



RIESISE

Revista Iberoamericana de
Economía Solidaria e
Innovación Socioecológica

Vol. 6 (2023), pp. 171-188 • ISSN: 2659-5311

<http://dx.doi.org/10.33776/riesise.v6.7669>

LOS PRINCIPIOS DEL COOPERATIVISMO DESDE UNA
MIRADA DE LOS CAFETICULTORES DE LA SIERRA
OTOMÍ-TEPEHUA DEL ESTADO DE HIDALGO, MÉXICO

THE PRINCIPLES OF COOPERATIVISM FROM THE
PERSPECTIVE OF THE COFFEE GROWERS OF THE SIERRA
OTOMÍ-TEPEHUA OF THE STATE OF HIDALGO, MEXICO

Jenny Betsabe Martinion Dircio
*Doctorado Interinstitucional en Economía Social Solidaria, Universidad
Autónoma Chapingo*
jenny.mardi@hotmail.com

Cristóbal Santos Cervantes
*Posgrado en Desarrollo Rural de Centros Regionales, Universidad
Autónoma Chapingo*
chicauac@hotmail.com

RESUMEN

El presente trabajo tiene como objetivo comprender los procesos organizativos de la cooperativa de cafeticultores Ñu-Xahoi de la Sierra Otomí-Tepesua Hidalguense, que integra principios cooperativos y principios vinculados a su cultura indígena. El estudio empleó el método etnográfico para describir la organización socioeconómica, los recursos simbólicos y materiales que caracterizan a dicha entidad. Los instrumentos de investigación fue el trabajo de campo, basado en la observación participante, notas de campo y entrevistas semiestructuradas.

Entre los hallazgos se encontró que la cooperativa Ñu-Xahoi implementa principios cooperativos vinculados a la libertad de asociación, procesos democráticos y la promoción de una cultura ecológica. Asimismo, en su organización incluye principios que provienen de su cultura indígena, como son los saberes ancestrales; prácticas solidarias y autogestoras; así como relaciones basadas en la cooperación, tanto con los socios y sus comunidades como con la naturaleza.

PALABRAS CLAVE

Cafeticultores; cooperativa; principios cooperativos; cultura.

Fecha de recepción: 30/03/2023

Fecha de aceptación: 15/06/2023

Fecha de publicación: 15/12/2023

ABSTRACT

The objective of this work is to understand the organizational processes of the Ñu-Xahoi coffee growers' cooperative of the Sierra Otomí-Tepesua of Hidalgo, which integrates cooperative principles and principles linked to its indigenous culture. The study used the ethnographic method to describe the socio-economic organization, the symbolic and material resources that characterize said entity. The research instruments were field work, based on participant observation, field notes and semi-structured interviews.

Among the findings, it was found that the Ñu-Xahoi cooperative implements cooperative principles linked to freedom of association, democratic processes and the promotion of an ecological culture. Likewise, its organization includes principles that come from its indigenous culture, such as ancestral knowledge; solidarity and self-management practices; as well as relationships based on cooperation, both with partners and their communities and with nature.

KEYWORDS

Coffee growers; cooperative; cooperative principles; culture.

CÓDIGOS JEL: **B55, P13.**

1. INTRODUCCIÓN

El presente trabajo, pretende destacar la experiencia cooperativista de Ñu-Xa-Hoi, situada en Santa María Temaxcalapa, municipio de Tenango de Doria del estado de Hidalgo, la cual se dedica a la producción y comercialización de café orgánico. Dicha cooperativa, comenzó a gestarse en el año 2008, en la que participó activamente la iniciativa privada y la asociación civil: Servicio, Educación y Desarrollo a la Comunidad (SEDAC). La primera inyectando financiamiento y la segunda apoyando con asesoría técnica, bajo una metodología basada en prácticas autogestivas y de democracia directa, involucrando a los socios en decisiones y acciones de manera consensuada y transparente en constantes asambleas (Carrillo, 2021, p. 239).

La cooperativa opera con alrededor de dieciocho miembros provenientes de diferentes localidades de tres municipios: Tenango de Doria, San Bartolo Tutotepec y Huehuetla, que en conjunto forman parte de la Sierra Otomí-Tepehua hidalguense. Cabe señalar, que la región debe su nombre a la presencia de grupos indígenas, otomíes, tepehuas y mestizos, lo cual expresa una amplia diversidad cultural, dado que comparten frontera con otomíes y nahuas de Puebla, así como con totonacos y tepehuas de Veracruz.

En este sentido, la pregunta de investigación es la siguiente: ¿Cuáles son los principios cooperativos establecidos en los marcos legales, que la cooperativa Ñu-Xahoi implementa en su organización, y cuáles son los valores y principios, vinculados a la condición indígena de los socios, aplicados en su proceso productivo y comercial del café?

El trabajo se constituye de tres partes. La primera, presenta un breve estado del arte que hace referencia al cooperativismo en México, destacando sus antecedentes históricos y el marco legal en el que se ha desarrollado, enfatizando los principios cooperativos que establece la Ley General de Sociedades Cooperativas. Asimismo, se abordan los antecedentes del objeto de estudio. La segunda parte aborda el objetivo y la metodología empleada. La tercera parte, presenta los resultados; su análisis y discusión. El trabajo cierra con unas consideraciones finales.

2. ESTADO DEL ARTE

Las primeras expresiones del cooperativismo en México se remiten a mediados del siglo XIX, cuando florecieron las primeras cajas de ahorro, las sociedades mutualistas y las cooperativas, Rojas Coria (1984); Illades (2008); y Rojas Herrera (2004) citado por (Rojas, 2016, p. 253). Durante el gobierno

de Calles, se promulgó, el 10 de febrero de 1927, la primera Ley General de Sociedades Cooperativas (LGSC), quienes la señalan de ser autoritaria por no incluir las demandas del movimiento cooperativo. Cinco años después se publicó la segunda ley, caracterizada por incluir en cierta medida el sentir del movimiento cooperativo. En la época cardenista se promulgó, el día 15 de febrero de 1938, la tercera ley (Bravo, 2015, p. 212, 214).

