

## Revisión bibliográfica

# Café en Cuba. Siglos XIX, XX y situación actual<sup>1</sup>

Pascual Caro-Cayado\*

---

### Resumen

Se hace una revisión de la producción cafetalera en Cuba en los aspectos técnico-productivos y la influencia de los acontecimientos sociopolíticos en el ámbito nacional e internacional. La presencia de inmigración de colonos franceses (haitianos, franco-haitianos) fue determinante en la introducción de nuevas tecnologías para el cultivo del café y creación del ámbito de desarrollo socioproductivo en las zonas montañosas donde se establecieron fundamentalmente. Testigo de lo anterior son las ruinas de los cafetales del oriente del país, declarados Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. Se realiza un resumen de la producción cafetalera en la primera mitad del siglo XX, etapas de penuria y crecimiento bajo el régimen de explotación capitalista. Si bien se logró una producción significativa, no se alcanzaron altos rendimientos por hectárea, siendo muy inferiores a los de otros países productores del grano, lo que indica que la obtención de altas producciones está determinada por establecer grandes plantaciones del cultivo. La etapa de la Revolución significó un cambio sustancial para cafetaleros, convirtiéndolos en propietarios, y a los montañeses en general, por las Leyes de Reforma Agraria; además, el cafetalero estuvo disponible, y gratuitamente los servicios a que tienen derecho todos los cubanos. La situación actual refleja los esfuerzos que se realizan por el Estado para incrementar la producción de café bajo las imposiciones económicas que se le aplican a Cuba.

Palabras clave: *café, producción, tecnologías, avances técnicos.*

### Abstract

A revision of the coffee production is made in Cuba, the technician-productive aspects and the influence of the sociopolitical events in the national and international environment. The presence of the French and Haitian colonists' immigration (Franco-Haitian) ones was decisive in the introduction of new technologies for the cultivation of the coffee and creation of the environment of socio-productive development in the mountainous areas where those were established. The above-mentioned witness is the ruins of the coffee plantations of the country east, declared the Patrimony Humanity's for the UNESCO. A summary of the coffee production in the first half of the xx century, penury stages and low growth the régime of capitalist exploitation was carried out. Although a significant production was achieved high yields/ha no were not reached, being very inferior to those of other countries producing of the grain what indicates that the obtaining of high productions was determined to establish big plantations of the cultivation. The Revolution period meant a substantial change for coffee and mountaineers in general, standing out the holding of the earth for the Law of the Agrarian Reformation transforming them into proprietors, the coffee grower also had available and gratuitously the services to that are entitled all the Cubans. The current situation reflects the efforts that are carried out to increase the production of the coffee under economic limitations conditions that has suffered our country.

Key words: *coffee, production, technologies, technical advances.*

<sup>1</sup> Recibido: 21-1-2014

Aprobado: 24-9-2014

\*Estación Experimental Agro-Forestal Tercer Frente, Santiago de Cuba. direccion@tercerfrente.inaf.co.cu

## Introducción

*Cultivar mal es el infalible medio de producir caro.*

Reynoso, 1883

La economía de Cuba ha dependido en los dos últimos siglos de una “Santísima Trinidad” que ha marcado en gran medida nuestra identidad y se ha expandido como el sello de lo cubano, tanto nacional como internacionalmente.

El “triumvirato” multirracial lo forman un representante de América llamado Tabaco, una asiática de gran dulzura, la Caña de Azúcar, y un africano de Etiopía nombrado Café.

Nuestros tres cultivos mayores están unidos en nuestra base económica agrícola, pero son diferentes en sus características productivas y exigencias edafoclimáticas.

El cafeto es de larga vida y necesita el clima suave de las montañas; además, le gusta asociarse con otras plantas para que le prodiguen sombra o den alimentos y madera. Se utiliza el fruto botánico. La caña de azúcar y el tabaco son cultivos de las zonas llanas o ligeramente alomadas. En la caña se aprovecha el tallo, y su vida útil es de pocos años, mientras que el tabaco en de ciclo anual y se utilizan las hojas.

Se introdujo el cultivo del café arábico en Cuba en 1748 por don José Gelabert con semillas de la variedad *Typica* procedentes de Haití.

Entre el cafeto y el caficultor se establece una relación hijo-padre por las exigencias de este cultivo, pues se instituye un contacto continuo y hace de ellos dos unidades que se complementan mutuamente. El no cumplimiento de este requisito ha producido y produce muchos fracasos productivos.

