

Brocarta

51

¿Cómo se dispersa la broca en los cafetales de Colombia?

La oferta permanente de frutos, la continuidad de la caficultura y las temperaturas medias mayores a 21°C son condiciones ideales para que la broca del café, *Hypothenemus hampei* (Ferrari), se reproduzca y desarrolle en algunas regiones de Colombia. Dadas estas condiciones, es esencial conocer cómo ocurre la dispersión de este insecto para evitar que colonice nuevas áreas. **El objetivo es mantener la broca del café a niveles de poblaciones bajos para que no cause daños económicos.**

Las mayores dispersiones del insecto ocurren durante la renovación de los cafetales, la cosecha y el proceso de beneficio del café. Adicionalmente, se conoce la distancia que vuela este insecto en cafetales establecidos en producción.



Dispersión de la broca del café en la renovación de los cafetales

La renovación es una práctica recomendada para mantener una producción alta y rentable por unidad de superficie, siendo el momento ideal después de la cosecha principal. Sin embargo, el zoqueo de cafetales infestados con la broca del café es la práctica agronómica que mayor broca dispersa en el campo.

El 80% de estas brocas vuelan durante los 70 días posteriores al corte de las ramas. Aunque la renovación por zoca o eliminación para siembra nueva es una práctica que rejuvenece las plantaciones de café y facilita el control de la broca, si no se realiza correctamente puede causar una infestación alta de broca en lotes aledaños.

Dispersión de la broca del café durante la cosecha y el beneficio

Durante las cosechas principal y de mitaca, se recolecta entre el 66% y 74% de la broca de los cafetales, proceso que conlleva a una alta dispersión. De la broca capturada durante la recolección y secado del café, el

13% proviene de los costales cuando estos están abiertos y el 83% salen a volar durante el secado de los flotes y pasillas. Si se controla el escape de la broca en estos dos procesos podría frenarse la infestación en nuevas áreas o el regreso de los insectos al cafetal.

Dispersión de la broca del café en los cafetales en producción

La broca puede volar por más de 20 minutos y hasta por tres horas, durante este tiempo podría alcanzar distancias mayores a 500 m; es decir, tiene la capacidad de dispersarse por sí sola causando infestaciones dentro del mismo lote y en lotes adyacentes. Sin embargo, en los cafetales productivos, la broca no requiere desplazarse a mayores distancias para encontrar frutos aptos para su alimentación y desarrollo. En estos cafetales que tienen frutos todo el año, la broca infesta cerezas a distancias de 65 m desde un punto de liberación. A pesar de esto, este insecto perfora, en su mayoría, frutos localizados a menos de 40 m del lugar de salida; incluso, el mayor número promedio afecta frutos dentro de los 5 a 10 m (Figura 1).

“ La cantidad de brocas que vuelan depende de los eventos climáticos. Se ha calculado que durante un periodo La Niña, en lotes a una distancia de 1,20 x 1,80 (9.572 plantas) podrían volar alrededor de 1,7 millones de insectos por hectárea, en un periodo Neutro 3,0 millones, y en El Niño hasta 4,5 millones. ”

