

Pioneros en la exportación de café orgánico bajo un modelo de Comercio Justo

Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo (UCIRI)

por Elvia López Pacheco

SAGARPA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,
PESCA Y ALIMENTACIÓN



Introducción

La Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo (UCIRI) es una organización pluriétnica reconocida internacionalmente como una organización exitosa por su participación en el Comercio Justo, pionera en la producción orgánica y en el ámbito cafetalero nacional es un referente obligado en la historia organizativa de los pequeños productores de café, desde la década de los 80 del siglo XX a la fecha.

Sus 45 comunidades socias en la actualidad agrupan aproximadamente a 1800 pequeños productores de café en la región socioeconómica Istmo de Tehuantepec, la cuarta región más importante en la producción de este aromático en el estado de Oaxaca.

Sus inicios organizativos y actividad exportadora datan de la década 1980-1990, cuando en el sector cafetalero nacional irrumpe una crisis en la producción del café con el desmantelamiento de las instituciones reguladoras oficiales vinculadas al café (Inmecafe y Banrural) y con la desregulación internacional de precios. Esta crisis motivó que muchos campesinos indígenas y pequeños productores de café cambiaran de actividad productiva: se dedicaran a la cría de ganado, produjeran otros cultivos, abandonaran sus cafetales o emigraran en busca de empleo a las principales ciudades del país o a los Estados Unidos (Osorio, 2002).

En contraste, la UCIRI en este periodo se caracterizó por el mejoramiento del precio del grano cosechado por sus socios, su vinculación al mercado de exportación, fundamentalmente el europeo y por el mejoramiento de la calidad del café producido. Estos beneficios corresponden al despliegue de una serie de innovaciones suscitadas en la UCIRI, los cuales son abordados en el presente documento. Para ello, iniciaremos describiendo la motivación de los mismos y en seguida



75 AÑOS DE INNOVACIÓN PARA UNA
AGRICULTURA MÁS PRODUCTIVA,
SUSTENTABLE E INCLUYENTE
EN LAS AMÉRICAS



INNOVAR
para competir



ahondaremos en las innovaciones para finalizar con los impactos que éstas han generado en la Unión. Se evidenciará que es posible y viable en términos económicos, sociales y ambientales, otro tipo de comercialización del café producido por pequeños productores, el comercio justo.

Antecedentes de la organización

La Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo (UCIRI) es una organización de segundo nivel, pues integrada por comunidades agrarias indígenas. Actualmente cuenta con 45 comunidades socias que representan a 1800 socios (Martínez V. entrevista diciembre 2016), entre los cuales encontramos a diferentes productores cafetaleros de las siguientes etnias: zapotecas, mixes, mixtecos, chatinos y chontales de la región Istmo de Tehuantepec en el estado de Oaxaca. Aunque la principal forma de tenencia de la tierra entre los socios de UCIRI es la propiedad comunal, también hay algunos ejidatarios y pequeños productores.

La región cafetalera Istmo de Tehuantepec en orden de importancia, se ubica después de las regiones Cañada, Costa y Papaloapan, por la superficie cultivada y por el número de campesinos dedicados a este cultivo.

El café llegó al Istmo desde las fincas de Chiapas que exportaban por Coatzacoalcos y Salina Cruz. A finales del siglo pasado pequeñas plantaciones empezaron a cubrir las zonas serranas. Pronto el grano fue sustento económico de algunas comunidades y gran negocio para caciques, que dominaban el comercio practicado por sendas de arriero (Cobo R. y Paz P, 2008).

Oaxaca es a su vez uno de los tres principales productores de café en México, junto con Chiapas y Veracruz, resultado de las políticas de expansión de este cultivo a principios del siglo XX, implementada por el Estado. En la región del Istmo esta política expansiva y de control en la producción y comercialización del grano de café se da en los años 70 con la llegada del Instituto Mexicano del Café (INMECAFE) y el Banco Nacional de Crédito Rural (BANRURAL).

Surgieron así más opciones de comercialización del grano para los campesinos. Se debilitaron los caciques. Pero tampoco el gobierno fue solución para mejorar los precios del café (Cobo R. y Paz P., 2008).

La UCIRI nace formalmente como unión de comunidades en 1983, con el interés por parte de 17 comunidades indígenas cafetaleras de mejorar las condiciones de venta de del grano de café que cosechaban (Vanderhoff, 2005). Sin embargo, quienes han escrito sobre la Unión, remontan sus inicios a principios de los 80, con el trabajo reflexivo y acompañamiento desarrollado por un equipo de misioneros católicos de la diócesis de Tehuantepec, interesados en cómo mejorar las condiciones de vida de los campesinos de esta región, quienes enfrentaban el bajo precio del café, la insuficiencia de sus ingresos económicos para satisfacer sus necesidades, su imposibilidad de ser sujetos de créditos bancarios y la falta de servicios básicos en sus comunidades: agua potable, energía eléctrica y transporte (Waridel, 1997).

Particularmente, la historia de la UCIRI ha estado estrechamente ligada al sacerdote holandés Frans Van der Hoff, integrante del equipo de sacerdotes misioneros de la diócesis de Tehuantepec, quien se estableció en la región en 1980 (Almanza 2005).

Para Vanderhoff, socio fundador, asesor y permanente acompañante de la UCIRI (Vanderhoff B. entrevista diciembre 2016) el trabajo organizativo inicia en 1981, pero no es sino hasta dos años más tarde que se origina la UCIRI, al buscar los campesinos de la región otros compradores de café que les ofrecieran mejores precios que los que obtenían del INMECAFE o de los intermediarios de la región.

En esta búsqueda de mejores precios de venta del café, los campesinos establecen relación con la Asociación Regional de Interés Colectivo (ARIC) de Misantla, Veracruz. Organización productiva que se dedicaba a comercializar la producción de organizaciones campesinas constituidas en el mercado nacional y de exportación.

“cuando las comunidades zapotecas de Guevea de Humboldt y Santa María Guienagati, logran vender colectivamente 35 toneladas de café a buen precio por medio de la Asociación Regional de Interés Colectivo (ARIC) de Misantla, Veracruz...la cual ya exportaba café”

Este hecho motivo a los productores a organizarse. En 1982 se suman 5 comunidades más para la venta, con la finalidad de obtener mejores precios que los que obtenían por vender su café al Instituto Mexicano del Café (INMECAFE) o a intermediarios de la ciudad de Ixtepec.

Entre las cosechas 1982-1983 junto con pequeños productores de 16 organizaciones locales de Veracruz, Puebla y Chiapas, fundan una ARIC de nivel nacional, cuya base se encontraba en la hoy Ciudad de México, y con la que lograron mejores precios de venta para su café. Aunque

el pago a los productores llegaba considerablemente tiempo después de que el café era vendido. Condición que los hacía pensar en volver a vender al INMECAFE (Hernández, 1991; Vanderhoff y Galvan, 1998).

El Acuerdo Internacional del Café aún estaba vigente y gracias a la protección del gobierno, la ARIC recibía una cuota de exportación, independientemente de su capacidad real. Se asociaba entonces, con otras organizaciones, con el objeto de hacer acopio a la mayor cantidad posible de café. Los productores de la UCIRI adquirieron así la experiencia práctica de la exportación; aprendieron a pesar el café, a sacar muestras, a extender un recibo, a comprar los sacos y a encontrar los camiones (Renard, 1999).

Su asociación con la ARIC concluye en 1985, pues el interés de la UCIRI era comercializar directamente su café. Así, el 20 de febrero de 1985, cuando las comunidades indígenas productoras de café, a través de la UCIRI consiguieron el permiso de Exportación e Importación para café y algunos otros productos, otorgado por primera vez a una organización independiente, pues en ese tiempo solo lo tenían los grandes finqueros coyotes (Vanderhoff B. 2005).

El café de UCIRI

El café que beneficia la UCIRI proviene de diferentes zonas de cultivo de la región Istmo de Tehuantepec, Sierra Mixe y zona Costa de Oaxaca, donde se produce café suave de altura de distintas calidades de grano, la cual comercializan al mercado nacional y de exportación.

