

## 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

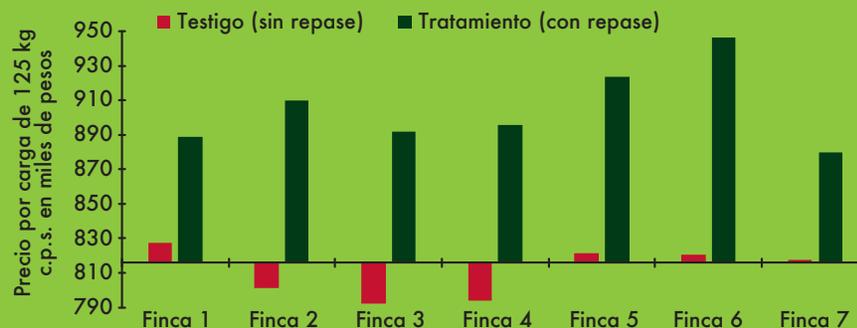


Grano sano excelso

## Tipos de granos brocados evaluados en café verde



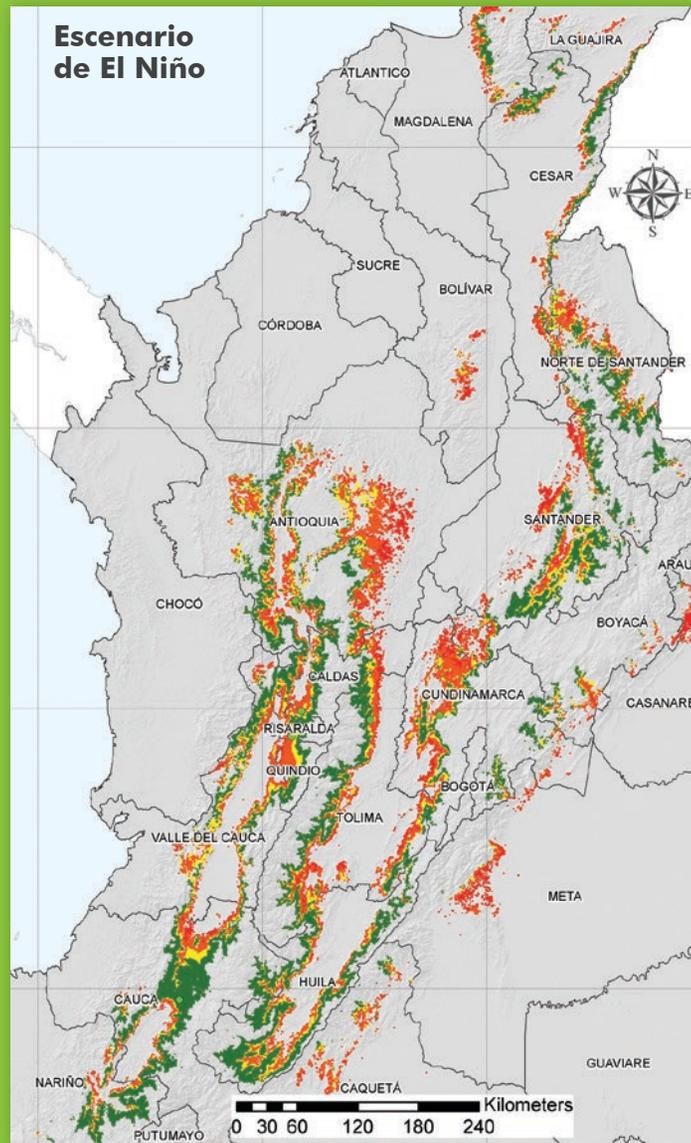
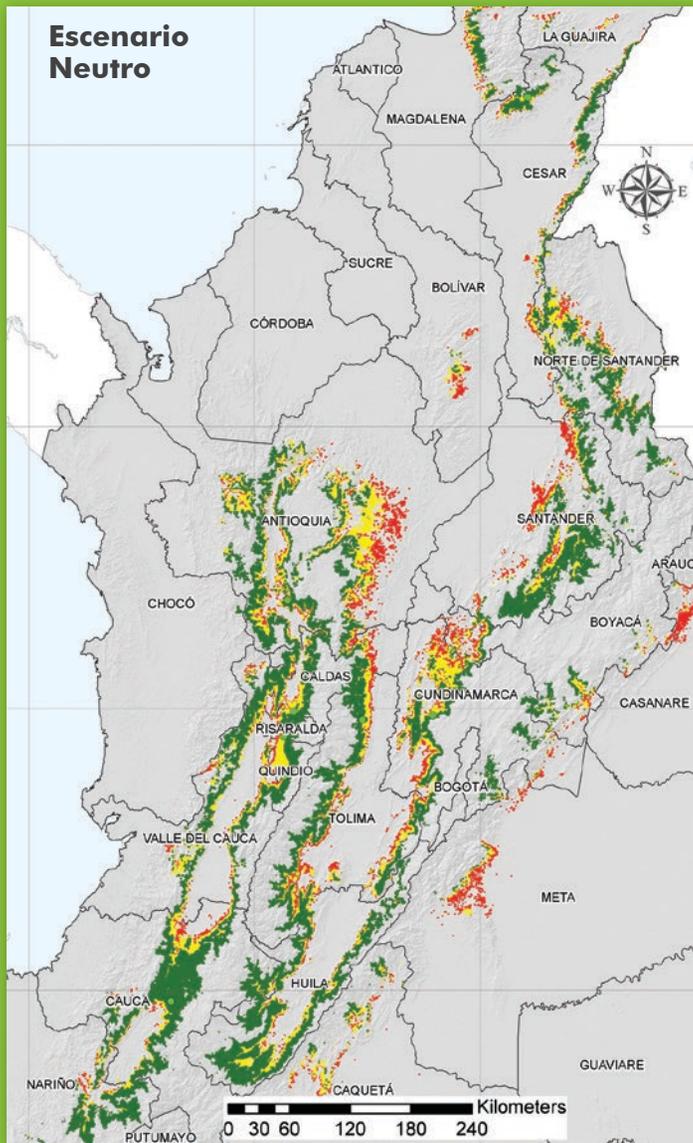
Canastilla para recolectar los frutos del suelo



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**

# 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