

Información del hermanamiento Gobierno-CUM



ESTA SEMANA

El investigador Gustavo Ferrer Céspedes y sus libros “El Café, Cultivo y Beneficio” y “EL Cacao, Cultivo y Beneficio”



Una vida dedicada al estudio del café.
Correo: gferrer.dmesf@dpe.sc.rimed.cu

Gustavo Ferrer Céspedes, 13 de diciembre de 1951, Mora de Río Frío, Mayarí Abajo. Graduado como Técnico Medio en Café y Cacao en el año 1973. Licenciado en Matemática 1991, Universidad Pedagógica Frank País García, de Santiago de Cuba. Titulado como MSc. en Ciencia de la Educación, Mención Técnica, 2012, Filial Pedagógica Segundo Frente, perteneciente a la Universidad Pedagógica Frank País García.

Actualmente Metodólogo de la Enseñanza Técnica y Profesional en el Ministerio de Educación del Municipio Segundo Frente y miembro activo del Proyecto “Rescate del cacao”, del CUM Segundo Frente.

Miembro de la Comisión Nacional de Especialistas de la Enseñanza Técnica Profesional, Familia agroindustrial.

Ha participado en la elaboración de planes de estudios y programas para la Enseñanza Técnica y Profesional. En 1979 se publica el libro Fitotecnia del Café, por un colectivo de autores, del cual es miembro. En 2012 se publica su libro “El Café, Cultivo y Beneficio” y en 2016 el libro “El Cacao, Cultivo y Beneficio”, ambos por la Editorial Pueblo y Educación.

Obrero destacado, en 1982 viaja a la Unión Soviética y Checoslovaquia como estímulo. En 1989 cumple misión internacionalista en Puerto Cabeza, República de Nicaragua y en el 2015, es colaborador en la República Bolivariana de Venezuela, como Asesor de Proyectos Socioproducidos. Es colaborador de la Comisión Municipal de Historia en el Segundo Frente.

Teléfonos: Trabajo 425702 // Particular 52697176

Interioridades de los

El libro “El Café, Cultivo y Beneficio” se publica por primera vez en el año 2012 y “EL Cacao, Cultivo y Beneficio” en el año 2016, ambos por la Editorial Pueblo y Educación.

El programa de la asignatura Fitotecnia y Beneficio de Café y Cacao fue elaborado por el autor a petición de la Dirección Nacional de ETP y los libros responden íntegramente a dicho programa, todo esto como parte del perfeccionamiento de los planes y programas de la enseñanza técnica.

Con este trabajo se logró reunir las principales temáticas relacionadas con el café y el cacao, su cultivo, producción y beneficio.

Ambos libros van destinados a los profesores y estudiantes de los Institutos Politécnicos Agropecuarios y Centros Mixtos, que se forman como Técnico Medio y Obrero Calificado en Agronomía en el país, así como a otras personas vinculadas directa o indirectamente a esta importante rama de la economía cubana.

Recogen dentro de sus páginas, una compilación de contenidos tomados de distintas publicaciones nacionales e internacionales, las Normas Técnicas, los resultados de las investigaciones realizadas por las Estaciones Experimentales del país y otros documentos establecidos por el Grupo Nacional Agroforestal de Café y Cacao.

Para la elaboración de ambos materiales el autor consulta a especialistas, ingenieros, técnicos, obreros, campesinos, trabajadores y directivos de la producción y los centros de beneficio de diferentes partes del país.



Círculo de interés “Rescate del cacao” en el consejo popular Soledad de Mayarí Arriba. Interactúan con proyectos de trabajo comunitario del CUM Segundo Frente.

Los capítulos

Los libros contienen un total de 13 capítulos, que corresponden a las unidades del programa de estudio; se parte del antecedente histórico de este cultivo hasta el logro de un producto terminado listo para la comercialización y el consumo. Se ha querido dar a los capítulos el orden lógico que le corresponde a cada actividad aunque en muchos casos no ha sido posible por la relación estrecha que existe entre ellas.

Capítulo N0.1. Trata sobre la historia del descubrimiento, su propagación por el mundo, ¿cómo llega a Cuba? y el desarrollo del cultivo. En este capítulo se resaltan fragmentos del discurso pronunciado por nuestro Comandante en Jefe Fidel Castro en reunión con los representantes cafetaleros de Oriente en 1965.

Capítulo No. 2. Se estudia la Sistemática, Morfología, Biología y la Fisiología, como una vía para ampliar los conocimientos básicos de las características de la planta y de esa forma prepararse para la aplicación de las diferentes actividades que se desarrollan en las plantaciones, para alcanzar buena producción.

Capítulo No. 3. Estudia la Ecología, se destacan los factores que influyen en el desarrollo del cultivo.

Capítulo No. 4. Estudia la Reproducción y Multiplicación, sus características, vía sexual y asexual.

Capítulo No. 5. Estudia el vivero, sus características, tipos y las atenciones que se deben realizar para obtener plántulas con la calidad requerida para el establecimiento de nuevas plantaciones.

