

“Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

INSTITUTO DOMINICANO DEL CAFÉ

INFORME DE EJECUCIÓN



**2020
DICIEMBRE**

Elaborado por:
Subdirección Técnica

Durante el mes de agosto 2020, esta institución ha mantenido todos los niveles de seguridad y ha cumplido con las medidas tomadas por nuestras autoridades para proteger nuestros colaboradores y productores, pero aun así se realizaron actividades puntuales para dar cumplimiento a los objetivos trazados como institución y a los acuerdos sostenidos, de las cuales detallamos las más relevantes a continuación:

1. PRODUCCION

PLANTAS DISTRIBUIDAS	TAREAS FOMENTADAS	TAREAS RENOVADAS	BENEFICIARIOS	COSECHAS Diciembre, 2020 (QQS)
543,358	180	2,517	98 Hombres: 85 Mujeres: 13	95,790

2) EXTENSIÓN Y CAPACITACIÓN

Actividades	Diciembre	Beneficiarios
Talleres	4	77
Jornadas	5	69
Charlas	3	69
Reuniones	4	63
Demostraciones de Métodos	36	147
Demostraciones de Resultados	18	73
Visitas a Fincas	338	338
Consultas en Oficina	56	56
Adiestramiento	113	113
Visitas Domiciliarias	211	211
Total	770	1,216

3) DESARROLLO TECNOLÓGICO

1. Trabajos en laboratorios y fincas cafetaleras.

Cantidad	Actividades
853	Difusores entregados a productores
349	Trampas instaladas
359	Tareas en trampeo
12	Fincas en trampeo
24,542	Tareas con control de malezas
557	Fincas intervenidas con control de malezas
2,612	Tareas aplicadas con productos químicos para control de roya
41	Fincas intervenidas con químicos para control de roya

Nota: La relación de los beneficiarios está disponible en los archivos del Departamento Desarrollo Tecnológico.

2. Capacitaciones dirigidas a caficultores líderes vinculados a UTEPDA y técnicos de la Regional Sureste del INDOCAFE.

En el marco del Proyecto Manejo Integrado de la Broca del Café en Plantaciones de Los Proyectos de Desarrollo Agroforestal, ejecutamos un taller de capacitación sobre **Manejo Integrado de Plagas del Café con Énfasis en Broca**.

Dicho taller se realizó en fecha 9 y 10 de diciembre del 2020, en el *Centro Regional de Capacitación Agrícola y Forestal de Palomino en Bohechio, San Juan de La Maguana*.



La capacitación fue dirigida a 31 caficultores líderes de los siete Proyectos de Desarrollo Agroforestal que se ejecutan en las Regionales Sur y Suroeste del país.

Los Facilitadores fueron: **Toribio Contreras R., Luz Mañán, Jeige A. Sajiun M. y Dominga Martínez.**

El objetivo del evento fue cultivar en la conciencia de los participantes la importancia del manejo integrado de plagas y los

beneficios de un constante control cultural y manual por sobre la utilización de plaguicidas químicos y ofrecer métodos y herramientas que los productores puedan aplicar en los cafetales para llevar un manejo adecuado de su finca.

Dentro de los temas tratados, enfatizamos en el conocimiento teórico de la broca y su manejo integrado que incluye la elaboración artesanal de Trampas y Difusores para la captura de esa temible plaga.

También incluimos la plaga del Minador de la hoja, Cochinilla Harinosa, Taladrador de las Ramas y Tallo, Roya, Ojo de Gallo, Mancha de Hierro y Mal del Talluelo.

El evento concluyó con una visita a una finca cafetalera, donde realizamos un muestreo de plagas y analizamos los resultados, con el fin de complementar el aprendizaje de los participantes y recomendar las acciones de manejo fitosanitario en la referida finca.

En fecha 29 de diciembre de 2020, realizamos otro taller, pero sobre **Elaboración de Atrayentes para Trampas de broca**, con lo cual se pretende optimizar el control de esta plaga en plantaciones infestadas por ese insecto en toda la Regional Sureste de INDOCAFE.

El taller fue realizado en dicha Regional, ubicada en las oficinas del Ministerio de Agricultura de Cambita, San Cristóbal.

