



Agosto 2023

96

**Agosto hace parte de la segunda temporada de menos lluvias del país.**

**En la región cafetera se estiman precipitaciones cercanas a la climatología de referencia 1991-2020.**

**Algunas áreas de las regiones cafeteras de Antioquia, Valle del Cauca, Cauca y Huila presentarán disminuciones en la precipitación entre el 20% y el 30%. Se estima que la temperatura media del aire presentará aumentos entre 0,5°C y 2,0°C.**

**Las variables oceánicas y atmosféricas son consistentes con el desarrollo de las condiciones de El Niño.**

Revise la condición de vulnerabilidad a la broca del café de su región, esto le ayudará a tomar las decisiones de manejo acertadas, en función del escenario El Niño pronosticado. [Consulte aquí.](#)

Consulte los Avances Técnicos de Cenicafé sobre la vulnerabilidad en su departamento a la broca. [Consulte aquí.](#)

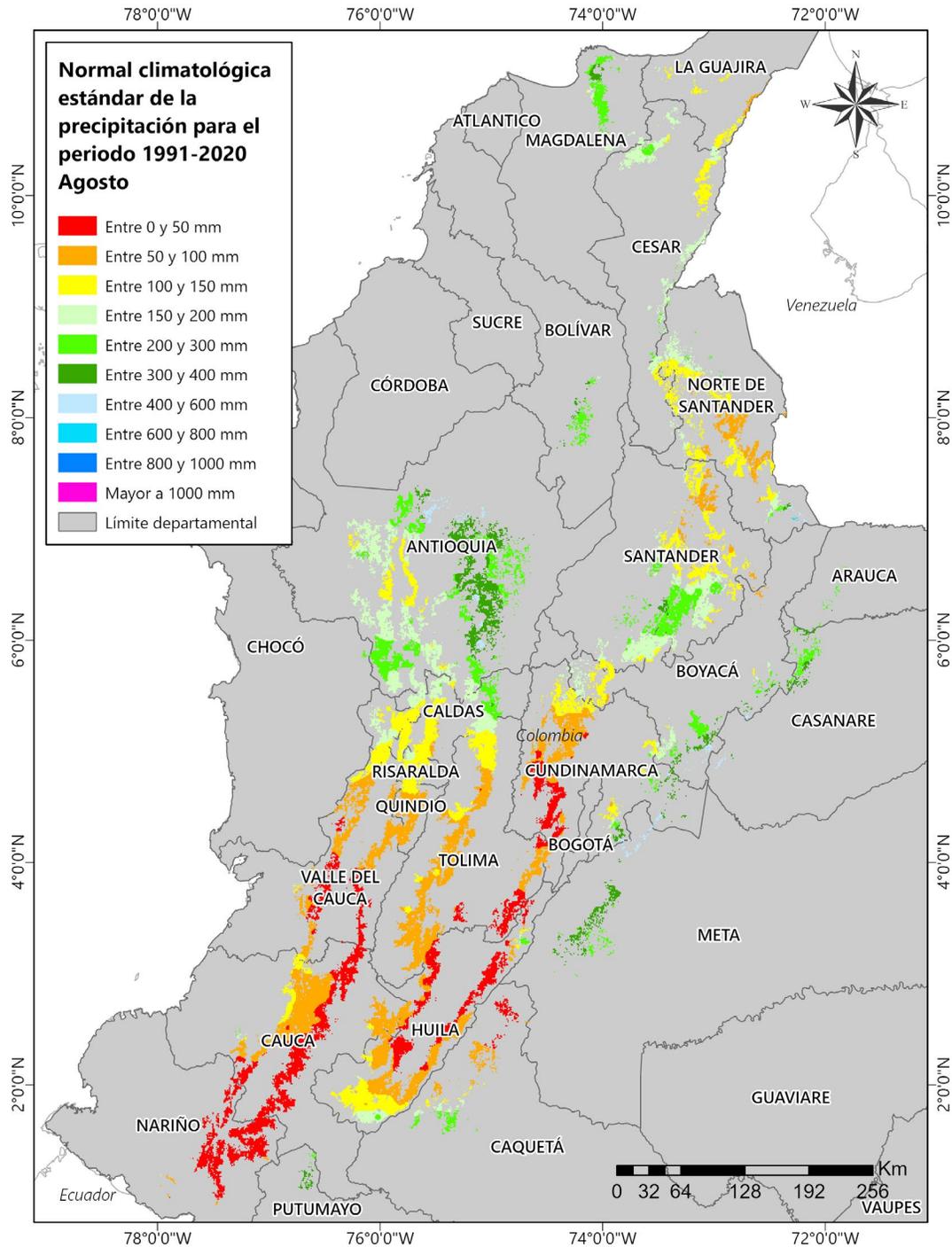
## Climatología histórica del mes de agosto

Agosto hace parte de la segunda temporada de menos lluvias del país, especialmente en la región Cafetera; sin embargo, en la región Norte y Oriente es normal que persistan precipitaciones, debido al tránsito de Ondas Tropicales del Este, a la actividad ciclónica del océano Atlántico y mar Caribe, a la migración de la Zona de Confluencia Intertropical (ZCIT) al Norte del país y las fluctuaciones asociadas a la Zona de Convergencia del Atlántico Sur (SACZ) ([Figura 1](#)).

## Predicción climática para el mes de agosto 2023

Para este mes se estiman precipitaciones cercanas a la climatología de referencia 1991-2020. Algunas áreas de las regiones cafeteras de Antioquia, Valle del Cauca, Cauca y Huila presentarán disminuciones en la precipitación entre el 20% y el 30%, con respecto a los promedios ([Figura 2](#)).

En gran parte de la región cafetera, se estima que la temperatura media del aire presentará aumentos entre 0,5°C y 2,0°C.



**Figura 1.**

Normal climatológica de la precipitación para el mes de agosto, según el Ideam, ajustado para el área cafetera. La normal climatológica fue obtenida reuniendo los registros de lluvia de 30 años (1991 - 2020) de las estaciones meteorológicas convencionales de la red del Ideam.

