

Acabe con el daño causado por la broca en los cafetales

La broca del café (*Hypothenemus hampei*) es una plaga con la capacidad de disminuir la cosecha, alterar las cualidades físicas y la calidad de la taza.

¿CÓMO CONTROLAR LA BROCA DEL CAFÉ?

Actualmente, existen cuatro métodos para librar de esta plaga los cafetales.

1

Control cultural de la broca del café

Este consiste en recoger de forma manual los granos que quedaron en el árbol y en el suelo, para romper su ciclo de reproducción.

Después de la cosecha, los productores suelen realizar la repena, retirando los frutos que podrían tener como hospedero al insecto. El control de las plantas no deseadas (malezas) debe tomarse en cuenta, debido a que estas también son hospederas temporales.



2



¿Control etológico? Una buena opción

Consiste en colocar trampas estratégicamente ubicadas con atrayentes para capturar plagas y reducir su población.

Las trampas se pueden realizar con botellas recicladas y una mezcla de alcoholes; este líquido logra atraer la broca y capturarla en la trampa.

3

Control biológico de la broca del café

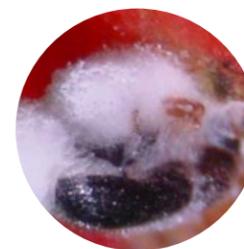
Es un método, de mayor costo, utiliza insectos depredadores de la broca o incluso el hongo denominado *Beauveria bassiana*.



El hongo se mezcla con agua y jabón neutro en una bomba de mochila.



Se aplica sobre el fruto del café, durante las mañanas o después de las 16 h.



El *Beauveria bassiana* contamina a la broca y causa su muerte a los pocos días.

En cuanto a sus depredadores naturales, podemos mencionar las hormigas de las especies *Wasmannia sp.* y *Crematogaster sp.*, así como el *Xylocoris sp.*, y los coleópteros *Cathartus quadricollis*, *Monamus ps.* y *Prometopia sp.*





Aplicaciones químicas contra la broca del café

El control químico se recomienda cuando los primeros tres métodos no han dado resultados. Puede usar productos a base de clorpirifos y cipermetrina.

Estos actúan por contacto e ingestión, y afectan el sistema nervioso central del insecto.

Recuerde que para evitar resistencia debe rotar mecanismos de acción de los ingredientes activos.

6 DAÑOS ECONÓMICOS QUE CAUSA LA BROCA DEL CAFÉ



Pérdida de peso y calidad del grano



Caída prematura del grano



Podredumbre de semillas en frutos dañados



Rendimiento bajo por hectárea



Rechazo de granos para exportación



Aumento en los costos de producción

¿SABÍA QUE... ?

La descendencia de una broca dentro de un fruto en el suelo puede llegar a infestar hasta 590 granos de café, a una temperatura de 20 °C.

Si la temperatura es de 22.5 °C, un fruto infestado en el suelo puede dañar más de 900 frutos cuando estas sean adultas.

