



# Las mujeres y el café en Uganda

En todo el mundo, las mujeres cumplen un papel crucial en el café. Uganda no es una excepción. En las parcelas familiares donde se produce la mayor parte del café de este país, las mujeres suelen ocuparse de casi todas las tareas. Además, ya en la planta de procesado, la mujer vuelve a ser protagonista, asumiendo la tarea de selección de los granos

**E**l papel de la mujer en el sector del café ugandés es destacado. Ellas, igual que los hombres son las encargadas de recoger las cerezas del cafeto una vez están en su punto justo de maduración y también son ellas las que realizan, en un buen número de plantas procesadoras, la meticulosa tarea de la selección de granos a mano. Durante nuestra estancia en Uganda pudimos ver a algunas mujeres ocupándose de ambas tareas. Con algunas pudimos conversar y nos explicaron en primera persona lo que supone para ellas y sus familias, el café.

## La mujer en los cafetales

Un extraordinario ejemplo de esta vinculación entre las mujeres ugandesas y el café es la Chebonet Women Coffee Development Association, creada en el año 2010 en la región Mt Elgon, una de las zonas con una mejor producción de café del país. Allí 23 mujeres en un inicio y más de 50 hoy día, decidieron unir fuerzas y focalizar sus esfuerzos en la producción de cafés de especialidad. Para hacerlo han contado con la colaboración de la Uganda Coofee Devoelopment Authority y muy especialmente de la Africa Coffee Acadamy que ha sido el ente encargado de ofrecer soporte formativo a todas estas mujeres y también ayuda en la gestión de la organización.

La idea surgió en 2009 con la visita de un grupo de agrónomos de la Universidad de Michigan que viajaron hasta Uganda con el propósito de realizar un diagnóstico exhaustivo de las condiciones del espacio, terreno y climatología para poder desarrollar nuevos cultivos de cafés especiales en la zona. Realizado el trabajo, establecieron un proyecto de actuación para conseguir el objetivo propuesto y en alianza con Kabum Coffee International empezó a

implementarse en los alrededores del Monte Elgon. Jane Chemonges, la actual presidenta de la cooperativa de mujeres de Chebonet se sumó desde el primer momento a la iniciativa actuando a partir de aquel momento como ejemplo para el resto de sus compañeras que poco a poco han seguido sus paso.

El proyecto en cuestión ofrecía formación y también algunos recursos. Aún y así, la producción individual de cada uno de ellos era tan pequeña que difícilmente lograban ser competitivos. Fue en este punto y tras participar también en la convención de la East Africa Fine Coffee Association en Kigale [Ruanda] que Jane Chemonges comprobó cómo los cafés especiales recibían precios más altos y como la certificación de los granos como cafés diferenciados por parte de expertos como los licenciados Q Grader ayudaban a posicionar los granos en el mercado y hacerlo, además, bajo unas circunstancias mucho más favorables que los cafés convencionales.

Llegados a este punto y de vuelta ya a Uganda, Chemonges se enroló decididamente en el proyecto y recibió del fondo de Kabum un micro crédito y también fertilizantes y material diversos para mejorar sus prácticas caficultoras. Con su primera producción tras esta intervención, Jane pudo devolver el crédito y tomó la misión de involucrar a otras vecinas en la iniciativa.

La mayor parte de las mujeres miembro de esta organización son madres solteras o viudas y desde que surgió la propuesta para poner en marcha el proyecto de la cooperativa entendieron que debían apostar por el café de especialidad si quieren diferenciarse y obtener de su producto los recursos suficientes para llevar una vida digna con sus hijos.



Tras cinco años de trabajo y capacitación conjunta, el conocimiento sobre el café de estas mujeres ha crecido y lo que hasta entonces había sido un cultivo recurrente en las inmediaciones de sus casas se está convirtiendo en su modo de vida. La producción es todavía escasa, y sus recursos económicos muy cortos, algo que sin embargo no les ha impedido empezar a vender ya sus cafés fuera del país, por lo general a compradores directos, a los que la cooperativa asegura la calidad de su grano con certificados emitidos por el laboratorio que abrió en 2011 en la ciudad de Kapchorwa, Kabum y la Uganda Coffee Development Authority.