Zonas de cultivo	Superficie (has)	% asociados
entre los 900msnm y hasta los 1500msnm	3,700	41%
entre los 600 msnm y 900 msnm	5,000	53%
por debajo de las 600 msnm	Sin Información	6%

Elaborado con datos de Vanderhoff, 2005.

Al mercado de exportación se destina café verde, llamado así en el mercado internacional, (en México, es más común emplear el término, café oro) orgánico con un 12% de humedad. Es un grano de café listo para ser tostado y molido, y obtener un café de calidad suave y café estándar UCIRI de las variedades típicas, como marago y mundo novo, comercializado en sacos de yute con capacidad de 69 kg netos con el nombre de la organización.



Sacos de café acopiados, cosecha 2016.
Fotografía enero de 2017

La UCIRI y el Mercado Justo

A partir de 1985, la UCIRI desarrolla una actividad exportadora de café verde, la cual se extiende por más de 30 años, dirigida al Comercio Justo fundamentalmente a países europeos como: Alemania, Francia, Italia, Suecia, Austria y Canadá en América del Norte, entre otros.

Para la cosecha 1986-1987, UCIRI realizó su primera exportación directa, de aproximadamente 4,000 sacos, a Simón Levelt de Holanda y a la Asociación Alemana para la Promoción de la Colaboración con el Tercer Mundo (GEPA) en Alemania, promotores del Mercado Alternativo (Vanderhoff B., 1999, 2005).

Esto permitió posteriormente a la UCIRI apoyar a otras organizaciones como la Sociedad de Solidaridad Social Indígenas de la Sierra Madre de Motozintla (ISMAM) de Chiapas y a la Coalición de Ejidos de la Costa Grande de Guerrero para que pudieran iniciar la exportación de su café empleando el registro de UCIRI en tanto conseguían el propio (Vanderhoff B., 1999).

La principal estrategia realizada por UCIRI consistió en lograr la diferenciación de su producto para no depender de la regulación de la bolsa de valores. El comercio justo nació como un canal de comercialización diferente con la intención de hacer más democrático el mercado, mejorar el pago a productores y detener la caída de los precios del café.

El Comercio Justo es planteado como una relación comercial basada en el diálogo, la transparencia y el respeto que busca lograr una mayor justicia en el comercio internacional. Contribuye al desarrollo sostenible, motivando mejores condiciones comerciales y asegurando los derechos de productores y trabajadores marginados, sobre todo en los países del Sur de América.

Además de los criterios económicos, el Comercio Justo tiene en cuenta valores éticos que abarcan aspectos sociales y ambientales¹.

Sus antecedentes se remontan a los 60's con el llamado que hicieron algunos productores del Sur, en una conferencia de la Naciones Unidas, en 1964, la petición fue "comercio, no ayuda", pedían un precio justo a sus productos, que les permitiera cubrir como mínimo sus costos de producción y sus necesidades primarias, hogar, salud, educación, entre otras. La cual hizo eco en Organizaciones no Gubernamentales (ONG) de Holanda e Inglaterra, que empezaron a comercializar sus productos en pequeñas tiendas, eliminando intermediarios. Paulatinamente aparecieron otros movimientos de comercio justo en Europa y Estados Unidos (Doppler, 2005).

¹ (www.fairtrade.net, www.spp.coop)

En 1986-1987, la UCIRI recolectó unos ocho mil sacos y aunque los precios de compra y de venta eran superiores a los del mercado, el mercado alternativo ya no pudo asegurar una salida para tales volúmenes. Fue entonces cuando en 1986 un representante de la UCIRI, en un viaje a Holanda, hizo el llamado: “ayúdenos a vender nuestro café en el mercado, a un buen precio” (Vanderhoff B. 2005; Renard C. 2009)

El reconocimiento de estas limitaciones condujo a un grupo de militantes de organizaciones no gubernamentales de Holanda a apostar en la posibilidad de vender el café de los pequeños productores a través del circuito de la torrefacción y de la distribución masivas, con el fin de aumentar sus ventas, sin renunciar a las ventajas del modelo alternativo en cuanto al precio pagado a los productores (Renard C., 2009).

Se trataba de ofrecer el producto al consumidor en el sitio mismo donde solía realizar sus compras: en los sitios de gran distribución. Por consiguiente, era preciso tener acceso al mercado, tal y como existía.

Es en 1988 cuando Frans Vanderhoff Boersma con representantes de la UCIRI, Nico Roozen y la ONG holandesa Solidaridad crean la primera iniciativa de sello de calidad de Comercio Justo: la creación de un sello que, impreso en los paquetes de café de cualquier marca comercial ya establecida, garantiza al consumidor que el café satisface ciertas normas. El sello también indica un pliego de condiciones, en particular la compra directa a las cooperativas de productores, a un precio remunerador que les procura mejores condiciones de vida y les permite contar con los medios necesarios para asumir su propio desarrollo (Renard 2009). Dicha iniciativa surgió de su contacto e interés por apoyar a la UCIRI en el mejoramiento de las condiciones de vida de los pequeños productores, a fin de propiciar mejores condiciones de intercambio económico.

El primer sello de comercio justo denominado Max Avelaar, derivado de esa iniciativa de certificación, fue quien puso a la venta el primer café de comercio justo en Holanda, proveniente de México, en tiendas especializadas y supermercados.

Posteriormente surgieron otras iniciativas de sellos en diversos países de Europa, como TransFair en Alemania y Fair Trade Foundation en Inglaterra, que certificaban los procesos del Comercio Justo, colocando sus sellos a productos comercializados de manera justa, como el café, el cacao, la miel y el azúcar.

Además de respetar los criterios de certificación, las empresas licenciatarias, deben pagar a la organización certificadora una cuota de

licencia que va de .18 a .29 dólares estadounidenses por kilogramo de café, dependiendo del país. Este dinero financiaba el proceso de supervisión (Waridel, 1997).

Para 1997 el sello Max Avelaar y otras iniciativas similares del Comercio Justo, se unieron y fundaron Fairtrade Labelling Organizations Internacional (FLO Internacional, por sus siglas en inglés) con la finalidad de armonizar los criterios y el proceso de certificación Fairtrade para la producción de café orgánico por pequeños productores en el Mercado Justo. Así la FLO coordina el proceso de certificación a escala internacional. Al formarse FAIRTRADE Internacional se crea la empresa FLO-Cert (de la cual es dueña FAIRTRADE Internacional) para realizar las labores de certificación del sistema FAIRTRADE a nivel internacional.

La UCIRI y otras organizaciones cafetaleras en México

En 1988, en el ámbito nacional varias organizaciones cafetaleras y la UCIRI conformaron la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras (CNOOC), a raíz de un amplio proceso de unidad y convergencia que se vivía en el sector campesino, motivado por la exigencia de un incremento a los precios del grano pagados por el INMECAFE. Las organizaciones campesinas lograron converger a partir del establecimiento de los principios: acción conjunta ante problemas comunes, respeto a las formas organizativas, ideología y relaciones políticas de cada organización, funcionamiento democrático, apoyo mutuo y solidario, independencia de partidos, centrales campesinas, e instituciones estatales, creación de instancias nacionales al servicio de las organizaciones regionales (Hernández, 1991). De manera casi inmediata a su conformación la CNOOC logró la gestión conjunta a problemas comunes ante el titular del INMECAFE.

En julio de 1989 en instalaciones de la UCIRI en Lachiviza, Oaxaca con la realización del Primer Encuentro Nacional de Organizaciones Cafetaleras, 25 organizaciones cafetaleras de 6 estados firmaron un convenio de unidad y acción, para impulsar y consolidar a la CNOOC. Desde entonces la CNOOC se ha planteado:

Influir en el diseño de políticas que permitan promover y fomentar la productividad en el sector cafetalero, impulsar la modernización tecnológica, promover alianzas estratégicas entre los agentes productivos, lograr una ubicación adecuada del café en el mercado internacional, representar los intereses de México en los foros internacionales, y propiciar que las acciones gubernamentales hacia el sector, ejecutadas por diversas dependencias fueran llevadas a cabo en forma coordinada (Garfias, 1998).