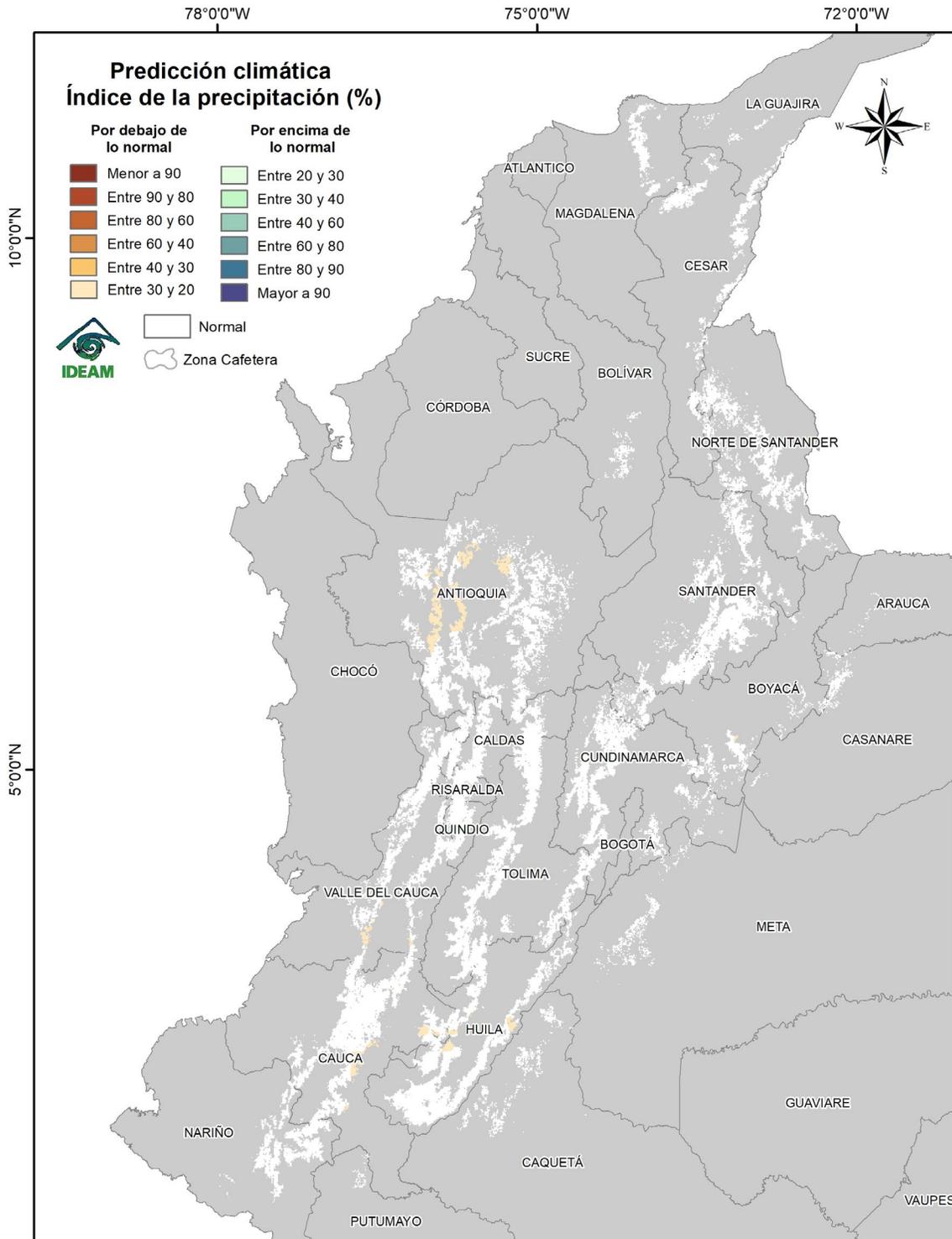
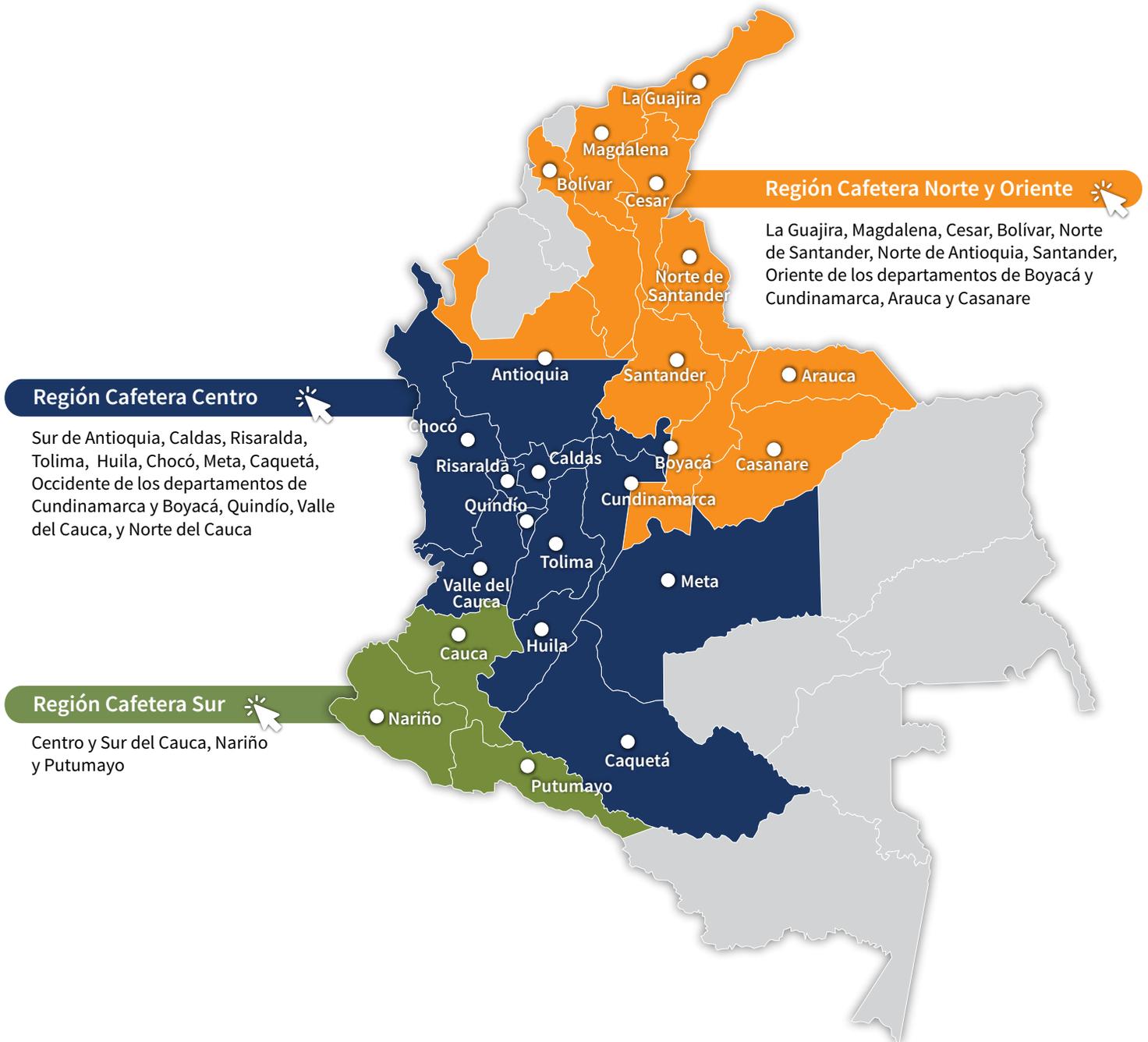


Figura 2.

Predicción mensual de la precipitación para agosto de 2023. Fuente: Ideam.

## Región Cafetera de Colombia

Dé clic en el mapa y podrá consultar las recomendaciones para el cultivo de café, el comportamiento y la precipitación histórica de la lluvia de su región cafetera.

