

La producción cafetalera en Santa Fe de Veraguas

Una parte importante de la población de Santa Fe de Veraguas se dedica a la pequeña agricultura usando sistemas agroforestales altamente diversificados. Dentro de estos sistemas, la producción de café es indudablemente la más importante, no solo por su posición dentro de las actividades económicas, sino por su significancia cultural para la mayoría de la población Santaferense. En esta comunidad, el cultivo del café es el componente central para cientos de hogares de productores.

El café ocupa un lugar importante en la cultura del campesino santaferense, existiendo una fuerte identidad como productores y consumidores de esta bebida. Los productores mayores recuerdan que esta comunidad deviene de ser campesinos asalariados y pequeños productores, altamente dependientes de un pequeño grupo de familias de grandes productores o hacendados quienes proveían de trabajo a la comunidad, y quienes les compraban los excedentes de su producción de café.

Hacia el año 1968, llegó el joven sacerdote Héctor Gallego a la comunidad de Santa Fe de Veraguas. Gallego apoyó la formación de la cooperativa “La Esperanza de los Campesinos” como una alternativa a las explotaciones a las que eran víctimas los campesinos, a manos de las familias de terratenientes en la zona. Gallego venía de una familia cafetalera de la región colombiana de Antioquia, y centró una serie de iniciativas organizativas y de desarrollo social alrededor de la producción de café. En junio del año 1971 Gallego fue secuestrado y desaparecido por integrantes del ejército. Los restos del padre Gallego fueron encontrados décadas más tarde en una fosa clandestina. El café entonces se vuelve como un símbolo que representa la lucha social, y la memoria del Padre Héctor Gallego para la comunidad de Santa Fe de Veraguas.

La Cooperativa La Esperanza de los Campesinos, cuenta con alrededor de mil socios. Al preguntarles a los directivos por un número más exacto, estos no dieron una respuesta precisa. La cooperativa tiene unos 400 pequeños productores cafetaleros en total, la mayoría productores muy pequeños entre 0.25 a 0.5 ha, y muy pocos solo llegan a una hectárea. La cooperativa acopia café de sus socios y de productores independientes. En el área existen cerca de 1000 productores cafetaleros, incluyendo los productores libres quienes venden el excedente de su producción de café a la cooperativa. Sin embargo, la cooperativa tiene que comprar café de otras regiones para completar la demanda de la planta de torrefacción, y según el entonces presidente Leopoldo Gonzales, la cooperativa solo compra café a otras asociaciones de pequeños productores de otras zonas del país.

El café que se acopia es clasificado de acuerdo con su calidad en dos tipos, uno de calidad baja con una cantidad considerable de defectos, y uno de calidad media, que apunta a producir una taza limpia, aunque sin una calidad excepcional. La poca elevación de la mayoría de las fincas, así como el manejo agronómico y postcosecha limita la producción de cafés de alta calidad. El café de calidad baja se destina a la producción del café “Santa Fe”, mientras el café de calidad media se destina a la producción del café “El Tute”. Todo el café que se acopia, luego de ser clasificado es tostado y empacado en estas dos presentaciones, ambas destinadas al mercado doméstico panameño. Estos son cafés de tostado oscuro, y son vendidos mayormente molidos.

La disponibilidad hídrica, regímenes de precipitación y viabilidad de la caficultura familiar

La disponibilidad hídrica, relacionada al régimen de precipitación es uno de los factores limitantes más relevantes para la producción de café en Santa Fe. Según reportes de informantes locales, existen sectores que experimentan un periodo de sequia prolongada, que dificulta la viabilidad de los cafetales, en especial durante el primer año luego del trasplante a campo definitivo. Así mismo, otros sectores tienen periodos de sequía más cortos, en los cuales la producción de café puede mantenerse sin mayores riesgos. Existen dos sistemas de precipitaciones que afectan las áreas cafetaleras en Santa Fe, uno asociado a las masas de aire húmedo que proviene del Pacífico desde el sur, y uno formado por las masas de aire húmedo provenientes del Mar Caribe desde el norte, al que llaman localmente “la nortera” o el “bajareque” (Tabla 1).

mes	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
lluvias del sur												
lluvias del norte												

Tabla 1. distribución temporal de precipitaciones de los frentes de lluvias del sur y del norte, en Santa Fe de Veraguas, según informantes clave de la junta directiva de la Cooperativa La Esperanza de los Campesinos.

