Regulación de la Sombra: una poda necesaria

S iempre en el municipio de San Juan de Río Coco, los promotores Pascual Carazo, de la comunidad de Las Brisas y Luis Centeno, de la comunidad de Samarcanda, tienen estas recomendaciones sobre la regulación de la sombra:

"Antes de iniciar la regulación de sombra, debemos observar bien, cómo está la sombra, dónde es necesario poner o quitar sombra.

En primer lugar, cuando el cafetal está bajo mucha sombra, no cosecha, se va en vicio. Solo se queda en follaje. Pero, si hay poca sombra, el sol va a quemar el cafetal.

Además la mucha sombra o poca sombra produce más enfermedades y aparecen plagas en el café. Por eso es importante observar el estado de salud de las plantas en las diferentes sombras dentro de la plantación para saber cuál es la más adecuada.



La poda de las ramas

Cuando vamos a descentralizar algunas ramas de árboles que están muy altos o muy bajos, lo más recomendado es hacerlo entre tres personas: el miquero, es la persona que sube al árbol a cortar las ramas y las otras dos personas, esperan la caída de las ramas y las pican.



La persona que va a trepar, debe de preparar unas chachas que le ayudarán a subir el árbol. Sube como mínino entre 60 centímetros y un metro con 72 centímetros por cada escalón. Las chachas son las que dan seguridad para evitar caídas.

El miquero debe de llevar un machete amarrado a la cintura, más unos mecates.



Estos le van a servir para amarrar las ramas que va a cortar y bajarlas poco a poco, con cuidado, para no dañen el plantío de café.

Las dos personas que están abajo, ayudan con el mecate, para que la rama caiga en las calles, luego pican y acomodan la leña y la madera que va saliendo. Hay que buscar que la copa de los árboles vaya quedando alta, eso garantiza una mejor ventilación en la plantación."

- Luis Centeno coordinador del PCaC vive en la comunidad de Samarcanda, municipio de San Juan de Río Coco.
- Los Promotores Polidecto González y Claudio Hernández Vásquez viven en la comunidad de San Marcanda del municipio de San Juan de Río Coco.
- El promotor Pascual Carazo vive en la comunidad de Las Brisas, en el municipio de San Juan de Río Coco.

El trasplante del vivero al lugar definitivo: la plantación

En esta etapa de trasplantar del vivero al lugar definitivo, es necesario realizar otra selección en las plantas de café. Los siguientes criterios y recomendaciones fueron recogidas de los diferentes promotores de la comunidad de Filas Verdes, ubicada en el departamento de Boaco:

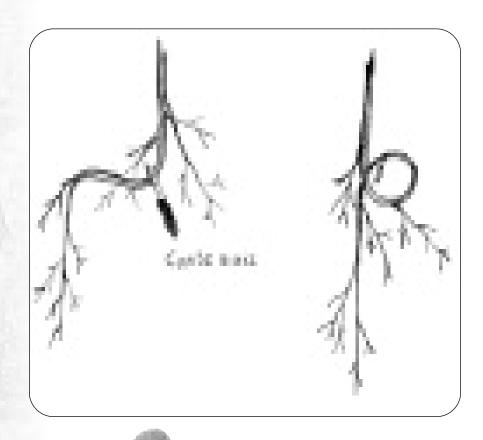
"Para el trasplante del vivero al lugar definitivo, tenemos que escoger las mejores plantas. El tiempo más recomendable para realizar esta actividad es al inicio del invierno.



Cuando las plantas tienen de dos a tres cruces, están listas para ser trasplantadas. Para tener una buena plantación, las seleccionadas en el vivero su raíz principal debe estar recta y vertical.

Si está doblada o retorcida y lo sembramos así nomas, la planta no se desarrolla bien.

La recomendación es cortar o podar la parte de la raíz que está torcida o doblada. De esta manera evitamos la "cola de marrano" que perjudica el desarrollo de la planta.



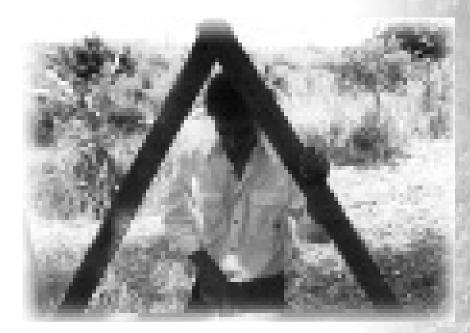
Requisitos de la plantación

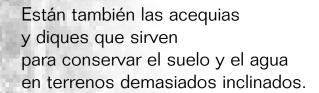
1. Los árboles de sombra

El lugar donde vamos a establecer la plantación de café, ya debemos de tenerlo sembrado con árboles de sombra; recordando que las distancias entre ellos, corresponda con los requisitos que exige la variedad de café.