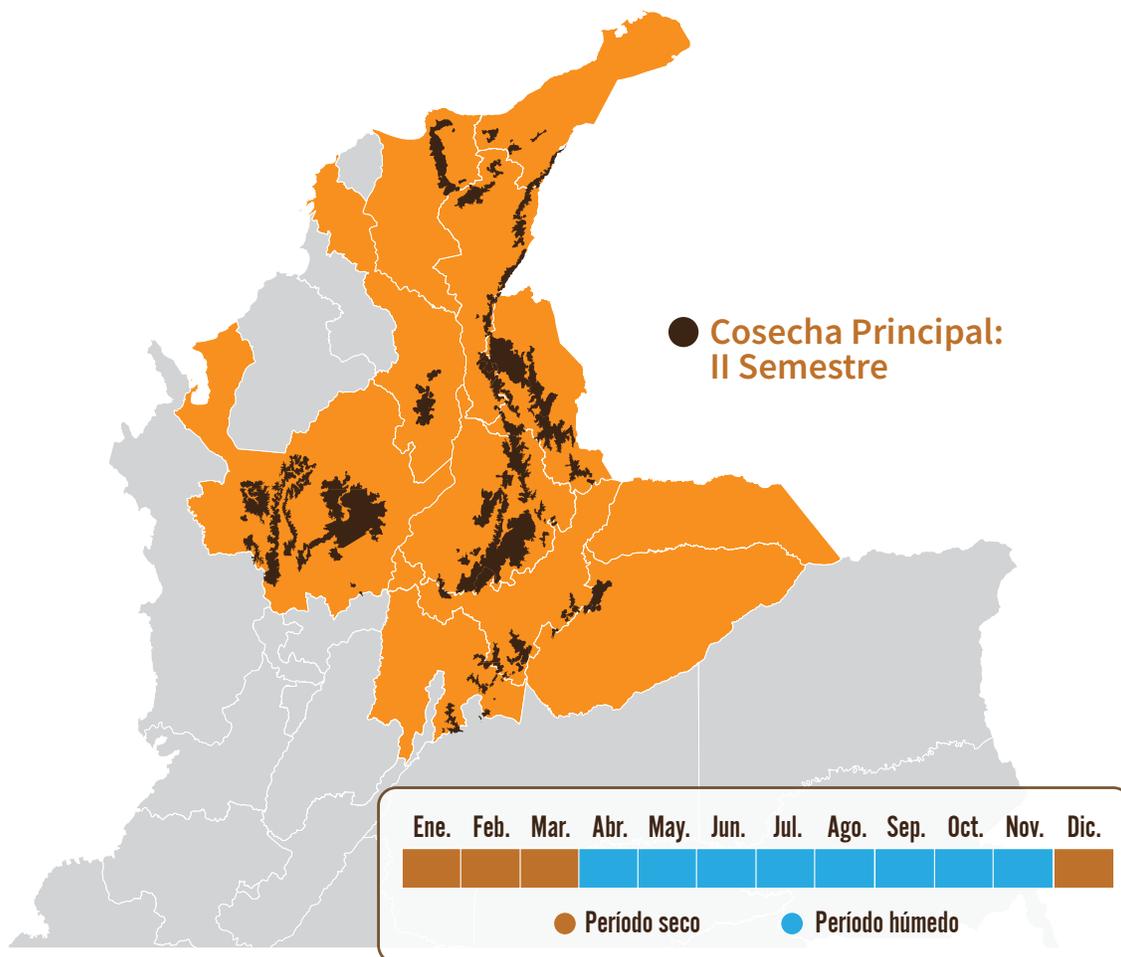




## Recomendaciones para el cultivo del café

# REGIÓN CAFETERA Norte y Oriente

La Guajira, Magdalena, Cesar, Bolivar, Norte de Santander, Norte de Antioquia, Santander, Oriente de los departamentos de Boyacá y Cundinamarca, Arauca, y Casanare



Con las floraciones del período mayo-octubre de 2023 se inicia la proyección de la distribución de la cosecha del primer semestre de 2024.

Identificar las floraciones principales ayuda a la planificación de labores del cultivo y el manejo de plagas y enfermedades.

El material para siembra o resiembra debe ser de origen conocido, con semilla certificada y de variedades resistentes a la roya como Castillo®, Cenicafé 1 y Tabi.



### Germinadores

Para las **siembras y resiembras del primer semestre de 2024:**

- Inicie la siembra de la semilla en los germinadores.
- Construya el germinador levantado del piso, con base en las recomendaciones técnicas de Cenicafé. Adopte las medidas recomendadas para el manejo del volcamiento o mal de tallito.
- Siembre semilla certificada de variedades de café resistentes a la **roya**.



### Renovación

En aquellos lotes que se encuentran en **etapa de levante:**

- Establezca sombríos transitorios como tefrosia, guandul, crotalaria y leucaena, en los sitios donde el sombrío permanente no brinda el nivel de sombra necesario, con el fin de proteger el cultivo de café en las temporadas de menos lluvias.
- Realice las resiembras tanto de las plantas de café como del sombrío transitorio, para recuperar los sitios perdidos.
- En los lotes renovados por zoca realice la selección de chupones y aplique fungicida para proteger las heridas en el tallo.



### Fertilización

- Puede fertilizar las zocas y siembras nuevas, siempre y cuando el suelo esté húmedo.



### Manejo de arvenses

- Continúe con el manejo integrado de arvenses.



### Otras prácticas culturales

- El monitoreo y limpieza de las cunetas, zanjas, drenajes y acequias, debe ser una labor permanente.

### Manejo fitosanitario

Si es necesario aplicar un insecticida o fungicida, primero coseche el café y después aplique el producto.

Respete los períodos de carencia y de reingreso a los lotes.

La aplicación de un producto agroquímico debe ser recomendada por un ingeniero agrónomo.

Recuerde leer y entender la etiqueta, utilizar los elementos de protección y tener cuidado con la salud y el medio ambiente.



## Manejo de plagas

Revise la condición de vulnerabilidad a la broca del café de su región, esto le ayudará a tomar las decisiones de manejo acertadas, en función del escenario El Niño pronosticado. [Consulte aquí.](#)

Consulte los Avances Técnicos de Cenicafé sobre la vulnerabilidad en su departamento a la broca. [Consulte aquí.](#)

Recuerde que los insecticidas con ingredientes activos clorpirifos y fipronil están prohibidos para el café.

### Broca:

- En el proceso de recolección y beneficio del café evite la dispersión de los adultos de broca.
- **La región está en período crítico para el manejo de la broca.** Realice el monitoreo, los niveles de infestación deben mantenerse por debajo del 5,0%. Si el porcentaje de infestación supera el 2,0% y más del 50,0% de las brocas están en posiciones A y B, debe hacerse la aspersión de insecticida.

### Cochinillas de las raíces:

- En el campo, realice el monitoreo en las plantas indicadoras de cochinillas para la toma de decisiones de control.
- En los lotes donde no se tengan plantas indicadoras, detecte a tiempo síntomas como clorosis y presencia de cochinillas en el cuello de las raíces y realice el control.



## Manejo de enfermedades

- Las condiciones climáticas no son favorables para el desarrollo de enfermedades. No obstante, se recomienda monitorear en los cafetales los niveles de **roya, gotera, mal rosado, antracnosis, mancha de hierro y muerte descendente**, y atender las recomendaciones de manejo integrado en caso de ser necesario.
- Registre las floraciones en cada lote de la finca para planificar el manejo químico de enfermedades, particularmente **roya**, en variedades susceptibles.

- En zonas con condiciones favorables para **muerte descendente**, puede requerirse el control químico; este se realiza a cultivos en levante y renovados por zoca, menores a 2 años, principalmente en bordes y focos.
- Realice el control químico de **gotera** con base en el registro de floraciones principales. La primera aplicación entre los 30 y 45 días después de floración principal, la segunda entre los 90 y 120 días, y máximo hasta los 180 días.
- Realice el manejo oportuno de focos de **llagas radicales** en plantas de café y de sombrío. Elimine las plantas afectadas, incluyendo raíces y tallos, retire el material del lote para su destrucción.
- Realice el manejo oportuno de focos de **llaga macana** en plantas de café. Elimine las plantas afectadas, retire el material del lote para su destrucción. Aplique fungicida en la herida al realizar la selección de chupones en las zocas.



### Cosecha y poscosecha

- En algunos sectores donde hay pases de cosecha, realice las **siete prácticas clave en el beneficio, para obtener café de buena calidad**:
  1. Asegure la calidad de recolección utilizando el método Mediverdes®. Recuerde que el contenido de frutos verdes en la masa cosechada se puede determinar con el Cromacafé®, y debe ser inferior al 2,5%.
  2. Procese separadamente cada tanda de café.
  3. Retire frutos y granos de inferior calidad. En frutos a través de la clasificación hidráulica con doble caneca o separador hidráulico, y para café despulpado con módulos de despulpado con zaranda.
  4. Mantenga limpios y calibrados los equipos.
  5. Monitoree la fermentación con el Fermaestro®.
  6. Retire completamente el mucílago, realizando un buen lavado.
  7. Obtenga y mantenga el café pergamino seco con una humedad entre el 10% y el 12%.
- Mantenga el café pergamino seco en un lugar limpio, aireado y sobre estibas, evite su contacto con la lluvia y contaminación con agroquímicos, combustibles o alimentos para animales, durante el almacenamiento y transporte.
- Continúe con el manejo de la pulpa y lixiviados para facilitar su descomposición en los procesadores. Realice las labores necesarias para habilitar este espacio en la siguiente cosecha.
- Realice las labores de limpieza y mantenimiento de la infraestructura y los equipos de beneficio y secado, para tenerlos en óptimas condiciones para la próxima cosecha.



