



**Componente de República Dominicana del Programa Centroamericano
para la Gestión Integrada del Café
(PROCAGICA-RD)**



GENERALIDADES DEL CULTIVO DEL CAFÉ

**DIPLOMADO EN PRODUCCIÓN SOSTENIBLE Y EMPRESARIAL
DE CAFÉ**



4 DE JUNIO DE 2018

IDIAF

Por: Héctor Jiménez

Contenido

INTRODUCCIÓN	2
1. El Café en el Mundo.....	4
1.1 El café Llega a Asia	4
1.2 El café Llega a Europa.....	4
1.3 El café Llega a las Américas.....	4
2 Historia del Café en República Dominicana	6
3. Especies y Variedades.....	17
3.1 Coffea Arabica	18
3.2 Coffea Canephora.....	18
3.3 Coffea Liberica	19
3.4 Coffea Excelsa	21
4. Bibliografía	22

INTRODUCCIÓN

Existen cientos de historias de cómo se extendió por todo el mundo el cultivo y el consumo de café, hasta el punto que se ha constituido en una de las historias relativa a cultivo de la más atractivas, románticas y a veces de fantasía, que pueda haber. En mi caso es preferido contar esta. Empieza en el Cuerno de África, en Etiopía, donde el cafeto tuvo su origen Probablemente en la provincia de Kaffa. Hay varios relatos, imaginativos, pero poco probables, acerca de cómo se descubrieron los atributos del grano tostado de café. Lo que se sabe con más certeza es que los esclavos a los que se llevaban de lo que es hoy el Sudán a Yemen y Arabia a través del gran puerto de aquel entonces, Moka, sinónimo ahora con el café, comían la succulenta parte carnosa de la cereza del café. De lo que no cabe duda es que el café se cultivaba en el Yemen ya en el siglo XV y es probable que mucho antes también.

Moka era también el puerto principal de la única ruta marítima a la Meca, el lugar más concurrido del mundo en aquella época. Los árabes, sin embargo, tenían una rigurosa política de no exportar granos fértiles de café, para que no se pudiese cultivar en ningún otro lugar. El grano de café es la semilla del cafeto, pero cuando se le quitan las capas exteriores se vuelve infértil. Muchos fueron los intentos que se hicieron para lograr llevarse algunos cafetos o granos fértiles, pero esa carrera la ganaron por fin los holandeses en 1616, que consiguieron llevarse algunos a Holanda y allí los cultivaron en invernaderos.

Al principio, las autoridades del Yemen alentaron mucho el consumo de café, ya que sus efectos se consideraban preferibles a los más fuertes del “Kat”, un arbusto cuyas hojas y brotes se masticaban como estimulante. Los primeros establecimientos de servir café se abrieron en la Meca y se llamaban “kaveh kanes”. Ese tipo de establecimiento se extendió rápidamente por todo el mundo árabe y los cafés se convirtieron en lugares muy concurridos en los que se jugaba al ajedrez, se intercambiaban chismes y se disfrutaba del canto, el baile y la música. Los establecimientos estaban decorados con lujo y cada uno de ellos tenía su propio carácter. Nada había habido antes como el establecimiento de café: un lugar en el que se podía hacer vida de sociedad y tratar de negocios en un ambiente cómodo y al que todo el mundo podía ir por el precio de un café.

Los establecimientos de café árabes pronto se convirtieron en centros de actividad política y fueron suprimidos. Después, en las siguientes décadas, el café y los establecimientos de café fueron prohibidos varias veces, pero siguieron reapareciendo. Con el tiempo se encontró una solución: el café y los establecimientos de café tuvieron que pagar impuestos.

No es posible exagerar la importancia del café en la economía mundial. El café es uno de los productos primarios más valiosos, segundo en valor durante muchos años únicamente al petróleo como fuente de divisas para los países en desarrollo. El cultivo, procesamiento, comercio, transporte y comercialización del café proporciona empleo a millones de personas en todo el mundo. El café tiene una importancia crucial para la economía y la política de muchos países en desarrollo. Para muchos de los países menos adelantados del mundo, las exportaciones de café representan una parte sustancial de sus ingresos en divisas, en algunos casos más del 80%. El café es un producto básico que se comercia en los principales mercados de materias primas y de futuros, muy en especial en Londres y en Nueva York.

El vocablo café se deriva del árabe “kahwah” (cauá), llegando a nosotros a través del vocablo turco “kahweh” (cavé), con distintas acepciones, según los idiomas, pero conservando su raíz. El género *Coffea*, consta de más 40 especies distribuidas en el mundo; pertenece a la tribu *Coffeoideae* de la familia *Rubiaceae*. Géneros relacionados con ella y de valor económico u ornamental incluyen la Quina, *Ixora*, *Pavetta* y *Gardenia*, siendo la primera la fuente para la obtención de quinina.

1. El Café en el Mundo

1.1 El café Llega a Asia

Los holandeses empezaron también a cultivar café en malabar, en la India, y en 1699 llevaron alguno a Batavia, en Java, en lo que es ahora Indonesia. Unos cuantos años después, las colonias holandesas se habían convertido en la principal fuente de suministro de café a Europa. Hoy en día Indonesia es el cuarto exportador de café del mundo.

1.2 El café Llega a Europa

Los comerciantes venecianos fueron los que primero llevaron el café a Europa en 1615. Esa fue la época en que también aparecieron en Europa las otras dos grandes bebidas calientes: la primera, el chocolate caliente, que llevaron los españoles de Las Américas a España en 1528; la otra el té, que se vendió por primera vez en Europa en 1610.

Al principio el café lo vendían sobre todo los vendedores de limonada y se creía que tenía cualidades medicinales. El primer establecimiento de café en Europa se abrió en Venecia en 1683, y fue el famosísimo Caffè Florian de la Plaza de San Marcos, que abrió sus puertas en 1720 y sigue aún hoy abierto al público.

El mayor mercado de seguros del mundo, Lloyd's de Londres, empezó a funcionar como un establecimiento de café. Empezó el negocio en 1688 Edward Lloyd, que preparaba allí las listas de los buques que sus clientes habían asegurado.

1.3 El café Llega a las Américas

La primera referencia a que se tomaba café en Norteamérica data de 1668 y, pronto después de esa fecha, se abrieron establecimientos de café en Nueva York, Filadelfia, Boston y algunas otras ciudades. El *Boston Tea Party* de 1773 se planeó en un establecimiento de café, el Green Dragón. Tanto la Bolsa de Nueva York como el Banco de Nueva York empezaron en establecimientos de café, en lo que es hoy el distrito financiero de Wall Street.