La capacitación se dirigió al equipo técnico de la Regional Sureste de INDOCAFE y a su Director, **Alexander Duvergé.**



Los Facilitadores fueron **Dominga Martínez**, encargada de Cría y reproducción de Parasitoides para control de Broca y **Toribio Contreras R.**, encargado del Departamento de Desarrollo Tecnológico.

El objetivo del evento fue enseñarle al equipo técnico a elaborar Atrayentes para que el Trampeo de Broca que ellos ejecutan no dependa del suministro que se le había estado proporcionando desde la Sede Central de INDOCAFE.

Para cumplir con el objetivo, el evento se inició con la presentación de los materiales requeridos para el proceso de elaboración y posterior a ello, se procedió a hacer la mezcla del café y los dos alcoholes utilizados, colar y poner colorante a la mezcla, envasar, tapar, contar y organizar el producto final en caja para posteriormente distribuirlo a los caficultores.

4) CAFES DIFERENCIADOS

a) Denominación de Origen Café Valdesia:



Caficultores de la Denominación de Origen Café de Valdesia continúan actividades del Proyecto PPS. El Director de INDOCAFE, Ing. Leonidas Batista motiva y apoya dicha Denominación.

Única con reconocimiento por la Unión Europea como Denominación de Origen Protegida.

Se trabaja en esta Denominación con la instalación de 5 viveros comunitarios, los cuales forman parte de las acciones ejecutadas por el “Proyecto de producción de cafetos de variedades tradicionales en apoyo a la rehabilitación y renovación de cafetales certificados bajo la DOP Café de Valdesia”, con el apoyo financiero de Fondo para el Medio Ambiente Mundial (FMMA), el Programa de Pequeños Subsidios (PPS), el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) y el Instituto Dominicano del Café (INDOCAFE), así como con la colaboración del Núcleo de Caficultores de Ocoa, Inc.

En la continuación del “Proyecto del PPS de producción de cafetos de variedades resistentes a la Roya del Café, en apoyo a la rehabilitación y renovación de cafetales certificados bajo la DOP Café de Valdesia”, **se benefician 39 caficultores** de la Provincia de Ocoa. El Ingeniero Agrónomo Desiderio Delgado por parte del INDOCAFÉ da seguimiento dentro del Proyecto del PPS a la construcción de **5 nuevos viveros de café** de la región Valdesia para **producción de 150,000 mil plantas de Café Variedad T -8667 en 5 Parajes**: Cabilma arriba, Mahoma, Palogrande de Ocoa, Las Auyamas y Cabilma abajo.

INDOCAFE aporta 25 quintales de fertilizante triple 15 y 16-20-0 para los viveros de café de este proyecto.

Sellos en proceso de certificación:

b) Denominación de Origen “Café Juncalito”



Para continuar con la obtención del sello distintivo, el Consejo Regulador e INDOCAFE trabajan en la parte legal de dicha denominación.

c) Denominación de Origen “Café Barahona”



Dentro de las actividades relevantes en Diciembre, fue enseñar a los caficultores de la Denominación de Origen Café Barahona las Buenas Prácticas de Recolección de Café 100% maduro. Aprovechando la época de Recolección. Dichas Charlas fueron impartidas por César Ro, presidente del Consejo Regulador y Martiano Moreta, técnico del INDOCAFÉ.

- Se destaca dentro de la Denominación de Origen Café Barahona, el proceso de los cafés mieludos, cuyas características organolépticas los hacen especiales, los cuales están en auge en países europeos importadores del mismo.



Foto: Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Café Barahona, explicándole al Director Ejecutivo del INDOCAFÉ Ing. Leonidas Batista, el proceso de los cafés mieludos en Polo- Barahona en fecha reciente.

- ✓ Continúan los convites semanal comunitarios dando mantenimiento de limpieza, poda entre otras.
- ✓ **El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Café Barahona** entrega a sus usuarios el **Folleto de Trazabilidad** a cada uno con Datos Personales de cada productor: nombre, finca entre otros. Donde los productores podrán llevar la Trazabilidad de todas las labores de su finca y registrarlas así en el folleto.
- ✓ La D.O Café Barahona trabaja con el **Proyecto del PPS de “Mejoramiento del Beneficio Húmedo”** que **beneficia a 30 caficultores** de la Cooperativa de Guayuyal de la Ciénaga de Barahona.