Informantes locales indican que los sectores cafetaleros de Santa Fe pueden ser clasificados de acuerdo con la vulnerabilidad hídrica que experimentan en tres grupos, que se detallan a continuación (Figura 1).

1. *Estrés hídrico bajo*: Estas son áreas que reciben lluvias abundantes de ambos frentes y están sometidos a un periodo de sequia de baja intensidad, que no impone riesgos considerables a la producción de café. En este grupo se encuentran los sectores Alto de Piedra, y El Tute.
2. *Estrés hídrico medio*: Se refiere a las áreas que reciben cierta cantidad de lluvias de ambos frentes de precipitación, y están sometidos a un periodo de sequia de intensidad media, que impone riesgos moderados a la producción de café. En este grupo se encuentran los sectores Palmarito, Gatú, Piura, El Pantano, y El Alto.
3. *Estrés hídrico alto*: Este grupo contiene áreas que solo reciben las lluvias provenientes del sur, y a las cuales las lluvias del norte no llegan. Estas áreas experimentan periodos

de sequia prolongados, y que imponen riesgos serios a la producción de café. En este grupo están los sectores Pedregoso, y la Fría.



Figura 1. Sectores de producción cafetalera de Santa Fe, de acuerdo con el nivel de estrés hídrico. Esquema es resultado de dinámica interactiva con informantes clave, miembros de la junta directiva de la Cooperativa la Esperanza de los Cafetaleros (13 noviembre 2020).

El frente de lluvias procedente del sur alcanza toda la región de Santa Fe, durante los meses de junio a diciembre. El frente de lluvias del norte, llamado la nortera, llega hasta el centro poblado de Santa Fe entre los meses de octubre a febrero. La presencia de estos frentes y su convergencia en la zona norte de Santa Fe ocasiona que las áreas al norte del área experimenten un periodo de sequia que va desde marzo hasta el inicio o mediados de mayo, y que las áreas al sur experimenten un periodo de sequia mas prolongado, siendo en algunos anos desde diciembre hasta mayo (figura 2).

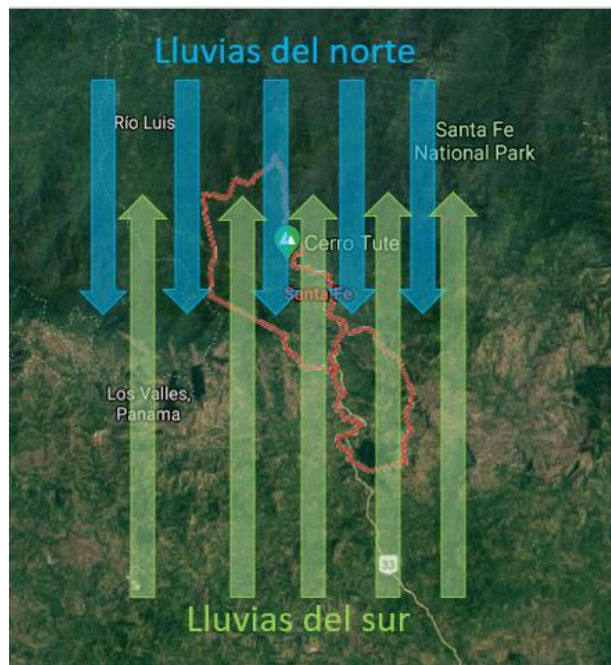


Figura 2. Alcance geográfico de los frentes de precipitaciones del norte y del sur, en Santa Fe de Veraguas. Nótese que el límite de las lluvias del norte llega hasta el centro poblado de Santa Fe.

A parte de la disponibilidad hídrica, existen otros factores que afectan la viabilidad de la caficultura en Santa Fe. La elevación de las parcelas se encuentra entre 350 y 800 metros, lo cual limita la producción de cafés de altura que pueden acceder a mercados de alto valor. La caficultura de Santa Fe esta caracterizada por un nivel tecnológico bajo, el poco uso de fertilización, podas y otras prácticas de manejo limitan la productividad y la rentabilidad de esta actividad. Según reportes de informantes, no se utilizan pozas de tratamiento de aguas mieles, y la mayoría de los productores desechan la pulpa del café en el terreno, siendo solo un pequeño porcentaje de cerca del 5%, quienes preparan compost con la pulpa luego del beneficio en finca.