Rápidamente la Coordinadora se convirtió, ante las instituciones gubernamentales y ante amplios sectores cafetaleros, en un organismo incuestionablemente representativo de los pequeños productores del país, que propició el desarrollo y construcción de nuevas organizaciones y redes regionales en los estados de Oaxaca, Veracruz, Chiapas y Guerrero (Hernández, 1991).

La UCIRI y la producción orgánica Paralelamente al inicio de exportaciones directas, entre 1986 y 1987, la UCIRI inició la producción de café orgánico certificado por la empresa Naturland, que certifica productos orgánicos para la importación a Alemania. IMO Control Suiza (Instituto de Ecomercado), fue la empresa que llevó a cabo la supervisión en los cafetales de los socios de la Unión, lo que permitió a la Organización la venta de café a un mejor precio, comparado con el prevaleciente en el mercado convencional. Así, la UCIRI se convirtió en pionera en la introducción de café orgánico con calidad de exportación.

En 1986, en la comunidad de San José Paraíso, la organización estableció su propia escuela de agricultura orgánica, el Centro de Educación Campesina, destinado a la formación de jóvenes con base en las realidades de la vida del campo.

Para 1990 la UCIRI se hizo socia de la International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM), organismo que ha desarrollado un sistema de garantía orgánico a través del desarrollo de normas orgánicas y requisitos de certificación, donde participa activamente para promover la agricultura orgánica. Lo anterior, encaminó a la UCIRI hacia la creación, en 1993, de la Asociación Mexicana de Inspectores Orgánicos.

En el año 1997 se forma la Certificadora Mexicana de Productos y Procesos Ecológicos (CERTIMEX), instancia inspectora y certificadora de productos orgánicos, que temporalmente estuvo bajo la supervisión de las empresas certificadoras IMO Control Suiza y KRAV de Suecia (Martínez V. entrevista diciembre, 2016).

Actualmente CERTIMEX es una instancia acreditada por la Unión Europea, en el Programa del NOP – USDA de Estados Unidos de Norteamérica y en el MAFF de Japón para llevar a cabo labores de inspección y certificación para sus países respectivamente.

En el periodo 1999-2001, la UCIRI y otras organizaciones cafetaleras formaron la Asociación Civil Comercio Justo México, y posteriormente el sello del mismo nombre, con el fin de promover este tipo de mercado en México, siendo la primer instancia creada de este tipo en un país

productor (Aguirre, 2005; Vanderhoff 2005).

En el año 2000 junto con organizaciones cafetaleras creó la empresa social Agromercados con la finalidad de tener una mejor y mayor eficiencia empresarial y ampliar el mercado de sus productos en México, promovidos con el sello Comercio Justo México (Vanderhoff, 2005).

Actualmente, la UCIRI es integrante de la Coordinadora Latinoamérica y del Caribe de Pequeños Productores de Comercio Justo (CLAC) y también es miembro de la organización World Fair Trade Organization (WFTO) (Martínez V. entrevista diciembre 2016).

Lo concluido en la UCIRI. Desde su conformación hasta el momento actual, la UCIRI ha implementado diferentes proyectos, que han contribuido a su aprendizaje, crecimiento y fortalecimiento, como organización de segundo nivel pero que han concluido su ciclo y aportaciones a la misma como:

Proyecto, Iniciativa	Finalidad
Fondo de Trabajo Común Organizado	Formado en 1984 con la finalidad de mejorar el servicio de abasto de artículos necesarios para la producción y consumo, mediante la apertura de un almacén de abasto y distribución para las comunidades socias de la UCIRI
Grupos de Trabajo Colectivo	Creados con la finalidad de apoyar el trabajo doméstico de las mujeres, molienda de maíz nixtamalizado, entre otros; y hombres en aspectos productivos, como la producción de maíz, frijol
Ferretería Lachinavani S.A.	La UCIRI adquirió una ferretería que surtía al almacén de abasto para la posterior distribución de insumos a las comunidades socias. Esta adquisición también les brindo la posibilidad de disponer de un local, una bodega y un espacio para pernoctar, cuando fuera necesario en la ciudad de Ixpetec, Oaxaca. Actualmente este espacio se ha destinado a oficinas administrativas y punto de venta de café
Centro de Educación Campesina (CEC)	La UCIRI adquirió una ferretería que surtía al almacén de abasto para la posterior distribución de insumos a las comunidades socias. Esta adquisición también les brindo la posibilidad de disponer de un local, una bodega y un espacio para pernoctar, cuando fuera necesario en la ciudad de Ixpetec, Oaxaca. Actualmente este espacio se ha destinado a oficinas administrativas y punto de venta de café
Sistema de transporte público La Unión de Pueblos Zapotecos y Mixes del Istmo (UPZMI)	Establecido en 1986 este transporte conectaba a la ciudad de Ixpetec con diversos poblados en lo profundo de la zona

Estos proyectos fueron creados con los ingresos obtenidos con la venta de café en los diferentes sectores de mercado en que la UCIRI ha incursionado o con coinversiones de ONG's y algunos fondos gubernamentales.

La UCIRI en la actualidad. Actualmente la UCIRI, paulatinamente, ha incursionado en alternativas productivas complementarias al café. Ha instalado una planta procesadora de frutas para la producción de mermeladas orgánicas, ha procesado mermelada de maracuyá para el mercado de exportación y ha contribuido en la elaboración de concentrado y jugo de la misma fruta para el mercado nacional. Además, ha incursionado en la elaboración de café soluble y en grano en diferentes presentaciones para el mercado nacional. Todos estos productos, con el nombre de su organización como marca. En 2013 la actividad exportadora de la UCIRI se ha visto drásticamente disminuida ante el ataque de la roya naranja (*Hemileia vastratrix*) a los cafetales de los socios productores. Sin embargo se están recuperando, hecho que les ha implicado el diseño y aplicación de nuevos ajustes.



Entrada a las instalaciones de UCIRI,
Lachiviza Oax. Enero 2017

Motivación para la innovación en el contexto exportador

En los años 80, aún no se había conformado legalmente la UCIRI y sin embargo las motivaciones que dieron origen a su integración, serían las mismas que la encaminarían con éxito al mercado exportador. *El trabajo reflexivo* que la Diócesis de Tehuantepec había emprendido con los campesinos cafetaleros *estaba encaminado a:*

- a) **Romper la intermediación gubernamental y privada.** Pues aunque la llegada del INMECAFE y de BANRURAL en 1973, significó un mejoramiento de las condiciones en que los campesinos producían el café, al tener una mejoría en los precios, acceso a asistencia técnica e insumos. También los colocó pronto en condiciones de fragilidad, por endeudamiento, vía créditos, pagos a destiempo, y excesivas sanciones a la calidad del café.
- b) **Mejorar las condiciones de la venta y precio del café.** Los productores ya se encontraban envueltos en su propio proceso de organización, Van der Hoff impulsó una dinámica de reflexión al interior de las comunidades sobre las causas que subyacían a su problemática como cafeticultores (Almanza, 2005). Reconociendo que el café era el principal vínculo de las economías campesinas indígenas con el mercado en la región del Istmo y que el precio de compra – venta era definido por actores externos globales, al estar sujeto a la oferta y la demanda, y que este hecho insidia de sobremanera en su vida cotidiana, en sus comunidades.

Aunado a los bajos precios que obtenían por el pago de su producción de los intermediarios en la región *“descubrimos en 1981, aquí arriba en la sierra, que ni un tercio del precio de la bolsa lo pagaron a los productores”* Vanderhoff B. entrevista diciembre 2016.

