



Fomento a proyectos productivos de emprendimiento y de vida en mujeres rurales de la zonas cafetaleras, “Taller de Elaboración de Jabón de Café”*

Promotion of productive projects for entrepreneurship and women's rural life
in coffee growing areas, "Coffee Soap Making Workshop"

Doris Karen Abrajan Pinto • doris.abrajan.pin@cobach.edu.mx
Colegio de Bachilleres de Chiapas, CEMSaD 237 Veintiséis de Octubre.
Tapachula Chiapas, México.

Gizelle Guadalupe Macías González • gmaciasg@cualtos.udg.mx
Red de Ciencia, Tecnología y Género, A.C.,
Red de Investigadores y Docentes de México, América Latina, Andorra y España
Seminario de Redes Femeninas en la Historia y Estudios de Género.,
Centro Universitario de los Altos, Universidad de Guadalajara. México

39

Palabras clave: *emprendimiento; mujeres; proyectos; producción; café; jabón*

Keywords: *entrepreneurship; women; projects; production; coffee; soap*

Las mujeres representan un papel fundamental en todos los procesos del cultivo de café, la mayoría de los hogares campesinos cafetaleros dependen de la creatividad y la fuerza femenina. Cada vez más mujeres comercializan café y emprenden negocios de transformación del aromático grano, haciendo crecer el mercado en la zona alta de Tapachula, Chiapas. Sin embargo, existe una desigualdad de género que es precisa abordar, siendo las mujeres quienes realizan la mayor parte de las actividades productivas y las que menos provecho obtienen de su trabajo.

El presente trabajo narra la experiencia implementada como parte de las actividades de proyectos transversales para el bienestar social de los alumnos del centro escolar del Colegio de Bachilleres de Chiapas, Educación Media Superior a Distancia (EMSaD) 237 Veintiséis de Octubre, consistente en un taller de elaboración de jabón de café, enfocado en mujeres rurales de 15 a 17 años, que permita desarrollar emprendimientos como parte de su proyecto de vida.

* Este artículo es el resultado del “Curso-Taller de divulgación científica con perspectiva de género” financiado por Instituto de Ciencia, Tecnología e Innovación del Estado de Chiapas e impartido por integrantes de la Red mexicana de Ciencia, Tecnología y Género, durante el primer semestre del año 2023 en Tuxtla Gutiérrez, Chiapas como resultado de un convenio de colaboración.



DÍA INTERNACIONAL DE LA MUJER

Antecedentes

En 2015 se concursó la Convocatoria de la 21.^a Semana Nacional de Ciencia y Tecnología, con dos alumnos del centro escolar, en la modalidad de prototipo de desarrollo tecnológico, con el proyecto “Productos alternativos al cultivo de café” a nivel regional en Tapachula, estatal en Tuxtla Gutiérrez y posteriormente se concursó en la Feria Nacional de Ciencias e Ingenierías 2016, también realizado en la misma ciudad, obteniendo el triunfo. En la Ciudad de México se concursó en el FENACI Nacional como parte de la delegación Chiapas. Al egresar los alumnos, el proyecto cayó en el olvido. En 2020, se retomó durante la pandemia, mediante el Primer Concurso de Video “Innovación y emprendimiento de proyectos productivos” y obtuvo el primer lugar a nivel estatal, por lo que esta actividad productiva se consideró una experiencia innovadora de éxito para fomentar el emprendimiento, acercar a las alumnas y alumnos a la ciencia mediante la fabricación de los productos y que les permitiera considerarlo dentro de su proyecto de vida. Lo anterior dio pie a la implementación de un taller desde el enfoque transdisciplinar y con perspectiva de género en la comunidad, con mujeres rurales, quienes representan 70% de la fuerza productiva del cultivo de café.

El presente proyecto surge a raíz del curso de Divulgación Científica y Perspectiva de género impartido por el ICTI (Instituto de Ciencia y Tecnología e Innovación), en el cual, con el apoyo de las investigadoras de la Red Mexicana de Ciencia, Tecnología y Género (CITEG); como docente en la educación media superior a distancia (EMSaD) del Colegio de Bachilleres de Chiapas, se implementó el proyecto de divulgación científica sobre la elaboración de jabón de café, como proyecto productivo, para incorporar la perspectiva en mujeres rurales de la zona alta de Tapachula, Chiapas, México, a través de las talleristas y la audiencia.

El proyecto se desarrolla en el Colegio de Bachilleres de Chiapas (COBACH) ubicado en la zona alta de Tapachula, Chiapas, México. Una zona cafetalera, en la que la figura de la mujer como parte de la fuerza de trabajo en la tapisca del café, molienda y comercialización del grano, está invisibilizada, así como sus aportaciones en el desarrollo de tecnologías en este ramo. Es por ello que, a través de la enseñanza de la elaboración del jabón de café como proyecto productivo liderado por mujeres del contexto rural, se pretende promover el emprendimiento como proyecto de vida en otras mujeres.

