

SEPARATA TÉCNICA

Tomado de las Brocartas 38, 40, 46 y 47 de Cenicafé.

Evite la dispersión de **la broca** durante la recolección y el beneficio del **café**

Cenicafé ha investigado el momento en el cual la broca del café vuela y se dispersa durante la recolección y el beneficio del café cereza. En cafetales ubicados en la zona central cafetera, se estimó que durante la cosecha principal, se recolecta entre el 66% y 74% de toda la broca presente en los cafetales. Esta broca es depositada en los costales y sometida al proceso de beneficio con el café cereza. Durante el beneficio, muchas de estas brocas mueren, pero otra parte vuela y se dispersa nuevamente en los cafetales.

La mayor parte de broca que vuela durante la cosecha y el beneficio del café proviene de los costales que permanecen en el cafetal en la recolección y del secado de flotes y pasillas. El escape de la broca en estos procesos equivale a más del 95% del total de la broca que vuela.



Entre el 5% y el 12% de toda la broca presente en la finca se queda en los frutos del suelo después de finalizado la cosecha principal.

👉 **Tenga en cuenta que:**

1

Dejar los costales abiertos en el cafetal durante la recolección, permite que vuele tres veces más broca que cuando los costales se cierran.

2

A pesar de que se escapan adultos de broca durante todo el beneficio del café, no se dispersan grandes cantidades del insecto a partir de la tolva de recibo, el tanque de fermentación, los desagües del beneficiadero, la pulpa y el secado al sol del café pergamino.

3

El secado al sol de pasillas y flotes es la etapa del beneficio que mayor escape de adultos de broca permite, entre el 83% y el 93% de todos los adultos de la broca.

Recomendaciones de manejo para evitar la dispersión de la broca durante la recolección y el beneficio del café cereza, en las cosechas principales

» VIENE PÁG. 7

- 1** Durante la recolección utilice costales de fibra en buen estado y manténgalos amarrados durante el tiempo que permanezca dentro del cafetal.
- 2** Pese dos veces el café cereza, al mediodía y en la tarde.
- 3** Deposite el café cereza en la tolva de recibo inmediatamente lo pese. Cubra la tolva con un plástico impregnado de pegante.
- 4** Seque las pasillas y los flotes resultantes del beneficio del café en marquesinas plásticas, en el silo mecánico o en su defecto, solarice este café antes de secado al sol.



¿Cómo hacer la solarización del café?

- 1** Deposite las pasillas y los flotes en un recipiente plástico, cubierto con plástico, durante 48 horas.
- 2** Cubra con un plástico la helada de secado del café, durante 48 horas.

La recolección y el beneficio del café, junto con el zoqueo de cafetales infestados, son las prácticas agronómicas que mayor número de adultos de broca dispersa. Si evita el escape de estas brocas podrá manejar la plaga en los cafetales.



Evite la dispersión de la broca

EL REPASE Actividad para el manejo de la broca del café en Colombia.

El repase se define como la recolección de frutos de café secos, sobremaduros y maduros de los árboles, y si es necesario del suelo, una vez hayan analizado los períodos de cosecha principal y mitaca. Es decir, el repase como práctica de control cultural de la broca del café, debe realizarse dos veces en el año.

¿Cuándo debe realizarse el repase en los cafetales?

El Repase complementa la Recolección oportuna de los frutos maduros, y ambas estrategias se denominan Re-Re. ¿Cuándo debe realizarse el repase en los cafetales? El repase se debe realizar después de 2 a 3 semanas de realizado el último pase de cosecha, que generalmente coincide con el período crítico del ataque de la broca.



Figura: brocarta 47 Cenicafe

Manejo de la broca durante las renovaciones de café en la finca

Se recomienda renovar todos los años una quinta parte de los cafetales por medio del zoqueo, con el fin de mantener un promedio de producción alto y rentable por hectárea, y a su vez, manejar la broca del café.

Después de la cuarta o quinta cosecha se zoquean los cafetales, una vez finaliza la cosecha

principal, es decir, a partir del mes de enero en la zona central cafetera y en el norte del país, y de agosto para regiones donde existen cosechas principales en los dos semestres del año. Igualmente, esta época coincide con tiempos secos que limitarían el desarrollo de enfermedades.



Manejo de la broca durante las renovaciones de café en la finca

En estudios realizados por Cenicafé, se evaluó la cantidad de adultos de broca que quedaron en frutos del suelo después de la eliminación del cafetal, su desarrollo biológico en los frutos infestados, la emergencia de adultos y el impacto de estos vuelos de broca en los porcentajes de infestación de los cafetales vecinos.

Se encontró que en un cafetal desramado sin cosecha sanitaria pueden quedar en el suelo entre 7 y 9 millones de brocas en los frutos remanentes en las ramas.

Entre el 50% y 65% de estas brocas se quedan en los frutos verdes, los cuales para las épocas del zoqueo, podrían tener más de 120 días de haberse formado, es decir, que son fuente de alimento, refugio y sitio de reproducción del insecto. Estas brocas permanecieron vivas en el interior de los frutos hasta después de 100 días de haber cortado las ramas. Esto indica que las condiciones climáticas extremas a las que quedan expuestas estos frutos en el suelo, no afectan su sobrevivencia y desarrollo.

Evaluaciones realizadas en varios cafetales zoqueados, con niveles de infestación mayores a 12% permitieron estimar que por hectárea volaron entre 2,0 y 3,5 millones de brocas, durante 170 días después de haber eliminado las ramas. El 80% de estas brocas volaron durante los primeros 60 días después de la eliminación de las ramas del árbol con los frutos de café infestados.

La presencia de la broca exige las siguientes prácticas para el zoqueo de los cafetales

1. Zoquee una vez finalice la cosecha principal. No se debe prolongar más allá de febrero para regiones donde la cosecha principal ocurre en el 2do semestre del año, ni de septiembre para las zonas donde la cosecha principal se realiza en el 1er semestre del año.

2. Realice la cosecha sanitaria, que consiste en la recolección manual asistida con guantes de vaqueta, carnaza o ingeniero, de los frutos verdes, maduros y secos. Utilice el recipiente recolector tradicional.

3. Deje al menos dos surcos de árboles trampa, alrededor y en la parte central del lote. A estos árboles no se les realiza la cosecha sanitaria.

4. Aplique el hongo *Beauveria bassiana* al suelo, en una cantidad de 2 g/L de agua, después de la cosecha sanitaria, antes de cortar las ramas de los árboles y 15 días después.



Haga el desrame de los árboles, excepto de los árboles trampa.

Coseche los frutos maduros de los árboles trampa cada 15 días, y elimine los árboles después de dos meses y medio, luego de hacerles cosecha sanitaria.



5. Evalúe el porcentaje de broca en los primeros surcos de los cafetales vecinos. Si es necesario, aplique un insecticida como fenitrotion, clorpirifos o fentoato en una concentración de 6 cc/L de agua, o un insecticida biológica como *Beauveria bassiana*, en una cantidad de 2 g/L de agua.

¡Amigo caficultor tenga cuidado con la broca y comprométase realizando las labores culturales en su cultivo!