En la historia del cultivo del cafeto en Cuba ha tenido una gran importancia la llegada de los inmigrantes franceses procedentes de varios lugares, destacándose los procedentes de Haití. Esta inmigración que llega a Cuba en oleadas o en forma individual se dedica fundamentalmente a la caficultura, también a otros cultivos y actividades, lo que produjo un gran impacto en la actividad cafetalera, la economía y en la cultura en general (Moreno, 1967).

En el presente trabajo pretendemos analizar algunos de los rasgos más sobresalientes de las tecnologías agrícola e industrial, y la organización de la producción cafetalera que introdujeron en Cuba los inmigrantes franco-haitianos, partiendo de la base que muchas de aque-

llas prácticas han persistido hasta nuestros días o han sido la base del desarrollo científico-técnico actual.

*Influencia franco-haitiana en el cultivo del cafeto (Coffea arabica L.) en Cuba en el siglo XIX*

Como explicación de las causas que motivaron la presencia franco-haitiano en Cuba, el desarrollo de la producción cafetalera y su declinación, se hace un resumen de los acontecimientos históricos que sucedieron en la segunda mitad del siglo XVIII y los primeros años del XIX:

- Haití en la segunda mitad del siglo XVIII producía más de 70 000 q (3181 t) de café.
- Se produce la Revolución Francesa en 1789.
- El Directorio decretó la libertad de los esclavos.
- En 1791 se produjo la sublevación rural en Haití.
- Los franco-haitianos se dirigieron a Cuba.
- Se destruye la producción cafetalera haitiana.
- Se rompe la alianza entre Francia y España producto de la invasión francesa a España.
- Se produce la invasión napoleónica a España y se nombra a José Bonaparte.
- En 1807 se solicita y posteriormente comienza la exportación de café a Estados Unidos.
- Se produce la caída del imperio napoleónico.
- Se produce la restauración en España.
- Se pierde el mercado de Estados Unidos por la protección de la harina que procedía de España (Castilla) y menores precios del café de Brasil.
- Expulsión y confiscación a un grupo de propiedades de franceses.
- Caída de los precios del café por el bloqueo continental.
- La explotación minera del Cobre se convierte en una rama atractiva y algunos de los cafetaleros se dedican a ella en detrimento del café.
- Los huracanes de 1844 y 1846 destruyen y afectan los cafetales del centro y occidente de Cuba.
- El precio del esclavo en Cuba (1820) subió de 300 a 450, mientras que en Brasil ascendió de 130 a 170.
- Desarrollo acelerado de la producción cafetalera en Brasil.
- La guerra de 1868 tuvo como escenario principal la zona oriental, que constituía la mayor productora de café.

A Cuba no solo llegaron franco-haitianos, sino también de otros lugares como Nueva Orleans, Luisiana y

del continente europeo. Estos grupos estaban formados por hombres con diferentes ideas políticas, instrucción, condición económica y clases sociales. En general, tenían interés personal y de lucha para reconstruir su nivel de vida y poseían una cultura e instrucción mayor que la generalidad de los habitantes de Cuba (Luciano, 1975).

*Infraestructura.* Dentro de los aportes a la infraestructura de la caficultura se destacan los caminos de Colin, *chemis de colline*, que eran calzadas de piedra trazadas en las montañas por las que podían transitar las volantas. Otra característica sobresaliente es que en muchos casos el propietario construía su vivienda permanente en el cafetal, diseñada con diferencias sustanciales con relación a la edificación española, destacándose por su mobiliario, biblioteca y jardines. No estuvo ausente en el cafetal la utilización de la fuerza hidráulica, así como su almacenamiento y tratamiento. En algunos casos se disponía de un lugar dentro de la hacienda para dar sepultura a los muertos. El dueño del cafetal desarrollaba su vida económica y social en su cafetal, aspecto que lo diferenciaba sustancialmente del colono productor de azúcar, que tenía generalmente su residencia permanente en la ciudad.

*Tecnología agrícola.* El cafetal constituía una unidad agroindustrial y prácticamente autosuficiente en el sentido alimentario. Estaban presentes las siguientes especies vegetales y animales: limonero, cocotero, naranjo, palma real, caimito, plátano, frutales, maíz, yuca, pimienta picante, pimienta dulce, mango. Dentro de las especies animales era común gallinas, gallinas de guinea, patos, gansos, pavos reales, guanajos, ovejas, cabras, cerdos, vacas lecheras, bueyes y caballos (Matamoros, 1991).