Fue en el decenio de 1720 cuando el café se empezó a cultivar por primera vez en Las Américas, gracias a lo que es quizá el relato más fascinante y romántico de la historia del café. Gabriel Mathieu de Clieu era un oficial de la Marina francesa que estaba de servicio en la Martinica y que, en 1720, viajó a París con permiso. Con alguna ayuda y no poco encanto personal adquirió un cafeto que se llevó con él en el viaje por mar de vuelta. El cafeto fue instalado en una caja de cristal y dejado en cubierta para mantenerlo caliente y que no lo dañase el agua salada. El viaje estuvo lleno de incidentes, o al menos así fue como lo

contó Mathieu de Clieu en su diario: piratas tunecinos persiguieron el buque, hubo una fuerte tormenta y el cafeto tuvo que ser amarrado. Nuestro héroe se vio obligado a enfrentarse con un enemigo a bordo que tenía envidia y trató de sabotear el arbusto, hubo una pelea violenta en la que una de sus ramas se quebró, pero el cafeto sobrevivió a todo ello.

Después de esos incidentes el buque quedó inmóvil por falta de viento y se racionó el agua potable. Para De Clieu estaba claro qué era lo más importante de todo y cedió la mayor parte del agua que le correspondía al cafeto. El cafeto sobrevivió y él también.

Por último, el buque llegó a la Martinica y el cafeto fue replantado en Preebear, donde lo cercaron con un seto de espinas y lo cuidaron esclavos. El cafeto creció, se multiplicó, y en 1726 se hizo la primera cosecha. Está registrado que en 1777 había entre 18 y 19 millones de cafetos en la Martinica. Había quedado establecido el modelo para un nuevo cultivo comercial que podía darse en el Nuevo Mundo.

Fueron los holandeses, sin embargo, los que primero empezaron a propagar el cafeto en América Central y del Sur, donde hoy en día reina sin rival como el principal cultivo con fines comerciales del continente. El café llegó primero a la colonia holandesa de Surinam en 1718, y después se plantaron cafetales en la Guyana francesa y el primero de muchos en Brasil, en Pará. En 1730 los británicos llevaron el café a Jamaica, donde hoy en día se cultiva el café más famoso y caro del mundo, en las Blue Mountains. Llegado 1825, América Central y del Sur estaban en ruta hacia su destino cafetero. Esa fecha es también importante porque fue cuando se plantó café por primera vez en Hawaii, que produce el único café estadounidense y uno de los mejores.

En la parte española de la isla de Santo Domingo, la introducción del cafeto ha sido situada por algunos hacia el año 1735 y en particular por la loma de Panzo en Bahoruco. Sin embargo, lo que se puede determinar, y no de forma exacta sino aproximativa, es que el cafeto fue introducido a la antigua colonia francesa de Saint-Domingue presumiblemente entre 1726-1735 y que el mismo fue llevado desde la región de Dondon hasta la antigua colonia española en una fecha indeterminada aún. Al respecto ha señalado Saint-Mery, refiriéndose a la colonia española, que: "Se cultiva también café, pero sólo la pequeña cantidad que alcanza para el consumo que hacen de él algunos habitantes de un país donde se prefiere el chocolate y aún aquellos que viven cerca de la frontera, se abastecen de café con los franceses. Fue del Dondon de donde los españoles recibieron las semillas de café que sembraron". Sin embargo, según una versión oral oriunda de Barahona y Neyba, arrastrada generación tras generación y recogida por Olivares Morillo, los primeros cafetos plantados en la colonia española de Santo Domingo eventualmente fueron sembrados por los

españoles en la ya indicada loma de Panzo, aunque era cosechado por los franceses, quienes llevaban el producto a la parte oeste de la isla y desde allí lo exportaban.

Según Di Fulvio, citado por Davirón y Ponte, el café era, hacia finales del Siglo XVIII, el segundo cultivo, después del azúcar, de acuerdo con el número de esclavos movilizados en las plantaciones. Hasta la Revolución Francesa, el modelo esclavista de plantación de café estaba ejemplificado por Santo Domingo (Haití). Hacia 1780, la isla surtía la mitad del volumen del consumo de café europeo”.

Refiriéndose a las diferentes etapas en la que ha transitado el desarrollo de la caficultura en la República Dominicana, Richard Peralta, refiere siete etapas históricas claramente diferenciadas conforme a los aspectos relevantes que las caracterizan y distinguen entre sí, y que permiten agrupar un número mayor o menor de años bajo el criterio de sus caracteres comunes. Estos períodos son: i) 1735-1767: La inercia; ii) 1768-1821: Los primeros esfuerzos; iii) 1822-1867: El fomento; iv) 1868-1915: Un cultivo de exportación; v) 1916-1951: Afianzamiento y extensión; vi) 1952-1978: ¿La época de oro?; y vii) 1979-2007: Disminución de su importancia económica.

2 Historia del Café en República Dominicana 1

La actividad cafetalera tiene tres siglos en la isla. Su cultivo se inició bajo la colonia española. Fue introducida desde la parte francesa ha mediado del siglo XVIII². Con la llegada de Toussaint Louverture en 1801 se abolió la esclavitud y se comenzó a plantar en varias zonas de la isla, especialmente en la parte este y sur de la colonia española. Tanto en la colonia francesa como en otras islas se cultivaba como producto importante de exportación, por ejemplo, en Grenada en el 1763 había 208 establecimientos de café³. Esta era una de las islas en la que más se cultivaba café para la época. Por igual, en la colonia francesa de Saint Domingue, había factorías prósperas de café, lo que motivó, a los colonos a interesarse en su cultivo desde el 1738, según señala Moreau de Saint-Mery⁴.

¹ Tomado de: **Fortalecimiento de las Capacidades para la Gestión de Políticas Públicas a Organizaciones de Productores de Café a Nivel local en las Zonas de Incidencia del Componente de República Dominicana del Programa Centroamericano para la Gestión Integrada del Café (PROCAGICA-RD)**, elaborado por la Universidad INTEC.

² Saint-Mery, Moreau de. **Descripción de la parte española de la isla de Santo Domingo**. C.T: Montalvo, 1944.

³ Moya Pons, Frank: **Historia del Caribe**. Editora Búho. Santo Domingo. República Dominicana. 2008. Pág. 198.

