

UCA Miraflores

Produciendo café de calidad a pesar de las adversidades

“Mujeres caficultoras, todo es proponerse, tengo mi manzana aparte y mi esposo tiene su área, pero nos ayudamos y resolvemos juntos. Unas trabajan en el café, otras tienen sus vaquitas, otras tienen granos básicos. Y el nombre de la cooperativa es La Esperanza, porque tenemos la esperanza de salir adelante”, Juana Pastora Talavera, de 62 años

A 28 kilómetros al noreste de la ciudad de Estelí, al norte de Nicaragua, se localiza la Reserva Natural Miraflores Moropotente, declarada por el Estado de Nicaragua como área protegida en el año 1996, un bello paisaje terrestre con una extensión de 470 kilómetros cuadrados y elevaciones máximas de 1,450 metros sobre el nivel del mar.

Este sitio, de altas montañas y bellos paisajes, es el único escenario de la Unión de Cooperativas Multisectoriales “Héroes y Mártires de Miraflores” denominada UCA Miraflores R.L. una organización conformada en el año 1990 por 12 cooperativas de base que nacieron en el contexto de la reforma agraria de los años 80.

La UCA Miraflores y sus asociados trabajan en el programa de ecoturismo comunitario, producción de café orgánico, comercio justo, y proceso de producción Melado (honey coffee), granos básicos, apicultura, hortalizas y ganadería mayor y menor. Nuestro principal mercado es Estados Unidos, Alemania, Inglaterra y Canadá.

***UNA HISTORIA DE ADVERSIDADES**

Sostener en un nuevo sistema político nacional el modelo cooperativo, fue una inmensa motivación para constituirse alrededor de una Unión de Cooperativas, que desde su fundación sus 400 socios y socias asumieron grandes retos, tareas y responsabilidades.

El deterioro de los recursos naturales y el cambio climático fue retomado a lo inmediato como una preocupación a la que había que buscar respuesta inmediata. La movilización, organización de reuniones en la alcaldía, foros ambientales, visitas y concientización, vigilancia y denuncias de las quemadas y sus estragos, fueron los primeros pasos.

Hasta que, en 1992 los socios de la UCA Miraflores R.L. en el Primer Foro Ambiental, generaron un debate de 3 días con autoridades del MARENA (Ministerio de Recursos Naturales y el Ambiente), que concluyeron en acuerdos para iniciar gestiones con el propósito de declarar por Ley de la República a Miraflores como área protegida y reserva natural, meta que fue alcanzada en el año 1996.

Además del problema ambiental, en los años 90, al igual que para toda la población nicaragüense, los socios de la UCA enfrentaron un período de post guerra, con serias limitaciones en alimentos, ganadería insipiente en la zona, los cafetales eran escasos y en deterioro, faltaban viviendas, escuelas, carreteras y demás infraestructura.

Con el apoyo de agencias de cooperación internacional, entre ellas la Unión Europea, inician en 1994 el "Proyecto Agroecológico", dirigido a la protección del medio Ambiente, acciones para el aprovechamiento de los recursos naturales, crédito para la recuperación de la caficultura y conversión del cultivo para producir café orgánico, la repoblación

ganadera, capacitación en técnicas de conservación de suelos, agricultura sostenible y sensibilización en el tema de género.

Cuando todo parecía que apuntaba a la recuperación productiva y ambiental, un fenómeno natural, el Huracán Mitch, trastoca nuevamente la débil economía campesina y aparecen nuevas dificultades y nuevos retos.

La UCA Miraflores R.L. desarrolla con ayuda solidaria nacional e internacional, el proyecto de reconstrucción para recuperar la base productiva, seguir ampliando el cultivo de café y siembra inmediata de granos para la seguridad alimentaria.

Otro revés enfrentó en 1992 la caficultura con la presencia de plagas como la roya y la broca, que de manera agresiva exterminaron grandes áreas de cultivos.