-En la actualidad 3 convites conformado por 10 caficultores trabajan realizando labores de Manejo de Plantación en los cafetales y beneficia directamente a 30 caficultores.

d) Marca de Certificación “Café Monte Bonito”



- El Lic. Radel Lantigua encargado de Comercialización de esta marca busca un acercamiento logístico para futuros planes en conjunto entre SURFUTURO y el INDOCAFÉ. Interesándose para el 2021 en los Cursos de Catación para técnicos que trabajan para esta Marca de Certificación.

Café Monte Bonito es considerado un producto solidario, debido a que apoya a las familias campesinas para lograr mejores ingresos económicos, y a la vez, contribuye a preservar los servicios ambientales reconocidos del bosque cafetalero dominicano.

Los verificadores de campo del INDOCAFÉ continúan realizando verificaciones de fincas de sus usuarios registrados, para asegurar los caficultores cumplan con requisitos del pliego de condiciones de esta marca de certificación garantizando así su calidad.

En materia comercial, la Fundación Sur Futuro ha colocado en el mercado, Café Monte Bonito de calidad y en empaque de alta barrera, en presentación de 10 Onzas; Todo el café colocado es procedente de fincas de pequeños productores certificados.

Actualmente la Fundación Sur Futuro a posicionado la marca Café Monte Bonito en diferentes puntos de venta a nivel Nacional, ente los cuales cabe destacar centro cuesta nacional, a través de ellos estamos en las cadenas Jumbo y supermercados Nacional, abarcando todo el territorio Nacional, con fuerte presencia en las áreas turísticas de nuestro país, además está localizado en diferentes distribuidores y en plataformas de delivery. Así mismo nos encontramos realizando relaciones a nivel internacional para posicionar la marca a nivel mundial, centrándose en ser parte de la marca país.

Crearon cuenta en Instagram y Facebook, para publicar las piezas gráficas de la cuenta. Teniendo muy en cuenta a la audiencia que está en dichas plataformas, donde la cuenta busca educar y mostrar las virtudes del café y sus artesanos.

e) Denominación de Origen Protegida “Café Caonabo” de la Región de San Juan de la Maguana:

El nombre definitivo de la marca de café especial de la región es:

“Denominación de Origen Protegida Café Caonabo”. Se está trabajando en la elaboración definitiva del Logo y en la parte legal como son pliego de condiciones y reglamento de uso.

Trabajan en la Programación para capacitar productores, catadores y comercializadores del café de dicha denominación.

5) CAMBIO CLIMATICO

Principales tareas o acciones desarrolladas

Taller Regional de Estrategias y Prácticas de Adaptación al Cambio Climático para el Sector Cafetalero

Se trató de un taller virtual (Webinar), organizado por CATIE, IICA y Promecafé, con el propósito de intercambiar experiencias de las actividades de adaptación y mitigación de los efectos del cambio climáticos que se realizan en la Región Mesoamericana y en República Dominicana. El taller fue realizado el jueves 10 de diciembre y en él participamos con una exposición con los siguientes aspectos:

- ❖ Estado de la gestión de Riesgo Climático en la República Dominicana,
- ❖ Amenazas y vulnerabilidades en zonas cafetaleras,
- ❖ Prácticas de adaptación al cambio climático de la caficultura dominicana,
- ❖ Materiales utilizados como enseñanza para la implementación de dichas prácticas,
- ❖ Avances respecto a las prácticas de mitigación de gases efecto invernadero;
- ❖ Avances respecto a las prácticas de mitigación de gases efecto invernadero;
- ❖ Herramientas de monitoreo de clima;
- ❖ Estaciones, plataforma para información climática en regiones cafetaleras;
- ❖ Personal dedicado a actividades Café-clima (mitigación, adaptación).

Reunión con encargados de componentes Forestal y Medios de Vida del Proyecto “Protección efectiva de bienes y servicios ecosistémicos de paisajes productivos de montañas amenazados” con los Directores Regionales Sur y Sur Central del INDOCAFE. En la citada reunión los representantes del proyecto presentaron la

propuesta de las iniciativas del mismo y la forma de ejecutarlo “montado sobre las actividades que realizan las entidades locales”, para que los encargados de la institución a nivel local valoren la forma de ejecución. Luego de un proceso participativo se acordó lo siguiente:

- ❖ Realizar nuevas reuniones para afinar las ideas de implementación de acciones, pero las mismas a ser desarrolladas en los territorios de implementación.
- ❖ Establecer acuerdos con las instituciones y que todos los actores aporten cada una de las acciones que desarrolla, como componente de las tareas específicas del proyecto.