⁴ *Saint-Mery, Moreau ob. Cit.* 1994. Pág. 96.

La planta que se introdujo fue la *Coffea arabica L.* y se adaptó rápidamente al clima de la isla. Conocemos que el proceso de siembra permaneció durante todo el siglo XIX y se extendió por la isla durante el siglo XX y XXI. Específicamente, no se sabe la fecha precisa en la que se introdujo en la colonia española, pero fue un producto poco atractivo, para los colonos españoles, ya que su interés se asociaba con el tabaco y el hato ganadero.

No obstante, en una carta del Ministro de Francia de puesto en Santo Domingo, se dice, la zona de Samaná vio cafeto más grande y con mayor grosor que lo que había conocido hasta ese momento⁵. De igual manera, se llegó a debatir a finales del siglo XIX, si se podría sustituir la siembra de tabaco por el café. Este debate se produjo por las dificultades que estaban atravesando los tabaqueros en los años setenta del siglo mencionado⁶. Veamos los que nos dice Pedro Francisco Bonó:

[...] nosotros estamos en perpetua crisis porque somos muy pobres. Es la de aniquilar la siembra y producción del tabaco, porque este fruto por su mala preparación, por los difíciles transporte y por las malas condiciones en que está nuestro comercio, sólo se obtiene en contadas ocasiones ventas felices. Una vez se insistió en sustituirlo con algodón y hoy con café [...] sí con el tabaco el Cibao tiene cien años de práctica continua y ordenada, relaciones comerciales antiguas y solidarias, mercados conocidos y trillados, no ha podido entrar con ventajas en la competencia abierta a productos semejantes de otros países ¿qué esperanza tendrá con el café? Si con el tabaco [...] nuestro agricultor necesita avance y el que no [lo] recibe no puede aguardar a que se seque bien, ¿cómo vivirá con el café al que tiene que esperar tres o cuatro años para la primera cosecha y luego un año entero para las sucesivas?⁷

Como se puede observar en la cita anterior, Bonó señala tres cuestiones importantes en torno al café uno la falta de experiencia de los productores y falta de un mercado y el tiempo que tardaba en recogerse los frutos, con relación al tabaco. Lo que cabe suponer que Bonó entendía que este cultivo nuevo para la región del Cibao, no estaba extendido y no respondía a una economía propia para el consumo familiar.

⁵ Demorizi E. Rodríguez: **Correspondencia del Cónsul de Francia en Santo Domingo**. Colección Sesquicentenario de La Independencia Nacional. Vol. XI. Tomo 2. Gobierno Dominicano. Santo Domingo. República Dominicana. 1996. Pág. 130.

⁶ En los Estudios de Pedro Francisco Bonó publicados en el Periódico **Amante de la Luz** en Santiago el 8 de julio de 1876 se puede ver esta discusión.

⁷ Demorizi Rodríguez, Emilio: **Papeles de Pedro Francisco Bonó**. Academia Dominicana de la Historia. Editora Gráfica M. Pareja. Barcelona España 1980. Pág. 163 y 164.

Como dice en otro análisis acerca de la siembra de café: [...] lo que pienso sobre la siembra y cultivo de café. Es mi concepto la producción de café no es trabajo activo, es trabajo de ahorro.⁸

En este momento se estaba produciendo un debate entre el gobierno y sectores productivos agrícolas a causa de la crisis tabaquera y la posibilidad de salir del tranque, implementando la siembra de café. Vamos a detallar en el cuadro siguiente un breve resumen histórico de la producción de café desde la colonia hasta la actualidad:

Cuadro. Breve historia del Café

Periodo histórico	Acontecimientos	Medidas tomadas
Mediado de siglo XVIII	Se introduce el café desde Santo Domingo Francés.	Siembras esporádica en Samaná, Puerto Plata y el sur de la parte española.
1768	La Corona pide saber si el café podría perjudicar al tabaco y al azúcar a tomar terreno acto para esos cultivos.	Se emite la Real Orden del 8 de junio de 1768.
1790	Se fomenta por parte de la corona el cultivo de café.	Desde el Gobierno.
1801 y 1802	Se estimula la siembra de café en la isla. Toussaint Louverture.	Decreto de sembrar y estimular las exportaciones.
1827	Se introduce el código rural.	Se intensiva la producción agraria y se estimula la siembra de café.
1865 y principio de siglo XX	Fomento del cultivo.	
1867	Ley sobre franquicias agrícolas.	Se concede 50 pesos a cada caficultor que fuera dueño de su finca y que tuviera sembrado 10 mil plantas de café.
1916-1917	Fomento de la producción para la exportación y desarrollo de marca de fábrica.	La compañía familiar Legreaux Hermanos instaura la marca de fábrica: “La Mercedita Café”,
1923	Aparecen otras marcas de café.	El dominicano Alfonso López

⁸ *Ibidem*, pág. 166.

		Gómez instaure la marca de fábrica: "Café El Negrito".
1925	Ley No. 193 del 30 de mayo de 1925.	Se prohíbe la importación de plantas de semillas.
1927	Aparecen otras marcas de café.	S. Pérez Hermanos instaure la marca "Café El Chorrillo".
1930-1940	Se fortalece la exportación de café.	Se vende a Europa
La segunda Guerra Mundial	Se cae la demanda de café de Europa y comienza una mayor exportación a Los Estados Unidos para comprar los granos de café.	Aparece la Oficina Panamericana del Café, con sede en New York, fue creada en 1936.
1944	Se funda la Comisión Defensora del Café y Cacao.	Promover la venta del café y una campaña para el mejoramiento de la producción y el beneficiado del café
1943	Se realizó el primer censo cafetalero.	
1945	Se crea el Banco Agrícola e Hipotecario	Bajo la Ley No. 908.
1946	En 1946 se fijarían los primeros tipos de café para fines de exportación: Cibao, Baní-Ocoa y Barahona.	
1950	Se emite la Ley de Franquicias Industriales y Agrícolas.	Bajo la Ley No. 2236.
1955	Se crea Café Dominicano C. por A.	Fue creada en el 22 de febrero de 1955
1956	Se obliga por medio de una ley la aplicación de abono químicos al café	Ley No. 4480, de fecha 21 de junio de 1956.
1957	Se consagra el 11 de abril como el día del café.	Decreto No. 2590, de fecha 29 de marzo de 1957.
1959	Se promulga la ley que agregaría al café los productos gravados. Por medio de la Ley 5144 el 6 de junio de ese año, donde se estableció un impuesto especializado para el Fondo de Defensa Nacional. Se aplicó RD\$ 0.03 por kilo de café exportado.	La Ley 5144 emitida el 6 de junio.
1960	Se realiza el V Censo Nacional	Dirigido desde la Secretaría De