Desde la función docente, como facilitadora en la implementación de los proyectos productivos de emprendimiento con alumnas y alumnos de 15 a 18 años, se considera de vital importancia promover la participación igualitaria en los proyectos, visibilizar el trabajo que realizan las mujeres en la industria del café, así como en las distintas etapas de la comercialización y así paliar las desigualdades de género que se viven a diario en los diferentes contextos. Se procura el empleo de un lenguaje incluyente, la responsabilidad consciente y utilizar la divulgación científica con perspectiva de género como estrategia de enseñanza aprendizaje al sistematizar las experiencias educativas, porque una vez colocados los lentes de género es difícil de quitarlos, haciendo de ello un compromiso en el día a día frente a los diversos escenarios en los cuales nos encontramos, así como también el reconocernos a nosotras mismas como divulgadoras de ciencia, brindándonos las herramientas necesarias para usarlas como estrategia de enseñanza para las mujeres y niñas de Chiapas.



DÍA INTERNACIONAL DE LA MUJER

Elaboración de café, con perspectiva de género Mujeres

La piedra angular de este proyecto es la relación entre las mujeres y el café. Las mujeres representan un papel fundamental en todos los procesos del cultivo de café, la mayoría de los hogares campesinos cafetaleros dependen de la creatividad y la fuerza femenina. Cada vez más mujeres comercializan café y emprenden negocios de transformación del aromático grano, haciendo crecer el mercado en la zona alta de Tapachula, Chiapas. Sin embargo, existe una desigualdad de género que es precisa abordar, siendo las mujeres quienes realizan la mayor parte de las actividades productivas y las que menos provecho obtienen de su trabajo. Su participación es trascendental porque a lo largo de la historia han sido ellas las encargadas de hacer la recolección, el procesamiento y secado del grano, que son puntos claves para determinar la calidad y del producto y su reconocimiento en la industria, según Delirante 2023.

Algunas de ellas han logrado ganar la taza de plata, la cual se entrega a los cafés de especialidad, como en el año 2022 lo hicieron Martina Luna en la categoría de naturales y Elvira Trejo por Honeys y lavado, en la 5ta edición del Concurso Nacional de Calidad de Taza. La historia de Elvira Trejo es la de una herencia que viene desde sus bisabuelos, quienes iniciaron con la siembra de café en la Finca San Juan del Vesubio en el municipio de Yajalón, Chiapas. Ahora, como nueva generación en la finca, Elvira quiere posicionar su café como uno de especialidad y llevar su trabajo como mujer dentro de una industria donde solo el 30% de participación es de mujeres.

¿Sabías que en la industria del café hay innumerables mujeres que han desempeñado un papel integral en la forma en que compramos, preparamos y bebemos café? A menudo, estas mujeres pasan desapercibidas, pero les brindaremos una referencia de sus aportaciones:

Amalie Auguste Melitta Bentz era un ama de casa alemana que se convirtió en una empresaria a principios del siglo XX, simplemente buscando una solución para el café fangoso producido por la tecnología disponible en ese momento, es decir, filtros de tela que eran difíciles de limpiar. En 1908, Melitta perforó una serie de agujeros en el fondo de una olla de latón, cubriéndola con un trozo de papel secante de su hijo, llenándola con café molido y colocándola sobre una taza; vertió agua caliente en los pozos y el papel hizo el truco de dejar que el delicioso café fluyera limpiamente, sin sedimentos. Se le otorgó una patente ese mismo año y abrió una tienda, contratando a su esposo y sus dos hijos para ayudar a administrar el negocio que llevaba su nombre, sus nietos aún continúan el negocio.

En 1907, Alice Foote MacDougal, estableció un negocio de tostado de café AF MacDougal en lo que entonces era el distrito del café de la ciudad de Nueva York, al principio, trató de enmascarar su identidad como mujer usando sus iniciales, no pasó mucho tiempo antes de que el mundo del café supiera su nombre completo y toda la fuerza de su personalidad. En 1919, abrió una tienda de granos de café y comenzó a vender *waffles* y preparar café para llamar la atención. Ese único cambio la puso en camino de convertirse en la reina de las cafeterías de la ciudad de Nueva York y, en unos pocos años, abrió varias cafeterías de inspiración europea lujosamente decoradas. "El café es un ser sensible. Tiene sus caprichos y sus fantasías", escribió Alice, así que la próxima vez que se siente en una cafetería y disfrute de un poco de tranquilidad, podría hacer un brindis silencioso por la reina de la cafeína.



