

# CALENDARIO DEL CULTIVO DE CAFÉ



# 2022



 @progresauE [www.proyectoprogresu.org](http://www.proyectoprogresu.org)



# CALENDARIO

## DEL CULTIVO DE CAFÉ

# 2022



El presente calendario está dedicado a los **productores y productoras de El Paraíso**, que cada año, se esfuerzan por mejorar la competitividad de sus fincas, para producir uno de los mejores cafés de Honduras. PROGRESA cuenta con auspicio de la Unión Europea y es ejecutado por Swisscontact, en alianza con el IHCAFE, Secretaría de Agricultura y Ganadería, Molinos de Honduras y las Alcaldías de Danlí y Namasigüe.

© Swisscontact, 2021.

Swisscontact. Calendario del cultivo de café, Honduras. 2022. 14 páginas.

Este calendario ha sido elaborado con el apoyo financiero de la Unión Europea. Su contenido es responsabilidad exclusiva de Swisscontact y no necesariamente refleja los puntos de vista de la Unión Europea ni de los socios del proyecto PROGRESA. La Unión Europea cuenta con licencia en determinadas condiciones.

Autores: Ramón Fuentes, Marco Vásquez, Carlos Ardón, Orlando Cáceres y Fernando Tejeda (Swisscontact).

Fotografías: Marco Vásquez y Mario Urrutia.

Diseño gráfico: Esther Galeano.



# ENERO 2022

DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
						1
2 	3	4	5	6	7	8
9 	10	11	12	13	14	15
16	17 	18	19	20	21	22
23/30	24/31 	25 	26	27	28	29

Una buena recolección de fruto es un punto clave para obtener excelentes atributos en el perfil de taza, por lo cual, es importante seguir estos consejos:



Establecer una escala de maduración, para determinar el porcentaje de uvas maduras en la finca.



Verificar disponibilidad de corteros, canastos y sacos.



Calibrar despulpadora y limpiar el área de beneficio.



Recolectar solamente las uvas maduras o con color a "sangre de toro", en este punto se obtiene mayor calidad y rendimiento en el grano.



Sumergir las uvas en un recipiente con agua, esto ayudará a eliminar las uvas vanas, material flotante y a regular la temperatura del grano; también ayuda a reducir la carga bacteriana.



Poner bajo sombra sacos con uvas, para retardar la fermentación.



# FEBRERO 2022

DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

**El despulpado es un punto crítico en la calidad del café; este consiste en retirar la pulpa de la uva madura. Se hace entre seis a doce horas máximo después de la cosecha, caso contrario, hay riesgo de sabores sobrefermentados. Un buen despulpado incluye:**

- Limpiar diariamente el equipo, y conocer todas sus partes y funcionamiento. Retirar los residuos orgánicos porque generan malos olores. Lubricar y pintar sin dejar excesos que puedan contaminar al aromático.
- Es muy importante calibrar la despulpadora para reducir daños al grano y seguir estas recomendaciones:
  - Antes de despulpar verificar que las platinas dejen pasar una cantidad adecuada de cerezas (una hilera).
  - La camisa no debe estar dañada (para no quebrar ni dejar pasar uvas enteras).
  - El pechero debe tener los canales bien marcados, no desgastados (sino se daña el grano).
  - Verificar la rotación de la despulpadora de acuerdo con su diseño y marca.



# MARZO 2022

DOMINGO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

SÁBADO

		1	2 	3	4	5
6	7	8	9	10 	11	12
13	14	15	16	17	18 	19
20	21	22	23	24 	25	26
27	28	29	30	31		

Además de separar el mucílago (mesocarpio) del grano, la fermentación controlada realza los atributos de aromas y sabores, mejorando el perfil de taza. Un buen proceso reduce defectos como granos negros, fermentados, manchados, con hongos y sucios.

**Lo ideal es que no pase de 24 horas, pero en lugares fríos o con fermentaciones controladas (sumergida, apilada o al vacío) puede llegar hasta 36 horas, tener en cuenta lo siguiente:**

- Mantener temperaturas máximas de 20 °C, voltear la masa si es necesario y mantener una altura máxima de 50 cm.
- Para conocer el punto óptimo, se mete un palo grueso, si al sacarlo permanece firme el hueco, significa que la fermentación concluyó; además, los granos también se sienten ásperos, signo que el mucílago se despegó.