	Agropecuario	Estado de Agricultura
1961	Mediante el Decreto 6743 se elimina todas las disposiciones de control para la producción, compra, venta, manipulación, distribución, fijación de precios y exportación de café y cacao. Se elimina Café Dominicana.	Decreto 6743 del 6 de junio
1961	Se crea la Dirección General de Café y Cacao. Cuya función es el fomento y mejoramiento de ambos cultivos.	Ley 5516 fue promulgada el 5 de septiembre 1961
1962	El país entra al Convenio Internacional del Café	
1963	Se crea el Instituto del Café y se mejoran las plantaciones se realizan construcciones de caminos vecinales, y se dieron moratorias a los productores que tiene sus fincas hipotecadas.	Desde el gobierno como política pública para impulsar el fomento y la producción.
1964	El país fue sancionado por el Consejo Internacional del Café (OIC).	Se sancionó al país porque los exportadores vendieron más de los convenido con la finalidad de aprovechar los altos precios en el mercado internacional
1966 y 1967	Se elevaron RD\$ 2:00 las 8 horas en la recolección, otorgó pequeños certificado de cuotas a los productores y desvió fondos del café para darlos a los arroceros	El gobierno del presidente Joaquín Balaguer Ricardo tomó estas medidas que favorecieron los exportadores de café. Se produjo acaparamiento del café
1968	Se establece un Fondo de Diversificación Cafetera y se crea la Comisión de Asignación de Cuotas. Esta última administraría los fondos del café.	Decreto No. 2748, de fecha 27 de agosto de 1968.
1969	Se establecieron dos tipos de Café: Juncalito y el Azua.	Decreto No. 3475 del 29 de marzo de 1969.
1970 y 1971	Los exportadores retardaron la compra de café por el bajo precio del café. Y en el 1971 se violó el acuerdo de la OIC con la entrega	Se producen conflictos de clases entre exportadores, gobierno y productores de café en torno a los precios y a la

	de cuotas anuales en un solo trimestre ⁹ .	distribución de las cuotas cafetaleras.
1975	Se emite la ley 199 que plantea que se debe captar más riquezas para el Estado dominicano por medio del café.	El 4 de septiembre de 1975 se promulga la ley 199.
1976	Con el decreto de 1621 se amplió las medidas que podría abarcar la Comisión cafetalera. Por igual se emitió otro decreto 2448 donde se establecía un precio mínimo de compra de la trilla de café ¹⁰ . Esto se debía ser pagado por los caficultores de manera directa.	Decreto 1621 del 15 de enero de 1976. Y el decreto 2448 del 26 de octubre 1976.
1979	La crisis agropecuaria, la economía se estaba girando hacia la zona franca y el turismo. Baja la producción cafetalera	Reducida inversión en el sector cafetalera.
1981-1982	Bajos precios del café. El Senado de la República nombró una Comisión Especial para investigar sobre la denuncia de los pequeños caficultores.	Se crea en el 1982 se crea un comité de precio para velar por las cotizaciones de ventas al exterior estén acorde con la realidad internacional. Y sustituir la función del Departamento de Café ¹¹ .
1984	Se crea una Comisión para decidir la política cafetalera en el exterior. Esta política buscaba tomar decisiones directas sobre la venta de café en el exterior.	El 4 de septiembre de 1984 se crea una Comisión por el Poder Ejecutivo.
1985 y 1986	Se estableció un recargo cambiario sobre las divisas generadas por las exportaciones de los cultivos tradicionales café, cacao, tabaco y Azúcar.	Esto se produjo por la política desde el gobierno, por la firma del acuerdo Stand-By con el Fondo Monetario Internacional en los años 80.
1989	Se caen las cuotas y los precios. Por igual se incrementa los costes de producción. Aparece la roya en el Municipio de	

⁹ Sánchez Roa, Adriano. **Los Dueños del Café: 30 años de Economía cafetalera**. Editora Corripio, C. por A. Santo Domingo. República Dominicana. 1990. Pág. 38.

¹⁰ *Ibidem*, pág. 41.

¹¹ Sánchez Roa, Pág. 50

	Restauración.	
1990 y 1992	Se cayeron los precios por los efectos de la crisis mundial por la liberalización de los mercados.	Se toman medida con la creación de un Fondo Dominicano del Café a depositar en el Banco Agrícola y prestar RD\$ 25 millones para financiar la producción de café y la comercialización del grano.
1994 y 1995	Se estabilizaron los precios del café en los mercados internacionales, pero aparece la broca del café	La broca fue detectada en 1995.
2000	Crisis del sector cafetalero por los bajos precios internacionales dada la sobreproducción del grano, afectando la exportación nacional de café. Se crea la Consejo Dominicano del Café	La política pública del gobierno fue crear a (CODOCAFE) bajo el gobierno de Leonel Fernández Reina. Decreto No. 154-00 y ratificado por la Ley No. 79:00 del 25 de septiembre del 2000.
2001 y 2003	Se creó un Fondo la Preservación de la Caficultora. Se ratifica el CODOCAFE y se elimina la contribución voluntaria que operaba sobre la Ley 79-00. Se instaure el proyecto PROCA 2.	La medida más importante fue suprimir la obligación de entregar al Banco Central las divisas generadas por la exportación de café. Esto se produjo por la gran crisis cafetalera de esos años. Este proyecto busca mejorar las condiciones de los cafetales y manejar la producción y los mercados, además de ayudar a los caficultores en proyecto de mejoramiento de fincas y de cómo enfrentar la Roya del café.
2004	Se estableció el Fondo del Café.	Este fondo crediticio de carácter rotatorio, se instituyó con el objetivo de financiar operaciones productivas como mantenimiento de cafetales, recolección de cosechas, rehabilitación de fincas cafetaleras, así como