El trabajo reflexivo originó, entre otras cosas, en el descubrimiento de la importancia de valorar su producto, permitiéndoles optar por compradores de café alternativos a través de los cuales se obtienen mejores precios. Consideraban que la eliminación de intermediarios y el mejoramiento de los precios del café contribuirían a la mejora de las familias.

Identificación del problema y diseño de la solución

Los socios de la UCIRI identificaron que es posible obtener mejores precios en mejores condiciones por la venta de su café al mercado justo

“Desde un inicio fue el precio muy bajo, antes de UCIRI, llegaban caciques a comprar el café de las comunidades. El problema ahí era que antes de las cosechas el cacique brindaba prestamos para que los productores limpiaran sus parcelas, y hacer labores culturales de sus parcelas y durante las cosechas lo único que hacían los caciques era recoger la cosecha o sea recogían el café y así era como cobraban los préstamos y muchas veces se llevaban más de lo que prestaban” (Guzmán G. entrevista diciembre 2016).

europeo. El siguiente paso a seguir fue concretar y aumentar las ventas hacia este mercado, iniciando con la búsqueda y establecimiento de vínculos con personas, organizaciones y ONG's afines a su causa:

Recordemos que la Organización comenzó su travesía hacia la exportación de café vinculándose con una ARIC en Misantla, Veracruz entre 1981-82. Casi de manera paralela a su conformación en 1983, la UCIRI recibió la visita de algunos miembros de la Asociación Alemana para la Promoción de la Colaboración con el Tercer Mundo (GEPA), del Mercado Alternativo y del representante de la firma Simón Levelt (Hans Levelt, dueño de la empresa familiar) con quienes hicieron los primeros contratos para exportar directamente 4,000 sacos de café, aproximadamente (Vanderhoff, 1999, 2005).

La producción orgánica

Dentro de los miembros de la GEPA, se encontraba un agrónomo de origen holandés que se dedicaba a la producción de la agricultura orgánica. Visitó varias comunidades y cafetales para concluir que la producción de los cafetaleros era "orgánica por negligencia". Esto animó a los socios de la UCIRI a implementar nuevas técnicas en los cafetales pasando de la producción tradicional a la orgánica (Vanderhoff, 1999).

El agrónomo holandés, los vinculó con la certificadora alemana Naturland, misma que les otorgó su primera certificación de producción orgánica, mediante un proceso relativamente rápido, debido a que no existía en esos momentos legislación obligatoria gubernamental en México y la Unión Europea sobre la producción orgánica. Esta situación también condujo a que la UCIRI realizara sus propias reglas internas para la producción orgánica (Vanderhoff, 2006).

En 1991-92 la Unión Europea emite reglamentaciones sobre la producción orgánica siendo ahora IMO la Certificadora oficial ante la Unión Europea y quien certificaba la producción de café orgánico de la UCIRI (Martínez V. entrevista diciembre 2016). Sin embargo, las certificadoras extranjeras (alemanas, holandesas, estadounidenses), que inspeccionaban los cafetales de los socios de UCIRI, empleaban criterios no acordes a la realidad del campo mexicano, y establecían costos elevados. Hechos que incentivaron a la UCIRI, junto con otras organizaciones de pequeños productores, a formar CERTIMEX, cuyas oficinas se encuentran instaladas en la ciudad de Oaxaca.

La Unión se mantiene vigente en materia de producción orgánica a través de CERTIMEX. En el ámbito internacional, la manera de mantenerse vigente ha sido decidir formar parte del IFOAM (desde 1992)

como miembro con derecho a voto, el cual ha suscitado cambios en las normas de certificación de productos orgánicos, pues dichas –normas– fueron creadas para tierras templadas y no para tierras tropicales. Las normas se adecuaron a la situación mundial y no solo al contexto europeo (Vanderhoff, entrevista diciembre 2016).

A la par la UCIRI ha contado con un equipo técnico especializado que desde inicio de la producción orgánica ha implementado las técnicas acordes a las normas de producción orgánica, esto desde el Centro de Educación Campesina en los 80, 90 y actualmente por medio de sus técnicos centrales y técnicos campesinos.

El Comercio Justo

En 1985 la organización establece contacto con la organización no gubernamental (ONG) holandesa Solidaridad, perteneciente a la Red de Comercio Justo. y algunos meses después recibe la visita de Nico Roozon, asesor de la misma, lo que motiva que para 1986 la UCIRI se una a la Red de Comercio Justo y las iniciativas implementadas por la misma.

Estas actividades emprendidas por la UCIRI y la dinámica misma de la organización también demandaron la conformación de una estructura organizativa formal, basada en la estructura y toma de decisiones de las comunidades indígenas que la conforman sumando estructuras organizativas vinculadas al uso adecuado y manejo de los recursos naturales presentes en las plantaciones de café y a las plantaciones mismas para la obtención de productos orgánicos.

Descripción de innovaciones determinantes en el contexto exportador

Las innovaciones a continuación descritas corresponden a la definición y clasificación del Manual de Oslo (OCDE, 2005) siendo éstas las directamente vinculadas con el éxito exportador de la UCIRI.

Innovaciones de proceso

Producción orgánica

Con el apoyo de la GEPA y algunas otras ONG's en su mayor parte europeas, la UCIRI reconvirtió sus técnicas de producción del café hacia el proceso orgánico y en 1988 realizó su primera venta al exterior de café orgánico.

Basado en un sistema de producción de café bajo sombra, denominado

por ellos mismos como “rusticano” (Cabrera V. entrevista enero 2017) el cual se caracteriza por mantener y promover el uso de árboles para sombra silvestres, con diferentes usos (leña, frutales, sombra), y en los que se maneja una densidad estimada de mil plantas por hectárea de café de las variedades: típica, bourbon, mundo novo, en diferentes proporciones en cada una de las parcelas de sus socios, la UCIRI implemento la realización de mejores prácticas orgánicas.

Se considera café orgánico, el cultivado sin fertilizantes químicos, ni pesticidas o algún otro insumo químico pero a la vez hace prácticas de producción amigables con el ambiente, llevando a cabo las siguientes actividades:

Actividad	Descripción
Podas de recepa y para el control de hierbas	Se efectúan manualmente, en el menor de los casos se emplean desbrozadoras manuales (5 % de las parcelas) Para el control de hierbas se realizan de 2 a 4 limpiezas anuales de julio a septiembre
Fertilización	Las fertilizaciones de tipo orgánico, se efectúan cada 2 o 3 meses a la planta, empleando compostas, lombri-compostas, mejoradores del suelo.
Establecimiento de terrazas	Para evitar la erosión del suelo cuando existan pendientes, se hacen terrazas con material vegetal.

Estas actividades son supervisadas por el Control Interno de la UCIRI para la producción orgánica, posteriormente son supervisadas por CERTIMEX. Con ello se garantiza que el productor lleve a cabo cada proceso de calidad y para que sea denominado como café orgánico, a través de un certificado que es expedido anualmente por CERTIMEX.

*Con base en entrevista a Cabrera V.,
enero 2017*

Habiéndose vinculado al mercado de exportación, la UCIRI se enfocó en mejorar la calidad del café en la presentación de café pergamino, en verde o mezclado. Esto implicó intervenir en todo el proceso de producción del grano de café, con la realización de talleres, cursos y capacitaciones dirigidas a los socios de la UCIRI en temas relativos a mejorar todo el proceso de producción del grano de café, en el corte del grano, en la etapa de despulpado, secado y almacenado del grano, en un lapso aproximado de cinco años, apoyados en sus propios recursos y con personal técnico proveniente de instituciones educativas nacionales y de ONG's extranjeras interesado en apoyar a la Unión.

