

Brocarta

50

Impacto del repase en la cosecha principal de café

Luis Miguel Constantino

Los frutos brocados de café que se quedan en el árbol y en el suelo después de la cosecha se convierten en el lugar de reproducción y fuente de dispersión de la broca. Por esta razón es importante realizar un buen repase, recogiendo los frutos secos, sobremaduros y maduros del árbol y del suelo al finalizar las cosechas, principal y de mitaca, para proteger los frutos en formación. Esta labor deberá ser más rigurosa en las zonas cafeteras de mayor vulnerabilidad a la broca, como aquellas que presentan temperaturas promedio anuales mayores a 21°C y altitudes bajas, especialmente durante los eventos climáticos El Niño.

¿Cuál es el objetivo de hacer el repase y la recolección oportuna de los frutos de café?

El **Re-Re** es la **Recolección oportuna** de frutos maduros y el **Repase** después de culminado el último pase de cosecha, su finalidad es **proteger los frutos en formación de la cosecha siguiente**. Esta **práctica cultural** es fundamental para cortar el ciclo reproductivo de la broca del café debido a que se eliminan los frutos donde puede sobrevivir el insecto, continuar su reproducción y dispersarse por al menos cinco meses más. El Re-Re logra reducir los niveles de infestación de broca hasta en un 73,6%, logrando mantener las poblaciones de la plaga por debajo del nivel de daño económico en la siguiente cosecha.

Beneficios económicos del repase

Estudios realizados en Cenicafé han demostrado que el repase disminuye los niveles de infestación de broca por debajo del nivel de daño económico del 5,0%, en aquellas parcelas donde se hace recolección de los frutos del suelo dejados después de la cosecha, sea de forma manual o usando canastillas recolectoras de frutos del suelo.

Adicionalmente, esta práctica permitió obtener café de mejor calidad, con porcentajes de peso en almendra sana (grano excelso) mayores del 75% y sobreprecios por bonificación de hasta \$130.473 por la venta de una carga de 125 kg de c.p.s. Estos excedentes permiten cubrir el costo de la mano de obra en el repase y genera ganancias económicas para el caficultor.



Beso de broca



Punto de broca



Grano deteriorado por broca

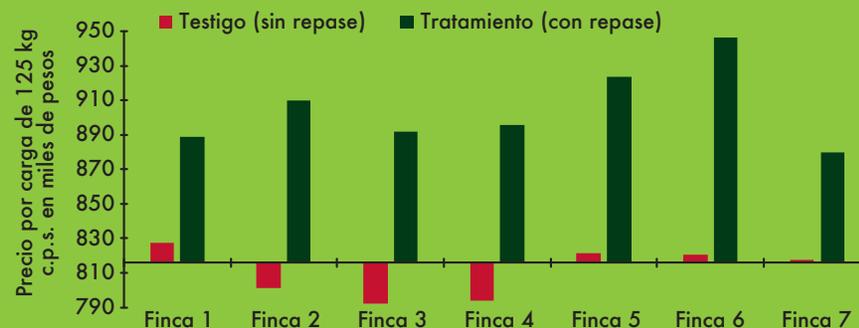


Grano sano excelso

Tipos de granos brocados evaluados en café verde



Canastilla para recolectar los frutos del suelo



Bonificación y precio del café por carga de 125 kg de c.p.s. en cada lote, durante una cosecha principal. Precio base por carga de café de \$816.000.