#### *Aportes fundamentales a la tecnología del cultivo franco-haitiano*

Se utilizó, entre otros, como árbol de sombra la especie leguminosa búcaro (*Erythrina* sp.) se introdujo la canasta para la recolección del café; se pusieron en práctica medidas de conservación de suelo y agua; se realizó encalado a los suelos ácidos; se plantaba el cafeto a distancia de 2,54 m x 2,54 m para una densidad de 1700 cafetos/ha, la que está próxima a la que se recomienda actualmente para las variedades de porte alto; se lograba un rendimiento promedio en el cafetal típico de 120 q por caballería (411,9 kg/ha); se podaba el cafeto por un individuo con calificación para esta labor; se plantaba el cafeto en

mota, y se preparaba el suelo de la plantación mediante la apertura de grandes huecos y se le aplicaba materia orgánica.

*Industria.* En el cafetal se realizaba el proceso industrial de beneficio del fruto hasta dejarlo listo para la exportación, se llevaba hasta la fase de café oro, es decir, listo para la torrefacción. Se destacó la industria cafetalera por lo siguiente:

- Después de cosechadas las cerezas maduras se procedía al descerezado, que consistía en pasar los frutos por un cilindro que era una especie de molino en el que se estrujaba el fruto separándolo parcialmente de la corteza exterior. Este rudimentario equipo fue el antecesor de la despulpadora actual.
- Se realizaba el secado al sol de los frutos en patios de secaderos contruidos con materiales de la zona y que permitían obtener un producto de calidad.
- Se tapaba el café por la noche o cuando llovía con yaguas (parte de la hoja de la palma real), con lo que se evitaba que se afectara la calidad del grano.
- Se realizaba el descascarado con un molino de pilar denominado *tahona*, el que tenía una rueda de madera que posibilitaba disminuir la rotura de los granos.
- El café seco se almacenaba en barriles.
- Se introdujeron equipos para el secado artificial que se pueden considerar los antecesores de los que se utilizan en la actualidad.
- Los inmigrantes se preocupan por divulgar los conocimientos técnicos de la caficultura en sus vertientes agrícola e industrial.

*Organización territorial y laboral.* Según las condiciones en que se desarrollaron y las características topográficas de las diferentes zonas, el cafetal tipo se componía de la siguiente forma: a) la plantación de café cubría 10 caballerías (134 ha) y alcanzaba un rendimiento de 411,9 kg/ha de café oro; b) las actividades del cafetal se realizaban por 40 esclavos en la hacienda tipo; c) la cosecha se organizaba por campo de café atendiendo a que se recogiera por hileras y utilizando dos tipos de canasta, una para recoger los frutos maduros y otra para transportarla al centro de beneficio. Si era necesario se contrataba fuerza de trabajo; d) en el tiempo, que no había actividades en el campo los esclavos se empleaban

en la construcción de canastas, barriles, construcción de edificaciones, en otros cultivos o eran alquilados para las construcciones de obras que hacía el gobierno o particulares.

*Producción cafetalera.* La producción cafetalera alcanzó su esplendor en la primera mitad del siglo XIX. En la *tabla 1* se registra la exportación promedio quinquenal. A estos valores se les deben de incluir lo que se vendía de contrabando y el consumo local, de los que no se disponen de cifras; pero en el caso del consumo nacional es bueno señalar que el café era y es la bebida popular nacional. En 1833 se alcanzó la mayor cifra de café exportada con 641 590 q (29 163 t) (Guerra, 1938).

**Tabla 1. Exportación de café oro de Cuba durante el siglo XIX. Promedio anual en quintales (46 kg) (Pérez de la Riva, 1944)**

Período	Promedio anual
1804-1809	17 258
1810-1819	130 077
1820-1829	295 598
1830-1839	475 561
1840-1849	322 210
1850-1859	108 635
1860-1869	50 513
1870-1879	3244
1880-1889	202
1890-1899	21 666

## El café en Cuba en el siglo xx

### Período de 1900-1959

Desde el punto de vista de la producción, y partiendo del conocimiento que se tiene de las condiciones de explotación, marginación, abandono y abuso a que estuvo sometido el serrano en Cuba hasta el triunfo de la Revolución, se puede resumir de la forma siguiente:

- Durante los primeros años del siglo el cultivo del café fue casi abandonado, la producción tenía grandes alternancias y para cubrir el consumo nacional se importaba café.
- La producción generalmente no satisfacía la demanda, aunque se hicieron algunas exportaciones en de-

pendencia de las cantidades producidas y el precio en el mercado externo.

