



**COLEGIO DE
POSTGRADUADOS**



CONAHCYT

CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS



Programa Mexicano del Carbono

RED TEMÁTICA DEL CONAHCYT



Intercambio de experiencias entre mujeres de organizaciones cafecultoras de Chiapas y Veracruz: producción de café orgánico y agroecológico



PROYECTO No. 319069

“Resiliencia y estabilidad socioecológica de la cafecultura mexicana bajo sombra: hacia nuevos paradigmas”

Texcoco, Estado de México, septiembre de 2024



Autores:

DRA. ALMA DELIA PALACIOS REYES
DR. MARTÍN A. BOLAÑOS GONZÁLEZ
DR. HEBER GÓMEZ LÓPEZ



**Comon Yaj Noptic
S. de S. S.**



VIDA A.C.



TRIUNFO VERDE
CAFÉ CON SABOR DE ORIGEN



FinMujer



FEMTE

Intercambio de experiencias
entre mujeres de organizaciones
cafeticultoras de Chiapas y Veracruz:
producción de café orgánico
y agroecológico



Autores:

Dra. Alma Delia Palacios Reyes
Dr. Martín A. Bolaños González
Dr. Heber Gómez López

ISBN: 978-607-99797-8-2



Se prohíbe la reproducción parcial o total de esta obra, por cualquier medio.

Diseño Gráfico: Oscar J. Velázquez R.

Contenido

Introducción	1
Organizaciones participantes	2
Desarrollo	3
1 Encuentro en la Cafetería Femcafé	3
2 Turismo campesino y rural	4
3 Taller de artesanías de café	5
4 Invernaderos de anturios para la diversificación de ingresos	6
5 Grupos y cajas de ahorro solidario	7
6 Taller de catación-mercados especiales	8
Conclusiones	10
Referencias bibliográficas	11



6-7 - Evento
7.25 - 8
muy bueno.
8 - 10
Excelente

Introducción

A nivel mundial el café se produce mediante distintos sistemas productivos bajo diferentes densidades de sombra o sin ella (Moguel y Toledo, 1999). En México, los sistemas de policultivo siguen siendo fundamentales en la producción de café: el tradicional y el comercial. Ambos sistemas son mayoritariamente gestionados por pequeños productores y productoras, quienes juegan un papel crucial en la conservación de la biodiversidad y en la generación de ingresos para sus familias (Perfecto *et al.*, 2005). De acuerdo con el último censo cafetalero del país, la cafecultura es el medio de subsistencia de aproximadamente medio millón de familias mexicanas que viven principalmente en los estados de Chiapas, Veracruz y Puebla, en donde se cosecha el 80.3 % de la producción nacional (SADER, 2022)

Además de la densidad y diversidad arbórea que puede haber en los agroecosistemas cafetaleros, la producción de café puede ser convencional, orgánica, agroecológica, biodinámica, regenerativa, climáticamente inteligente, etc. Esto depende de la decisión de las y los cafecultores, quienes a su vez dependen de sus circunstancias territoriales, culturales, ambientales, económicas y sociopolíticas, que viven cotidianamente. En México existen cooperativas productoras de café que han optado por producir café orgánico o agroecológico, y comercializarlo en el mercado nacional y/o internacional, en un esquema de comercio justo o fuera de éste. Tal es el caso de las organizaciones de Chiapas y Veracruz que participaron en el intercambio de experiencias que se describen brevemente en este texto.

El intercambio de experiencias buscó acercar a las mujeres cafecultoras organizadas en cooperativas de Chiapas y Veracruz, para compartir y mostrar diferentes formas de organización, prácticas y conocimientos sobre la producción de café, así como otras estrategias productivas que han implementado en sus organizaciones y que les han servido para la diversificación productiva y económica de estas organizaciones y continuar produciendo café de manera agroecológica u orgánica. Además, durante este encuentro, se discutieron nuevas formas de gestión cooperativa, financiamiento y estrategias de comercialización directa, que han permitido a las productoras acceder a mercados más justos, aumentar sus ingresos, pero fundamentalmente reducir la incertidumbre económica a corto y mediano plazo, reducir la brecha de género en una actividad tradicionalmente dominado por hombres y ser más independientes en la toma de decisiones.

