



Tipologías cafetaleras de la República Dominicana: manejo, rendimientos y desempeño financiero

Eduardo Somarriba
Ramón Ovidio Sánchez
Arlene López Sampson
Diana Álvarez Varela
Juan Pablo Peñaló
Felipe Peguero



RESEARCH
PROGRAM ON
Forests, Trees and
Agroforestry



Tipologías cafetaleras de la **República Dominicana:** **manejo, rendimientos y desempeño financiero**

Eduardo Somarriba
Ramón Ovidio Sánchez
Arlene López Sampson
Diana Álvarez Varela
Juan Pablo Peñaló
Felipe Peguero

CATIE no asume la responsabilidad por las opiniones y afirmaciones expresadas por los autores en las páginas de este documento. Las ideas de los autores no reflejan necesariamente el punto de vista de la institución. Se autoriza la reproducción parcial o total de la información contenida en este documento, siempre y cuando se cite la fuente.

© Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza, 2021.

ISBN 978-9977-57-743-2

633.738

T595 Tipologías cafetaleras de la República Dominicana: manejo, rendimientos y desempeño de alternativas de rehabilitación y renovación / Eduardo Somarriba... [et al]. – 1ª ed. – Turrialba, Costa Rica : CATIE, 2021.
111 p. : il. – (Serie técnica. Informe técnico / CATIE ; no. 422)

ISBN 978-9977-57-743-2

1. Cafetales 2. Agroforestería 3. Análisis económico 4. República Dominicana
I. Somarriba, Eduardo II. Sánchez, Ramón Ovidio. III. López Sampson, Arlene
IV. Álvarez Varela, Diana. V. Peñaló, Juan Pablo VI. Peguero, Felipe. VII. CATIE
VIII. Título IX. Serie.

Citación sugerida:

Somarriba, E; Sánchez, RO; López Sampson, A; Álvarez Varela, D; Peñaló, JP; Peguero, F. 2021. Tipologías cafetaleras de la República Dominicana: manejo, rendimientos y desempeño de alternativas de rehabilitación y renovación. Turrialba, Costa Rica, CATIE. 111 p. (Serie técnica. Informe técnico / CATIE, no. 422).

Créditos

Revisores:

Amadeo Escarramán
Melanie Bordeaux

Diseño:

Tecnología de Información y Comunicación, CATIE

Contenido

Agradecimientos	8	Región Norcentral	42
Resumen	9	Oficina del Café en Bonao	42
Introducción	11	Región Noreste	44
Tipologías cafetaleras	15	Oficina del Café en Cotuí	44
Indicadores financieros y socioeconómicos por tipología	20	Oficina del Café en Duarte	46
Conclusiones y reflexiones	28	Oficina del Café en Salcedo	48
Referencias citadas	30	Región Noroeste	50
Anexos	31	Oficina del Café en Dajabón	50
Anexo 1. Personal del INDOCAFE que aportó el conocimiento experto sobre el manejo de las tipologías cafetaleras de la República Dominicana	31	Oficina del Café en Mao	52
Anexo 2. Catálogo de actividades de manejo por tipología de producción de café	36	Oficina del Café en Santiago Rodríguez	54
Anexo 3. Catálogo – Cuadros de actividades, insumos, mano de obra y producción por año y por tipología por región y OFEC	38	Región Norte	56
Tipología Tradicional	38	Oficina del Café en Espaillat	56
Región Central	38	Oficina del Café en La Sierra	58
Oficina del Café en Baní	38	Oficina del Café en Santiago	60
Oficina del Café en San José de Ocoa	40	Región Sur	62
		Oficina del Café en Barahona	62
		Oficina del Café en Jimaní	64
		Oficina del Café en Neyba	66
		Oficina del Café en Paraíso	68
		Oficina del Café en Pedernales	70
		Oficina del Café en Polo	72
		Oficina del Café en Villa Jaragua	74
		Región Sureste	76
		Oficina del Café en Cambita	76
		Oficina del Café en El Cacao	78
		Oficina del Café en Yamasa	80

Región Suroeste	82	Región Sur	95
Oficina del Café en El Cercado	82	Oficina del Café en Barahona.	95
Oficina del Café en Hondo Valle.	84	Oficina del Café en Jimaní	97
Oficina del Café en Peralta.	86	Oficina del Café en Neyba	99
Oficina del Café en San Juan.	88	Oficina del café en Paraíso.	101
Tipología Semi-tecnificada	90	Oficina del café en Pedernales.	103
Región Central	90	Oficina del café en Polo	105
Oficina del Café en Baní.	90	Oficina del Café en Villa Jaragua	107
Oficina del Café en San José de Ocoa.	93	Tipología Tecnificada	109
		Regional Central	109
		Oficina del café de San José de Ocoa	109

Índice de cuadros

Cuadro 1. Conversión de unidades de medida para homogeneizar la base de datos de expertos	13
Cuadro 2. Precios en finca (RD\$) de los principales productos agroforestales de los cafetales de la República Dominicana. 1 US dólar= 49.32 RD\$ en el año 2018	14
Cuadro 3. Comparación de actividades generales de manejo por tipología de producción de café.	19
Cuadro 4. Tipología tradicional: insumos, producción e indicadores financieros para 1 ha de cafetal	21
Cuadro 5. Tipología semi-tecnificada: insumos, producción e indicadores financieros para 1 ha de café	23
Cuadro 6. Tipología tecnificada: insumos, producción e indicadores financieros para 1 ha de café	25
Cuadro 7. Indicadores socioeconómicos de 1 ha de cafetal de tres tipologías cafetaleras en la República Dominicana. qq= quintal= 100 libras de café oro. Canasta básica= 37 293 RD\$ mes ⁻¹ . Punto de equilibrio es la superficie de cafetal requerida para cubrir los costos de producción del café	27
Cuadro 8. Catálogo de actividades de manejo por tipología de producción de café.	36
Cuadro 9. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Baní	38
Cuadro 10. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Baní.	39
Cuadro 11. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en San José de Ocoa.	40
Cuadro 12. Requerimiento de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en San José de Ocoa	41
Cuadro 13. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Bonao	42
Cuadro 14. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Bonao	43
Cuadro 15. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Cotuí.	44
Cuadro 16. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Cotuí	45

Cuadro 17. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Duarte	46
Cuadro 18. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Duarte	47
Cuadro 19. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Salcedo	48
Cuadro 20. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Salcedo	49
Cuadro 21. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Dajabón	50
Cuadro 22. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Dajabón	51
Cuadro 23. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Mao	52
Cuadro 24. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Mao	53
Cuadro 25. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Santiago Rodríguez	54
Cuadro 26. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Santiago Rodríguez	55
Cuadro 27. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Espaillat	56
Cuadro 28. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Espaillat	57
Cuadro 29. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en La Sierra	58
Cuadro 30. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en La Sierra	59
Cuadro 31. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Santiago	60
Cuadro 32. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Santiago	61
Cuadro 33. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Barahona	62
Cuadro 34. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Barahona	63
Cuadro 35. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Jimaní	64
Cuadro 36. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Jimaní	65
Cuadro 37. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Neyba	66
Cuadro 38. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Neyba	67
Cuadro 39. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Paraíso	68
Cuadro 40. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Paraíso	69
Cuadro 41. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Pedernales	70
Cuadro 42. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Pedernales	71
Cuadro 43. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Polo	72
Cuadro 44. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Polo	73
Cuadro 45. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Villa Jaragua	74
Cuadro 46. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Villa Jaragua	75
Cuadro 47. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Cambita	76
Cuadro 48. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Cambita	77
Cuadro 49. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en El Cacao	78
Cuadro 50. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en El Cacao	79
Cuadro 51. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Yamasa	80
Cuadro 52. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Yamasa	81
Cuadro 53. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en El Cercado	82

Cuadro 54. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en El Cercado.	83
Cuadro 55. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Hondo Valle.	84
Cuadro 56. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Hondo Valle.	85
Cuadro 57. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Peralta.	86
Cuadro 58. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Peralta.	87
Cuadro 59. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en San Juan.	88
Cuadro 60. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en San Juan.	89
Cuadro 61. Desempeño económico de 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Baní.	90
Cuadro 62. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Baní.	91
Cuadro 63. Desempeño económico de 1 ha de cafetal semi-tecnificado en San José de Ocoa.	93
Cuadro 64. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal semi-tecnificado en San José de Ocoa.	94
Cuadro 65. Desempeño económico de 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Barahona.	95
Cuadro 66. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Barahona.	96
Cuadro 67. Desempeño económico de 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Jimaní.	97
Cuadro 68. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Jimaní.	98
Cuadro 69. Desempeño económico de 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Neyba.	99
Cuadro 70. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Neyba.	100
Cuadro 71. Desempeño económico de 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Paraíso.	101
Cuadro 72. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Paraíso.	102
Cuadro 73. Desempeño económico de 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Pedernales.	103
Cuadro 74. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Pedernales.	104
Cuadro 75. Desempeño económico de 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Polo.	105
Cuadro 76. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Polo.	106
Cuadro 77. Desempeño económico de 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Villa Jaragua.	107
Cuadro 78. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Villa Jaragua.	108
Cuadro 79. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tecnificado en San José de Ocoa.	109
Cuadro 80. Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tecnificado en San José de Ocoa.	110

Índice de figuras

Figura 1. Mapa de la ubicación de las Oficinas de Extensión Cafetalera (OFEC) del INDOCAFE en las ocho regiones cafetaleras de la República Dominicana.	12
Figura 2. Rendimientos, costos y beneficios de 1 ha de cafetal agroforestal tradicional en la República Dominicana. Ingresos y costos totales en pesos dominicanos (DOP, RD\$).	17
Figura 3. Rendimientos, costos y beneficios del cafetal agroforestal de la tipología semi-tecnificada. Ingresos y costos totales en pesos dominicanos (DOP, RD\$).	18
Figura 4. Rendimientos, costos y beneficios del cafetal agroforestal de la Tipología Tecnificada. Ingresos y Costos Totales en pesos dominicanos (DOP, RD\$).	18



Agradecimientos

El proyecto “Alternativas tecnológico-financieras para la renovación, rehabilitación y fomento de cafetales en la República Dominicana” fue financiado por el Ministerio de Educación Superior, Ciencia y Tecnología de República Dominicana (MESCYT) a través del Fondo Nacional de Innovación y Desarrollo Científico y Tecnológico (FONDOCYT), ejecutado por el CATIE (Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza) y el Instituto Dominicano del Café (INDOCAFE). En el CATIE, el proyecto contó también con el apoyo financiero del Consorcio de Investigación Forests, Trees and Agroforestry (FTA) del CGIAR.



Resumen

La caficultura de la República Dominicana se encuentra en una encrucijada fundamental. Por un lado, la producción nacional está en caída libre desde hace un par de décadas debido al envejecimiento, poca tecnificación y abandono de los cafetales, lo que obligó al país a importar el 44% del consumo nacional (República Dominicana celebra Día Nacional del Café con más consumo importado, 2021) y perder la oportunidad de exportar café de alta calidad y generar divisas.

Por otro lado, el gobierno, el sector empresarial privado y las organizaciones no gubernamentales invierten cada vez más recursos humanos y financieros para revertir la situación, elevar la rentabilidad del sector y mejorar los medios de vida de la población rural y urbana vinculada a la cadena de valor del café. La rehabilitación y renovación de los cafetales existentes y el fomento y establecimiento de nuevas plantaciones son los enfoques centrales de todos estos programas de recuperación del sector cafetalero.

La rehabilitación, renovación y el fomento del cultivo del café son emprendimientos riesgosos y muy costosos que requieren una cuidadosa etapa de planificación y financiamiento. A pesar de que las necesidades de cada finca son únicas y así de específicas deben ser las medidas para reactivar los cafetales, es imprescindible formular políticas y programas de apoyo que atiendan a grandes grupos y tipos de productores. Es necesario contar con el conocimiento científico sólido de las diferentes tipologías de productores presentes en las diferentes condiciones agroecológicas y socioeconómicas de las regiones y subregiones cafetaleras del país para diseñar políticas y programas de apoyo sólidos al sector café.

Se han identificado tres tipologías básicas de producción cafetalera, incluyendo sistemas tradicionales (poco tecnificados), semi-tecnificados y tecnificados que, como sus nombres indican, difieren en el uso de tecnología y el nivel de inversión financiera aplicado en el proceso productivo de la finca (Galtier *et al.* 2007).



En este informe se captura el amplio conocimiento de los especialistas y agentes de extensión del Instituto Dominicano del Café (antes CODOCAFÉ, hoy INDOCAFE) para describir las actividades de manejo, el uso de insumos y mano de obra, los costos de los insumos y los rendimientos y precios del café y de los productos arbóreos del dosel de sombra de los tres tipos de cafetales en las ocho regiones cafetaleras (Central, Norcentral, Nordeste, Noroeste, Norte, Sur, Sureste y Suroeste) y 26 oficinas de extensión cafetalera (OFEC) del país.

El conocimiento experto de los agentes de extensión cafetalera del INDOCAFE abarca todas las particularidades biofísicas y socioeconómicas de la producción cafetalera del país. Dicho conocimiento se utilizó para determinar el comportamiento financiero de las explotaciones cafetaleras de la República Dominicana a dos niveles: 1) nacional, construyendo tipologías “promedio” para todo el país y 2) de las Oficinas de Extensión Cafetalera (OFEC), cada una de las tipologías allí presentes.

Los resultados muestran que las tres tipologías difieren significativamente en las prácticas de manejo, los costos, ingresos y ganancias totales, la rentabilidad y en varios indicadores socioeconómicos (ingreso diario con relación al nivel de pobreza, superficie de cafetal requerida para cubrir la canasta básica en la República Dominicana, el rendimiento que equilibra los costos de producción del café y la rentabilidad de la empresa).

En general, los costos y los rendimientos (físicos y financieros) aumentan a medida que se transita desde tipologías con manejo tradicional hacia tipologías tecnificadas. Sin embargo, no se puede tomarlas como argumento para recomendar un cambio o transformación de una tipología a otra, porque para eso habría que considerar las diferentes capacidades socioeconómicas de los productores.

Los análisis financieros de las tipologías que se presentan en este documento se centran en la maximización de los ingresos netos descontados a valor presente. No obstante, es posible que los pequeños productores estén más interesados en reducir los riesgos y alcanzar ciertos rendimientos mínimos, reducir las demandas de capital o asegurar un flujo de caja continuo y no tanto en maximizar sus ingresos netos. También es factible que para este tipo de productores la estrategia de baja inversión y alta diversificación agroforestal del sistema tradicional de producción de café se ajuste en forma óptima a sus objetivos, las condiciones socioeconómicas de su familia y las condiciones agroecológicas de sus fincas.



Introducción

La República Dominicana tiene una larga trayectoria en la producción cafetalera. Sin embargo, en los últimos 35 años esta producción ha disminuido a una tasa anual promedio de 7% (Ministerio de Agricultura, 2019, 2021; Ramírez y Peñaló, 2021) debido al envejecimiento de las plantaciones, los huracanes, el cambio climático, la epifita de la roya (*Hemileia vastatrix*), bajas en el precio internacional del café y la falta de financiamiento oportuno y suficiente para los productores.

El abandono de las plantaciones y la estrepitosa caída de la producción de café del país han motivado a las instituciones gubernamentales, al sector privado empresarial y las organizaciones no gubernamentales a desarrollar iniciativas para reactivar la producción mediante la renovación y rehabilitación (R&R) de las plantaciones usando sistemas agroforestales mejorados.

No hay recetas en los procesos R&R porque cada plantación y agricultor son únicas y por lo tanto, demandan soluciones ajustadas a cada situación. No obstante, las explotaciones cafetaleras suelen agruparse en grandes tipologías que ayudan a los tomadores de decisión y el sector financiero a diseñar adecuadamente sus programas de atención al sector cafetalero. La experiencia práctica y varios estudios diagnósticos indican que existen tres grandes tipologías de productores cafetaleros en el país: la caficultura tradicional, semi-tecnificada y tecnificada (CEPAL, 2018, 2020; Ministerio de Agricultura, 2019, 2021).

Los especialistas del INDOCAFE tienen un gran conocimiento de la caficultura local, el cual abarca las ocho regiones cafetaleras del país (Central, Norcentral, Nordeste, Noroeste, Norte, Sur, Sureste y Suroeste). Estas, a su vez, se subdividen en 26 oficinas de extensión cafetalera (OFEC) que atienden las particularidades biofísicas y socioeconómicas que se presentan dentro de cada región cafetalera (Figura 1).

Para capturar el conocimiento de los expertos sobre estas tipologías, un total de 91 especialistas (8 directores regionales y 83 técnicos de campo) de las 8 regiones cafetaleras del país y sus 26 OFEC (Anexo 1) fueron entrenados, en varios talleres, en el uso de un libro Excel donde se capturó el conocimiento sobre las actividades, el calendario mensual de las actividades, los tipos y cantidades de insumos y mano de obra requeridos por cada actividad, la producción, costos y precios de insumos y productos para una plantación típica de cada tipología en cada OFEC. Los datos permiten reconstruir el manejo y producción de 1 ha de cafetal, desde el establecimiento hasta la edad de 25 años.

En este capítulo se presentan los avíos y la evaluación financiera de la rentabilidad por tipología a dos niveles: 1) nacional, utilizando los datos de las 26 OFEC para construir una versión “promedio, modal o típica” de cada tipología y 2) de las OFEC, cada una de las tipologías allí presentes. La información derivada de la formulación de las tipologías cafetaleras por región basadas en el conocimiento experto del INDOCAFE dan un marco general al estudio de los cafetales agroforestales presentes en las fincas (Somarriba *et al.* 2021) y la formulación de alternativas financiero-económicas para la R&R de estos cafetales agroforestales de la República Dominicana (Peguero *et al.* 2021).

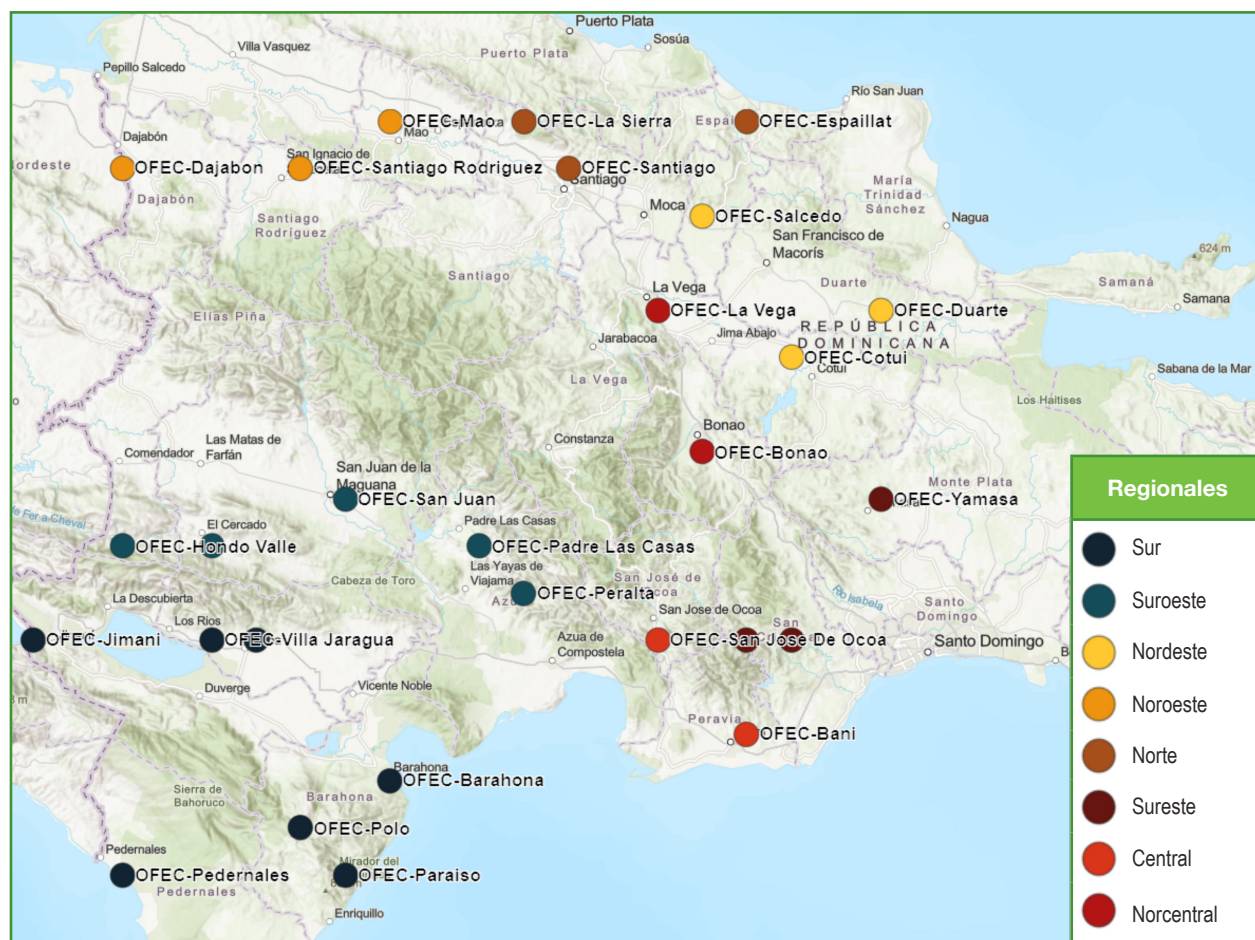


Figura 1. Mapa de la ubicación de las Oficinas de Extensión Cafetalera (OFEC) del INDOCAFE en las ocho regiones cafetaleras de la República Dominicana

La base de datos construida por los expertos de INDOCAFE contiene 18.211 registros, cada uno con información sobre 13 variables. Los datos se depuraron, corrigieron, homogeneizaron y se documentaron exhaustivamente para que puedan ser utilizados en el futuro por otros usuarios. Dicha base incluye las siguientes variables:

Regional:	Nombre de la Oficina Regional Cafetalera del INDOCAFE
OFEC:	Nombre de la Oficina Técnica Cafetalera del INDOCAFE
Tipología:	Tipo de producción cafetalera
Fase:	Fase de manejo del cafetal y árboles de sombra asociados (preparación del sitio, establecimiento del cultivo, manejo del cultivo, cosecha y postcosecha)
Cultivo:	Rubro al que se aplica en la práctica de manejo (ej. café, aguacate, banano)
Actividades:	Registro de las actividades ejecutadas en cada fase y cada cultivo
Año:	Año al que corresponde la actividad de manejo ejecutada
Frecuencia:	Número de veces en el año que la actividad es realizada en el cafetal
Insumo:	Tipo de insumo requerido para ejecutar la actividad
Unidad:	Unidad de medida del tipo de insumo requerido
Precio:	Precio asignado a la actividad ejecutada por tipo de insumo
Cantidad:	Valor que representa la cantidad requerida por insumo
Valor:	Valor resultado de la multiplicación (cantidad x frecuencia x precio)

Las unidades de medida para los productos agroforestales (café, banano, frutas, etc.) varían entre OFEC y por eso se utilizaron factores de conversión (Cuadro 1) para homogeneizar los datos y calcular los ingresos y los costos de cada tipología cafetalera.