La última, fue publicada el 3 de agosto de 1994, durante el gobierno de Salinas. Su artículo 6° establece que las sociedades cooperativas deberán observar en su funcionamiento los siguientes principios: I. Libertad de asociación y retiro voluntario de los socios; II. Administración democrática; III. Limitación de intereses a algunas aportaciones de los socios si así se pactara; IV Distribución de los rendimientos en proporción a la participación de los socios; V. Fomento de la educación cooperativa y de la educación en la economía solidaria; VI. Participación en la integración cooperativa; VII. Respeto al derecho individual de los socios de pertenecer a cualquier partido político o asociación religiosa; VIII. Promoción de la cultura ecológica (Cámara de Diputados, 2018).

Por su parte, la cooperativa Ñu Xahoi, cuyo nombre en otomí significa "tres sierras húmedas", está integrada por socios cafetaleros de tres municipios que conforman la Sierra Otomí-Tepehua hidalguense: Tenango de Doria, San Bartolo Tutotepec y Huehuetla. Sus principales antecedentes se remiten al año 2008, en la que se inició una experiencia de fondos revolventes autogestivos en 22 comunidades indígenas del Valle del Mezquital y de la Sierra Otomí, cuyo financiamiento fue proporcionado por Fomento Social Banamex, A.C. y Empresarios Comprometidos por Hidalgo. La aportación fue a mitades iguales, aportando en conjunto recursos y esfuerzos en beneficio de habitantes de algunos de estos núcleos de población.

Los fondos revolventes tienen implicaciones organizativas sociales y productivas de alcance mayor, pero que en términos concretos consiste en la obtención de recursos de diversas fuentes de financiamiento para los programas y proyectos, a manera de capital semilla, los que no son devueltos a sus aportantes originales, que en este caso son los grupos de empresarios, sino que una vez prestados a las personas que emprenden proyectos individuales o colectivos, devuelven los recursos en especie o efectivo sin intereses, los cuales son utilizados internamente en ampliar los mismos proyectos o en nuevos, lo cual posibilita crear cadenas de autofinanciamiento y de solidaridad comunitaria (Cárdenas & García, 2010, p. 25). Generalmente, los grupos de personas en un determinado tiempo devuelven lo que se les prestó a otros grupos de otras comunidades comprometidas con los proyectos en los que desean participar, entre ellos destacan los de alimentación, vivienda, de pequeños negocios y de generación de empleos.

La dinámica del proceso organizativo comienza con una asamblea comunitaria, previamente solicitada ante el delegado de la comunidad, en ella se explica el proyecto, se aclaran dudas y se informa de donde proviene el apoyo. Una vez que la comunidad platica y decide aceptar el compromiso, se inicia el proceso de la organización. Dentro de la estructura organizativa,

sobresalen los comités comunitarios y los delegados de la comunidad, quienes se encargan de la administración de los préstamos. Cabe destacar, que son elegidos por voto secreto, basada en la experiencia comunitaria, sobre qué tan bien han desempeñado sus cargos en la localidad y de la capacidad que tienen para manejar los recursos económicos. Algo que sin duda se fortalece en las estructuras organizativas es el ejercicio democrático que se realiza a nivel grupal, comunitario y regional. El fundamento del capital social es la confianza mutua, que va incidiendo de manera positiva en la construcción de los fondos revolventes autogestivos (Ibid., p. 27-31).

En el modelo de Fondos Revolventes Autogestivos Micro-regionales Integrales (FRAMI), se busca abordar las principales necesidades de las comunidades, como es la generación de empleos. Entre esta línea de trabajo es que nace la cooperativa Ñu-Xahoi de cafecultores y otras como la cooperativa de artesanas, conformada por mujeres que elaboran los famosos tenangos, bordados típicos de la región; y la cooperativa pecuaria, cuyo principal objetivo es enfrentar el problema del intermediarismo. En dichas organizaciones regionales formalizadas, destaca la ayuda mutua, la cooperación y la solidaridad.

Inicialmente, Ñu-Xahoi, fue conformada por más de 40 socios de origen campesino e indígena. No obstante, con el paso del tiempo se han ido desarticulando, debido a ciertas eventualidades que fueron incidiendo en el desánimo. La primera de ellas, fue la helada que cayó en el año 2010, la cual afectó la cosecha del cultivo de café. A pesar de que se les otorgó créditos sin intereses para la renovación de cafetos, resultó insuficiente para convencerlos de su permanencia. Posteriormente, hubo una segunda revuelta que causó molestia en los socios, dado que la calidad que demandaban los clientes era muy elevada, requiriendo cuidados, trabajo, tiempo e inversión, para que al momento de entregar su producto, recibieran un pago injusto, incompleto y desfasado.

Actualmente, la cooperativa aglutina alrededor de 18 miembros. Si bien, el número de socios no es representativo dentro del mercado local del café, dado que la mayoría de los productores prefiere orientar su producción al mercado convencional, en donde prevalece el intermediarismo, representado por un gran número de coyotes que imponen precios inferiores al precio promedio, la cooperativa Ñu-Xahoi, representa una oportunidad y una resistencia por parte de los campesinos de la región, cuya producción es orgánica y en muchas ocasiones significa una importante fuente de ingresos. Por esta razón, aún persisten, pese a las altas, bajas; avances, retrocesos, esperanzas y desesperanzas; sobre todo ante el contexto de pandemia por Covid-19. Pero no solo por eso resisten, sino por un modo de vida y por una cultura que les da identidad.