El enfoque agroecológico y la producción orgánica no solo busca mejorar la calidad del café, sino también fomentar la sostenibilidad ambiental y social. Estas estrategias permiten a las cooperativas enfrentar los desafíos asociados con la fluctuación de los precios del café en los mercados internacionales y el impacto del cambio climático en los rendimientos agrícolas (Altieri & Nicholls, 2017). La producción de café orgánico es un proceso en el que no se utilizan insumos químicos, fomenta el cuidado de la biodiversidad, los ciclos biológicos, la conservación del suelo y la salud de las personas (Nájera, 2002). Este proceso requiere pagar una certificación externa anual, para garantizar a los clientes y consumidores finales que la producción cumplió con los requisitos de la certificación. Actualmente México es uno de los principales productores de café orgánico, con una producción de 28 mil toneladas que se exportan principalmente a la Unión Europea (SADER, 2022).

Por otro lado, el enfoque agroecológico va más allá de la simple eliminación de agroquímicos, promoviendo un rediseño integral de los sistemas agrícolas basado en los principios ecológicos y la equidad social. La agroecología busca integrar los conocimientos locales y científicos para optimizar la biodiversidad y los servicios ecosistémicos, como el control de plagas y la fertilidad del suelo, sin comprometer la sostenibilidad a largo plazo (Altieri, 2018). El café agroecológico aproxima la producción agrícola al funcionamiento de los ecosistemas, procura la conservación de la agrobiodiversidad, reconoce los conocimientos campesinos e indígenas, construye y fortalece la autonomía de las(os) productoras e incrementa su soberanía alimentaria (Astier *et al.*, 2015).

Tanto el café orgánico como el café agroecológico, son dos modelos productivos que organizaciones cafecultoras del sureste de México han elegido como estrategias para continuar produciendo café en medio de una serie de desafíos climáticos, económicos y sociales que han enfrentado históricamente. Cada estrategia revela principios que rigen sus actividades productivas, que influyen en las dinámicas y el trabajo de las organizaciones, y que inciden profundamente en las familias de sus socias y socios.

Organizaciones participantes

Durante el mes de julio del 2024, se realizó un intercambio de experiencias entre mujeres cafeticultoras socias de las cooperativas Comon Yaj Noptic, Café Metik, Triunfo Verde y Finmujer, todas ellas ubicadas en la región de la Frailesca en el estado de Chiapas, con socias de las organizaciones denominadas Campesinos en la Lucha Agraria SC. De RL de CV y Vinculación y Desarrollo Agroecológico en Café (VIDA), A. C., ubicadas en la región de Las Montañas en Veracruz.

Estas organizaciones, con una trayectoria consolidada de alrededor de 30 años, han sorteado diversos retos mediante la diversificación de sus actividades productivas, lo cual les ha ayudado a incrementar sus fuentes de ingreso y les ha dado independencia. Por ejemplo, el turismo campesino y/o ecoturismo, el desarrollo de habilidades para entrar al mercado de cafés especiales, la producción de anturios, miel y artesanías de café, así como la conformación de grupos en ahorro solidario.



**Comon Yaj Noptic
S. de S. S.**

<https://comonyajnoptic.org.mx/>



<https://cafemetik.com/>



VIDA A.C.

<https://vidaycafe.org/>



TRIUNFO VERDE
CAFÉ CON SABOR DE ORIGEN

<http://www.triunfoverde.org/>



FinMujer

Desarrollo

1 Encuentro en la Cafetería Femcafé

El intercambio de experiencias entre mujeres cafetaleras organizadas tuvo lugar en las instalaciones de la cafetería Femcafé, ubicada en la cabecera municipal de Ixhuatlán del Café, en Veracruz. El primer paso consistió en compartir con integrantes de la organización veracruzana VIDA, A.C., su historia y su trabajo que iniciaron desde 1990 con aproximadamente 800 familias de los municipios de Ixhuatlán del Café, Amatlán de los Reyes y Cosautlán de Carvajal. Esta organización es producto de una larga lucha cam-

pesina que en su momento agrupó a diferentes organizaciones como la Unión General Obrera Campesina y Popular (UGOCP), la Coordinadora de Organizaciones Cafetaleras de Huatusco, A. C. (COCH) y la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras (Olguín-Pérez & González-Santiago, 2021).

