

Retención de pases de Cosecha



Consiste en **dejar los frutos de café en los árboles por mayor tiempo**, antes de cosecharlos con el fin de aumentar la oferta de frutos maduros.

Una opción para optimizar la mano de obra en la finca cafetera.

Para realizar esta práctica de manera efectiva debe tenerse en cuenta, que:

- ✓ *Solamente funciona con variedades resistentes a la roya del cafeto.*
- ✓ *La infestación por broca debe estar por debajo del 2% antes de empezar la retención.*
- ✓ *La retención funciona para la cosecha manual convencional, con lonas o con derribadora.*

Las variedades resistentes desarrolladas en Cenicafé como son Variedad Colombia, Cenicafé 1, Castillo Zonales y Tabi, son capaces de retener por mayor tiempo los frutos en las plantas, mientras que las variedades susceptibles a la roya, como Caturra, no lo hacen.

Composición de la masa a cosechar

Frutos	17 días	35 días
--------	---------	---------

Verdes	83,16%	42,57%
Pintones	8,89%	13,06%
Maduros	7,37%	38,01%
Sobremaduros	0,38%	5,55%
Secos	0,15%	0,45%
Caídos	0,06%	0,37%

Cosechables	16,79%	57,07%
--------------------	---------------	---------------

Caficultor:

Con la retención de pases aumenta más de tres veces la cantidad de frutos cosechables y así mejora el rendimiento de los recolectores y optimiza la mano de obra en su finca.

MÁS AGRONOMÍA
más productividad
MÁS CALIDAD