Desde un principio, Ñu-Xahoi tuvo como objetivo la eliminación del intermediarismo, la búsqueda de mercados alternativos; así como añadirle valor a su café. La fundación Banamex, les inyectó siete millones de pesos. También los apoyó con la compra de una propiedad para la edificación de una planta agroindustrial; así como para el envasado y etiquetado del producto final (Carrillo, 2021, p. 240). Se creó una marca colectiva; nuevos

canales de comercialización en cafeterías de la CDMX que comenzaron a rendir sus primeros frutos en el año 2011. Algo que fue crucial para la cooperativa, fue la asistencia a cursos de capacitación que impartían las organizaciones de su misma naturaleza, todas con una amplia trayectoria, como es la Unión de Cooperativas Tosepan, las cooperativas de artesanas en el Valle del Mezquital y otras de productores de café de Chiapas, que se caracterizan por implementar en sus procesos la autogestión, autonomía y democracia.

Un suceso que marcó el devenir de la cooperativa, fue el encuentro con la empresa Buna Café Rico en el año 2018. Más allá de significar un nuevo socio comercial, significó la renovación de los planes de trabajo de una manera colateral, dado que el acuerdo consistió en que Buna tendría cierto tipo de intervención en los procesos productivos para la implementación de prácticas agroecológicas; así como realizar mejoras en el manejo postcosecha; y en el diseño de proyectos de restauración forestal para el desarrollo de agroecosistemas de café bajo esquemas biodiversos (Ibid, p. 246-248).

3. OBJETIVO

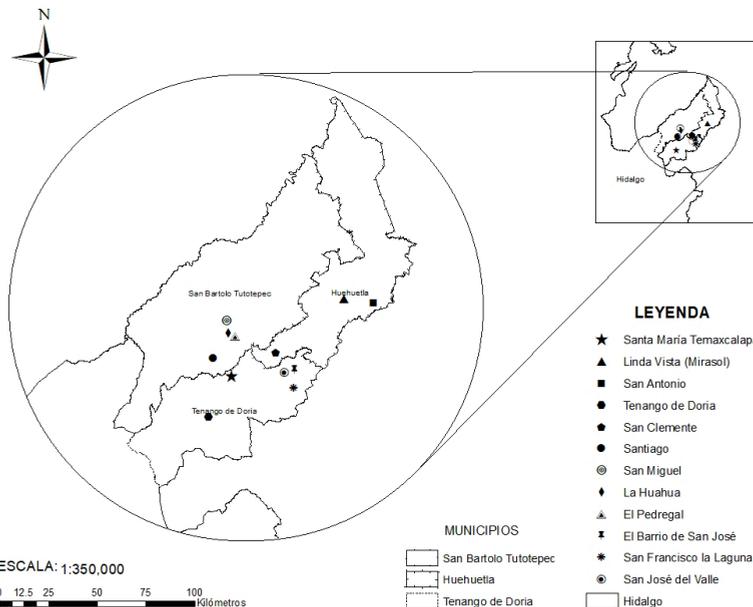
Comprender los procesos organizativos de la cooperativa Ñu-Xahoi, identificando los principios cooperativos de los marcos legales que ha implementado; así como analizar los principios vinculados a la condición indígena de los socios, aplicados en su proceso productivo y comercial del café.

4. METODOLOGÍA

La cooperativa se localiza en la comunidad de Santa María Temaxcalapa, municipio de Tenango de Doria, en donde se encuentra la planta agroindustrial; así como las instalaciones en donde se llevan a cabo las asambleas (Figura 1). La misma figura despliega la distribución geográfica, por municipio, de las comunidades en donde radican los socios. No obstante, la región de estudio comprende únicamente tres de ellas: San José del Valle, El barrio de San José y San Francisco la Laguna, cuyos símbolos en el mapa se localizan dentro del Municipio de Tenango de Doria. El criterio de selección de dichas comunidades, se debe a que en ellas radican los socios/fundadores, lo cual permitirá conocer de una manera más profunda los procesos socioculturales que incidieron en el origen de su organización.

Para abordar el estudio se utilizó el método etnográfico, el cual consiste en describir de forma escrita la organización social de las actividades, los recursos simbólicos y materiales, y las prácticas interpretativas que caracterizan a un grupo particular de individuos Duranti (2000, p. 126) citado por (Peralta, 2009, p. 37). El principal instrumento de investigación para recabar información sobre los principios cooperativos fue la entrevista semiestructurada, constituida por preguntas cerradas y abiertas, derivadas de los ocho principios que marca la LGSC. De cada principio se retomaron

Figura 1: Localización de la cooperativa Ñu-Xahoi y de la región de estudio



Fuente: elaboración propia con datos extraídos en campo

conceptos generales como es la administración democrática, la adhesión voluntaria de los socios, la educación cooperativa, la cultura ecológica, etcétera. De cada principio se diseñaron tres preguntas, dando un total de 24. Cabe mencionar, que hasta el momento no existe un instrumento específico que estudie los principios cooperativos aplicados dentro de una cooperativa, o al menos no se tiene conocimiento de ello. Por esta razón, se consideró pertinente diseñar una entrevista semiestructurada, con la finalidad de recabar información precisa sobre dichos principios; pero al mismo tiempo se diseñaron preguntas que le permitieron a los entrevistados, expresar de una manera extensa su pensar y sentir sobre alguna situación en particular, lo cual permite conocer a mayor amplitud sus diferentes procesos organizativos.

Con respecto a los principios vinculados a la cultura de los socios, se entrevistaron únicamente a cuatro de ellos, dado que solo ese número radica en el municipio de Tenango. De manera complementaria, se entrevistaron a tres delegados, los cuales fungen como la autoridad en sus comunidades; así como a otras tres personas, vecinas de las mismas, con la finalidad de conocer la perspectiva que tienen de la cooperativa; así como la incidencia que ha tenido en sus territorios. Otros instrumentos de investigación fueron las notas de campo, la observación participante,

fotografías y un formato que enumera las fases del proceso productivo del café, el cual contempla las siguientes etapas: semillero, vivero, plantación, cosecha, despulpado, fermentado, secado, morteadado, selección de café verde, tostado, entre otras. Las categorías de análisis son diez: lengua, herramientas, vestimenta; valores y principios; hábitos, conocimientos, religión, vivienda y alimentación. Algunas de ellas se derivan de la definición de cultura propuesta por el mexicano Gilberto Giménez, cuando sugiere que esta, en su forma más genérica sea concebida como un conjunto de procesos simbólicos, entendiendo lo simbólico como "*las representaciones sociales en formas sensibles, como pueden ser expresiones, artefactos, acciones, acontecimientos y alguna cualidad o relación*" Clifford Geertz, (1992) citado por (Giménez, 2005, p. 67-68). El mismo autor añade a las representaciones sociales los comportamientos, las prácticas sociales; usos y costumbres; vestido, vivienda; objetos y artefactos; entre otros.