		préstamos para pignoración.
2005	Se creó la Comisión Rectora del Proceso de Reforma y Modernización del Sector Agropecuario.	Desde las políticas agrarias se impulsa la conformación del mercado de café y el fortalecimiento del CODOCAFE.
2006 - 2010	En este periodo se finaliza el PROCA 2 y se establece nuevas estrategias para frenar la Roya. Hace de nuevo reaparición de la Roya, esta vez mermó la producción considerablemente.	Este proyecto se planteó mejoramientos en los créditos cafetaleros como la ideación de nuevas fórmulas crediticias en la que el Fondos del café sean orientados a la capacitación y la asistencia técnica. Si dejar que de invertir en la producción.
20011-2012	La Roya afectó los cafetales. Se tiene que importar café de 300 mil quintales de Vietnam y de 80 a 100 mil quintales de Haití ¹² .	
20013 y 20015	Baja producción por la enfermedad de la Roya y la destrucción de los cafetales. El CODOCAFE se concentró en apoyar el manejo y el control de la Roya del café.	Se establece el Programa Nacional de Producción de Plantas de Café. Estableciendo 3,045 viveros a nivel nacional con una producción de 126 millones de plantas de especies: Timor, Catimor y Lempira, entre otros.
2016 y 2017	Se establecieron medidas por parte de CODOCAFE para seguir atacando la Roya del café Creación de INDOCAFE	Según el informe del 2016 se intervino en 79,093 tareas para renovar cafetales con plantas nuevas. Se deroga la ley No. 79:00 que crea CODOCAFE por la Ley No. 246-17 creando INDOCAFE.

Este marco histórico muestra como el café ha jugado un papel importante en la producción agrícola de los pequeños, medianos y grandes productores de café. Y como el Estado ha diseñado diferentes políticas públicas para el fomento,

¹² Rubens Evaristo: **República Dominicana importa casi el 60 % del café que consume**. Periódico Hoy. 22 de diciembre 2011. Está disponible en: <http://hoy.com.do/rd-importa-casi-60-del-cafe-que-consume/>

producción y mercado a nivel local. No obstante, esas políticas no han podido impedir las crisis constantes del sector.

Múltiples son los enfoques que tratan de explicar tales crisis. Según la Secretaría de Estado de Agricultura (SEA), 1996 los problemas del sector café se deben a factores internos que han incidido en la merma de la producción o en el fracaso de los mercados externo. Destacan que uno de los puntos más importante está relacionado con el avanzado estado de vejez de las plantaciones, la reducida superficie bajo programa de renovación y rehabilitación, y los bajos niveles de productividad, además de la presencia de la *Hemileia vastatrix* (roya)¹³.

Otro en cambio, Rodrigo Cléves, 1995 expresa que el problema no está en la producción de café, sino en la cosecha, pues la calidad de la semilla depende del tostado y acidez, etc. y en el caso dominicano, esto se puede observar claramente, durante la recogida de la semilla. La falta de asistencia técnica ha sido señalada como un problema de gran importancia para la competencia de los mercados, tanto interno como externo, ya que un mal manejo de la semilla, baja su calidad. La competencia internacional está comprometida con la calidad del producto (café).

Según Cléves esto repercute en los productores/as cafetaleros/as afectando la posibilidad de crear riquezas y mejorar su calidad de vida¹⁴. Roa Sánchez, 1990 sostiene que la crisis del café tiene muchas aristas, ya que la caída de los precios del café en el campo comercial no se debe sólo a un problema de precio coyuntural en el mercado internacional, de baja calidad de la semilla, sino más bien, 'hay una fuerte tendencia hacia la baja productividad, con plantaciones que ya no responden a los éxitos tecnológicos existente, por la presencia de intermediarios que se aprovechan de los pequeños y pequeñas productores/as de café, dado los tipos de relaciones de explotación que se dan en los campos dominicanos. Dichas relaciones favorecen a los poderosos monopolios que son los grandes beneficiarios del café, entre otros¹⁵.

La producción de café históricamente hace evidente, la explotación y monopolio de los empresarios cafetaleros. El café ha estado sometido a un mercado injusto. Lo que siembran la tierra, lo que cosechan el café no tienen beneficios, ni pueden reproducir su fuerza de trabajo. Asegura Sánchez Roa

¹³ Secretaría de Estado de Agricultura. **Informe Nacional para la Conferencia Técnica Internacional de la FAO sobre los Recursos Filogenéticos**. Leipzig. Abril 1996. Pág. 12. Está disponible en: <http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/PGR/SoW1/americas/DOMINICR.pdf>

¹⁴ Rodrigo, Cléves: **Tecnología del Beneficiado del Café**. San José Costa Rica. 1995. Pág. 23.

¹⁵ Sánchez, Roa. Pág. 212 y 213.

que el carácter explotador es la regla. Por tanto, los pequeños y pequeñas productoras están sometido a un expolio, no solo por los grandes exportadores locales, internacionales, sino también por las propias instituciones estatales. Las cuales no han desarrollado políticas públicas eficaces, ya que solo están dirigidas para beneficiar a unos pocos y especialmente el sector industrial local y exportador.

La economía liberal globalizada ha colapsado el mercado cafetalero. De acuerdo OXFAM, 2004 los grandes latifundistas, exportadores e industriales se enriquecen, mientras los productores y productoras pobres se quedan en la ruina. Dicen que las marcas reconocidas y multinacionales, obtienen altos beneficios y se aprovechan de las crisis que son permanentes en el sector café. La mayoría de los pequeños/as campesinos/as se ven afectados, pues tienen que vender a bajos precios. Dicha situación no les permite responder a los costes de producción. La crisis se produce por razones que responden a la lógica del capital. La producción cafetalera está globalizada y sometida al libre mercado y esto por sí mismo impacta desfavorablemente a los países en desarrollo y a los más pobres, ya que no tienen capacidad para responder a las exigencias del mercado¹⁶.

No obstante a las particularidades señaladas sobre la producción cafetalera, es importante ver la propuesta que plantea, Lindsey Brink, 2003, el cual, sostiene que no se debe acusar a la globalización, ni a las multinacionales por las recurrentes crisis del café. Sostiene que hay que entender los problemas de la oferta del café en el mercado internacional, ya que la crisis se debe a un problema de oferta y demanda. Lindsey sostiene que una oferta excesiva es lo que origina la crisis. Veamos:

[...] Asociaciones nacionales de café en conjunto con la Organización Internacional del Café pueden hacer un mejor trabajo en la recolección y diseminación de estadísticas de producción y consumo para que los cosechadores estén mejor informados sobre las condiciones del mercado. Un mejor sistema informativo ayudaría a reducir la amplitud del ciclo de escasez y saturación¹⁷.