- Alrededor del año 1900 se identificó una nueva variedad producto de una mutación natural, a la cual se denominó Café Cubita (conocido también como Café Amarillo, Dos Tiempos) que produce dos cosechas al año (septiembre-noviembre y marzo-abril) y que alcanzó un peso relativamente importante en la zona cafetalera oriental con una producción de 500 t.
- En 1932 se introdujo por la Estación de Café de Palma Soriano, en la antigua provincia de Oriente, la especie *Coffea canephora*, que tolera temperaturas que están en la media de 24 a 26 °C, produce un 30 % más que la especie Arábica; sin embargo, su grano es de calidad a la taza y menos tolerante a la sequía que *Coffea arabica*.
- En la década de los cincuenta se introdujeron nuevas variedades: Bourbón, San Ramón, Mundo Novo y Maragogipe.
- Con el triunfo de la Revolución en la década de los sesenta, se introducen las variedades Mundo Novo, Caturra y Catuai.
- En octubre de 1927 y 1932 se aumenta el impuesto del café importado para revitalizar la industria del café.
- El impuesto de café importado por libra de café verde (no tostado) se modificó de 10,6 centavos a 14,5 en 1927, y se fijó en 29,0 centavos a partir de 1932.
- El café tostado y molido tenía un impuesto mayor que los anteriores.
- Se constituyó en 1934-1936 el Instituto Cubano de Estabilización del Café (ICECAFE).
- Se financiaba el ICECAFE por el impuesto doméstico del café: 0,25 centavos la libra de café verde y 0,25 de café tostado.

Como consecuencia de las tarifas de importación para el café se produjo una disminución de la adquisición del producto en el mercado externo, de forma tal que la situación se modificó sustancialmente y se incrementó la producción nacional, además de producirse excedentes para exportar.

Se muestra en la *tabla 2* la disminución de las importaciones de café desde 1927 a 1939.

**Tabla 2. Importaciones de café, período 1927 a 1939 (López del Río, 1958)**

Año	Toneladas
1927	10 454
1928	5454
1939	45

Se emite un decreto en agosto de 1936 que estableció un precio mínimo por quintal (46 kg) de café en pergamino de 5,00 pesos, que mejoró el precio del café en cereza y el de café verde. En 1937 se aumentó a 6,00 por quintal de café en pergamino, uno mínimo para el quintal de cereza de 2,10 y 13,00 por quintal para el café verde (sin tostar) (Tabla 3).

**Tabla 3. Importaciones de café, años 1945-1949 (López del Río, 1958)**

Años	Toneladas
1945	6818
1946	5909
1947	9677
1948	
1949	6500
Total	28 604

El precio que se pagó por estas importaciones ascendió a doce millones de pesos aproximadamente.

Período 1950-1958

La cosecha de 1949-1950 fue la mayor hasta ese período desde la fundación del ICECAFE en 1934. El esti-

mado de esa cosecha fue de 784 650 q. La contribución por provincias fue la siguiente: Oriente 33 143 t (93 % del total), Las Villas 1909 (5 %) y Pinar del Río 572 (2 %)

En agosto de 1950 se acordó subir el precio del café al detallista en cinco centavos por libra de forma tal que los precios eran de 50, 55 y 60 centavos, según la clase.

Se decidió en agosto de 1951 crear la Estación Central Experimental de Café en Palma Soriano. El proyecto contemplaba: edificios para oficinas, laboratorios, garajes, talleres, planta piloto, regadío y equipos mecanizados, y construir subestaciones en Yateras, Bayamo, Alto Songo, Trinidad y Cabañas, disponiendo de 80 campos experimentales, distribuidos en las antiguas provincias de Oriente (60), Las Villas (10) y Pinar del Río (10). El presupuesto general fue de 388 000 pesos para invertir de una sola vez, y la fuente de financiamiento se tomaría del diferencial de cuatro pesos por quintal establecido por el Decreto 2065. Este intento solo tuvo una ejecución parcial, y su existencia fue muy efímera debido a la situación política, económica y social de la década de los cincuenta. Al triunfar la Revolución no existía prácticamente nada de lo proyectado.

