



LA ACTIVIDAD CAFETALERA EN LA COMUNIDAD DEL PLAN TURQUINO DE FARALLONES DE MOA

Lic. Yunisleydis García Ramírez ¹

ygarcia@ismm.edu.cu

Lic. Marlenis Ramírez Barzaga ²

jdespacho@camoa.gobhol.co.cu

Lic. Yanmari Paumier Frómeta ³

ypaumier@ismm.edu.cu

RESUMEN

La producción de café en Cuba, constituyó, uno de los reglones dentro de la agricultura cubana de gran importancia tanto para el desarrollo económico del país como para su desarrollo sociocultural; gracias a este producto, y al desarrollo de la industria azucarera, el país fue el destino de diferentes migraciones de haitianos, franceses, antillanos, españoles que poco a poco ayudaron a conformar una mezcla de étnicas que se asentaría muy bien en la isla y marcaría profundamente en la cultura cubana.

El presente trabajo aborda el proceso productivo de Café en Cuba desde la entrada del grano por primera vez a la isla en 1748 así como el comportamiento de la producción cafetalera por los diferentes períodos de mayor y menor apogeo del mismo.

La investigación, muestra, que con el desarrollo del grano, también hubo un marcado desarrollo sociocultural en la comunidad de Farallones, perteneciente al Plan al Turquino del municipio de Moa. El proceso productivo del café demuestra un patrón recurrente en Cuba y en América Latina en general, relacionado con el carácter familiar de las explotaciones cafetaleras. También se hace referencia al proceso productivo del café en esta zona, haciendo hincapié en las cosechas obtenidas en el período de 1990-2011, evidenciándose una disminución considerable de la producción del grano, en los últimos años.

Palabras claves: Basilio Fernández, carácter familiar, explotaciones cafetaleras, proceso productivo, infraestructura.

¹ Licenciada en Estudios Socioculturales. Profesora del Centro de Estudios del Medio Ambiente. Instituto Superior Minero Metalúrgico de Moa. Dr. Antonio Núñez Giménez. Las Coloradas, sin número, Moa. Código Postal 83329.

² Licenciada en Estudios Socioculturales. Secretaria. Poder Popular. Moa.

³ Licenciada en Biología. Profesora del Centro de Estudios del Medio Ambiente. Instituto Superior Minero Metalúrgico de Moa. Dr. Antonio Núñez Giménez. Las Coloradas, sin número, Moa. Código Postal 83329.

INTRODUCCIÓN

El café solamente puede ser cultivado en una región específica alrededor del mundo delimitada por los trópicos de Cáncer y Capricornio, denominada cinturón verde del café, se produce en alrededor de 80 países que están ubicados en esta franja. Dentro de los países latinoamericanos causantes de un 40% de producción mundial, se encuentran dos, Brasil y Colombia. Junto con Vietnam e Indonesia, representan la mitad de la producción del café en el mundo.

El principal importador de café es Estados Unidos, con cerca de una cuarta parte del consumo mundial. Le siguen Alemania, Japón, Francia e Italia. La Unión Europea en su conjunto importa cerca del 45% del café del mundo, por lo que se vuelve claro que junto con Estados Unidos y Japón, estos son los tres mercados principales.

El principal importador de café es Estados Unidos, con cerca de una cuarta parte del consumo mundial. Le siguen Alemania, Japón, Francia e Italia. La Unión Europea en su conjunto importa cerca del 45% del café del mundo, por lo que se vuelve claro que junto con Estados Unidos y Japón, estos son los tres mercados principales.

En el caso de Cuba, la producción cafetalera, podemos decir, que el cultivo del grano actualmente, se concentra en las provincias de: Cienfuegos, Villa Clara y Sancti Spiritu y con un marcado desarrollo en la región oriental del país, con los volúmenes más representativos en las provincias de Santiago de Cuba, Guantánamo, Granma y Holguín, en esta última, se desarrolla en los municipios montañosos de Cueto, Mayarí, Frank País, Moa y Sagua de Tánamo. Holguín, según datos recientes, se considera la cuarta provincia entre las productoras del grano en Cuba y en Sagua de Tánamo se concentra el 70 por ciento de la producción total de la provincia.

En las condiciones más exigentes de un mercado mundial y competitivo como el del café obligan a la continua innovación de los adelantos científicos para el logro de mejores producciones del grano.