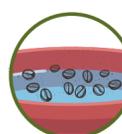
**Posterior a la fermentación, se lavan los granos, siguiendo estas recomendaciones:**



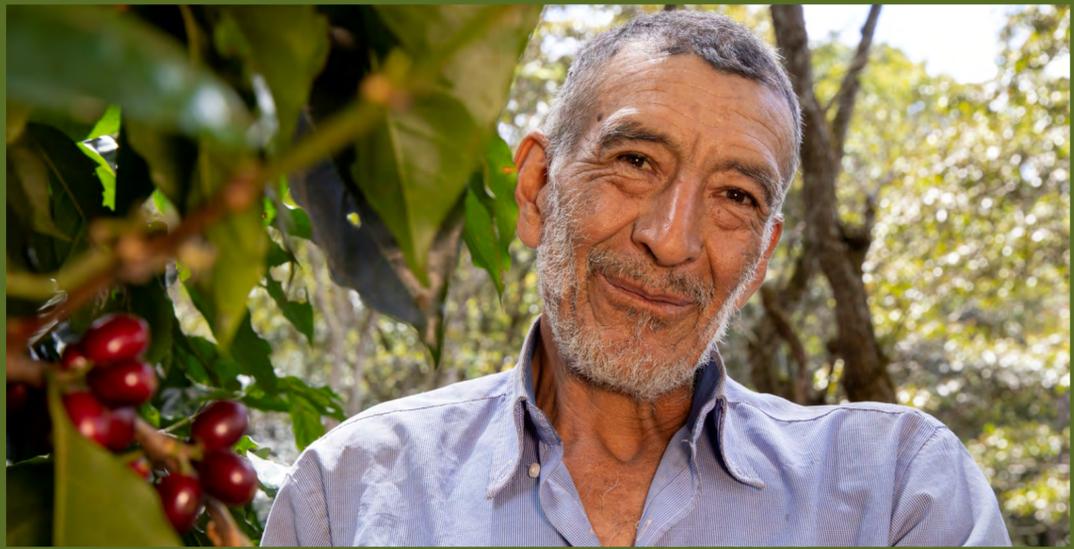
Usar agua limpia para evitar contaminar con malos olores el grano.



Hacer entre tres y cuatro cambios de agua.



Retirar los granos que flotan porque son vanos.



# ABRIL 2022

DOMINGO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

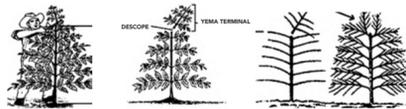
VIERNES

SÁBADO

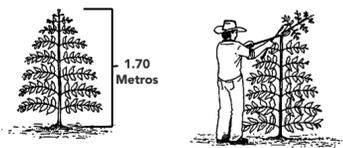
					1 	2
3	4	5	6	7	8	9 
10	11	12	13	14	15	16 
17	18	19	20	21	22	23 
24	25	26	27	28	29	30 

### Tipos de podas recomendadas:

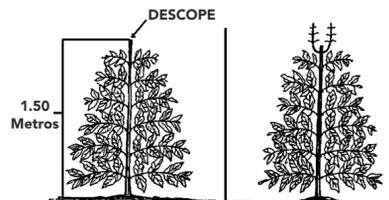
• **1. Descope:** a una altura de 1.5 a 1.7 metros eliminar el tejido de crecimiento.



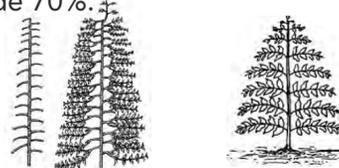
• **2. Poda alta:** a una altura de 1.7 a 1.9 metros se cortan tejidos, esta técnica se aplica en fincas agotadas.



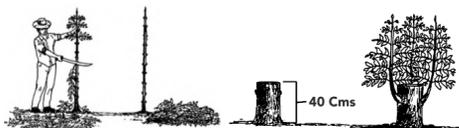
• **3. Poda media:** a una altura de 1.5 metros se eliminan tejidos y se realiza después de dos o tres años de haberse hecho la poda alta.