5. RESULTADOS

5.1. PRINCIPIOS COOPERATIVOS

A continuación se hace referencia a los principios cooperativos que la cooperativa Ñu-Xahoi aplica en sus procesos organizativos. Se retoman los ocho que establece la LGSC.

Libertad de asociación y retiro voluntario de los socios

Para que una persona pueda ingresar a la cooperativa, debe cumplir con dos requisitos: que tenga huertas de café y que su producción sea orgánica. Asimismo, debe ser responsable con los clientes y con la cooperativa, asistiendo a las asambleas y mostrando disposición en las actividades que se realizan dentro de la misma. Lo fundamental es asumir el compromiso con lo que demanda el cliente. En el caso de Buna, la cooperativa debe proveerle café de especialidad, el cual es sometido año con año a pruebas para determinar si cumple con un puntaje igual o superior a los 80 puntos, de lo contrario la empresa no se los compra. Por otra parte, los socios tienen la libertad de retirarse de la cooperativa cuando lo consideren pertinente, simplemente dejando de asistir a las reuniones.

Administración democrática

Una de las actividades fundamentales de la cooperativa son las asambleas, las cuales se llevan a cabo cada dos semanas, cuando hay cosecha, o cada mes cuando se termina la producción. A cada reunión se les convoca a todos con previo aviso. En ellas se discuten temas relacionados a la producción y comercialización del café: clientes, precio, entregas; la cantidad de producción que aportará cada socio; así como los problemas que enfrenta el cultivo, ya sean plagas o alguna otra enfermedad. La intención es comentarlos para que entre todos se busque una serie de alternativas para su inmediata resolución. Es importante decir, que los acuerdos generales no se llevan a votación, sino que se llega al consenso.

Cada socio expresa su punto de vista, tratando de llegar siempre a un acuerdo que integre el pensar y el sentir de todos los miembros.

Limitación de intereses a algunas aportaciones de los socios si así se pactara

Cuando la cooperativa recién fue fundada, a los socios no se les pidió realizar una aportación monetaria, ya que todo el capital fue inyectado por empresarios, quienes apoyaron para la edificación del beneficio de café. Inicialmente los socios destinaron recursos pero de manera indirecta, como gastos en transporte, comidas, etc., porque a veces tenían que realizar gestiones en otros municipios de Hidalgo. Sus aportaciones más bien fueron en forma de trabajo, lo que ellos denominan faenas, las cuales consistieron en trabajar y en levantar los primeros cimientos. Uno de los socios, señaló que fue un trabajo de seis meses, con jornadas de ocho horas diarias. Los socios nuevos, refieren que para entrar a la cooperativa, tampoco se les pidió realizar una aportación económica, lo único que se requiere es la aprobación por parte de los socios, quienes en asamblea, determinan si el aspirante cumple con los requisitos preestablecidos.

Distribución de los rendimientos en proporción a la participación de los socios

La cooperativa genera pocos excedentes, pero no se reparten como tal, sino que los concentra la misma para cubrir los gastos que se generan en su interior. Existe el acuerdo de que cada socio aporte el 5% de las ventas que le realiza a la empresa Buna. La persona que maneja las finanzas es el tesorero, quien rinde cuentas sobre los gastos generados; así como las entradas de dinero, ya que existen otros canales de comercialización.

Fomento de la educación cooperativa y de la educación en la economía solidaria

Desde sus inicios, uno de los retos de la cooperativa fue impartirle cursos de capacitación a sus socios, vinculados a temas sobre cooperativismo y cafecultura. Para ello, disponía de una partida exclusiva para realizar salidas a otras cooperativas de la región, incluso de otros estados como Puebla y Chiapas, quienes compartían sus saberes en lo que respecta a producción orgánica y manejo poscosecha del café. Los socios/fundadores, recibieron un curso sobre cooperativismo, sin embargo, los socios nuevos no han sido capacitados en el tema.

Participación en la integración cooperativa

Desde un principio, los socios recibieron apoyo por parte de otras cooperativas en lo que respecta a capacitación. A todos se les extendió la invitación para que asistieran, pero muy pocos decidieron ir. En los últimos años, la cooperativa ha dejado de sostener lazos con organizaciones de su misma naturaleza. Los socios nuevos señalan que al día de hoy desconocen de esos vínculos. Lo cual pone en evidencia de que en la actualidad, la cooperativa Ñu-Xahoi actúa de manera desarticulada.

Respeto al derecho individual de los socios de pertenecer a cualquier partido político o asociación religiosa

Dentro de la cooperativa, las creencias religiosas no son importantes, porque sus fines son de otro tipo. Sin embargo, cada socio tiene sus propias creencias y las respetan. Lo mismo sucede con los partidos políticos, son temas que no se discuten.

Promoción de la cultura ecológica

Los socios de la cooperativa realizan prácticas agroecológicas en las diferentes etapas del proceso productivo del café, ya que la producción está libre de agroquímicos. De forma alterna, elaboran abonos orgánicos; alimentan a la planta con estiércol de vaca o simplemente prefieren sembrar árboles frutales o de otro tipo para que nutran a dicho cultivo. Las prácticas ecológicas no les resultan ajenas, ya que muchas de ellas fueron heredadas por sus ancestros.