1. PROCESO PRODUCTIVO DEL CAFÉ EN CUBA

El café no es oriundo de Cuba, lo introdujo en nuestro país, Don José Antonio Gelabert, quien fundó en el Wajay, en las afueras de La Habana, el primer cafetal de la Isla hacia 1748, con semilla proveniente de Santo Domingo, actual República Dominicana. La avalancha de haciendas cafetaleras se produjo en Cuba con la llegada de colonos franceses que emigraron desde Haití debido a la revolución de 1791. Antes de 1790 no se conocía bien sobre la planta y los cuidados que se requería para beneficiar el grano, aun así se aplicaron procedimientos adecuados de lavado, descerezamiento y secado, lo que resultó un alza de la producción en pocos años, destacándose no solo la cantidad, sino también la calidad del grano. Los franceses organizaron el cultivo, el periodo de 1790 a 1809 es de iniciación de esta actividad, favorecida por el alto precio

del Café en los mercados europeos. Al producirse la Revolución Francesa, trajo como consecuencia el inicio de una corriente migratoria, desde 1791 y hasta los primeros años de 1800 ininterrumpido, la más destacada después de la inmigración española, fue la francesa, unos 30000 individuos de esta nacionalidad llegaron, a las costas de Cuba, ellos fundaron importantes ciudades como Cienfuegos, y dejaron una profunda huella en la cultura cubana. Otro grupo de inmigrantes se dirigieron hacia otras provincias especialmente a Santiago de Cuba, muchos se extendieron hacia Guantánamo y Baracoa pero la cantidad principal permaneció en la ciudad, esparciéndose por los grandes macizos montañosos de la Sierra Maestra, aunque conservando a Santiago de Cuba como centro de acción económica.

El ritmo de ascenso de este cultivo lo indica que en 1803 había solo unas 108 000 matas en la región montañosa oriental, en 1807 pasaban de 1 110 000, 1831, 1832 y 1833 fueron años de gran producción de Café, Cuba llegó a imponer los precios del Café en muchas capitales europeas, a partir de los cuales, el precio comenzó a decaer para continuar en su declinación persistente. Las exportaciones del café aumentaron diez veces entre 1790 y 1805.

Entre 1780-1808 los franceses pusieron en valor las montañas orientales, terrenos vírgenes con grandes riquezas forestales, resultaba el marco idóneo para la creación de haciendas y la obtención de abundantes riquezas en frutos cosechados: café y cacao.

Desde la segunda mitad del siglo XVIII, hasta 1886, fecha de la definitiva abolición de la esclavitud, la plantación azucarera - cafetalera desplegó muchas características, tanto de orden interno como determinadas por el régimen socioeconómico que le dio origen. El comercio de esclavos se concibió como una vía para resolver la necesidad de fuerza de trabajo de estas plantaciones.

Tomando del datos del censo de 1841 solo el 23 % (unos 100000) de los esclavos estaban en ingenios y el 14 % (60000) en los cafetales, mientras que el 45 % (196202) eran dedicados a actividades domésticas – urbanas ⁴.

La incorporación de tierras vírgenes a la producción continuará hasta más avanzado el siglo XX. La interrelación interna de las producciones agrícolas de la vida comercial de los cereales con los puertos explotadores –importadores, constituyen los complejos Económicos –Sociales Regionales, que para esta época son Occidente, Centro, Puerto Príncipe, Bayamo y Santiago de Cuba. El rasgo de dinamismo de un complejo Económico Social lo da su capacidad exportadora. Por esas razones son el azúcar, el café y el tabaco los centros inversionistas. Los complejos Económicos Sociales a su vez se subdividen en regionales que integran en sí mismos varias zonas productivas con ciudades cuyas bahías se transforman en importantes puertos como son la de Matanzas, Cárdenas, Cienfuegos. En las zonas azucareras y cafetaleras la población es mayoritariamente esclava entre el 58 % y un 67 % del total ⁵. La producción de Café se comportó a partir de 1827 a

⁴ Torres Cuevas, Eduardo. Loyola, Vega, Oscar. Historia de Cuba de 1492-1868. Editorial Pueblo y Educación. Cuba. 2001.

⁵ Ibídem

un 27%, en 1846 a un 2,3% y ya para 1962 no hubo producción. Como podemos apreciar el café compitió favorablemente con la caña en importancia económica, pero ya en el año 1862 la producción desapareció casi completamente, muchos autores abordan que esto fue producido debido a cambios climáticos y al a priorización por los estados Unidos en otras áreas productoras lo que a lo largo especializó a Cuba en la extracción de la sacarosa ⁶. Otros autores describen que en 1894 los franceses fueron mal vistos por los españoles y americanos, interrumpiéndose la inmigración y saliendo del país los haitianos y franceses, quedando abandonados los cafetales y las construcciones, por lo que decae la producción de grano en Cuba ⁷.

