PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN AGROINDUSTRIAL DE CAFÉ EN MODELOS CONVENCIONAL Y ORGÁNICO

Francisco Javier López García

Resumen

Se establecieron experimentos en dos localidades de México, en una comunidad indígena con una cosmovisión que lleva al investigador y a la comunidad a caminar por la agroecología y en el otro una comunidad en donde el enfoque del productor es agroindustrial lo cual nos lleva a darle un manejo convencional. Los experimentos se establecen con variedades de café 10 que las denominamos del paquete de la "revolución verde" y 10 producto de la conservación que el campesino a hecho de ellas ya que la tendencia de las instituciones gubernamentales era hacerlos desaparecer por su baja producción. Los resultados nos muestran que el modelo orgánico presenta una mayor producción en cinco cosechas evaluadas estas alcanzaron 20.96 Kg. mientras que el modelo convencional tiene una producción total de 18.89 Kg. presentando diferencias significativas (Tukey 1%). En el caso de variedades, la variedad más sobresaliente es Colombia brote café con 25.3 Kg. por planta en las cinco cosechas, la de menor producción es Pacamara con 13.7 Kg. En el caso de fruto vano el modelo orgánico es mejor al obtener sólo el 4.5% comparado con 7.8% del modelo convencional (Tukey al 0.01%), de igual manera en rendimientos de cereza a pergamino al obtener un quintal de café pergamino con 242 Kg. de cereza para el orgánico y 261 Kg. en el convencional. Es importante señalar que el modelo orgánico presenta la mayor cantidad de planchuela, el 84.8% mientras que el convencional sólo el 73.5% (Tukey al 0.01%), por último en la catación en taza en aroma, acídez y cuerpo el orgánico presentó las mejores carácteristicas mientras que el convencional sólo lo superó en sabor, para el caso de variedades la variedad Pacamara presenta los mejores atributos en aroma, acídez, sabor y cuerpo.

Palabras clave: café, orgánico, convencional, producción y calidad.