Nuevamente aparece en el año 2015 otro ataque de plagas con mutaciones difíciles de exterminar y que también obligó a muchos campesinos, pequeños y medianos productores, a renovar áreas con cultivos resistentes a las plagas y al cambio climático.

Tradicionalmente el cultivo del café es considerado "cíclico", tanto por la variación de precios como por los niveles de producción año con año, se trataba de años buenos y años malos, sin embargo, en los últimos tres años los productores han sufrido la peor caída de precios de su historia, regulados e impuestos en el mercado internacional convencional.

****LA PASIÓN POR LA CAFICULTURA**

Incrustada en una reserva natural, la UCA Miraflores promueve la caficultura con el fin de cuidar y sostener los recursos naturales.

El cultivo del café construye micro climas, dado que es producido bajo sombra, con buenas prácticas agroecológicas (uso racional y buen manejo del agua, la conservación del suelo, el manejo de poda y sombra, establecimiento de barreras vivas, definición de áreas de amortiguamiento, identificando riesgos de erosión del suelo y prácticas para la mitigación de problemas.

Para **Juana Pastora Talavera**, mujer de 62 años que siente pasión por la caficultura, las mayores dificultades en el cultivo del café son las enfermedades y la falta de financiamiento. Su área de una manzana fue recientemente renovada y su primera cosecha apenas la logró en el ciclo recién pasado (2018-2019).

En su calidad de socia y miembro de la Junta de Vigilancia de la cooperativa de mujeres La Esperanza durante los últimos 26 años, doña Juana Pastora consideró que el reto en la actualidad es producir café de calidad para encontrar mejores mercados.

En el ciclo 2018-2019 logró entregar sus primeras cinco cargas (2 quintales x carga) de café orgánico y melado.

“Ser cooperado ya es un logro, recibimos capacitaciones, tecnología y asistencia técnica. Solos, nadie volvería ni a vernos, y es cierto que es poco lo que ganamos, pero al menos una vez al año tenemos para la comida y pagar un poquito de deudas. Entendiendo que solo con el café no resolvemos nuestra economía, tenemos que tener otra cosita para salir adelante”, indicó.

“Me gusta la caficultura y uno se siente alegre que nuestro café tenga un mercado seguro y justo”, exclamó la pequeña productora, madre de seis hijos en la comunidad de El Sijul, en la Reserva Natural de Miraflores.

Para el pequeño productor **Edwin Enrique González Sovalbarro**, de 60 años, se trasladó a vivir a Miraflores, hace 30 años, y empezó a ver la caficultura como un medio de vida, “pero sobre todo vimos en el rubro la oportunidad de conservar el medio ambiente y promover la reforestación”.

Lilliam Esther Blandón Rocha, de 38 años, comunidad El Sijul, empieza a vincularse al cultivo de café desde hace 4 años motivada por la necesidad de “hacer algo” por sus dos hijas pequeñas. Su papá le dio una manzana para cultivarlas y sus hijas habían heredado de su padre difunto otro pedacito de tierra.

Actualmente tiene dos manzanas de cultivo de café, con plantación renovada que apenas este ciclo empezó a cultivar. “Estoy un poco decepcionada por los precios, porque es más lo que invertimos para producirlo, que lo que ganamos”. Con el cultivo de frijoles, maíz y con unas vaquitas se ayuda a mantener a la familia.

Con el café “quiero seguir trabajando para ver qué pasa más adelante, tal vez sube de precio, lo seguiré cultivando, a aguantar y resistir con la esperanza de que algún día suban los precios en el mercado internacional, algún día tiene que subir”.

Luis Manuel Rojas Velázquez, 54 años, miembro de la cooperativa La Unidad, comunidad de Santa Isabel, produce café desde que tiene 15 años y es miembro de la cooperativa desde hace seis años, cosechando cuatro manzanas en las variedades Catuaí, Borbom, Pacamara, entre los

que tiene una manzana certificada como café orgánico y las otras tres están en proceso de certificación.