En la segunda etapa de auge cafetalero (1934-1959), las exportaciones de café se realizaron preferentemente desde puertos situados en las provincias centrales y orientales, aprovechando las mismas infraestructuras que había sido previamente instalada para usos azucareros y carga general. A partir de estas afirmaciones puede entenderse que, tanto la producción como la exportación cafetalera, no lograron aportar elementos determinantes al paisaje cultural de las ciudades portuarias, como sí lo había hecho constantemente el azúcar. Fueron precisamente los ferrocarriles, almacenes, muelles y sociedades mercantiles que habían surgido y se desarrollaron a partir de las actividades relacionadas con el dulce producto, los mismos equipamientos que debieron servir de apoyo a las exportaciones de café durante ambas etapas de auge.

Desde su ingreso al país, tanto el cultivo de la planta del café, como la aromática infusión que se obtiene de su fruto, fueron ocupando espacios cada vez mayores en la agricultura y en las costumbres de la población cubana, hasta convertirse casi en un signo de identidad en la vida cotidiana de campos, pueblos y ciudades, relacionado directamente con la costumbre de beber café varias veces al día. Durante el primer cuarto del siglo XX la población cubana creció, y con ello la demanda de café. Sin embargo, la participación del grano producido localmente en el abastecimiento interno del País decayó profundamente. Dicha situación demandó el incremento en la importación de café desde otros países productores, las cuales llegaron a cifras superiores a los 200 000 quintales anuales y, en algunos años, como el de 1920, alcanzaron hasta los 400 000 quintales, cifra que solo lograba cubrir el 58,4%, del consumo local⁸.

Todavía durante los primeros años de la Gran Depresión, Cuba debió importar una media de 193,340 quintales anuales de café, mientras que las exportaciones apenas alcanzaban tonelada los 20 quintales anuales de dicho producto⁹. Sin embargo, las medidas proteccionistas tomadas por el Gobierno desde 1925, unidas al agravamiento de las condiciones de la economía mundial a partir de 1929, contribuyeron a modificar la tendencia seguida por la relación entre la producción nacional y la importación del grano¹⁰. Como resultado de las medidas tomadas, la producción

⁶ Civeira López, Francisca. Et. Al. Cuba y su Historia. Editorial Félix Varela. La Habana. 2004.

⁷ Carrillo, Ana Luisa. Historia del Café. <http://cafeparaíso.tripod.com/historia.htm>

⁸ García Álvarez, Alejandro. "El café en las ciudades cubanas" 2012. Revista batey.com. Universidad de Oriente.

⁹ Gutiérrez, G. (1952) El desarrollo económico de Cuba. La Habana, Publicaciones de la Junta Nacional de Economía, 1952, cuadros No. 2, p. 21 y No. 3, p. 23.

¹⁰ En 1841 el monto de la población cubana era de 1.007 624 habitantes; en 1944 dicho monto era de 4.778 583 y, en 1953 ya se alcanzaba 5. 829 089 habitantes. Las estadísticas demográficas cubanas, La Habana, Editorial de Ciencias

interna de café, en los años posteriores lograría igualarse y aun superarse los resultados productivos que habían sido alcanzados en Cuba durante los años de mayor esplendor cafetalero de la primera mitad del siglo XIX. En 1946 se produjeron 573 713 quintales y en 1951 se lograron 714 000 quintales¹¹. Pero debe tenerse en cuenta que desde mediados del siglo XIX y hasta la década de los cincuenta del siglo XX, la población cubana había crecido en 4.8 millones de habitantes, y con ello también lo había hecho el consumo interno del aromático grano¹². Esto significa que desde 1934 la producción local de café fuera dirigida casi en su totalidad hacia el mercado interno, aunque todavía fuera necesario importar partidas superiores a los 50 000 quintales anuales¹³ con el propósito de lograr el abastecimiento total de la demanda interna.