Actualmente, VIDA A.C. promueve diferentes programas e iniciativas vinculadas con la agroecología, entre ellas la soberanía alimentaria, la economía solidaria, equidad

de género e inclusión social. De acuerdo con lo compartido en este primer momento, las integrantes de esta organización de café agroecológico están orgullosas de ser campesinas, compartir sus conocimientos, prácticas y saberes de manera horizontal en su escuela campesina, sembrar la milpa y tener un cafetal comestible (con plantas comestibles, medicinales, melíferas y árboles frutales), que les cubran sus necesidades básicas y fortalezca su soberanía alimentaria y autonomía productiva.



Imagen 1. Charla sobre el proceso de conformación de la organización veracruzana y la oferta de turismo campesino.

Créditos: Alma Palacios Reyes.

2 Turismo campesino y rural

VIDA A.C. ha impulsado el turismo campesino como una alternativa sostenible. Las familias se organizan y ofrecen una opción de hospedaje y alimentación dentro de las mismas casas de los(as) cafecultore(a)s. Al recibir a visitantes en sus hogares, estas familias no solo diversifican sus ingresos, sino que también comparten su cultura, tradiciones y el amor por la tierra y sus formas de vida. Este tipo de turismo no requiere invertir en la construcción de cabañas o cuartos pensados exclusivamente para turistas, sino que ofrecen una experiencia diferente, en donde las familias cafecultoras reciben, atienden y comparten sus espacios con quienes quieran conocer de cerca cómo viven cotidianamente los(as) cafecultore(a)s a pequeña escala. Los turistas, por su parte, viven una experiencia única y enriquecedora, conectando con la naturaleza y las personas que producen el café que pueden disfrutar en taza.

De acuerdo con lo compartido por las integrantes de VIDA. AC., la idea del turismo campesino la tomaron de un intercambio de experiencias que realizaron con una cooperativa de campesinos(a)s de Nicaragua.

Actualmente, es una alternativa viable que incrementa los ingresos de las familias que habilitan espacios para recibir huéspedes dispuestos a experimentar un turismo novedoso en la región, que se sale del esquema tradicional del turismo rural, y ofrece precios accesibles en comparación con los hoteles locales.

En lo que corresponde a las organizaciones de Chiapas que participaron en este intercambio, la única que cuenta con experiencia en el turismo es la cooperativa Comon Yaj Noptik, quien a través de la organización denominada Puerta a la Montaña, ofrece paquetes de ecoturismo y hospedaje en cómodas cabañas ubicadas en la comunidad de Nuevo Paraíso, municipio de La Concordia. El servicio consiste en realizar recorridos en la Reserva de la Biosfera de El Triunfo (RBT), para el avistamiento de aves, como el pavón (*Crax rubra*) y el quetzal (*Pharomachrus mocinno*), u otros animales representativos, como el Tapir (*Tapirus bairdii*), Jaguar (*Panthera onca*), el ocelote (*Leopardus pardalis*) y el mono araña (*Ateles geoffroyi*).

No obstante, se trata de un turismo rural tradicional, que también con-

tribuye a incrementar los ingresos de esta organización de cafecultores(as), pero con costos mayores para los turistas, debido a que no se pueden realizar recorridos durante todo el año por los riesgos en temporada de lluvia, su lejanía de Tuxtla Gutiérrez u otros centros urbanos y caminos de difícil acceso, aunado a la grave situación de inseguridad que se vive actualmente en esta región. Sin embargo, esta experiencia ofrece un valor agregado al visitar uno de los bosques de niebla mejor conservados de la Sierra Madre de Chiapas.

En este contexto cabe señalar que, aunque las organizaciones de Chiapas y Veracruz ofrecen el servicio de turismo rural, corresponden a dos opciones económicas pensadas para mercados distintos. Por un lado, VIDA, A.C. ofrece una experiencia cercana y de convivencia con las familias cafecultoras. Mientras que Puerta a la Montaña se acerca más a un turismo en el que las personas pagan por un espacio exclusivo, con comidas preparadas en un restaurante, recorridos o caminatas dentro de la RBT, lo cual implica mayores gastos e inversión.