Por Decreto del Ministerio de Trabajo de 27 de septiembre de 1951 se establece que el recogedor de café deberá recibir 45 centavos (incluye el 9,09 %) por lata de frutos de café en perfectas condiciones, es decir, cerezas maduras o pintonas. La lata con un volumen de 1,155 pulg<sup>2</sup> y 28 L de contenido. La situación del café lavado y natural en el período analizado se comportó de la forma siguiente:

La exportación de café lavado y natural tuvo un espacio en esta actividad productiva. En este sentido se muestran los resultados de los destinos de la cosecha 1956-1957, en la que se alcanzó la mayor cifra del período analizado (Tablas 4 y 5).

**Tabla 4. Comportamiento (%) por cosecha del café beneficiado: lavado y natural (López del Río, 1958)**

Cosecha	Oriente	Las Villas	Pinar del Río	Total nacional
1952-53				
Provincial				
Natural	90	93	92	90
Lavado	10	7	8	10
1953-1954				
Natural	87	91	90	88
Lavado	13	9	10	12
1954-1955				
Natural	92	89	93	92

Lavado	8	11	7	8
1955-1956*				
Natural	78	79	94	78
Lavado	22	21	6	22
1956-1957				
Natural	69	73	80	69
Lavado	31	27	20	31
1957-1958				
Natural	86	90	100	86
Lavado	14	10	0	14
Estimado de producción cosecha 1958-1959				
1958-1959 (miles de q)	1097,9	65,6	20,1	1183,6

\* El crecimiento del café lavado se debió a la introducción de gran cantidad de despulpadoras en 1955.

**Tabla 5. Destinos (miles de q) por tipo del café de la cosecha 1956-1957 (López del Río, 1958)**

Tipo de café	Destino		
	Exportación	Consumo interno	Total
Natural	138,4	415,2	553,6
Lavado	181,9	60,6	242,5
Total	320,3 (14,6 t)	475,8	796,1
%	40	60	100

### Conclusiones de las características de la producción cafetalera en los siglos XIX y XX hasta 1958 (Venning, 1958)

1. La explotación productiva estuvo en el colonialismo en su forma esclavista y en la seudorrepública en la capitalista, con las características de explotación que impone cada uno de estos sistemas económico-sociales.
2. El cafetal constituía la unidad productiva y habitacional del cafetalero francés, el pequeño y mediano productor cubano, aunque los grandes productores generalmente vivían en los pueblos o ciudades.
3. Existía el latifundista cafetalero, pero no el latifundio con las características del cañero, ganadero o arrocero. El signo que lo diferenciaba era que el propietario de la finca era único, pero la administración y explotación agrícola se ejercía a través de diferentes formas: precarista, arrendatario, aparcerero o mayoral.
4. La venta de café cereza o beneficiado, generalmente natural, se realizaba al intermediario, que en la generalidad de los casos era el bodeguero de la zona, un productor grande que disponía de un centro de beneficio húmedo o comprador de dueños de centros de beneficio seco. Todos establecían condiciones leoninas sobre el agricultor.
5. La mayoría de los productores no eran los dueños de sus tierras y estaban sometidos a diferentes formas de explotación (aparceros, precaristas u otros).
6. Los servicios de educación, salud, deportes, seguridad social y protección salarial eran inexistentes.
7. Los viales, acueductos, electrificación eran aspiraciones y promesas no cumplidas.
8. La investigación científica no se materializó.
9. Se desarrolló una tecnología que permitió lograr producciones que estaban en el entorno de un millón de quintales.

10. Se tenía una disciplina tecnológica que se cumplía con bastante rigurosidad.
  11. Se desarrolló una cultura del cultivo y beneficio del grano, y se comenzó a desarrollar la tecnología del beneficio húmedo.
  12. Las instalaciones de beneficio húmedo en general eran pequeñas, pero estaban a poca distancia de las zonas productoras de café que le tributaban.
  13. Producto de la revolución científico-técnica en el orden mundial después de la Segunda Guerra Mundial, se produce como impacto tecnológico en la actividad cafetalera la aparición del bulldócer, el yipi y pequeñas avionetas que aunque tuvieron baja influencia en el escenario montañoso, fueron un avance para mejorar las comunicaciones, si bien estos avances solo fue posible su utilización por los grandes productores con capital.
8. Se potenció y amplió el comercio de exportación del producto.
  9. Se estableció y consolidó la investigación y experimentación científica en el café con la creación de la Estación Central de Investigaciones de Café y Cacao y otros centros no especializados.
  10. Se logró producir cafés especiales que alcanzan mayores precios en el mercado externo, fundamentalmente en Japón.
  11. Se generaliza la variedad Robusta en las provincias orientales, en las que ocupa unas 13 000 ha.