Cuadro 1. Conversión de unidades de medida para homogeneizar la base de datos de expertos

Cultivo		
Banano	Carga a racimo	1 carga= 13,8 racimos
Café	Cajas cereza (uva) a quintal (qq) de cereza	1,5 cajas= 1 qq
Café	Cajas cereza (uva) a qq pergamino húmedo	10-11,5 cajas= 1 qq pergamino húmedo
Café	Pergamino seco a café oro	1 qq café oro= 63 kg de pergamino seco
Naranja, naranja agria, aguacates, zapotes, limones	Unidades a millar	1.000 unidades= 1 millar

Para proyectar los ingresos, costos totales y flujo de caja se utilizaron los precios y costos provistos por los técnicos en el 2018 y los resultados obtenidos del inventario de las 400 fincas (Somarriba *et al.* 2021). La variabilidad de los precios de los componentes del sistema agroforestal se visualiza en el Cuadro 2.

Cuadro 2.

Precios en finca (RD\$) de los principales productos agroforestales de los cafetales de la República Dominicana. 1 US dólar= 49.32 RD\$ en el año 2018

Producto	Unidad	Promedio	Desviación estándar	Número de fincas
Café pergamino seco	quintal	8.258	991	372
Guineo	racimo	90	32	274
Aguacate	millar	5.368	2.807	176
Naranja agria	millar	2.038	862	167
Naranja dulce	millar	2.365	1.060	58
Zapote	millar	6.024	3.780	21

Tipologías cafetaleras

Las tres tipologías (tradicional, semi-tecnificada y tecnificada) de producción de café se diferencian en el nivel de manejo y tecnología empleados (Cuadro 3). Además, se pueden encontrar en todas las regiones del país. Así, la tipología tradicional se describió en las ocho regionales cafetaleras y en 26 OFEC. La tipología semi-tecnificada se describió en cuatro regionales cafetaleras y 11 OFEC. Asimismo, cabe destacar que las fincas de tipología tecnificada son escasas en el país y aunque en el catálogo solo se describió en la OFEC de San José de Ocoa, es posible hallar cafetales tecnificados en al menos cuatro de las ocho regiones cafetaleras.

Dentro de cada tipología, las actividades de manejo cambian significativamente entre las regiones, lo cual es un reflejo de las condiciones agroclimáticas, los usos de suelo y situación económica de la zona. Por ejemplo, el aguacate como sombra solo se registra en zonas agroecológicamente apropiadas para el cultivo del aguacate, como Baní y San José de Ocoa. A continuación, se presenta una descripción sucinta de las características del diseño y manejo determinantes de las tres tipologías de producción cafetalera en el país y están resumidas en el Cuadro 3. Los detalles se pueden observar en el Anexo 2.

Los cafetales de las tres tipologías utilizan sombra temporal (durante la fase de establecimiento del cafetal) y sombra permanente durante todo el ciclo de vida de la plantación que, en algunos casos, puede llegar hasta los 80 años (Somarriba *et al.* 2021). El guineo (banano) y a veces el plátano (dependiendo de las condiciones de suelo y pendiente) se utilizan como sombra temporal. La sombra permanente incluye casi siempre alguna especie leguminosa arbórea (guama [*Inga* sp] o amapola [*Erythrina poeppigiana*]) plantada en forma regular a espaciamientos amplios, pero luego se ralea selectivamente a medida que se reemplaza con especies frutales plantadas (naranja, naranja agria, aguacate) o de regeneración natural (zapote [*Pouteria sapota*]) y algunos maderables, casi siempre de regeneración natural (cedro amargo o carbirma [*Guarea guidonia*]).

Otras especies maderables de muy alto valor, como la caoba (*Swietenia mahagoni*), suelen ser plantadas. El guineo (varios genotipos de *Musa*) se retiene como sombra permanente en los sistemas tradicionales. El manejo y regulación de la sombra se aplica a todas las especies, pero el cultivo de las especies de sombra como fuente



de ingresos se centra en los frutales (incluyendo los guineos). Solamente las fincas tecnificadas realizan algún tipo de manejo de los árboles maderables. En general, la caficultura dominicana no visualiza las especies maderables como fuentes de ingresos a futuro.

Además de las diferencias en el manejo de la sombra permanente, las tres tipologías de producción difieren significativamente en el número de prácticas de manejo (por ejemplo, en el manejo de la poda del café) y el uso de agroquímicos (especialmente fertilizantes y herbicidas). Por consiguiente, el control manual de malezas es común en el sistema tradicional. Sin embargo, en los sistemas tecnificados se realiza con herbicidas sintéticos. La poda de los cafetos para mantener renovado el tejido productivo de la planta es esporádica o inexistente en los sistemas tradicionales (por ejemplo, la poda del cafeto en sistemas tradicionales solo se mencionó en 3 de las 26 OFEC: El cercado, Los Cacaos, Salcedo y La Sierra), aunque se aplica regularmente en los sistemas semi-tecnificado y tecnificado.

Las fincas de café semi-tecnificadas tienen una composición agroforestal similar a la tradicional y aplican las mismas actividades, pero con mayor frecuencia. En esta tipología, el control de maleza combina manual y químico, el control de sombra es más enfocado a frutales como el aguacate, se utiliza mayor nivel de fertilización y se controla plagas con químicos tanto en café como en aguacate. También, el manejo del guineo incluye el uso de insumos agrícolas.

Las fincas tecnificadas se caracterizan por un alto nivel tecnológico. Por ejemplo, se realizan análisis de suelo, aplicación de cal en este, uso de micronutrientes en la fertilización, control de enfermedades fungosas (especialmente roya del cafeto [*Hemileia vastatrix*]), entre otras. Su composición agroforestal es simple e incluye guineos como sombra temporal, Guama o amapola como sombra y árboles maderables como sombra permanente regulada (Cuadro 3).

La tipología tradicional aplica pocas prácticas de manejo y utiliza muy pocos agroquímicos. Para preparar una hectárea se inicia por limpiar el terreno, construir las barreras muertas, realizar un manejo de malezas y se hace el trazado y estaquillado. Estas actividades se llevan a cabo una única vez al inicio.

Para el establecimiento se preparan 3.780 plantas ha⁻¹ y se transportan desde el lugar de compra hasta el terreno para posteriormente realizar los hoyos y sembrar el café. El control de maleza manual se hace todos los años, la poda del café a partir del año 12 y luego cada 3 años, el mantenimiento de las barreras para el control de erosión 4 veces en el ciclo de 25 años, el control de la sombra y colocación de trampas anualmente y la aplicación de fertilizantes cada 3 años.

El café (a partir del año 3) y las frutas (guineos, aguacate, cítricos y zapote) se cosechan anualmente. El único producto que necesita un proceso antes de la venta es el café, que requiere despulpe, lavado y secado para su comercialización. Los productos obtenidos de las especies de sombra representan el 31% de los ingresos obtenidos de un cafetal con la tipología tradicional. Los costos más elevados se presentan en el manejo del cultivo, donde actividades como el control de malezas manual, el control de sombra y el deshije de guineos abarcan 42% de los costos totales (Figura 2).

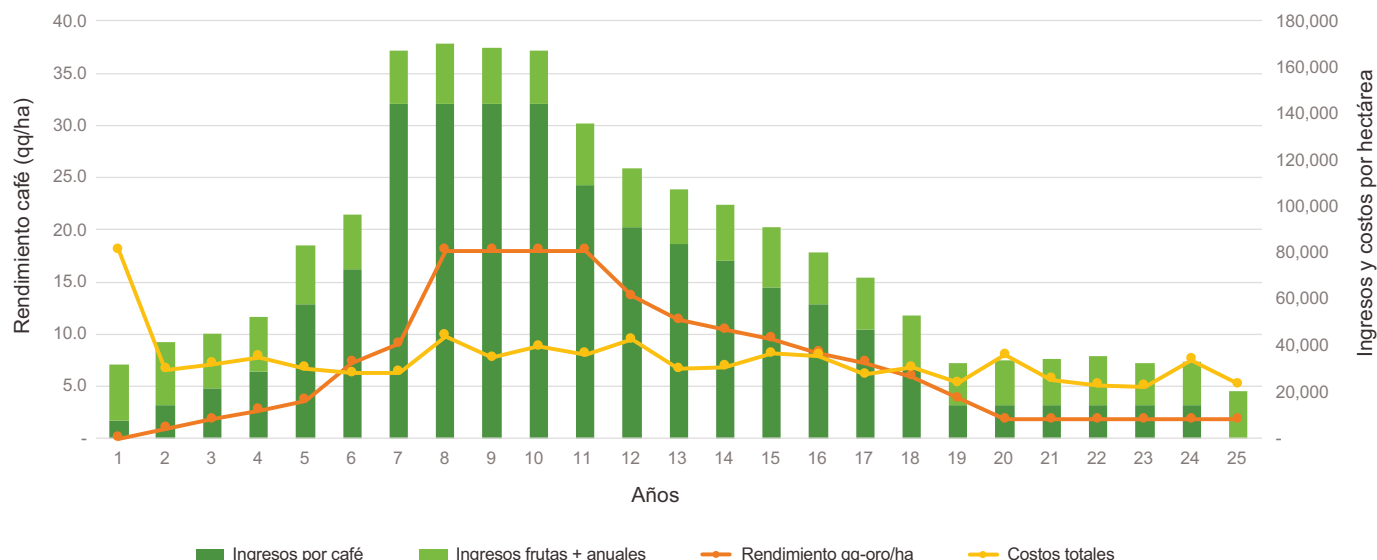


Figura 2. Rendimientos, costos y beneficios de 1 ha de cafetal agroforestal tradicional en la República Dominicana. Ingresos y costos totales en pesos dominicanos (RD\$)

En la tipología de cafetal semi-tecnificado se incrementan las actividades de manejo del cultivo. La preparación del sitio se realiza de la misma manera que la tipología tradicional. Sin embargo, los cambios se notan a partir del establecimiento del cultivo, al plantar 3.650 plantas ha⁻¹ con una resiembra de 73 plantas ha⁻¹ en el año 2 y 37 plantas ha⁻¹ en el año 3

Se compran y plantan 160 cepas ha⁻¹ de guineo y se resiembran tres cepas ha⁻¹ en el año 2 y dos cepas ha⁻¹ en el año 3. Se fertilizan y podan las especies frutales del dosel de sombra en los años correspondientes, controlando la sigatoka (*Mycosphaerella musicola* y *M. fijiensis*) en el guineo y aplicando fungicidas para controlar los insectos y hongos que atacan el café y el aguacate. Las frutas representan el 30% de los ingresos del cafetal (Figura 3). Los costos más elevados se dan en el manejo del cultivo, ya que la compra y aplicación de los fertilizantes para café representan 32,3% del total de los costos.

La tipología de tipo tecnificada, como su nombre lo indica, utiliza más tecnología y no incluye especies frutales en el dosel de sombra, sino que solo se enfoca en la producción y rendimiento del café. En esta modalidad se utiliza el control químico de las malezas, se muestrea y analiza la composición química del suelo para determinar las necesidades de fertilización inorgánica y el encalado, y se utiliza el fertirriego con un coctel de macro y micronutrientes.

El café se planta a mayor densidad que las otras tipologías, 5.024 plantas ha⁻¹ de café y resiembra de 100 plantas ha⁻¹ en el año 2 y 50 plantas ha⁻¹ en el año 3. El café se poda cada año y se controlan las plagas (mayormente broca) y enfermedades (mayormente roya) con insecticidas y fungicidas. Se controla la erosión del suelo con barreras muertas (Figura 4).

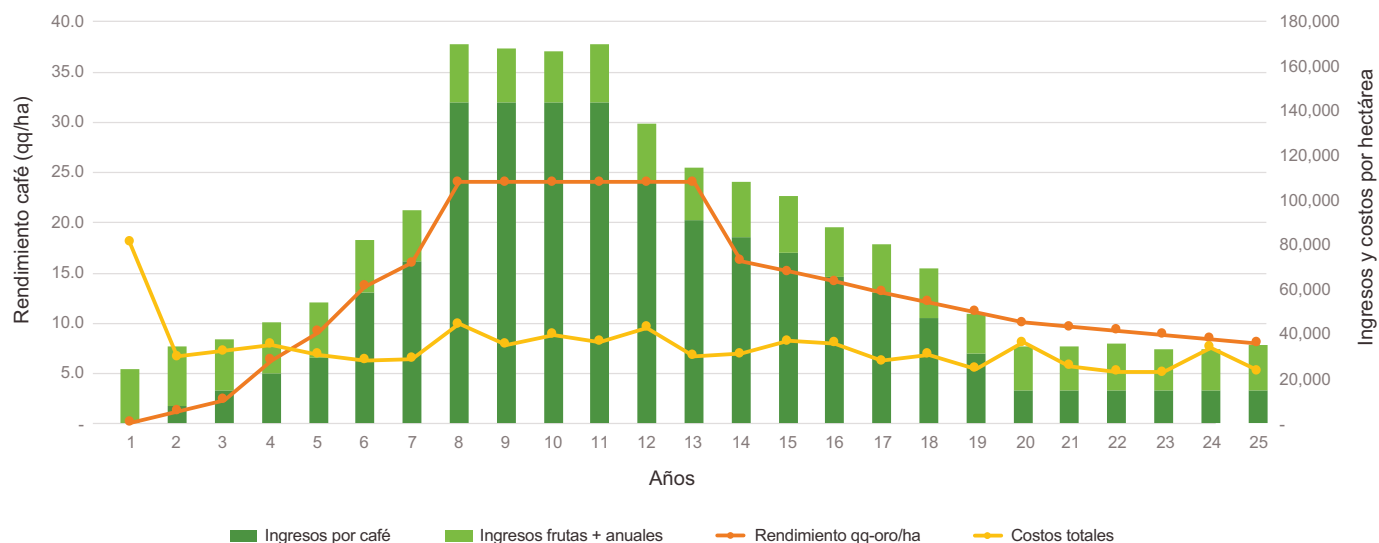


Figura 3. Rendimientos, costos y beneficios del cafetal agroforestal de la tipología semi-tecnificada. Ingresos y costos totales en pesos dominicanos (RD\$)

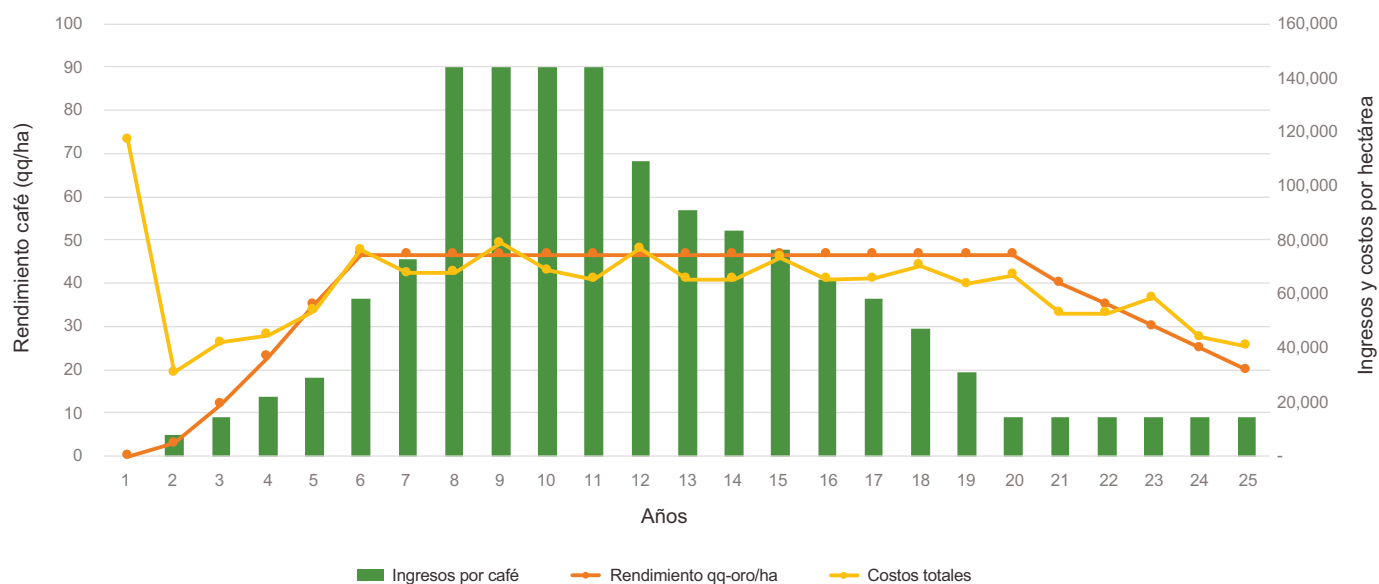


Figura 4. Rendimientos, costos y beneficios del cafetal agroforestal de la Tipología Tecnificada. Ingresos y Costos Totales en pesos dominicanos (RD\$)

Cuadro 3. Comparación de actividades generales de manejo por tipología de producción de café

Actividades de manejo	Tradicional	Semi-tecnificado	Tecnificado
Sombra temporal	✓	✓	✓
Sombra permanente (Diversidad)	++	++	+
Preparación del sitio	✓ 4 actividades	✓ 4 actividades	✓ + 6 actividades
Establecimiento del cultivo	+	++	+++
Manejo del cultivo	++ 8 actividades	++ 8 actividades	+++ 11 actividades
Cosecha y postcosecha	✓ + 6 actividades	✓ + 6 actividades	✓ + 5 actividades

- ✓ = Actividad ocurre en la misma cantidad en las tres tipologías de producción.
- +
- ++ = Una determinada actividad o conjunto de actividades ocurren en menor número o diversidad en comparación con las otras tipologías de producción.
- +++ = Una determinada actividad o conjunto de actividades suceden en mayor número o diversidad en comparación con las otras tipologías de producción.
- ✓ + = Una determinada actividad o conjunto de actividades se dan en el mayor número o diversidad encontrada en las tres tipologías de producción.
- ✓ + = Conjunto de actividades aplicadas a una determinada tipología que ocurren en mayor número y son diferentes a la combinación de actividades encontradas en las otras tipologías de producción.



Indicadores financieros y socioeconómicos por tipología

En el análisis de las tipologías se calculan y discuten los siguientes indicadores socioeconómicos para el ciclo total de cultivo de 25 años: 1) los costos totales, 2) los ingresos totales, 3) las ganancias netas o utilidades antes de considerar intereses, impuestos, depreciación y amortización de todo el sistema agroforestal, 4) la rentabilidad promedio (%), 5) ingreso neto diario para compararlo con los 2 US\$ persona⁻¹ día⁻¹ que definen el nivel de pobreza (Jolliffe y Prydz, 2016), 6) el número de hectáreas de cafetal necesarias para cubrir la canasta básica familiar de 37 293 RD\$ mes⁻¹ definida por el Banco Central de la República Dominicana (2021) y 7) el punto de equilibrio hace referencia al rendimiento de café (qq ha⁻¹) necesario para cubrir los costos de producción. Los indicadores por tipología se presentan en el Cuadro 7.

En una tipología tradicional, los costos totales acumulados en todo el ciclo de cultivo de 25 años son de 960 000 RD\$ ha⁻¹, siendo el primer año el de mayor desembolso debido al establecimiento de la plantación. Los ingresos totales suman 2 025 000 RD\$ ha⁻¹, por lo que cubren los costos. La rentabilidad anual promedio de un cafetal tradicional es de 31%. En promedio, el ingreso diario es de 2.1 US\$ ha⁻¹ día⁻¹, el cual está en el límite de la línea de pobreza. Se requieren 17 ha de cafetal tradicional para cubrir la canasta básica en la República Dominicana y 4 qq ha⁻¹ de café para cubrir los costos de producción del café.

En una tipología semi-tecnificada los costos totales son de 1 330 000 RD\$ ha⁻¹ y los ingresos 4 305 000 RD\$ ha⁻¹. La rentabilidad promedio anual es de 63% y el ingreso diario 5.82 US\$ ha⁻¹ día⁻¹, es decir, dos veces el nivel de pobreza. Para cubrir la canasta básica se requieren 5 ha y un rendimiento promedio de 5.09 qq ha⁻¹ año⁻¹ para cubrir los costos de producción del café.

En una tipología tecnificada, los costos totales durante 25 años son 1 576 000 RD\$ ha⁻¹ y los ingresos 7 231 000 RD\$ ha⁻¹. La rentabilidad promedio es del 71%. Los primeros dos años se obtienen flujos de efectivo negativos resultado de la recuperación de inversión, aunado a que en el primer año no se obtiene producción de café. El 100% de los ingresos provienen de las utilidades obtenidas solamente de la venta de café. El ingreso diario es de 11 US\$ ha⁻¹ día⁻¹, un ingreso cinco veces más alto que el nivel de pobreza. Son necesarias solamente 4,5 ha de cafetal de esta tipología para cubrir la canasta básica de la República Dominicana. El punto de equilibrio que cubre los costos de producción de café se alcanza con un rendimiento de café de 5.36 qq ha⁻¹.