Actualmente siguen trabajando en la misma línea en la que iniciaron su camino en conjunto y tienen sobre la mesa un buen número de proyectos en espera de poder encontrar la manera de materializarlos. Necesitan un almacén donde poder centralizar su café, otro donde disponer las herramientas y por el momento continúan compartiendo, por ejemplo, máquina despulpadora, en espera de poder adquirir otra que les ayude a agilizar su trabajo. Organizadas en grupos, las mujeres llevan hasta la sede social de la organización el café que han recogido en sus micro fincas y una vez lavado lo despulpan por turnos en la máquina que comparten. Tras esta operación vuelven a llevarse el café cada una a su casa y lo secan al sol lejos de la carretera intentando preservar de la mejor manera posible las características únicas de su café, un arábica bugisu de calidad reconocida entre los expertos de café del país.

Aunque en la mayoría de los casos el café de estas mujeres es vendido en verde, tienen el proyecto de poder distribuir en un periodo de tiempo no muy lejano, café tostado bajo su propia marca. La propuesta es "23 Woman Coffee" - "El café de las 23 mujeres", en homenaje al inicio de su andadura conjunta. Por el momento y mientras no logran tirar adelante la iniciativa su café, el que se vende tostado, se distribuye bajo el nombre genérico de "Sipi Elgon", a un precio aproximado de 4 dólares los 500 gramos.

El ímpetu y la decisión de estas mujeres les ha llevado al reconocimiento internacional y desde hace ya un tiempo, por ejemplo, son miembro de la International Women Coffee Association (IWCA), organismo a través del cual también reciben ayuda en materia de formación.

En su conjunto el café Kabum Uganda ha logrado ya en tres ocasiones el primer puesto en el concurso "Taste of

Harvest Competition". Este reconocimiento, además de un buen estímulo para que las productoras sigan trabajando en el mismo sentido, también supone una buena recompensa económica, ya que de forma inmediata sus granos pasan a tener un mayor precio.

Adicionalmente y al margen de todas estas bondades derivadas del trabajo directo de estas mujeres, en esta comunidad ha sucedido lo que muchos estudios demuestran y que es que el mayor acceso de las mujeres a los recursos, sobre todo en el sector agrícola, repercute positivamente en la educación, la salud, la nutrición, el bienestar general y la reducción de la pobreza de su entorno más inmediato. Los hijos de algunas de las mujeres de la Chebonet Women Coffee Development Association han conseguido gracias a los recursos generados por sus madres cursar estudios antes fuera de su alcance.

### Las mujeres en las plantas procesadoras

Mención aparte y también destacada se merecen las mujeres que se apilan en algunas plantas clasificadoras, sentadas en el suelo durante horas y en ocasiones bajo un sol de justicia, seleccionando uno a uno los granos defectuosos de los sacos de café que se les entregan. En el mejor de los casos reciben un dólar o algo más de un dólar por la limpieza de un saco de 60 kg, una tarea que les suele llevar casi toda una jornada. Por regla general, los granos de criba 12 y 15 se seleccionan de forma mecanizada, mientras que son las mujeres las que realizan lo propio para cribas 18 y granos defectuosos.

En algunas fábricas, las mujeres se disponen en naves entre los sacos de café, mientras que en otras, la falta de espacio obliga a que realicen su trabajo en los patios al sol. La media de empleadas para esta tarea en las plantas procesadoras varía en función de su volumen y disponibilidad de café, coincidiendo las puntas más altas de trabajo justo después del inicio de las cosechas. En algunos casos, son las propias mujeres que han colaborado en la recogida del café, las que a posteriori realizan, también, esta tarea de selección manual, muy especialmente en las zonas rurales. En Kampala también hay empresas que utilizan este tipo de trabajadoras para limpiar sus cafés de mayor calidad. Estas sin embargo, no siempre colaboran en el resto de la cadena y suelen compaginar este trabajo con otros durante las épocas en las que no hay café.

