

BOLETÍN TÉCNICO

ENERO 2020

CEDICAFÉ

CENTRO DE INVESTIGACIONES EN CAFÉ



Recomendaciones de la época para el
Control de la Broca del Fruto del Cafeto

Recomendaciones de la época para el control de la Broca del Fruto del Cafeto -*Hypothenemus hampei*-

Ing. Oscar Guillermo Campos Almengor
Investigador Nacional de Plagas y Enfermedades
Centro de Investigaciones en Café de Anacafé –Cedicafé–
Enero, 2020

La Broca causa serios daños a los frutos del café. Afecta los rendimientos y la calidad del café al momento de procesarlo. Las labores de control de plagas, como la broca del fruto, deben ser implementadas para prevenir los daños que estas causan. Es fundamental realizar un manejo integrado, iniciando al finalizar la cosecha.

En este boletín se sugieren las acciones que deben ejecutarse en esta época para regular las poblaciones de la plaga.

Broca del fruto del cafeto

Es considerada una plaga silenciosa ya que, de no realizarse muestreos en la unidad productiva, puede pasar desapercibida durante todo el ciclo.

Los niveles de infestación de la broca inciden directamente en la conversión cereza-pergamino y en la calidad del grano, se traduce en pérdidas económicas considerables para el caficultor.

Para reducir los daños que ocasiona ***H. hampei***, a continuación 3 estrategias de Manejo Integrado de la Broca -MIB- que pueden implementarse al finalizar la cosecha.

1. Control Manual

El control efectivo de la plaga se inicia con una cosecha eficiente, solicitando y supervisando al personal a cargo de la cosecha que no dejen café en el suelo y que no queden frutos en las ramas en el último corte.

La pepena y evacuación de frutos remanentes en la planta es una labor que debe realizarse después de concluida la cosecha.

Para evitar que la broca escape en su estado adulto, se recomienda tratar el fruto remanente recolectado en forma química, utilizando una pastilla de *Phostoxin* (Fosforo de aluminio) por cada 4 quintales de café recolectado, cubriéndose herméticamente con plástico o lona durante un periodo de 18 horas.

También puede utilizarse el tratamiento térmico, sumergiendo el café brocado durante 5 minutos en agua hirviendo para luego secarlo en el patio.

2. Control Etológico (uso de trampas)

En simultáneo al Control Manual, deben colocarse trampas para la captura de broca. Las trampas funcionan con un “atrayente” compuesto de una mezcla de alcoholes, etanol y metanol, en partes iguales (relación 1:1).

Materiales para la elaboración de trampas: El diseño más utilizado de trampa es el Eco-lapar. Para su elaboración se requieren botellas plásticas desechables de aguas gaseosas, tamaño jumbo; alcoholes etílico y metílico al 95%; pintura de aceite de color rojo; alambre galvanizado número 20; solvente para pintura; brochas; pajillas; una jeringa de 10cc; navaja y anilina color café, roja o verde para mezclar con los alcoholes.

En los estudios realizados por el Centro de Investigaciones de Café -Cedicafé-, se realizaron innovaciones en la estructura de la trampa, sustituyendo el gotero tradicional por pajillas como difusor, reduciendo significativamente el costo de la trampa.

Densidad y mantenimiento de las trampas: Técnicamente se recomienda instalar 12 trampas por manzana. Para incrementar su eficiencia, un considerable número de caficultores han optado por utilizar 16 trampas por manzana.

Se debe dar mantenimiento a las trampas cada 2 semanas, cambiando el agua y recolectando la broca para cuantificar el nivel de captura. Utilizando una jeringa, se debe recargar el difusor (pajilla) con la mezcla de alcoholes.

Tiempo que deben permanecer las trampas en campo: Las trampas se instalan al finalizar la cosecha y se retiran cuando las lluvias se han establecido plenamente, esto porque, con más de 200 milímetros de lluvia acumulada a partir de enero, los niveles de captura de broca son nulos.

3. Control biológico con parasitoides (*Cephalonomia stephanoderis*)

Esta época es oportuna para implementar el control biológico, estrategia del MIB. Por ser un parasitoide obligado o específico de la broca, el **C. stephanoderis** posee una gran capacidad de búsqueda de su hospedero –la broca-, contribuyendo efectivamente en el control de las poblaciones residuales de la plaga que puedan estar en los frutos remanentes en la planta y en el suelo después de cosecha.

Esta estrategia es implementada por unidades productivas que cuentan con laboratorios artesanales de producción de parasitoides con el apoyo técnico de Anacafé.

Más información

Centro de Investigaciones en Café de Anacafé –Cedicafé

(+502) 2421-3700 extensión 3046

info@anacafe.org

www.anacafe.org