## Manejo de aguas

**Ante la tendencia hacia una temporada seca, considere la cosecha y almacenamiento temporal de aguas lluvias a través de los techos del beneficiadero o de construcciones aledañas.**

- El beneficio del café debe realizarse con agua limpia, para evitar el deterioro de la calidad del grano y de la bebida. Verifique que el agua utilizada en el proceso de beneficio no tenga color, ni olor, ni sabor y tampoco presente material suspendido. En caso de encontrar alguna alteración en estas propiedades del agua, fíltrela a través de un sistema que contenga grava, gravilla y arena, hasta remover los contaminantes asociados al agua.
- Verifique que el pH del agua utilizada esté entre 6,5 y 9, lo puede realizar con tiras de papel tornasol pH. En caso que esté por fuera del rango, consulte con el Extensionista.
- Con el fin de conservar los recursos naturales (suelo, agua, aire) es recomendable la implementación de sistemas de manejo de las aguas residuales de lavado del café (aguas mieles) con cero descargas, como los procesadores de pulpa tipo invernadero con recirculación completa de lixiviados y los filtros verdes tipo invernadero con recirculación completa de sus drenados ([Libro - Tecnología de Filtros Verdes para el manejo, tratamiento y cero descargas de las aguas residuales del café](#)).

## Clima

### Comportamiento de lluvias en las Estaciones Experimentales de Cenicafé y otras estaciones de la red meteorológica. Mes de julio de 2023

En la [Figura 3](#) se presenta el comportamiento de las lluvias de las Estaciones Experimentales de Cenicafé y otras Estaciones Climáticas de la Red Meteorológica Cafetera del país. Durante julio de 2023 (corte a 30 de julio) se presentaron precipitaciones por encima del rango histórico en las estaciones La Victoria (Magdalena), Pueblo Bello (Cesar) y San Antonio (Santander). En la estación Blonay (Norte de Santander) el volumen de lluvia estuvo por debajo del rango histórico.

El número de días con lluvia superior e igual a 0,1 mm (corte a 30 de julio de 2023), fue de 15 días para la estación San Antonio, 13 días para La Victoria, 11 días para Pueblo Bello y 4 días para Blonay.

El índice de humedad derivado del balance hídrico para las estaciones San Antonio y Pueblo Bello mostró condiciones de normalidad en las tres décadas del mes.

### Precipitación histórica del mes de agosto

En el mes de agosto se presentan precipitaciones con registros entre 0 y 150 mm, en el Norte del departamento de Santander, Centro y Sur de Norte de Santander y La Guajira. En el resto de la región, en los departamentos de Magdalena, Cesar, Norte de Norte de Santander, Casanare, Arauca y Oriente de Cundinamarca y Boyacá, se presentan rangos de oferta de lluvia entre 150 y 400 mm ([Figura 1](#)).

Históricamente para el mes de agosto, en las estaciones Pueblo Bello, La Victoria, San Antonio y Blonay se registran promedios de lluvia de 234 mm, 300 mm, 124 mm y 91 mm, respectivamente ([Figura 3](#)).

Volver al mapa 

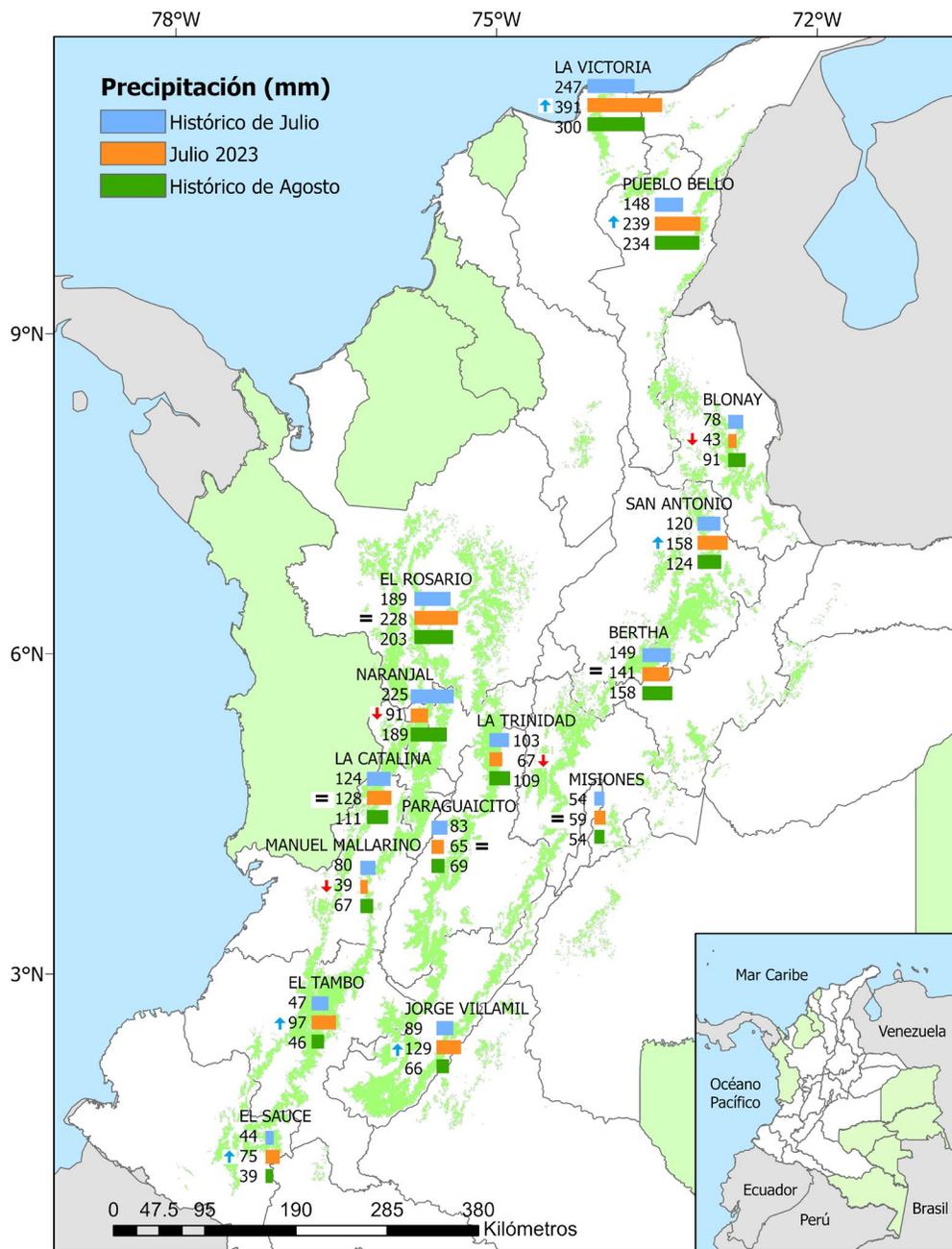


Figura 3.

Precipitación histórica de los meses de julio y agosto, y el valor registrado en el mes de julio de 2023 (Corte a 30 de julio), en las Estaciones Experimentales de Cenicafé y en otras Estaciones Climáticas de la Red Meteorológica Cafetera del país. El símbolo al lado del registro para el mes de julio de 2023 indica: (↑) Valor por encima de lo normal, (↓) Valor por debajo de lo normal, (=) La precipitación del mes se encuentra en el intervalo de confianza.

