



CAFÉ ARÁGICO ORGÁNICO

**GUIA PARA LA PRODUCCIÓN Y
PROCESAMIENTO A NIVEL DE LA FINCA**

Las Normas Internas para la producción y el procesamiento de café arábigo orgánico, fueron actualizadas en forma participativa por los líderes y líderesas de las organizaciones de caficultores orgánicos de las provincias de: Loja, Manabí, El Oro, Pichincha, Chimborazo, Zamora Chinchipe y Morona Santiago.



- ✓ Realizar un diagnóstico agro-socio-económico y definir la línea de base de la finca
- ✓ Elaborar croquis con la descripción gráfica de la situación inicial de la finca
- ✓ Dibujar la situación ideal de la finca, por lotes, después de cinco años de mejora continua
- ✓ Determinar un cronograma de actividades, por cada lote, que involucre las actividades de renovación y rehabilitación de cafetales, la diversificación de los sistemas de producción y la conservación de los recursos naturales
- ✓ Detallar las tecnologías ecológicas para el manejo de los cultivos orgánicos
- ✓ Registrar la producción anual de los cultivos orgánicos por lote
- ✓ Registrar las compras de los insumos, equipos y herramientas
- ✓ Registrar los egresos por cada lote de cultivo orgánico
- ✓ Registrar la producción, el volumen comercializado y los ingresos económicos por cada lote de la finca
- ✓ Mantener un inventario actualizado de herramientas e insumos en bodega

2. RENOVACIÓN DE CAFETALES



- ✓ **Obtener semilla de variedades adaptadas a la zona, de las fincas orgánicas certificadas**
- ✓ **Desinfectar los substratos para semilleros y viveros, mediante la solarización o uso de agua hirviendo**
- ✓ **Usar abono orgánico mezclado con tierra agrícola para enriquecer el substrato de los viveros de café**
- ✓ **Aplicar biol y/o caldo microbiano para abonar las plántulas en el vivero**
- ✓ **Proporcionar los cuidados necesarios en el vivero para obtener plántulas sanas, vigorosas y bien formadas**
- ✓ **Preparar el terreno donde se va a establecer la nueva plantación, eliminando el cafetal viejo, deshierbando, adecuando o plantando la sombra temporal y/o definitiva, realizando las obras de conservación de suelos y organizando la distribución de los nuevos lotes**

- ✓ Realizar el trazado y balizado en curvas a nivel, y en tres bolillo, en los terrenos con pendientes
- ✓ Preparar los hoyos de, por lo menos, 30 centímetros de diámetro X 30 centímetros de profundidad
- ✓ Aplicar compost o estiércoles descompuestos al momento de plantar los cafetos, mezclando con la tierra superficial
- ✓ Elaborar y aplicar abonos orgánicos fermentados, sólidos y líquidos, en los cafetales en crecimiento y producción, al menos dos veces al año
- ✓ Aplicar sistemáticamente la tecnología orgánica de manejo del cultivo

3. REHABILITACIÓN DE PLANTACIONES DE CAFÉ



- ✓ Organizar la rehabilitación de cafetales por lotes o en hileras alternas
- ✓ Receptar los cafetos después de la cosecha, en la época seca, usando una motosierra pequeña, serrucho de podar o machete, bien desinfectados
- ✓ Cortar el tallo a una altura de 30 a 40 centímetros, desde el nivel del suelo, ligeramente en bisel
- ✓ Proteger inmediatamente los cortes del cafeto con una pasta cúprica
- ✓ Adicionar cobertura vegetal muerta (hojarasca y residuos vegetales) en la parte basal del cafeto recepado
- ✓ Seleccionar de tres a cuatro brotes sanos, vigorosos y bien formados, bien distribuidos en la parte media del tocón
- ✓ Aplicar abonos orgánicos, sólidos y líquidos, en el cafetal recepado, por lo menos dos veces al año
- ✓ Resembrar todas las “fallas” en el cafetal recepado con plántulas criadas en el vivero
- ✓ Regular la sombra del cafetal
- ✓ Aplicar sistemáticamente la tecnología orgánica de manejo del cultivo

4. DIVERSIFICACIÓN DE LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN



- ✓ **Sembrar en la finca, ordenadamente y en lotes específicos, usando tecnología orgánica, cultivos como: maíz, arroz, maní, fréjol, yuca, hortalizas y frutales**
- ✓ **Establecer hileras de árboles, de alto valor económico y de servicios ambientales, en los linderos externos e internos de la finca**
- ✓ **Establecer un huerto familiar con hortalizas y plantas medicinales**
- ✓ **Establecer sistemas agroforestales, en toda la unidad productiva, con especies arbustivas y arbóreas nativas e introducidas**
- ✓ **Criar animales menores como: aves de corral, peces, cuyes, conejos, cerdos y cabras, entre otras especies, según las condiciones de la finca y del mercado**

