



# Brocarta

Boletín Informativo sobre la broca del café

Número 28

Febrero 28 de 1995

## COSECHA DE LOTES CALIENTES

### ¿Qué es un lote caliente?

Es aquel que tiene el mayor nivel de infestación de broca en los registros de la finca. Para un buen manejo de la broca, todos los lotes que superen el 5% de infestación deben clasificarse como **lotes calientes**, pero habrá unos más importantes que otros.

### ¿Cómo hacer la cosecha en estos lotes?

1. Inicie la cosecha de estos lotes por los sitios con más broca.
2. Mantenga una cosecha regular, cada tres semanas, en cada uno de los focos.

3. Haga una selección de personal para la cosecha de estos lotes.

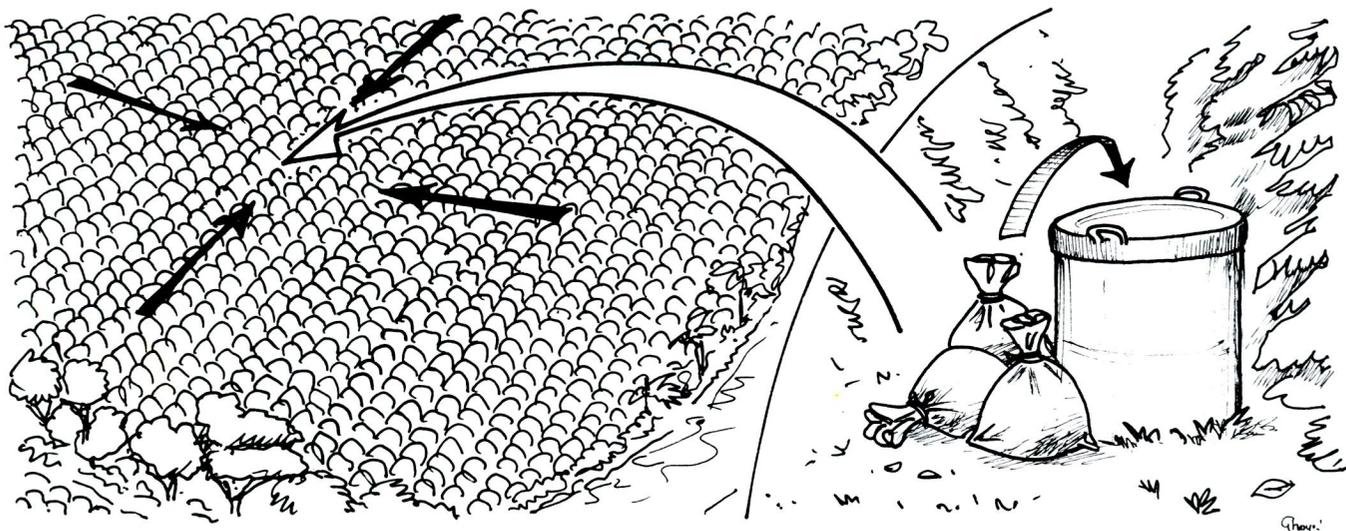
4. En lo posible no utilice más de cinco recolectores por lote hasta de 15 mil árboles.

5. Si existen focos muy definidos, hasta de 50 árboles, con niveles altos de broca (>10%), realice un ploteo en estos árboles para facilitar la recolección de los frutos que caen durante la cosecha. Los frutos brocados que tienen en su interior estados biológicos de broca y que caen durante los primeros pases de cosecha, resultan potencialmente más importantes en el incremento de las poblaciones de broca en el cafetal.

6. Antes de empezar la cosecha del café, procure ubicar un solo punto de vaciado de los cocos o canastos.

7. Para el vaciado de los cocos, utilice recipientes con tapa o costales con revestimiento plástico y manténgalos con la boca cerrada, hasta vaciarlos en la tolva.

8. Recoja el café cosechado a mañana y tarde y despúlpelo inmediatamente. Si no puede hacerlo, cubra la tolva del beneficiador con un plástico transparente para evitar el escape de las brocas.



La caneca que se ubique en el centro del lote caliente (punto de vaciado) debe tener tapa.

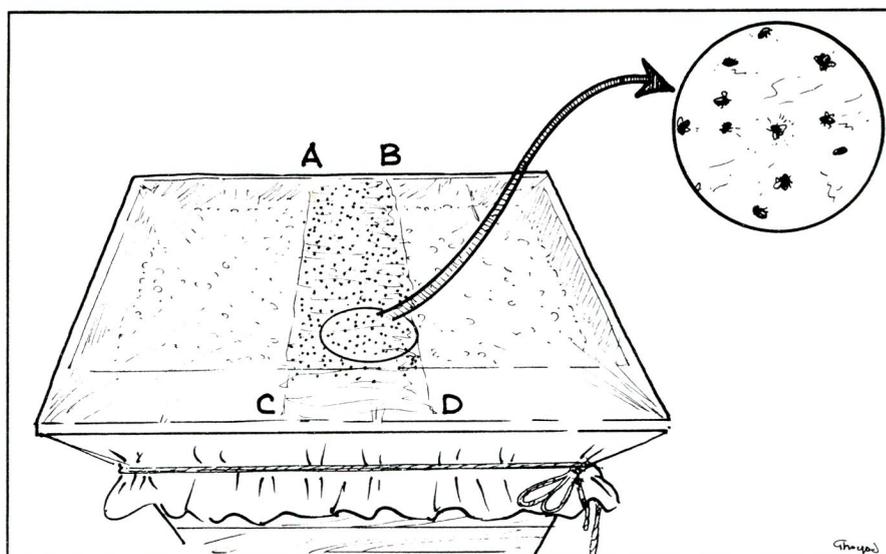
ESTE MATERIAL  
ES DE LIBRE REPRODUCCION

Para información adicional  
comuníquese con:

**Cenicafé**

DIVULGACION  
Tel. (968)506550 Fax. (968)504723  
A.A. 2427 Manzales  
Chinchiná - Caldas - Colombia

9. Aplique pegante (grasa) al plástico (Figura 1) para capturar las brocas que salen de los frutos maduros por calentamiento de la masa. Sobre esta área una vez se ha terminado el despulpado, se puede apreciar la magnitud de la población de broca que hay en el lote cosechado.
10. Durante el lavado recoja todas las espumas o sobrenadantes y séquelas inmediatamente o trátelas con agua caliente antes de secarlas.
11. Deje descomponer la pulpa antes de llevarla al cafetal.
12. El café séquelo prontamente, ojalá no se demore más de una semana en hacerlo. En el café húmedo continúa el proceso evolutivo de la broca, de manera que en dos o



**Figura 1.** ABCD equivale al área del plástico transparente que cubre la tolva, sobre la cual se aplica el pegante (grasa) para capturar las brocas.

tres semanas los huevos y las larvas se transforman en brocas que vuelan del secadero al cafetal.

13. Haga una evaluación de la calidad de la cosecha como se explicó en la Brocarta N° 27.

CAFICULTOR:

NO PERMITA QUE TODA SU FINCA SEA UN **LOTE CALIENTE**

VEYCO

**Cenicafé**

**CENTRO NACIONAL DE INVESTIGACIONES DE CAFE**  
DIVULGACION  
Chinchiná - Caldas - Colombia

PORTE