3 Taller de artesanías de café

Otra alternativa que han desarrollado las mujeres socias de VIDA, A.C., consiste en el diseño y creación de artesanías, como aretes, pulseras, rosarios y dijes, elaborados con granos de café tostado producidos y maquilados por esta organización. Se trata de granos más pequeños o más grandes, que no alcanzaron la calidad suficiente para comercializarlo en taza, pero que decidieron utilizarlos para elaborar artesanías que venden en su cafetería, en sus casas o en las exposiciones de café

en las que participan. Esta actividad está abierta para cualquiera de sus asociados(as), quienes pueden aprender a realizar artesanías para su propio uso o también para comercializarlas.

Las compañeras de Chiapas tomaron el taller práctico, impartido por asociadas de Femcafé, en el cual aprendieron a hacer las artesanías de café más comunes, como lo son pulseras y aretes. De acuerdo a los comentarios recibidos, esta fue una

actividad placentera que puede ser fácil de replicar en sus organizaciones, comunidades o familias, pues ya tienen la materia prima y los conocimientos básicos para crear sus propios diseños, integrando sus propias ideas, gustos y elementos culturales que les ayuden a ofrecer productos artesanales, únicos y auténticos, para comercializarlos localmente o a nivel nacional, en los lugares donde ya comercializan su café.



Imagen 2. Elaboración de aretes y pulseras con granos de café tostado

Créditos: Alma Palacios Reyes.



Imagen 3. Artesanías de granos de café tostado.

Créditos: Alma Palacios Reyes.

4 Invernaderos de anturios para la diversificación de ingresos

La producción de flores es una actividad que se ha practicado entre las y los cafecultores veracruzanos, la cual ha contribuido a diversificar y mejorar sus ingresos. El anturio (*Anthurium* sp.) es una de las flores que se ha cultivado en distintos municipios de Veracruz, como Fortín, Córdoba, Huatusco, Ixhuatlán del Café, Amatlán de los Reyes, Tapatlxco, Yanga, Atoyac, Emiliano Zapata, Ixtaczoquitlán, Catemaco y Coatepec (Bautista Bautista & Urbán Hernández, 2014). Su cultivo se lleva a cabo en traspatios, jardines y pequeños invernaderos con malla sombra, cuyas dimensiones varían entre 500 y 1,000 m². Esta actividad también contribuye al desarrollo de economías locales y fortalece la autonomía de las familias cafetaleras.

La producción de flores de esta forma no requiere grandes montos de inversión. Además, ha permitido

que las mujeres tengan una fuente de ingresos semanal, quincenal o mensual, sin tener que esperar forzosamente un año para obtener ingresos de la cosecha y venta del café. Según los testimonios de las integrantes de VIDA, A.C., la producción y comercialización a pequeña escala de anturios ha sido clave para mejorar su calidad de vida, permitiéndoles sostener a sus familias y financiar la educación de sus hijos. Una de las productoras expresó su gratitud y satisfacción al cultivar anturios, describiendo estas flores como hermosas y reconociendo que en diversas ocasiones le han ayudado a superar dificultades económicas, literalmente comentó que la han “sacado de apuros en varias ocasiones”.

El proceso de comercialización de los anturios se realiza bajo contratos con florerías o mercados de abasto, cuyos clientes acuden semanal o

mensualmente a las comunidades para comprarles la flor. Los precios varían dependiendo del tamaño y la cantidad de flores que se pueden cosechar. No obstante, las compañeras mencionaron que lo más importante para mantener este negocio es la constancia y la seriedad en los contratos.

En lo que corresponde a las organizaciones de Chiapas, ninguna de ellas realiza esta actividad, pero las compañeras compartieron que les pareció una buena estrategia que pueden implementar, ya sea de manera familiar, comunitaria o a nivel cooperativa. Por lo pronto, ya tienen la información básica a partir de lo compartido en este intercambio, que les puede servir para experimentar en la producción a pequeña escala de anturios u otras especies de flores en sus traspatios o cafetales.



Imagen 4. Visita a un invernadero de anturios, rústico y familiar.

Créditos: Alma Palacios Reyes.