Para lograr esta estandarización, Vanderhoff (entrevista diciembre 2017) comenta que al no tener gente capacitada, también formaron su propia escuela orgánica en San José Paraíso para capacitar jóvenes con entre-

namiento de dos y medio años. De 1985 a 1992, entre 15 y 25 jóvenes, hombres y mujeres campesinos de entre 15 y 20 años de edad iniciaban cada mes de Noviembre su ciclo intensivo de estudios en el CEC, donde permanecían internos y la UCIRI se hacía cargo de su manutención. *Beneficio seco de café* Habiendo llevado a cabo el acopio del café pergamino en las comunidades y su transportación a la bodega central de UCIRI, establecida en la comunidad zapoteca de Lachiviza, inicia el proceso de beneficio seco, de acuerdo a la programación de pedidos de la organización, empleando para ello la infraestructura que poseen de acuerdo al procedimiento ya establecido para el beneficio.

Diagrama de flujo para procesamiento o beneficiado seco del café

↓	Actividad	Propósito
↓	Llegada del café pergamino	Recepcionar el café orgánico, natural o convencional de los socios
↓	Muestreo de calidad del café	Revisar la calidad del café con fines de mezclas y posteriormente, si la calidad es baja efectuar platicas con la comunidad
↓	Pesado del café pergamino	
↓	Almacén de café pergamino	Orgánico, convencional, en transición
↓	Envío de café a beneficio	Poza de café pergamino seco
↓	Despedradora	Separación de piedra y clavos
↓	Prelimpia	Separación de meca hilo, papel y café bola
↓	Morteadora	Mortera del café pergamino
↓	Clasificadora	Separación de café caracolillo, granza y oro sin desmanchar
↓	Oliver 1	Separación de café desmanche (A)
↓	Oliver 2	Separación de café desmanche (B)
↓	Electrónica	Separación de café rojo, negro y blanco para obtener el prima lavado
↓	Pesado de café	
↓	Almacén de café para preparación europea	

El equipamiento del beneficio seco se ha obtenido de las ganancias que la UCIRI ha obtenido de la venta de su café al mercado exterior. Los lectores electrónicos para la separación del grano manchado del grano verde olivo, empleados para obtener el café prima lavado, se han adquirido a través del apoyo institucional proveniente del Fondo Nacional de Apoyo para las Empresas de Solidaridad (FONAES).

Al término del beneficio seco obtienen café verde, que es comercializado fundamentalmente al mercado justo europeo.

Vistas parciales de la maquinaria empleada en el beneficio seco. Lachiviza, Oax. Enero 2017



País	Organización destino
Estados Unidos de Norteamérica	Equal ex change (hasta finales de 1990)
Canadá	Just Us! Coffee
Suecia	Sackeus AGS AV
Italia	CTM
Suiza	Bertschi Café
Reino Unido	Oxfam Trading
Holanda	Van Weely
Alemania	Gepa GMBH
Francia	Malongo
Japón	Sin identificar

Las innovaciones en las prácticas de manejo de las plantaciones y de beneficio de café responden a los requerimientos de los reglamentos CE No. 834/2007, CE No. 889/2008 de la Comunidad Europea (CE) para la producción de orgánicos para la Comunidad Europea. Esta reglamentación europea protege al consumidor a partir de la aplicación de un estándar de certificación que se impone a los países que desean enviar sus productos hacia algún país miembro de la CE. La UCIRI obtiene su certificado orgánico CERTIMEX, instancia certificadora acreditada ante la CE.

Innovaciones de organización

Comercio justo

Una vez efectuada la supervisión de CERTIMEX en los procesos de producción, acopio y beneficio del café entre los socios de la UCIRI para la producción orgánica, la organización recibe la visita de inspectores de FLO-CERT, una sociedad privada que certifica los productos (materias primas), según los criterios (o estándares) establecidos por FAIRTRADE Internacional, quien verifica que los diferentes actores de Comercio Justo (principalmente productores y comerciantes) cumplen

Detalle de la comercialización al mercado justo europeo. Fuente: entrevista a Vanderhoff 2005

los estándares establecidos para poder otorgar la certificación FAIR-TRADE al café exportado por UCIRI al Comercio Justo.

El sello FAIRTRADE

En sus inicios la producción de café orgánico de la UCIRI, como café de Comercio Justo, fue certificado con el sello Max Havelaar-Holanda. Para 1997 el sello Max Havelaar y otras iniciativas similares, se unieron y fundaron Fairtrade Labelling Organizations Internacional (FLO internacional) con la finalidad de armonizar los criterios y el proceso de certificación Fairtrade.

En 2002, FLO lanzó un nuevo sello de certificación internacional de comercio justo FAIRTRADE², con la finalidad de mejorar la visibilidad del sello en los estantes de los supermercados, facilitar el comercio internacional y simplificar los procedimientos de exportación para los productores y exportadores. (www.fairtrade.net) Al consumidor, el sello le garantiza que el producto que lo porta cumple con los estándares internacionales de Comercio Justo de FLO: adquiere productos que han sido producidos respetando los derechos de las personas y del medio ambiente.

Integración organizativa de pequeños productores

Si bien es cierto que el interés de la UCIRI por vincularse al Comercio Justo le demandaba una integración formal (jurídica), un funcionamiento democrático y un manejo transparente no hizo a un lado sus usos y costumbres. Apeló fundamentalmente al funcionamiento de sus propias comunidades indígenas existentes en la región, basado en la toma de decisiones democráticas por consenso, es decir no existen votaciones: “no se impone la mayoría sobre la minoría” (Martínez V. entrevista diciembre 2016).

Todos los cambios que se implementen en la organización se plantean primero en la Asamblea General, de ahí pasan a las asambleas comunitarias, donde debe haber consenso respecto a los mismos para que sean implementados. Si no existe consenso en un primer momento, se desarrollan tantas reuniones comunitarias o generales como sean necesarias, hasta que exista consenso respecto a una decisión. Cada comunidad socia de la UCIRI nombra a su Mesa Directiva, Consejo de Vigilancia, Representantes fijos y Comités para las distintas áreas de trabajos locales.

Los representantes fijos y un miembro de las mesas directivas, se reúnen en asamblea general ordinaria los días 29 y 30 de cada mes para estudiar sus problemas y hacer planes en su sede, Lachiviza. Llevan por escrito a sus comunidades lo tratado en asamblea para discutirlo

² (Internacional Fairtrade Certification Mark)

FAIRTRADE es una certificación internacional, que ofrece a los productores un precio estable por sus productos, que busca cubrir los costos de una producción sostenible, y que otorga un sobreprecio, denominado prima de desarrollo.

“es por comunidad, esto es que en la asamblea nunca votan, todos tienen que estar de acuerdo, pero se les da tiempo para que cada uno vea lo positivo del sí” (Vanderhoff B. entrevista diciembre 2016).

en la reunión de socios. Dan su servicio 1 o 2 años. Es obligación de socios, delegados y comités participar en reuniones y asambleas. La falta injustificada significa una multa, equivalente a un día de tequio.

En la organización existe implícitamente un sistema de cargos, que funciona de la misma manera que en las comunidades que la integran. Para ser integrante del Consejo de Administración o de la estructura administrativa el postulado debió haber generado experiencia y méritos, ocupando otros cargos en la organización y en su comunidad.

Asamblea general de delegados y mesas directivas Estructura para el manejo administrativo de la UCIRI. Es el máximo órgano de la sociedad; tiene las más amplias facultades para acordar y ratificar todos los actos, operaciones y contratos de ésta; y sus resoluciones serán cumplidas por el Consejo de Administración en pleno.

Los acuerdos tomados por consenso mensualmente de cada asamblea de delegados, son plasmados en el boletín, que es distribuido entre los socios para mantenerlos informados. En él se les informa sobre los avances y si existen problemáticas. Estos a su vez, son enviados a los clientes de forma exterior para que estén al corriente de la situación de la organización.

En todas las comunidades integradas a la UCIRI, se nombran mesas directivas para organizar y dar seguimiento al trabajo del café y proyectos de la Unión, integradas por un presidente, secretario, tesorero y un técnico comunitario, quienes se reúnen mensualmente para tomar decisiones como: el momento de inicio del acopio y el precio de pago de apertura del grano en la localidad.