2. Las curvas a nivel

Tanto los árboles de sombra como los surcos donde vamos a sembrar las plantas de café, deben estar orientados en curvas a nivel trazadas con el aparato A. Si hay mucho desnivel en el terreno, tenemos que pensar en hacer barreras de piedras, de gandul, de taiwán o cualquier otro recurso disponible en el lugar.





3. El hoyado o huaca

Por lo general hacemos la huaca de nueve pulgadas de ancho por 12 pulgadas de hondo. Entre más honda se deja, mejor, pero tiene que rellenarse con tierra suelta o boronosa y tener el cuidado de dejarla al nivel del terreno.

Hacemos las huacas a tres bolillos. Dejamos una distancia de vara y media entre planta y planta y un ancho de calle de dos varas.

4. La siembra

Le quitamos la bolsa, porque así está dispuesto para la siembra.

Para empezar a aterrar, no utilizamos la tierra que sacamos del fondo, sino que de primero echamos aquella sacada de encima.

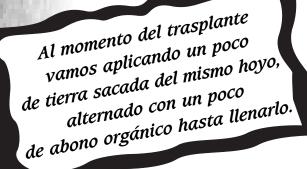
Esta tierra tiene más riqueza porque al ser producto de la descomposición de los rastrojos y basura; ayuda como abono orgánico.

Recordemos siempre recoger las bolsas y enterrarlas en otro lugar.

Aterrado el hoyo, apisonamos bien alrededor para que no queden bolsas de aire. Después echamos tierra alrededor del palito de café hasta formarle un montoncito. Así no queda descubierto cuando la tierra se vaya asentando.







5. La siembra con la luna

Queremos contarles que aquí, se acostumbra a sembrar el café cuando la luna está en crecimiento. Es que existe la creencia de que, en esta fase de la luna es cuando más crecen. En luna de mengua se quedan chaparro.

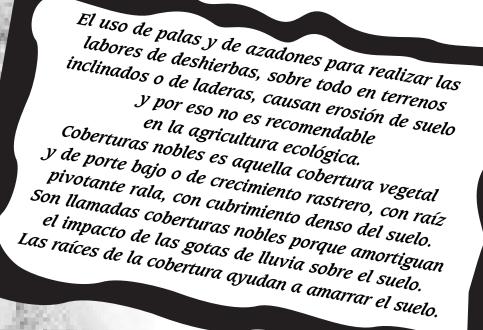
6. Los primeros mantenimientos

A una plantación sembrada con este sistema, le damos de tres o cuatro limpias al año. Así las plantas de café tienen una buena defensa, si no el monte hace de las suyas.



A continuación le presentamos algunas prácticas de conservación de suelo y agua muy importantes y de fácil aplicación que realizamos dentro del cafetal:

- Deshierbas selectivas.
- Las coberturas nobles.
- Distancias de siembra y densidad para diferentes variedades de café.



 Juan Carlos Polanco y Fruto del Carmen Polanco son de la comunidad de FilasVerdes, departamento de Boaco.

La fertilización orgánica: con materiales de la finca

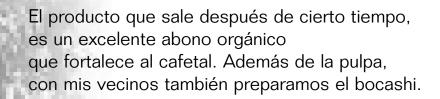
Desde mayo de 1997, los caficultores de San Ramón, han venido cambiando las prácticas de fertilizar con abono completo, por el uso de los abonos orgánicos, que ellos mismos fabrican en su finca.

Don Francisco Escobar Corea es uno de ellos y cuenta:

"Antes, yo pensaba que al caerse las hojas, lo más indicado era sacarlas de la plantación. Pensaba que mi cafetal era mejor si se miraba sin una basurita.

Ahora esa hoja la tiendo en la calle, porque al podrirse, se convierte en tierra de abono que fertiliza mi cafetal.

Estoy aprendiendo a fertilizar el suelo con todos los desperdicios de las mismas plantas del cafetal, de guineo y de cualquier palo.
En el verano dejo esa broza en el surco, porque además mantiene la humedad del suelo y no sufren las plantas.
También estoy utilizando la pulpa del mismo café y la gabilla del frijol, tierra, cal en forma de abonera.