5.2 PRINCIPIOS VINCULADOS A LA CULTURA DE LOS SOCIOS LA COOPERATIVA ÑU-XAHOI, APLICADOS EN SU PROCESO PRODUCTIVO Y COMERCIAL DEL CAFÉ

Semillero

La mayoría de los socios tienen en sus casas un pequeño espacio, aproximadamente de cuatro metros cuadrados, que utilizan para construir sus propios semilleros y viveros. Generalmente, el espacio está cercado con una estructura de palos, cuyas paredes son de malla. Algunos las tapizan con nylon o con algún otro material que permita proteger el área en el que germinará la planta de café. El tiempo de crecimiento varía entre cada productor, algunos dejan pasar mes y medio, y otros hasta tres meses.

Viveros

Después del tiempo señalado, la planta de café o piloncillo se trasplanta a bolsas negras de nylon que contiene una tierra preparada. El número de plantas va a depender de la superficie que tengan las parcelas, que oscilan entre 100 y 2,000 plantas, las cuales pueden estar juntas y crecer sin ningún problema. Dicha etapa tiene una duración de tres a ocho meses. La variedad que prefieren los productores del municipio de Tenango de Doria es la martelleza porque su calidad es muy buena, además es más resistente a plagas.

Plantación

Antes de plantar el café hacen las cepas, cuya distancia es de dos metros. En promedio hacen 40 cepas por día con 30-40 centímetros de profundidad. La plantación consiste en transplantar el piloncillo (planta de café) a las cepas. El cultivo es de temporal. Plantan entre mayo y junio que es cuando inician las lluvias. Las huertas son laderas, debido a que el suelo es muy accidentado. Con respecto a la nutrición, esta varía, algunos utilizan

abonos orgánicos, estiércol de vaca, tres veces por año. Otros no le echan nada, porque consideran que el cultivo de café se alimenta con los mismos árboles que tiene a su alrededor.

Cosecha

Después de dos años, la planta alcanza una altura deseada de metro y medio, aproximadamente. Lo más importante es que el cafeto dé sus primeros granos rojos. De igual forma se emplea mano de obra familiar, algunas veces se contrata uno o dos jornales, pero la mayoría prefiere hacerlo de manera individual, dado que se tiene mayor cuidado. Los instrumentos de trabajo son las cubetas, costales, chiquihuites¹ y pañuelos para sujetar la cubeta a la cintura. La cosecha comienza en diciembre, otros la adelantan, a finales de octubre, dependiendo del clima. Termina en el mes de marzo o junio. En el segundo año, el cafeto tiene apenas el 25% de granos maduros para cosecharse, mientras que en el tercer año hay de un 50 a un 60%. Hasta el cuarto año el cafeto alcanza el 100% de su cosecha.

Despulpado

Posteriormente, procede la etapa del despulpado, que consiste en extraerle la primera capa roja y la pulpa al grano, obteniendo de esta forma el café en pergamino. Cada productor tiene en su casa una despulpadora, que fue gestionada desde la creación de la cooperativa. Un socio señaló que a la etapa del despulpado, le antecede una denominada flote, la cual consiste en llenar con agua una tina, vaciando el café recién cortado. El objetivo es que el café bueno se asiente y todo lo inservible flote. Todo lo que flota lo sacan y lo fermentan en una bolsa. El resto lo dejan reposar en la tina no más de una hora.

Fermentado

Los instrumentos que se utilizan son tinas, tambos, piletas y palos. La etapa consiste en llenar con agua los recipientes, de tal modo que reposen los granos de café durante 20-24 horas. Con ayuda de una pala mueven los granos para que suelten algunas sustancias. Todos los productores lavan el grano de café tres veces. Para la segunda lavada se necesitan nuevas tinas con agua limpia, el grano es depositado en ellas durante 30 minutos y una hora aproximadamente. Pasando ese tiempo escurren los granos y los vuelven a lavar, la intención es que quede un café pergamino blanco.

Secado

Posteriormente, llevan todos los granos a unas camas hechas con malla, cuya estructura es de madera. Algunos productores hace algunos años fueron beneficiados por un programa de gobierno que los apoyó con la construcción de una secadora, tipo invernadero con entarimados o también llamadas zarandas. Otros productores utilizan sus losas, previamente lavadas, de tal modo que el espacio esté limpio y libre de contaminantes.

1 Canasto hecho a base de palma que sirve para echar el café recién cortado.

Ahí dejan secando el café durante cuatro o cinco días, dependiendo del clima. Después se guardan en costales sellados. De esa forma almacenan el café para las ventas de todo el año, pero a sus clientes potenciales les venden el café en oro, lo cual implica otras etapas.

Morteadado

El morteadado o trillado consiste en retirarle la segunda capa al grano, convirtiéndolo de café pergamino en café oro o verde. La trilladora se encuentra en la cooperativa; sin embargo, ya está un poco desgastada, lo cual ocasiona que el grano se parta y se desperdicie un alto porcentaje del grano. Por esta razón, cada productor, de manera individual, acude a un beneficio que se ubica en Santa María Temaxcalapa, misma en donde se sitúa la cooperativa Ñu-Xahoi. El pago que hace cada productor por el trillado es de 7-8 pesos por kilogramo más el costo del flete.

Selección del café verde

Algunas veces el café, aún trillado, lleva algunas impurezas, como cáscaras, grano quebrado, manchado, inmaduro o negro. Lo que hacen es retirarlos, de tal modo que el café verde quede bien seleccionado, porque es uno de los requerimientos de los clientes. Para la selección del café, se utilizan mesas largas, tipo coladeras. La intención es que las impurezas se filtren para que en lo posterior sea embolsado. Algo importante a decir, es que los productores se solidarizan y colaboran en la selección del grano de todos.