Consejo de administración

Es el órgano encargado de ejecutar los acuerdos tomados por la asamblea general, de coordinar las diferentes áreas que la integran para el cumplimiento de dichos acuerdos. Es elegido democráticamente por la asamblea general de delegados.

Es el encargado de la administración de la Unión y está formado por un presidente, un secretario y un tesorero propietarios, con sus respectivos suplentes, con una duración, en el cargo, de tres años. Tiene la obligación de reunirse cuando menos una vez al mes en sesión ordinaria y en extraordinaria cuantas veces sea necesario, con la asistencia de todos sus miembros propietarios, tomando sus decisiones por mayoría de votos.

Consejo de vigilancia

Es la instancia encargada de supervisar el correcto cumplimiento de las

leyes, estatutos, manuales, reglamentos, acuerdos, tanto en lo que hace el consejo de administración, como a las demás instancias y a todos y cada uno de los socios de la unión. Dentro de su función principal está el vigilar que todos y cada uno de los elementos y recursos que integran la unión, se usen correctamente a fin de evitar que existan malos manejos ,que dañen o perjudiquen a la unión.

Control interno

Instancia encargada de mantener la certificación del proceso productivo de café orgánico, asegurando que el producto cumpla con los estándares de calidad que le requiere el mercado y los organismos certificadoros nacionales y supervisores internacionales, así como, garantizar el acopio de los volúmenes presupuestados en asamblea ordinaria de balance y programación. Elabora y da a conocer las actividades de inspección interna que se desarrollan durante el periodo. Da seguimiento a las condiciones y recomendaciones emitidas por el comité de certificación interna y de atender la visita de inspección externa y observaciones e inconformidades emitidas por los organismos de certificación.

Equipo técnico

Es la estructura organizativa técnica de UCIRI, su función principal se basa en la capacitación constante a técnicos regionales, técnicos comunitarios y pequeños productores sobre el manejo de la producción de café orgánico. Coordinar prácticas de manejo agronómico y producción orgánica dirigidas a pequeños productores y técnicos de la UCIRI. Contribuye a efectuar las estimaciones de producción de café para cada ciclo productivo, durante el mes de septiembre; descansa en:

Un Coordinador de Técnicos	Organiza las actividades de los técnicos de zona y los comunitarios y da seguimiento a los mismos.
Ocho Coordinadores técnicos de zona	Distribuidos por zonas geográficas dentro del área de influencia de la organización, considerando también que atiendan una superficie y número de productores similares. La mayor parte de estos técnicos fueron formados en el Centro de Capacitación de UCIRI, en la producción orgánica de café. Pueden, en algunos momentos, cumplir la función de Inspectores.
Técnicos comunitarios	Son personas capacitadas en la producción orgánica de café, encargadas de dar seguimiento a los productores en la comunidad en la que se encuentran nombrados

(Cabrera J. entrevista enero 2017)

El equipo técnico, mediante cursos, capacitaciones y la organización de intercambios de experiencias que se realizan con productores de otras organizaciones, ayuda a mantener en constante aprendizaje a los productores.

La estandarización de la calidad del café producido por la UCIRI, se logró con la capacitación constante y el seguimiento brindado a los socios a través del equipo técnico, *“quienes fueron formados en nuestra propia escuela orgánica para entrenar jóvenes en el mercado orgánico y justo”* (Vanderhoff, entrevista diciembre 2016). *Comercio Internacional*

Es el departamento encargado de ofertar café orgánico y de comercio justo de calidad, que satisfaga el gusto del cliente, a fin de mostrar competitividad en el mercado internacional. El seguimiento, control y gestión de todo el proceso de exportación.

Muestra conocimiento en el mercado y el producto, los contratos internacionales, los procedimientos administrativos para el comercio exterior, las finanzas internacionales, la logística, la metodología de alianzas y conversiones. Mantiene comunicación con los clientes y/o representantes de las empresas internacionales.

Comercio nacional

Es el área responsable de posicionar el café orgánico de la UCIRI, en los diferentes segmentos del mercado nacional basado en la calidad del producto, entrega oportuna y precio competitivo. Contacto permanente y personalizado con clientes y proveedores. Gestión de cobranza a clientes y pago a proveedores.

Mapa de innovaciones

Los diferentes cambios que la UCIRI ha implementado para poder vincularse al mercado de exportación: de proceso para la producción de café orgánico, de mercado al enfocarse en el Comercio Justo y organizativa basada en un proceso permanente de formación, capacitación y asistencia técnica, las cuales han sido implementadas de manera transversal al proceso de producción de café; se ordenan y detallan de manera esquemática de acuerdo a la propuesta de clasificación de innovaciones, descritas en el Manual de Oslo (2005).

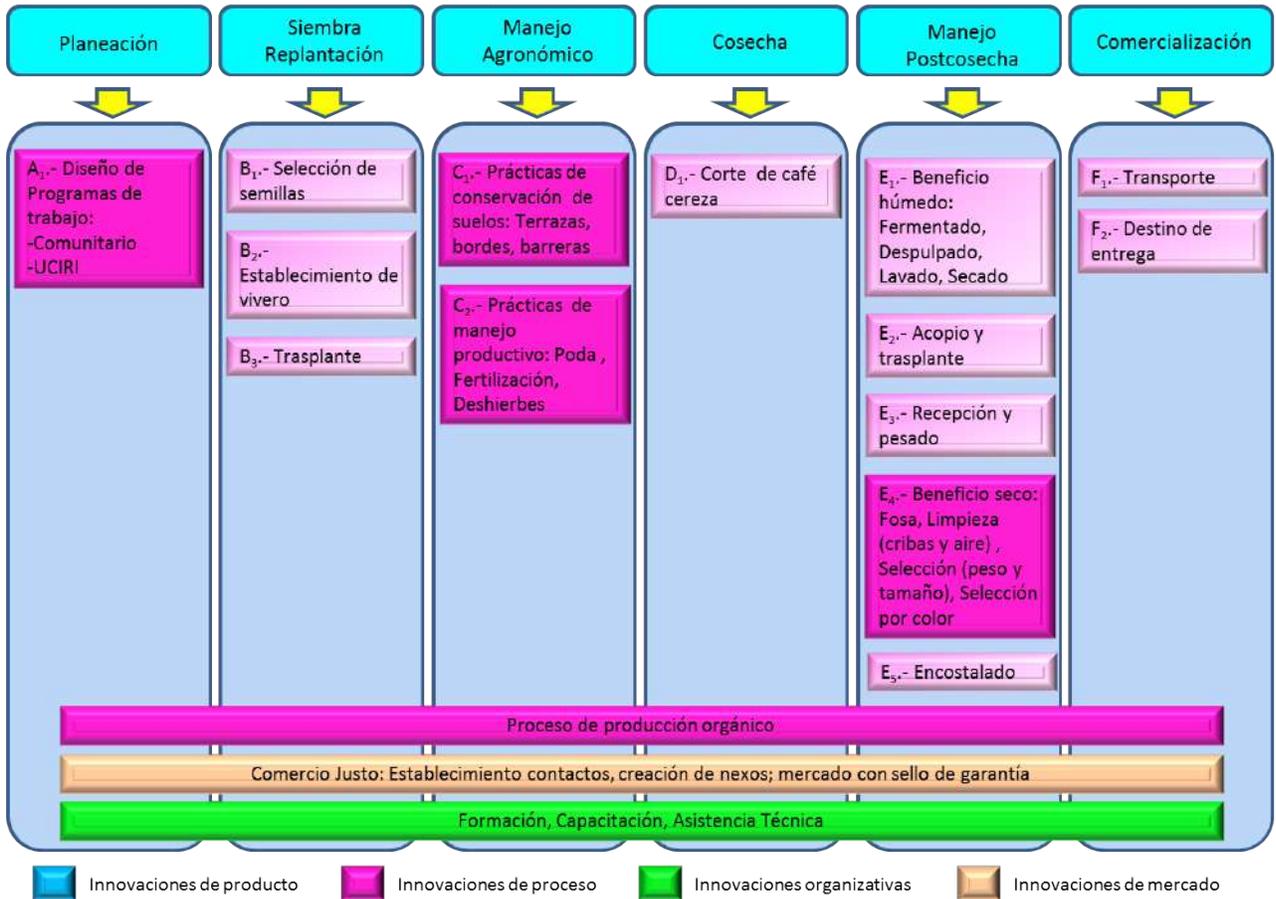
Mapa SMIA

Desde su conformación, durante su andar y hasta el momento, a la UCIRI la han apoyado y acompañado diferentes ONG's, Instituciones gubernamentales, en su historia más reciente, así como Instituciones bancarias, que han contribuido a la implementación de sus innova-