Estamos dejando de fumigar con gramoxone. Ahora lo que hacemos es afilar el machete, alistamos una lima y salimos a chapodar..."



 Don Francisco Escobar Corea vive en la comunidad de El Porvenir, que está en el municipio de San Ramón, Matagalpa.

Los biofertilizantes: abonos hechos en casa

E xisten muchas formas de producir abonos orgánicos, los productores Francisco Escobar Corea y José Antonio Sánchez saben de una llamado biofertilizantes, que ellos mismos preparan. Estos son sus conocimientos:

"Los biofertilizantes son abonos hechos a base de estiércol de vaca, que preparamos en un balde sellado, y con una manguerita que pasa por una pana de agua, para que no le entre aire y a la vez salgan los gases que producen.

La preparación de los biofertilizantes

Utilizamos agua, estiércol de ganado fresco, porque entre más fresco es mejor, la cal o ceniza, la leche y la melaza. Para que salga mejor, lo reforzamos con una cabeza de pescado tostada y después molida. Mezclamos todo y dejamos en reposo. Revisamos a los cuatro días. Si tiene una natita blanca arriba, quiere decir que está funcionando bien.



Si no la tiene, entonces le tiramos un poco de leche, un poco de melaza y un poquito de agua... Y volvemos a tapar.

De ahí, estamos revisando cada vez y cuando. Si ya tiene la natita blanca, entonces lo dejamos de 15 a 20 días más. Y ya está aplicable. Esta composición la colamos antes de usarla, porque si no taquea la boquilla de la bomba de mochila.

Ocupamos un litro de este biofertilizante por bombada. Lo aplicamos a la era cada cinco días. Que quede claro, que eso, no es para la plaga, si no para fortalecerle la raíz. Es un abono. Cuando las plantas entran en producción, la dosis es de dos litros por bombada.

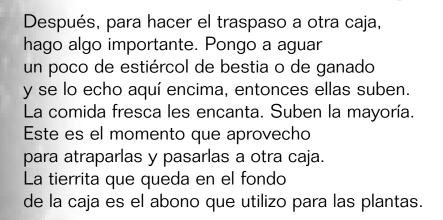


La lombricultura: crianza de lombrices

H ace más de tres años, comencé con lo que llamamos lombricultura. Empecé con una caja que me regalaron con dos kilos de lombrices, que son como unas cuatro libras y media. El abono que producen estas lombrices es buenísimo..." Asegura don Claudio Hernández desde el municipio de San Juan de Río Coco. Sobre la crianza de estas lombrices, esta es su conducción:

"El tipo de lombrices que tengo es californiana. Entre las características que tienen, es que son pequeñas y rojas. Lo más que crecen son de dos a tres centímetros. Poco a poco, las fui reproduciendo y pasando a otras cajas hasta completar siete.

La alimentación es a base de un afrecho, que lleva los mismos materiales para hacer una abonera. Ocupo pulpa, basura y estiércol de bestias. Por eso le llamo semi-abonera. Vea, lleva una capa de hojarasca de buen grueso al fondo, después viene una capa de pulpa, más encima le sigue una capa de estiércol, después otra capa de hojarasca y así hasta ocupar todo el material. Después se le está volteando cada ocho días. Cuando ya está semi descompuesta, se las doy de comida a las lombrices. Yo les echo una capa hasta llenar la caja cada cuatro días.



Hago el trasplante de lombrices entre los tres y cuatro meses.
Ocupo dos libras de abono por planta.
La última vez, aboné 55 palos con 110 libras.
La aplicación es como cualquier abono.
Lo pongo en una media luna alrededor de cada palito."



• Don Claudio Hernández vive en la comunidad de Samarcanda, municipio de San Juan de Río Coco.

La importancia de los abonos verdes y cultivos de cobertura en café

D on Claudio Hernández nos explica su experiencia con los abonos verdes y los cultivos de cobertura. Este es su pensar:

"En mi parcela de café tengo algunos abonos verdes, como por ejemplo el gandul, la canavalia y el terciopelo. Son plantas leguminosas, grupo al que pertenecen todos los tipos de frijoles.
Estas leguminosas tienen la virtud de fijar el nitrógeno al suelo.

También existen árboles en esta familia de leguminosas.
Están la guaba, el madero negro y el carbón.
Estos árboles mejoran la fertilidad del suelo.
Entonces ese, es uno de los objetivos de tener siembros productores de abonos verde en la parcela.