A su entender, el problema tiene un orden económico y es en ese marco que se debe abordar para mejorarlo. Propone que se eduque a los/as plantadores/as de café y que se desarrollen estadísticas visibles para

¹⁶ OXFAM. Mugged: **Poverty in your coffee cup**. 2002. Pág. 8. Está disponible en: <https://www.oxfamamerica.org/static/oa3/files/mugged-full-report.pdf>

¹⁷ Lindsey, Brink. **Entendiendo “la crisis cafetalera”: ¿Existe razón para quejarse?** Cato Institute. 6 de mayo 2003. Pág. 11. Está disponible en: <https://www.elcato.org/publicaciones/edc/edc-tbp-16.pdf>

enseñarles cuándo, cómo y qué cantidad producir. Una vez se desarrollen tales prácticas, se deben divulgar. Esto permite la planificación desde las propias instituciones gubernamentales, especialmente las encargadas de edificar y promover políticas públicas de mercados.

De acuerdo con un estudio del mercado cafetalero realizado por el IDIAF en el 2007, el problema de la crisis está asociado a un desequilibrio entre la producción y la demanda, unido a la falta de calidad del producto (café) y a la falta de medidas de regulación que sean firmes para el control de la calidad. Tales afirmaciones de los investigadores son compartidas con el sector industrial cafetalero del país, y aunque este estudio está referido a la crisis del 2000, poco ha cambiado en relación con la situación cafetalera actual¹⁸.

En general, múltiples son las variables que han impactado la producción cafetalera en la región Caribe y en Latinoamérica. Entre ellas se destacan: la baja de precio en el mercado internacional, la falta de una política de créditos flexible, el poco mantenimiento de las plantas, la reducida asistencia técnica, la falta de una cultura que rehabilite y renueve las plantaciones, además de los impactos de la broca y la roya del café, y de las posibles saturación del producto en el mercado internacional. Su historia así lo muestra.

El sector cafetalero, en la República Dominicana, al igual que otros países de la región, ha sufrido continuas crisis debido a las variables antes señaladas. Los hogares cafetaleros son vulnerables y pobres, así lo expresan los propios cultivadores/as. La historia del café desde sus inicios hasta hoy ha estado expuesta a los vaivenes de las políticas estatales, la falta de regulaciones que defiendan a los/as cultivadores/as y a un mercado de café que está vinculados con fuerzas exclusivamente económicas y coloniales.

Y todo esto ocurre bajo la mirada del Estado, sector privado, multinacionales y gobiernos regionales. La falta de solidez en desarrollar políticas públicas eficaces en torno a la producción y mercadeo del café, ya para consumo local o internacional es una de las variables significativas que hay que visibilizar para poder propiciar proyectos y programas que dejen de lado el asistencialismo. Estas políticas deben estar dirigidas a garantizar que los productores y productoras campesinos/as tengan lo necesario para crear mercados sólidos y mejores precios; así como impulsar la transparencia en los procesos de

¹⁸ Jiménez, Héctor, Galtier, Frank, del Rosario, Pedro y Valverde, Leonardo: **Mercado Interno del Café en la República Dominicana**. Instituto Dominicano de Investigaciones Agropecuarias y Forestales (IDIAF). PROYECTO CARTF/UNACAFEN/IDIAF 2007. Santo Domingo. República Dominicana. Pág. 43. Está disponible en: <http://www.idiaf.gov.do/publicaciones/Publicaciones/cafemercadeoidiaf/HTML/files/assets/basic-html/page42.html>

mercado, créditos, asistencia técnica y la educación para poder manejarse en mercados abiertos, entre otros.

Los pequeños/as productores/as atraviesan vicisitudes, a lo largo de la historia. Esto ha sido una constante en el sector, ya que carecen de tierra y de los créditos necesarios para desarrollar oportunidades económicas efectivas en el sector cafetalero.

De igual manera, el país adolece de un plan para el desarrollo de una política cafetalera que salvaguarde los conocimientos locales y genere riquezas, sin que los impuestos los asfixien y se afecte sus estilos de vidas por los bajos precios, entre otros.

Bajo la dictadura de Trujillo y Balaguer se emitieron políticas públicas que favorecieron al Estado y a los grandes exportadores de café. El Estado se favoreció con los impuestos y de los recursos generados por los productores pequeños. En cambio, los exportadores se sirvieron de un mercado cautivo local comprando el grano a precios irrisorios y sin ningún tipo de reprimenda por parte de las instituciones estatales y con beneficios de bajos aranceles para la exportación del café. Es importante destacar las medidas tomadas para evitar el monopolio del mercado local, por medio de los certificados de cuotas y las exenciones fiscales, además de los decretos y ordenanzas que facilitan el control de los precios, ya por las bajas o aumento de los insumos para la producción. No obstante, esto se quedó en papeles, porque el comercio local se mantuvo siempre bajo un control de unas pocas familias y las cuotas eran negociadas por los funcionarios según las afiliaciones partidarias.

3. Especies y Variedades

Las especies y variedades de café que caracterizan al género *Coffea* están mal definidas, no bien entendidas y sumamente confusas desde el, punto de vistas hortícola. Quizá no hay dos botánicos que estén de acuerdo en cuantas especies válidas existen. Gran parte de la dificultad surge del hecho de que los cafés, como los cítricos y algunos otros cultivos frutales, son sumamente polimórficos. Numerosas formas, tipos y variedades son nativos del África y Asia tropicales, mientras que muchos otros existen en plantaciones cultivadas. Las mutaciones son frecuentes, tal como son las adaptaciones ecotípicas inducidas por las variaciones en las condiciones del medio ambiente. Muchas, si no todas, de las especies hibridan fácilmente, ya sea en forma silvestre o bajo cultivo. Los frutos maduros tienen una cubierta dulce mucilaginoso alrededor de las semillas, la cual gusta a los pájaros y animales pequeños, por lo que uno puede encontrar plantas de café que se han vuelto silvestres y que provienen de semillas diseminadas por agentes naturales a distancias

apreciables de las áreas cultivadas. Una complicación posterior es la falta de una exploración concienzuda por los botánicos en gran parte de la región cafetalera, especialmente en África, de donde son nativas las distintas especies. Con el fin de obtener uniformidad, aquí se seguirá el tratamiento de las especies y variedades *Coffea* sugeridas por A. E. Haarer, quien ha estado trabajando muchos años con el café en África. Hay cuatro especies o grupos o formas principales, que se cultivan ampliamente y constituyen los cafés del comercio: café arábigo (*C. arábica* L.), café robusta (*C. canephora* Pierre ex Froehner), café liberiano (*C. libérica* Mull ex Hiern), y café excelso (*C. excelsa* A. Chev.); además, existe una gran cantidad de otras especies llamadas económicas, que se plantan en escala local y normalmente no entran a los canales comerciales.