Cuadro 4. | Tipología tradicional: insumos, producción e indicadores financieros para 1 ha de cafetal

Descripción de los insumos	Unidad	Costo (RD\$)	Año																									%
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
1. Preparación del sitio																												2.1
Eliminar plantación vieja	Jornales	350	16																									0.6
Construir barreras muertas	Jornales	300	16																									0.5
Control manual de malezas	Jornales	300	16																									0.5
Trazar y estaquillar	Jornales	300	16																									0.5
2. Establecimiento del cultivo																												4.8
Compras de cepas	Cepas	3	236																									0.1
Compras de plántulas de café	Plántulas	10	3780																									3.9
Transporte de plántulas y cepas	Viaje	1000	1																									0.1
Hacer hoyos para sembrar	Jornal	200	12																									0.2
Sembrar café	Jornal	150	10																									0.2
Resembrar plantas de café	Jornal	150	10	2	2	2	2																					0.3
3. Manejo del cultivo																												53.0
Control de maleza manual	Jornal	350		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	14.0
Poda de limpieza	Jornal	165												16			16			16			16			16		1.4
Construir y mantener barrera muerta	Jornal	250					16					16				16					16							1.7
Controlar sombra	Jornal	350		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	14.0
Musácea (deshijar y deshojar)	Jornal	350		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	14.0
Compra de fertilizantes	Quintal	1200	3			5				5				5				5				5				5		4.1
Transporte de fertilizantes	Viaje	500	1			1				1				1				1				1				1		0.4
Aplicar fertilizantes	Jornal	115	8			16				16				16				16				16				16		1.2
Trampas para broca	Trampas	50			16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	1.9
Colocar trampas	Trampas	10			16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	0.4
4. Cosecha																												30.1
Cosecha de café	Cajas-Uva	20	0	10.5	20	30	40	80	100	198	198	198	198	150	125	115	105	90	80	65	42.5	20	20	20	20	20	20	4.1
Cosechas de musáceas	Racimos	10	124	168	155	160	162	162	157	149	156	152	144	144	134	152	146	145	145	147	143	145	145	145	147	140	145	3.9
Cosecha de aguacate	Millar	500	9.2	9.9	11.2	10.6	8.6	6.6	4.6	5.9	4.0	5.3	7.3	4.6	4.6	6.6	6.6	4.0	5.3	7.9	3.3	5.3	4.0	4.0	3.3	4.0	4.6	7.9
Cosecha de cítrico	Millar	250	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.3	1.3	0.0	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3	0.4
Cosecha de zapote	Millar	500	10.6	10.6	11.2	10.6	10.6	10.6	10.6	13.2	13.2	13.2	10.6	10.6	10.6	7.9	7.9	10.6	10.6	10.6	10.6	10.6	10.6	10.6	10.6	10.6	10.6	13.9

Descripción de los insumos	Unidad	Costo (RD\$)	Año																									%
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
5. Postcosecha																												10
Despulpas y lavar café	Cajas-Uva	35	0	10.5	20	30	40	80	100	198	198	198	198	150	125	115	105	90	80	65	42.5	20	20	20	20	20	20	7.2
Transporte café pergamino	Quintal	150	0	1	2	3	4	7	9	18	18	18	18	14	11	10	10	8	7	6	4	2	2	2	2	2	2	2.8
6. Venta de la producción																												100
Café pergamino húmedo	Quintal	8000	0.0	1.0	1.8	2.7	3.6	7.3	9.1	18.0	18.0	18.0	18.0	13.6	11.4	10.5	9.5	8.2	7.3	5.9	3.9	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	71
Cosecha de musáceas	Racimos	100	0	5	10	15	20	40	50	63	75	75	75	75	63	60	58	55	44	33	21	10	10	10	10	10	10	4
Cosecha de aguacate	Millar	1500	10	11	8	8	10	9	9	10	9	8	8	9	9	8	9	9	9	8	8	9	10	10	10	9	10	17
Cosecha de cítrico	Millar	2000	4.6	4.9	5.1	5.0	4.3	3.3	2.3	2.6	2.0	2.2	3.5	2.3	2.3	3.3	3.3	2.0	2.0	3.5	2.0	2.5	2.0	2.5	1.1	2.0	2.2	7
Cosecha de zapote	Millar	4000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	1
Costos totales	Miles RD\$		81	30	32	41	36	33	34	51	41	46	42	48	35	35	41	41	33	36	29	41	31	28	28	39	29	960
Ingresos totales en miles RD\$	Miles RD\$		24.2	34.4	37.7	45.3	53.9	82.3	95.8	170.5	168.3	167.2	170.5	134.7	114.5	110.2	104.2	89.7	82.1	71.5	51.0	36.0	36.5	37.5	34.7	35.0	36.9	2,025
Utilidad antes de impuestos, intereses, amortizaciones y depreciaciones	Miles RD\$		-57	5	6	5	18	49	62	120	127	121	129	87	79	75	64	49	49	36	22	-5	6	9	7	-4	8	42.6
Margen de utilidad (%)	Porcentaje		-235	14	15	10	33	59	65	70	75	72	76	64	69	68	61	54	60	50	42	-14	16	25	20	-12	23	31
Utilidad diaria	US\$/dia/ha		(2.8)	0.2	0.3	0.2	0.9	2.4	3.0	5.9	6.2	5.9	6.3	4.2	3.9	3.7	3.1	2.4	2.4	1.7	1.1	(0.3)	0.3	0.5	0.3	(0.2)	0.4	2.1
Hectáreas necesarias para cubrir canasta básica de (RD\$37,293/mes)	Hectáreas		(7.9)	95.2	80.7	95.3	24.9	9.2	7.2	3.7	3.5	3.7	3.5	5.2	5.6	5.9	7.0	9.2	9.1	12.6	20.7	(87.3)	78.1	47.7	65.0	(110.4)	53.0	17.6
Margen considerando solo café	Miles RD\$		(66)	(9)	(2)	(2)	10	46	62	131	140	136	140	91	82	74	59	46	46	31	16	(14)	(4)	(2)	(2)	(13)	(2)	39.7
Punto de equilibrio del café	Quintales/Hectárea	5356		3.1	3.3	4.9	4.1	3.3	3.3	4.9	3.3	4.1	3.3	5.4	3.3	3.3	4.6	4.9	3.3	3.8	3.3	5.6	3.8	3.3	3.3	5.4	3.3	3.9

■ Rojo fuerte: indicador negativo

■ Rojo intermedio: indicador medianamente positivo

■ Blanco: indicador positivo.

■ Verde fuerte: indicador negativo.

■ Verde intermedio: indicador medianamente positivo.

■ Amarillo: indicador positivo.

Cuadro 5. | Tipología semi-tecnificada: insumos, producción e indicadores financieros para 1 ha de café

Descripción de los insumos	Unidad	Costo (RD\$)	Año																									%
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
1. Preparación del sitio																												1.1
Eliminar plantación vieja	Jornales	250	16																									0.3
Construir barreras muertas	Jornales	120	16																									0.1
Control manual de malezas	Jornales	350	16																									0.4
Trazar y estaquillar	Jornales	157	16																									0.2
2. Establecimiento del cultivo																												4.1
Compras/transporte plántulas de café	Plántulas	12	3650	73	37																							3.4
Hoyado/sembrado/ resiembra café	Tarea	299	16	0	0																							0.4
Compras/transport plántulas de musácea	Cepas	5	160	3	2																							0.1
Hoyado/sembrado/ resiembra musáceas	Tarea	266	16	0	0																							0.3
3. Manejo del cultivo																												58.8
Compra/transporte fertilizante-café	Quintal	1205		9	10	11	11	11	12	12	12	12	13	12	12	12	13	12	13	12	13	13	13	13	13	13	13	26.4
Compra/transporte fertilizante-musáceas	Quintal	1353			2	2	2	2		2	2	2		2	2	2	2		2	2	2	2		2	2	2	2	3.8
Compra/transporte fertilizante-aguacate	Quintal	1274		3	3	3	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3.1
Compra/transporte fertilizante-citricos	Quintal	1283		1	1	1				1			1				1			1		1				1		0.9
Aplicación de fertilizantes café	Tarea	188	32	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	5.9
Poda del café	Tarea	214											16	16		16				16								1.0
Poda de aguacate	Tarea	44	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	1.3
Control de la Broca	Trampas	77	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	2.3
Mantenimiento de barreras muertas	Tarea	121											16	16		16				16								0.6
Musáceas, deshoje y deshije	Tarea	76	5	11	11	11	9	11	11	11	11	11	11	9	11	11	11	11	11	9	11	11	11	11	11	9	11	1.5
Musáceas, control Sigatoka	Hectárea	2563			1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	3.9
Compra de insecticida-aguacate	Litro	2563			1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	3.9
Compra de insecticida-café	Litro	1619		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2.9

Descripción de los insumos	Unidad	Costo (RD\$)	Año																									%
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
Aplicación de insecticida	Tarea	50		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	1.4
4. Cosecha																												21.5
Cosecha de café	Caja-Uva	20	0	13	25	69	100	150	175	264	264	264	264	264	264	178	166	155	144	133	121	110	106	101	97	92	88	5.5
Cosechas de musáceas	Racimos	9	89	131	137	149	149	127	144	141	140	140	136	134	129	131	127	125	127	128	128	130	134	133	134	133	134	2.3
Cosecha de aguacate	Millar	463	10	11	8	8	10	9	9	10	9	8	8	9	9	8	9	9	9	8	8	9	10	10	10	9	10	7.8
Cosecha de cítrico	Millar	239	11	15	14	14	12	13	12	12	12	12	12	12	13	13	13	13	13	13	13	13	14	14	14	13	14	5.8
5. Postcosecha																												14.5
Despulpar y lavar café	Caja-Uva	40	0	13	25	69	100	150	175	264	264	264	264	264	264	178	166	155	144	133	121	110	106	101	97	92	88	10.8
Transporte café pergamino	Quintal	150	0	1	2	6	9	14	16	24	24	24	24	24	24	16	15	14	13	12	11	10	10	9	9	8	8	3.7
6. Venta de la producción																												100
Venta de café	Quintal	8980	0.0	1.1	2.3	6.3	9.1	13.6	15.9	24.0	24.0	24.0	24.0	24.0	24.0	16.1	15.1	14.1	13.1	12.0	11.0	10.0	9.6	9.2	8.8	8.4	8.0	68
Venta de musáceas	Racimo	80	89	131	137	149	149	127	144	141	140	140	136	134	129	131	127	125	127	128	128	130	134	133	134	133	134	6
Venta de aguacate	Millar	2000	10	11	8	8	10	9	9	10	9	8	8	9	9	8	9	9	9	8	8	9	10	10	10	9	10	10
Venta de cítrico	Millar	2000	11	15	14	14	12	13	12	12	12	12	12	12	13	13	13	13	13	13	13	13	14	14	14	13	14	15
Costos totales	Miles RD\$		84	36	43	47	49	46	45	61	59	59	64	65	60	58	55	49	52	56	45	51	47	50	50	50	49	1,330
Ingresos totales en miles RD\$	Miles RD\$		50	72	75	112	137	177	196	270	268	266	267	269	269	197	191	180	172	160	151	145	144	140	137	130	130	4,305
Utilidad antes de impuestos, intereses, amortizaciones y depreciaciones	Miles RD\$		-34	36	32	65	88	132	151	209	208	207	203	204	209	138	136	131	120	103	106	94	97	90	87	80	81	119
Margen (%)			-69	50	42	58	64	74	77	77	78	78	76	76	78	70	71	73	70	65	70	65	67	64	64	62	62	63
Utilidad diaria	US\$/día/ha		(1.7)	1.8	1.6	3.2	4.3	6.4	7.4	10.2	10.2	10.1	9.9	10.0	10.2	6.8	6.6	6.4	5.9	5.1	5.2	4.6	4.7	4.4	4.3	3.9	4.0	5.82
Hectáreas necesarias para cubrir canasta básica de (RD\$37,293/mes)	Hectáreas		13.0	12.5	14.0	6.9	5.1	3.4	3.0	2.1	2.1	2.2	2.2	2.2	2.1	3.2	3.3	3.4	3.7	4.3	4.2	4.8	4.6	4.9	5.1	5.6	5.5	4.94
Margen considerando solo café	Miles RD\$		(58)	(14)	(11)	27	56	108	132	202	203	203	198	198	203	121	114	109	95	79	80	63	63	57	53	47	45	95
Punto de equilibrio del café	Quintales/ Hectárea	6336		3.9	5.2	5.3	5.2	4.1	3.7	5.2	5.0	5.0	5.8	5.8	5.0	5.9	5.3	4.6	5.1	6.1	4.4	5.4	4.8	5.3	5.3	5.5	5.3	5.09

Cuadro 6. | Tipología tecnificada: insumos, producción e indicadores financieros para 1 ha de café

Descripción de los insumos	Unidad	Costo (RD\$)	Año																									%
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
1. Preparación del sitio																											2.1	
Eliminar plantación vieja	Tarea	250	16																								0.3	
Construir barrera muertas	Tarea	120	16																								0.1	
Control químico de malezas	Tarea	52	16																								0.1	
Control manual de malezas	Tarea	350	16	16																							0.7	
Trazar y estaquillar	Tarea	157	16																								0.2	
Controlar sombra	Tarea	109	16																								0.1	
Muestreo de suelo	Muestra	1000	1																								0.1	
Análisis de laboratorio	Muestra	1200	1																								0.1	
Instalar equipo de riego	Tarea	93	16																								0.1	
Encalado (compra/transporte de cal)	Quintal	450	12.5																								0.4	
Encalado (aplicación de cal)	Tarea	66	16																								0.1	
2. Establecimiento del cultivo																											5.5	
Compras/transporte plántulas de café	Plántulas	12	5024	100.48	50.24																						3.9	
Hoyado/sembrado/ resiembra café	Tarea	582	16	0.32	0.16																						0.6	
Compra/transporte fertilizante-café	Quintal	1600	9																								0.9	
Aplicación de fertilizantes-café	Tarea	50	16																								0.1	
3. Manejo del cultivo																											42.8	
Control químico de malezas	Tarea	52		8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	0.6	
Compra de herbicida	Litro	250	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	1.6	
Compra/transporte fertilizante-café	Quintal	1250		8	8	10	10	10	10	10	12	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	10	10	10	10	17.0
Aplicación de fertilizantes-café	Tarea	98		8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	1.2	
Fertirrigar	Tarea	175		7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	1.7	
Compra de coctel de micronutrien	Libra	60	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			1			1	1			1	1	1	1	0.1	
Poda del café	Tarea	400										8		8					8		8						0.8	
Control de la Broca	Trampas	40	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	1.0	
Compra/transporte insecticida-café	Litro	2500	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	6.4
Aplicar insecticida	Tarea	50	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	12	8	8	12	12	1	16	16	1.1	
Compra de fungicida	Litro	2500		1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	5.8

Descripción de los insumos	Unidad	Costo (RD\$)	Año																									%
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
Aplicación de fungicida	Tarea	50		8	8	8	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	12	12	8	8	8	8	8	8	8	0.9
Encalado (compra/transporte de cal)	Quintal	450			10			10			10			10			10			10		10			16			2.5
Encalado (aplicación de cal)	Tarea	66			10			10			10			10			10			10		10			16			0.4
Muestreo y análisis de suelo	Muestra	2100			1			1			1			1			1			1		1			1			1.1
Mantenimiento de barreras muertas	Tarea	30			4			4			4	4		4			4		4	4	4			4			4	0.1
Controlar sombra	Tarea	57			16			16			16			16			16			16	16			16			16	0.5
4. Cosecha																												12.8
Cosecha de café	Caja-Uva	20	0	33	132	253	330	512	512	512	512	512	512	512	512	512	512	512	512	512	512	512	440	385	330	275	220	12.8
5. Postcosecha																												36.9
Despulpas y lavar café	Caja-Uva	44	-	33	132	253	330	512	512	512	512	512	512	512	512	512	512	512	512	512	512	512	440	385	330	275	220	28.1
Transporte café pergamino	Quintal	150	0	3	12	23	30	47	47	47	47	47	47	47	47	47	47	47	47	47	47	47	40	35	30	25	20	8.7
6. Venta de la producción																												100
Venta de café	Quintal	7,850	0	3	12	23	35	47	47	47	47	47	47	47	47	47	47	47	47	47	47	47	40	35	30	25	20	100
Costos totales	Miles RD\$		117	31	42	45	54	76	68	68	79	69	65	77	65	65	74	65	66	71	64	67	53	53	59	44	41	1576.16
Ingresos totales en miles RD\$	Miles RD\$		-	24	94	181	275	365	365	365	365	365	365	365	365	365	365	365	365	365	365	365	314	275	236	196	157	7231.28
Utilidad antes de impuestos, intereses, amortizaciones y depreciaciones	Miles RD\$		(117)	(7)	52	136	221	289	298	297	287	297	300	289	300	300	292	300	300	295	302	298	261	222	177	152	116	226.20
Margen (%)			0	-32	55	75	80	79	81	81	78	81	82	79	82	82	80	82	82	81	83	82	83	81	75	78	74	71
Utilidad diaria	US\$/día/ha		(5.7)	(0.4)	2.6	6.6	10.8	14.1	14.6	14.6	14.0	14.5	14.7	14.1	14.7	14.7	14.3	14.7	14.7	14.4	14.8	14.6	12.8	10.9	8.6	7.4	5.7	11.07
Hectáreas necesarias para cubrir canasta básica de (RD\$37,293/mes)	Hectáreas		3.8	59.7	8.6	3.3	2.0	1.5	1.5	1.5	1.6	1.5	1.5	1.6	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.7		2.5	2.9	3.9	4.53	
Margen considerando solo café	Miles RD\$		(117)	(2)	73	175	272	369	377	377	366	376	379	368	380	379	371	380	379	374	381	378	329	282	228	195	150	288.80
Punto de equilibrio del café	Quintales/ Hectárea	5206		4.1	6.0	4.8	5.4	7.0	5.4	5.4	7.5	5.6	4.9	7.1	4.9	4.9	6.5	4.9	5.0	5.9	4.6	5.2	3.6	4.4	6.4	4.4	4.6	5.36

Cuadro 7.

Indicadores socioeconómicos de 1 ha de cafetal de tres tipologías cafetaleras en la República Dominicana. qq= quintal= 100 libras de café oro. Canasta básica= 37 293 RD\$ mes⁻¹. Punto de equilibrio es la superficie de cafetal requerida para cubrir los costos de producción del café

Indicador	Unidad	Tipología		
		tradicional	semi-tecnificada	tecnificada
Costos totales	RD\$ ha ⁻¹	960 000	1 300 000	1 576 160
Ingresos totales	RD\$ ha ⁻¹	2 025 000	4 305 000	7 231 280
Ganancias brutas	RD\$ ha-1año ⁻¹	42 600	119 000	226 200
Utilidad	%	31	63	71
Ingreso diario	US \$ día ⁻¹	2.1	5.82	11.07
Canasta básica	ha	17.6	3.90	0.56
Punto de equilibrio	qq ha ⁻¹	3.9	5.09	5.36



Conclusiones y reflexiones

La construcción del catálogo de tipologías de producción de café en la República Dominicana a partir del conocimiento de expertos ayudó a entender las peculiaridades del manejo, necesidades de insumos y desempeño financiero de los tres tipos de cafetales (tradicional, semi-tecnificado y tecnificado) en las diferentes regiones y territorios atendidos por las oficinas de extensión cafetalera (OFEC) del país. Los resultados permiten indicar las siguientes generalidades:

- La tipología de producción tradicional se reportó en todas las ocho regiones y 26 OFEC. La tipología de producción semi-tecnificada se describió en cuatro regionales cafetaleras y 11 OFEC. Las fincas de tipología tecnificada son escasas en el país y aunque en el catálogo solo se describió en la OFEC de San José de Ocoa, es posible encontrar cafetales tecnificados en al menos cuatro de las ocho regiones cafetaleras.
- Es evidente la existencia de un gradiente en el uso de insumos, rendimientos e ingresos según la tipología de producción de café: bajos en las fincas tradicionales, intermedio en las fincas semi-tecnificadas y elevados en las fincas tecnificadas.
- Los beneficios derivados de las plantas de sombra temporal y permanente (guineos, frutales y maderables) y su contribución relativa al ingreso sigue el patrón inverso: bajo en fincas tecnificadas, intermedio en fincas semi-tecnificadas y alto en fincas tradicionales. Las frutas producidas por las plantas de sombra (guineos, naranjas, aguacates, etc.) representan el 30% de los ingresos totales de los cafetales con tipologías tradicional y semi-tecnificada. La diversificación productiva de estas tipologías puede ser ventajosa para enfrentar la variabilidad en precios y rendimientos del café a lo largo del tiempo. En la tipología tecnificada todos los ingresos vienen exclusivamente del café.
- Los rendimientos tienen un patrón lógico: menores rendimientos a menor cantidad de tecnificación de las fincas, lo cual se ve reflejado en los ingresos. La tipología tradicional genera un total de ingresos (acumulados durante 25 años del ciclo de vida del cafetal) de 2 025 000 RD\$ ha⁻¹, 4 305 000 RD\$ ha⁻¹ en un cafetal semi-tecnificado y 7 231 000 RD\$ ha⁻¹ en un cafetal tecnificado.

- Los costos de una finca tecnificada son elevados por el alto nivel tecnológico que se requiere, siendo los costos totales (acumulados durante el ciclo de vida del cafetal, 25 años) de 960 000 RD\$ ha⁻¹ en la tradicional, 1 330 000 RD\$ ha⁻¹ en la semi-tecnificada y 1 576 000 RD\$ ha⁻¹ en la tecnificada. Esta última presenta los montos más altos y es capaz de superar los márgenes de utilidades de las otras tipologías si se toma en cuenta solamente los ingresos del café.
- Las diferentes condiciones agronómicas de cada región cafetalera influyen en gran medida en los rendimientos y costos de la actividad, ya que el precio de los insumos cambia y el tipo de actividades realizadas también varía entre regiones. Si se introducen mejoras en los sistemas agroforestales y el nivel de tecnología aplicado, se lograrían mejores beneficios económicos y una diversificación del riesgo.
- Los productores obtienen un mejor nivel de vida con la tipología tecnificada, ya que el ingreso es de 11 US\$ ha⁻¹ día⁻¹, mientras que en las tipologías semi-tecnificada y tradicional es de 6 y 2 US\$ ha⁻¹ día⁻¹, respectivamente.
- El rendimiento de café requerido para cubrir los costos de producción es mayor en la tipología tecnificada que en las otras dos, debido a que es la que presenta costos más altos: se deben producir 3.9 qq ha⁻¹ en la tipología tradicional, 5.09 qq ha⁻¹ en la semi-tecnificada y 5.36 qq ha⁻¹ en la tecnificada.
- La superficie de cafetal requerida para cubrir la canasta básica de una familia en la República Dominicana, que ronda los 37 293 RD\$ mes⁻¹, debe ser de 17,6 ha en la tipología tradicional, 5 ha en la semi-tecnificada y 4,5 ha en la tipología tecnificada.

Las notables diferencias en el diseño, manejo, rendimientos e ingresos de las tres tipologías de producción en las diferentes regiones y OFEC no pueden tomarse como argumento para recomendar un cambio o transformación de una tipología a otra, porque para eso habría que considerar las diferentes capacidades socioeconómicas de los productores.

Además, el análisis aquí presentado es determinístico (los rendimientos de café, los costos de producción y los precios de los productos no cambian por efecto del clima, ciclos económicos, leyes de oferta-demanda interna en el país, etc.); es decir, no toman en cuenta el riesgo financiero asociado con el largo plazo de inversión de la actividad cafetalera, la volatilidad de los precios del café ni los efectos del cambio climático sobre los rendimientos anuales.

Los análisis financieros de las tipologías se centran en la maximización de los ingresos netos descontados a valor presente. Sin embargo, es posible que los pequeños productores estén más interesados en reducir los riesgos y alcanzar ciertos rendimientos mínimos, reducir las demandas de capital o asegurar un flujo de caja continuo y no tanto en maximizar sus ingresos netos.

Es posible que para este tipo de productores la estrategia de baja inversión y alta diversificación agroforestal del sistema tradicional de producción de café se ajuste en forma óptima a sus objetivos, las condiciones socioeconómicas de su familia y las condiciones agroecológicas de sus fincas. Muchas fincas tradicionales se encuentran en condiciones de clima (temperatura y precipitación) sub-óptimas para el cultivo del café.