« Volver Región Norte y Oriente

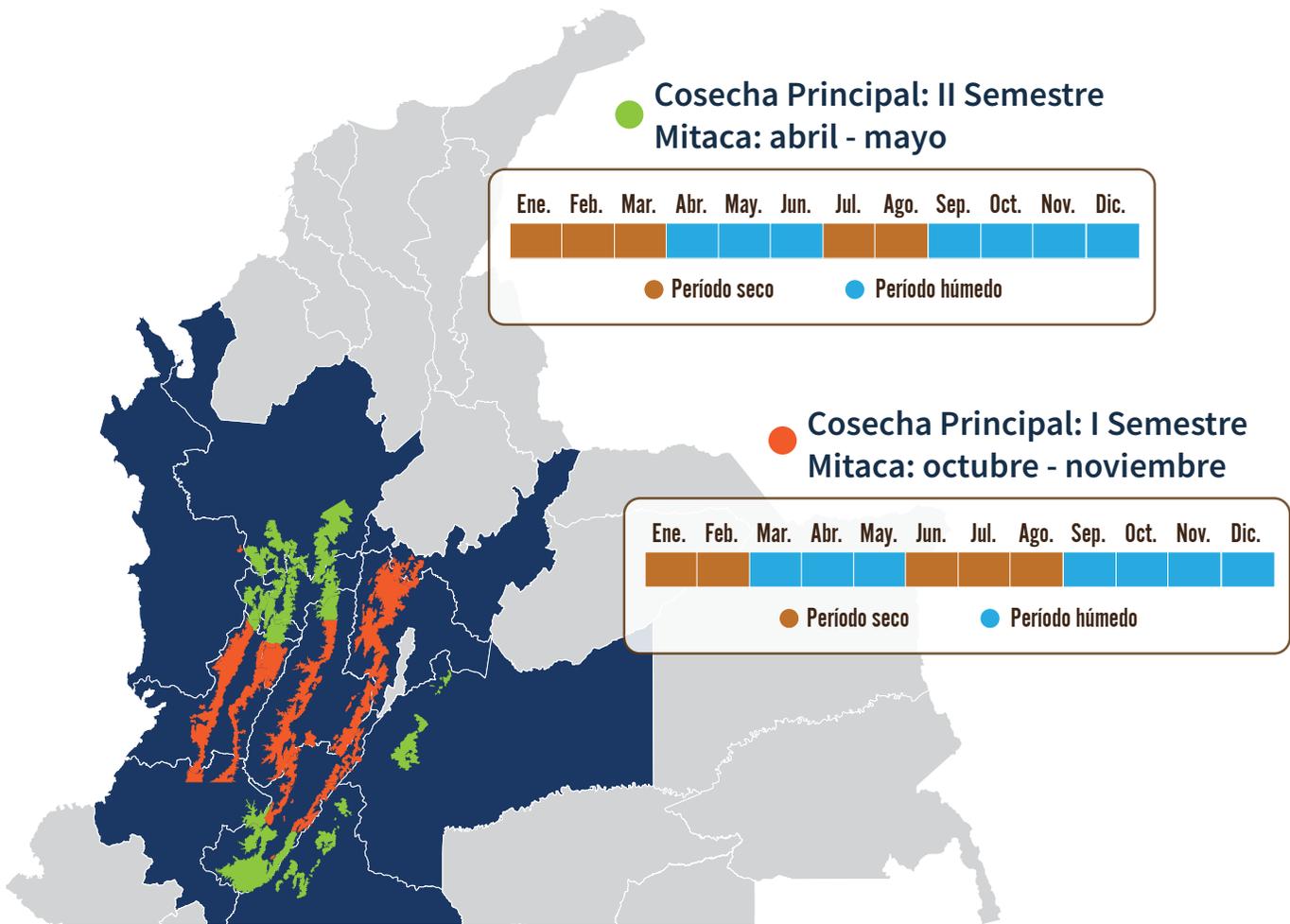
« Volver a Región Centro

« Volver a Región Sur

## Recomendaciones para el cultivo del café

# REGIÓN CAFETERA Centro

Sur de Antioquia, Caldas, Risaralda, Tolima, Huila, Chocó, Meta, Caquetá, Occidente de los departamentos de Cundinamarca y Boyacá, Quindío, Valle del Cauca, y Norte del Cauca



Con las floraciones del período mayo-octubre de 2023 se inicia la proyección de la distribución de la cosecha del primer semestre de 2024.

Identificar las floraciones principales ayuda a la planificación de labores del cultivo y el manejo de plagas y enfermedades.

El material para siembra o resiembra debe ser de origen conocido, con semilla certificada y de variedades resistentes a la roya como Castillo®, Cenicafé 1 y Tabi.

Antes de transportar los colinos al campo, realice muestreo destructivo para detectar la presencia de cochinillas, nematodos y otros problemas, y defina el manejo.

Aunque la alerta de actividad del Volcán Nevado del Ruiz pasó de naranja a amarilla, la emisión de cenizas continúa.



### Germinadores

Para las **siembras y resiembras del primer semestre de 2024**:

- Inicie la siembra de la semilla en los germinadores.
- Construya el germinador levantado del piso, con base en las recomendaciones técnicas de Cenicafé. Adopte las medidas recomendadas para el manejo del volcamiento o mal del tallito.
- Siembre semilla certificada de variedades de café resistentes a la **roya**.



### Almácigos

Para las **siembras y resiembras del segundo semestre de 2023**, continúe con el manejo de los almácigos de café y tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Realice el monitoreo de enfermedades como agallas radicales (nematodos), **mancha de hierro** y **gotera**. Planifique las medidas de manejo adecuadas y oportunas para su control.
- En el caso de registrarse infección por nematodos, debe descartarse el almácigo.
- Realice el monitoreo de cochinillas de las raíces, para la toma de decisiones de control.
- Proyecte entre el 10% y el 15% adicional de las plantas para las labores de resiembra, monitoreo de cochinillas y nematodos en el campo.
- Proteja los almácigos con polisombra o sombrío transitorio.



## Renovación

En aquellos lotes que se encuentran en **etapa de levante**:

- Establezca sombríos transitorios como tefrosia, guandul y crotalaria, con el fin de proteger los cultivos en las temporadas de menores lluvias.
- **Realice las labores de renovación por zoca en aquellos lotes que finalizaron la cosecha principal del primer semestre y que cumplen el ciclo de producción.**
- **Efectúe la cosecha sanitaria dejando los surcos trampa para el manejo de la broca.**
- Aproveche las ramas de café como cobertura muerta para proteger el suelo de la pérdida de humedad.
- Evite hacer quemas dentro del lote.
- Aplique fungicida sobre el corte de los tallos para prevenir la pérdida de sitios por **llaga macana**.

**En zonas donde finaliza el ciclo de cultivos intercalados, deje los residuos de cosecha distribuidos en las calles.**



## Fertilización

- Puede tomar muestras para análisis químico de suelos. Tenga en cuenta que para llevar a cabo esta labor, es necesario que hayan transcurrido entre 2 y 3 meses luego de haber encalado o fertilizado.



## Manejo de arvenses

- Continúe con el manejo integrado de arvenses.



## Otras prácticas culturales

- El monitoreo y limpieza de las cunetas, zanjas, drenajes y acequias, debe ser una labor permanente.

## Manejo fitosanitario

**Si es necesario aplicar un insecticida o fungicida, primero coseche el café y después aplique el producto.**

**Respete los períodos de carencia y de reingreso a los lotes.**

**La aplicación de un producto agroquímico debe ser recomendada por un ingeniero agrónomo.**

Recuerde leer y entender la etiqueta, utilizar los elementos de protección y tener cuidado con la salud y el medio ambiente.

Inicia la temporada de gusano de pollo, tenga en cuenta las recomendaciones. [Consulte aquí.](#)



## Manejo de plagas

Revise la condición de vulnerabilidad a la broca del café de su región, esto le ayudará a tomar las decisiones de manejo acertadas, en función del escenario El Niño pronosticado. [Consulte aquí.](#)

Consulte los Avances Técnicos de Cenicafé sobre la vulnerabilidad en su departamento a la broca. [Consulte aquí.](#)

Recuerde que los insecticidas con ingredientes activos clorpirifos y fipronil están prohibidos para el café.

### Broca:

- En el proceso de recolección y beneficio del café evite la dispersión de los adultos de broca.
- **La región está en período crítico para el manejo de la broca.** Después de cada pase de cosecha, realice el monitoreo para determinar los niveles de infestación; estos deben mantenerse por debajo del 5,0%. Si el porcentaje de infestación supera el 2,0% y más del 50,0% de las brocas están en posiciones A y B, debe hacerse la aspersión de insecticida.
- Recuerde las buenas prácticas para la eliminación de los surcos trampa y correcta disposición de los frutos del café.

### Cochinillas de las raíces:

- Realice el monitoreo en las plantas indicadoras de cochinillas para la toma de decisiones de control. En los lotes donde no se tengan plantas indicadoras, detecte los síntomas como clorosis y presencia de cochinillas en el cuello de las raíces y realice el control.

### Arañita roja:

- Ante el incremento de la temperatura, el cambio de las direcciones de vientos o la presencia de ceniza volcánica, se recomienda monitorear las poblaciones de arañita roja, para realizar el manejo oportuno en los focos.

### Minador de la hoja:

- Continúe con el manejo integrado de arvenses para fomentar las coberturas nobles que favorecen el establecimiento y mantenimiento de los enemigos naturales del minador de la hoja.