#### *Período de 1959-2008*

Con el triunfo de la Revolución se produce un cambio sustancial en las montañas cubanas dado que ellas fueron el escenario fundamental de la lucha guerrillera. El montañés dejó de ser un paria olvidado y explotado, y se convirtió por las leyes revolucionarias en el dueño de su tierra, y los explotadores de todo tipo fueron barridos, y en su lugar se dio protección al productor. Los acontecimientos más relevantes en el orden tecnológico y de organización fueron:

1. Se suministraron créditos y asistencia técnica al productor.
  2. Se establecieron y garantizaron en forma gratuita, entre otros, los servicios de salud, educación, seguridad social, cultura y deportes.
  3. Se establecieron precios y productos que el productor podía adquirir por disponer de los recursos financieros.
  4. Se electrificó la casi totalidad de las zonas, se construyeron viviendas, viales, centros de computación y salas de video, cines, etc.
  5. Se desarrolló la industria cafetalera con la construcción de despulpadoras, descascaradoras, centros de exportación.
  6. Se capacitó a los trabajadores en las técnicas agrícolas, industrial y la catación del café.
  7. Se universalizó la enseñanza superior.
- El problema de la fuerza de trabajo.
  - Los bajos rendimientos y lograr 200 q/caballería (685,5)
  - La técnica del café.
  - Crear reservas.
  - Los precios para aumentar los ingresos del caficultor y el recogedor, por ser este producto fuente fundamental de la economía de la montaña.
  - Combatir la especulación con el café.
  - Confianza en la elevada conciencia revolucionaria del campesino.
  - Pese al bloqueo de los imperialistas hemos avanzado mucho.
  - Las medidas prácticas de la tecnología.
  - Dar a todos los cafetales, como mínimo, tres limpias en tiempo y forma.
  - Podar y regular el sombrero.
  - Podar y deshijar a tiempo el café.
  - Fertilizar, utilizar el abono orgánico.
  - Sellar los cafetales, resembrando los claros.

- Eliminar los cafetos improductivos y resembrar con posturas de buena calidad, producidas en viveros.
- Controlar la erosión.
- Que no quede un grano sin recogerse, que no quede una mata de café sin atenderse, que no haya una sola finca desatendida. ¡Adelante con la tec-

nificación del café! ¡Con la técnica elevaremos la producción!

#### Resultados productivos de 1965-2008

En la Fig. 1 se muestran los resultados en los últimos años relacionados con la producción de café en Cuba.

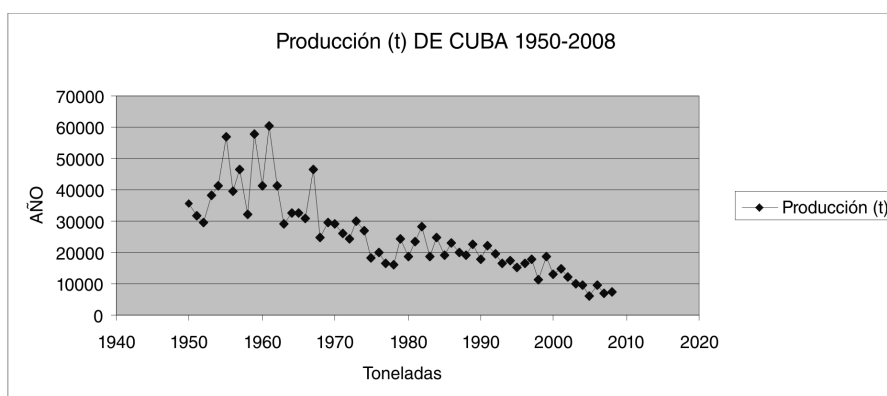


Fig. 1. Producción de café desde 1950 hasta 2008.