En su opinión, la caficultura es un fracaso, a nivel mundial el precio ha caído estrepitosamente. Ejemplo, en el 2011 vendimos café en el mercado tradicional a 5 mil córdobas, ahorita en el 2018 apenas lo pagan a 3 mil córdobas. En el 2011 el saco rojo para almacenar el café tenía un costo de 5 córdobas, en la actualidad tenemos que pagarlo entre 10 y 12 córdobas. Y si hablamos de insumos los precios casi duplican, es insólito.

El futuro de la caficultura nicaragüense exige que los pequeños y medianos productores se organicen en Cooperativas para abrir espacios en el mercado de precios justos y competir, "contrariamente el pequeño productor -no organizado- es mejor que vaya pensando en desaparecer o pensar en otros cultivos como alternativa de vida.

Joarci González Talavera, joven productor residente en la comunidad de Apagui, en Miraflores municipio de Estelí; su finca es talvez una de las más grande entre los miembros de la UCA, con una extensión de 20 manzanas de tierra localizadas a una altura entre 1,200 y 1,250 metros sobre el nivel del mar.

Cosecha café desde hace 10 años en variedades Caturra, Catuai Amarillo y rojo, Borbom y en desarrollo las variedades de Pacamara y Java.

Su pasión por la caficultura es una herencia de su papá, con quien cultiva café, e invierte en calidad con la esperanza de que los precios mejoren en el mercado internacional.

Juan de Dios Moreno Velázquez, a sus 52 años recuerda su vínculo con el cultivo del café desde muy pequeño, ya que su papá se dedicaba

a ese cultivo. "Nosotros vendemos el café a la UCA Miraflores, y por ahí salimos un poco mejor porque recibimos incentivos o premios una vez al año, que los invertimos en el mismo café".

El último ciclo cosechó dos cargas, apenas para la limpia, para nada más. "Si continuo es porque ya lo había sembrado con la variedad Pacamara y catimor, ya he invertido, de lo contrario ya lo hubiese abandonado ese cultivo, me da más el pasto para ganado. Yo vivo por una vaquita parida que tengo ahí si no me estuviera muriendo de hambre", manifestó.

José Leonel Velázquez, de 53 años, tiene 3 hectáreas y media de cafetales, en la comunidad San José y miembro de la cooperativa Los Olivares. Es el cabeza de familia de 4 personas que se incorporan todos a la actividad productiva en un poco más de 20 manzanas de tierra que tiene en su poder.

Nació con el café como cultivo familiar, pero lo asume de forma individual desde hace 20 años. Reconoce que no le ponía mucho interés, porque sabía que había tiempos buenos y tiempos malos, "hasta ahora que la cooperativa busca mejores precios y vemos la necesidad de organizarnos para sobrevivir".

Acentuó que está con el café buscando hacer calidad para el mercado, "la calidad tiene precio, lleva más trabajo, más costo, pero tendremos un poco más de ingreso. No competimos con cantidad, sino que con calidad, y ese es nuestro propósito cosechar con calidad para abrir nuevos mercados con precios justo".

Elmer José Moreno Rugama y su esposa Anabel Chavarría Galeano, residentes en San José El Rodeo, Miraflor, ambos miembros de la cooperativa Los Olivares. Él, se dedica a la caficultura desde hace 8 años y la idea nace porque su papá cultivaba café y vieron la

posibilidad de sembrar “para tomarlo y generar unos centavos para ingresos de la familia. Empezó con un cuarto (1/4) de manzana y ahora tiene una manzana de café Pacamara, trabajados solo con su esposa y sus hijos.

“Batallando contra viento y marea por los precios, con grandes dificultades por un invierno sin lluvias, pero con la esperanza de mantener la cosecha”, exhortó el productor, quien con su esposa y sus hijos emprenden un pequeño proyecto de turismo comunitario, brindando servicio de alojamiento y alimentación a turistas nacionales y extranjeros.