### Caracol africano:

- Si encuentra este animal en la zona cafetera, reporte a la oficina más cercana del ICA ([Recomendaciones del ICA para prevención, manejo y control del caracol gigante africano](#)), con el fin de recibir recomendaciones para su manejo y control. Evite manipular los caracoles, debido a que pueden generar serios problemas de salud.



### Manejo de enfermedades

- Monitoree los niveles de **roya**, **gotera**, **mal rosado**, **antracnosis** y **muerte descendente**, y atender las recomendaciones de manejo integrado en caso de ser necesario.
- Registre las floraciones en cada lote de la finca para planificar el manejo químico de enfermedades, particularmente **roya**, en variedades susceptibles.
- En zonas con condiciones favorables para **muerte descendente** puede requerirse el control químico; este se realiza a cultivos en levante y renovados por zoca, menores a 2 años, principalmente en bordes y focos.
- Realice el manejo oportuno de focos de **llagas radicales** en plantas de café y de sombrío. Elimine las plantas afectadas, incluyendo raíces y tallos, retire el material del lote para su destrucción.
- Realice el manejo oportuno de focos de **llaga macana** en plantas de café. Elimine las plantas afectadas, retire el material del lote para su destrucción. Aplique fungicida en la herida al realizar la selección de chupones en las zocas.



### Cosecha y poscosecha

- La infraestructura y los equipos de beneficio y secado deben estar en óptimas condiciones para la cosecha en curso.
- Tenga presentes los registros de floración y establezca los pases que puedan ser retenidos para la cosecha con lonas y derribadoras.
- En zonas donde hay pases de cosecha realice las **siete prácticas clave en el beneficio, para obtener café de buena calidad**:
  1. Asegure la calidad de recolección utilizando el método Mediverdes®. Recuerde que el contenido de frutos verdes en la masa cosechada se puede determinar con el Cromacafé®, y debe ser inferior al 2,5%.
  2. Procese separadamente cada tanda de café.
  3. Retire frutos y granos de inferior calidad. En frutos a través de la clasificación hidráulica con doble caneca o separador hidráulico, y para café despulpado con módulos de despulpado con zaranda.

4. Mantenga limpios y calibrados los equipos.
  5. Monitoree la fermentación con el Fermaestro®.
  6. Retire completamente el mucílago, realizando un buen lavado.
  7. Obtenga y mantenga el café pergamino seco con una humedad entre el 10% y el 12%.
- Disponga del área suficiente en los secadores solares y manéjelos de manera eficiente, es decir, no mezcle café de varios días; revuelva el café con el rastrillo al menos tres veces en el día, mantenga los secadores solares cerrados al final del secado, drene el agua de la lluvia alrededor del secador, evite la vegetación bajo el secador y, en la medida de lo posible, disponga gravilla debajo del secador para favorecer condiciones de humedad y temperatura adecuadas dentro del secador durante todo el día.
  - En zonas donde la caída de ceniza es frecuente, evite que ésta entre en contacto directo con el café pergamino seco.
  - Durante el proceso de secado de café en secadores parabólicos evite la dispersión de broca del café con el uso de trampas.
  - Maneje adecuadamente las pasillas para maximizar su valor.
  - Continúe con el manejo de la pulpa: incorpore las aguas residuales de lavado (aguas mieles) con la pulpa y los lixiviados para facilitar su descomposición en los procesadores y evite que tenga contacto con la lluvia. Disponga lo necesario para habilitar este espacio en la siguiente cosecha.
  - Asegure el correcto funcionamiento de los sistemas de tratamiento para las aguas residuales de lavado y de los procesadores para el manejo de la pulpa y los lixiviados.



## Manejo del agua

**Ante la tendencia hacia una temporada seca, considere la cosecha y almacenamiento temporal de aguas lluvias a través de los techos del beneficiadero o de construcciones aledañas.**

- El beneficio del café debe realizarse con agua limpia, para evitar el deterioro de la calidad del grano y de la bebida. Verifique que el agua utilizada en el proceso de beneficio no tenga color, ni olor, ni sabor y tampoco presente material suspendido. En caso de encontrar alguna alteración en estas propiedades del agua, fíltrela a través de un sistema que contenga grava, gravilla y arena, hasta remover los contaminantes asociados al agua.
- En aquellas áreas con influencia por emisiones de ceniza volcánica evite la contaminación del agua, manteniendo tapados los tanques de almacenamiento de agua que se utilizan para el beneficio del café.
- En caso de que el agua esté contaminada con ceniza volcánica, conduzca el agua a un tanque que actúe como sedimentador, para retirar la mayor cantidad de ceniza

por acción de la gravedad; lleve el agua a un sistema de filtración lenta, con el fin de retirar los sólidos suspendidos totales. En caso de que el pH del agua esté por debajo de 7,0 debe aplicarse cal hasta neutralizar.

- Verifique que el pH del agua utilizada esté entre 6,5 y 9,0, lo puede realizar con tiras de papel tornasol pH. En caso que esté por fuera del rango, consulte con el Extensionista.
- Con el fin de conservar los recursos naturales (suelo, agua, aire) es recomendable la implementación de sistemas de manejo de las aguas residuales de lavado del café (aguas mieles) con cero descargas, tales como los procesadores de pulpa tipo invernadero con recirculación completa de lixiviados y los filtros verdes tipo invernadero con recirculación completa de sus drenados ([Libro - Tecnología de Filtros Verdes para el manejo, tratamiento y cero descargas de las aguas residuales del café](#)).
- El uso racional del agua es imprescindible en el beneficio ecológico del café. Es recomendable la implementación de tecnologías que demanden bajos consumos de agua como tolva seca, despulpado sin agua y equipos para el lavado como Ecomill® o tanque tina. Igualmente, haga uso eficiente del agua para el lavado de pisos y equipos, y para el transporte hidráulico de café lavado. Recuerde que el volumen de agua condiciona el tamaño y el funcionamiento de los sistemas de tratamiento.

## Clima

### Comportamiento de lluvias en las Estaciones Experimentales de Cenicafé y otras estaciones de la red meteorológica. Mes de julio de 2023.

El volumen de lluvia en julio de 2023 (corte a 30 de julio) en las estaciones Bertha (Boyacá), El Rosario (Antioquia), Misiones (Cundinamarca), La Catalina (Risaralda) y Paraguaicito (Quindío) estuvo dentro del rango histórico. En las estaciones Naranjal (Caldas), La Trinidad (Tolima) y Manuel Mallarino (Valle del Cauca) el volumen de lluvia estuvo por debajo del rango histórico, mientras que en la estación Jorge Villamil (Huila), el volumen de lluvia estuvo por encima del rango histórico.

El número de días con lluvia superior e igual a 0,1 mm (corte a 30 de julio) fue de 18 días para las estaciones Bertha y Jorge Villamil, 16 días para El Rosario y Naranjal, 15 días para Misiones, 12 días para La Catalina, 10 días para Paraguaicito, 9 días para Manuel Mallarino y 8 días para La Trinidad.

El resultado del balance hídrico en las estaciones El Rosario, Naranjal, La Catalina y Jorge Villamil, mostró condiciones normales durante todo el mes. En las estaciones La Trinidad y Paraguaicito se presentaron condiciones de déficit hídrico en la última década del mes.

### Precipitación histórica del mes de agosto

Este mes hace parte de la temporada seca de mitad de año en la mayor parte de la región. Generalmente, se observa una disminución de las lluvias. En Valle del Cauca, Quindío, Tolima, Occidente de los departamentos de Caldas, Cundinamarca y Boyacá, Sur de Risaralda, Centro del Huila y algunos sectores de Caquetá, se registran lluvias entre 0 y 150 mm. En Meta, Caquetá, el Sur de los departamentos de Antioquia, Santander y Huila, en el Norte de Risaralda y Oriente de Caldas, se presentan precipitaciones por encima de los 150 mm ([Figura 1](#)).

