



PERÚ

Ministerio del Ambiente



Café

FICHA TÉCNICA AGROCLIMÁTICA

Coffea arabica L.

1. Generalidades

En el Perú, la producción de café tiene importancia económica, social y ambiental, y cuenta con alrededor de 425 mil ha sembradas (INEI, 2012). La superficie cultivada en la zona norte representa el 43% de la producción (Piura, Cajamarca, Amazonas y San Martín), en la zona central el 34% (Junín, Pasco, Huánuco y Ucayali) y en la zona sur el 23% (Apurímac, Ayacucho, Cusco y Puno). (Canet *et al.*, 2016). Se estima que unas 223 mil familias se dedican a la siembra de café y otros 2 millones de personas están incluidas en la cadena de producción de este grano (Junta Nacional del Café, 2020). La cosecha del cultivo inicia generalmente en abril y termina en octubre.

2. Requerimientos climáticos

Temperatura: La temperatura óptima para el crecimiento del café está alrededor de los 21°C, con un límite inferior de 10 °C y superior de 32°C; por fuera de estos valores el crecimiento de la planta es nula (Jaramillo *et al.*, 1984).

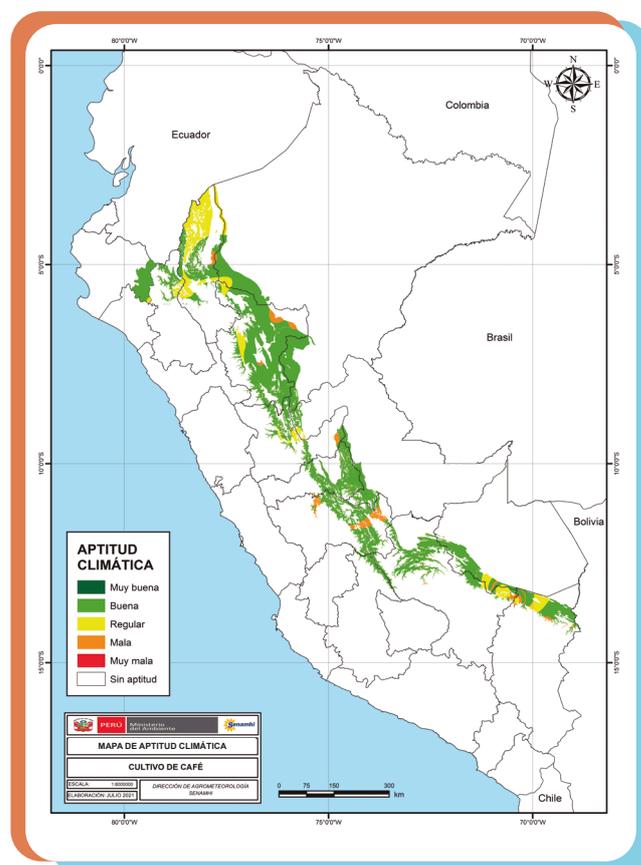
Precipitación-Humedad: La lluvia es el factor más limitante para el cultivo. El régimen de lluvias debe incluir unos pocos meses con poca o ninguna lluvia para inducir la floración. Un total de precipitación anual entre 1400 y 2000 mm es favorable para el café (especie Arábica); sin embargo, a pesar de una buena distribución, lluvias por debajo de 800 mm pueden ser peligrosas, debido a que afectan la productividad de las plantaciones. El cafeto requiere humedades relativas entre 60-75%, humedades altas promueven enfermedades

fungosas y proliferación de plagas (Wintgens, 2009).

Altitud: Se cultiva desde 600 hasta 1800 m s.n.m. (Canet *et al.*, 2016).

3. Mapa de aptitud climática

Se cultiva en la región tropical entre 500-1800 m s.n.m., donde se presentan aptitud climática de buena y muy buena para la floración y fructificación del cultivo; sin embargo, temperaturas muy altas y escasez de lluvias condicionan aptitud climática entre regular y mala.



La aptitud climática se estimó en función de las variables de temperatura y precipitación.

Requerimientos edáficos

Prof. del suelo
No menores de 30 cm
(Pérez y Geissert, 2006)

Textura
Franco Franco-arcilloso
(Benacchio, 1982)

pH
4,5 a 7
(Benacchio, 1982)

Drenaje
Buen drenaje
(Pérez y Geissert, 2006)

Salinidad
No tolera salinidad ni alcalinidad

4. Fenología del cultivo

Fuente: Senamhi (2017)

Café

Coffea arabica L.