La Ingeniera Silvia González Rugama, presidenta de UCA Miraflores, consideró que las expectativas para el café, son de crecimiento, y por ello, la organización motiva a los productores a que aumenten las áreas, mejoren la productividad y promuevan tecnología para garantizar calidad y mejorar los ingresos de cada uno de los productores.

Lograr esos objetivos ha obligado al productor a renovar las áreas afectadas por las plagas como la roya y la broca. Eran cafetales viejos y se obligó al productor a renovar áreas con variedades resistentes a las plagas. “Las perspectivas son ir creciendo en todos los aspectos: social, comercial, mejoramiento de calidad, sostenibilidad productiva”, recalcó.

*****LOS PREMIOS RESUELVEN, PERO NO HAY GANANCIAS**

Joarci González Talavera, es dueño de 10 manzanas de cultivo de café, con rendimientos de 9 quintales por manzana, "no muy bueno" dijo, al justificar que es debido a que el 80 por ciento del cultivo está bajo sombra. Contrario al café que está muy expuesto al sol, si el productor no fertiliza son atacados por las plagas y los rendimientos bajan.

Reveló que las labores como poda, fertilización, el control de maleza y otras actividades, han reducido en los dos últimos ciclos por la caída de los precios del café en el mercado internacional.

Este año muchos productores no fertilizaron porque "lo que queda como ganancia o utilidad al productor son los premios otorgados en el mercado de precios justos y especiales, y el precio de los insumos han incrementado exageradamente".

Las consecuencias serán una reducción en la productividad debido a la aplicación deficiente de fertilizantes, pero la calidad, "sin duda es muy buena, podemos mantenerla y eso depende del beneficiado inmediatamente después del corte del grano", opinó Joarci Gonzalez.

Los costos de producción de un quintal de café son de aproximadamente 120 dólares realizando las labores mínimas y desarrollando las actividades más importante en la finca.

La relación costos de producción-precios sale completa, sin un dólar de ganancia, cuando el café es vendido en el mercado internacional convencional.

"Ahí vamos con la intención de salir adelante, pero lo que nos está quebrando es el precio del café", expresó **Juan de Dios Moreno Velázquez**. El ciclo recién pasado don Juan de Dios sólo sacó dos

cargas porque fue primera cosecha de un área renovada y espera este ciclo cosechar cinco cargas.

A la víspera del próximo ciclo productivo, los productores temen que la cosecha no sea muy buena debido a la falta de lluvia, “vemos que floreció muy bien, pero esperamos que la maduración sea acompañada de un buen invierno porque de lo contrario vamos a asumir pérdidas”.

Por otro lado, los acontecimientos socio-político en Nicaragua con incidencia directa en la economía, ocurridos desde abril del 2018, ha complicado gravemente las condiciones de vida y déficit en la economía de los productores, agravada por el incremento de los costos de producción.

La carretera principal y caminos hacia las fincas es un problema que los socios de la cooperativa han dejado en manos de la alcaldía de Estelí, pero sin ninguna respuesta.

La lucha de la UCA ha sido siempre buscar buenos precios. Los socios entregan el café en pergamino a la UCA entre diciembre y febrero de cada año y es hasta el mes de septiembre que reciben su premio.

El premio es 20 dólares por quintal, por el café vendido en comercio justo, pero es la asamblea la que decide a mediados de año cómo entregar y distribuir el premio.

Los 20 dólares son distribuidos en incentivos al productor equivalente al 10 por ciento, gastos administrativos, productividad y fondo social (de emergencia para atender a los socios enfermos o que sufren accidentes o para reparación de caminos).

En cambio, los incentivos por el café orgánico son el doble y la UCA solo deduce en concepto de acopio y beneficiado, y el excedente va directo al productor y su entrega no se decide en asamblea.

******PRODUCIR CALIDAD PARA EL MERCADO DE PRECIOS JUSTOS**

El reto de los socios de la UCA Miraflor de producir calidad está íntimamente ligado a buscar mercado y buenos precios para el café especial o café melado.