Imagen 5. Siembra de anturios.

Créditos: Alma Palacios Reyes.

5 Grupos y cajas de ahorro solidario

Todas las organizaciones participantes en el intercambio de experiencias cuentan con grupos para fomentar el ahorro entre sus socios y socias. La intención de éstas es dar pequeños créditos para que atiendan las necesidades más apremiantes, o incluso para emprender distintos proyectos productivos, lo que depende de los objetivos de cada grupo, de sus reglas, valores y montos máximos o mínimos de ahorro y financiamiento. De hecho, la cooperativa de Triunfo Verde recientemente conformó una sociedad financiera comunitaria (SOFINCO) denominada Finmujer, con el objetivo de financiar a sus socios y socias, e incluso a externos.

Por su parte, VIDA A.C. tiene grupos de ahorro solidario con el propósito de proveer servicios financieros (ahorro y préstamo) en comunidades que no lo tienen; protegerse contra riesgos económicos y ambientales, así como fortalecer los vínculos comunitarios. Algunas de las reglas que rigen estos grupos organizados se encuentran el residir en

la misma comunidad y participar en las reuniones semanales, donde se colectan los ahorros personales. La tasa de interés es del 6% anual, y es posible comenzar a ahorrar a partir de 10 pesos semanales. La edad no es un impedimento, ya que también fomentan el ahorro con las infancias, aunque los padres son los responsables. De acuerdo con lo compartido por las compañeras, en estos grupos han aprendido a gestionar sus finanzas, han construido relaciones de confianza y se han beneficiado tanto de los ahorros individuales como de los colectivos.

En lo que corresponde a las socias de café Metik y Comon Yaj Noptik, el año pasado conformaron una caja de ahorro y préstamo denominada "El Triunfo". La cuota de ahorro mensual mínima es de 100 pesos, de los cuales el 10 % se destinará a un fondo común que será administrado de manera democrática por la asamblea, priorizando la atención de casos de violencia de género y otros proyectos de interés que se determinen de manera colectiva en la

asamblea anual. Los préstamos que ofrecen son hasta por tres meses, y se puede pedir hasta tres veces el monto de lo que cada quien tenga ahorrado. El monto de interés es un 3% mensual.

Por último, la sociedad financiera Finmujer fue diseñada y constituida a una escala mayor que las iniciativas anteriores. Su objetivo es poner crédito a disposición de cualquier persona que lo necesite. En territorio operan mediante la formación de grupos en varias comunidades de la Frailesca, a quienes les ofrecen créditos de hasta cinco mil pesos pagaderos a tres o seis meses, con un interés del 3% mensual. Los grupos deben de estar conformados por un mínimo de siete personas y un máximo de veinte, quienes deben acudir a reuniones semanales y ahorrar desde \$50 hasta \$2,000 pesos. En caso de que pidan crédito, deben dejar un bien en garantía y contar con un aval solidario. También deben asistir puntualmente a cada reunión, para no ser acreedores de alguna sanción o multa.



Imagen 6. Charla sobre conformación y operación de los grupos de ahorro solidario de VIDA A.C.

Créditos: Alma Palacios Reyes.

6 Taller de catación-mercados especiales

Finalmente, se realizó un taller de catación de cafés de Chiapas y Veracruz. Este se impartió por una compañera de café Metik, quien cuenta con certificado *Qgrader* que la acredita internacionalmente para identificar las características organolépticas (aroma, sabor, acidez, cuerpo) de los cafés y determinar el puntaje que pueden alcanzar en taza para que sean considerados de especialidad o no, conforme los lineamientos de la Asociación Estadounidense de Cafés Especiales (SCAA, por sus siglas en inglés).

Cuando se habla de café de especialidad, no existe una sola definición al respecto, pues se trata de valoraciones subjetivas que incluyen

diversos gustos, calidades y cualidades, como el tamaño del grano, su tueste, molienda, preparación, el origen, altura, variedad, sabor y aroma, entre otros atributos (Escamilla Prado & Landeros Sánchez, 2016). El café especial es un nicho de mercado altamente segmentado, compuesto por consumidores que valoran atributos distintivos como el origen, el método de cultivo, el tueste y las notas de cata (Trivelli, 2018). Estos consumidores están dispuestos a pagar precios superiores a cambio de una experiencia sensorial única y la garantía de un producto de alta calidad.