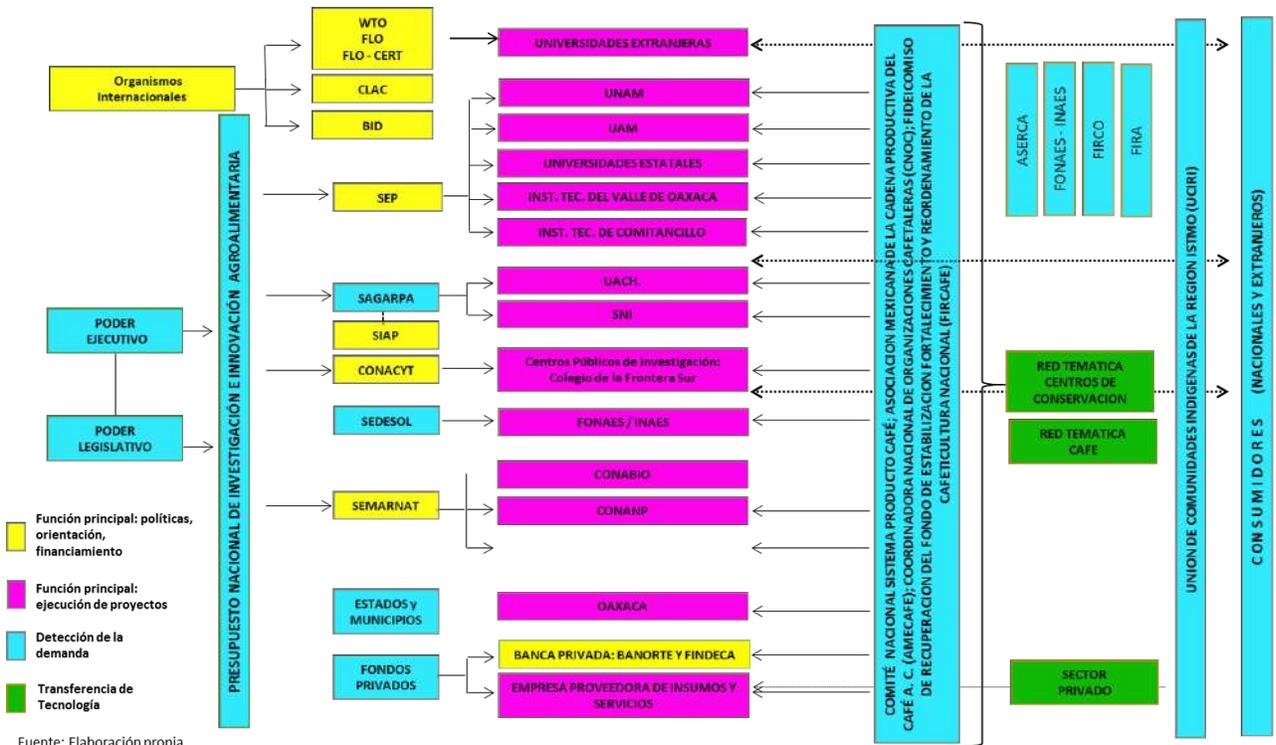
Anualmente el encargado de esta área y el asesor general de UCIRI, Frans Vanderhoff Boersma, se encargan de realizar viajes y contactar a los clientes que se tienen para mantenerlos informados de la organización de los problemas que hay en el campo y en su momento concretar los contratos de venta (Guzmán G. entrevista diciembre 2016).

ciones y al logro de exportaciones. Todas estas se plasman de manera esquemática en el denominado mapa del Sistema Mexicano de Innovación Agroalimentaria (SMIA).

Mapa de innovaciones UCIRI



Sistema Mexicano de Innovación Agroalimentaria



Impactos de las innovaciones

El inicio de la implementación de las innovaciones consideradas determinantes en el éxito exportador de la UCIRI, coincide con la crisis cafetalera suscitada a finales de los 80 y principios de los 90, que hizo estragos en los pequeños cafeticultores mexicanos, en contraste en este periodo la UCIRI, se encontraba:

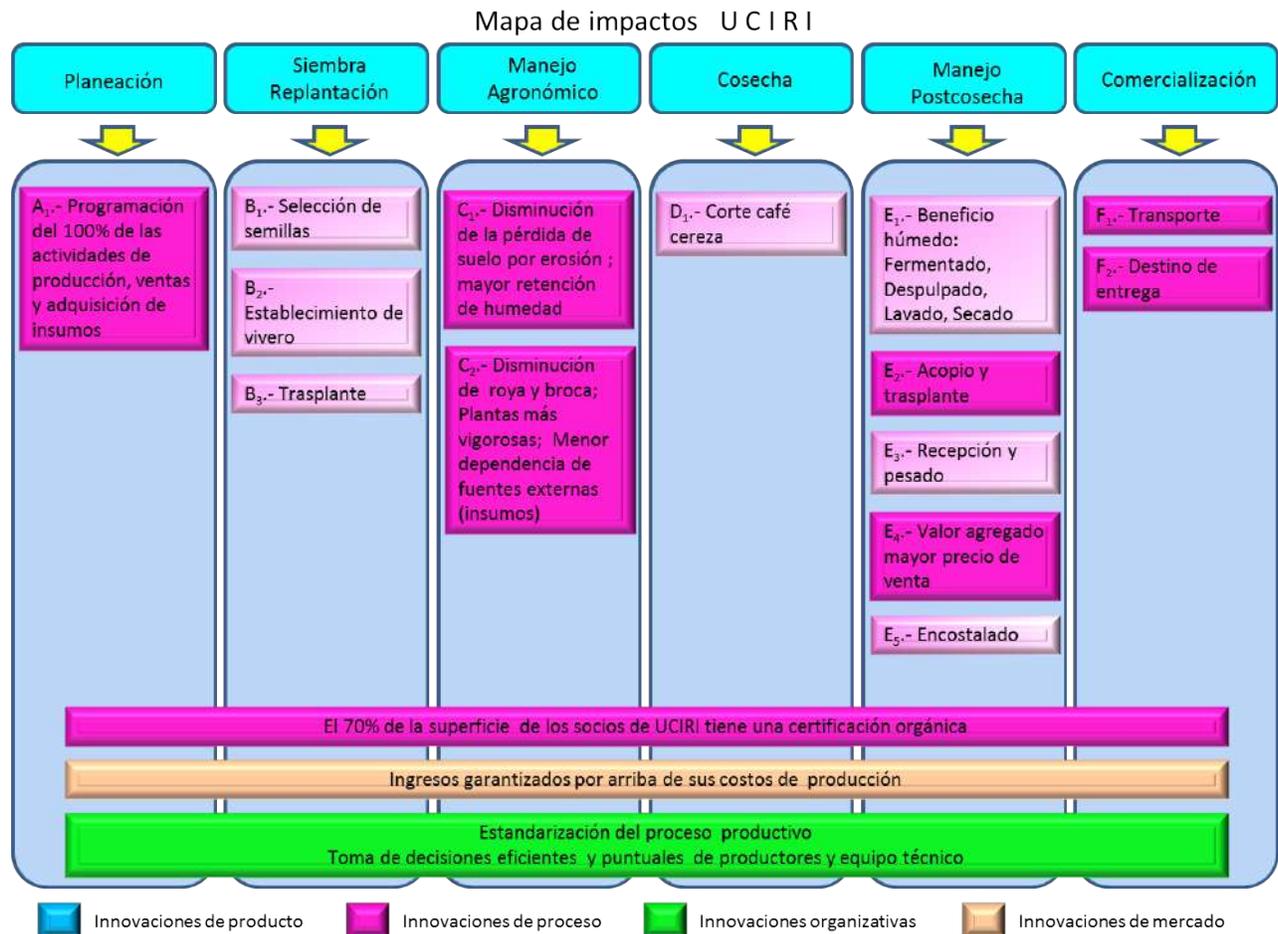
Vinculada al Mercado Justo mundial	Exportaba y mantiene una actividad exportadora a más de 5 países. En 1996 destinó el 90% de su producción a la exportación y el 10% al mercado nacional
Había eliminado intermediarios	Entabló y mantiene contacto con ONG's, certificadoras, productores del Mercado Justo mundial. Efectúa un manejo ordenado de toda la cadena productiva del café: cultivo, acopio, beneficio, comercialización.
Incorporado valor agregado a su producción de café, con el beneficio seco	Antes de la conformación de la UCIRI, sus socios vendían su producción en café pergamino. Desde la conformación de la Unión hasta la actualidad exportan café verde. El 90% de la producción de los socios de UCIRI es llevada al beneficio seco
Mejor precio de venta y acceso a un sobre precio (prima)	Su producción en el Mercado Justo, considera precios superiores a los de la bolsa mundial de este aromático. Y añade un sobreprecio al grano para apoyar proyectos de desarrollo en los lugares de origen de los pequeños productores. Los precios del café orgánico en el mercado justo han oscilado desde un 15 a 25% por arriba de los precios de la bolsa de café de Nueva York
Produciendo café orgánico	Había iniciado un proceso de certificación de su producción de café orgánico, el cual mantiene hasta la actualidad. La relación Beneficio/Costo en 2013 se estimó en \$ 1. 49.