Reunión para recibir los productos de la cooperación de CEPAL y el INDOCAFE, en esta reunión se realizó el 21 de diciembre y en la misma, además de los encargados del Departamento de Riesgo y Cambio Climático, el Director del INDOCAFÉ, donde se entregaron los siguientes productos:

- ❖ Las co-publicaciones
 - “Café y cambio climático en la República Dominicana Impactos potenciales y opciones de respuesta”,
 - “Fortalecimiento de la cadena de valor de café en la República Dominicana: en respuesta al cambio climático”,
 - Nota Conceptual para el NAMA Café plus en República Dominicana,
 - Modelo de negocios de la el NAMA Café plus,
 - Anexos del NAMA Café plus para el 7mo llamado del NAMA Facility,
 - Guía para opciones a financiamiento para el NAMA Café plus en República Dominicana.

Así mismo, se acordó lo siguientes puntos:

- ❖ Posible reunión en segunda quincena de enero de 2021 para detallar y acordar los puntos potenciales de colaboración entre CEPAL e INDOCAFE e intercambio de cartas.
- ❖ Reunión con el CNCCMDL y Carlos Ruiz Garvia (CRuizGarvia@unfccc.int) en enero de 2021 para conversar sobre posible colaboración y seguimiento a los temas de NAMA plus.
- ❖ Definir los dos talleres presenciales, planeados para el 2021, en dos regiones cafetales con el consultor Rafael Berigüete, para socializar entre los productores la NAMA café plus.

6) DESARROLLO RURAL

Línea Estratégica:

Eje 3. La caficultura como fuente de reducción de la pobreza en zonas rurales.

Producto: Apoyo Técnico a Productores Cafetaleros

El Objetivos:

1. Promover la caficultura como fuente de reducción de pobreza y desarrollo rural.
2. Contribuir a la soberanía y seguridad alimentaria de las familias cafetaleras que viven en zonas de producción de café

Se han establecido tres metas prioritarias:

1. **Realizadas actividades para el proceso de Fortalecimiento de las Organizaciones de Caficultores(as)**

En este mes se realizaron trabajos en actividades tales como:

- **Fortalecimiento de capacidades Agroempresariales y asociatividad de las organizaciones cafetaleras.**

En este periodo no se han planificado las acciones según el Plan Operativo 2020, debido los efectos de la pandemia y las medidas cuarentenarias dispuestas por el Estado Dominicano por el COVI-19. Es importante destacar que los trabajos de apoyo al Departamento en torno al Fortalecimiento de las Organizaciones, las actividades en su mayoría han tenido grandes limitaciones debido a la incidencia de la pandemia del COVID-19.

En este periodo se realizaron trabajos con las organizaciones: Cooperativa Coopdiesa y el Centro de promoción para el Desarrollo de la Caficultura Sostenible del Nordeste Inc (CEPDCAFEN), en apoyo a la ejecución de acciones de fortalecimiento y trabajos en desarrollo de los proyectos.

Las actividades que se habían venido desarrollando con la GIZ y otras instituciones, en este mes no he tenido ninguna información de los procesos, por lo que se espera que en el nuevo año se puedan mejorar esos procesos.

CUADRO No. 1. Organizaciones beneficiarias.

ORGANIZACION	No. Actividades	Objetivo	LUGAR	BENEFICIARIOS		
				V	H	Total
CEPDCAFEN	1	Apoyo en el proceso de desarrollo de la ejecución del proyecto que se ejecuta en el Diviso.	El Diviso Cotui	05	01	06
Coop. COOPDIESA	3	Apoyo actividades de fortalecimiento de la organización y liquidación de proyectos	San Francisco de Macorís	11	3	14
Totales				16	04	20

Fuente: División Fortalecimiento Organizaciones
Departamento de Desarrollo Rural

CUADRO No. 2. Fortalecimiento de capacidades.

No.	ACTIVIDAD	Actividad	Beneficiarios
	Fortalecimiento de capacidades Agroempresariales y asociativas de las organizaciones cafetaleras y apoyo al desarrollo de proyectos	4	20

Fuente: Departamento de Desarrollo Rural INDOCAFE