5. CONSERVACIÓN DE LOS RECURSOS NATURALES Y BIODIVERSIDAD



- ✓ **No quemar los residuos vegetales de las cosechas ni el monte**
- ✓ **Mantener en la finca, donde sea posible, pequeñas reservas de bosque primario**
- ✓ **Aprovechar la fauna y flora del bosque primario o secundario en forma racional y no depredadora**
- ✓ **Incorporar los residuos vegetales en los cafetales como cobertura muerta, en forma de mantillo, junto a parte basal de las plantas, especialmente al inicio de la época seca**
- ✓ **Establecer los cafetales en curvas de nivel y en tres bolillo, en los terrenos con pendiente**
- ✓ **Construir obras de conservación de suelos como: zanjas de desviación con barreras vivas o muertas, de acuerdo al grado de la pendiente**
- ✓ **Construir terrazas individuales luego de plantar los cafetos en los terrenos de ladera**
- ✓ **Proteger las fuentes de agua de la finca y de sus alrededores mediante la recuperación de las zonas de amortiguamiento con arbustos, árboles y guaduales nativos**
- ✓ **Establecer cortinas rompevientos en las zonas donde el viento afecte a los lotes de producción**
- ✓ **Preservar y proteger las especies faunísticas como: armadillo, aves, guanta, guatuza y otros animales del bosque**

6. ASOCIACIÓN TEMPORAL Y PERMANENTE DE CULTIVOS CON EL CAFETAL



- ✓ Asociar a los cafetales en crecimiento, cultivos como: maní, maíz, fréjol de palo, ají, plátano, guineo, papaya, entre otros
- ✓ Establecer cafetales asociados con naranja, mango, limón, toronja, aguacate, guaba o mandarina, en arreglos espaciales apropiados
- ✓ Establecer cafetales con sombra permanente de árboles como: guaba, pachaco, faique, laurel, cedro, fernán sánchez, guachapelí, guayacán, algarrobo, en distanciamientos adecuados
- ✓ Aplicar prácticas orgánicas en los cultivos asociados al cafetal



7. RECICLAJE DE LA MATERIA ORGÁNICA Y ELABORACIÓN DE ABONOS ORGÁNICOS

- ✓ **Reciclar los subproductos y residuos vegetales y/o animales de la finca como: pulpa de café, aguas mieles del café, cáscara de café, seudotallos de plátano, cáscara de cacao, tamo de arroz y maní, cáscara de arroz, panca de maíz, estiércoles y orina de los animales y basuras domésticas**
- ✓ **Preparar abonos orgánicos fermentados como: compost, biol y caldo microbiano, aprovechando todos los subproductos de las cosechas y los residuos vegetales y/o animales**
- ✓ **Usar insumos complementarios permitidos para la preparación de abonos orgánicos como son: panela, melaza, leche, levadura, vinagre, sales minerales, sulfomag, roca fosfórica, entre otros**

8. NUTRICIÓN DE PLANTAS Y FERTILIZACIÓN ORGÁNICA



- ✓ **Mejorar los suelos erosionados, agotados o infértiles mediante la incorporación de abonos verdes (vicia, mucuna, centrosema, desmodium), estiércoles descompuestos, compost y biol**
- ✓ **Aplicar en los cultivos de café, renovados o rehabilitados, al menos dos veces al año, abonos orgánicos como: compost, biol y/o caldo microbiológico**
- ✓ **Establecer y manejar adecuadamente la sombra temporal con plátano o guandul, para proteger las plantaciones de café en crecimiento**
- ✓ **Establecer y manejar adecuadamente los árboles de sombra permanente como: guaba, faique o porotillo**

- ✓ **Sembrar en los espacios entre hileras del cafetal, durante la fase de crecimiento, cultivos de leguminosas como: maní, fréjol y soya**
- ✓ **Sembrar en los linderos del cafetal especies como: leucaena, gliricidia y eritrina (nacedero) como fuente de biomasa para mejorar la fertilidad del suelo**
- ✓ **Añadir cobertura vegetal muerta (residuos vegetales de las deshierbas y cosechas), en la parte basal de los cafetos y en los espacios entre hileras del cafetal**

9. MANEJO INTEGRADO DE LOS PROBLEMAS FITOSANITARIOS



- ✓ **Desinfectar los substratos para los semilleros y viveros mediante la solarización o uso de agua hirviendo**
- ✓ **Realizar aplicaciones mensuales de biol y/o caldo microbiano en los viveros de café**
- ✓ **Usar herramientas desinfectadas en las labores de recepa y podas de los cafetos**
- ✓ **Realizar la recepa, deschuponamiento y poda fitosanitaria de los cafetos en la época seca**
- ✓ **Realizar el repase de frutos remanentes de la cosecha para evitar la sobrevivencia de la broca**
- ✓ **Eliminar de raíz los cafetos enfermos con “mal de machete” e incinerarlos fuera de la parcela, inmediatamente adicionar cal en el sitio de donde fue arrancado**