El café de especialidad ha crecido en los últimos años a nivel interna-

cional y nacional, sustentado en un mayor número de consumidores que buscan productos de alta calidad, con características organolépticas únicas y trazabilidad desde el origen (Trivelli, 2018). Así, cada vez es más frecuente encontrarse con cafeterías que ofrecen barras de cafés especiales de distintos orígenes y variedades, con precios por encima de los “normales”. Esto representa una oportunidad para las y los cafecultores con acceso a los recursos y las condiciones ambientales necesarias para producirlo, y así obtener más ganancias por sus productos, mientras mantienen sus formas de producción.



Imagen 7. Taller de catación de cafés chiapanecos y veracruzanos. Créditos: Alma Palacios Reyes.



Imagen 8. Cata de cafés chiapanecos y veracruzanos, por las compañeras que participaron en el intercambio de experiencias.

Créditos: Alma Palacios Reyes.

Respecto al café agroecológico que producen las y los cafecultores de VIDA A.C., se incluyen cafés de especialidad, que trabajan en microlotes de una sola variedad, con procesos como el *honey* o maceración carbónica, utilizando variedades de calidad en taza probada. Esto va acompañado de su trabajo para sostener un cafetal comestible, junto con la milpa, que les ha permitido salvaguardar la agrobiodiversidad de sus territorios, así como la integración y autonomía de sus comunidades, mediante la diversificación productiva.

En lo que corresponde a las organizaciones de Chiapas, la producción de café es su actividad económica más importante, por lo que están más enfocadas en producir café de calidad, no necesariamente de especialidad. Ellas están certificadas como productoras orgánicas y comercializan sus productos bajo el esquema de Comercio Justo. Esta certificación les garantiza precios superiores a los del mercado convencional, pero conlleva mayores exigencias en términos de producción y comercialización. Los productores deben cumplir con

rigurosos estándares de calidad, sostenibilidad y equidad, como la prohibición del trabajo infantil y la discriminación de género. Si bien el Comercio Justo (Fairtrade) les brinda acceso a mercados internacionales y mejores condiciones comerciales, también genera un aumento en la carga de trabajo y la necesidad de adaptarse a los requisitos de los certificadores, lo que implica dependencia de entes externos a las propias organizaciones, con la consecuente pérdida de autonomía en la toma de decisiones.

Conclusiones.

El intercambio de experiencias entre mujeres cafetaleras organizadas de Veracruz y Chiapas evidenció las ventajas de la diversificación de las actividades que han desarrollado en sus cooperativas para incrementar sus ingresos, pues los que obtienen por la producción del café (orgánico o agroecológico) son insuficientes para cubrir sus necesidades básicas, como la salud, educación, comida y techo. De ahí que busquen generar otras fuentes de ingresos que les permita mejorar sus condiciones de vida.

A lo largo de la compartición de conocimientos y prácticas, emergieron algunas diferencias sutiles e interesantes en las formas de trabajar entre las organizaciones de Chiapas y Veracruz. La más evidente surgió en las cajas de ahorro y préstamo, en donde las primeras se inclinaban por un esquema donde lo más importante era generar ganancias económicas, considerando los montos de intereses establecidos y algunas multas, mientras que para las segundas era más relevante apoyar las necesidades específicas de las familias integrantes de los grupos, considerando que la ganancia u objetivo más

importante es contar con una red de apoyo que les ayude a solventar emergencias.

Lo anterior no implica que una estrategia sea mejor que la otra, sino que muestra la oportunidad de complementarlas. Por un lado, las compañeras de Veracruz podrían sumar a sus grupos de ahorro solidario, algunos esquemas de crédito con mayores tasas de interés, que les generen ganancias al administrar estos recursos. Por el otro, las compañeras de Chiapas pueden integrar sistemas de ahorro con un enfoque más solidario, en donde fomenten y fortalezcan relaciones de confianza y solidaridad entre ellas.