• **4. Poda de bandolas:** cuando bandolas o ramas primarias alcanzan más de 50 centímetros de longitud y su agotamiento es mayor de 70%.



• **5. Resepa** consiste en cortar la planta a 30 a 40 centímetros, cuando la finca está agotada.



Los sistemas de podas pueden ser en plantas individuales, por hilera, por ciclo de cosecha o por lote.

### Las técnicas de poda incluyen:

- **Agobio:** estimula crecimiento de ejes y mejora el sistema radicular.
- **Candelabro:** para el desarrollo de múltiples ejes.
- **Capa de vivero:** induce el desarrollo de los hijos.



# MAYO 2022

DOMINGO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

SÁBADO

1	2	3	4	5	6	7
8  Cuarto creciente	9	10	11	12	13	14
15  Luna llena	16	17	18	19	20	21
22  Cuarto menguante	23	24	25	26	27	28
29	30  Luna nueva	31				

## La Broca del Café

*(Hypothenemus hampei)* es una plaga que selecciona al fruto, por lo cual, baja el rendimiento. Su control requiere un manejo integrado.

### Se comienza por el control manual:

- Graniteo, sacar los granos con daños al inicio de la cosecha. Con esto, se reducen las poblaciones de broca porque no hay hospederos;
- Repela, consiste en retirar uvas al final de la cosecha; y
- Pepena, es retirar los granos caídos al suelo.

### Luego se hace un control cultural:

- Podas del cafeto y de sombra, para entrada de aire y luz (a la entrada del invierno);
- Deshierba; y
- Colocar 16 a 25 trampas con atrayente por manzana, a una altura de 1.2 metros.

También hacer un control biológico por medio de enemigos naturales como avispas parasitoides y hongos.



# JUNIO 2022

DOMINGO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

SÁBADO

			1	2	3	4
5	6	7 	8	9	10	11
12	13	14 	15	16	17	18
19	20 	21	22	23	24	25
26	27	28 	29	30		

Para mejorar la absorción de nutrientes y no desperdiciar el dinero invertido en fertilizantes, es importante fertilizar dos o tres veces al año, la primera a la entrada del invierno (mayo), luego otra en agosto y una más si es necesaria. Hacer análisis de suelos para identificar los fertilizantes más adecuados y sus dosis. Corregir acidez si es necesario con cal agrícola o dolomítica.

Con base en las recomendaciones del laboratorio de suelos, hacer la primera fertilización al inicio de las lluvias, cuando ocurre la floración o posfloración; ayuda a fijar los botones florales y reducir el estrés de la cosecha anterior y a producir nuevos tejidos en plantas podadas. La segunda fertilización se recomienda en agosto y es para el llenado y peso del grano. La tercera se hace en octubre para fortalecer la planta para la próxima cosecha y para soportar la sequía.



# JULIO 2022

DOMINGO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

SÁBADO

					1	2
3	4	5	6 	7	8	9
10	11	12	13 	14	15	16
17	18	19	20 	21	22	23
24/31	25	26	27	28 	29	30

**La Roya del Cafeto (*Hemilea vastatrix*) es un hongo que provoca pérdidas económicas considerables, por lo que su control debe tener un manejo integrado; el cual consiste en:**

- Manejo de tejidos y de sombra que permita la aireación y entrada de luz.
- Eliminación de malezas.
- Control preventivo con caldo bordelés y caldo sulfozinc.
- Cuando niveles críticos de infestación están arriba del 5%, usar control químico de choque sistémico.

- El éxito dependerá del momento oportuno, la selección del fungicida, la correcta tecnología de aplicación, las frecuencias de aplicación del producto, buena calibración de equipos, velocidad constante, buena presión, tipo de boquilla (preferiblemente cónica), fumigaciones a favor del viento y punto de goteo.
- Utilizar equipo de protección como overol, mascarilla, gorra, guantes y evitar fugas en el equipo.



