



Proyecto Jatun Sach'a

...desarrollando una agricultura inteligente



EL CULTIVO DEL CAFÉ ORGÁNICO

PROYECTO: MANEJO INTEGRAL DE LOS RECURSOS NATURALES EN EL TROPICO DE COCHABAMBA Y LOS YUNGAS DE LA PAZ – BOL/179

1. El café orgánico

Es un producto que tiene mucha demanda y buenos precios en el mercado internacional. La especie de café arábica es la que tiene mayor demanda y bajo sistemas agroforestales nos permite tener buenos ingresos económicos.



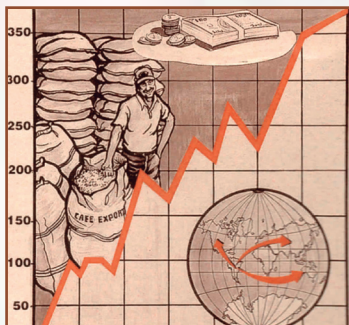
2. Condiciones para su cultivo

La zona de los Yungas tiene las condiciones necesarias para el cultivo del café. Podemos hacerlo en montes y barbechos, combinando con Huasicucho y Toco Colorado o con especies forestales, que dan semisombra a las plantas de café. La madera de los forestales podemos aprovecharlo en el futuro.



3. Ventajas del cultivo de café orgánico

Al producir café orgánico, preservamos el medio ambiente, no usamos ni gastamos en agroquímicos, y buscamos la sostenibilidad del cultivo. Todo esto es reconocido en los mercados internacionales, quienes nos pagan un sobreprecio por nuestro café orgánico.



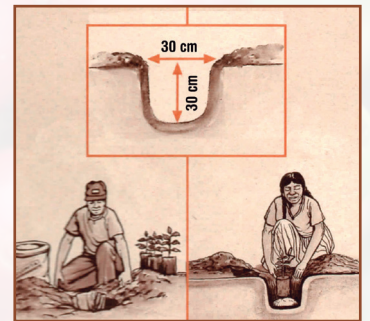
4. Densidad de la plantación

Tomando en cuenta las condiciones de humedad, pendientes y las variedades, en los Yungas podemos utilizar entre 3,000 y 4,000 plantas por hectárea, con una distancia promedio de 2 metros entre surcos y 1.5 metros entre plantas.



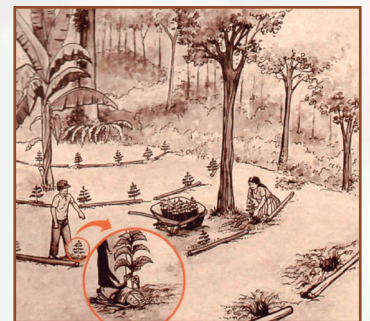
5. Cavado de hoyos

Para el trasplante del café del vivero al lote, cavamos hoyos de 30 x 30 centímetros. La tierra que estaba en la parte superior ponemos al fondo, y arriba la que estaba al fondo, mezclando con compost o humus de lombrices.



6. Plantación del café

Hay que hacerlo en la época de lluvia y en un día nublado. Debemos cuidar de no enterrar el cuello de la planta y apisonar la tierra para que la planta se fije bien. En pendientes, debemos plantar el café en curvas de nivel y construir barreras vivas y muertas, para evitar la erosión.



7. Manejo de semisombra

En parcelas con monte debemos dejar en pie los árboles de buena madera para semisombra. También podemos usar bananales en descarte como semisombra temporal hasta que crezcan los árboles maderables que plantamos como sombra definitiva.



8. Cuidados que debemos tener

- Sustituir las plantitas que no hayan crecido.
- Realizar deshierbes sólo con machete, hasta que las plantas se desarrollen y puedan controlar las malezas con su sombra.



9. Poda

Las plantas deben tener más o menos una altura de 2 metros, para facilitar la cosecha y hacer que haya una producción más uniforme. En caso de cafetales viejos se debe hacer la poda o "pillu" a 30 centímetros del suelo para que las plantas vuelvan a tener buena cosecha.



10. La cosecha

La cosecha coincide con el inicio de la época seca y podemos realizar 3 ó 4 pasadas, hasta que se coseche la totalidad de las cerezas. Para asegurar calidad, sólo debemos cosechar las cerezas guindas que están bien maduras.



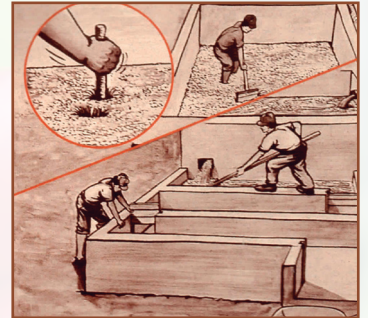
11. Despulpado de las cerezas de café

El despulpado debemos hacerlo en el mismo día de la cosecha, utilizando una despulpadora manual o llevando el café guindo a la planta de prebeneficio.



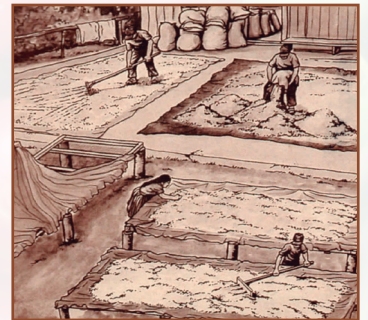
12. Fermentado y lavado

La fermentación debemos hacerla en bateas de madera o tanques de cemento, durante 18 a 24 horas. El café está fermentado cuando al meter un palo dentro la masa y formar un hoyo, éste no se desmorona. Luego debemos lavarlo muy bien con bastante agua limpia y corriente(por lo menos 3 veces), descartando los granos que flotan.



13. Secado

Luego de lavado el café, tendemos los granos sobre tarimas, esteras o patios de cemento, removiendo constantemente para lograr un secado uniforme. Nunca debemos dejar el café extendido durante la noche o cuando hay neblina.



14. Almacenado

Finalmente, el café lo almacenamos en sacos de yute, en lugares cubiertos, con buena ventilación y pisos de madera a una altura de 50 centímetros del piso.