Otra de las actividades con estrategias que podrían sumarse mutuamente, es la referente a la comercialización de su café orgánico y agroecológico en el mercado nacional. Actualmente, las productoras a pequeña escala de Chiapas y Veracruz han identificado que el valor agregado del café radica en su comercialización en tostado, molido y en taza, lo que aumenta su rentabilidad. De hecho, todas las organizaciones participantes en el intercambio de

experiencias, reconocen al mercado nacional como una alternativa económica viable, en el que ya están participando a través de la venta de sus propias marcas (Café Metik, Triunfo Verde y Femcafé) en distintas plataformas digitales.

Vida A.C. ya cuenta con una cafetería propia en donde ofrece directamente al consumidor final sus productos, que también comercializan en otras ciudades del país. Uno de los grandes desafíos por parte de las cooperativas cafecultoras, es conformar alianzas que les permitan abrir mercado y llegar a las y los consumidores interesados en tomar café de calidad, que asegure la preservación de los paisajes cafetaleros, sus servicios ambientales y los medios de vida de las y los cafecultores mexicanos.

La diversificación productiva, económica y financiera se presenta como una herramienta fundamental para mejorar la resiliencia y elevar la calidad de vida de las mujeres cafetaleras. Además, es una estrategia de adaptación al cambio climático, de seguridad alimentaria y de transición hacia sistemas agroalimentarios más sostenibles.

Referencias bibliográficas

- Altieri, M. A. (2018). *Agroecology: The science of sustainable agriculture*. CRC Press.
- Altieri, M. A., & Nicholls, C. I. (2017). Agroecology: A brief account of its origins and currents of thought in Latin America. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 41(3-4), 231-237.
- Astier, C. M., Argueta, Q., Orozco-Ramírez, Q., González, S. M. V., Morales, H. J., Gerritsen, P. R. W., Escalona, M., Rosado-May, F. J., Sánchez-Escudero, J., Martínez, T. S. S., Sánchez-Sánchez, C. D., Arzuffi, B. R., Castrejón, A. F., Morales, H., Soto, P. L., Mariaca, M. R., Ferguson, B., Rosset, P., Ramírez, T. H. M., ... Ambrosio, M. (2015). Historia de la agroecología en México. *Agroecología*, 10(2), Artículo 2.
- Bautista Bautista, M., & Urbán Hernández, I. de J. (2014). Anturios y orquídeas como cultivos alternos a la producción de café en la región de Huatusco-Córdoba, Veracruz [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional Autónoma de México]. <http://132.248.9.195/ptd2014/junio/0714642/Index.html>
- Escamilla Prado, E., & Landeros Sánchez, C. (2016). Cafés diferenciados y de especialidad. CENACAFE.
- Moguel, P., & Toledo, V. M. (1999). Biodiversity conservation in traditional coffee systems of Mexico. *Conservation Biology*, 13(1), 11–21. <http://www.jstor.org/stable/2641560>
- Nájera, O. N. (2002). El café orgánico en México. *Cuadernos de Desarrollo Rural*.
- Olguín-Pérez, A. M., & González-Santiago, M. V. (2021). Representaciones sociales de la acción colectiva de VIDA A. C. en el centro de Veracruz. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 31(58). <https://doi.org/10.24836/es.v31i58.1151>
- Perfecto, I., Snapp, S. S., & Wright, A. (2005). Biodiversity, yield, and shade coffee certification. *Ecological Economics*, 54(4), 435-446. <https://doi.org/10.1016/j.ecolecon.2005.01.007>
- SADER. (2022). Cultivo de café en México. [gob.mx. http://www.gob.mx/agricultura/articulos/cultivo-de-cafe-en-mexico](http://www.gob.mx/agricultura/articulos/cultivo-de-cafe-en-mexico)
- Trivelli, C. (2018). The sensory experience of coffee: A review. *Food Quality and Preference*, 65, 135-144. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2017.11.004>



**COLEGIO DE
POSTGRADUADOS**



CONAHCYT

CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS

PM 

Programa Mexicano del Carbono

RED TEMÁTICA DEL CONAHCYT



Comon Yaj Noptic
S. de S. S.

Café Metik 
Fruto de grandes mujeres



VIDA A.C.



TRIUNFO VERDE
CAFÉ CON SABOR DE ORIGEN



FinMujer



ISBN: 978-607-99797-8-2



9 786079 979782