# AGOSTO 2022

DOMINGO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

SÁBADO

	1	2	3	4	5 	6
7	8	9	10	11 	12	13
14	15	16	17	18 	19	20
21	22	23	24	25	26	27 
28	29	30	31			

**En este mes es importante hacer semilleros y viveros. Primero decidir cuál variedad se va establecer, porte alto o bajo, con tolerancia a enfermedades, con buen perfil de taza, buenos rendimientos y adaptada a la región.**

### Para el vivero considerar:

- Usar solamente semilla certificada, de una libra salen aproximadamente mil plántulas;
- Seleccionar un lugar con agua, soleado y bien drenado; colocar un techo de hojas secas;
- Construir un borde con madera o tallos de huerta de 30 cm de altura, 1.2 metros de anchura y hasta 10 metros de longitud (a razón de una libra de semilla por metro lineal);
- Elaborar sustrato con 60% de arena y 40% suelo, y desinfectarlo con agua hirviendo o productos químicos; y
- Trazar surcos a cada nueve centímetros y sembrar una semilla seguida de otra.

### La siembra en bolsas tiene estos pasos:

- Hacer sustrato con 60% de arena, 30% suelo y 10% abono orgánico, luego colar; agregar una libra de fórmula 18-46-0 por cada 100 paladas de mezcla;
- Llenar las bolsas plásticas negras de 6x8 pulgadas (o 7x8), sin apretarla;
- Colocar dos hileras de bolsas y dejar un espacio de 40 centímetros entre hileras;
- Cuatro días antes de la siembra desinfectar las bolsas;
- Seleccionar las chapolas con una raíz vigorosa y desinfectarla con un producto químico; y
- Fertilizar cada 20 días después de trasplante y fumigar en caso de enfermedades.



# SEPTIEMBRE 2022

DOMINGO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

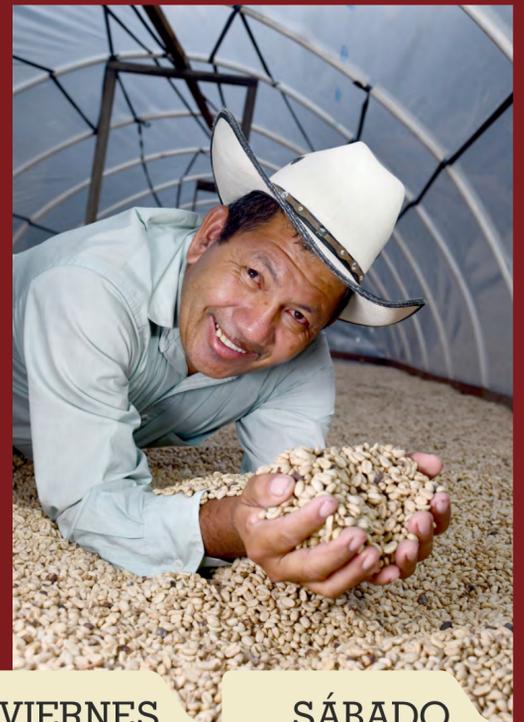
SÁBADO

				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Sembrar entre mayo y noviembre (período lluvioso), si el terreno es inclinado, marcar líneas de siembra en curvas a nivel con apoyo del "Nivel A", y colocar barreras vivas cada dos hileras de café. Realizar la "socola", que consiste en dejar únicamente los árboles para sombra, para atenuar el daño del sol durante el trasplante.

### La siembra incluye:

- Ahoyado, en suelos fértiles 20X20 cm y en pocos fértiles 40X40 cm.
- Regarlas y hacer un control fitosanitario de las plántulas.
- Aplicar abono orgánico en el fondo del agujero, romper bolsa y colocar el pilón, asegúrese que la raíz no quede doblada, para que haya mejor anclaje.
- Llenar espacios con suelo y apretar suavemente.
- A los 15 días revise el campo y replantar donde hayan plantas muertas.