Comercialización

Una vez seleccionado el grano de café, se guarda en bolsas especiales que les facilita Buna, son costales verdes de plástico, y una segunda envoltura son los costales de ixtle. Cuando todo el café está envasado, los socios se concentran el día acordado en la cooperativa para realizarle la entrega a la junta directiva y a los asesores, quienes son los encargados de hacer la entrega final en la Ciudad de México, siendo la empresa responsable de costear los traslados. El precio por kilogramo de café verde es de 90 pesos, un precio que ha sido negociado y que será sostenido durante 10 años, según el convenio comercial que firmó la empresa y la cooperativa. La producción de venta es superior a la media tonelada. El pago se realiza en dos fases; el primero, se paga por adelantado, depositando el 50% del valor total de la venta en el mes de diciembre; el segundo pago se realiza una vez que la mercancía es entregada.

La cooperativa tiene otro canal de comercialización, cuya compradora es minorista en la región, a quien le entregan entre 300 y 400 kilos anuales. Las características que debe cumplir su café son las mismas que demanda Buna, solo que el precio está 10 pesos por abajo. Otro cliente es la misma cooperativa, quien compra el café verde en \$80 pesos, siendo destinado a otros clientes minoristas. La compra que realiza es de 200 kilos por año. En este caso el café va tostado, molido, envasado y etiquetado.

Cabe destacar, que el único criterio de selección de los canales de comercialización, es que estos correspondan a los mercados alternativos; es decir, que privilegien la producción orgánica; que sean mercados comprometidos socialmente, valorando el trabajo de los productores y estableciendo en conjunto precios justos y sostenibles. En el caso de Buna, la empresa tiene adherida una dimensión ambiental, dado que uno de sus enfoques es la conservación, incrementando la biodiversidad, productividad y el bienestar social y ambiental (Buna, 2023). Por su parte, la cooperativa Ñu-Xahoi, tiene una venta anual de cerca de 1.5 toneladas de café, con un valor de 135,000 mil pesos. En términos productivos y económicos, la cooperativa no es representativa dentro de la región. No obstante, es una organización que resiste al desempleo, al intermediarismo y al desmantelamiento de la vida campesina e indígena que el sistema neoliberal ha impuesto.

Tostado y molido

Esta etapa se realiza en las instalaciones de la cooperativa, en donde cuentan con toda la maquinaria para pesar, seleccionar, tostar, moler y envasar el café. Solo dos personas llevan a cabo este proceso: un asesor y un socio, porque son los únicos que están capacitados para ello, los demás han mostrado indiferencia en aprender. El tostado consiste en revisar los tiempos y la temperatura en la que se tostará el café, dependiendo de las características que hayan sido solicitadas por los clientes. Una vez que el café sale de la tostadora, este se deposita en bolsas para proceder a la molienda.

Envasado

El café molido se almacena en bolsas grandes y los encargados se lo llevan a su casa para empacarlo en bolsas especiales para café con su respectiva etiqueta. El precio del café tostado y molido es de \$160 pesos, el cual se establece atendiendo a varios criterios. El primero de ellos, toma en consideración los costos de producción del productor, que contempla desde la construcción del vivero hasta el muestreo. También se toman en cuenta los costos de producción de la cooperativa, que incluye la etapa de tostado y molido. Se considera un margen de ganancia del 15 al 20% del costo total. El beneficio que recibe el socio/productor en este último canal de comercialización, es que la cooperativa les compra su café verde a un precio similar al que se los paga la empresa Buna.

5.3 PRINCIPIOS VINCULADOS A LA CULTURA DE LOS SOCIOS DE LA COOPERATIVA ÑU-XAHOI

Los socios entrevistados entienden su lengua materna pero no la hablan; sin embargo, sus padres hablan el otomí o el tepehua. Actualmente, esa tradición se ha perdido, así como la vestimenta. Dentro de los valores observados, prevalece el respeto, confianza, solidaridad, ayuda mutua, cooperación, reciprocidad, amistad, honestidad, amabilidad, igualdad,

responsabilidad y compromiso, los cuales son compatibles con la identidad del movimiento cooperativista (Alianza Cooperativa Internacional, 2023). Algunos de ellos son visibles en todo momento porque están adheridos a su vida cotidiana. La solidaridad y la cooperación están presentes cuando los productores se ayudan entre sí a seleccionar su café, trillarlo, pesarlo y molerlo. La igualdad es visible cuando no se excluye a nadie en las asambleas o capacitaciones. Dentro de los principios se pudo apreciar el régimen democrático, la autonomía e independencia y la forma autogestionaria de trabajo que de acuerdo a la (Ley de la Economía Social y Solidaria, 2023, p. 4) son principios que emanan de las comunidades, ejidos y otras entidades del sector social que no necesariamente tienen una figura jurídica pero que en su interior prevalece la colectividad.

Algunas herramientas que utilizan los socios son las palas, picos, barretas, gafas, chiquihuites, tinas, piletas y comales de barro, lo que significa que el trabajo en campo es tradicional, cuya figura principal es el campesino, considerado productor de mercancías pero no por ello son capitalistas. Más bien coexisten con el sistema dominante a través del crédito y la circulación de mercancías Chayanov (1966) citado por (Archetti, 1974, p. 13). La maquinaria con la que cuentan de forma individual son con las despulpadoras, molinos manuales y algunas secadoras que han sido dadas por programas de gobierno. La maquinaria más especializada que tienen, colectivamente, es una tostadora, trilladora, seleccionadora y molinos eléctricos.

Algunos hábitos que tienen los socios es levantarse temprano, a las seis de la mañana toda la familia está despierta, colaboran en la preparación del almuerzo. Sus casas son sencillas, rústicas de tabique con láminas de metal y otras de adobe con láminas de cartón. La mayoría son católicos, van a misa, tienen en sus casas santos y cooperan para las fiestas patronales de San Agustín, San Isidro, San José y la Virgen de Guadalupe. En la fiesta no falta la música de viento que amenice; y el mole rojo con tamales para todo el pueblo.