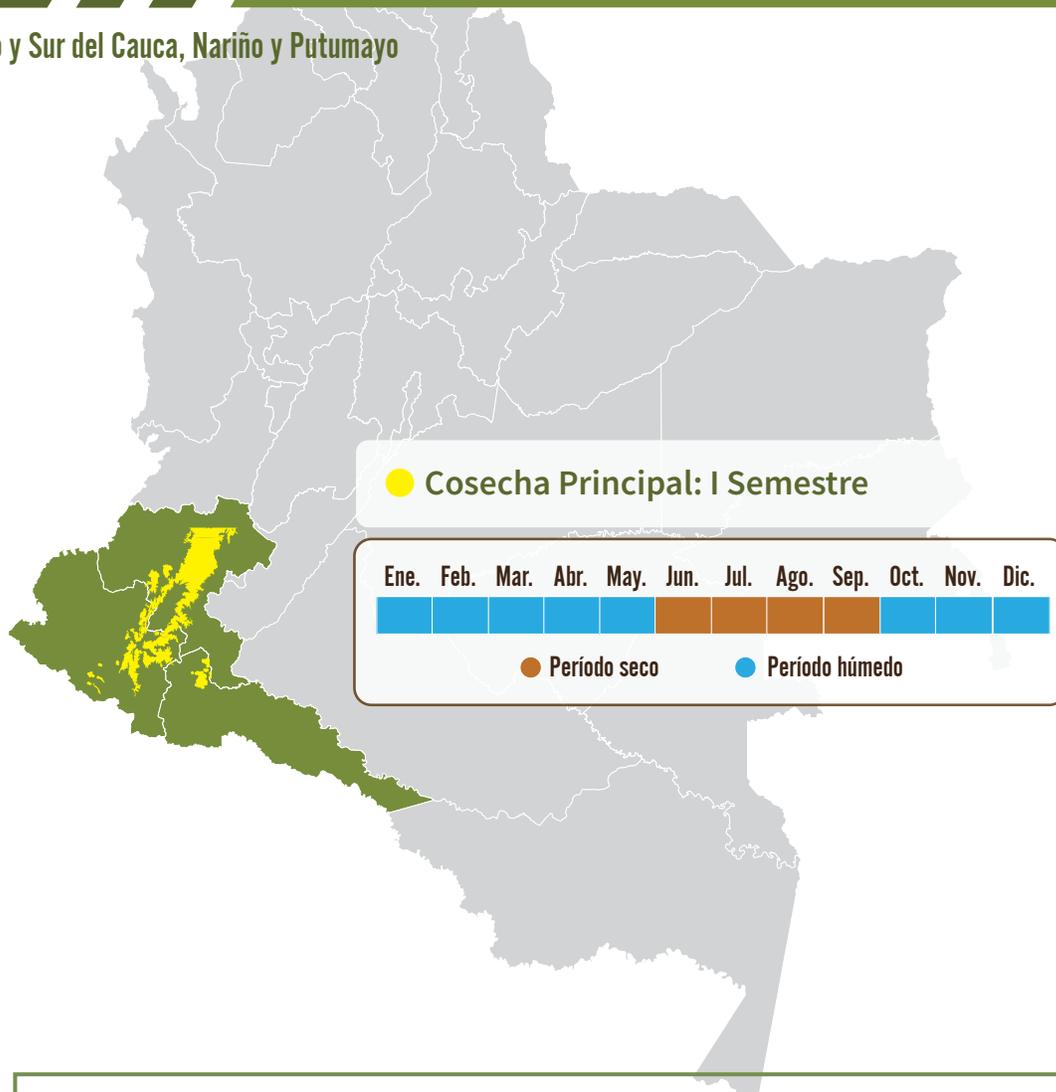
Históricamente para el mes de agosto, en El Rosario, Naranjal, Bertha, Misiones, La Trinidad, La Catalina, Paraguaicito, Manuel Mallarino y Jorge Villamil se registra un promedio de lluvia de 203 mm, 189 mm, 158 mm, 54 mm, 109 mm, 111 mm, 69 mm, 67 mm y 66 mm, respectivamente ([Figura 3](#)).

Volver al mapa 

## Recomendaciones para el cultivo del café

### REGIÓN CAFETERA Sur

Centro y Sur del Cauca, Nariño y Putumayo



Con las floraciones del período mayo-octubre de 2023 se inicia la proyección de la distribución de la cosecha del primer semestre de 2024.

Identificar las floraciones principales ayuda a la planificación de labores del cultivo y el manejo de plagas y enfermedades.

El material para siembra o resiembra debe ser de origen conocido, con semilla certificada y de variedades resistentes a la roya como Castillo®, Cenicafé 1 y Tabi.



### Almácigos

Para las **siembras y resiembras del segundo semestre de 2023:**

- Continúe con el manejo de los almácigos de café establecidos en abril y tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Monitoree la presencia de enfermedades como agallas radicales (nematodos), **mancha de hierro** y **gotera**. Planifique las medidas de manejo adecuadas y oportunas para su control.
- En el caso de registrarse infección por nematodos, debe descartarse el almácigo.
- Realice el monitoreo de cochinillas de las raíces, para la toma de decisiones de control.
- Proyecte entre el 10% y hasta el 15% adicional de las plantas, para las labores de resiembra, monitoreo de cochinillas y nematodos en el campo.
- Proteja los almácigos con polisombra o sombrío transitorio.



### Renovación

**Realice las labores de renovación por zoca en aquellos lotes que finalizan la cosecha principal del primer semestre y que cumplen el ciclo de producción.**

- **Efectúe la cosecha sanitaria dejando los surcos trampa para el manejo de la broca.**
- Aproveche las ramas de café como cobertura muerta para proteger el suelo de la pérdida de humedad.
- Evite hacer quemas dentro del lote.
- Aplique fungicida sobre el corte de los tallos para prevenir la pérdida de sitios por **llaga macana**.

**En zonas donde finaliza el ciclo de cultivos intercalados, deje los residuos de cosecha distribuidos en las calles.**



### Fertilización

- Puede tomar muestras de suelos para análisis químico, considerando necesario que hayan transcurrido entre 2 y 3 meses después de la última labor de enclamiento o fertilización.



### Manejo de arvenses

- Continúe con el manejo integrado de arvenses.



### Otras prácticas culturales

- El monitoreo y limpieza de las cunetas, zanjas, drenajes y acequias, debe ser una labor permanente.

### Manejo fitosanitario

**Respete los períodos de carencia y de reingreso a los lotes.**

**Si es necesario aplicar un insecticida o fungicida, primero coseche el café y después aplique el producto.**

**La aplicación de un producto agroquímico debe ser recomendada por un ingeniero agrónomo.**

**Recuerde leer y entender la etiqueta, utilizar los elementos de protección y tener cuidado con la salud y el medio ambiente.**

**Inicia la temporada de gusano de pollo, tenga en cuenta las recomendaciones. [Consulte aquí.](#)**



### Manejo de plagas

**Recuerde que los insecticidas con ingredientes activos clorpirifos y fipronil están prohibidos para el café.**

**Revise la condición de vulnerabilidad a la broca del café de su región, esto le ayudará a tomar las decisiones de manejo acertadas, en función del escenario El Niño pronosticado. [Consulte aquí.](#)**

**Consulte los Avances Técnicos de Cenicafé sobre la vulnerabilidad en su departamento a la broca. [Consulte aquí.](#)**

#### Broca:

- En el proceso de recolección y beneficio del café evite la dispersión de los adultos de broca.
- **Una vez finalizada la cosecha, proceda con el repase.**

- **La región está en período crítico para el manejo de la broca.** Después de cada pase de cosecha, realice el monitoreo para determinar los niveles de infestación; estos deben mantenerse por debajo del 5,0%. Si el porcentaje de infestación supera el 2,0% y más del 50,0% de las brocas están en posiciones A y B, debe hacerse la aspersión de insecticida.

### Cochinillas de las raíces:

- En el campo, realice el monitoreo en las plantas indicadoras de cochinillas para la toma de decisiones de control.
- En los lotes donde no se tengan plantas indicadoras, detecte a tiempo síntomas como clorosis y presencia de cochinillas en el cuello de las raíces y realice control.