El proceso de preparación del café melado reduce en gran manera el uso del agua, porque se despulpa y se seca sin lavarlo, es mínima la cantidad del agua, hay participación de la familia y motiva el precio del café por su calidad.

El primer año fue un fracaso el intento de vender café melado, los únicos seis quintales producidos no lograron tener un comprador y lo vendieron localmente, pero un año después la cooperativa logró una relación comercial con Café Chavalo de Alemania, dónde decidieron comprarlo todo, a precios bastante justos, y con ello se les otorga a las mujeres un buen premio por la calidad.

En el ciclo productivo 2018-2019, el 50 por ciento de las ventas fueron ubicados en el mercado de precio justo (orgánico, especial o melado), cuyo excedente se reparte equitativamente entre los productores. El otro 50 por ciento se vende al mercado convencional. El Café Orgánico fue ubicado el 80 por ciento de la producción.

También la UCA ha gestionado proyectos para crear condiciones especiales en las fincas que generen capacidades sobre todo en infraestructura para el secado del café melado, ejemplo, un secador solar con plástico y zaranda especial.

Con el acompañamiento de la UCA los socios han creado algunas condiciones, y van gradualmente aumentando la producción de café melado. Iniciaron con 6 quintales, después 10 quintales, ahora tienen

condiciones para producir 100 quintales, que los compra Café Chavalo de Alemania.

56 socios, de 170 productores de café, son certificados en producción de café orgánico y amigable con los pájaros; Los 170 son certificados para el comercio de precios justos, pero lo más importante es que todos trabajan por sostener la calidad del café, caracterizada de "muy buena" considerando de que encuentran en altura arriba de los mil metros sobre el nivel del mar.

No existe a nivel nacional la posibilidad de que los productores salgan victoriosos con el cultivo del café y "es de manera organizada, creando capacidades, preparándonos es que lograremos mejores precios, premios sociales y premios por la productividad", insistió la Ingeniera Silvia González Rugama, presidenta de la UCA Miraflores.

"El comercio justo está directamente vinculado a la visión y misión de la organización cooperativa, tales como la equidad de género y el incremento de la productividad para mejorar ingresos de cada uno de los miembros de la cooperativa", recalcó.

*******EL ECO-TURISMO COMO ALTERNATIVA**

Los y las socias de la UCA Miraflores cosechan el fruto de sus esfuerzos en la protección de los recursos naturales, ofreciendo servicios de hospedaje, senderismo, alimentación, en el marco de un Plan de desarrollo de Eco-Turismos Comunitario, uso de tecnologías alternativas para la producción y adaptación al cambio climático.

Los productores para implementar el turismo comunitario o Eco Turismo, hicieron una serie de acciones para proteger el eco sistema en la zona y definir una ruta turística denominada rutas de las aves, flores y café.

Es una iniciativa innovadora. Desde 1999 los campesinos, quienes no sabían que significa "Turismo" porque nunca viajaban por placer, solo para ver parientes, ir a velas, casamientos, empezaban a ver que su zona también era linda, que atraía a gente interesada en aves, orquídeas y agricultura sostenible.

En el año 2000 una visita muy importante a la Reserva Natural fue la de un grupo de alumnos de una escuela en la ciudad hermana Bielefeld, Alemania. Realizaron un trabajo de geografía y experimentaron la convivencia en casas de familias campesinas.

Otros visitantes de origen español llegaron a la Reserva, impresionado por la diversidad de paisajes que ofrece la zona, nace la idea de diseñar un primer pequeño proyecto eco-turístico con el apoyo de FONS CATALAN.

Equipan habitaciones, cabañas y forman a un grupo de guías turísticos. Logran publicaciones entre los más leídos libros sobre turismo en Centroamérica. (Lonley Planet, Footprint, Centralamerican Guide Book).

Después de las primeras acciones de senderismo, algunas de las familias campesinas se rifan a invertir en infraestructura turística y emprenden sus negocios de alojamiento en casa, algunos logran créditos para cabañas y se sigue capacitando guías.