2. ACTIVIDAD CAFETALERA EN FARALLONES DE MOA.

El tema de café en Cuba en la primera mitad del siglo XX no ha sido de mucho interés para los investigadores. La historiográfica cubana ha ponderado en el libro de Francisco Pérez de la Riva sobre: “La Historia del café en Cuba”, como la autoridad por excelencia en la historia de la producción e industria del café. Sin embargo no ha sido el único texto escrito en Cuba sobre el café, puesto que existen importantes antecedentes de la agricultura científica desde mediados del siglo XIX, por ejemplo los esfuerzos que realizara “La Real Sociedad Patriótica o Económica Amigos del País” para divulgar los conocimientos que estimularan y mejoraran la calidad de la industria cafetalera entre los que se destaca el texto: “Memorias sobre el cultivo del Café en Cuba” (1827), cuyo folleto se conserva en los fondos de la Biblioteca Nacional de Cuba; los trabajos de Álvaro Reynoso (1867) acerca de la mejor manera de sembrar los cultivos tropicales, compilado en los: “Apuntes acerca de varios cultivos cubanos”, editado en Madrid; los trabajos divulgativos sobre agricultura de José María Fernández (1868), La agricultura cubana: tratado general del cultivo de café. Y por último, además de ser el de mayor notoriedad, el texto de Barrero, premio de la Feria de Filadelfia, (1890) “El Café, apunte para una monografía, publicado en La Habana por la Imprenta O’Reilly¹⁴.

En el presente siglo, se distinguen los trabajos de Francisco Pérez de la Riva sobre la historia del café en Cuba, con el excelente prólogo del etnólogo Fernando Ortiz sobre el papel del café en el proceso de construcción de la sociedad cubana y se han hecho otras investigaciones sobre el cultivo del café en La Sierra Maestra de Santiago de Cuba, pero de forma general el fenómeno del cafetalero a finales del siglo XVIII y primera mitad del siglo XX ha sido estudiado.

Sociales, 1975, cuadro 8, p. 22. Se trata de la diferencia entre el consumo promedio anual y las importaciones de aquellos mismos años. Datos de G. Gutiérrez (1952), cuadros 2, 3 y 4, pp. 21 22 y 24.

¹¹ Ortiz, Fernando, “Introducción al libro de Francisco Pérez de la Riva, titulado El café. Historia de su cultivo y explotación en Cuba”, En: *Catauro. Revista Cubana de Antropología*. Año 10, No. 18, 2008, p. 174.

¹² Jiménez Soler, Guillermo. *Las empresas de Cuba. 1958*. La Habana, Merce Ediciones, 2002, t. III, p. 244.

¹³ Jiménez Soler, G., op.cit., t. II, pp. 75, 213 y 325; t. III, pp. 93 y 108. y *Los propietarios de Cuba. 1958*. La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 2007, p. 330.

¹⁴ Sierra, Torres, Guillermo. *Productores de café: Etnohistoria de la producción cafetalera en Contra maestre (Santiago, 926 -1956)*. www.revistabatey.com. Universidad de Oriente.

De ahí la necesidad de un estudio sobre el café en el período histórico de 1926 hasta 1956, etapa que se produce un alza de la producción cafetalera como consecuencia de la subida de los precios en el mercado nacional e internacional y la política proteccionista del Gobierno de Machado, todo ello unido a la inmigración extranjera que trajo una influencia positiva en la producción del café. Si en período del siglo XIX, el éxodo de los colonos franceses desde Haití hacia el Oriente el Centro y el Occidente de la Isla, fue muy importante, en el siglo XX estuvo impulsada por el arribo de inmigrantes españoles que desplazaron a otros campesinos y colonizaron territorios nunca antes explotados en acción combinada con la inmigración antillana, pues la producción cafetalera sobre la bases de la utilización de la fuerza de trabajo barata procedente del Caribe. Si la relación de estos factores hubiese sido imposible el despegue y el desarrollo de este renglón¹⁵.

La comunidad de Farallones de Moa se encuentra situada al sur – suroeste del municipio de Moa, de la provincia de Holguín, perteneciendo al grupo Montañoso “Cuchillas del Toa, limita al sur con el municipio de Yateras, al norte con el poblado de Cayo Grande y la presa Nuevo Mundo, al este con el poblado de Calentura y el Parque Nacional “Alejandro de Humboldt” y al oeste con el municipio Sagua de Tánamo.

Hasta el año 1938, Farallones no contaba con un asentamiento humano, estaba poblado solamente por densos bosques, es en este año cuando llega la Familia de Rubén Osorio Rivera, con su esposa y sus 12 hijos, al igual que otros campesinos como: Sirilo Reyes, Manuel Matos, Manuel Pérez, Dámaso Matos, José López, Silverio Rivera, Julián Osorio Rivera, Chevo Rodríguez, Aberito Castro, entre otros¹⁶.