# Nueva Web

www.eunasa.com



## VISUALIZACIÓN MULTIDISPOSITIVO

### NUEVAS FUNCIONALIDADES



- ✓ Precios Netos
- ✓ Cálculo de Portes
- ✓ Stocks a tiempo real
- ✓ Consulta el estado de tus pedidos
- ✓ Buscador predictivo

Búsqueda de productos

519078 - MÁQUINA CAFÉ CRISTAL DE FILTRO 6 TAZAS CHEMEX



Referencia: 519078  
Género: BARISTA  
Tipo de máquina: MÁQUINA DE CAFÉ  
Tipo de producto: MÁQUINA DE CAFÉ  
Marca: CHEMEX  
Origen:

[Pasar a la información](#)

Cantidad/Embalaje: 1  
Stock: 1

Cantidad	Neto/Embalaje	Neto/UD
1	215ml	215ml

[-](#) [+](#) [X](#)

Información complementaria  
D: 130mm - H: 215mm

Válido para (marca y modelo)

Recambios

	FILTRO PAPEL 6 TAZAS (100) TIPO C DALK Stock: 1   Categoría: Recambios	<a href="#">+</a>
---	---	-------------------

[- Detallar](#)

Accesorios

	COPA DE CRISTAL 250ml PARA MÁQUINA CAFÉ CHEMEX Stock: 1   Categoría: Accesorios	<a href="#">+</a>
---	--	-------------------

[- Detallar](#)

	TAPA DE CRISTAL PARA MÁQUINA CAFÉ CHEMEX Stock: 1   Categoría: Accesorios	<a href="#">+</a>
---	--	-------------------

[- Detallar](#)

	IMPULSOR PLÁSTICO PARA MÁQUINA CAFÉ CHEMEX Stock: 1   Categoría: Accesorios	<a href="#">+</a>
---	--	-------------------

[- Detallar](#)

	FILTRO CAFÉ INOX PARA MÁQUINA CAFÉ CHEMEX Stock: 1   Categoría: Accesorios	<a href="#">+</a>
---	---	-------------------

[- Detallar](#)



## Fórum café en Chebonet

Durante la visita de la delegación de Fórum Café a Uganda, Icona Café acordó con la Africa Coffee Academy la visita a la cooperativa de mujeres de Chebonet. El acceso a la zona bastante complicado por su situación en lo alto de un puerto resultó al final un atractivo viaje por la región del Monte Elgon para acabar en un espectacular paraje en lo alto de una montaña, donde este grupo de mujeres tienen el que vendría ser su "local" social.

Un espacio con unas cuantas chozas de barro y paja, un terreno con algunos cafetos plantados, un espacio dedicado a semillero y en la parte más baja el río, al que deben recurrir para recoger el agua que utilizan en el lavado de su café.

En ocasión de nuestra visita, las mujeres trasladaron hasta este punto la despulpadora que comparten y tras una reunión de presentación en una de las chozas, nos mostraron como realizan el despulpado de sus cerezas.

Debido a la época del año en la que nos encontrábamos, finales de febrero, la práctica totalidad de la cosecha ya estaba recogida, aún y así, las mujeres que aún disponían de frutos en sus cafetos los recogieron para la ocasión y los llevaron hasta la cooperativa para mostrarnos su trabajo.

En agradecimiento a esta atención, les obsequiamos con algunos mandiles de cata y también algunos ejemplares de nuestra revista que consultaron con suma atención, a pesar del idioma. Nos hicieron algunas preguntas sobre las informaciones de nuestro último número, sobre las características de algunos de los equipos anunciados en nuestra publicación y también sobre el campeonato nacional de baristas, aprovechando la presencia de nuestro campeón nacional Adrián Fernández en sus instalaciones.