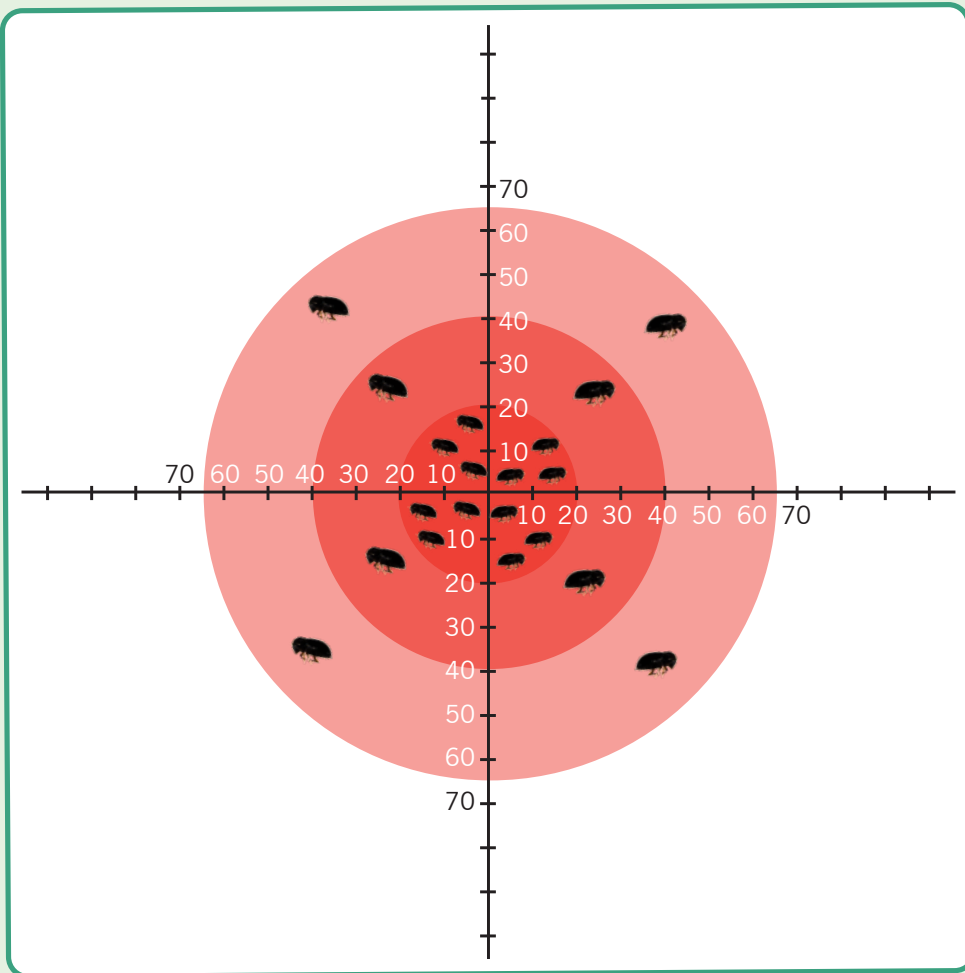


Figura 1. Distancia de vuelo de la broca del café en un cafetal en producción.

En conclusión, la dispersión de la broca sigue tres patrones:

- 1.** Distancias largas desde cafetales zoqueados o eliminados, ya que el alimento se encuentra lejos.
- 2.** Distancias medias cuando los insectos se escapan durante la recolección y beneficio del café, buscando la fuente de alimento más cercana.
- 3.** Distancias cortas dentro de los cafetales productivos ya que el alimento se encuentra garantizado.

Recomendaciones para evitar la dispersión de la broca en la caficultura colombiana:

- 1.** Realizar la cosecha sanitaria durante la eliminación de cafetales en la práctica de renovación.
- 2.** Durante la cosecha, los costales que están dentro del cafetal y que contienen los frutos de café, deben permanecer amarrados, pesarlos dos veces al día y depositar el café inmediatamente en una tolva cubierta con plástico con pegante.
- 3.** Durante el beneficio del café, es necesario solarizar los flotes y pasillas. Si el volumen de café es alto, debe secarse en un silo mecánico.
- 4.** En los cafetales productivos debe hacerse el repase dos veces al año al finalizar la cosecha, principal y de mitaca, recolectando los frutos maduros, sobremaduros y secos del árbol, como también los frutos caídos al suelo usando las canastillas.



Estas recomendaciones evitarán la dispersión de la broca, disminuirán la colonización del insecto en cafetales productivos y contribuirán al manejo integrado de la plaga.



Brocarta

Autor

Zulma Nancy Gil P.
Investigador Científico II
<https://orcid.org/0000-0001-7013-1231>

Pablo Benavides M.
Investigador Científico III
<https://orcid.org/0000-0003-2227-4232>

Disciplina de
Entomología - Cenicafé

Edición
Sandra Milena Marín L.

Diseño
Ósca Jaime Loaiza E.

Fotografía
Cenicafé

©FNC · Cenicafé
2021