DÍA INTERNACIONAL DE LA MUJER

MOVIMIENTO

El término "café especial" está asociado con Erna Knutsen, una comerciante veterana y experta en café a la que se le adjudica desde 1974, nacida en Noruega en 1921, Knutsen y su familia emigraron a la ciudad de Nueva York en 1926. Por otro lado, Alice Foote MacDougall ya era famosa por el café. Se mudó a California, donde comenzó una carrera de 30 años, antes del café, como secretaria. Después de muchos años trabajando para ejecutivos corporativos de alto poder, llegó a la oficina de café, donde trabajó con el director ejecutivo. De hecho, a pesar del bloqueo histórico de las mujeres en la sala de cata, Knutsen luchó para ingresar al laboratorio de análisis sensorial y finalmente en 1973, al año siguiente, ya era una maestra catadora, acuñando la frase "café de especialidad" para describir las formas en que los cafés de ciertas regiones y de ciertos procesos podían diferenciarse entre sí y reconociendo el creciente grupo de tostadores que estaban interesados en esos cafés de mayor calidad.

El otro tema relacionado a nuestro proyecto es el jabón, el cual tiene un origen identificado en Roma. En nuestro país, los mexicas usaban la hierba del *copalxocotl* y la raíz del *xiuhmaolli*, las cuales se usaban como jabón para bañarse (ambas generan burbujas), también era el jabón con el que lavaban la ropa. En la actualidad, también en esta industria hay mujeres como Sandra Velásquez, la emprendedora latina que hace jabones con nopales. Luego de ser despedida y con un mundo lleno de dudas, Sandra Velásquez se quedó sin trabajo durante 2020. Al estar en casa de sus padres mexicanos en California descubrió que gracias a la forma de los nopales y, con base en sus propiedades, podría generar su empresa. Así fue cómo surgió la marca de jabones Nopalera, que ahora está en boca de todos en los Estados Unidos. De esta manera, el emprendimiento femenino como factor de transformación social visibiliza la labor de las mujeres emprendedoras en el marco de la reactivación económica de las zonas cafecultoras del Estado, como factor clave para la transformación de la comunidad.

Implementación del taller

El objetivo del proyecto es promover, a través de la elaboración de un producto derivado del café (jabón de café), un taller para el desarrollo de proyectos productivos de emprendimiento, como parte de su proyecto de vida en mujeres rurales de 15 a 17 años de las zonas cafetaleras del ejido Veintiséis de Octubre, del municipio de Tapachula, Chiapas, para lo cual se acondicionó un espacio con dos mesas y 10 sillas, con luz eléctrica y dos enchufes y una extensión, así también mantelería.

Se distribuyeron los materiales a cada una de las participantes, los cuales consisten en: mesa, sillas, parrilla, extensión eléctrica, tazas de plástico (4), cucharas (4), papel periódico, glicerina (1kg), café molido (100 g), ralladura de 2 naranjas, aceite de coco (opcional), moldes y balanza.

En cuanto a las tareas de gestión, se solicita a las autoridades ejidales y municipales, las facilidades para los espacios, apoyo para el material, sillas y mesas para llevar a cabo la actividad. Otro punto a tener en cuenta es la difusión y promoción a mujeres rurales de entre 15 y 17 años, con conocimientos básicos del café, la cual se da con el apoyo de las alumnas que imparten el taller, las autoridades escolares y municipales, se difunde el curso en la comunidad mediante carteles, teléfono, correo electrónico, redes sociales como Facebook, Instagram y un canal de YouTube.

DERECHOS

2017

2024



DÍA INTERNACIONAL DE LA MUJER

Acondicionamiento y ambientación

Se deben ambientar los espacios, en este caso con manteles púrpuras y blancos, además se colocaron fotografías de mujeres que han aportado en el mundo del café y la cafeticultura regional.

Introducción al taller

Se brinda una introducción a la audiencia, comenzando con las aportaciones de las mujeres en los procesos del cultivo de café y la elaboración del jabón.

Metodología y propiedades del producto

Al comienzo del taller, se realizan preguntas detonadoras sobre las propiedades del café en la piel, para que la audiencia se familiarice con los materiales a utilizar, a continuación, se procede a indicar el procedimiento para la elaboración del producto, por ejemplo:

- ¿Sabías que el café puede generar beneficios en tu piel?
- ¿Conoces cuáles son algunas propiedades del café?