La productividad media estimada es de entre 8 a 12 qq por hectárea, y se da su mayoría en pequeñas parcelas de entre 0.25 a 0.50 has por familia productora. Siendo el destino principal de la producción el mercado interno, la cooperativa fija el precio que les paga a sus socios y no socios, independientemente de los precios de la bolsa de valores. Este precio es significativamente más alto que el precio internacional. En la planta de torrefacción, el café se inspecciona y se clasifica de acuerdo con su calidad en base a defectos, humedad y si son variedades de arábica o de robusta.

Las variedades más comunes son cafés arábigos, dentro de las cuales destacan variedades como la criolla, típica, caturra, pache, castillo, catimor y Anacafe-14. En los últimos años, organizaciones del gobierno y ONG están promoviendo la introducción de variedades de robusta mejorada, especialmente para las zonas más bajas.

Las parcelas de café en la zona de Santa Fe son altamente diversificadas y bajo sombra. Los productos más comunes que acompañan al café son cítricos, plátanos, mangos, aguacates, porotos, hortalizas, especies maderables, y pastizales para ganadería de pequeña escala. La mayoría de los cafetales son bajo sombra, excepto por un productor de mediana escala llamado David Virce (revisar si está escrito correctamente). Este productor posee fincas cafetaleras de mediana escala, bajo sistema de monocultivo, y con un alto uso de agroquímicos. Así mismo, este productor tiene granjas de pollos en la zona.

Los problemas fitosanitarios mas importantes por su nivel de impacto a la producción de café son la broca y la roya.

Producción Orgánica en Santa Fe

Eric Concepción y Jacinto Peña, representantes de la Asociación de Productores Orgánicos de Santa Fe, invitaron al equipo de CREHO a visitar la planta de producción de abonos orgánicos en el sector de Corral Viejo, a unos minutos al sur del centro poblado de Santa Fe. En este local, nos contaron acerca de la formación de la agrupación orgánica, sus procesos y lo que esperan del futuro.

Según nos cuenta Eric concepción, desde el 1984 al 1986 se comenzaron a hacer los primeros pasos en la producción orgánica, a raíz de la visita de un técnico colombiano Restrepo, un pionero de la agricultura orgánica. Restrepo les dio los primeros cursos, y así se comenzó. Luego

por asuntos de obligaciones de trabajo de los productores miembros esta iniciativa se paralizó. Luego en el 2000 se retomaron las actividades a raíz de una iniciativa que se inició a nivel nacional, cuando se creó la Asociación Panameña de Agricultura Orgánica APAO. Eric Concepción fue el primer presidente de APAO, por seis años.

Esta asociación cuenta con un local de producción orgánica, en el cual se producen fertilizantes orgánicos líquidos y sólidos. En Santa Fe se formó esta célula de producción orgánica. El trabajo de producción de café orgánica no es fácil según reporta Eric Concepción, por el la topografía del terreno difícil, y por la entrada masiva de productos agroquímicos. Las labores de concientizar a los productores a cuidar la naturaleza, y cuidarnos nosotros no es fácil pues la gente no cree mucho en eso.

En los últimos años, se reporta un ligero crecimiento del uso de productos orgánicos en el café, en las hortalizas y la producción de flores. Los miembros fundadores de APAO dicen que venían con el discurso de no usar agroquímicos y no deforestar, por lo cual debían buscar alternativas que los condujeran a la producción de abonos orgánicos, tanto abonos sólidos compostados y fertilizantes líquidos.

Eric Concepción indica que, en Panamá, la ley 8 rige la agricultura orgánica en el país, hay también una normativa del 2004, y la certificadora publica homologa las normas orgánicas con Centro América. Los productos orgánicos de Santa Fe no están llegando a los mercados internacionales en este momento, sino van al mercado interno. Por eso, la agrupación orgánica se rige por los estándares de la certificadora pública, que certifica para Panamá.

Luego, se vio la necesidad de validar en campo estos abonos. Esta zona es muy lixiviada, y muy ácida, entonces comenzaron a validar, de manera piloto, el uso de estos abonos en estas tierras pobres, en comparación con la producción de áreas vecinas. Para la producción de compost, se busca usar materiales disponibles localmente, como el aluvión (sedimento que trae el río) que es el suelo y materia orgánica que se recolecta de la orilla del río. Este aluvión lo usan entre un 25-30% en el compost. Así también usamos rastrojos de cosecha, del maíz, de caña de azúcar, cascarilla del café, y añadimos gallinaza. Estamos construyendo un galpón de gallinas ponedoras para tener cerca este insumo. Aquí usamos en este vivero una variedad llama Anacafe-14, que es café de bajura.