3.1 Coffea Arabica

El café arábigo, (*C. arábica* L ; syn.: *C. vulgaris* Moench, *C. laurijolia* Salisb.) es nativo de las tierras altas de Etiopía, en elevaciones que oscilan entre los 1,350 y los 2,000 m. Es posiblemente nativo de otras partes de África y Arabia en el Asia. Se trata de un arbusto o árbol pequeño liso, de hojas lustrosas. Las hojas son relativamente pequeñas, pero varían en anchura, promediando de 12-15 cm de largo y más o menos 6 cm de ancho, de forma oval o elíptica, acuminadas, cortas, agudas en la base, algunas veces un tanto onduladas, siempre vivas. Flores fragantes, de color blanco o cremoso, subsésiles o muy cortamente pediceladas, varias en cada axila de las hojas, de 2-9 o más juntas en racimos axilares muy cortos o laterales bracteolados; las bractéolas son ovadas, los más internos connatos en la base de los pedicelos, cayéndose pronto del cáliz-limbo poco profundo, subtruncado u obtusamente 5-denticulado; la corola es de cinco lóbulos, éstos son ovales, obtusos o puntiagudos, igualando o excediendo el tubo, extendiéndose; las anteras más cortas que los lóbulos-corola, completamente salientes, fijos un poco abajo de la mitad de los filamentos los que son más o menos de la mitad de su largo. El disco liso. El estilo más o menos igualando a la flor extendida, bífido, lóbulos lineales, más angostos hacia la punta. La baya oblonga - elíptica, más o menos de 1,5 cm de largo, al principio de color verde, después de color rojo y con el tiempo de color azul - negro. Las semillas varían en tamaño de 8,5 a 12,7 mm de largo. En la literatura científica se han descrito numerosas variedades botánicas y hortícolas de *C. arábica*.

3.2 Coffea Canephora

El café Robusta (*C. canephora* Pierre ex Froehner) es nativo de los bosques ecuatoriales de África, desde la costa oeste hasta Uganda y la parte sur del Sudán, lo mismo que de la parte de África occidental, entre las latitudes de 10° norte y 10° sur, en elevaciones desde el nivel del mar hasta más o menos 1000 metros de altura. Haarer da la siguiente descripción de *C. canephora*: Se trata de un árbol o arbusto liso, con hojas anchas que a veces adquieren una

aparición corrugada u ondulante, oblonga – elíptica, cortas, acuminadas, redondeadas o ampliamente acunadas en su base, de 15-30 cm de largo y 5-15 cm de ancho; la nervadura media es plana por arriba, prominente por debajo, las nervaduras laterales son de 8-13 pares; el peciolo es fuerte de 8-20 mm de largo; las estípulas interpeciolares son ampliamente triangulares, largas puntiagudas, connatas en su base, semipersistentes. Tiene flores blancas, algunas veces ligeramente difusas con rosa, en dos racimos axilares, sésiles, con o sin brácteas con hojas. La corola de 5-7 lóbulos, el tubo sólo un poco más corto que los lóbulos. Los estambres y el estilo bien salidos. Las bayas ampliamente elipsoides, más o menos de 8-16 mm, estriadas cuando secas. La planta es muy variable en su estado silvestre.

El café robusta fue utilizado por los nativos de toda el área de donde proviene, mucho antes que los europeos llegaran al África Ecuatorial. Los primeros colonizadores, al movilizarse al interior de esta parte de dicho Continente, encontraron árboles de café en parcelas alrededor de las villas, o en las junglas cercanas, que eran cosechados regularmente. Aún hoy, una parte importante del café robusta producido en África, proviene de pequeñas propiedades.

La aparición del brote de roya por hemileia, en 1800 y años posteriores, y varios otros problemas, principalmente la falta de entendimiento en cuanto a las condiciones apropiadas de suelo y clima, forzaron a los productores en el Lejano Oriente a abandonar el cultivo del café arábigo. Se importaron semillas de "Kouilou" y otras razas, de plantaciones en el área de la Cuenca del Río Congo. Los tipos robusta probaron estar mucho mejor adaptados para las tierras bajas, cálidas y húmedas de Indonesia, Ceilán, la India y otras regiones donde había fallado la *C. arabica*. Aunque pronto se descubrió que la calidad del grano robusta es bastante inferior a las variedades arábicas, con la desventaja adicional de ser extremadamente variable de una planta obtenida por semilla a otra, sin embargo, el café robusta y sus híbridos con otras especies manifestaron características decididamente favorables: a) inmunidad o gran resistencia a la roya por hemileia, b) baja cantidad de fruta para la proporción de grano seco (3-5:1 en comparación de 5-6:1 para el café arábigo), c) gran capacidad productora y d) capacidad para retener la fruta en el árbol por algún tiempo después de su plena madurez.

3.3 Coffea Liberica

El Café liberiano (*C. liberica* Bull ex Hiern) es nativo de los alrededores de Monrovia en Liberia. Según los investigadores, éste ha escapado del cultivo en la mayoría de los países a lo largo de la costa oeste de África. El café liberiano es un árbol sumamente ornamental y pronto fue conocido en muchas otras partes del mundo, después de su descubrimiento en 1872. Su descripción botánica es la siguiente: Es un arbusto o árbol liso. Las hojas son más bien grandes, brillantes; la vaina ampliamente acunada en su base, ampliamente

elíptica - ovalada, corta, acuminada, un tanto ondulada, delgada, coriácea, tiene más o menos 20 cm de largo y 10 cm de ancho, las nervaduras laterales de las hojas son de 7-10 pares, con huecos en las axilas de las nervaduras; el pecíolo es de 10-16 mm de largo, las estipulas ampliamente ovadas, apiculadas, connatas en su base, más cortas que el pecíolo, tienen de 3-4 mm de largo. Las flores blancas, en cantidad de 7-6, subsésiles, reunidas varias en racimos, axilares, alcanzan más o menos de 3-5 cm de largo; las bractéolas son connatas, caliculadas, deprimidas, deltoides, subtruncadas, todas más cortas que el cáliz que es subtruncado, algunas veces se produce una bractéola oval arriba de las otras.

