Café Ecológico

Café Ecológico

PUNTOS CLAVE PARA LA PRODUCCIÓN Y PROCESAMIENTO DEL CAFÉ ORGÁNICO

1. Prácticas de conservación del suelo
2. Mejora de la fertilidad del suelo
3. Reciclaje de residuos de cosecha y estiércoles
4. Renovación de cafetales
5. Rehabilitación y mantenimiento de cafetales
6. Manejo de plagas y enfermedades
7. Diversificación de cultivos e integración pecuaria
8. Infraestructura de beneficio y secado del café
9. Procesos de cosecha, beneficio y secado
10. Manejo de basuras y aguas mieles
11. Registros contables

Café Ecológico

SELECCIÓN DE LAS SEMILLAS

Primero, **definir la variedad** del café, adaptándose siempre a las condiciones locales

Segundo, **recoger las semillas** de los árboles más frondosos, sanos y productivos (edad: entre 4 y 6 años)

Proceden de frutos en óptimo estado de maduración y mejor de las ramas centrales

Se **despulpa el grano** y se **fermenta** más de 12 horas (habremos descartado granos vanos que flotan en el agua)

Se secan al sol (quitamos el pergamino) y luego a la sombra (hasta secado total)

Rendimiento: de 1 Kg de semillas pergamino obtenemos 2.500 a 3.000 plantitas

Café Ecológico

CONSTRUCCIÓN DEL SEMILLERO

En el lecho se disponen distintas capas de tierras y arenas para buena dotación de luz y sustrato: 15 cm de tierra negra y encima arena fina que drene bien (previamente desinfectada al sol o con agua hirviendo.

El sembrado de las semillas se realiza por voleo o colocándolas en hileras.

Tras sembrar, se cubre con una nueva capa de arena fina desinfectada. Se ponen hojas de palma a modo de toldo.

El riego, con agua limpia, una o dos veces al día en verano.

GERMINACIÓN EN EL DÍA 45

Café Ecológico

EL TRANSPLANTE DEL CAFÉ

Las plantitas se transplantan a unas bolsitas negras alargadas y rellenas de un sustrato formado por 1 parte de abono orgánico y 2 partes de tierra negra.

Para favorecer el drenaje, las bolsas presentan orificios al fondo y los lados. Debe rellenarse sin dejar bolsas de aire.

La plántula se traspasa a la bolsa siempre de forma vertical, y cuidando mucho de de que la raíz quede bien extendida; luego se presiona nuevamente el sustrato para que no queden bolsas de aire.

NOTA: Desechar siempre plántulas cuya raíz no esté en perfecto estado, o sin homogeneidad en color, tamaño o forma.

Café Ecológico

EL MANEJO DEL VIVERO

Las bolsas se acomodan en “camas” de 1 metro ancho por el largo necesario.

La sombra se intentará que sea natural, o si no, crear un cobertizo con un manejo de sombra del 70% (progresivamente se puede ir disminuyendo).

Riego: sustrato siempre húmedo, sin exceso de agua

Abonado: preparados biológicos como biol o purines.

NOTA: Las plantas se transplantarán al campo cuando presenten de 2 a 3 cruces; desechar las que presenten retrasos en el crecimiento, malformaciones o problemas fitosanitarios.

Café Ecológico

ESTABLECIMIENTO Y TRAZADO DEL CAFETAL

- Debe establecerse en la **época lluviosa**, seleccionando siempre las mejores plantas del vivero, sanas, vigorosas y con dos a tres cruces.

- Prestar atención de que la planta quede **bien centrada** en el hoyo, con el tallo bien recto y el cuello a ras de suelo; la raíz principal debe quedar recta y vertical. Presionar la tierra.

- El trazado dependerá del **grado de inclinación del terreno**:

  - más llano, distribución más cuadrada regular

  -más pronunciado, emplear curvas de nivel

- **Otros factores** a tener en cuenta: variedad del café, número de plantas, sistemas de poda, sistemas de sombra, asocios, forma de abono, presencias de plagas…

Ejemplo: número de árboles para una hectárea

4.600 cafetos de porte bajo (caturra o catuaí)

2.000 cafetos de porte alto (typica o bourbon)

Café Ecológico

LA COMPOSTERA Y ABONO BOKASHI

Obtención del compost: sobre rastrojos, se colocan capas alternas de residuos como pulpa de café, tallo de plátano picado, hojarasca, leguminosas, estiércoles, ceniza y tierra negra, hasta 1 m de altura. Relación material vegetal: estiércol, 3 a 1.

Voltear 1 vez al mes; alcanzará el color y olor de la tierra negra.

