

8.5. Talleres participativos: una estrategia para la producción de cafés especiales Chiapas, México

Morales-Reyes Etxtli I.¹; Bolaños-González Martín A.¹ y Escamilla-Prado Esteban²

¹Postgrado en Hidrociencias, Colegio de Postgraduados Campus Montecillo. Carretera México-Texcoco km 36.5, CP 56230, Montecillo, Texcoco, Estado de México.

²Centro Regional Universitario Oriente, Universidad Autónoma Chapingo, Km. 6 Carretera Huatusco – Xalapa, C.P. 94100. Huatusco, Veracruz.

Autor para correspondencia: bolanos@colpos.mx

Resumen

El cultivo de café bajo sombra en sistemas agroforestales en Chiapas, donde es importante la producción orgánica, contribuye de manera significativa a la provisión de servicios ecosistémicos: captura de carbono y mitigación del cambio climático; sin embargo, los bajos precios, la inestabilidad del mercado mundial y los problemas con plagas y enfermedades han generado la escasa sostenibilidad económica, ambiental y social. Así, para sobrellevar los desafíos que enfrentan los productores para mantener sus formas de vida sustentable, es esencial buscar alternativas para mejorar la calidad e identificar mecanismos novedosos para comercializar, siendo los cafés de especialidad una alternativa viable. En este trabajo se presenta un análisis descriptivo de los procesos elaborados en talleres participativos para la producción de cafés de alta calidad con tres organizaciones productoras de café orgánico bajo sombra de Chiapas, determinando por medio de la apropiación teoría-práctica la calidad del café beneficiado por cosecha selectiva. En cada taller se realizaron dos tipos de fermentaciones, láctica y alcohólica, en la primera se obtuvo un café lavado, con 85 puntos, mezcla de variedades Borbón y Oro Azteca; asimismo, para la fermentación alcohólica el mejor resultado lo obtuvo un café lavado, con 85 puntos, mezcla de Borbón y Caturra. En general los cafés obtenidos en los tres talleres alcanzaron una puntuación entre 81 y 85 puntos, que según el protocolo SCA se clasifican como muy buenos (80-85), concluyéndose que la cosecha selectiva y los procesos de fermentación ayudan a incrementar la calidad sensorial del café.

Palabras clave: *sistemas agroforestales; café orgánico; fermentaciones; cosecha selectiva.*