El repase sí paga

Brocarta

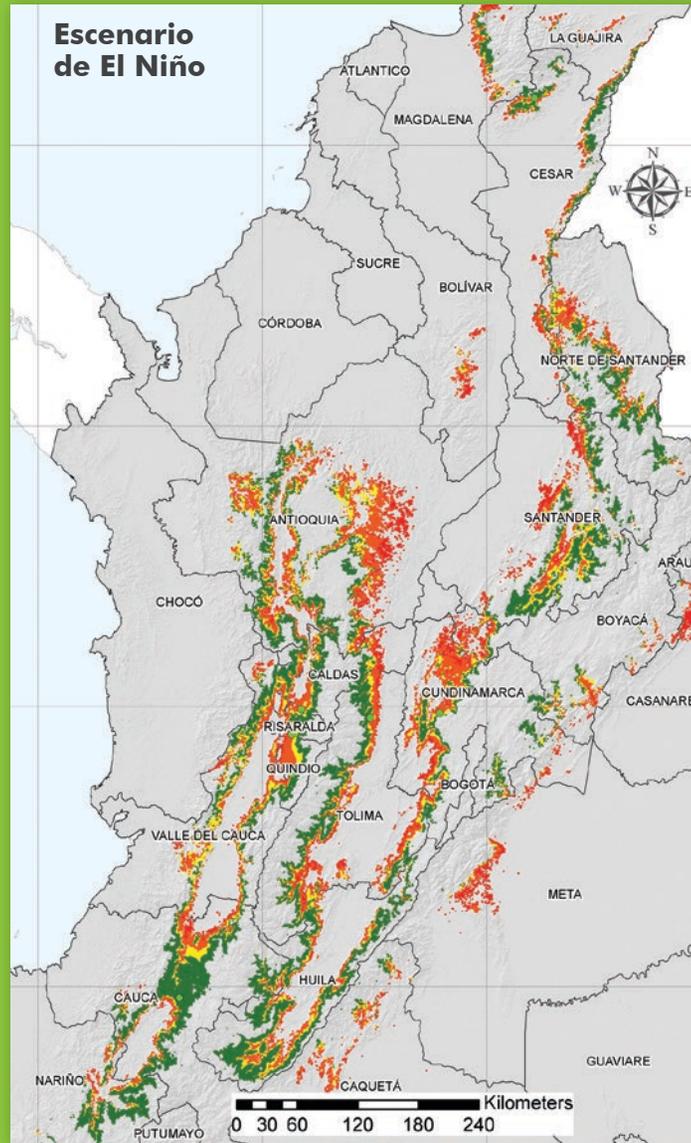
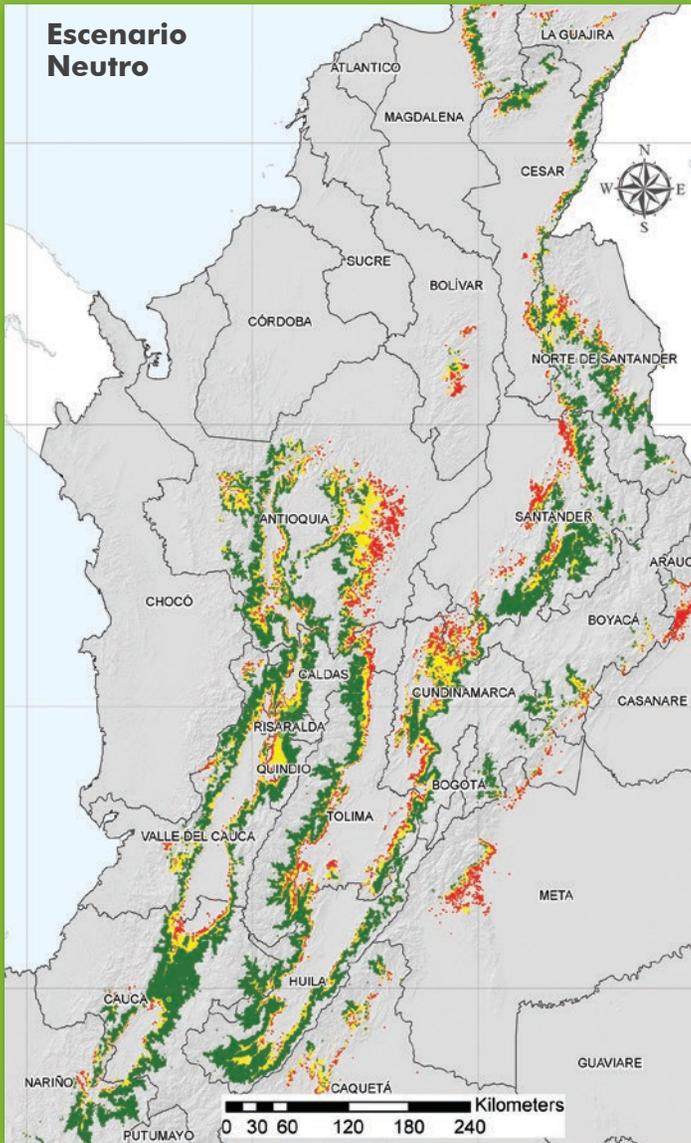
Autor
Luis Miguel Constantino
Pablo Benavides
Entomología - Cenicafé

Edición
Sandra Milena Marín L.

Diseño
Luz Adriana Álvarez M.

Fotografía
Cenicafé

Mapas de zonificación de las áreas susceptibles a broca en escenarios Neutro y El Niño



Profesional SIG:
Auberto Quiroga Mosquera

Elaboró:
Producción y Productividad

Revisó:
Juan Carlos García López

Fuente datos:
SIC@ 30-11-2013

Fecha:
Abril de 2014

Mapa:
1/1

Fuente:
Cenicafé

Escala:
1:4,450,000

Origen:
COORDENADAS MAGNA
SIRGAS ORIGEN BOGOTÁ

Convenciones

Departamentos	Estación Experimental
Temperatura promedio anual	Área de cultivo del café
< 20°C	558.218 ha
>= 20 & <= 21°C	344.427 ha
> 21°C	69.135 ha

Departamentos	Estación Experimental
Temperatura promedio anual	Área de cultivo del café
< 19°C	298.838 ha
>= 19 & <= 20°C	259.380 ha
> 20 & <= 21°C	344.427 ha
> 21°C	69.135 ha