Se están haciendo pequeñas acciones de enriquecimiento de bosque, y permitir que el bosque se regenere. No vemos la necesidad de programas grandes de reforestación. (Eric Concepción). Según los representantes de la agrupación orgánica, alrededor el 5% de productores están dedicándose a implementar prácticas como la producción de abonos orgánicos, mientras que la mayoría son orgánicos pasivos por no utilizar productos químicos, pero tampoco productos orgánicos.

La cooperativa, ni sus asociados no están certificados, pero los productores afiliados a la organización orgánica manifiestan su interés de acceder a precios más altos por sus productos

orgánicos, tanto café como hortalizas. Al momento de nuestra visita (noviembre 2020) Estos informantes no reportan tener un plan para certificarse.

Los productores usan proceso húmedo para vender a la cooperativa, mientras que algunos usan el proceso seco o natural para un cierto volumen destinado para su consumo de su familia. La mayoría del proceso se da en las fincas individuales, y solo un proceso de secado adicional se hace en las instalaciones de la planta de torrefacción utilizando secadores solares y secadores eléctricos.

La mano de obra es muy limitada en Santa Fe, especialmente para la temporada de cosecha. La mayoría del trabajo se hace usando mano de obra de la familia, y se complementa con trabajadores temporales, quienes son en su mayoría de origen indígena. Según Jacinto Peña, líder y socio fundador de la cooperativa, la escasez y alto costo de mano de obra son las principales limitantes al desarrollo de la caficultura en la zona.

Un proyecto financiado por fondos de adaptación al cambio climático, y ejecutado por la organización Natura, viene promoviendo la producción de café robusta en parcelas de 5 hectáreas. Según informantes, esta extensión de parcela hace inviable la caficultura bajo las condiciones de disponibilidad de mano de obra en la zona.

Según informantes, el Ministerio de Desarrollo Agropecuario MIDA no tiene influencia en la zona. Eric Concepción, líder de la organización orgánica, manifiesta que ellos han recibido muy poco apoyo del MIDA y asegura que, si esta agencia dejara de funcionar, eso no afectaría la producción en Santa Fe.

ANTECEDENTES DE LA COOPERATIVA LA ESPERANZA DE LOS CAMPESINOS (Jacinto Peña)

Desde los años 70, y dentro del movimiento popular cristiano que lidero el Padre Gallego, venimos tratando de poner en practica sus consejos. El Padre Gallego era colombiano, de una familia cafetalera, tenia la idea de que había cuidar la naturaleza y que el café era parte esencial de un sistema de producción natural, que apuntaba a mejorar el precio. En los tres años que estuvo el Padre (1968-1971), nos enseñó a cuidar la naturaleza.

Luego de la desaparición del Padre Héctor, mucha gente vino a conocer esta experiencia. Nos unimos al movimiento “de campesino a campesino”, nacido en Nicaragua. El padre Gallego ayudó a formar la cooperativa la Esperanza de los Campesinos. Es su legado mas importante, el enseñarnos a defendernos a base de una economía solidaria, con la naturaleza y con toda la población. Gracias a esto, fue posible la creación de esta pequeña planta de abonos orgánicos. Esta es nuestra respuesta para ayudar a cuidar la naturaleza, este rio Santa María que es el quinto en importancia en el país.

El trabajo con la población es bastante difícil hasta con el gobierno. Muchas veces la gente, la población y los agricultores dice una cosa, pero el gobierno por sus proyecciones muchas veces

sin argumentos científicos hace cosas que no debe en zonas donde no deben hacerse. Acá estamos cuidando que el río Santa María no se contamine tanto con insecticidas y pesticidas. Jacinto Peña indica que el gobierno panameño promueve proyectos que contaminan el ambiente. Este informante añade que Santa Fe es el único distrito de la provincia que no se ha fumigado con avión, porque los agricultores de la zona no lo han permitido. El gobierno si ha metido proyectos de extensión ganadera, pese a que esta zona no es para ganadería. Y esto deteriora, causa contaminación ambiental. Las autoridades no nos escuchan. Si yo no cuido mi hábitat estoy perdiendo mi salud. La salud es lo mas importante. Mas que la plata. De ahí nace la conciencia que nos hace cuidar el ambiente.



Figura 3. Jacinto Peña (izquierda) y Eric Concepción en el local de producción de abonos orgánicos en Corral Viejo durante la visita del equipo de CREHO, Noviembre 2020.