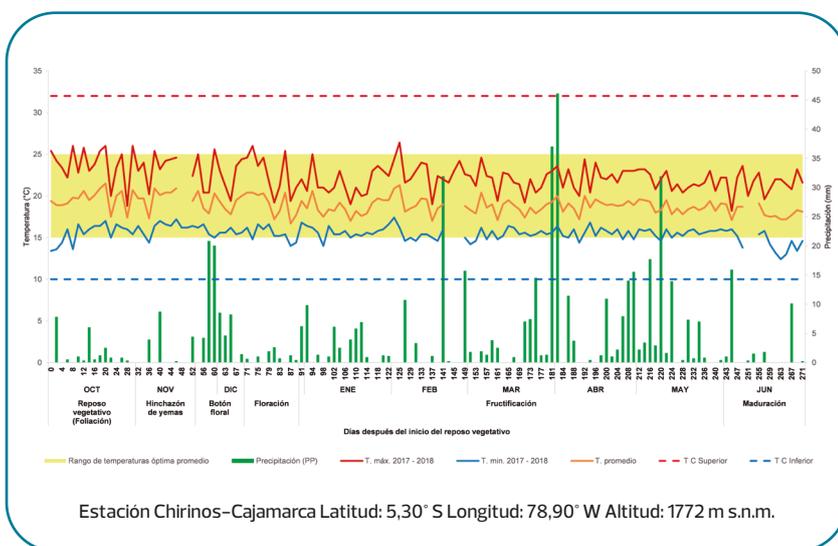
HINCHAZÓN DE YEMAS	BOTÓN FLORAL	FLORACIÓN	FRUCTIFICACIÓN	MADURACIÓN
Las yemas florales, localizadas en los nudos de las ramas laterales, muestran un hinchamiento, producto de su alargamiento en forma de estaquillas, y luego cambian de color verde a blanco.	Las yemas florales se abren apreciándose los botones florales. De cada yema floral por lo general se forman 4 botones florales.	Apertura de los botones florales con pétalos blancos.	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.	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.

5. Condiciones climáticas y fenológicas del cultivo

Condiciones climáticas observadas para el café (Variedad Catimor) en la localidad de Pacayzapa-San Martín.

Variables Meteorológicas	FASES FENOLÓGICAS					TOTAL DE CAMPANA AGRÍCOLA
	HINCHAZÓN DE YEMAS	BOTÓN FLORAL	FLORACIÓN	FRUCTIFICACIÓN	MADURACIÓN	
Días calendario/fase fenológica	21	23	27	49	136	257
Temperatura máxima promedio (°C)/ fase fenológica	29,9	30,4	30	29,7	29,5	29,9
Temperatura mínima promedio (°C)/ fase fenológica	17,9	17,8	18,4	19,5	20	18,7
Temperatura promedio (°C)/ fase fenológica	23,9	24,1	24,2	24,6	24,8	24,3
Precipitación (mm)/ fase fenológica	85,6	46,7	95,7	576,3	734,4	1538,7
Precipitación acumulada (mm)/ fase fenológica	85,6	132,3	228	804,3	1538,7	1538,7
Grados días (°C)/fase fenológica (T° base: 10 °C)	293,6	325,3	293,2	1751,2	2000,8	4664,1
Grados días acumulados (°C)/fase fenológica (T° base: 10 °C)	293,6	618,9	912,1	2663,3	4664,1	4664,1

Estación Pacayzapa-San Martín Latitud: 6,28° S Longitud: 76,77° W Altitud: 913 m s.n.m.



5.1 Distribución temporal de lluvias, temperaturas y fenología del cultivo

Condiciones termopluviométricas observadas en el desarrollo fenológico del café (Variedad Catimor) en la localidad de Chirinos-Cajamarca durante la campaña agrícola del 2017-2018.



Escanea aquí para ver la ficha virtual

O entra al link: <https://bit.ly/XXXXXXXXX>

Fuente: Senamhi

Café

FICHA TÉCNICA AGROCLIMÁTICA

Coffea arabica L.

Referencia bibliográfica

- Canet, G., Soto, C. 2016. La Situación y tendencias de la producción de café en América Latina y el Caribe. IICA.
- Instituto Nacional de Estadística e Informática. 2012. IV Censo Nacional Agropecuario. Revisado en <http://censos.inei.gob.pe/cenagro/tabulados>.
- Jaramillo, A.; Guzmán, O. 1984. Relación entre la temperatura y el crecimiento en *Coffea arabica* L., variedad Caturra. *Cenicafé* 35:57-65. Revisado en <https://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/708/1/arc035%2803%2957-65.pdf>.
- Junta Nacional del Café. 2020. La Ruta del Café. USDA Informercado. Revisado en <https://juntadelcafe.org.pe/el-cafe-de-peru>.
- Wintgens, N. 2009. Coffee: Growing, Processing, Sustainable Production. Ed. Jean Nicolas Wintgens. 2 ed. Weinheim, DE. 982 p. Revisado en <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.1002/9783527619627>.
- Senamhi. 2017. Manual de Observaciones Fenológicas. Senamhi. Revisado en <https://hdl.handle.net/20.500.12542/272>.