Referencias citadas

- CODOCAFE. (2016). Gobierno de la República Dominicana. Sistema de Administración de Memorias Institucionales. Recuperado de <https://memorias.minpre.gob.do/api/documents/351/download>.
- Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), Instituto Dominicano del Café (INDOCAFE), Consejo Nacional para el Cambio Climático y Mecanismo de Desarrollo Limpio (CNCCMDL). (2018). Café y cambio climático en la República Dominicana. Impactos potenciales y opciones de respuesta, LC/MEX/TS.2018/24, Ciudad de México.
- Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), Instituto Dominicano del Café (INDOCAFE), Consejo Nacional para el Cambio Climático y Mecanismo de Desarrollo Limpio (CNCCMDL). (2020). Fortalecimiento de la cadena de valor de café en la República Dominicana: en respuesta al cambio climático, LC/MEX/TS.2020/39, Ciudad de México.
- Dalberg. (2015). Smallholder Tree Crop Renovation and Rehabilitation: A Review of the State of the Emerging R&R Market and Opportunities to Scale Investment. IDH, The Sustainable Trade Initiative.
- Galtier, F., del Rosario, P., Camilo, J., Santos, U., Romero, J., Jiménez, H., Contreras, T. y Contreras, J. (2007). Caracterización socioeconómica de las empresas cafetaleras en la República Dominicana. Instituto Dominicano de Investigaciones Agropecuarias y Forestales (IDIAF). Santo Domingo, DO, 77 p.
- Instituto Dominicano del Café (INDOCAFE). (2019). Memoria 2019. Recuperado de <http://www.indocafe.gob.do/transparencia/index.php/portal-t/plan-t/category/643-2019>
- Ministerio de Agricultura. (2021). Estadísticas Agropecuarias: Siembra, Cosecha, Producción y Rendimientos. Gobierno de la República Dominicana. Recuperado de <http://agricultura.gob.do/category/estadisticas-agropecuarias/>
- Ministerio de Agricultura. (2019). Estimados por la División de Estudios Económicos. Recuperado de <http://agricultura.gob.do/category/estadisticas-agropecuarias/costos-de-produccion-productos-agropecuarios/costos-de-produccion-por-productos-agropecuarios-2019/productos-tradicionales-de-exportacion/>.
- Peguerro, F., Sánchez, RO., Peñaló, JP., Álvarez-Varela, D. y Somarriba, E. (2021). Desempeño financiero y económico de alternativas de rehabilitación y renovación (R&R) de los cafetales agroforestales de la República Dominicana. Serie Técnica, Informe Técnico #421, CATIE, Turrialba, Costa Rica, 69 p.
- Peralta Decamps, R. (2008). Pasado, Presente y Futuro de la Caficultura Dominicana: Monografía Pluriperspectiva. CODOCAFE, Santo Domingo, República Dominicana.
- Ramírez, D. y Peñaló, JP. (2021). Sector cafetalero en República Dominicana, análisis del impacto del cambio climático. Recuperado de https://www.cepal.org/sites/default/files/events/files/presentacion_17.10.17_diana_ramirez_y_juan_pablo_penalo.pdf.
- República Dominicana celebra Día Nacional del Café con más consumo importado. (11 de abril de 2021). Diario Libre. Recuperado de <https://www.diariolibre.com/economia/república-dominicana-celebra-día-nacional-del-café-con-mas-consumo-importado-FH25553745>.
- RootCapital. (2015). Advanced Draft Prepared for the R&R Innovation Forum. RootCapital.
- RootCapital. (2015). Investing in Resilience: A Blended Finance Approach to Farm Renovation and Improved Prosperity. IDH - The Sustainable Trade Initiative. R&R Innovation Forum.
- Somarriba, E., Sánchez, RO., Peñaló, JP., Peguerro, F. y Cerda, R. (2021). Cafetales agroforestales de la República Dominicana. Serie Técnica, Informe Técnico #420, CATIE, Turrialba, Costa Rica, 70 p.

Anexos

Anexo 1. Personal del INDOCAFE que aportó el conocimiento experto sobre el manejo de las tipologías cafetaleras de la República Dominicana

Regional/OFEC	Nombre
OFICINA CENTRAL	Juan Pablo Peñaló
Santo Domingo	Ambar Carina Rosario Figueroa
Santo Domingo	Yakayra Rodríguez
REGIONAL NORTE	Roberto Adames De La Cruz
OFEC LA SIERRA	Eddy Espinal
Juncalito	José Rafael Carrasco Adames
Franco Bidó	Manuel Aracena
Rincón de Piedra	Roque Rosario
Las Piedras	Rafael Rodríguez
Jicomé	Víctor Galán
Mata Grande	Eddy Espinal
Las Lagunas	Elvis Vicioso
Las Placetás	Tomás Colón
OFEC ESPAILLAT-SANTIAGO	José Leonardo Núñez
La Cumbre - Tubagua (Gurabito de Yaroa)	Rafael Génere
Palo Alto - Pedro García	Víctor Corniel
Villa Trina	Domingo Rodríguez
Arroyo Frío	José Leonardo Núñez
Arroyo El Toro	Miguel Hernández
OFEC PUERTO PLATA	José Nicolás Rúales

Regional/OFEC	Nombre
La Lomota	José Nicolás Rúales
Río Grande	Juan Tomás Núñez
El Mamey - Navas	José Díaz
REGIONAL NORCENTRAL	Marco Luis Pérez
OFEC LA VEGA	Luis Miguel Escotto
Guarey-Bayacanes-Hatillo	Leonardo Isaac Marcial
Manabao-Pasobajito	Ricardo Grullón
Jumunucú	David Rodríguez
La Palma	Cristián Hernández
OFEC BONAO	Ramón Jiménez
Juan Adrián	Jorgen Camacho
Blanco-Los Higos-La Salvia	Nelson Cepeda
Sabana del Puerto - Arroyo Toro	Luis Pérez
REGIONAL NOROESTE	Arturo Matías Reyes Almonte
OFEC MAO	Miguel Tomas
Paradero-El Lirial	Leonardo Espinal
Palma Picada-Solimán	Francisco Espinal
OFEC SANTIAGO RODRÍGUEZ	Pedro José Jiménez
Naranjito-Peonía y Burende	Antony Goel Peña
Cenoví La Leonor-Aguacatico	William Rosario
Cidra de Toma-Rancho Quemao-Aguacate	Juan Antonio Peralta
OFEC DAJABON	Rafael Gómez
Río Limpio	Ramón del Carmen Espinal
Los Cerezos-Mariano Cestero	Hilario Lora
Vara de Vaca	Esquibel Sierra Reynoso
REGIONAL NORDESTE	Miguel Ureña Placencia
OFEC SALCEDO	Enmanuel Pichardo
Jamao (Los Aracenes-Los Caño, Monte Llano)	Juan Bencosme
Tenares (Jayabo-Cañete-Blanco-Boba)	Ramón Díaz
OFEC DUARTE	Ricardo Then
Guineal-Mirabel-	José Santana

Regional/OFEC	Nombre
Naranja Dulce-La Bajada-Ramonal	Ramón Antonio Núñez
La Malena-Loma de Jaya	Guillermo Ayala
Castillo-Samaná	Pedro Felipe
El Diviso-Hernando Alonzo-Comedero	Ángel Brito Fajardo
REGIONAL CENTRAL	Marcos Antonio Gonzales
OFEC BANÍ	Franklin Sarit
El Manaclar	Héctor Vicente
El Recodo	Andrés Rodríguez
Iguana-La Laguna	Lucy Arias
Monte Bonito	Marcos Gonzales
La Monteada Javier	Marcos Gonzales
La Lechuza	Marcos Gonzales
OFEC SAN JOSÉ DE OCOA	Luis José Sánchez
Los Anones-Cañada Grande-	Edison Mejía Pujols
Carmona-Rosalito	Jeige Amil Saijun Matos
Mahoma-Arroyo Manteca	Luis Daneris Méndez
Yuna-Los Morones, Gil	Gil Bernardo Sánchez
La Ciénaga-El Naranjal	Marcos Gonzales
Nizao-El Higuito	Marcos Gonzales
Banilejos-Quita Sueño-La Colonia	Antoni Bienvenido Mateo Tejada
REGIONAL SURESTE	Luis Ramón Fernández Jiménez
OFEC CAMBITA	Rafael Peguero Lugo
Manomatukey-La Colonia-Jamey	Alex Duverge
Los Anones-Mucha Agua	Elvido Valdez
Las Coles	Bladimir Jiménez de León
La Celestina	Bladimir Jiménez de León
Siete Pico-La Gina (Yamasa)	Luis M. Chala
Hato Mayor-El Seibo	José E. Suriel
OFEC LOS CACAOS	Francis Herrera
El Cacao-Los Manantiales	José Manuel Taveras Gil

Regional/OFEC	Nombre
Los Mineros-Hoyo Prieto	Junior Jose Basilio Suriel
El Guineo	Flor de Liz Tejada
Benito	Fernando Jiménez
Calderón	Luis Brito
REGIONAL SUROESTE	Modesto De León Galván
OFEC HONDO VALLE	Rafael Ogando
Los Calimetes-Anicetos Martínez	Elison Montero Veriguete
Juan Santiago, La Sahonada-Rancho La Guardia, La Fuente	Alonso Noris González
OFEC EL CERCADO	Antonio Mateo
Pinal Grande-Las Guazaras	Atanasio De Oleo Rodríguez
Río Arriba del Sur-Derrumbadero, Batista	Jesús Mateo Mora
OFEC SAN JUAN	Nilo Javier
Los Montacitos-Los Jengibres-Arroyo Cano	Manuel Disla
La Maguana-El Batey-La Florida	Julián Ramírez
OFEC PADRE LAS CASAS	Carmelo Cuello
Guayabal	Jorge Vicente
Monte Bonito-Cañada de Agua	Fidel Hernández
La Caña-Boquerón	Nixon Rafael Alcántara
OFEC PERALTA	Oliver Silverio
Las Lomas	Oliver Silverio
Majagual-Sonador	Nelson Veras
Manaclar	Gilber Báez Brito
Ventura	Osvaldo Pérez Méndez
Los Naranjitos-El Pinal	Freddy Soriano
REGIONAL SUR	Andrés Gómez Pérez
OFEC PEDERNALES	Moisés Ramírez
Aguas Negras	Moisés Ramírez
La Altagracia	Moisés Ramírez
OFEC POLO	Jorge Espinoza
Lanza-Montecada Nueva	Moreno Medina
Los Charquitos	Jorge Espinoza

Regional/OFEC	Nombre
Polo-Bretón	Deny Alcántara
OFEC BARAHONA	Antonio Santana
Bahoruco-Ciénaga	Florángel Carrasco
La Guazara	Danilo Pineda
Santa Elena	Antonio Santana
OFEC NEYBA	Osidis Medina
El Botao	Osidis Medina
Majagual-El Mundito	Manuel Díaz
La Petaca	Yonancy Boció
Los Guineos-Apolinar Perdomo	Antonio Acosta
El Aguacate	Teodoro Peña Rivas
OFEC VILLA JARAGUA	Joaquín Pérez Gómez
Mata de Naranja	Joaquín Pérez Gómez
Los Mosquitos-Yerba Buena	Rafael Montero Ogando
Higo de La Cruz	Juan Enríquez Pérez
La Cañita	Alcides Heredia
OFEC JIMANI	Mauricio Cayo
Los Bolos-El Maniel	Evacio Méndez
Sabana Real	Nelson del Rosario
OFEC PARAÍSO	Jindel Sánchez
Chene-María Teresa-El Pino	Julio Ernesto Reyes Feliz
Los Patos	Jindel Sánchez
Leonardo	Fernando Urbáez
Platón	Leonel Gómez

Anexo 2. Catálogo de actividades de manejo por tipología de producción de café

Cuadro 8. | Catálogo de actividades de manejo por tipología de producción de café

Concepto	Tradicional	Semi-tecnificado	Tecnificado
Sombra temporal	Guineo	Guineo	Guineo
Sombra permanente	Guama, guineo, aguacate, cítricos, zapote, maderables	Guama, guineo, aguacate, cítricos y maderables	Guama, maderables
Preparación del sitio	- Control manual de malezas - Construcción y mantenimiento de barreras muertas para control de erosión - Eliminación de plantación vieja de café - Trazado y estaquillado (marcar con una estaca los sitios de siembra de las plantas de café)	- Control manual de malezas - Construcción y mantenimiento de barreras muertas - Eliminación de plantación vieja de café - Trazado y estaquillado	- Control manual de malezas - Construcción y mantenimiento de barreras muertas - Control de sombra - Eliminación de plantación vieja de café - Trazado y estaquillado - Análisis de suelo (muestro y análisis en laboratorio)
Establecimiento del cultivo	- Establecimiento de sombra temporal y permanente de guineos (compra y transporte de cepas, hoyado, siembra y resiembra) - Establecimiento del café (compra y transporte de plántulas, hoyado, siembra y resiembra)	- Establecimiento de sombra temporal y permanente de guineos (compra y transporte de cepas, hoyado, siembra y resiembra) - Establecimiento del café (compra y transporte de plántulas, hoyado, siembra y resiembra) - Fertilización (compra, transporte y aplicación de fertilizante)	- Compra e instalación de equipo de riego - Aplicación de cal en el suelo (compra, transporte y aplicación) - Establecimiento del café (compra y transporte de plántulas, hoyado, siembra y resiembra) - Fertilización (compra, transporte y aplicación de fertilizante)
Manejo del cultivo	- Control manual de malezas - Fertilización del café (compra, transporte y aplicación) - Poda de limpieza en café - Manejo de la Broca (compra de atrayente, alambre liso, frasco para trampa, fabricación de trampas, colocación de trampas) - Construcción y mantenimiento de barreras muertas - Control de sombra - Deshije y deshoje de guineos - Eliminación de plantación de café viejo*	- Control manual y químico de malezas (compra y aplicación de herbicidas) - Fertilización del café, guineos, aguacate, cítricos (compra, transporte y aplicación de fertilizantes) - Poda de limpieza en café, poda de sombra (aguacate) - Manejo de la Broca (compra de atrayente, alambre liso, frasco para trampa, fabricación de trampas, colocación de trampas) - Construcción y mantenimiento de barreras muertas - Control de sombra - Deshije y deshoje de guineos, compra y aplicación de fungicida - Control de plagas para café y aguacate (compra y aplicación de insecticidas)	- Control manual y químico de malezas (compra y aplicación de herbicidas) - Fertilización del café (compra, transporte y aplicación) + micro-nutrientes - Poda anual del café - Manejo de la Broca (compra de atrayente, alambre liso, frasco para trampas, fabricación de trampas, colocación de trampas) - Construcción y mantenimiento de barreras muertas - Control de sombra - Deshije y deshoje de guineos - Control de plagas para café (compra y aplicación de insecticidas) - Control enfermedades fungosas (compra y aplicación de fungicidas) - Encalado de suelo (compra, transporte y aplicación de cal) - Aplicación de fertilizantes por sistema de riego - Análisis de suelo (muestreo y análisis en laboratorio)

Concepto	Tradicional	Semi-tecnificado	Tecnificado
Cosecha y postcosecha	• Cosecha de café • Despulpado y lavado • Transporte café pergamino húmedo • Secado en patios y a orillas de las carreteras • Transporte de pergamino seco • Cosecha y transporte de guineos y/o aguacate y/o cítricos y/o zapote y/o leña	• Cosecha de café • Despulpado y lavado • Transporte de café pergamino húmedo • Secado: En pequeño espacio en la finca denominado secadero • Transporte de café pergamino seco • Cosecha y transporte de guineos y/o aguacate y/o cítricos	• Cosecha de café • Despulpado y lavado • Transporte de café pergamino húmedo • Secado: Estructura para el secado (secaderos a pleno sol), túneles y hornos • Transporte de café pergamino seco

Anexo 3. Catálogo – Cuadros de actividades, insumos, mano de obra y producción por año y por tipología por región y OFEC

Tipología Tradicional

Región Central

Oficina del Café en Baní

Cuadro 9. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Baní

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	1	2	3	Año 1 al 25		
Egresos (RD\$)	76,752	24,491	23,627	807,668	100	32,306
1. Preparación del sitio	8,800	0	0	8,800	1	352
2. Establecimiento del cultivo	46,598	0	0	46,598	6	1,863
3. Manejo del cultivo	6,873	6,873	4,073	172,345	21	6,893
4. Cosecha	13,309	16,250	17,991	518,942	64	20,757
5. Postcosecha	1,172	1,368	1,563	60,981	8	2,439
Ingresos (RD\$)	90,566	112,638	121,270	2,942,793	100	117,711
6. Venta de la producción						0
Café	21,818	25,454	29,090	1,134,545	39	45,381
Componente arbóreo	68,748	87,184	92,180	1,808,248	61	72,329
Margen neto (RD\$)	13,813	88,147	97,643	2,135,125		85,405

Cuadro 10. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Baní

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	200	16.0																								
Control manual de malezas	Tarea	350	16.0																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compra y transporte de plántulas de café	Plántulas	13	3450.0																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	262	4.0																								
Sembrar/resembrar café	Tarea	175	4.0																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	350	16.0	16.0	8.0	5.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0
Poda de limpieza	Tarea	175															16.0			16.0			16.0		16.0	16.0	
Controlar sombra	Tarea	123					16.0					16.0					16.0			16.0		16.0	16.0		16.0	16.0	
Compra/transporte de fertilizantes	Quintal	1300				4.0			4.0			4.0			4.0					4.0			4.0				
Aplicar fertilizante	Tarea	66				16.0			16.0			16.0			16.0					16.0			16.0				
Compra y colocar trampas para Broca	Trampas	80	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	150	30.0	35.0	40.0	50.0	60.0	60.0	70.0	60.0	60.0	70.0	60.0	50.0	75.0	60.0	80.0	70.0	60.0	80.0	70.0	80.0	60.0	70.0	80.0	60.0	70.0
Cosecha de musáceas	Racimos	5	30.0	40.0	50.0	60.0	40.0	50.0	80.0	70.0	60.0	80.0	70.0	70.0	70.0	70.0	50.0	70.0	50.0	70.0	50.0	80.0	50.0	60.0	70.0	50.0	60.0
Cosecha de aguacate	Millar	600	8.0	10.0	10.0	6.0	9.0	7.0	7.0	7.0	8.0	10.0	9.0	8.0	8.0	8.0	7.0	5.0	8.0	10.0	7.0	9.0	7.0	8.0	9.0	7.0	8.0
Cosecha de cítrico	Millar	296	6.0	8.0	10.0	4.0	8.0	5.0	5.0	5.0	6.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	6.0	6.0	7.0	6.0	6.0	6.0	5.0	8.0	6.0	7.0	
5. Postcosecha																											
Despulpado y lavar café	Cajas-Uva	30	30.0	35.0	40.0	50.0	60.0	60.0	70.0	60.0	60.0	70.0	60.0	50.0	75.0	60.0	80.0	70.0	60.0	80.0	70.0	80.0	60.0	70.0	80.0	60.0	70.0
Transporte café pergamino	Quintal	100	2.7	3.2	3.6	4.5	5.5	5.5	6.4	5.5	5.5	6.4	5.5	4.5	6.8	5.5	7.3	6.4	5.5	7.3	6.4	7.3	5.5	6.4	7.3	5.5	6.4
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	8000	2.7	3.2	3.6	4.5	5.5	5.5	6.4	5.5	5.5	6.4	5.5	4.5	6.8	5.5	7.3	6.4	5.5	7.3	6.4	7.3	5.5	6.4	7.3	5.5	6.4
Cosecha de musáceas	Racimos	74	30.0	40.0	50.0	60.0	40.0	50.0	80.0	70.0	60.0	80.0	70.0	70.0	70.0	70.0	50.0	70.0	50.0	70.0	50.0	80.0	50.0	60.0	70.0	50.0	60.0
Cosecha de aguacate	Millar	6720	8.0	10.0	10.0	6.0	9.0	7.0	7.0	7.0	8.0	10.0	9.0	8.0	8.0	8.0	7.0	5.0	8.0	10.0	7.0	9.0	7.0	8.0	9.0	7.0	8.0
Cosecha de cítrico	Millar	2128	6.0	8.0	10.0	4.0	8.0	5.0	5.0	5.0	6.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	6.0	6.0	7.0	6.0	6.0	6.0	5.0	8.0	6.0	7.0	

Cuadro 11. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en San José de Ocoa

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	87,508	33,797	38,287	849,791	100	33,991
1. Preparación del sitio	6,000	0	0	6,000	1	240
2. Establecimiento del cultivo	57,116	0	0	57,116	7	2,284
3. Manejo del cultivo	3,200	3,500	3,500	100,000	12	4,000
4. Cosecha	19,619	27,151	33,607	622,487	73	24,899
5. Postcosecha	1,572	3,145	1,179	64,187	8	2,567
Ingresos	114,117	130,117	167,935	2,738,480	100	109,539
6. Venta de la producción						0
Café	21,818	37,818	75,636	1,520,000	56	60,800
Componente arbóreo	92,299	92,299	92,299	1,218,480	44	48,739
Margen neto	26,608	96,319	129,648	1,888,688		75,547

Cuadro 12. | Requerimiento de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en San José de Ocoa

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	200	16																								
Control manual de malezas	Tarea	350	8																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compra, transporte y siembra de cepas	Cepas	47.75	287.3																								
Compras y transporte de plántulas de café	Plántulas	12	3500																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	291	3																								
Sembrar/resembrar café	Tarea	175	3																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	350		8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
Poda de limpieza	Tarea	400																	16			16					
Eliminar plantación	Tarea	200	16																								
Masácea (deshijar y deshojar)	Tarea	43.75		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	200	30	52	104	39	40	40	55	70	85	100	100	110	110	110	100	100	95	90	90	100	100	110	100	90	70
Cosecha de musáceas	Racimos	1	250	250	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230
Cosecha de aguacate	Millar	931	10	10	10	10	10																				
Cosecha de cítrico	Millar	300	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5. Postcosecha																											
Despulpas y lavar café	Cajas-Uva	35	30	52	104	39	40	40	55	70	85	100	100	110	110	110	100	100	95	90	90	100	100	110	100	90	70
Transporte café pergamino	Quintales	100	2.73	4.73	9.45	3.55	3.64	3.64	5.00	6.36	7.73	9.09	9.09	10.00	10.00	10.00	9.09	9.09	8.64	8.18	8.18	9.09	9.09	10.00	9.09	8.18	6.36
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintales	8000	2.7	4.7	9.5	3.5	3.6	3.6	5.0	6.4	7.7	9.1	9.1	10.0	10.0	10.0	9.1	9.1	8.6	8.2	8.2	9.1	9.1	10.0	9.1	8.2	6.4
Cosecha de musáceas	Racimos	150	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230
Cosecha de aguacate	Millar	5500	9	9	9																						
Cosecha de cítrico	Millar	2128	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

Cuadro 13. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Bonao

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	65,442	12,597	23,083	612,000	100	24,480
1. Preparación del sitio	8,260	0	0	8,260	1	330
2. Establecimiento del cultivo	46,064	0	0	46,064	8	1,842
3. Manejo del cultivo	4,512	5,008	5,008	134,676	22	5,387
4. Cosecha	6,550	7,137	17,585	411,179	67	16,447
5. Postcosecha	56	451	490	11,821	2	472
Ingresos	84,393	127,275	423,283	11,159,870	100	446,394
6. Venta de la producción						0
Café	56,000	49,000	392,000	9,134,300	82	365,372
Componente arbóreo	28,393	78,275	31,283	2,025,570	18	81,022
Margen neto	18,951	114,678	400,200	10,547,869		421,914