En el abono tipo Bokashi, se incorpora melaza a parte de estiércol de distintas procedencias. En unos 60 días este compost dejará de estar caliente en su interior, lo que significará que el proceso ha finalizado. Recomendada la aplicación de 2 a 6 libras por árbol y año.

NOTA: Para 1.000 libras de abono orgánico, la dimensión de la compostera será de 1m de ancho, por 3 de largo, y 1m de alto.

Café Ecológico

ELABORACIÓN Y APLICACIÓN DE BIOL

BIOL: abono líquido con uso preferente sobre la semilla o como **fertilizante foliar**. Aumenta la producción, acelera el crecimiento de brotes y por su olor presenta **propiedades repelentes** de insectos.

Elaboración: partes iguales de agua y estiércol, con melaza o azúcar y leche o suero, en tanques sellados herméticamente (con válvula de escape para el gas formado). El proceso termina entre 30 y 40 días (cuando deja de emitir gases por la válvula).

Uso como **insecticida**: diluir en agua en proporción **1:1**

Uso como **fertilizante**: diluir en agua en proporción **1:4**

Café Ecológico

MANEJO DE ARVENSES

(O HIERBAS ADVENTICIAS)

Son básicos para **conservar el estado óptimo** del suelo: aporte elevado de biomasa, y mantenimiento de propia estructura del suelo.

Eliminar las dañinas para el cafetal: zarzas, helechos, algunos pastos…

Gran importancia del **aporte de sombra**, tanto para el rendimiento del cafetal como para la aparición de arvenses.
Recomendado: leguminosas y plátano.

Café Ecológico

MANEJO DE ENFERMEDADES

Lo más importante, **medidas culturales profilácticas** sobre las enfermedades propias del café.

Ejemplos: manejo de sombras (excesivas, mayor ataque de hongos), aireación, empleo de abonos adecuados, recogida de granos sobremaduros o caídos…

Permitida la aplicación del **CALDO BORDELÉS**, que se prepara con sulfato de cobre y cal en agua.

Su aplicación puede ser **preventiva y curativa**, aplicándose por aspersión; se dirige al envés de las hojas, el tallo y las ramas.

Existen preparados biológicos como extracto de papaya que se puede emplear en casos de ROYA.

Café Ecológico

REHABILITACIÓN DE CAFETALES

Medidas:

1. **PODA SELECTIVA**; eliminar las ramas viejas, quebradas y las partes improductivas de los cafetos para conseguir nuevas ramas productivas.

   Si se eliminan tallos viejos, se “recepa” el cafeto.

2. **RECEPA**; se corta en bisel el tallo principal a 30 cm de altura, curándose corte con sábila, ceniza o arcilla.

   De este tallo brotan numerosas ramas de las que se seleccionan 3 o 4 brotes sanos.

3. **RESIEMBRA TOTAL O PARCIAL**; recomendada en cafetales muy viejos que finalicen su ciclo productivo o con serios problemas de plagas o enfermedades.

Café Ecológico

La Cosecha del Café

Se **cosecha manualmente** en forma de pepiteo recogiendo el café cereza en distintos pases.

Evitar que aparezcan ramitas, hojas, piedras o cualquier otro elemento extraño.

Cuidado con el café ya recogido y su **exposición al sol**: su fermentación es muy rápida.

Es muy importante **recoger el grano caído** para evitar la propagación de enfermedades (nunca mezclarlo con el recogido).

Importante:

El despulpado del grano debe hacerse el mismo día de la recogida.

Café Ecológico

El Beneficio Húmedo

Mediante **despulpadoras** quitamos la pulpa antes de que se degrade el fruto; la regulación es continúa para no morder ni romper los granos.

Los granos despulpados pasan a **tanques de fermentación**, donde se lavan varias veces con agua limpia. Se retiran granos vanos e impurezas. Aprox. 12 horas.

Las aguas de lavado, **“aguas mieles”**, nunca serán vertidas; se recogen, igual que las pulpas, para la elaboración de abonos orgánicos.

Café Ecológico

El Secado del Café

Después de lavado, el café llamado **"pergamino"** se secará extendido en patios de secado en capas uniformes, con un secado homogéneo y sin dañarse la capa externa del grano (el pergamino).

Humedad adecuada que debe conseguirse con el secado: **10-12%**

Nunca debe almacenarse café **"mojado"** (H>12%), fermentaría o mohosearía.

Café se almacena en sacos limpios sobre palés de madera, en un tiempo que debe ser el menor posible.

Posteriormente, se selecciona el grano bueno uno a uno y en función de su tamaño, y ya tendremos el **café "verde"** listo para ser tostado.