Otros impactos obtenidos a lo largo de estos años en que la UCIRI ha mantenido su actividad exportadora son:

- La conservación de los recursos naturales que posee el socio en sus huertas de café, motivada por el manejo orgánico de la misma.
- Los socios realizan su actividad productiva sin riesgos para su salud proveniente de la no aplicación permanente de pesticidas al ser una producción orgánica.
- Los socios se ven sujetos a menos condiciones de estrés, pues la Unión les facilita el acceso a insumos para la producción y al mercado.
- Mantener el autoempleo y el empleo de mano de obra temporal.

Mapa de impactos

Los beneficios que la UCIRI ha obtenido en las diferentes etapas del proceso productivo de café orgánico con la implementación de innovaciones, se plasman de manera esquemática en el siguiente mapa.



Lecciones aprendidas

La UCIRI ha mostrado que es posible mejorar las condiciones de compra venta del grano de café, producido por pequeños productores organizados, estableciendo una red de apoyo y vínculos externos con diferentes actores, clientes y ONG's, que motivaron el desarrollo y crecimiento del mercado justo en el mundo.

La UCIRI hace evidente y palpable que es posible generar desarrollo local, fundamentado en el individuo y pensado en lo colectivo, en la

toma de decisiones que hace de su entorno y los recursos que posee, sin detrimento de los mismos al estar vinculado al mercado justo.

La UCIRI representa un esfuerzo comunitario de pequeñas unidades de producción agrícola lo suficientemente eficientes para ser rentables (en el aspecto ambiental, social y económico) controlada por los mismos socios.

La conversión y estandarización de la producción convencional a orgánica de café es posible, en las organizaciones productivas de pequeños productores de café, cuando se apoya en las formas organizativas de las comunidades indígenas.

La permanencia y funcionamiento de las organizaciones productivas de los pequeños productores a través del tiempo es posible cuando existe un manejo administrativo ordenado.

Bibliografía

Aguirre Francisco. 2005. Revista Vinculando.

En http://vinculando.org/comerciojusto/cafe_mexico.

Asociación del Sello de Productos de Comercio Justo.

En www.sellocomerciojusto.org

Barreto Ávila M. 2009. El poder comunitario en el ejido San Miguel, de las cañadas de la selva Lacandona, Chiapas (1942-2008). Tesis. CIESAS, San Cristóbal de Las Casas, México.

Doppler F. y González A. 2006. El Comercio Justo. Entre la institucionalización y la confianza. En <http://www.boncafe.org/cat/campany>

El sello de garantía de los productos de Comercio Justo. En CECU Guía final 2007. Confederación de Consumidores y Usuarios – CECU. En www.ceu.es

Escamilla P., E. et al. 2005. El agroecosistema café orgánico en México. Foro: Manejo Integrado de Plagas y Agroecología (Costa Rica); No. 76. Pp. 5-16. Disponible en <http://web.catie.ac.cr/informacion/RMIP/rev76/Foro.pdf>.

Fairtrade Labelling Organization. En www.fairtrade.net

FLO-CERT. En www.flo-cert.net

Entrevistados:

Cabrera Vázquez Julissa

Cabadilla Gómez Fredy

Cabadilla Gómez Ever

Honorina Guerrero Díaz

Guzmán Gómez Rolando

Martínez Villanueva Luis

Pérez Escobar David

Vanderhoff Boersma Francisco

García y Medina J. L. 2008. El papel de los pequeños caficultores de la Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo (UCIRI) y el desarrollo del comercio justo. Otra Economía. Volumen II - N° 2 - 1° semestre/ 2008. Disponible en www.riless.org/otraeconomia.

Garfias Velázquez A. 1998. El Movimiento cafetalero de la CNOC y la movilización de recursos en la experiencia de la comercialización, el caso de los campesinos de la Sierra Madre de Motozintla. Tesina. Universidad Autónoma Metropolitana. Unidad Ixtapalapa. División de Ciencias Sociales y Humanidades.

Hernández, Luis. 1991. Nadando con tiburones: la experiencia de la CNOC. En Cuadernos Agrarios, núm. 1, México, CRIM/UNAM. En www.book.openedition.org

Hoffman Odile. 1992. Renovación de los actores sociales en el campo: un ejemplo en el sector cafetalero en Veracruz. Estudios Sociológicos X: 30. En www.book.openedition.org

Medina Ramírez S. 2013. Comercio justo: una perspectiva general. En Comercio Exterior, Vol. 63, Núm. 1, Enero y Febrero de 2013.

OCDE. 2005. Manual de Oslo, guía para la recogida e interpretación de datos de innovación. Unión Europea.

Renard Marie-Cristine. 1999. Los intersticios de la globalización: un label "Max Havelaar" para los pequeños productores de café. En www.book.openedition.org

Sandoval García A. 2011. El café orgánico en la organización de producción UCIRI San Juan Mazatlan, Oaxaca México. Tesis. Desarrollo Rural. Colegio de Postgraduados, México.

Vanderhoff Bohersma F. 2016. Pensar y actuar desde los excluidos ¿por qué existe confusión en el movimiento del Comercio Justo?. Edición privada de la Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo.

VanderHoff Bohersma F. 2011. Manifiesto de los pobres. Las soluciones vienen desde abajo. Ixtepec. Edición privada de la Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo. Impreso y hecho en México

VanderHoff Bohersma F. 2005. Excluidos hoy, protagonistas mañana. Impreso y hecho en México.

Waridel L. et al. 2001. Un café por la causa: hacia un comercio

comerciojusto.cl/cj/certificaciones

eldis.org

en.wikipedia.org

fairtrade.net

ifoam.bio

swissinfo.ch

scielo.org.mx

sellocomerciojusto.org

vinculando.org/comerciojusto/aspectoscomerciojusto

trimembration.org

justo. Ed. Desarrollo Gráfico. Impreso y hecho en México. En www.cdi.gob.mx/participacion/uciri/