Cuadro 14. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Bonao

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	173	8																								
Construir barrera muertas	Tarea	80	16																								
Control manual de malezas	Tarea	350	8																								
Trazar y estaquillar	Tarea	175	16																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compras y transporte de plántulas de café	Plántulas	12	3360																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	257	16																								
Sembrar y resembrar café	Tarea	204	8																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	350	8	8	8	6	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	16	8	8	8	8	8	8	8	16
Poda de limpieza	Tarea	450	0											8		8			16								
Mantener barrera muerta	Tarea	31	0	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	8		8	16	16	16	16	16	16		16		16	
Control de Broca	Tarea	107	16	16	16	16	16		16	16	16	16	16	8	16	16	8	8	8	8	8	16	16	16	16	16	16
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	200	8	7	56	61	72	75	76	74	73	75	61	65	65	33	39	39	37	40	37	55	70	65	50	39	35
Cosecha de musáceas	Racimos	15	192	192	200	210	190	215	218	225	200	195	198	214	195	210	198	185	214	205	195	210	195	205	195	205	215
Cosecha de aguacate	Millar	352	4	4	5	4	5	5	4	5	4	5	4	5	4	5	3	4	5	5	4	3	4	4	4	3	5
Cosecha de cítrico	Millar	183	3	3	5	4	5	5	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5. Postcosecha																											
Despulsar y lavar café	Cajas-Uva	50	8	7	56	61	72	75	76	74	73	75	61	65	65	33	39	39	37	40	37	55	70	65	50	39	35
Transporte café pergamino	Quintal	60	1	1	5	6	7	7	7	7	7	7	6	6	6	3	4	4	3	4	3	5	6	6	5	4	3
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	7000	8	7	56	61	72	75	76	74	73	75	61	65	65	33	39	39	37	40	37	55	70	65	50	39	35
Cosecha de musáceas	Racimos	59	152	150	140	150	140	175	178	178	160	155	163	174	155	165	158	145	170	165	155	170	155	165	150	155	165
Cosecha de aguacate	Millar	4000	4	16	4	4	4	4	4	4	311	4	3	4	3	4	3	3	4	4	4	3		4	3	3	4
Cosecha de cítrico	Millar	2000	3	3	4	4	3	4	3	4	3	4	4	4	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3	4	4	3

Cuadro 15. | Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Cotuí

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	96,923	27,909	24,259	543,712	100	21,748
1. Preparación del sitio	10,560	0	0	10,560	2	422
2. Establecimiento del cultivo	61,072	0	0	61,072	11	2,442
3. Manejo del cultivo	9,424.0	6,224	6,224	49,328	9	1,973
4. Cosecha	15,586	21,547	17,834	412,193	76	16,487
5. Postcosecha	280	137	201	10,559	2	422
Ingresos	134,356	140,749	134,626	3,241,698	100	129,667
6. Venta de la producción						0
Café	9,780	28,731	14,060	817,141	25	32,685
Componente arbóreo	124,576	112,018	120,566	2,424,557	75	96,982
Margen neto	37,433	112,840	110,366	2,697,986		107,919

Cuadro 16. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Cotuí

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	200	16																								
Construir barrera muerta	Tarea	100	16																								
Control manual de malezas	Tarea	160	16																								
Trazar y estaquillar	Tarea	200	16																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compra y transporte de plántulas de café	Plántulas	13	4000																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	300	16																								
Sembrar y resembrar café	Tarea	267	16																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	311	16	16	16																						
Eliminar plantación	Tarea	200	16																								
Control de Broca	Tarea	78	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	200	9.7	28.6	14.0	20.5	19.5	21.9	23.1	24.3	25.5	26.8	28.0	29.2	31.6	32.8	35.3	37.7	38.9	40.1	41.4	42.6	45.6	46.8	48.1	49.3	51.7
Cosecha de musáceas	Racimos	40	60.0	170.0	120.0	56.0	60.0	50.0	48.0	40.0	42.0	41.0	43.0	33.0	36.0	32.0	33.0	35.0	30.0	25.0	25.0	20.0	18.0	22.0	18.0	20.0	18.0
Cosecha de aguacate	Millar	300	24.0	20.0	22.0	18.0	20.0	17.0	20.0	19.0	14.0	18.0	22.0	20.0	13.0	18.0	17.0	18.0	14.0	14.0	14.0	10.0	15.0	16.0	15.0	12.0	14.0
Cosecha de cítrico	Millar	202	20.0	15.0	18.0	15.0	14.0	22.0	18.0	16.0	12.0	15.0	18.0	22.0	16.0	14.0	20.0	13.0	16.0	12.0	17.0	12.0	14.0	12.0	13.0	14.0	11.0
5. Postcosecha																											
Despulsar y lavar café	Cajas-Uva	50	9.7	28.6	14.0	20.5	19.5	21.9	23.1	24.3	25.5	26.8	28.0	29.2	31.6	32.8	35.3	37.7	38.9	40.1	41.4	42.6	45.6	46.8	48.1	49.3	51.7
Transporte café pergamino	Quintal	60	0.9	2.6	1.3	1.9	1.8	2.0	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.7	2.9	3.0	3.2	3.4	3.5	3.6	3.8	3.9	4.1	4.3	4.4	4.5	4.7
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	1005	9.7	28.6	14.0	20.5	19.5	21.9	23.1	24.3	25.5	26.8	28.0	29.2	31.6	32.8	35.3	37.7	38.9	40.1	41.4	42.6	45.6	46.8	48.1	49.3	51.7
Cosecha de musáceas	Racimos	80	20.0	50.0																							
Cosecha de aguacate	Millar	3880	21.0	19.8	21.8	13.0	19.0	16.7	19.8	18.8	13.9	17.8	21.8	19.5	12.8	17.8	16.7	17.6	13.6	14.0	14.0	10.0	15.0	15.8	14.8	11.8	13.8
Cosecha de cítrico	Millar	2128	19.5	14.8	17.0	14.9	19.8	22.0	18.0	16.0	11.8	15.0	17.9	21.8	15.8	13.7	19.3	12.6	15.7	11.7	16.6	11.5	13.7	12.0	13.0	14.0	11.0

Cuadro 17. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Duarte

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	71,480.1	15,097	14,457	1,036,706	100	41,468
1. Preparación del sitio	8,872	0	0	8,872	1	354
2. Establecimiento del cultivo	51,760	0	0	51,760	5	2,070
3. Manejo del cultivo	4,350	3,788	3,788	93,569	9	3,742
4. Cosecha	5,610	10,310	10,048	742,276	72	29,691
5. Postcosecha	887	998	621	140,227	14	5,609
Ingresos	227,733	110,352	110,847	3,033,037	100	121,321
6. Venta de la producción						0
Café	10,321	1,908	7,237	1,404,761	46	56,190
Componente arbóreo	217,412	108,444	103,610	1,628,276	54	65,131
Margen neto	156,253	95,255	96,389	1,996,330		79,853

Cuadro 18. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Duarte

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	200	16																								
Construir barrera muertas	Tarea	125	16																								
Control manual de malezas	Tarea	125	8																								
Trazar y estaquillar	Tarea	167	16																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compra y transporte de plántulas de café	Plántulas	12	3360																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	410	8																								
Sembrar y resembrar café	Tarea	510	16																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	130	8	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Eliminar plantación	Tarea	100	16																								
Control de Broca	Tarea	107	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	250	16	18	11.2	118	128	77.5	160	180	190	170	175	150	140	130	120	115	110	100	90	80	70	60	50	40	30
Cosecha de musáceas	Racimos	15	80	240	200	150	200	140	100	105	100	90	70	60	65	70	60	50	40	30	25	25	20	30	25	20	20
Cosecha de aguacate	Millar	300	0	6	12	10	9	8	13	11	9	10	5	10	10	7	10	6	6	7	5	6	6	7	7	5	4
Cosecha de zapote	Millar	108	4	6	15	10	8	7	12	10	8	9	6	12	13	9	12	7	8	9	7	8	7	9	8	7	6
5. Postcosecha																											
Despulpar y lavar café	Cajas-Uva	50	16	18	11	118	128	78	160	180	190	170	175	150	140	130	120	115	110	100	90	80	70	60	50	40	30
Transporte café pergamino	Quintal	60	1	2	1	11	12	7	15	16	17	15	16	14	13	12	11	10	10	9	8	7	6	5	5	4	3
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	1061	10	2	7	70	73	88	91	97	103	52	97	85	79	73	61	35	33	55	46	43	36	30	24	18	15
Cosecha de musáceas	Racimos	90	60	200	150	115	180	125	140	95	80	70	60	50	50	60	40	35	30	20	20	15	15	25	20	15	15
Cosecha de aguacate	Millar	4000	24	18	11	0	7	7	11	9	7	8	4	8	8	6	9	5	0	5	4	5	4	5	6	4	3
Cosecha de zapote	Millar	3074	38	6	15	10	8	7	12	10	8	9	6	12	13	9	12	7	7	9	7	8	7	9	8	7	6

Cuadro 19. | Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Salcedo

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	78,836	14,923	18,923	578,199	100	23,128
1. Preparación del sitio	5,770	0	0	5,770	1	230
2. Establecimiento del cultivo	58,800	0	0	58,800	10	2,352
3. Manejo del cultivo	2,000	3,680	7,280	128,355	22	5,134
4. Cosecha	11,600	10,800	11,200	349,450	60	13,978
5. Postcosecha	665	443	443	35,823	6	1,432
Ingresos	36,957	68,157	74,852	3,242,783	100	129,711
6. Venta de la producción						0
Café	2,157	2,157	3,452	1,705,883	53	68,235
Componente arbóreo	34,800	66,000	71,400	1,536,900	47	61,476
Margen neto	-41,878	53,234	55,928	2,664,584		106,583

Cuadro 20. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Salcedo

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	200	8																								
Control manual de malezas	Tarea	255	8																								
Trazar y estaquillar	Tarea	266	8																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compras y transporte de plántulas de café	Plántulas	13	4000																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	200	8																								
Sembrar y resembrar café	Tarea	325	16																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	250	8	8	8	16	8	8	8	12	8	8	8	8	8	8	8	16	8	8	8	16	8	8	8	8	8
Eliminar plantación	Tarea	225			16							16															
Control de sombra	Tarea	50	16	16	16	16	16			16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Control de Broca	Tarea	105		16	16	16	16	16	16	16	32	3	32	32	32	32	32	16	32	32	32	32	32	32	32	32	32
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	200	12	8	8	32	32	32	64	24	27	24	28	28	28	28	24	23	24	28	24	24	20	24	20	20	40
Cosecha de musáceas	Racimos	25	48	48	64	48	48	32	32	24	24	24	18	18	16	18	16	20	24	24	20	24	24	24	24	24	24
Cosecha de zapote	Millar	500	16	16	17	16	16	16	16	20	20	20	16	16	16	12	12	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
5. Postcosecha																											
Despulpar y lavar café	Cajas-Uva	50	12	8	8	32	32	32	64	24	27	24	28	28	28	28	24	23	24	28	24	24	20	24	20	20	40
Transporte café pergamino	Quintal	60	1	1	1	3	3	3	6	2	2	2	3	3	3	3	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	4
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	2158	1	1	2	6	6	64	6	48	54	48	56	56	56	56	48	34	29	34	29	29	24	29	24	24	24
Cosecha de musáceas	Racimos	100	28	40	64	40	40	20	20	15	15	15	10	12	10	10	10	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Cosecha de zapote	Millar	4000	8	16	16	16	16	16	16	20	20	20	16	16	16	12	6	16	16	16	8	16	16	16	16	16	16

Cuadro 21. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Dajabón

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	51,985	12,924	21,513	712,099	100	28,484
1. Preparación del sitio	5,200	0	0	5,200	1	208
2. Establecimiento del cultivo	37,677	0	0	37,677	5	1,507
3. Manejo del cultivo	3,240	5,321	10,921	139,097	20	5,563
4. Cosecha	5,023	6,418	9,069	435,581	61	17,423
5. Postcosecha	845	1,183	1,521	94,543	13	3,781
Ingresos	38,764	76,694	118,536	4,979,580	100	199,183
6. Venta de la producción						0.0
Café	17,768	45,310	63,079	3,977,528	80	159,101
Componente arbóreo	20,996	31,384	55,457	1,002,052	20	40,082
Margen neto	-13,220	63,769	97,023	4,267,481		170,699

Cuadro 22. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Dajabón

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	350	8																								
Construir barrera muertas	Tarea	0	0																								
Control manual de malezas	Tarea	300	8																								
Trazar y estaquillar	Tarea	0	0																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compras y transporte de plántulas de café	Plántulas	10	3350																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	314	8																								
Sembrar y resembrar café	Tarea	418	8																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	405	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	16	8	8	8	9	8	8	8	8	8	8	8	8	5	8
Eliminar plantación	Tarea	350			16																						
Control de sombra	Tarea	150						16																			
Control de Broca	Tarea	130		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	162	20	28	36	140	112	130	121	120	125	112	120	100	105	110	110	100	105	95	80	60	65	70	65	60	48
Cosecha de musáceas	Racimos	5	20	40	150	90	130	110	85	95	110	100	90	80	115	112	100	109	125	90	108	104	90	115	122	75	99
Cosecha de aguacate	Millar	253	2	2	4	5	4	3	3	3	3	3	4	3	4	3	4	3	2	5	3	7	4	4	7	4	3
Cosecha de cítricos	Millar	295	4	5	6	8	5	7	6	5	5	4	5	6	4	6	4	5	7	4	6	3	4	6	8	4	7
5. Postcosecha																											
Despulpar y lavar café	Cajas-Uva	38	20	28	36	140	112	130	121	120	125	112	120	100	105	110	110	100	105	95	80	60	65	70	65	60	48
Transporte café pergamino	Quintal	53	2	3	3	13	10	12	11	11	11	10	11	9	10	10	10	9	10	9	7	5	6	6	6	5	4
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	8884	2	5	7	28	22	26	24	24	25	22	24	20	21	22	22	20	21	19	16	15	13	14	13	12	10
Cosecha de musáceas	Racimos	164	20	33	140	40	100	50	35	90	45	50	25	30	65	40	35	70	50	50	52	50	30	55	56	29	40
Cosecha de aguacate	Millar	5056	2	3	4	1	3	5	4	2	6	5	4	3	6	3	6	6	3	5	5	7	6	5	8	5	3
Cosecha de cítricos	Millar	2211	4	4	6	7	4	6	5	2	4	4	4	6	3	5	3	4	6	3	6	2	3	6	7	3	6

Cuadro 23. | Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Mao

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	66,087	8,143	10,333	525,708	100	21,028
1. Preparación del sitio	6,896	0	0	6,896	1	275
2. Establecimiento del cultivo	55,216	0	0	55,216	11	2,208
3. Manejo del cultivo	1,621	5,369	3,379	162,214	31	6,488
4. Cosecha	2,086	2,670	6,120	256,108	49	10,244
5. Postcosecha	267	104	833	45,272	9	1,810
Ingresos	20,279	16,627	33,459	1,975,756	100	79,030
6. Venta de la producción						0
Café	5,312	1,660	16,600	900,882	46	36,035
Componente arbóreo	14,967	14,967	16,859	1,074,874	54	42,995
Margen neto	-45,808	8,483	23,125	1,450,047		58,001

Cuadro 24. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Mao

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	248	9																								
Construir barrera muerta	Tarea	80	16																								
Control manual de malezas	Tarea	200	8																								
Trazar y estaquillar	Tarea	111	16																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compras y transporte de plántulas de café	Plántulas	12	3872																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	225	16																								
Sembrar y resembrar café	Tarea	222	16																								
Compra y transporte de cepas	Cepa	3	400																								
Siembra de cepas	Tarea	400	1																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	251		8	7	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Poda	Tarea	57											16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Eliminar plantación	Tarea	248		7																							
Control de sombra	Tarea	61											16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Control de Broca	Tarea	101	16	16	16	16	16	16	16	16	16	10	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	190	6	3	20	52	48	52	48	60	64	60	50	52	55	50	48	45	42	40	42	39	42	40	43	40	45
Cosecha de musáceas	Racimos	4	160	480	512	453	512	500	530	510	580	500	480	450	430	450	400	380	400	380	400	450	400	420	450	400	430
Cosecha de cítricos	Millar	58	4	4	5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	3	3	3	4	4	4	4
5. Postcosecha																											
Despulpar y lavar café	Cajas-Uva	33	6	3	20	52	48	52	48	60	64	60	50	52	55	50	48	45	42	40	42	39	42	40	43	40	45
Transporte café pergamino	Quintal	100	1	0.2	2	5	4	5	4	5	6	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	8300	1	0	2	5	5	5	5	6	6	6	5	5	6	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5
Cosecha de musáceas	Racimos	310	30	30	30	100	432	40	450	60	60	60	60	370	60	370	60	60	320	60	60	60	60	60	60	60	60
Cosecha de cítricos	Millar	1892	3	3	4	2	2	3	2	2	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	4	3	4	4

Cuadro 25. | Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Santiago Rodríguez

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	57,968	29,109	29,037	1,455,218	100	58,208
1. Preparación del sitio	4,400	0	0	4,400	0	176
2. Establecimiento del cultivo	49,664	0	0	49,664	3	1,986
3. Manejo del cultivo	2,128	17,655	12,568	445,693	31	17,827
4. Cosecha	1,538	8,283	11,711	672,947	46	26,917
5. Postcosecha	237	3,171	4,757	282,513	19	11,300
Ingresos	136,859	92,585	101,440	7,495,090	100	299,803
6. Venta de la producción						0
Café	132,821	88,547	97,402	7,314,048	98	292,561
Componente arbóreo	4,037	4,037	4,037	181,042	2	7,241
Margen neto	78,891	63,475	72,402	6,039,872		241,594

Cuadro 26. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Santiago Rodríguez

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	150	8																								
Construir barrera muerta	Tarea	100	16																								
Control manual de malezas	Tarea	200	8																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compra y transporte de plántulas de café	Plántulas	12	3872																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	200	8																								
Sembrar y resembrar café	Tarea	200	8																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	266	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
Poda	Tarea	350													8		8										
Compra y transporte de fertilizante	Quintal	1274		10	6	9	9	10	9	9	9	10	10	10	10	9	9	10	10	10	10	3	11	11	11	11	11
Aplicación fertilizante	Tarea	108		10	6	10	10	10	10	19	19	19	19	19	14	8	8	10	17	17	17	17	17	19	19	19	19
Control de sombra	Tarea	58													8		8										
Mantener barrera muerta	Tarea	69				16							16		16	16	16	16						16		16	
Control de Broca	Tarea	134		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	182	3	40	60	100	120	160	160	160	200	200	240	240	150	60	30	120	150	150	150	160	110	200	200	200	200
Cosecha de musáceas	Racimos	15	64	64	50	47	40	40	55	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
Cosecha de cítricos	Millar	336														2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2
5. Postcosecha																											
Despulpar y lavar café	Cajas-Uva	70	3	40	60	100	120	160	160	160	200	200	240	240	150	60	30	120	150	150	150	160	110	200	200	200	200
Transporte café pergamino	Quintal	100	0	4	5	9	11	15	15	15	18	18	22	22	14	5	3	11	14	14	14	15	10	18	18	18	18
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	8855	15	10	11	19	23	31	31	31	39	20	47	47	29	11	5	60	75	75	29	31	31	39	39	39	39
Cosecha de musáceas	Racimos	144	28	28	28	32	36	40	44	44	44	44	44	44	44	44	44	40	44	40	44	44	40	40	44	44	44
Cosecha de cítricos	Millar	2128														2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2

Cuadro 27. | Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Espaillat

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	71,443	25,434	37,848	1,174,388	100	46,975
1. Preparación del sitio	7,600	0	0	7,600	1	304
2. Establecimiento del cultivo	53,600	0	0	53,600	5	2,144
3. Manejo del cultivo	3,967	6,385	7,185	154,113	13	6,164
4. Cosecha	5,672	15,275	23,871	739,426	63	29,577
5. Postcosecha	603	3,772	6,790	219,648	19	8,785
Ingresos	58,128	46,366	117,780	3,343,526	100	133,741
6. Venta de la producción						0
Café	4,764	11,116	69,872	2,254,166	67	90,166
Componente arbóreo	53,364	35,250	47,908	1,089,360	33	43,574
Margen neto	-13,314.9	20,931.8	79,932	2,169,137		86,765

Cuadro 28. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Espaillat

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	150	8																								
Construir barrera muertas	Tarea	150	8																								
Control manual de malezas	Tarea	250	8																								
Trazar y estaquillar	Tarea	200	16																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compras y transporte de plántulas de café	Plántulas	13	3360																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	300	16																								
Sembrar y resembrar café	Tarea	275	8																								
Compra y transporte de cepas	Cepas	6	400																								
Siembra de cepas	Tarea	100	8																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	248	16	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	14	16	16	8	16	8	8	8	8	8	8	8	8	8
Poda	Tarea	350															4										
Deshijar y deshojar	Tarea	350															4										
Eliminar plantación	Tarea	100		8	16																						
Mantener barrera muerta	Tarea	114		16	16	16	16	16	16	16	16	16	10	60	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Control de Broca	Tarea	111		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	12	16	12	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	225	8	50	90	112	160	160	192	192	144	112	80	30	45	60	60	72	96	112	128	144	160	192	160	192	160
Cosecha de musáceas	Racimos	4	260	300	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250
Cosecha de aguacate	Millar	400	4	4	4	3.5	3	3	3.5	3.5	3.5	3	3	4.4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Cosecha de cítricos	Millar	212	6	5	6	6	5	5	6	6	5	5	5	5	4.3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5. Postcosecha																											
Despulpar y lavar café	Cajas-Uva	70	8	50	90	112	160	160	192	192	144	112	80	30	45	60	60	72	96	112	128	144	160	192	160	192	160
Transporte café pergamino	Quintal	60	1	5	8	10	15	15	17	17	13	10	7	3	4	5	5	7	9	10	12	13	15	17	15	17	15
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	7940	0.6	1.4	8.8	11	15.8	15.8	19	19	14.2	11	7.8	4	4.3	5.8	5.8	7	9.4	11	12.6	14.2	15.8	19	15.8	19	15.8
Cosecha de musáceas	Racimos	99	230	60	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210
Cosecha de aguacate	Millar	3471	7	7	6	6	5	4.5	6	6	6	5	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Cosecha de cítricos	Millar	1250	5	4	5	5	4	3	2	5	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

Cuadro 29. | Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en La Sierra

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	96,594	18,905	18,920	678,348	100	27,133
1. Preparación del sitio	9,600	0	0	9,600	1	384
2. Establecimiento del cultivo	65,280	0	0	65,280	10	2,611
3. Manejo del cultivo	6,482	11,047	8,948	248,720	37	9,948
4. Cosecha	12,565	6,080	7,750	238,880	35	9,555
5. Postcosecha	2,666	1,777	2,221	115,867	17	4,634
Ingresos	117,046	59,382	126,816	2,784,586	100	111,383
6. Venta de la producción						0
Café	33,846	19,866	27,960	1,419,350	51	56,774
Componente arbóreo	83,200	39,516	98,856	1,365,235	49	54,609
Margen neto	20,452	40,476	107,895	2,106,237		84,249