Ya para el año 1947 -1948, se destacó por ser una comunidad rural agroalimentaria - cafetalera que abarcaba las zonas de: Calentura, Gran Tierra, Caimanes, y Piedra Blanca, donde vivían aproximadamente 25 o 30 familias. La producción cafetalera, así como el cultivo de viandas y hortalizas en Farallones, se desarrolló gracias al campesino Basilio Fernández, que se instaló en esta zona con su familia, padres, hijos, su esposa Francisca Leyva y hermanos. Juntos fomentaron un negocio familiar que comprendía dos fincas, que las destinaron a la siembra de frijoles, malangas, ñame, plátanos entre otros; estos cultivos tuvieron siempre muy buenas cosechas porque en esos años, Farallones, fue favorecido por las lluvias, pero a la vez los caminos eran intransitables por el fango que se acumulaba.

Basilio se dedicó con esmero y dedicación al cultivo del café; el mismo lo procesaba en una despulpadora que construyó con sus propias manos; tenía además dos almacenes para guardar el café y secaderos para el secado del mismo.

¹⁵ Ibidem

¹⁶ Osorio Rivera, Rubén. Residente en Farallones durante 74 años. Entrevista realizada el 18/2/12.

El café una vez despulpado y seco se llevaba para el municipio de Moa en el camión de los López, unos gallegos, que eran propietarios del único camión que existía en esa intrincada zona de la geografía moense y posteriormente se trasladaba hacia Santiago de Cuba. En la década del 80, en la rama de la agricultura, en el territorio, el único producto con alguna importancia era el café, con producciones promedio al año de 30 mil latas, que si bien es una cifra modesta representa alguna entrada de divisas.

En el negocio del café, Basilio le compraba el producto a otros campesinos como: Domitilo Pérez a José Pérez, Mariano Abad, Rosa Durán, Salvador Castro (Abusito), a Manuel Matos, a Caridad Matos, también le compraba a los campesinos que vivían en Calentura. Basilio también fomentó la cría de 500 cabezas de ganado. Contaba además con una tienda mixta donde vendía alimentos, calzado, cervezas, en buen estado de enfriamiento, pues tenía un refrigerador de petróleo. En esta tienda compraban los campesinos de la zona.

En la entrevista realizada Claudina Fernández (hija de Basilio) ella expresa: “La familia vivía, en una vivienda de madera, pero en buen estado, de doble forro, con aljibe debajo de la casa, el agua lluvia se recogía por canales, vivíamos en una vivienda privilegiada comparada con los demás campesinos que sus casas eran bohíos con piso de tierra, hechas de guano y yaguas”¹⁷.

Farallones de Moa, fue escenario antes del triunfo revolucionario, de la lucha contra bandidos, ejemplo de ello, Jesús Manuel de la Cruz Cervantes (hermano de Basilio), quien vivió en Farallones desde los 2 años de edad hasta el año 1959 relata: “En un lugar llamado Caimanes, no muy lejos de donde vivíamos, fue atrapado por unos bandidos un campesino llamado Tito Claro junto a su esposa, los amarraron, estos cogieron a sus hijas y delante de él y de su esposa las violaron”¹⁸.

Farallones también se distinguió por ser una zona de espesos bosques de madera preciosas, madera que fue talada, procesada y vendida a los trabajadores del “Aserrío”, en forma de traviesas, por Basilio y otros campesinos para la industria maderera, que ya se estaba desarrollando en el municipio de Moa, por cada traviesa se pagaba 8 centavos. Esta madera ya procesada por el Aserrío salía hacia otras partes del mundo a través de las llamadas goletas. La madera que no se utilizaba era quemaba por los campesinos, es por ello que también esta zona fue víctima de la deforestación en muchas ocasiones.

Basilio Fernández, llegó a convertirse en uno de los hacendados más importantes que tuvo la zona de Farallones. Pero no por ello explotaba a los demás campesinos, todo lo contrario, según cuenta su hija: “Él le daba créditos a los campesinos que lo necesitaban y ellos después le pagaban con productos; eran tiempos difíciles”.

En Farallones en aquella época, no se realizaba ninguna actividad recreativa, ni cultural, los moradores de aquel entonces se reunían solo para festejar los altares, en adoración a la virgen.

¹⁷ Fernández, Claudina. Entrevista realizada 20/3/12.

¹⁸ De la Cruz, Fernández, Jesús Manuel. Hermano de Basilio Fernández. Entrevista realizada 20/3/12.

Antes del triunfo de la Revolución no existían escuelas, ni atención médica, ni otra institución que brindara algún tipo de servicio social, los enfermos, según cuenta el hermano del Basilio, se transportaban para Moa en literas. Existía el hospital en el municipio de Moa, pero su servicio había que solicitarlo. Para la transportación, existía un camión que salía a las 8:00 de la mañana de Moa y llegaba en la noche, a Farallones, los caminos eran intransitables.