Capítulo No. 6. En él se estudia lo relacionado con el sombreado, características de los árboles som-

breadores, su importancia, beneficios y cómo manejar la sombra para que se obtengan buenas cosechas; se ubica este tema para que sirva de guía entre las actividades que se realizan para la preparación del área.

Capítulo No.7. Estudia la preparación de las áreas donde se van a establecer nuevas plantaciones y la renovación y establecimiento de éstas.

Capítulo No.8. Se estudian las atenciones culturales que se realizan, su importancia, la forma de realizarla y en el momento que deben realizarse.

Capítulo No. 9. La Nutrición como una de las actividades culturales; su importancia y la utilización de los diferentes nutrientes para obtener los rendimientos deseados en la cosecha.

Capítulo No. 10. Expone la conservación y mejoramiento de los suelos, su importancia y las diferentes formas de realizarla dada la necesidad de ejecutar estas labores en las condiciones actuales de serias afectaciones de las áreas por la erosión.

Nota: vea los demás capítulos, desde el 11 hasta el 14 en los textos. Están disponibles en la estructura escuela UBPC La Calabaza.

AVANZA EL DESARROLLO CAFETALERO



Estructura escuela UBPC La Calabaza, muestra sus logros en el crecimiento de la producción de posturas de café por injerto y esquejes a talleristas de desarrollo local en evento organizado en coordinación con el Centro Universitario Municipal.



Propuestas del autor

Actualidad

Importancia

Recomendaciones

Actualidad

Los libros responden a los conocimientos planteados en el programa de la asignatura **Fitotecnia y Beneficio de Café y Cacao**, correspondiente al Plan de Estudio para la formación del **Técnico Medio en la Especialidad Agronomía de Montaña, Agronomía y Agropecuaria** para los Obreros Calificados.

Constituyen una necesidad para la formación de la nueva generación que dará continuidad al trabajo que hoy se desarrolla, manteniendo el café y el cacao como productos autóctonos y fuente de alimento.

Hasta la fecha, año 2017, se han autorizado dos reimpresiones del libro de café y una al de cacao.

Importancia

Son de mucha importancia como material de superación y consulta para los trabajadores en ejercicio de esta rama tan importante de la producción de alimentos. Están actualizados con los resultados de la investigación y la innovación desarrolladas por los especialistas del Grupo Nacional Agroforestal, la Estación Experimental Agroforestal del Tercer Frente y los Especialistas de la Empresa Agroforestal de Segundo Frente, entre otros.

Recomendaciones

Por la actualidad y profundidad de los contenidos que se tratan en los libros, pueden ser utilizados como material de consulta por todo el personal que directa o indirectamente se vincula con la producción de café y cacao, incluyendo los futuros ingenieros agrónomos que se forman en las Universidades de nuestro país.

El autor desea que los libros sirvan de base para un trabajo más completo en el futuro, en aras de contribuir a la recuperación cafetalera y cacaoera del país y el continuo desarrollo del Plan Turquino.

De la cooperación
CUM-Empresa Agro-
forestal Sierra Cristal



Los videos realizados por el CUM y la Corresponsa-
lía TV sobre los avances de la Empresa, van para el
archivo de la UBPC La Calabaza y otras estructu-
ras escuelas

Del Plan de Desarrollo Integral Municipal, el video reseña la recuperación del programa cafetalero

El café es el renglón económico principal de la empresa y el municipio. Se destinan 4446.5 hectáreas a este cultivo. La variedad Arábigo posee 2014.9 y la Robusta 2431.6 hectáreas.

Las áreas cafetaleras se distribuyen en 45 estructuras productivas: 9 UBPC, 1 granja del MININT, 2 granjas del EJT, 11 CPA y 22 cooperativas de créditos y servicios. Estas estructuras agrupan MIL ciento 38 productores individuales, de ellos seiscientos 32 son usufructuarios.

La recuperación cafetalera se empuja. Este frente en el año 2016 cumple todos sus planes, y se venden para la exportación 71 toneladas más que el período precedente. El año 2017 dará un salto al plantearse crecimiento de ciento 50 toneladas.

El beneficio se logra con 6 despulpadoras para el proceso húmedo, una planta de beneficio seco con 29 mil metros cuadrados de secaderos, un silo secador y 4 guardiolas entre otros soportes.

Este sector fortalece la propagación por injerto o esqueje, según sea la variedad, arábigo o robusta.

Los logros tienen una base insustituible: aumento de la producción de medios biológicos para el tratamiento de plagas y enfermedades, y junto a ello, la consolidación de un Sistema de Extensión Agraria, a través de los Técnicos Integrales de Montaña. **Este soporte de superación, ciencia y técnica, crea espacios para el debate, la capacitación participativa y el intercambio de saberes...** El objetivo es la calidad, la eficiencia en el cumplimiento de la recuperación del sector y generar un producto final que entre al mercado con garantía de demanda sostenida.