Cuadro 30. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en La Sierra

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	300	8																								
Construir barrera muertas	Tarea	300	8																								
Control manual de malezas	Tarea	200	8																								
Trazar y estaquillar	Tarea	200	16																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compra y transporte de plántulas de café	Plántulas	12	3840																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	400	16																								
Sembrar y resembrar café	Tarea	450	8																								
Compra y transporte de cepas	Cepas	5	400																								
Siembra de cepas	Tarea	150	16																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	227	8	8	8	8	4	8	16	16	16	8	16	8	8	16	16	16	8	8	8	8	8	8	8	8	8
Compra y transporte de fertilizantes	Tarea	1354	2	2	2	2	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	5	5	4	5	5	4	4	3	3	3
Aplicación de fertilizante	Tarea	123	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Eliminar plantación	Tarea	186		8	8										4	4	4	4									
Mantener barrera muerta	Tarea	123		8	8							16	4		4	4				5							
Control de Broca	Tarea	131		16																							
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	147	48	16	20	23	55	65	75	50	65	40	35	30	25	20	30	100	60	70	50	45	40	30	40	50	35
Cosecha de musáceas	Racimos	5	300	250	200	205	225	275	225	175	150	190	105	135	115	125	100	125	100	150	100	125	150	100	175	125	200
Cosecha de aguacate	Millar	338	8	4	7	6	4	2	3	5	3	3	3	4	3	4	2	2	2	2	1	3	2	3	4	2	3
Cosecha de cítricos	Millar	314	4	5	5	4	5	4	3	3	3	2	3	3	4	3	2	3	2	3	2	3	2	4	5	3	3
5. Postcosecha																											
Despulpar y lavar café	Cajas-Uva	51	48	32	40	46	110	130	150	100	130	80	70	60	50	40	60	100	120	140	100	90	80	60	80	100	70
Transporte café pergamino	Quintales	46	4	3	4	4	10	12	14	9	12	7	6	5	5	4	5	9	11	13	9	8	7	5	7	9	6
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintales	7358	5	3	4	4	11	13	15	9	12	8	7	6	5	4	5	9	12	13	9	9	7	6	8	9	6
Cosecha de musáceas	Racimos	109	250	50	380	350	400	300	390	300	250	300	170	200	200	200	160	200	160	200	150	190	200	150	250	200	300
Cosecha de aguacate	Millar	7000	8	4	7	6	4	2	3	5	3	3	3	4	3	4	2	2	2	2	1	3	2	3	4	2	3
Cosecha de cítricos	Millar	2128		5	4	4	4	3	3	3	2	2	3	3	3	3	2	3	2	3	2	3	2	4	4	3	3

Cuadro 31. | Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Santiago

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	68,214	29,486	56,139	1,318,681	100	52,747
1. Preparación del sitio	8,850	0	0	8,850	1	354
2. Establecimiento del cultivo	49,670	0	0	49,670	4	1,986
3. Manejo del cultivo	7,694	4,607	4,607	203,198	15	8,127
4. Cosecha	2,000	21,170	42,259	884,683	67	35,387
5. Postcosecha	0	3,709	9,272	172,279	13	6,891
Ingresos	41,716	79,969	217,490	5,066,784	100	202,671
6. Venta de la producción						0
Café	7,166	32,247	164,818	3,100,231	61	124,009
Componente arbóreo	34,550	47,722	52,672	1,966,553	39	78,662
Margen neto	-26,498	50,482	161,351	3,748,103		149,924

Cuadro 32. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Santiago

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	350	11																								
Construir barrera muertas	Tarea	150	12																								
Control manual de malezas	Tarea	250	8																								
Trazar y estaquillar	Tarea	150	8																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compra y transporte de plántulas de café	Plántulas	12	3360																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	350	11																								
Sembrar y resembrar café	Tarea	500	11																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	441	15	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
Poda	Tarea	307					16		16	16			16		16	16	16										
Control de Broca	Tarea	216	5	5	5	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	8	16	16	16	16	16	16	16	16	16
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	269		48	120	120	115	115	85	93	130	128	64	64	64	64	96	89	95	90	85	100	95	100	105	85	80
Cosecha de musáceas	Racimos	16		320	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320	180	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320
Cosecha de zapote	Millar	500	4	6	8	6	6	8	8	8	8	8	8	8	8	8	7	8	8	8	9	10	9	8	7	8	
Cosecha de cítricos	Millar	355		2	2	4	1	8	8	10	10	10	10	10	10	10	10	15	15	1	15	15	18				
5. Postcosecha																											
Despulpar y lavar café	Cajas-Uva	70	0.0	48	120	120	115	115	85	93	130	128	64	64	64	64	96	89	95	90	85	100	95	100	105	85	80
Transporte café pergamino	Quintal	80	0.0	4	11	11	10	10	8	8	12	12	6	6	6	6	9	8	9	8	8	9	9	9	10	8	7
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	7166	1	5	23	24	22	23	16	18	26	25	13	13	13	13	19	18	19	18	17	20	19	20	21	17	16
Cosecha de musáceas	Racimos	115	96	248	256	256	256	256	256	256	256	256	256	256	256	256	256	256	256	256	256	256	256	256	256	256	256
Cosecha de zapote	Millar	5091	4	3	4	6	5	8	7	8	8	8	8	8	8	8	7	7	7	8	9	10	14	8	7	7	
Cosecha de cítricos	Millar	2128	2	2	1	3	6	6	6	8	8	8	8	8	8	8	8	12	12	12	12	12					

Cuadro 33. | Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Barahona

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	92,192	17,915	46,738	1,182,190	100	47,287
1. Preparación del sitio	11,888	0	0	11,888	1	475
2. Establecimiento del cultivo	64,416	0	0	64,416	5	2,576
3. Manejo del cultivo	5,763	7,635	7,635	208,553	18	8,342
4. Cosecha	9,818	9,842	32,795	758,454	64	30,338
5. Postcosecha	306	438	6,307	138,878	12	5,555
Ingresos	51,224	47,127	188,012	4,263,859	100	170,554
6. Venta de la producción						0
Café	6,288	8,983	143,728	3,166,507	74	126,660
Componente arbóreo	44,936	38,144	44,284	1,097,352	26	43,894
Margen neto	-40,968	29,211	141,273	3,081,669		123,266

Cuadro 34. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Barahona

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	200	16																								
Construir barrera muertas	Tarea	63	16																								
Control manual de malezas	Tarea	313	16																								
Trazar y estaquillar	Tarea	167	16																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compras y transporte de plántulas de café	Plántulas	12	3680																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	100	16																								
Sembrar y resembrar café	Tarea	83	16																								
Compra y transporte de cepas	Cepas	5	160																								
Siembra de cepas	Tarea	31	16																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	360	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Poda	Tarea	167												8					16								
Control de sombra	Tarea	100												16					16								
Compra y transporte de fertilizante	Tarea	1150																	6								
Aplicación de fertilizante	Tarea	200												19					6								
Control de Broca	Tarea	117		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Eliminar plantación	Tarea	200		16																							
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	170	7	10	144	86	144	144	130	130	130	144	144	213	144	90	144	144	144	122	144	144	130	144	144	130	122
Cosecha de musáceas	Racimos	10	64	96	96	96	96	96	96	96	96	96	72	96	96	96	96	84	108	96	96	96	96	96	96	96	96
Cosecha de aguacate	Millar	400	8	6	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	7	8	8	9	8	7	8	8	8	8	8	8
Cosecha de cítricos	Millar	300	16	14	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	15	16	16	16	16	15	16	14	16	16	16	16
5. Postcosecha																											
Despulpar y lavar café	Cajas-Uva	31	7	10	144	86	144	144	130	130	130	144	144	213	144	90	144	144	144	122	144	144	130	144	144	130	122
Transporte café pergamino	Quintal	143	1	1	13	8	13	13	12	12	12	13	13	19	13	8	13	13	13	11	13	13	12	13	13	12	11
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	8983	1	1	16	10	16	16	14	14	14	16	16	19	16	14	16	16	16	14	16	16	14	16	16	14	14
Cosecha de musáceas	Racimos	83	32	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	42	54	48	48	48	48	48	48	48	
Cosecha de aguacate	Millar	2080	7	5	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	6	7	7	7	7	6	7	6	7	7	7	7
Cosecha de cítricos	Millar	1980	14	12	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	14	13	13	13	13

Cuadro 35. | Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Jimaní

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	91,135	12,897	12,897	1,094,773	100	43,791
1. Preparación del sitio	15,168	0	0	15,168	1	606
2. Establecimiento del cultivo	64,976	0	0	64,976	6	2,599
3. Manejo del cultivo	5,876	7,781	7,781	196,350	18	7,854
4. Cosecha	4,275	4,275	4,275	651,572	60	26,062
5. Postcosecha	840	840	840	166,706	15	6,668.
Ingresos	19,124	19,124	19,124	3,003,858	100	120,154
6. Venta de la producción						0
Café	14,372	14,372	14,372	2,853,000	95	114,120
Componente arbóreo	4,752	4,752	4,752	150,857	5	6,034
Margen neto	-72,011	6,227	6,227	1,909,084		76,363

Cuadro 36. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Jimaní

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	250	16																								
Construir barrera muertas	Tarea	85	16																								
Control manual de malezas	Tarea	313	16																								
Trazar y estaquillar	Tarea	300	16																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compra y transporte de plántulas de café	Plántulas	12	3360																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	125	16																								
Sembrar y resembrar café	Tarea	83	16																								
Compra y transporte de cepas	Cepas	5	160																								
Siembra de cepas	Tarea	31	16																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	367		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Poda	Tarea	100													16					16							
Control de sombra	Tarea	100													16					16							
Construir y mantener barrera muerta	Tarea	100													16					16							
Control de Broca	Tarea	119		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Eliminar plantación	Tarea	250		16																							
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	214	14	14	14	14	86	86	144	144	144	144	144	144	117	144	180	129	129	101	144	144	144	144	144	144	144
Cosecha de musáceas	Racimos	10	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	130	130	130	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132
5. Postcosecha																											
Despulsar y lavar café	Cajas-Uva	36	14	14	14	14	86	86	144	144	144	144	144	144	117	144	144	129	129	101	144	144	144	144	144	144	144
Transporte café pergamino	Quintal	201	2	2	2	2	10	10	16	16	16	16	16	16	13	16	14	14	14	11	16	16	16	16	16	16	16
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	8983	2	2	2	2	10	10	16	16	16	16	16	16	13	16	16	14	14	11	16	16	16	16	16	16	16
Cosecha de musáceas	Racimos	79	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	90	90	90	66	66	66	66	102	102	102	102	102	102	102

Cuadro 37. | Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Neyba

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	76,553	10,128	13,373	1,007,600	100	40,304
1. Preparación del sitio	9,408	0	0	9,408	1	376
2. Establecimiento del cultivo	57,280	0	0	57,280	6	2,291
3. Manejo del cultivo	5,757	8,809	7,636	189,986	19	7,599
4. Cosecha	3,306	1,203	4,536	572,609	57	22,904
5. Postcosecha	800	115	1,201	178,316	18	7,132
Ingresos	18,491	5,915	21,186	3,339,397	100	133,575
6. Venta de la producción						0
Café	14,372	1,796	17,067	3,195,253	96	127,810
Componente arbóreo	4,118	4,118	4,118	144,144	4	5,765
Margen neto	-58,062	-4,21	7,812	2,331,796		93,271

Cuadro 38. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Neyba

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	125	16																								
Construir barrera muertas	Tarea	83	16																								
Control manual de malezas	Tarea	313	16																								
Trazar y estaquillar	Tarea	67	16																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compras y transporte de plántulas de café	Plántulas	11	3360																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	100	16																								
Sembrar y resembrar café	Tarea	85	16																								
Compra y transporte de cepas	Cepas	5	160																								
Siembra de cepas	Tarea	48	16																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	360		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Poda	Tarea	100										16	16														
Construir y mantener barrera muerta	Tarea	73		16									16	16													
Control de Broca	Tarea	117		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Eliminar plantación	Tarea	250	16																								
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	171	14	2	22	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144
Cosecha de musáceas	Racimos	9	96	96	96	96	96	96	96	16	64	64	96	96	110	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144
5. Postcosecha																											
Despulpar y lavar café	Cajas-Uva	43	14	2	22	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144
Transporte café pergamino	Quintal	141	1	0	2	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	8983	2	0	2	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Cosecha de musáceas	Racimos	86	48	48	48	48	48	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72

Cuadro 39. | Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Paraíso

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	89,074	16,792	49,371	1,244,392	100	49,775
1. Preparación del sitio	11,888	0	0	11,888	1	475
2. Establecimiento del cultivo	64,416	0	0	64,416	5	2,576
3. Manejo del cultivo	6,880	10,080	6,880	175,200	14	7,008
4. Cosecha	5,592	6,287	34,991	819,665	66	32,786
5. Postcosecha	297	425	7,500	173,222	14	6,928
Ingresos	50,968	46,743	64,560	1,582,611	100	63,304
6. Venta de la producción						0
Café	6,288	8,983	20,660	490,471	31	19,618
Componente arbóreo	44,680	37,760	43,900	1,092,140	69	43,685
Margen neto	-38,106	29,951	15,189	338,219		13,528

Cuadro 40. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Paraíso

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	200	16																								
Construir barrera muertas	Tarea	63	16																								
Control manual de malezas	Tarea	313	16																								
Trazar y estaquillar	Tarea	167	16																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compra y transporte de plántulas de café	Plántulas	12	3680																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	100	16																								
Sembrar y resembrar café	Tarea	83	16																								
Compra y transporte de cepas	Cepas	5	160																								
Siembra de cepas	Tarea	31	16																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	313	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Control de Broca	Tarea	117	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Eliminar plantación	Tarea	200		16																							
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	125	7	10	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240
Cosecha de musáceas	Racimos	10	64	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96
Cosecha de aguacate	Millar	394	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Cosecha de cítricos	Millar	245	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	16	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
5. Postcosecha																											
Despulsar y lavar café	Cajas-Uva	30	7	10	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240
Transporte café pergamino	Quintal	125	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	8983	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Cosecha de musáceas	Racimos	75	32	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48
Cosecha de aguacate	Millar	2080	7	5	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
Cosecha de cítricos	Millar	1980	14	12	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13

Cuadro 41. | Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Pedernales

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	90,432	17,802	70,270	1,475,405	100	59,016
1. Preparación del sitio	10,288	0	0	10,288	1	411
2. Establecimiento del cultivo	64,416	0	0	64,416	4	2,576
3. Manejo del cultivo	5,497	7,369	7,369	194,495	13	7,779
4. Cosecha	9,837	9,870	49,400	954,298	65	38,171
5. Postcosecha	393	562	13,501	251,907	17	10,076
Ingresos	51,224	47,127	64,944	3,346,756	100	133,870
6. Venta de la producción						0
Café	6,288	8,983	20,660	2,242,156	67	89,686
Componente arbóreo	44,936	38,144	44,284	1,104,600	33	44,184
Margen neto	-39,208	29,324	-5,325	1,871,351		74,854

Cuadro 42. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Pedernales

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	100	16																								
Construir barrera muertas	Tarea	63	16																								
Control manual de malezas	Tarea	313	16																								
Trazar y estaquillar	Tarea	167	16																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compras y transporte de plántulas de café	Plántulas	12	3680																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	100	16																								
Sembrar y resembrar café	Tarea	83	16																								
Compra y transporte de cepas	Cepas	5	160																								
Siembra de cepas	Tarea	31	16																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	344	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Poda	Tarea	97										16		16						16							
Control de sombra	Tarea	97										16		16						16							
Control de Broca	Tarea	117		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Mantener barrera muerta	Tarea	88												16						16							
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	171	7	10	240	86	144	144	144	144	144	144	240	240	162	180	288	288	225	180	216	225	25	180	190	207	225
Cosecha de musáceas	Racimos	10	64	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	120	96	120	96	96	96	96	96
Cosecha de aguacate	Millar	400	8	6	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
Cosecha de cítricos	Millar	300	16	14	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
5. Postcosecha																											
Despulpar y lavar café	Cajas-Uva	41	7	10	240	86	144	144	144	144	144	144	240	240	162	180	288	288	225	180	216	225	225	180	190	207	225
Transporte café pergamino	Quintal	170	1	1	22	8	13	13	13	13	13	13	22	22	15	16	26	26	20	16	20	20	20	16	17	19	20.5
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	8983	0.7	1	2.3	10	2.3	2.3	2.3	2.3	2.3	2.3	2.3	2.3	18	20	32	2.3	2.3	20	24	2.3	25	25	21	23	2.3
Cosecha de musáceas	Racimos	83	32	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	60	60	60	48	48	48	48	48
Cosecha de aguacate	Millar	2080	7	5	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
Cosecha de cítricos	Millar	1980	14	12	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13

Cuadro 43. | Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Polo

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	81,219	13,198	74,639	1,234,741	100	49,389
1. Preparación del sitio	10,288	0	0	10,288	1	411
2. Establecimiento del cultivo	60,736	0	0	60,736	5	2,429
3. Manejo del cultivo	5,632	7,504	7,504	202,265	16	8,090
4. Cosecha	4,237	5,230	56,007	808,097	65	32,323
5. Postcosecha	324	463	11,127	153,355	12	6,134
Ingresos	37,224	37,207	54,888	3,085,860	100	123,434
6. Venta de la producción						0
Café	6,288	8,983	20,660	2,331,088	76	93,243
Componente arbóreo	30,936	28,224	34,228	754,772	24	30,190
Margen neto	-43,995	24,008	-19,750	1,851,118		74,044

Cuadro 44. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Polo

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	100	16																								
Construir barrera muertas	Tarea	63	16																								
Control manual de malezas	Tarea	313	16																								
Trazar y estaquillar	Tarea	167	16																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compras y transporte de plántulas de café	Plántulas	11	3680																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	100	16																								
Sembrar y resembrar café	Tarea	83	16																								
Compra y transporte de cepas	Cepas	7	160																								
Siembra de cepas	Tarea	31	16																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	352	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Poda	Tarea	92										16		16					16								
Control de sombra	Tarea	101										16		16					16								
Control de Broca	Tarea	117		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Compra y transporte de fertilizante	Quintal	150												6					6								
Aplicación de fertilizante	Tarea	169												16					16								
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	222	7	10	240	86	144	144	144	144	144	144	144	213	213	90	144	144	144	144		144	144	144	144	144	144
Cosecha de musáceas	Racimos	10	64	96	96	72	96	96	96	96	96	96	72	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96
Cosecha de cítricos	Millar	127	16	14	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
5. Postcosecha																											
Despulpar y lavar café	Cajas-Uva	35	7	10	240	86	144	144	144	144	144	144	144	213	213	90	144	144	144	144	0	144	144	144	144	144	144
Transporte café pergamino	Quintal	125	1	1	22	8	13	13	13	13	13	13	13	19	19	8	13	13	13	13	0	13	13	13	13	13	13
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	8983	1	1	2	16	16	16	16	16	16	16	19	19	19	14	2	2	19	19	16	2	2	2	2	2	2
Cosecha de musáceas	Racimos	83	32	48	96	36	36	48	48	48	48	48	36	48	48	36	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48
Cosecha de cítricos	Millar	2020	14	12	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13

Cuadro 45. | Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Villa Jaragua

Categoría	Año			%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3		
Egresos	86,277	12,219	19,768	100%	48,419
1. Preparación del Sitio	9,413	0	0	1	376
2. Establecimiento del Cultivo	64,976	0	0	5	2,599
3. Manejo del Cultivo	7,566	7,566	13,230	18	8,757
4. Cosecha	3,360	3,691	5,095	57	27,833
5. Postcosecha	961	961	1,442	18	8,853
Ingresos	16,874	18,376	25,562	100	132,660
6. Venta de la producción					0
Café	14,372	14,372	21,559	96	127,989
Componente arbóreo	2,502	4,003	4,003	4	4,670
Margen neto	-69,402	6,156	5,794		84,240

Cuadro 46. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Villa Jaragua

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Años																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	125	16																								
Construir barrera muerta	Tarea	83	16																								
Control manual de malezas	Tarea	313	16																								
Trazar y estaquillar	Tarea	67	16																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compras y transporte de plántulas de café	Plántulas	12	3360																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	125	16																								
Sembrar y resembrar café	Tarea	83	16																								
Compra y transporte de cepas	Cepas	5	160																								
Siembra de cepas	Tarea	32	16																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	356	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	
Poda	Tarea	266										16							16			16		16			
Control de sombra	Tarea	300																	16								
Control de Broca	Tarea	117	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	
Eliminar plantación	Tarea	200			16																						
Mantener barrera muerta	Tarea	154			16								16							16			16		16		
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	195	14	14	22	115	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	200	250	230	200	150	150	80
Cosecha de musáceas	Racimos	9	60	96	96	120	120	120	120	144	144	144	144	120	120	120	16	120	120	96	96	96	96	96	96	96	96
5. Post-Cosecha																											
Despulpar y lavar café	Cajas-Uva	49	14	14	22	115	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	16	200	250	230	200	150	150	80
Transporte café pergamino	Quintal	198	1	1	2	10	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	1	18	23	21	18	14	14	7
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	8983	2	2	2	13	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	20	25	23	20	2	17	9
Cosecha de musáceas	Racimos	83	30	48	48	60	60	60	60	72	72	72	72	62	60	60	60	60	60	48	48	48	48	48	48	48	48

Cuadro 47. | Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Cambita

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	77,178	27,665	46,402	1,196,411	100	47,856
1. Preparación del sitio	9,755	0	0	9,755	1	390
2. Establecimiento del cultivo	59,712	0	0	59,712	5	2,388
3. Manejo del cultivo	0	10,574	7,374	238,411	20	9,536
4. Cosecha	7,163	14,169	30,353	690,252	58	27,610
5. Postcosecha	547	2,922	8,674	198,281	17	7,931
Ingresos	102,371	135,987	175,029	3,599,390	100	143,975
6. Venta de la producción						0
Café	3,165	23,739	72,799	2,026,835	56	81,073
Componente arbóreo	99,206	112,248	102,229	1,572,555	44	62,902
Margen neto	25,192	108,321	128,626	2,402,979		96,119

Cuadro 48. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Cambita

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	200	8																								
Construir barrera muerta	Tarea	150	16																								
Control manual de malezas	Tarea	350	7																								
Trazar y estaquillar	Tarea	200	16																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compras y transporte de plántulas de café	Plántulas	13	4320																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	150	8																								
Sembrar y resembrar café	Tarea	147	16																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	410		8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
Control de Broca	Tarea	156		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Poda	Tarea	200		8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
Cosntruir barrera muerta	Tarea	173				16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Eliminar plantación	Tarea	200		16																							
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	265	6	32	95	109	116	109	112	100	106	120	98	68	41	33	23	109	116	109	112	100	106	120	98	68	68
Cosecha de musáceas	Racimos	4	80	112	112	150	125	140	135	115	145	132	115	115	110	153	175	150	125	140	135	115	145	132	115	115	115
Cosecha de aguacate	Millar	400	8	8	8	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	12	6	6	6	6	6	6	6	6
Cosecha de cítricos	Millar	296	7	6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5. Postcosecha																											
Despulpar y lavar café	Cajas-Uva	81	6	32	95	109	116	109	112	100	106	120	98	68	41	33	23	109	116	109	112	100	106	120	98	68	68
Transporte café pergamino	Quintal	111	1	3	9	10	11	10	10	9	10	11	9	6	4	3	2	10	11	10	10	9	10	11	9	6	6
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	7913	0	3	9	13	14	13	14	12	13	15	12	8	5	4	2	13	14	13	14	12	13	15	12	8	8
Cosecha de musáceas	Racimos	130	40	60	112	120	90	100	100	90	110	100	85	85	80	103	130	120	90	100	100	90	110	100	85	85	85
Cosecha de aguacate	Millar	4124	18	20	17	12	8	8	8	8	7	11	9	7	7	10	9	12	8	8	8	8	7	11	9	7	7
Cosecha de cítricos	Millar	2198	9	10	8	5	4	5	4	3	5	4	3	3	5	11	5	5	4	5	4	3	5	4	3	3	3