Poco antes de que triunfara la Revolución, según referencias de Jesús Manuel Hernández; a Basilio uno de los dueños de la compañía con la cual el comerciaba sus productos en Santiago de Cuba, lo invita a una cena y en dicha cena le dicen que en Cuba se iba a implantar el “Comunismo”, y lo invitan a irse para Puerto Rico para implantar el mismo negocio allá con su ayuda, Basilio en tono de incomodidad le pregunta a este señor la edad de Fidel, y cuando le dicen él, le expresó:” yo soy más cubano que Fidel, porque tengo más años y de Cuba no me voy”¹⁹.

Cuando triunfa la Revolución Basilio vende todos sus bienes, las tierras, la casa, el ganado, al Estado y se traslada hacia Moa, donde fue tesorero de la Asociación Campesina a partir de 1960. Su vivienda después que la vendió al Estado constituyó el zonal de Educación. Fue trabajador por cuenta propia (chofer de piquera, tiraba pasaje para Sagua y Moa). Muere en el año 2009.

3. CARACTERIZACIÓN DE LA COMUNIDAD DE FARALLONES.

La comunidad de Farallones de Moa se encuentra situada al sur – suroeste del municipio de Moa, perteneciendo al grupo Montañoso “Cuchillas del Toa, limita al sur con el municipio de Yateras, al norte con el poblado de Cayo Grande y la presa Nuevo Mundo, al este con el poblado de Calentura y el Parque Nacional “Alejandro de Humboldt” y al oeste con el municipio Sagua de Tánamo. La misma surge a partir de la construcción de la presa Nuevo mundo, para la reubicación de las personas afectadas por la misma.

Cuenta con una extensión territorial de 57,5 Km² (incluido el área del Parque Alejandro de Humboldt perteneciente a esta zona); una población de 567 habitantes; 463 adultos (241 hombres; 222 mujeres) y 147 niños. Dentro de estos existen 10 asistenciados, 59 pensionados; 42 discapacitados y 4 desvinculados; siendo su población laboralmente activa de 305 (201 hombres y 104 mujeres). La densidad poblacional es de 10,6 habitantes por Km². La escolaridad promedio de su población es el 10mo grado y el salario promedio de \$ 265,00 (CUP).

La actividad económica fundamental sigue siendo la agricultura, dirigida en su gran mayoría a la producción de café, cacao y en una menor escala a los cultivos varios de viandas y hortalizas, así como producciones artesanales con guaniquiqui y yarey.

¹⁹ Ibídem.

Su infraestructura económica está compuesta por:

- Una UEB, con 102 trabajadores, (89 hombres y 13 mujeres) directos a la producción 88.
- Una despulpadora de café, con 5 trabajadores (3 hombres y 2 mujeres)
- Un taller de artesanía, con 4 trabajadores (2 hombres y 2 mujeres)
- Una cafetería, con 8 trabajadores (2 hombres y 6 mujeres)
- Una sala de video, con 4 trabajadores (2 hombres y 2 mujeres)
- Una panadería – dulcería, con 6 trabajadores (4 hombres y 2 mujeres)
- Una estación CITMA, con 10 trabajadores (9 hombres y 1 mujer)
- Un Consultorio Médico de la Familia, con 3 trabajadores (1 hombre y 2 mujeres).
- Una farmacia, con 2 trabajadores (2 mujeres)
- Dos escuelas, con 11 trabajadores (4 hombres y 7 mujeres)
- Un sillón estomatológico, con 2 trabajadores (1 hombre y 1 mujer)
- Un círculo social, con 2 trabajadores (2 hombres)
- Una bodega, con 3 trabajadores (1 hombre y 2 mujeres)
- Trabajadores por cuenta propia 2 (hombres)

Además cuenta con 7 trabajadores (hombres) de la administración pública; 3 para atender las actividades de cultura física, y 1 técnico de cultura (hombre), de 1 jefe de sector de la PNR (Hombre) y 1 guardabosques (hombres), Médico Veterinario 1 (hombre) .

La principal vía de acceso a la comunidad actualmente, es por carretera, a través de una arteria que se deriva de la carretera Sagua – Moa, aproximadamente en el Km. 18, cuenta en su trayecto con cuatro puentes, también puede accederse por vía fluvial, a través de la presa Nuevo Mundo, desde el poblado de Calentura. Desde la cabecera municipal viaja un transporte serrano en días alternos, con frecuencia única.

La comunidad cuenta con 207 viviendas, de ellas 89 en buen estado de pisos, techo y paredes, el resto tienen alguna dificultad en uno o más de estos tres elementos.