Las principales actividades de los socios son cultivar maíz, frijol, café y algunos árboles frutales; asistir a las asambleas de la cooperativa; asistir a las asambleas comunitarias; trabajar en los programas de gobierno, como *sembrando vida* o en algún oficio que les genere ingresos. En sus ratos libres venden parte de su producción. Las mujeres bordan sus tenangos y los venden en la cabecera municipal los días domingos de tianguis. Sus momentos de diversión consisten en ir a las fiestas del pueblo, bañarse en el río e ir a pescar.

6. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

De los ocho principios que establece la LGSC, la cooperativa Ñu-Xahoi, cumple únicamente con cuatro. El principio de libertad de asociación y retiro voluntario de los socios se cumple en cierta medida, dado que los aspirantes a socios deben cumplir al menos con dos requisitos: ser cafetaleros y producir de manera orgánica. Con respecto al retiro voluntario de los socios, este se lleva a cabo sin castigos, solo deben manifestarlo en una asamblea

y retirarse sin firmar algún documento. No se les da una liquidación ni nada por el estilo. El segundo principio que se cumple es el de la administración democrática, ya que sus asambleas son frecuentes y en ellas participan todos. Los acuerdos tomados no se llevan a votación, lo que se busca es llegar a consenso, tomando en cuenta el pensar y el sentir de todos los miembros.

El tercer principio que se cumple es el respeto al derecho individual de los socios de pertenecer a cualquier partido político o asociación religiosa. De manera unánime, los socios entrevistados, refirieron que respetan la diversidad de pensamientos religiosos y políticos, dado que los fines que persiguen son más bien de otro tipo. El último principio que se cumple es el de la promoción de la cultura ecológica, ya que su café es orgánico y además es de especialidad, el cual implica cuidados en las etapas del proceso productivo; garantizando así la salud de las personas y el de los ecosistemas. Las prácticas ecológicas de los cafetaleros son compatibles con lo que demandan sus clientes.

En un inicio, a los socios se les impartió un curso sobre cooperativismo; sin embargo, a los que han ingresado recientemente no. Por lo tanto, no cumplen con el quinto principio que marca la ley. De igual forma, los principios de limitación de intereses a algunas aportaciones de los socios y el de distribución de los rendimientos en proporción a su participación, no se cumplen. El primero porque los socios al entrar a la cooperativa no hacen aportaciones económicas. Mas bien, sus aportaciones son en forma de trabajo. El segundo porque las ganancias que se generan son insuficientes, apenas logran cubrir las necesidades básicas para su funcionamiento. Tampoco se cumple con el principio de participación en la integración cooperativa. En un inicio, la cooperativa buscó acercarse a otras para recibir capacitación. Sin embargo, una vez que aprendieron, dejaron de sostener esos lazos, lo cual deja en evidencia que en la actualidad operan de forma desarticulada.

La cooperativa Ñu-Xahoi es una organización que se rige bajo la égida de la economía social y solidaria, la cual contempla *"formas de organización y relaciones económicas donde predominan la complementariedad, la reciprocidad, la justicia distributiva, el reconocimiento del otro, sus valores, sus características diferenciales, sus modos de ser y sus necesidades"* (Coraggio, 2020, p. 12). Se debe tomar en cuenta que dicha cooperativa es una empresa privada, de propiedad colectiva, cuyas decisiones se toman de manera democrática para negociar precios justos y sostenibles de su café, lo cual es totalmente compatible con la definición de cooperativa que hace la (ACI, 2018) *"las cooperativas son empresas centradas en las personas, que pertenecen a sus miembros, quienes las controlan y dirigen para dar respuesta a las necesidades y ambiciones de carácter económico, social y cultural común"*. La cooperativa Ñu-Xahoi, representa una alternativa para los socios/productores de café de la Sierra Otomí-Tepehua, de enaltecer su café, de añadirle valor y de incursionar a los mercados, pero no en aquellos que desvalorizan el trabajo del campesino indígena, sino en aquellos que comparten el ideario de producir con solidaridad, circular con solidaridad y consumir con solidaridad, no solo en el discurso sino también en la práctica (Razeto, 1999, p. 5).

Cabe resaltar, que la cooperativa no está inmersa en la lógica capitalista, que persigue el lucro, siendo su fin último la ganancia y la acumulación. Lo que Ñu-Xahoi pretende es recibir un pago justo para reinvertir en el cultivo del café y en otros orientados al autoconsumo, lo cual significa que el fin último de lo socios es alimentarse, subsistir y seguir reproduciendo su vida campesina, teniendo como horizonte la reproducción ampliada de la vida, generando relaciones armónicas tanto con los socios y sus comunidades, como con su hábitat (Pastore & Altschuler, 2015, p. 111).

El cooperativismo, si bien forma parte de un proyecto alternativo al sistema neoliberal, el cual tiende a ser individualista, competidor y aplastante ante sus adversarios, la cooperativa Ñu-Xahoi no actúa de manera desarticulada, tanto del mercado capitalista (economía privada), como del Estado (economía pública), sino que coexisten en un mismo espacio, dado que los socios han sido beneficiarios de programas de gobierno y han recibido financiamiento de la iniciativa privada. También han recibido apoyo por parte de organizaciones sociales como es la SEDAC (economía social), a través de capacitaciones, basadas en una metodología que incluye prácticas democráticas y autogestivas. Lo anterior, pone en evidencia que las cooperativas son efervescencias que surgen, no al margen sino dentro del sistema neoliberal, cuya misión es replantear las relaciones socioeconómicas, incorporando a ellas una dimensión ambiental y una dimensión cultural que rescate los saberes y las cosmovisiones indígenas. Estas alternativas se conciben como una nueva vía que surgen de un mensaje inconformista y marginal. Suelen ser invisibles, dispersas, locales pero avanzan hacia la regeneración económica, social, política, cognitiva, educativa y étnica (Morín, 2011, p. 33, 34).