Además la UCA identifica potenciales en la diversidad de aves y orquídeas en la zona y se inician acciones de inventario de flora y fauna en colaboración con universidades y expertos locales.

En la actualidad, en fincas de productores existen varios senderos rotulados, con miradores, saltos, árboles propios de la zona y otros atractivos.

El inicio de la actividad eco-turístico permitió un nuevo salto en el desarrollo económico y social de la zona. En este programa, el trabajo de la mujer adquiere un nuevo valor y esto mejora las condiciones de vida para toda la población. Además la juventud aprovecha otras fuentes de ingreso por dedicarse a la labor de guía turístico, aprenden inglés y tiene que esforzarse para actualizar permanentemente sus conocimientos en aspectos ambientales y sociales.

Sin embargo, siempre se buscan acciones para la reactivación de los medios de vida, apoyando planes de producción, establecimiento de huertos intensivos cuyos excedentes de venta contribuyen a enfrentar la crisis económica actual.

*******MUJERES PROTAGONISTAS EMPODERADAS**

Las mujeres cooperativistas han logrado empoderamiento, trabajando hombro a hombro con los socios masculinos. El gobierno sandinista proveía a las cooperativas de la infraestructura social necesaria para que ellas se incorporaran a tiempo completo a las labores de campo, tales Centros de desarrollo infantil, escuelas, centros de salud, para facilitar que las mujeres se integraran completamente.

La UCA desde su fundación ha trabajado en sus líneas estrategia de enfoque de género y relevo generacional. De las 12 cooperativas, cuatro son conformadas por mujeres, pero las otras son mixtas; "el propósito es que ellas se apropien de la organización, que tengan una oportunidad más allá de estar en sus parcelas, asumen cargos en las estructuras de las cooperativas, y al final ellas participan activamente dentro de la unidad productiva familiar, ejemplo hay parcelas de café trabajadas en familia, y no solo el hombre", manifestó **Silvia González Rugama, presidenta de UCA Miraflores.**

Un proyecto de innovación, el proceso de producción de café melado, es desarrollado con las mujeres, "porque es una actividad a la que se le dedica más paciencia, tiempo y han logrado incorporarse, y a pesar de que no sabían nada hace tres años, hoy les ha interesado mucho y les ha gustado", indicó.

Mujeres penconas, dicho en buen nicaragüense, se fajan todos los días bajo sol, en las labores del campo. Es común ver a **Lilliam Esther Blandón Rocha**, de 38 años, comunidad El Sijul, en Miraflores, con sus botas de hule y pantalón jean moverse entre cafetales, sembrando frijoles, hortalizas, árboles frutales, pero además realizando las labores propias del hogar.

Hace cuatro años se casó nuevamente, su esposo le ayuda bastante, pero se dividen los quehaceres en el campo. Él se dedica solo a granos básicos y aprende a cultivar café a su lado. Motivada por la extrema necesidad de hacer algo por sus dos hijas que quedaron muy pequeñas cuando falleció su primer marido, tomó las riendas en una manzana de tierra que le heredó su padre.

Actualmente tiene en cultivo dos manzanas de café orgánico, sus hijas ya tienen 14 y 18 años, y en los últimos cuatro años su familia creció con otros dos hijos, que los considera su mayor motivación para enfrentarse a las tareas más duras del campo y poder garantizarles sustento diario.

“Con ayuda de mi familia levanté mi casa, no es difícil para una mujer trabajar en el campo, se acostumbra uno, los primeros días hasta fiebre me dio, ahora hasta falta me hace, liriar (relacionarse) con los animales, las vacas yo las ordeño, las vacuno, las baño y yo las cuido”.

Lilliam comercializa la cosecha de café través de la UCA Miraflores, a la cual es socia desde hace 8 años. “Lo que uno hace en el campo se mira, lo que hace en la cocina no, cuidaba una mosería (mozos), y al final cuando mi marido murió me dejaron en brazos cruzados y sin nada”, contaba con tanto brillo aquella mujer de tez blanca, estatura regular y delgada.