### Chamusquina:

- En zonas donde se tiene el conocimiento del daño de la plaga, realice monitoreo constante, detecte los focos y realice su control; si se encuentra en cosecha, realice el control cultural.

### Arañita roja:

- Ante el incremento de la temperatura y el cambio de las direcciones de vientos, se recomienda monitorear el incremento de las poblaciones de arañita roja, para realizar el manejo oportuno en los focos.

### Minador de la hoja:

- Continúe con el manejo integrado de arvenses para fomentar las coberturas nobles, que favorecen el establecimiento y mantenimiento de los enemigos naturales del minador de la hoja.



### Manejo de enfermedades

- Las condiciones climáticas no son favorables para el desarrollo de enfermedades. No obstante, monitoree los niveles de **roya, gotera, mal rosado, antracnosis y muerte descendente**, y atienda las recomendaciones de manejo integrado.
- El incremento de vientos en esta región favorece la incidencia de **muerte descendente** por lo que deben mantenerse las barreras vivas.
- Registre las floraciones en cada lote de la finca para planificar el manejo químico de enfermedades, particularmente **roya** en variedades susceptibles.
- Realice el manejo oportuno de focos de **llagas radicales** en plantas de café y de sombrío. Elimine las plantas afectadas, incluyendo raíces y tallos, retire el material del lote para su destrucción.
- Realice el manejo oportuno de focos de **llaga macana** en plantas de café. Elimine las plantas afectadas, retire el material del lote para su destrucción. Aplique fungicida en la herida al realizar la selección de chupones en las zocas.



## Cosecha y poscosecha

- Para la cosecha en curso tenga presentes los registros de floración, y establezca los pases que puedan ser retenidos para la cosecha con lonas y derribadoras.
- Realice las **siete prácticas clave en el beneficio, para obtener café de buena calidad**:
  1. Asegure la calidad de recolección utilizando el método Mediverdes®. Recuerde que el contenido de frutos verdes en la masa cosechada se puede determinar con el Cromacafé®, y debe ser inferior al 2,5%.
  2. Procese separadamente cada tanda de café.
  3. Retire frutos y granos de inferior calidad. En frutos a través de la clasificación hidráulica con doble caneca o separador hidráulico, y para café despulpado con módulos de despulpado con zaranda.
  4. Mantenga limpios y calibrados los equipos.
  5. Monitoree la fermentación con el Fermaestro®.
  6. Retire completamente el mucílago, realizando un buen lavado.
  7. Obtenga y mantenga el café pergamino seco con una humedad entre el 10% y el 12%.
- Disponga del área suficiente en los secadores solares y operados de manera eficiente, es decir, no mezcle café de varios días; revuelva el café con el rastrillo al menos tres veces en el día, mantenga los secadores solares cerrados al final de la tarde, drene el agua de la lluvia alrededor del secador, evite la vegetación bajo el secador y, en la medida de lo posible, disponga gravilla debajo del secador para favorecer condiciones bajas de humedad y temperatura adecuadas dentro del secador durante todo el día.
- Durante el proceso de secado de café en secadores parabólicos evite la dispersión de broca del café con el uso de trampas.
- Maneje adecuadamente las pasillas para maximizar su valor.
- Mantenga el café pergamino seco en un lugar limpio, aireado y sobre estibas, evite su contacto con la lluvia y contaminación con agroquímicos, combustibles o alimentos para animales, durante el almacenamiento y transporte.
- Continúe con el manejo de la pulpa y lixiviados para facilitar su descomposición en los procesadores y evite que tenga contacto con la lluvia. Disponga lo necesario para habilitar este espacio en la siguiente cosecha.
- Asegure el correcto funcionamiento de los sistemas de tratamiento para las aguas residuales de lavado y de los procesadores para el manejo de la pulpa y los lixiviados, evitando que tenga contacto con la lluvia.



## Manejo del agua

**Ante la tendencia hacia una temporada seca, considere la cosecha y almacenamiento temporal de aguas lluvias a través de los techos del beneficiadero o de construcciones aledañas.**

- El beneficio del café debe realizarse con agua limpia para evitar el deterioro de la calidad del grano y de la bebida. Verifique que el agua utilizada en el proceso de beneficio no tenga color, ni olor, ni sabor y tampoco presente material suspendido. En caso de encontrar alguna alteración en estas propiedades del agua, fíltrela a través de un sistema que contenga grava, gravilla y arena, hasta remover los contaminantes asociados al agua.
- Verifique que el pH del agua utilizada esté entre 6,5 y 9,0, lo puede realizar con tiras de papel tornasol pH. En caso que esté por fuera del rango, consulte con el extensionista.
- Con el fin de conservar los recursos naturales (suelo, agua, aire) es recomendable utilizar sistemas de manejo de las aguas residuales de lavado del café (aguas mieles) con cero descargas, tales como los procesadores de pulpa tipo invernadero con recirculación completa de lixiviados y los filtros verdes tipo invernadero con recirculación completa de sus drenados ([Libro - Tecnología de Filtros Verdes para el manejo, tratamiento y cero descargas de las aguas residuales del café](#)).
- El uso racional del agua es imprescindible en el beneficio ecológico del café. Es recomendable la implementación de tecnologías que demanden bajos consumos de agua, como tolva seca, despulpado sin agua y equipos para el lavado como Ecomill® o tanque tina. Igualmente, haga uso eficiente del agua para el lavado de pisos y equipos, y para el transporte hidráulico de café lavado. Recuerde que el volumen de agua condiciona el tamaño y el funcionamiento de los sistemas de tratamiento.

## Clima

### Comportamiento de lluvias en las Estaciones Experimentales de Cenicafé y otras estaciones de la red meteorológica. Mes de julio de 2023.

El volumen de lluvia en el mes de julio de 2023 (corte a 30 de julio) en las estaciones El Sauce (Nariño) y El Tambo (Cauca) estuvo por encima del rango histórico ([Figura 3](#)). El número de días con lluvia superior e igual a 0,1 mm (corte a 30 de julio) fue de 10 días para El Tambo y 9 días para El Sauce.

El resultado del balance hídrico para la estación El Tambo mostró condición de déficit hídrico en la última década del mes.

### Precipitación histórica del mes de agosto

Las precipitaciones disminuyen a valores entre 0 y 50 mm, en áreas de los departamentos de Nariño, Norte de Huila y Sur del Cauca. Las lluvias entre 50 mm y 150 mm, se presentan en el Centro del Cauca y mayores de 200 mm en el Putumayo ([Figura 1](#)).

Según los registros históricos, en el mes de agosto, en las estaciones El Tambo y El Sauce se registran promedios de lluvia de 46 mm y 39 mm, respectivamente ([Figura 3](#)).

Volver al mapa 



**Cenicafé**

Ciencia, tecnología  
e innovación  
para la caficultura  
colombiana

**Plataforma  
Agroclimática  
Cafetera** **Agroclima**



Para mayor información consulte la Plataforma Agroclimática Cafetera:  
<http://agroclima.cenicafe.org>

Y las publicaciones de Cenicafé:  
[http://www.cenicafe.org/es/index.php/nuestras\\_publicaciones](http://www.cenicafe.org/es/index.php/nuestras_publicaciones)

Recomendaciones para otros cultivos pueden acceder a:  
<http://www.ideam.gov.co/web/tiempo-y-clima/mesas-tecnicas-agroclimaticas>

#### Fuente

- Cenicafé
- Plataforma agroclimática cafetera
- Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural
- IDEAM

#### Edición

Sandra Milena Marín López

#### Fotografía

Archivo Cenicafé

#### Diseño y diagramación

Luz Adriana Álvarez Monsalve



Los trabajos suscritos por el personal técnico del Centro Nacional de Investigaciones de Café son parte de las investigaciones realizadas por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. Sin embargo, tanto en este caso como en el de personas no pertenecientes a este Centro, las ideas emitidas por los autores son de su exclusiva responsabilidad y no expresan necesariamente las opiniones de la Entidad.

ISSN - 2711 - 2969 (En línea)  
Manizales, Caldas, Colombia  
Tel. 606 + 850707  
A.A. 2427 Manizales

[www.cenicafe.org](http://www.cenicafe.org)

© FNC · Cenicafé