Para introducir se sugiere la siguiente información:

1. Uno de los mayores beneficios del café para la piel es su acción contra la celulitis y piel de naranja, ya que posee la capacidad de reactivar la circulación sanguínea.
2. El uso de productos con cafeína y la realización de masajes a base de café son beneficiosos para combatir las varices y previenen su aparición.
3. El café es una importante fuente de antioxidantes, los cuales son excelentes para proteger el organismo del daño que causan los llamados radicales libres, ayuda a mantener la juventud de los tejidos de la dermis y a evitar la formación de arrugas prematuras.
4. El café molido es uno de los mejores ingredientes naturales para exfoliar la piel. Aplicando directamente el café molido y masajeando suavemente sobre la zona a tratar, lograremos eliminar las células muertas e impurezas, dejando la piel mucho más suave y radiante.
5. Los geles y jabones de café, además de exfoliar y limpiar la piel, también contienen nutrientes muy buenos para mantenerla hidratada.

Elaboración de jabón de café

Tiempo asignado (1 hora).

Se reparten los 100 gramos de glicerina a cada participante en un recipiente de plástico, con una cuchara:

1. La glicerina se derrite a baño maría.
2. Se añade el café, la naranja y los aceites, incorporando delicadamente los productos.
3. Posteriormente, con cuidado de no quemarse, se vacían en los moldes a elección.



DÍA INTERNACIONAL DE LA MUJER

4. Se deja reposar.
5. Una vez solidificado, se procede a envolver y etiquetar.
6. De preferencia, se debe dejar reposar por 3 días para maduración del jabón de café.

Resultados

Se logró promover a través del taller para el desarrollo de proyectos productivos de emprendimiento, la elaboración de un producto derivado del café (jabón de café), e incorporarlo como parte de un proyecto de vida en mujeres rurales de 15 a 17 años de las zonas cafetaleras del ejido Veintiséis de Octubre, del municipio de Tapachula, Chiapas; participando en la Jornada Regional de Divulgación Científica 2023 del Colegio de Bachilleres de Chiapas, en el 2.º Festival Internacional del Café, región Costa-Soconusco y se obtuvo una mención honorífica a nivel nacional en el 2.º Concurso de Proyectos Científicos, Culturales y Deportivos para niñas y adolescentes a nivel nacional, por parte de INMUJERES (Instituto Nacional de las Mujeres) en el mes de Noviembre de 2023.

Conclusión

Con la implementación del taller se abren perspectivas para las mujeres, ya que en Tapachula existen comercializadoras de café y servicios como la empresa KI-MUÚL, en la cual se han llevado capacitaciones para fortalecer el Proyecto Productivo como el de "Cata de café, mujeres en el mundo del café", impartido Instituto de Café de Chiapas (INCAFECH) y WEDO (Women's Entrepreneurship Day Organization) destacando esta empresa por el apoyo que brinda a las mujeres de la región que comercializan el grano. Todo lo anterior crea redes y sinergias en beneficio de las mujeres de la zona.

Anexos

Imágenes de las Mujeres en la Industria y Producción del café



Melitta Bentz. Fuentes: Café Sama Mama, 2023



Erna Knutsen. Fuentes: Café Sama Mama, 2023



Alice Foote. Fuentes: Café Sama Mama, 2023



DÍA INTERNACIONAL DE LA MUJER

MOVIMIENTO



Mujeres en la cadena de producción del café.



Martina Luna



Elvira Trejo



Sandra Velásquez, Emprendedora Jabones Nopalera



Proyecto Productivo CEMSaD 237 Veintiséis de octubre



Exposición en Ferias de emprendimiento

DERECHOS

2017

2024



DÍA INTERNACIONAL DE LA MUJER

MOVIMIENTO



Expoventa artesanal



Alumnas que dirigen el proyecto



Alumnas llevando a cabo el taller



Jabones de café



Cata de café



Alumnas y docentes recibiendo la capacitación

DERECHOS

2017

2024



DÍA INTERNACIONAL DE LA MUJER

MOVIMIENTO



Taller de Divulgación



Mujeres en la Industria del Café



Jabón de café



Segundo Festival Internacional del Café

Referencias

- Abrajan, P.** (2021). *Video de apoyo de la preparación del jabón de café*. <https://www.youtube.com/watch?v=40usp5XsB7Y>
- Delirante.** (2023). <https://cafedelirante.com.ar/blog/la-mujer-y-el-cafe-una-historia-para-contar/>
- Noro.** (2022). <https://noro.mx/sandra-velasquez-emprendedora-latina-hace-jabon-nopales/>
- Cafés MamaSame.** (2023). <https://www.cafesmamasame.com/es/blog/mujeres-en-la-historia-del-cafe>
- Bussines Insider Mexico.** (2021). <https://businessinsider.mx/mujeres-mexicanas-produccion-de-cafe-de-especialidad/>

DERECHOS

2017

2024