- ✓ Regular la sombra del cafetal mediante el deshoje y deshije del plátano o guineo y las podas de los árboles. La sombra del cafetal debe ser de 30 a 40 por ciento. En caso de excesiva luminosidad en el cafetal se deben sembrar especies de rápido crecimiento como el guandul
- ✓ Favorecer la acción de los enemigos naturales de las plagas y patógenos de los cafetos
- ✓ Deshierbar oportunamente los cafetales
- ✓ Aplicar abonos orgánicos, sólidos y líquidos, en los cafetales
- ✓ Realizar de una a dos aplicaciones de caldo bórdeles, después de cuatro a seis semanas de la floración mas intensa, para prevenir la incidencia de las enfermedades foliares “mal de hilachas”, “roya” y “ojo de gallo”



10. MANEJO ECOLÓGICO DE MALEZAS EN CAFETALES

- ✓ **Mantener los cafetales con sombra regulada**
- ✓ **Fomentar la cobertura vegetal viva con especies arvenses como: conmelina, desmodium, drimaria, centrocema u oxalis**
- ✓ **Adicionar mantillo en los espacios entre hileras del cafetal, aprovechando la hojarasca, residuos de las cosechas y el material de la deshierba**
- ✓ **Realizar de dos a tres rozas anuales (con machete o guadaña mecánica) a una altura de 5 centímetros (chapia)**
- ✓ **Eliminar manualmente las hierbas altamente nocivas antes de que formen y diseminen su semilla**

11. PODAS DE LOS CAFETOS



- ✓ Realizar las podas de mantenimiento de los cafetos (deschuponamiento y limpieza fitosanitaria) en la época seca
- ✓ **Recepar los cafetales en la época seca**
- ✓ Utilizar las herramientas como: serrucho, sierra de arco, motosierra o machete, bien desinfectadas con alcohol o cloro comercial
- ✓ **Proteger las heridas de los cafetos o de los árboles de sombra, podados o cortados, con una pasta cúprica, preparada en base de cal y sulfato de cobre**

12. REGULACIÓN DE SOMBRA EN CAFETALES



- ✓ Realizar el deshije y deshoje del plátano o guineo, de manera periódica para proporcionar una sombra temporal adecuada al cafetal
- ✓ Realizar la poda de los árboles de sombra permanente, aproximadamente un mes antes del inicio de la época lluviosa, procurando un ingreso del 60 o 70% de luminosidad
- ✓ Sembrar especies vegetales de rápido crecimiento como guandul, para proporcionar sombra adecuada, cuando exista excesiva luminosidad interna en el cafetal
- ✓ Proteger inmediatamente los cortes en los árboles con una pasta cúprica

13. MEJORA DE LA POSTCOSECHA Y CALIDAD DEL CAFÉ



- ✓ Disponer de una despulpadora de café y construir un tanque de fermentación, una marquesina o tendal de cemento
- ✓ Limpiar y dar el mantenimiento adecuado a la despulpadora, zarandas, marquesinas, tendales o tarimas, antes de iniciar la cosecha
- ✓ Cosechar selectivamente los frutos en su punto óptimo de maduración, mediante el método del “pepiteo” o “desgrane”
- ✓ Realizar las recolecciones de frutos maduros que sean necesarias durante la época de cosecha
- ✓ Beneficiar el café cereza por la vía húmeda y mediante el beneficio ecológico
- ✓ Realizar el despulpado del café cereza, inmediatamente después de la cosecha (el mismo día)
- ✓ Fermentar el café hasta su punto óptimo, en tanques de cemento o de madera bien limpios
- ✓ Lavar el café con agua limpia, por varias veces

- ✓ **Eliminar los granos vanos durante el lavado**
- ✓ **Secar el café en tarimas de madera o caña, en marquesinas o tendales de cemento, en capas con un espesor de 5 centímetros de masa de café, removiendo con un rastrillo, varias veces al día**
- ✓ **Controlar el contenido de humedad hasta constatar que el grano tenga de 12 a 12.5 por ciento**
- ✓ **Guardar el café en sacos de yute o cabuya limpios, preferentemente nuevos, en estado de pergamino seco, luego de que se haya atemperado**
- ✓ **Evitar las mezclas de café pergamino o verde con diferente niveles de humedad**
- ✓ **Transportar el café pergamino seco o verde en condiciones de adecuada limpieza evitando el contacto con contaminantes**
- ✓ **Almacenar el café en grano, en bodegas secas, ventiladas, limpias y libres de contaminación, sobre estibas de madera**

14. COMERCIALIZACIÓN ASOCIATIVA DEL CAFÉ



- ✓ **Contribuir al fortalecimiento de la organización de productores**
- ✓ **Participar activamente en la gestión de la comercialización asociativa de cafés especiales**
- ✓ **Promover la constitución de un fondo comunitario para la comercialización de cafés especiales**
- ✓ **Fomentar acuerdos responsables, de corto, mediano y largo plazos, con otras organizaciones de productores, exportadores e importadores de cafés orgánico**