En este sentido, la dimensión cultural recobra importancia, dado que en el estudio se identificaron valores, principios y una serie de prácticas que preservan los ecosistemas agroforestales, a través de las relaciones de cooperación y reciprocidad que establecen los socios/productores con la naturaleza. El trabajo, expresado en la siembra y cosecha de café; así como en otros cultivos, permite que la naturaleza se convierta en proveedora de alimentos, satisfaciendo de esta manera una de sus necesidades primordiales que garantizan la supervivencia del ser humano. Asimismo, se identificaron conocimientos y saberes ancestrales que son una herencia cultural, transmitida de generación en generación, la cual es revalorizada por las personas que compran y consumen su café, significando un hecho que les da identidad a los socios y que al mismo tiempo les permite alcanzar el buen vivir, a través del sentido comunitario respetuoso de la Madre Tierra y el cosmos. (Coraggio, 2011, p. 39) & (Giacorno, Demaria & Giorgos, 2018, p. 11).

7. CONSIDERACIONES FINALES

Para la cooperativa Ñu-Xahoi, el cooperativismo significa una oportunidad, un incentivo y una alternativa de desarrollo, dado que les permite añadirle valor a su café, a través del beneficio y de los estándares de calidad que demandan los clientes para alcanzar una taza de excelencia.

Les permite negociar en conjunto un precio justo, obtener un margen de ganancia para el sustento de sus familias, que también suman esfuerzos para alcanzar un objetivo común: la venta de su café, que es una de las razones que incentivan a los socios a ser parte de la cooperativa. No obstante, la generación de ganancias no es su fin último, sino un medio para reinvertir en el cultivo de café y en otros que garantizan su supervivencia. El fin último de la cooperativa es el autoempleo y la reproducción de su vida campesina.

Por su parte, los principios cooperativos son simplemente un referente para los socios, de los ocho que marca la ley, aplican el 50% y la otra mitad se omiten. Al final, adoptan lo que les parece relevante y los entienden de acuerdo a su nivel de comprensión. Su aplicación es fundamental, además adoptan principios que viven y experimentan día con día, de acuerdo a su sistema de usos y costumbres y modos de vida en la comunidad. Desde el punto de vista cultural, los socios siguen preservando y reproduciendo principios, valores y prácticas que han sido heredados de sus ancestros. Desde el punto de vista ambiental, los cooperativistas han sido respetuosos con la naturaleza y con la salud de sus consumidores. Lo cual significa que la cooperativa Ñu-Xahoi no persigue únicamente fines económicos, sino que sus aspiraciones van más allá de alcanzar condiciones de vida más justas para sus miembros.

8. BIBLIOGRAFÍA

- ACI. (2018). *¿Qué es una cooperativa?*. Obtenido de <https://www.ica.coop/es/cooperativas/que-es-una-cooperativa>
- Alianza Cooperativa Internacional. (20 de marzo de 2023). *Identidad cooperativa: nuestros principios y valores*. Obtenido de Valores cooperativos: <https://www.ica.coop/es/cooperativas/identidad-alianza-cooperativa-internacional>
- Archetti, E. (1974): s/t. Buenos aires, Ediciones Nueva Visión, Argentina.
- Bravo, A. M. (2015). El desarrollo del cooperativismo como parte del sector social de la economía. En C. d.-C. (CEFP), *Los avances del México contemporáneo:1955-2015* (págs. 209-229). Ciudad de México. Obtenido de <https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/11/5086/14.pdf>
- Buna. (10 de marzo de 2023). *Somos Buna*. Obtenido de <https://buna.mx/pages/esto-es-buna>
- Cámara de Diputados. (19 de enero de 2018). *Ley General de Sociedades Cooperativas*. Obtenido de http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/143_190118.pdf.
- Cardenas, O., & Garcia, S. (2010): *Como somos rancheros no se pierde la semilla*, Fomento Social Banamex y Empresarios Comprometidos con Hidalgo, México.
- Carrillo, S. M. (2021): *Procesos de asociación cafetalera y estrategias de reproducción campesina en la Sierra Otomí-Tepehua. De la*

- desestructuración del INMECAFÉ a la segunda década del siglo XXI*, UAM-Xochimilco, Ciudad de México.
- Coraggio, J. L. (2011): *Economía Social Solidaria. El trabajo antes que el capital*. Quito, Ecuador: Ediciones Abya-Yala.
- Coraggio, J. L. (2020). *Economía social y economía popular: Conceptos básicos*. Obtenido de <https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/coraggio.pdf>
- Ley de la Economía Social y Solidaria. (20 de marzo de 2023). Obtenido de <https://www.gob.mx/inaes/documentos/ley-de-la-economia-social-y-solidaria-36064>
- Giacomo, D., Demaria, F., & Giorgos, K. (2018): *Decrecimiento: un vocabulario para una nueva era*, Icaria, Barcelona.
- Giménez, M. G. (2005): *Teoría y análisis de la cultura*, Colección intersecciones, México.
- Morín, E. (2011): *La vía para el futuro de la humanidad*, Espasa Libros, S. L. U, Barcelona.
- Pastore, R., & Altschuler, B. (2015): "Economía social y solidaria en clave de desarrollo socio-territorial en Argentina. Conceptos, políticas públicas y experiencias desde la universidad", *Eutopia* núm. 7, 109-128.
- Peralta, M. C. (2009): "Etnografía y métodos etnográficos", *Análisis. Revista Colombiana de Humanidades*, núm. 74, 33-52.
- Razeto. (1993): *Los caminos de la economía de solidaridad: Ediciones Vivarium, Santiago de Chile*.
- Rojas, H. J. (2016): "Reflexiones generales en torno al significado y alcances del reconocimiento constitucional de la existencia del sector social de la economía mexicana en el contexto del sector cooperativo", *Relaciones. Estudios de historia y sociedad*, vol. XXXVII, 251-281.

FUENTES DE FINANCIACIÓN DEL ESTUDIO

Esta investigación no recibió financiamiento externo.

CONTRIBUCIONES DE LOS AUTORES

En esta investigación han participado, por igual, todos sus investigadores.