Cuadro 49. | Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en El Cacao

Categoría	Año				Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	25	Año 1 al 25		
Egresos	77,003	28,144	44,787	38,027	1,172,100	100	46,884
1. Preparación del sitio	9,755	0	0	0	9,755	1	390
2. Establecimiento del cultivo	59,712	0	0	0	59,712	5	2,388
3. Manejo del cultivo	0	11,377	5,777	8,537	204,423	17	8,176
4. Cosecha	6,990	13,852	30,358	23,296	700,450	60	28,018
5. Postcosecha	546	2,914	8,651	6,192	197,759	17	7,910
Ingresos	113,221	135,994	175,035	106,639	3,671,243	100	146,849
6. Venta de la producción							0
Café	3,165	23,739	72,799	63,304	2,026,835	55	81,073
Componente arbóreo	110,056	112,255	102,235	43,335	1,644,408	45	65,776
Margen neto	36,218	107,849	130,247	68,612	2,499,143		99,965

Cuadro 50. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en El Cacao

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	200	8																								
Construir barrera muerta	Tarea	150	16																								
Control manual de malezas	Tarea	350	7																								
Trazar y estaquillar	Tarea	200	16																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compra y transporte de plántulas de café	Plántulas	13	4320																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	150	8																								
Sembrar y resembrar café	Tarea	147	16																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	410		8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
Control de Broca	Tarea	156		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Poda	Tarea	250													10		10										
Construir barrera muerta	Tarea	173				16	16	16	16	16	16	16	16	16	16			16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Eliminar plantación	Tarea	350		16												7											
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	262	6	32	95	109	116	109	112	100	106	120	98	68	41	5	23	109	116	109	112	100	106	120	98	68	68
Cosecha de musáceas	Racimos	4	100	112	112	165	125	140	135	115	145	132	135	115	110	153	175	150	125	160	135	115	145	132	125	115	115
Cosecha de aguacate	Millar	500	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
Cosecha de cítricos	Millar	300	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5. Postcosecha																											
Despulsar y lavar café	Cajas-Uva	81	6	32	95	109	116	109	112	100	106	120	98	68	41	33	23	109	116	109	112	100	106	120	98	68	68
Transporte café pergamino	Quintal	111	1	3	9	10	11	10	10	9	10	11	9	6	4	3	2	10	11	10	10	9	10	11	9	6	6
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	7913	0	3	9	13	14	13	14	12	13	15	12	8	5	4	2	13	14	13	14	12	13	15	12	8	8
Cosecha de musáceas	Racimos	130	60	60	112	135	90	100	100	90	110	100	100	85	80	103	130	120	90	110	100	90	110	100	95	85	85
Cosecha de aguacate	Millar	4124	20	20	17	14	8	8	8	8	7	11	11	7	7	10	9	12	8	12	8	8	7	11	11	7	7
Cosecha de cítricos	Millar	2199	9	10	8	7	4	5	4	3	5	4	4	3	5	11	5	5	4	7	4	3	5	4	4	3	3

Cuadro 51. | Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Yamasa

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	79,470	28,509	27,993	1,031,039	100	41,241
1. Preparación del sitio	11,000	0	0	11,000	1	440
2. Establecimiento del cultivo	59,736	0	0	59,736	6	2,389
3. Manejo del cultivo	0	10,619	7,419	181,808	18	7,272
4. Cosecha	8,178	14,928	16,871	606,422	59	24,256
5. Postcosecha	555	2,962	3,703	172,072	17	6,882
Ingresos	72,132	98,327	150,433	3,496,671	100	139,866
6. Venta de la producción						0
Café	3,165	23,739	72,799	2,026,835	58	81,073
Componente arbóreo	68,967	74,588	77,634	1,469,835	42	58,793
Margen neto	-7,337	69,817	122,440	2,465,632		98,625

Cuadro 52. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Yamasa

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	200	13																								
Construir barrera muertas	Tarea	150	16																								
Control manual de malezas	Tarea	350	8																								
Trazar y estaquillar	Tarea	200	16																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compras y transporte de plántulas de café	Plántulas	13	4320																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	150	16																								
Sembrar y resembrar café	Tarea	147	8																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	367		8	8	8	7	10	7	8	8	8	7	7	8	8	8	8	11	8	8	8	8	8	11	8	11
Control de Broca	Tarea	155		16	16		16	16	16	16	16	16	16	16	10	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Poda	Tarea	250		8	8	8	7	10	7	8	8	8	7	7	8	8	8	8	11	8	8	8	8	8	11	8	11
Construir barrera muerta	Tarea	0																									
Eliminar plantación	Tarea	200		16																							
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	254	6	32	40	90	116	109	112	100	106	120	98	68	41	33	23	10	50	90	112	100	80	90	98	68	68
Cosecha de musáceas	Racimos	6	65	90	100	150	125	140	135	98	145	132	115	115	110	153	175	125	125	140	135	115	145	170	147	115	115
Cosecha de aguacate	Millar	500	7	7	7	7	8	7	7	7	6	5	6	5	4	5	4	5	5	7	8	7	6	5	5	5	5
Cosecha de cítricos	Millar	293	10	9	10	8	6	8	6	4	7	6	5	4	5	5	6	4	6	4	4	4	3	3	5	3	4
5. Postcosecha																											
Despulpar y lavar café	Cajas-Uva	83	6	32	40	90	116	109	112	100	106	120	98	68	41	33	23	10	50	90	112	100	80	90	98	68	68
Transporte café pergamino	Quintal	111	1	3	4	8	11	10	10	9	10	11	9	6	4	3	2	1	5	8	10	9	7	8	9	6	6
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	7913	0	3	9	13	14	13	14	12	13	15	12	8	5	4	2	13	14	13	14	12	13	15	12	8	8
Cosecha de musáceas	Racimos	130	40	60	75	120	90	100	100	68	110	100	85	85	80	103	130	95	90	100	100	90	110	100	85	85	85
Cosecha de aguacate	Millar	4124	12	13	13	12	8	8	8	7	7	11	9	7	7	10	9	12	8	8	8	8	7	11	9	7	7
Cosecha de cítricos	Millar	2198	7	6	7	5	4	5	4	3	5	4	3	3	5	11	5	5	4	5	4	3	5	4	3	3	3

Cuadro 53. Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en El Cercado

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	89,285	35,531	34,195	1,129,385	100	45,175
1. Preparación del sitio	9,544	0	0	9,544	1	381
2. Establecimiento del cultivo	54,944	0	0	54,944	5	2,197
3. Manejo del cultivo	1,952	9,013	9,013	91,170	8	3,646
4. Cosecha	21,500	24,500	23,500	874,500	77	34,980
5. Postcosecha	1,345	2,018	1,681	99,227	9	3,969
Ingresos	200,732	208,558	230,115	7,447,445	100	297,897
6. Venta de la producción						0
Café	35,932	53,898	44,915	2,649,985	36	105,999
Componente arbóreo	164,800	154,660	185,200	4,797,460	64	191,898
Margen neto	111,446	173,026	195,919	6,318,059		252,722

Cuadro 54. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en El Cercado

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	167	16																								
Construir barrera muertas	Tarea	100	16																								
Control manual de malezas	Tarea	230	16																								
Trazar y estaquillar	Tarea	100	16																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compra y transporte de plántulas de café	Plántulas	12	4112																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	200	16																								
Sembrar y resembrar café	Tarea	150	16																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	284		16	16									16	16	16	16										
Control de Broca	Tarea	122	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Eliminar plantación	Tarea	157		16	16									16	16	16	16										
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	150	40	60	50	120	120	120	160	160	160	160	160	120	80	60	60	80	100	100	120	140	140	160	160	160	160
Cosecha de musáceas	Racimos	10	300	300	150	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250
Cosecha de aguacate	Millar	500	16	16	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Cosecha de cítricos	Millar	250	18	18	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
5. Postcosecha																											
Despulpar y lavar café	Cajas-Uva	20	40	60	50	120	120	120	160	160	160	160	160	120	80	60	60	80	100	100	120	140	140	160	160	160	160
Transporte café pergamino	Quintal	150	4	5	5	11	11	11	15	15	15	15	15	11	7	5	5	7	9	9	11	13	13	15	15	15	15
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	8983	4	6	5	12	12	12	16	16	16	16	16	12	8	6	6	8	10	10	12	14	14	16	16	16	16
Cosecha de musáceas	Racimos	104	200	103	50	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	100	150	100	
Cosecha de aguacate	Millar	8000	14	14	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
Cosecha de cítricos	Millar	2000	16	16	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18

Cuadro 55. | Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Hondo Valle

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	90,136	34,104	31,768	1,098,135	100	43,925
1. Preparación del sitio	7,888	2,128	2,128	12,144	1	485
2. Establecimiento del cultivo	54,944	0	0	54,944	5	2,197
3. Manejo del cultivo	4,458	5,458	4,458	57,320	5	2,292
4. Cosecha	21,500	24,500	23,500	874,500	80	34,980
5. Postcosecha	1,345	2,018	1,681	99,227	9	3,969
Ingresos	200,654	211,885	230,095	7,449,426	100	297,977
6. Venta de la producción						0
Café	35,932	53,898	44,915	2,649,985	36	105,999
Componente arbóreo	164,722	157,987	185,180	4,799,441	64	191,977
Margen neto	110,517	177,780	198,327	6,351,291		254,051

Cuadro 55. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Hondo Valle

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	133	16	16	16																						
Construir barrera muertas	Tarea	100	16																								
Control manual de malezas	Tarea	160	16																								
Trazar y estaquillar	Tarea	100	16																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compras y transporte de plántulas de café	Plántulas	12	4112																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	200	16																								
Sembrar y resembrar café	Tarea	150	16																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	157	16	16	16																						
Control de Broca	Tarea	122	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Deshije y deshoja	Tarea	63		16																							
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	150	40	60	50	120	120	120	160	160	160	160	160	120	80	60	60	80	100	100	120	140	140	160	160	160	160
Cosecha de musáceas	Racimos	10	300	300	150	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250
Cosecha de aguacate	Millar	500	16	16	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Cosecha de cítricos	Millar	250	18	18	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
5. Postcosecha																											
Despulpar y lavar café	Cajas-Uva	20	40	60	50	120	120	120	160	160	160	160	160	120	80	60	60	80	100	100	120	140	140	160	160	160	160
Transporte café pergamino	Quintal	150	4	5	5	11	11	11	15	15	15	15	15	11	7	5	5	7	9	9	11	13	13	15	15	15	15
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	8983	4	6	5	12	12	12	16	16	16	16	16	12	8	6	6	8	10	10	12	14	14	16	16	16	16
Cosecha de musáceas	Racimos	104	200	135	50	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	100	150	100	
Cosecha de aguacate	Millar	8000	14	14	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
Cosecha de cítricos	Millar	2000	16	16	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18

Cuadro 57. | Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en Peralta

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	99,306	57,322	60,946	1,418,558	100	56,742
1. Preparación del sitio	8,104	3,096	3,096	82,416	6	3,296
2. Establecimiento del cultivo	54,160	0	0	54,160	4	2,166
3. Manejo del cultivo	7,375	8,375	7,375	185,380	13	7,415
4. Cosecha	25,186	35,098	37,930	847,048	60	33,881
5. Postcosecha	4,480	10,75	12,544	249,553	18	9,982
Ingresos	231,502	294,383	312,349	7,166,620	100	286,664
6. Venta de la producción						0
Café	44,915	107,796	125,762	2,501,945	35	100,077
Componente arbóreo	186,587	186,587	186,587	4,664,675	65	186,587
Margen neto	132,195	237,060	251,402	5,748,061		229,922

Cuadro 58. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en Peralta

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
1. Preparación del sitio																												
Eliminar plantación vieja	Tarea	194	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	
Construir barrera muertas	Tarea	100	16																									
Control manual de malezas	Tarea	113	16																									
Trazar y estaquillar	Tarea	100	16																									
2. Establecimiento del cultivo																												
Compras y transporte de plántulas de café	Plántulas	12	4000																									
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	125	16																									
Sembrar/resembrar café	Tarea	260	16																									
3. Manejo del cultivo																												
Control de malezas manual	Tarea	325	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	
Control de Broca	Tarea	136	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	
Deshije y deshoja	Tarea	63		16																								
4. Cosecha																												
Cosecha de café	Cajas-Uva	177	40	96	112	115	118	120	123	115	114	102	82	61	38	61	82	96	102	111	115	118	82	61	49	51	61	
Cosecha de musáceas	Racimos	13	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	
Cosecha de aguacate	Millar	505	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	
Cosecha de cítricos	Millar	348	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	
5. Postcosecha																												
Despulpar y lavar café	Cajas-Uva	72	40	96	112	115	118	120	123	115	114	102	82	61	38	61	82	96	102	111	115	118	82	61	49	51	61	
Transporte café pergamino	Quintal	440	4	9	10	10	11	11	11	10	10	9	7	6	3	6	7	9	9	10	10	11	7	6	4	5	6	
6. Venta de la producción																												
Café pergamino húmedo	Quintal	8983	5	12	14	14	15	15	15	14	14	13	10	8	5	8	10	12	13	14	14	15	10	8	6	6	8	
Cosecha de musáceas	Racimos	114	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	
Cosecha de aguacate	Millar	8300	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	
Cosecha de cítricos	Millar	2382	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	

Cuadro 58. | Desempeño económico de 1 ha de cafetal tradicional en San Juan

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	72,758	21,242	27,285	800,808	100	32,032
1. Preparación del sitio	5,160	1,360	1,360	17,400	2	696
2. Establecimiento del cultivo	50,700	0	0	50,700	6	2,028
3. Manejo del cultivo	6,231	6,981	6,231	149,195	19	5,967
4. Cosecha	9,800	11,600	16,875	480,525	60	19,221
5. Postcosecha	867	1,300	2,818	102,988	13	4,119
Ingresos	121,966	138,549	175,989	4,199,462	100	167,978
6. Venta de la producción						0
Café	17,966	26,949	58,389	2,133,462	51	85,338
Componente arbóreo	104,000	111,600	117,600	2,066,000	49	82,640
Margen neto	49,207	117,306	148,704	3,398,653		135,946

Cuadro 60. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tradicional en San Juan

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	85	16	16	16	16			16				16			16			16		16			16			
Construir barrera muertas	Tarea	50	16																								
Control manual de malezas	Tarea	138	16																								
Trazar y estaquillar	Tarea	50	16																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compras y transporte de plántulas de café	Plántulas	12	4000																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	94	16																								
Sembrar y resembrar café	Tarea	75	16																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	229	16	16	16		16	16		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Control de Broca	Tarea	160	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Deshije y deshoja	Tarea	47		16																							
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	150	18	27	59	72	90	90	90	108	108	90	108	144	144	144	90	90	126	90	72	72	81	72	54	54	45
Cosecha de musáceas	Racimos	10	150	155	130	160	125	120	90	95	80	90	70	70	80	75	75	60	60	80	70	70	70	50	50	50	55
Cosecha de aguacate	Millar	400	14	15	17	16	13	10	7	9	6	8	11	7	7	10	10	6	8	12	5	8	6	6	5	6	7
Cosecha de cítricos	Millar	300				12	12	8	5	10	8	6	5	6	8	7	6	9	7	7	5	10	7	7	5	5	5
5. Postcosecha																											
Despulpar y lavar café	Cajas-Uva	30	18	27	59	72	90	90	90	108	108	90	108	144	144	144	90	90	126	90	72	72	81	72	54	54	45
Transporte café pergamino	Quintal	200	2	2	5	7	8	8	8	10	10	8	10	13	13	13	8	8	11	8	7	7	7	7	5	5	4
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	8983	2	3	7	8	10	10	10	12	12	10	12	16	16	16	10	10	14	10	8	8	9	8	6	6	5
Cosecha de musáceas	Racimos	80	100	95	70	110	75	70	60	65	50	60	45	50	50	50	50	40	40	50	40	45	45	35	35	35	35
Cosecha de aguacate	Millar	8000	12	13	14	16	13	10	7	9	6	8	11	7	7	10	10	6	8	12	5	8	6	6	5	6	7
Cosecha de cítricos	Millar	2000				10	10	6	4	8	6	5	4	5	7	6	5	8	6	6	4	9	6	6	4	4	4

Tipología Semi-tecnificada

Región Central

Oficina del Café en Baní

Cuadro 61. | Desempeño económico de 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Baní

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	113,756	41,137	52,818	1,589,518	100	63,581
1. Preparación del sitio	12,112	0	0	12,112	1	484
2. Establecimiento del cultivo	72,550	0	0	72,550	5	2,902
3. Manejo del cultivo	18,750	26,100	28,650	572,550	36	22,902
4. Cosecha	10,223	12,609	17,211	750,195	47	30,007
5. Postcosecha	120	2,427	6,956	182,110	11	7,284
Ingresos	105,264	124,399	131,333	4,932,733	100	197,309
6. Venta de la producción						0
Café	0	2,181	43,636	2,616,727	53	104,669
Componente arbóreo	105,264	122,218	87,696	2,316,006	47	92,640
Margen neto	(8,491)	83,262	78,515	3,343,215		133,729

Cuadro 62. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Baní

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Jornal	116	16																								
Construir barrera muertas	Jornal	175	16																								
Control manual de malezas	Jornal	350	16																								
Trazar y estaquillar	Jornal	116	16																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compra y transporte de plántulas	Plántulas	16	4500																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	175	16																								
Sembrar/resembrar café	Tarea	175	16																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	150	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Control de malezas químico	Tarea	350			16		16		16		16			16		16			16	16	16		16			16	
Control de sombra	Tarea	95		16	16																						
Compra/transporte fertilizante café	Quintal	1280	8	8	9	9	8	8	8	9	8	9	8	8	9	8	9	8	9	8	9	8	8	9	8	9	8
Compra/transporte insecticida café	Quintal	1426	1	1	1	2		2	2	1	2	2		2		2	2	2	1	2	1	1		1	1	1	1
Control de la Broca	Trampas	128		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Aplicación de insecticida café	Tarea	70	16	16	16	16		16	16	16	16	16		16		16	16	16	16	16	16	16		16	16	16	16
Aplicación de fertilizantes café	Tarea	71	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Poda del café	Tarea	88											16	16	16									16	16	16	
Deshije y deshoje de musáceas	Tarea	28	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Poda de aguacate	Tarea	44	16	16	16		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Compra/transporte fertilizante aguacate	Tarea	1274	3	3	3	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6	1	1	1	1	1	1
Aplicación de fertilizante/aguacate	Tarea	25	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Compra/insecticida aguacate	Tarea	1478		1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Aplicación/insecticida aguacate	Tarea	46		16	16		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16			16	16	16
Compra/transporte fertilizante cítricos	Tarea	1283	1	1	1				1			1					1			1		1				1	
Aplicación fertilizante cítricos	Tarea	22	16	16	16				16			16					16			16		16				16	

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	150		3	60	160	170	180	180	180	170	180	135	90	100	150	180	200	180	180	200	180	180	180	120	120	120
Cosecha de musáceas	Racimos	4	60	100	130	160	160	150	140	100	110	100	80	100	120	100	120	100	130	130	130	150	150	150	150	150	150
Cosecha de aguacate	Millar	580	12	14	8	8	10	10	8	10	8	7	7	10	8	8	10	9	10	8	8	10	12	12	12	10	12
Cosecha de cítricos	Millar	300	10	12	10	10	5	8	5	5	6	5	6	7	7	6	8	7	8	6	6	8	9	9	9	8	10
5. Postcosecha																											
Despulpar y lavar café	Cajas-Uva	40	0	3	60	160	170	180	180	180	170	180	135	90	100	150	180	200	180	180	200	180	180	180	120	120	120
Transporte café pergamino	Quintal	102	0.0	0.3	5.5	14.5	15.5	16.4	16.4	16.4	15.5	16.4	12.3	8.2	9.1	13.6	16.4	18.2	16.4	16.4	18.2	16.4	16.4	16.4	10.9	10.9	10.9
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	8000.0	0.0	0.3	5.5	14.5	15.5	16.4	16.4	16.4	15.5	16.4	12.3	8.2	9.1	13.6	16.4	18.2	16.4	16.4	18.2	16.4	16.4	16.4	10.9	10.9	10.9
Cosecha de musáceas	Racimo	77	50	85	110	150	140	130	120	80	90	80	70	80	100	100	100	90	100	110	110	130	130	130	130	130	130
Cosecha de aguacate	Millar	7400	10	11	7	8	9	9	7	8	7	6	6	9	7	7	9	8	9	6	6	9	11	11	11	9	11
Cosecha de cítrico	Millar	3426	8	10	8	9	4	7	4	4	5	4	5	4	6	5	7	6	7	5	5	7	8	8	8	7	9

Cuadro 63. Desempeño económico de 1 ha de cafetal semi-tecnificado en San José de Ocoa

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	4,651,559	47,741	79,440	6,633,439	100	265,337
1. Preparación del sitio	8,249	0	0	8,249	0	330
2. Establecimiento del cultivo	4,640,669	0	0	4,640,669	70	185,626
3. Manejo del cultivo	0	18,576	39,109	822,825	12	32,913
4. Cosecha	0	24,214	35,381	1,006,636	15	40,265
5. Postcosecha	2,640	4,950	4,950	155,058	2	6,202
Ingresos	0	139,589	148,981	5,119,029	100	204,761
6. Venta de la producción						0
Café		86,962	104,355	4,008,120	78	160,324
Componente arbóreo	0	52,626	44,626	1,110,909	22	44,436
Margen neto	-4,651,559	91,847	69,541	-1,514,410		-60,576

Cuadro 64. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal semi-tecnificado en San José de Ocoa