El limbo del cáliz es anular, muy corto. Los lóbulos de la corola; son de 6-8, lóbulos ovales, obtusos, más o menos, tan largos como el tubo y, extendidos. Las anteras de 6-7, completamente salidas, tienen 1,27 cm de largo; los filamentos, 6.4 mm. El estilo es salido, bifido. La baya, oval, más o menos de 2,5 cm de largo, al principio roja después negra cuando está madura, arrugada cuando está seca.

La semilla es de 1,27 cm o un poco más. El vigor del café liberiano, y su supuesta resistencia a la roya por hemileia, lo llevó a la popularidad en Indonesia entre 1880 y 1905, pero más tarde se le sustituyó por otras especies. Este árbol crece hasta 10 a 15 m de altura, soporta la exposición al sol mejor que la mayoría de los otros miembros del género y tiene una buena retención de sus frutos maduros; también produce granos de baja calidad y tiene una proporción promedio de fruta fresca en relación con los granos secos de más o menos 10 a 1. En la Costa de Marfil son conocidas diversas variedades de café liberiano, entre ellas podemos mencionar ivorensis, liberiensis e indeniensis, siendo la última la que más se encuentra en cultivo.



3.4 Coffea Excelsa

El café excelsa, (*C. excelsa* A. Chev), fue descubierto en la región semiárida, del lago Chad en 1905. Se parece al café liberiano en el tamaño del árbol y las hojas, y en la consistencia de cuero de sus frutos, pero difiere de él en que tiene flores, frutos y granos más pequeños –estos últimos de regular calidad-. Su descripción botánica es la siguiente: Se trata de un árbol con hojas grandes, de 6-15 m hasta 20 m de altura, con la corteza grisácea y rayada longitudinalmente. Las hojas varían en tamaño, pero son más o menos ovaladas - lanceoladas, algunas veces ovaladas-espatuladas con la punta angosta y aguda en el ápice. Las vainas son de 18-28 cm de largo, de 9-12 cm de ancho; las nervaduras laterales en 6-9 pares; las flores son pequeñas, de color blanco o rosado, fragantes, dispuestas de una a cinco en racimos en cada nudo; cada racimo con, 2-4 flores que persisten por bastante tiempo, después de marchitarse.

La corona es de 5-6 lóbulos; los tubos, de 8-2 mm de largo mucho más cortos que los lóbulos; los lóbulos, de 10-12 mm de largo por 6 mm de ancho. Los estambres son de color verde y el estilo, bien salido. El cáliz sumamente reducido o ausente, es más corto que el disco; las bayas son ovoides y un poco comprimidas, de 17-18 mm de largo, de 15 mm de ancho.

En el comercio, el café excelsa constituye, un nombre de grupo aplicado a una gran cantidad de especies estrechamente relacionadas. Los cafés del grupo excelsa se han cultivado en plantaciones de prueba, pequeños lotes comerciales y campos genéticos en varios países y por muchos años debido a su vigor y resistencia a la enfermedad. En el comercio se encuentra muy poco café excelsa verdadero, debido a que los árboles cuando están completamente desarrollados son demasiado altos para poder recolectar la fruta con facilidad. En vez de ello, los, frutos secos se recogen, a medida que caen. Este café es de baja calidad.



4. Bibliografía

Saint-Mery, Moreau de. Descripción de la parte española de la isla de Santo Domingo. C.T: Montalvo, 1944.

Moya Pons, Frank: Historia del Caribe. Editora Búho. Santo Domingo. República Dominicana. 2008. Pág. 198.
Saint-Mery, Moreau ob. Cit. 1994. Pág. 96.

Demorizi E. Rodríguez: Correspondencia del Cónsul de Francia en Santo Domingo. Colección Sesquicentenario de La Independencia Nacional. Vol. XI. Tomo 2. Gobierno Dominicano. Santo Domingo. República Dominicana. 1996. Pág. 130.

Demorizi Rodríguez, Emilio: Papeles de Pedro Francisco Bonó. Academia Dominicana de la Historia. Editora Gráfica M. Pareja. Barcelona España 1980. Pág. 163 y 164.

Ibídem, pág. 166.

Sánchez Roa, Adriano. Los Dueños del Café: 30 años de Economía cafetalera. Editora Corripio, C. por A. Santo Domingo. República Dominicana. 1990. Pág. 38.

Ibídem, pág. 41.

Rubens Evaristo: República Dominicana importa casi el 60 % del café que consume. Periódico Hoy. 22 de diciembre 2011. Está disponible en: <http://hoy.com.do/rd-importa-casi-60-del-cafe-que-consume/>

Secretaria de Estado de Agricultura. Informe Nacional para la Conferencia Técnica Internacional de la FAO sobre los Recursos Filogenéticos. Leipzig. Abril 1996. Pág. 12. Está disponible en: <http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/PGR/SoW1/americas/DOMINICR.pdf>

Rodrigo, Cléves: Tecnología del Beneficiado del Café. San José Costa Rica. 1995. Pág. 23.

OXFAM. Mugged: Poverty in your coffee cup. 2002. Pág. 8. Está disponible en: <https://www.oxfamamerica.org/static/oa3/files/mugged-full-report.pdf>

Lindsey, Brink. Entendiendo “la crisis cafetalera”: ¿Existe razón para quejarse? Cato Institute. 6 de mayo 2003. Pág. 11. Está disponible en: <https://www.elcato.org/publicaciones/edc/edc-tbp-16.pdf>

Jiménez, Héctor, Galtier, Frank, del Rosario, Pedro y Valverde, Leonardo: Mercado Interno del Café en la República Dominicana. Instituto Dominicano de Investigaciones Agropecuarias y Forestales (IDIAF).PROYECTO CARTF/UNACAFEN/IDIAF 2007. Santo Domingo. República Dominicana. Pág. 43. Está disponible en: <http://www.idiaf.gov.do/publicaciones/Publications/cafermercadeoidiaf/HTML/files/assets/basic-html/page42.html>

Fortalecimiento de las Capacidades para la Gestión de Políticas Públicas a Organizaciones de Productores de Café a Nivel local en las Zonas de Incidencia del Componente de República Dominicana del Programa Centroamericano para la Gestión Integrada del Café (PROCAGICA-RD), elaborado por la Universidad INTEC.