En Farallones no hay una institución religiosa afianzada y sedimentada por la construcción de una iglesia, no obstante es apreciable la incorporación de pobladores en la religión protestante, realizando las reuniones en casas destinadas a estos fines. Además ha ganado aceptación en la zona la creencia de los Testigos de Jehová (13 afiliados).

Principales problemas que presenta la comunidad:

- Insatisfacción con el servicio de transporte
- Contaminación del río Farallones y la Presa Nuevo Mundo por residuales de aguas albañales.
- La emigración de gran parte de los pobladores hacia la cabecera municipal.
- Pocas opciones culturales para el disfrute del tiempo libre.
- Poco sentido de pertenencia con la comunidad por parte de los jóvenes.
- Poca vinculación de la mujer al proceso productivo del café.

4. PROCESO PRODUCTIVO DEL CAFÉ EN FARALLONES

El cultivo del café en Farallones se realiza bajo sombra; se combina la producción de café con cultivos como la yuca, el plátano, el ñame entre otros que aseguran ingresos adicionales al productor, este sistema permite apoyar el desarrollo sostenible de comunidades cafetaleras.

Los cafetales de sombra tienen la función de servir de refugio a las aves residentes y migratorias, incluso algunas especies que se encuentran en algún grado de amenaza.

En esta apartada zona del Plan Turquino moense cuenta la siguiente infraestructura:

- Una UEB "Diosdado Samón" con un total de 102 trabajadores, la misma cuenta en la actualidad con un total de 8,83 caballerías destinadas al café, se cultivan dos especies de café: el arábigo que abarca 4,42 caballerías y el robusta que tiene un total de 4,61, en estos momentos existen un 1.73 de caballería en desarrollo, de ellos: 0.11 pertenecen al café arábigo y un 1.61 de robusta. La empresa cuenta con un 7.11 de café que se encuentra en producción, de ellos, 4.11cab, pertenecen al café arábigo y 3.0 al café robusta.

En Farallones también se está implementando además el cultivo del cacao, con 12 caballerías. De ellas se encuentran en producción 10 caballerías y 2 en desarrollo.

Además existe en Farallones una CCS, "Pedro Soto Alba" con 74 asociados, de ellos 64 hombres y 10 mujeres; la edad promedio de estos productores es de 52 años, proceden del Decreto Ley 259, 32 productores (30 hombres 2 mujeres), los que dedican la tierra a la producción cafetalera, cultivos varios y un asociado a la ganadería; con un total de 2 535 hectáreas, en la cosecha 2011/2012 concibieron un plan de recogida de 2000 latas de café y real entregadas 2012 latas.

Después de terminada la cosecha del café se realizan las siguientes actividades:

- Como actividad fundamental las atenciones culturales a partir de la terminación de la recogida; limpia: manual y con insecticidas.
- Café producción: 3 limpias
- Café en desarrollo 6 limpias.
- Regulación de sombra: poner o quitar la sombra.
- Poda: quitar las ramas secas: instrumentos que se utilizan para esta actividad (enero-marzo).
- Deshije: (en primavera en el arábigo una vez al año, el robusta admite hasta 3 veces al año)
- Fumigación: la fertilización se aplica fundamentalmente el fertilizante de producción en los meses de marzo –abril como los siguientes
 - 5524 se aplica a plantas de más de tres años.
 - 771417: nitrógeno, potasio y fósforo (se aplica a plantas en desarrollo)
- La aurea es otro tipo de fertilizante que se aplica al terminar la cosecha para fortalecer la planta.

Uno de los problemas que enfrentan los cultivadores de café es la erosión de los suelos, para ello, los campesinos toman alternativas para contrarrestar dicho problema; utilizan fertilizantes, se construyen barreras vivas, barreras muertas y tranques.

Costo del café entregado por el productor

Tipo de café	Calidad	Actualmente (cada lata)	Dos años atrás (cada lata)
Arábico	I	\$ 50.00	\$21.00
Robusta	I	\$ 40.00	\$ 15.00
Arábigo	II	\$ 40.00	\$17.00
Robusta	II	\$ 35.00	\$13.00
Arábigo	Fuera de Norma	\$ 21.00	\$ 9.00
Robusta	Fuera de Norma	\$ 20.00	\$ 8.00

Elaboración: Propia

Costo, recogida del café del productor al obrero

Tipo de café	Calidad	Actualmente (cada lata)	Dos años atrás (cada lata)
Arábico	I	\$ 12.00	\$5.00
Robusta	I	\$ 10.00	\$ 10.00
Arábigo	II	\$ 10.00	\$8.00
Robusta	II	\$ 10.00	\$8.00
Arábigo	Fuera de Norma	\$ 5.00	\$ 3.00
Robusta	Fuera de Norma	\$ 5.00	\$ 3.00

Elaboración: Propia

La producción de café ha disminuido considerablemente en los últimos años (Ver, Anexo 6,). Esto se debe a varios factores.