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Jornal	175	16																								
Construir barrera muertas	Jornal	109	16																								
Control manual de malezas	Jornal	350	8																								
Trazar y estaquillar	Jornal	56	16																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compras de cepas	Cepas	4	180																								
Compras y transporte de plántulas de café	Plántulas	1150	4032																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	263	8																								
Sembrar/resembrar café	Tarea	66	16																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	279		8	16	16	16	16	16			16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Control de malezas químico	Tarea	110			16	16	16	16	8			16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Control de sombra	Tarea	93			16		16		16		16		16		16		16										
Compra/transporte fertilizante café	Quintal	1270		8	8	8	8	8	9	9	9	8	8	8	5	8	7	7	7	7	8	8	7	7	7	7	7
Compra/transporte insecticida café	Quintal	1931		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Control de la Broca	Trampas	100		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Aplicación de insecticida café	Tarea	64		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Aplicación de fertilizantes café	Tarea	29		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Poda del café	Tarea	525					8							8						8						8	
Deshije y deshoje de musáceas	Tarea	101			16	16	12	16	16	16	16	16	16	12	16	16	16	16	16	12	16	16	16	16	16	12	16
Compra/transporte fertilizante musáceas	Quintal	1352		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Compra fungicida	Litros	2683			1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1
Aplicar fertilizante musáceas	Quintal	58.85		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	221		64	120	120	120	90	90	90	130	130	130	130	130	130	130	135	135	135	135	135	270	270	270	270	200
Cosecha de musáceas	Racimos	32		280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	320	320	320	320	320	280	280
Cosecha de cítrico	Millar	300		4																							
5. Postcosecha																											
Despulsar y lavar café	Cajas-Uva	41		64	120	120	120	90	90	90	130	130	130	130	130	130	130	135	135	135	135	135	270	270	270	270	200
Transporte de café	Quintal	100		6	11	11	11	8	8	8	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	25	25	25	25	18	
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	8696		10	12	12	11	11	11	16	16	16	16	16	16	16	17	17	17	17	17	34	34	34	34	50	10
Cosecha de musáceas	Racimo	159		280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	320	320	320	320	320	280	280
Cosecha de cítrico	Millar	2000		4																							

Cuadro 65. | Desempeño económico de 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Barahona

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	74,786	27,096	30,924	1,974,520	100	78,980
1. Preparación del sitio	4,800	0	0	4,800	0	192
2. Establecimiento del cultivo	39,360	0	0	39,360	2	1,574
3. Manejo del cultivo	22,535	16,901	16,901	473,249	24	18,930
4. Cosecha	7,650	9,754	9,994	1,135,955	58	45,438
5. Postcosecha	439	439	4,028	321,156	16	12,846
Ingresos	27,892	30,771	27,892	5,412,475	100	216,499
6. Venta de la producción						0
Café	6,288	6,288	6,288	4,770,871	88	190,834
Componente arbóreo	21,604	24,483	21,604	641,604	12	25,664
Margen neto	-46,893	3,675	-3,032	3,437,954		137,518

Cuadro 66. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Barahona

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
1. Preparación del sitio																												
Eliminar plantación vieja	Jornal	200	16																									
Trazar y estaquillar	Jornal	100	16																									
2. Establecimiento del cultivo																												
Compras de cepas	Cepas	5	160																									
Sembrar cepas	Tarea	40	16																									
Compras y transporte de plántulas de café	Plántulas	11	3360																									
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	100	16																									
Sembrar y resembrar café	Tarea	100	16																									
3. Manejo del cultivo																												
Control de malezas manual	tarea	352	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	
Control de sombra	tarea	104	16											16						16								
Compra y transporte de fertilizante para café	Quintal	1100	10	10	10	10	10	12	12	12	12	12	15	15	15	15	15	15	15	16	16	16	16	16	16	16	16	
Control de la Broca	Trampas	55	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	
Construir y mantener barrera muerta	Tarea	88												16						16								
Aplicación de fertilizantes café	Tarea	181	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	
Poda del café	Tarea	88												16						16								
4. Cosecha																												
Cosecha de café	Cajas-Uva	191	7	7	7	86	144	187	288	288	252	261	243	180	180	216	288	288	225	180	216	225	225	180	198	207	225	
Cosecha de musáceas	Racimos	10	120	96	120	96	144	144	168	168	160	168	164	160	168	168	96	96	96	120	120	130	130	120	130	120	130	
Cosecha de aguacate	Millar	346	8	8	8	8	9	8	10	10	9	8	9	8	9	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	
Cosecha de cítrico	Millar	293	8	16	16	16	16	16	14	14	14	16	15	14	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	
5. Postcosecha																												
Despulpas y lavar café	Cajas-Uva	45	7	7	7	86	144	187	288	288	252	261	243	180	180	216	288	288	225	180	216	225	225	180	198	207	225	
Transporte café pergamino	Quintal	176	1	1	1	10	16	21	32	32	28	29	27	20	20	24	32	32	25	20	24	25	25	20	22	23	25	
6. Venta de la producción																												
Café pergamino húmedo	Quintal	8983	1	1	1	10	16	21	32	32	28	29	27	20	20	24	32	32	25	20	24	25	25	20	19	23	25	
Cosecha de musáceas	Racimo	93	60	48	60	48	72	72	84	84	80	84	82	80	84	84	48	48	48	60	60	65	65	60	65	60	65	
Cosecha de aguacate	Millar	2000	7	7	7	7	7	7	8	8	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	
Cosecha de cítrico	Millar	2000	1	3	1	3	3	3	2	2	2	3	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	

Cuadro 67. | Desempeño económico de 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Jimaní

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	72,583	23,946	23,317	1,978,219	100	79,128
1. Preparación del sitio	13,936	3,600	0	17,536	1	701
2. Establecimiento del cultivo	39,360	0	0	39,360	2	1,574
3. Manejo del cultivo	17,164	17,164	17,164	595,046	30	23,801
4. Cosecha	1,734	2,187	4,932	1,014,399	51	40,576
5. Postcosecha	388	994	1,220	311,877	16	12,475
Ingresos	8,563	10,838	26,109	5,415,592	100	216,623
6. Venta de la producción						0
Café	6,288	6,288	21,559	5,296,915	98	211,876
Componente arbóreo	2,275	4,549	4,549	118,677	2	4,747
Margen neto	-64,020	-13,108	2,791	3,437,373		137,494

Cuadro 68. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Jimaní

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	225	16	16																							
Construir barrera muerta	Tarea	83	16																								
Control manual de malezas	Tarea	313	16																								
Trazar y estaquillar	Tarea	250	16																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compras de cepas	Cepas	5	160																								
Sembrar y resembrar cepas	Tarea	48	16																								
Compra y transporte de plántulas de café	Plántulas	11	3360																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	100	16																								
Compra y transporte de fertilizante	Quintal	1200	8																								
Aplicación de fertilizante	Tarea	38	16																								
Sembrar y resembrar café	Tarea	65	16																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	358	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Control de sombra	Tarea	96											16		16		16		16	16				16			16
Compra y transporte de fertilizante para café	Quintal	1216											16		16		16		16	16		16		16			16
Construir y mantener barrera muerta	Tarea	90											16		16		16		16	16			16		16		16
Control de la Broca	Trampas	117	16	16	16	16	16	16	16	16	16		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Aplicación de fertilizantes café	Tarea	171	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Poda del café	Tarea	96										16		16		16		16	16					16			16
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	183	7	7	22	22	173	288	288	288	288	288	288	288	225	225	288	225	225	288	180	288	288	214	288	225	208
Cosecha de musáceas	Racimos	9	48	96	96	108	108	120	120	120	120	120	96	96	96	96	104	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96
5. Postcosecha																											
Despulpar y lavar café	Cajas-Uva	40	7	7	22	22	173	288	288	288	288	288	288	288	255	225	288	225	225	288	180	288	288	214	288	255	208
Transporte café pergamino	Quintal	166	1	1	2	2	16	26	26	26	26	26	26	26	23	20	26	20	20	26	16	26	26	19	26	23	19
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	8983	1	1	2	2	19	32	32	32	32	32	32	32	25	25	32	25	25	32	17	32	32	19	32	25	19
Cosecha de musáceas	Racimo	95	24	48	48	54	54	60	60	60	60	60	48	48	48	48	52	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48

Cuadro 69. | Desempeño económico de 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Neyba

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	68,628	33,778	27,177	2,070,527	100	82,821
1. Preparación del sitio	8,000	10,016	0	18,016	1	720
2. Establecimiento del cultivo	50,168	0	0	50,168	2	2,006
3. Manejo del cultivo	8,387	20,785	21,150	604,606	29	24,184
4. Cosecha	1,765	2,218	5,031	1,117,094	54	44,683
5. Postcosecha	308.0	758	996	280,642	14	11,225
Ingresos	8,488	10,688	25,959	5,786,380	100	231,455
6. Venta de la producción						0
Café	6,288	6,288	21,559	5,675,459	98	227,018
Componente arbóreo	2,200	4,400	4,400	110,920	2	4,436
Margen neto	-60,140	-23,090	-1,218	3,715,853		148,634

Cuadro 70. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Neyba

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	313	16	16																							
Construir barrera muerta	Tarea	83	16																								
Control manual de malezas	Tarea	313		16																							
Trazar y estaquillar	Tarea	104	16																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compra de cepas	Cepas	5	160																								
Sembrar y resembrar cepas	Tarea	48	16																								
Compra y transporte de plántulas de café	Plántulas	11	3360																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	100	16																								
Compra y transporte de fertilizante	Quintal	1200	7																								
Aplicación de fertilizante	Tarea	38	16																								
Sembrar y resembrar café	Tarea	65	16																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	365	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	
Control de sombra	Tarea	100										16			16				16						16		
Compra y transporte de fertilizante para café	Quintal	1262	7	9	10	10	10	12	12	13	13	15	15	15	15	15	15	16	16	16	16	16	16	16	16	16	
Construir y mantener barrera muerta	Tarea	100											16			16				16						16	
Control de la Broca	Trampas	117		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Aplicación de fertilizantes café	Tarea	175		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Poda del café	Tarea	100										16			16				16								
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	188	7	7	22	22	158	288	288	288	288	288	148	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288
Cosecha de musáceas	Racimos	9	48	96	96	96	96	96	96	96	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
5. Postcosecha																											
Despulpar y lavar café	Cajas-Uva	30	7	7	22	22	158	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288
Transporte café pergamino	Quintal	140	1	1	2	2	18	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	8983	1	1	2	2	18		32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32
Cosecha de musáceas	Racimo	92	24	48	48	48	48	48	48	48	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50

Cuadro 71. Desempeño económico de 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Paraíso

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	83,783	32,862	40,367	2,129,283	100	85,171
1. Preparación del sitio	13,008	0	0	13,008	1	520
2. Establecimiento del cultivo	44,960	0	0	44,960	2	1,798
3. Manejo del cultivo	14,845	17,379	21,724	758,919	36	30,356
4. Cosecha	10,595	15,203	15,203	1,124,396	53	44,975
5. Postcosecha	375	280	3,440	187,999	9	7,520
Ingresos	632,410	9,888	177,873	4,630,920	100	185,236
6. Venta de la producción						0
Café	628,810	6,288	172,473	4,533,720	98	181,348
Componente arbóreo	3,600	3,600	5,400	97,200	2	3,888
Margen neto	548,626	-22,974	137,505	2,501,636		100,065

Cuadro 72. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Paraíso

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	200	16																								
Control manual de malezas	Tarea	313	16																								
Trazar y estaquillar	Tarea	300	16																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compras de cepas	Cepas	5	160																								
Sembrar cepas	Tarea	40	16																								
Compras y transporte de plántulas de café	Plántulas	12	3360																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	100	16																								
Sembrar y resembrar café	Tarea	100	16																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	362		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Control de sombra	Tarea	94							16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Compra y transporte de fertilizante para café	Quintal	1150	9		12	12	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	12	13	12	13	13	13	13	13	13	13
Control de la Broca	Trampas	55	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Aplicación de fertilizantes café	Tarea	143	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Poda del café	Tarea	100							16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	197	7	7	7	86	144	187	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213
Cosecha de musáceas	Racimos	96	96	144	144	144	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	48
5. Postcosecha																											
Despulpar y lavar café	Cajas-Uva	40	7	7	7	86	144	187	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213
Transporte de café	Quintal	150	1	1	1	8	13	17	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	8983	70	1	19	10	19	21	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
Cosecha de musáceas	Racimo	75	48	48	72	72	72	72	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48

Oficina del café en Pedernales

Cuadro 73. | Desempeño económico de 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Pedernales

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	84,434	23,248	26,825	1,909,816	100	76,392
1. Preparación del sitio	6,400	0	0	6,400	0	256
2. Establecimiento del cultivo	49,120	0	0	49,120	3	1,964
3. Manejo del cultivo	26,204	20,539	20,539	636,141	33	25,445
4. Cosecha	2,340	2,340	2,820	960,952	50	38,438
5. Postcosecha	369	369	3,466	257,202	13	10,288
Ingresos	66,721	66,721	68,641	42,545,954	100	1,701,838
6. Venta de la producción						0
Café	62,881	62,881	62,881	42,429,314	100	1,697,172
Componente arbóreo	3,840	3,840	5,760	116,640	0	4,665
Margen neto	-17,713	43,472	41,815	40,636,137		1,625,445

Cuadro 74. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Pedernales

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	200	16																								
Trazar y estaquillar	Tarea	200	16																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compras de cepas	Cepas	5	160																								
Compras y transporte de plántulas de café	Plántulas	12	3360																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	250	16																								
Sembrar y resembrar café	Tarea	250	16																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	354	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Control de sombra	Tarea	94	16											16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Compra y transporte de fertilizante para café	Quintal	1173	10	10	10	12	12	12	12	12	12	12	14	8	10	8	14	14	14	14	16	16	16	16	16	16	16
Construir y mantener barrera muerta	Tarea	88												16													
Control de la Broca	Trampas	55	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Aplicación de fertilizantes café	Tarea	150	16	16	16	16	16	16	16	16	12	16	16	8	16	16	16	14	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Poda del café	Tarea	200												8		8								16			
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	197	7	7	7	86	144	187	288	288	252	261	243	180	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213
Cosecha de musáceas	Racimos	10	96	96	144	144	144	144	156	156	156	156	156	156	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96
5. Postcosecha																											
Despulpar y lavar café	Cajas-Uva	39	7	7	7	86	144	187	288	288	252	261	243	180	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213
Transporte café pergamino	Quintal	149	1	1	1	8	13	17	26	26	23	24	22	16	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	8983	7	7	7	86	144	187	288	288	252	261	243	180	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213
Cosecha de musáceas	Racimo	80	48	48	72	72	72	72	78	78	72	72	78	72	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48

Oficina del café en Polo

Cuadro 75. Desempeño económico de 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Polo

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	76,257	11,377	13,663	455,475	100	18,219
1. Preparación del sitio	3,200	0	0	3,200	1	128
2. Establecimiento del cultivo	64,960	0	0	64,960	14	2,598
3. Manejo del cultivo	880	5,888	5,888	151,247	33	6,049
4. Cosecha	7,217	5,489	7,770	235,771	52	9,430
5. Postcosecha	0	0	5	296	0	11
Ingresos	35,188	36,172	201,373	5,437,955	100	217,518
6. Venta de la producción						0
Café	6,288	6,288	172,473	4,705,295	87	188,211
Componente arbóreo	28,900	29,884	28,900	732,660	13	29,306
Margen neto	-41,069	24,794	187,710	4,982,480		199,299

Cuadro 76. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Polo

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	200	16																								
Control de malezas manual	Tarea	313	16																								
Trazar y estaquillar	Tarea	100	16																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compras y transporte de plántulas de café	Plántulas	12	3680																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	100	16																								
Sembrar y resembrar café	Tarea	100	16																								
Compra y transporte de cepas	Cepas	5	160																								
Siembra de cepas	Tarea	40	16																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	313		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Poda	Tarea	92											16	16	16				16	16							
Control de sombra	Tarea	109											16	16						16							
Control de Broca	Tarea	55	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16		16				16
Compra y transporte de fertilizante	Quintal	1000	10	10	12	12	12	12	12	14	14	14	14	14	14	14	13	13	13	14	14	14	14	14	14	14	14
Aplicar fertilizante	Tarea	185	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	8	16	16
Mantener barrera muerta	Tarea												16														
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	7.0	7	7	86	144	144	288	288	252	261	243	243	216	288	288	288	288	180	216	225	213	180	198	207	225	144
Cosecha de musáceas	Racimos	72.0	96	72	96	96	96	96	96	96	96	120	96	96	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	96
Cosecha de cítricos	Millar	16.0	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
5. Postcosecha																											
Despulsar y lavar café	Cajas-uva	7	7	7	86	144	144	288	288	252	261	243	243	216	288	288	288	288	180	216	225	213	180	198	207	225	144
Transporte café pergamino	Quintal	1	1	1	8	13	13	26	26	23	24	22	22	20	26	26	26	26	16	20	20	19	16	18	19	20	13
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	8983	1	1	19	10	19	19	32	19	28	28	28	20	19	20	19	28	28	19	24	25	25	20	22	25	25
Cosecha de musáceas	Racimos	82	36	48	36	48	48	48	48	48	48	48	50	50	50	50	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	
Cosecha de cítricos	Millar	1996	13	13	13	13	13	13	11	8	8	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13

Cuadro 77. | Desempeño económico de 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Villa Jaragua

Categoría	Año			%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3		
Egresos	57,476	22,573	25,464	100	79,041
1. Preparación del sitio	10,600	0	0	1	424
2. Establecimiento del cultivo	44,768	0	0	2	1,790
3. Manejo del cultivo	0	19,496	19,496	25	20,131
4. Cosecha	1,706	2,136	5,026	58	46,102
5. Postcosecha	402	941	941	13	10,592
Ingresos	9,108	10,800	21,579	100	239,715
6. Venta de la producción					0
Café	6,288	6,288	17,067	98	234,240
Componente arbóreo	2,820	4,512	4,512	2	5,474
Margen neto	-48,368	-11,773	-3,884		160,673

Cuadro 78. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal semi-tecnificado en Villa Jaragua

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	163	16																								
Construir barrera muertas	Tarea	83	16																								
Control manual de malezas	Tarea	313	16																								
Trazar y estaquillar	Tarea	104	16																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compras de cepas	Cepas	5	160																								
Sembrar cepas	Tarea	38	16																								
Compra y transporte de plántulas de café	Plántulas	12	3360																								
Hacer hoyos para sembrar	Tarea	125	16																								
Sembrar y resembrar café	Tarea	65	16																								
3. Manejo del cultivo																											
Control de malezas manual	Tarea	361		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Control de sombra	Tarea	300																		16							
Compra y transporte de fertilizante para café	Quintal	1100		6	6	6	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
Control de la Broca	Trampas	117		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Aplicación de fertilizantes café	Tarea	163		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Poda del café	Tarea	291																4		16	4				16		
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	193	6	7	22	2	173	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	225	288	200	288	288	288	320
Cosecha de musáceas	Racimos	8	60	96	96	120	120	120	120	144	144	144	144	144	120	144	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
5. Postcosecha																											
Despulpar y lavar café	Cajas-Uva	43	6	7	22	22	173	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	225	288	200	288	288	288	320
Transporte de café	Quintal	180	1	1	2	2	16	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	20	26	18	26	26	26	29
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	8983	1	1	2	2	19	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	30	32	32	32	32	32	32
Cosecha de musáceas	Racimo	94	30	48	48	60	60	60	60	62	62	62	62	62	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

Tipología Tecnificada

Regional Central

Oficina del café de San José de Ocoa

Cuadro 79. | Desempeño económico de 1 ha de cafetal tecnificado en San José de Ocoa

Categoría	Año			Total	%	Promedio por año
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 1 al 25		
Egresos	167,869	34,930	65,328	2,350,869	100	94,035
1. Preparación del sitio	11,151	0	0	11,151	0	446
2. Establecimiento del cultivo	155,130	0	0	155,130	7	6,205
3. Manejo del cultivo	1,588	4,817	5,104	104,264	4	4,171
4. Cosecha		27,520	55,040	1,901,245	81	76,050
5. Postcosecha	0	2,592	5,184	179,079	8	7,163
Ingresos	0	128,000	256,000	8,972,800	100	358,912
6. Venta de la producción						0
Café		128,000	256,000	8,972,800	100	358,912
Componente arbóreo				0	0	0
Margen neto	-167,869	93,070	190,672	6,621,931		264,877

Cuadro 80. | Requerimientos de insumos para 1 ha de cafetal tecnificado en San José de Ocoa

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Preparación del sitio																											
Eliminar plantación vieja	Tarea	109	16																								
Construir barrera muertas	Tarea	109	16																								
Control manual de malezas	Tarea	350	8.0	16																							
Trazar y estaquillar	Tarea	131	16																								
Controlar sombra	Tarea	109	16																								
Muestreo de suelo	Muestra	1200	1																								
Análisis de laboratorio	Muestra	1100	1																								
Instalar equipo de riego	Tarea	94	16																								
2. Establecimiento del cultivo																											
Compras/transporte plántulas de café	Plántulas	12	5024																								
Hoyado, sembrado, resiembra café	Tarea	537	16																								
Compra, transporte fertilizante café	Quintal	1250	69																								
Aplicación de fertilizantes café	Tarea	50	16																								
3. Manejo del cultivo																											
Control químico de malezas	Tarea	52	16		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Compra de herbicida	Litro	250		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Compra, transporte fertilizante café	Quintal	1250		10		13	13	13	13	13	15	10	10	10	12	12	12	13	10	12	10	12	12	11	11	11	11
Aplicación de fertilizantes café	Tarea	50		16	16	16	13	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	8	16	16	16	16
Fertirrigar	Tarea	175																							16	16	
Compra de coctel de micronutrienes	Libra	60	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			1			1	1			1	1	1	1	
Poda del café	Tarea	400										8		8					8		8						
Control de la Broca	Trampas	65		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	12	8	4	4	8	12	16	16	16
Compra, transporte insecticida café	Litro	2900	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1
Aplicar insecticida	Tarea	50		1																							
Compra de fungicida	Litro	2800		1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1
Aplicación de fungicida	Tarea	50		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	12	12	8	12	12	16	16	16	16
Encalado (compra, transporte cal)	Quintal	450	13	10	10			10			10			10			10			10		10			16		
Encalado (aplicación de cal)	Tarea	63	16	16	16			16			16			16			16			16		16			10		

Descripción de los insumos por hectárea	Unidad	Costo (RD\$)	Año																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
Construcción barreras muertas	Tarea	40																	4								
Controlar sombra	Tarea	109			16			16			16			16			16			16	16			16			16
4. Cosecha																											
Cosecha de café	Cajas-Uva	215		128	256	384	480	512	512	512	512	544	560	580	550	500	425	319	239	175	100	60	150	200	290	375	480
5. Postcosecha																											
Despulpas, lavar café	Cajas-Uva	11		128	256	384	480	512	512	512	512	544	560	580	550	500	425	319	239	175	100	60	150	200	290	375	480
Transporte café pergamino	Quintal	100		12	23	35	44	47	47	47	47	49	51	53	50	45	39	29	22	16	9	5	14	18	26	34	44
6. Venta de la producción																											
Café pergamino húmedo	Quintal	8000		16	32	48	60	64	64	64	64	68	70	73	73	75	53	40	30	22	13	8	19	25	36	47	60

CATIE (Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza) es un centro regional dedicado a la investigación y la enseñanza de posgrado en agricultura, manejo, conservación y uso sostenible de los recursos naturales. Sus miembros son Belice, Bolivia, Colombia, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, República Dominicana, Venezuela y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).



Solutions for environment and development
Soluciones para el ambiente y desarrollo

Sede Central, CATIE
Cartago, Turrialba, 30501
Costa Rica
Tel. + (506) 2558-2000

www.catie.ac.cr

ISBN: 978-9977-57-743-2