Los resultados relevantes de los últimos años como consecuencia de la Revolución, entre otros, son los siguientes:

- Consolidación de las conquistas en el orden social, ambiental y económico para los montañeses.
- Producir y exportar cafés especiales con los cuales se alcanzan buenos precios como son los casos de Crystal Mountain (10 500 dólares/t), Extra Turquino (4500 dólares/t) y Orgánico Certificado (3400 dólares/t), mientras que los convencionales alcanzaron en el período 2002-2005 un precio promedio de 1800 dólares/t. (precios de cotización de 2004).
- El café convencional tiene clientes estables en el mercado externo.
- Tradición de Cuba como pequeño exportador de café.
- Cultura tecnológica agrícola e industrial de campesinos y obreros.
- Disponer para la práctica productiva de una gran cantidad de resultados de las investigaciones.
- El cultivo de café bajo sombra posibilita exportar el producto al nicho de mercado que prefiere este tipo de producto, además de protegerse el medio ambiente y aumentarse la biodiversidad.
- Práctica del policultivo.
- Protección de las cuencas hidrográficas.
- Fuerte hábito de consumo local del café.
- Bastión de la defensa del país ante el ataque imperialista.
- Alto nivel de instrucción de la población.
- Desarrollo de la industria de beneficio de café lavado y de procesamiento industrial.
- Desarrollo de la industria de torrefacción y venta de café en el mercado interno en CUC.
- Organización de la cadena productiva bajo la rectoría estatal.
- Facilidades crediticias y subsidio estatal para el combate de la broca, la conservación de suelos y otras.

Los aspectos débiles que se tienen en la caficultura son la baja producción y rendimientos; emigración de la montaña al llano y a pueblos y poblados en las zonas montañosas, dejando las zonas en que se produce el café de mejor calidad, que son las que se encuentran por encima de los 400 m de altura sobre el nivel del mar; las mayores ganancias las reciben los que comercializan el producto elaborado, importadores y poca generalización, y aplicación de los resultados de la investigación.

#### Conclusiones

- El café es un producto que identifica a lo cubano al igual que la caña, el ron y el tabaco.

- La producción de café ha estado fuertemente asociada a los acontecimientos que en el orden internacional y nacional ha influido con gran peso en nuestra situación socioeconómica.
- Las guerras contra el colonialismo español, la lucha revolucionaria que tuvo como escenario fundamental los macizos montañosos Sierra Maestra, Nipe-Sagua-Baracoa, Guaniguanico (Escambray) han sido sucesos que han influido fuertemente en la producción de café.
- El derrumbe del campo socialista y la fuerte afectación que ocasionó a la economía cubana tuvo un fuerte impacto en la producción cafetalera de cuyos efectos no se ha repuesto todavía.
- Con la Revolución se logró que los campesinos pequeños fueran dueños de sus parcelas y se mejoraran las condiciones de y calidad de vida a los pobladores de las montañas.
- Se tienen centros de investigaciones para el café en todos los macizos montañosos del país y se han alcanzado resultados científicos y técnicos de gran importancia.

## Bibliografía

- Díaz Barreiro, F.: Selecciones de Textos. Álvaro Reynoso. —Editorial de Ciencias Sociales: La Habana. —344 pp., 1984.
- Guerra, R.: Historia de Cuba. Económica, social, política, 1938.
- López del Río, J. M.: Informe de café. CONFIDENCIAL. En: *Actas de informes del ICECAFE*. Volumen 1. Hasta 16 agosto de 1958. La Habana, 1958.
- Luciano Franco, J.: La diáspora africana en el Nuevo Mundo. —Editorial Ciencias Sociales: La Habana, 475 pp., 1975.
- Matamoros, Marta: Cafetales en la esclavitud. Sección de contesta Bohemia, *Bohemia* (52):24, 1991.
- Moreno Fragnals, M.: Haciendo historia. El Sector Agrícola. Cuba-Azúcar. La Habana, 1967.
- Venning, Frank: Manual de cultivo de café para el caficultor y técnico cubano. Estación Experimental Santiago de las Vegas. La Habana, Cuba. 110 pp., 1958.

## Estructuras Escuelas

*La reestructuración actual del Instituto de Investigaciones Agroforestales, confirió a la Estación Experimental Agro-Forestal Tercer Frente la creación de las Estructuras Escuelas en la base productiva, como estrategia factible y eficaz para el trabajo con el productor, quien contribuye en la garantía de la perspectiva alimentaria, en el actual panorama medioambiental y económico del país, así como en la formación de las nuevas generaciones y como incentivo a la reanimación de la caficultura nacional.*