



Brocarta

Boletín Informativo sobre la broca del café

Número 27

Febrero 15 de 1995

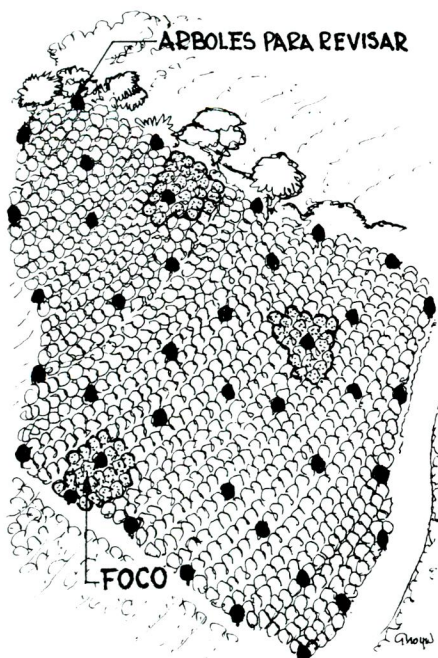
¿ QUE HACER DESPUES DE TERMINADA LA COSECHA ?

Evalúe qué tan bien quedó cosechado cada lote.

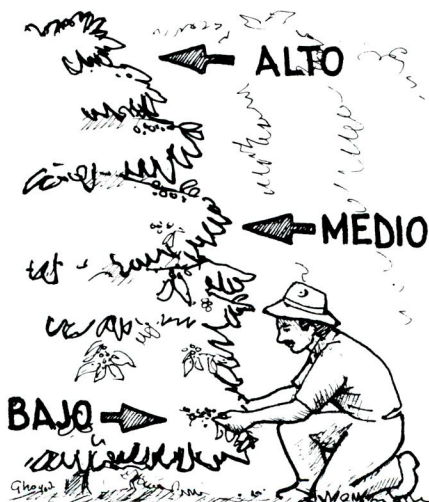
Sea especialmente exigente en la evaluación de los focos y los puntos calientes.

¿ Cómo hacer la evaluación ?

- A. Comience por los lotes con más broca
- B. En cada lote, o en el área cubierta por 15 mil árboles, revise 20 árboles por los bordes (cinco por cada lado) y 20 dentro del lote, procurando revisar aquellos ubicados dentro y alrededor de los focos.



C. Cada cafeto revisado debe ser observado cuidadosamente en los tres niveles: alto, medio y bajo. Durante esta revisión haga recoger todos los frutos maduros, sobremaduros y secos.

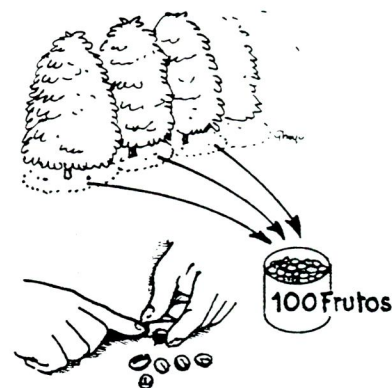


- D. Si el evaluador gasta en promedio tres minutos por árbol, en dos horas se habrán revisado los 40 cafetos.
- E. Como guía para calificar la calidad de la cosecha, tenga en cuenta lo siguiente:

Un árbol durante la cosecha produce unos 1.200 frutos, de los cuales no llegan a la despulpadora un 10%, o sea unos 120 frutos. De estos 120 frutos que se quedan en el cafetal, la mitad (o sea 60 frutos) se cae durante los pases de cosecha y la otra

mitad quedan pegados de las ramas. Durante el repase, que se hace dos o tres semanas después del último pase de cosecha, se debe procurar retirar todos los frutos que no se cosecharon y que al momento del repase están maduros, sobremaduros o secos. Como es imposible en un cafetal de 2ª, 3ª ó 4ª cosecha recoger todos esos frutos que no se cosecharon, debemos aspirar a reducir al máximo esa cantidad (± 60 frutos/árbol), y se considera que es posible dejar menos de 10 frutos por cafeto, lo cual repercute en café de mejor calidad para los próximos graneos.

- F. En 10 árboles ubicados en los focos o con mayor infestación, haga una recolección de los frutos maduros, sobremaduros y secos en el plato.
- G. Tome de éstos, una muestra de 100 frutos y cuente cuántos contienen huevos, larvas, pupas o adultos de broca.



ESTE MATERIAL
ES DE LIBRE REPRODUCCION

Para información adicional
comuníquese con:

Cenicafé

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

H. Esta evaluación sirve de guía para tomar medidas tendientes a proteger la próxima cosecha.

Las brocas desarrolladas en los frutos del suelo estarán penetrando a los frutos de la parte aérea entre los 45 y 60 días después de caídos los frutos del árbol. Las lluvias aceleran la emergencia de las brocas de los frutos en el suelo.

¿ Cómo hacer el repase del lote ?

1. Escoja una personal ágil y responsable para hacer esta práctica.
2. Una cuadrilla de cuatro a cinco repasadores dispersos por el lote, es suficiente.
3. Hacia el medio día haga una evaluación de la cantidad recolectada por cada repasador, la cual debe estar por encima de 4,0kg.
4. Tome una muestra de 100 frutos de cada repasador y cuente cuántos hay brocados.

5. Si el porcentaje de infestación es superior al 20 % se debe proceder a tomar algunas precauciones, tales como: Usar recipientes con tapa para vaciar el café recogido en los cocos y tratar con calor este café antes de despulparlo.

6. Los frutos secos vanos, blandos, fofos o vacíos, que flotan en el agua, no tienen la importancia de los frutos duros o llenos que no flotan.

7. En un jornal se puede recolectar un promedio de 10 kg de café cereza (maduro, sobremaduro y guayaba) durante un repase en un cafetal de tercera o cuarta cosecha, con densidades altas de siembra. En cafetales de primera o segunda cosecha y topografía ondulada el rendimiento es mayor.

8. En un cafetal de 5.000 árboles que produzca 20 frutos por árbol en un repase serían 100.000 frutos, que pueden ser unos 25 Kg de café pergamino seco. Con éstos se puede cubrir en gran parte el costo de los 10 jornales que se emplearían en esa labor.

Se asume que un kg son aproximadamente 800 frutos y que la conversión sería de cinco Kg de café cereza por un kg de café pergamino seco.

9. Si la evaluación del nivel de infestación hecha en el punto 4, es menor del 5,0%, el repase tendría justificación si la cantidad recogida paga el jornal.

10. Los niveles de infestación en los frutos de traviesa aumentan proporcionalmente a la cantidad de frutos brocados que se dejan en el árbol después de la cosecha.

11. Una rigurosa y oportuna recolección de la traviesa, le asegura una cosecha con muy poca broca.

12. No haga repases con jornaleros que recojan menos de 8,0 Kg. Recuerde que mucha gente dentro del lote produce mayor grado de caída del café seco, con lo cual la broca se queda en el cafetal.

RECUERDE: LA BROCA, AUN DESPUES DE LA COSECHA, ES SU ENEMIGO.

VEYCO

Cenicafé

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

PORTE