- Poca atención a los trabajadores (no se le ha entregado los utensilios, ni la vestimenta adecuada para este tipo de trabajo).
- La gente no quiere trabajar la tierra.
- La mayoría de los campesinos prefieren trabajar en la producción de cacao porque requiere de menos esfuerzo físico.
- Propagación de la “Broca”

CONCLUSIONES

En el proceso productivo del café en Cuba, se destacan dos etapas fundamentales de 1748-1886 y de 1934-1959, donde se encuentran los períodos de mayor y menor apogeo del grano en la isla.

El cultivo del café en el Plan Turquino de Farallones, en el municipio holguinero de Moa, se realizaba desde la década de 1940, gracias a la entrega y dedicación de Basilio Fernández, y su familia, quienes dedicaron su vida al desarrollo del grano; esta tradición se mantiene hasta nuestros días, aunque ya no se obtiene una producción de café, como la de años anteriores.

La producción de café en Moa, ha disminuido considerablemente debido a: poca atención a los trabajadores (no se le ha entregado los utensilios, ni la vestimenta adecuada para este tipo de trabajo); la gente no quiere trabajar la tierra; la mayoría de los campesinos prefieren trabajar en la producción de cacao porque requiere de menos esfuerzo físico, entre otras causas.

BIBLIOGRAFÍA

- Civeira López, Francisca. Et. Al. Cuba y su Historia. Editorial Félix Varela. La Habana. 2004.
- Carrillo, Ana Luisa. Historia del café. Vol.4 No.16, 1999, <http://cafeparaiso.tripod.com/historia.htm>.
- Colectivo de autores. Procesos de Innovación Rural: una mirada al desarrollo rural desde la reflexión y la experiencia de América Latina. Venezuela. 2007.
- Díaz Blanco, Roberto. Proceso Productivo del café y participación social en el desarrollo sociocultural en la comunidad de montaña: Crucecita”. Cienfuegos. 2009.
- García Álvarez, Alejandro. “El café en las ciudades cubanas” 2012.revistabatey.com.Universidad de Oriente.
- El café...* pp. 214, 218, y *Memorias inéditas del Censo de 1931*. La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1978, p. 24.
- Gutiérrez, G. (1952) *El desarrollo económico de Cuba*. La Habana, Publicaciones de la Junta Nacional de Economía, 1952, cuadros No. 2, p. 21 y No. 3, p. 23.
- Guanche, Jesús, “Iconografía del café en Cuba”, en: *Catauro. Revista Cubana de Antropología*, La Habana, Año 10, No. 18, 2008, pp. 33-37.
- García Álvarez, Alejandro. “El café y su relación con otros cultivos tropicales en Cuba colonial”. En: *Catauro. Revista cubana de Antropología*, año 10, No. 18, 2010, p. 24.
- Las estadísticas demográficas cubanas*, La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1975, cuadro 8, p. 22.
- Jiménez Soler, Guillermo. *Las empresas de Cuba. 1958*. La Habana, Merce Ediciones, 2002, t. III, p. 244
- Jiménez Soler, G., op.cit., t. II, pp. 75, 213 y 325; t. III, pp. 93 y 108. y *Los propietarios de Cuba. 1958*. La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 2007, p. 330.
- Memorias inéditas del Censo de 1931*, La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1978, cuadro 5, “Importación y Exportación de Café. Años 1920 a 1931”, p. 24.

Monge Muley, Servando, *Españoles en Cuba*. La Habana (s.e.), 1953, pp. 272-273.

Ortiz, Fernando, "Introducción al libro de Francisco Pérez de la Riva, titulado El café. Historia de su cultivo y explotación en Cuba", En: *Catauro. Revista Cubana de Antropología*. Año 10, No. 18, 2008, p. 174.

Sierra, Torres, Guillermo. 2012. Productores de café: Etnohistoria de la producción cafetalera en Contramaestre (Santiago, 1926-1956). www.revista-batey.com. Universidad de Oriente.

Torres Cuevas, Eduardo; Loyola Vega, Oscar. Historia de Cuba de 1492-1868. Editorial. Pueblo y Educación. Cuba. 2001.

Velazco Mir, Pablo. Apuntes para la Historia de Moa. Moa.2002

ANEXO

Comportamiento de la producción de café en Farallones.

