

FICHA TÉCNICA N° 07 REQUERIMIENTOS AGROCLIMÁTICOS DEL CULTIVO DE CAFÉ

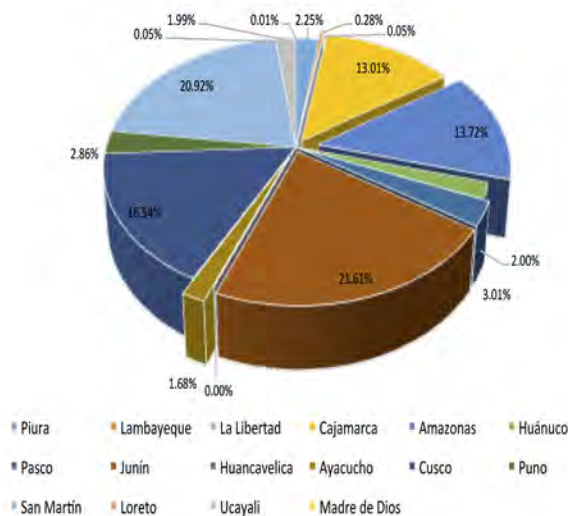
a) Especificaciones técnicas:

- Nombre Común:** Café
- Nombre Científico:** *Coffea arabica* L.
- Familia:** Rubiaceae
- Origen:** Nor-Oriente de África (Etiopia).
- Regiones Naturales:** Selva Alta o Rupa Rupa (entre 1000 a 2000 msnm)
- Varietades:** Arábigos (típica, caturra, catimores, pache y bourbon) y Robusta.
- Periodo Vegetativo:** Arbusto perenne, empieza producir: 3 – 4 años.

Fuente: DGPA/DEEIA www.minagri.gob.pe



b) Participación superficie sembrada a nivel nacional (%):



Durante la campaña 2014/2015, Junín mantiene la mayor superficie instalada con 77,213.5 ha, con una participación del 21,61 %, seguido de San Martín con 74,762.5 ha (20.92 %), Cusco con 59,116 ha (16.54 %), Amazonas 49,020 ha (13.72 %) y Cajamarca con 46,500.25 ha (13.01 %) ; estos departamentos concentran el 85.80 % de toda la superficie instalada nacional.

El departamento de La Libertad mantiene el mejor rendimiento promedio con 1,013 kg/ha, seguido de Cajamarca con 854 kg/ha, Ucayali con 793 kg/ha y San Martín con 760 kg/ha.

Junín presenta rendimientos por debajo del promedio nacional (391 kg/ha). El rendimiento promedio nacional es de 585 kg/ha.

Fuente: DGSEP/DEA
Elaboración: DGPA/DEEIA

c) Estadios de Crecimiento:



Fuente: www.senamhi.gob.pe
Elaboración: MINAGRI-DGPA

- 1 **HINCHAZÓN DE YEMAS:** Las yemas florales, localizadas en los nudos de las ramas laterales, muestran un hinchamiento, producto de su alargamiento en forma de estaquillas, y luego cambian de color verde a blanco.
- 2 **BOTÓN FLORAL:** Las yemas florales se abren apreciándose los botones florales. De cada yema floral por lo general se forman 4 botones florales.
- 3 **FLORACIÓN:** Apertura de los botones florales con pétalos blancos.
- 4 **FRUCTIFICACIÓN:** Se inicia con el cuajado de los frutos, donde alcanzan un diámetro de 3 a 5 mm. Estos frutos continúan creciendo hasta tornarse duros y de color verde. Al final de esta fase se aprecia una semilla, completamente formada, de pulpa blanca. Se aprecia el primer botón floral.
- 5 **MADURACIÓN:** Los granos son suaves nuevamente y han cambiado de color verde a verde amarillento, para finalmente tornarse ya sea rojo vinoso o amarillo brillante, según el cultivar. La pulpa entre las semillas y la cáscara es dulce.

d) Requerimientos Climáticos:

Meses	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero
Estados Fenológicos	Crecimiento vegetativo						Crecimiento vegetativo					
	Crecimiento de hojas				Reposo - Poda		Formación de yemas foliares					
Ciclo Vegetativo	Crecimiento de órganos reproductivos						Crecimiento de los órganos reproductivos					
	Llenado de granos (1)		Maduración de Frutos (5)			Cosecha Comercial		Inducción (1)		Estolones Florales (2) y Floración (3)		Llenado de granos (4)
Parte aérea	Hinchazón de Yemas (1)		Botón Floral (2)		Floración (3)		Fructificación (4)		Maduración (5)			
Parte radicular	Desarrollo y crecimiento de raíces											
Ocurrencia de la fase (lpp) ¹	18 - 22		42 - 60		65 - 100		100 - 180		200 - 240 (7.0 - 8.0 meses)			
Temperatura Óptima	18 a 22°C		18 a 22°C		18 a 24°C		18 a 24°C		18 a 24°C			
Temperatura Crítica	< 15°C		< 15°C a 25°C >		< 15°C a 28°C >		< 15°C a 28°C >		< 15°C a 28°C >			
Humedad Óptima	> 75%		> 75%		> 75%		> 75%		> 75%			
Déficit Hídrico	Sensible		Sensible		Sensible		Tolerante		Tolerante			

Fuente: www.senamhi.gob.pe
 Elaboración: DGPA-DEEIA

El clima de la selva tropical, área donde se cultiva el café, es variable según zonas cafetaleras, debido a la combinación de diversos factores; entre los cuales tenemos, altitud, nubosidad, precipitación, radiación solar, etc. Los factores climáticos considerados como los más determinantes para un buen desarrollo de las plantaciones de café son la temperatura y la precipitación.

Las temperaturas medias exigidas para un mejor crecimiento y desarrollo de las variedades de café cultivado, están en el rango de 18 a 22 °C, este factor climático incide en el desarrollo fenológico del cultivo.

e) Requerimiento de Suelos y Agua:

De manera general, los suelos de Selva presentan características físicas adecuadas para fomentar la agricultura tropical, éstas son: profundidad, textura, estructura. Es necesario resaltar que las características químicas como el pH, Materia Orgánica (M.O.) y los elementos minerales como el nitrógeno, fósforo, potasio, calcio, magnesio, etc.

El contenido de MO de los suelos debe estar entre 2 y 4 %. El pH debe estar entre 4.5 - 5.5.

En cuanto al relieve y fisiografía, pendientes que van desde 30% a más de 80%, presentando paisajes con colinas que fluctúan entre 800 y 2600 msnm. Las altitudes mayores a 1200 msnm presentan mejores condiciones de clima para la producción de café de excelente calidad.

El comportamiento de la precipitación (principalmente lluvias) redonda su importancia por ser la fuente de abastecimiento de agua para la humedad del suelo. Es importante que las precipitaciones tengan una buena distribución para satisfacer los requerimientos de agua de la planta en las etapas de floración, llenado de grano y cosecha. La cantidad requerida por el café para un buen crecimiento y desarrollo es de 1,600 a 1,800 mm/año.

“Mejores suelos, mejores productos, mejor calidad de vida para el productor agrario”

pH = Medida de acidez y/o alcalinidad