A través de las cooperativas UCA Miraflores siempre le han facilitado créditos para trabajar, pero además apoyo en implementación en huertos familiares, es ahí donde le nació a Lilliam el anhelo de trabajar en el campo.

Empezó vendiendo maracuyá, chayas, zanahoria, y a sus hijas las mandaba una a clases y a la otra la dejaba con la abuela para irse a trabajar al campo. “Nunca me sentí limitada por ser mujer, cosechaba y

me iba a venderlas, ya regresaba con 1,500 córdobas en mano, así les ayudé a mis hijas en sus estudios”.

Hay muchos subproductos que salen de las fincas, que no se estaban aprovechando, como la pulpa de café para abono orgánico, y ahora las mujeres de la comunidad, socias de la cooperativa, han aprendido a elaborarlo, convencidas de que eso les reduce los costos de producción en el cultivo de café.

*******EL RETO DE CRECER**

Edwin Enrique González Sovalbarro, 60 años, habitante de El Sijul, en la Reserva Natural Miraflores, Estelí, miembro de la Cooperativa La Unidad, se dedica a la caficultura desde hace 25 años, empezó a ver la caficultura como un medio de vida, pero sobre todo vio en este rubro la oportunidad de conservar el medio ambiente y promover la reforestación.

Actualmente, González Sovalbarro cultiva dos manzanas de tierras con café, renovadas con variedades resistentes a la roya, como marsellesa, parainema, pacamara, katuai, pero además certificado orgánico, “que es costoso, pero es rentable, porque el material como el *sulfocalcio* y otros abonos hemos aprendido a elaborarlo nosotros mismos en cada con capacitaciones”.

“Vamos apuntando a dar saltos de calidad, no de cantidad, nuestro propósito como pequeño productor es ser más productivos en cafés especiales orgánicos y melados para garantizar mercado y precios justos, pero paralelamente dedicarnos a otros rubros como las hortaliza, granos básicos y ganado para subsistir”, subrayó el productor.

Las expectativas para el café son de crecimiento. Con esa finalidad la UCA integra en todos los programas los componentes productividad y calidad, es decir, "fortalecer al productor, y motivarlo a mejorar la calidad y los volúmenes; se promueve la tecnología, que al final mejora los ingresos de cada uno de los productores", recalcó Hassad Ismael, técnico de la UCA.

Reiteró que las perspectivas son ir creciendo en todos los aspectos: social, comercial, mejoramiento de calidad y sostenibilidad productiva.

Un ejemplo, la cooperativa *Los Olivares* tiene 35 socios, de los cuales 7 producen café y están apuntando a renovar áreas con variedades resistentes a las plagas y cambios climáticos, ya el cultivo va en crecimiento y en menos de cuatro años ese cultivo ya estará en producción.

Para el productor José Leonel Velázquez, "el mercado local no le pone mente a la calidad, porque compra lo más barato, pero cuando nosotros sabemos que la calidad garantiza salud y nutrición en la familia, trabajamos orgánico, melado, nos organizamos para buscar calidad y mercado, y así darle mejores condiciones de vida a la familia, y dejar un mejor vivir como herencia".

Uno de sus hijos estudio medicina veterinaria en Granada y ahora estudia agronomía. A él le gusta y se sacrifica, trabaja en la finca toda la semana y va a estudiar los fines de semana, le gusta estudiar. Su hija mujer, el día que se graduaba de licenciada en Psicología Clínica, hace 4 años, ese día murió. Hoy tendría 24 años. "luchamos con ella, fue difícil", recordó con mucha tristeza.

Ahora, para don José Leonel lo importante es que está organizado para buscar mejores mercados, tiene la asistencia técnica, **ejecuta proyectos de fortalecimiento del café, huertos familiares y**

turismo. "Con un buen café y un buen precio, obtiene ganancia y se mantiene la UCA", opinó.