# OCTUBRE 2022

DOMINGO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

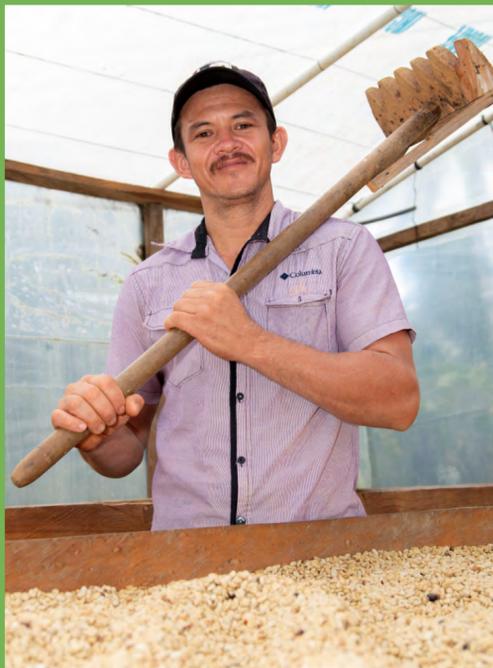
VIERNES

SÁBADO

						1
2 	3	4	5	6	7	8
9 	10	11	12	13	14	15
16	17 	18	19	20	21	22
23/30	24/31	25 	26	27	28	29

El despulpado genera alta cantidad de pulpa y lixiviaciones, las cuales pueden reducir los costos de fertilización, devolviendo al suelo los nutrientes extraídos.

- Almacenar la pulpa sobre plástico y bajo techo, dejar 3% de desnivel para recolectar lixiviados. La pulpa fresca tiene huevos de broca, por lo cual es mejor descomponerla antes de devolverla a la finca.
- Recoger la miel de la fermentación y agregar un litro de microorganismos de montaña activados (MMA) por cada 19 litros, almacenar bajo sombra.
- Por cada 100 quintales de pulpa aplicar 20 litros de la miel de fermentación tratada con MMA. Remover semanalmente hasta que ya no desprenda calor (aproximadamente después de cinco meses).
- Para hacer lombricompost se usan 5 kilos de lombriz por metro cúbico de pulpa descompuesta.
- Recolectar las aguas del lavado en una laguna de sedimentación, aplicar una libra de cal y un litro de microorganismos por cada quintal de café despulpado.



# NOVIEMBRE 2022

DOMINGO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

SÁBADO

		1  Cuarto creciente	2	3	4	5
6	7	8  Luna llena	9	10	11	12
13	14	15	16  Cuarto menguante	17	18	19
20	21	22	23  Luna nueva	24/31	25	26
27	28	29	30  Cuarto creciente			

## El secado ocurre en tres etapas:

- OREADO**  
 (52.5 a 48% de humedad),  
 El oreado se hace en capas delgadas sobre plásticos, patio o zarán, para escurrir el agua.
- PRESECADO**  
 (47 a 32.5% de humedad) y  
 Para el presecado colocar 14 libras de café lavado por metro cuadrado, revolver cada 40 minutos para evitar secados a altas temperaturas (o arrebatados), un secado lento evita que el agua evaporada arrastre aceites esenciales. No sobrepasar 50 grados centígrados porque se producen sabores agrios.
- SECADO**  
 (32.5 a 11% de humedad).  
 Cercar el área de secado para evitar el ingreso de animales domésticos o silvestres, los cuales pueden contaminar el producto. Tampoco ubicar secadora cerca de lugares con malos olores como porquerizas, letrinas, bodegas de combustibles o aguas estancadas.



# DICIEMBRE 2022

DOMINGO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

SÁBADO

				1	2	3
4	5	6	7  Luna llena	8	9	10
11	12	13	14	15	16  Cuarto menguante	17
18	19	20	21	22	23  Luna nueva	24
25	26	27	28	29  Cuarto creciente	30	31

Al almacenar café es necesario seguir las siguientes recomendaciones:



Al alcanzar 10 o 12% de humedad dejar enfriar el grano, envasar en bolsas plásticas de baja permeabilidad al aire y humedad, luego en saco limpio.



Almacenar en bodega aseada y fresca, que no tenga malos olores. Debe estar protegido de goteras y luz solar.



Colocar sacos sobre tarimas de madera, nunca directo sobre el suelo. Dejar 50 cm de espacio libre con paredes y techo.



Mantener alejados a los animales domésticos y saque envases que generen malos olores.



# CALENDARIO DEL CULTIVO DE CAFÉ

# 2022

Este calendario ha sido elaborado con el apoyo financiero de la Unión Europea. Su contenido es responsabilidad exclusiva de Swisscontact y no necesariamente refleja los puntos de vista de la Unión Europea ni de los socios del proyecto PROGRESA. La Unión Europea cuenta con licencia en determinadas condiciones.

 @progresauE

[www.proyectoprogresu.org](http://www.proyectoprogresu.org)