Hay algunos frijoles abonos que son buenísimo para controlar malezas y zacate. El canavalia y el terciopelo son unos de ellos, pero también hay hierbas suaves como el berro, que al cubrir todo el suelo, ayudan al café. Va a creer que no dejan nacer ningún tipo de monte.

Además estos cultivos de cobertura evitan la erosión del suelo, causada por las correntadas de agua de lluvia."



 El productor Claudio Hernández vive en la comunidad de Samarcanda, en el municipio de San Juan de Río Coco y es promotor en el departamento de Matagalpa.

La poda: para mantener el equilibrio

L a poda tiene por objetivo regular el desarrollo natural de la planta para estimular y aumentar la cosecha..."
Nos explica don Polidecto González sobre el trabajo de la poda.

El cuenta:

"Al cortar ramas indeseadas, provoca el crecimiento de nuevos brotes y tallos. De esta manera, al mantener el equilibrio entre producción de tallos, flores y frutos, está evitando el agotamiento prematuro del cafeto.

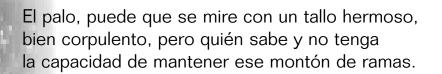
Hay varios tipos de podas, están: la poda de mantenimiento, la poda rigurosa o recepo y la poda de arco o agobio.

La poda de mantenimiento

Don Polidecto la define de la siguiente manera:

"La poda de mantenim

" La poda de mantenimiento es para eliminar ramas inútiles. Las corto simple y sencillamente porque en vez de darle fortaleza al palo, le están quitando fuerza.



Con la poda de mantenimiento respeto las cosecheras, que tienen buen follaje y respeto algunos hijos de los que estén bien colocados.

El corte lo hago en dependencia de cómo está colocada la rama. No importa si la rama está horizontal o inclinada, al cortar hay que podar de tal manera, que el corte no permita la filtración del agua.

En eso, no hay nada mejor que el corte en chaflán, que queda con su inclinación.

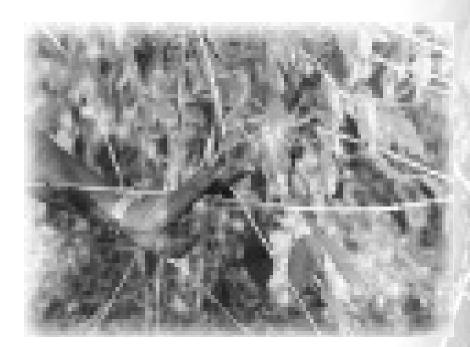


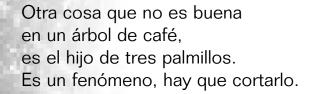
Otra cosa que les quiero explicar, es sobre el chupón o hijo de caballito, si no lo han oído mencionar, les diré que el chupón nace aquí encima, entre la cascarita y la carnosidad, justo donde está la gomita esa que tiene la planta. El hijo de caballito no brota del entrenudo.

Entonces hay que volarlo, porque con sólo mangonearlo para allá o para acá, se viene; es que no tiene de donde agarrarse.

El deshije

Cuando una rama esté ahijada, preferimos dejar el hijo nacido aquí, por el lado de abajo.
Dejo una distancia de ocho a diez pulgadas de hijo a hijo, eliminando los chuponcitos que están por encima y donde no hay entrenudos.





La época recomendable para hacer la poda de café es entre marzo y abril. La poda la hago con mucho cuidado, porque si rajo la rama le entra infección.



Los técnicos nos han dicho que sólo podemos podar el café en marzo y abril, de allí en otro tiempo, nada de poda. Yo no estoy de acuerdo. Pienso que se puede podar en todo tiempo, la única excepción es cuando el cafetal está en floración. Ese el único período que no hay que tocar. Cuando el palo de café está en frutos se puede, pero trabajando con más cuidado.

La poda se hace de acuerdo a la necesidad que tenga el caficultor. No se puede estar cruzado de brazos.

Mientras unos van podando, un chavalo va detrás con una brocha, aplicando el tratamiento en cada recorte. Este tratamiento le se llama cubre corte. Sirve para prevenir infecciones, pudriciones y enfermedades. Además al cubrir no permite que los rayos del sol resequen el corte. Hay gente que ha experimentado con tierra o lodo.





Cuando mi cafetal está viejo, la manera de rejuvenecerlo es haciéndole una poda rigurosa, llamada recepo. El recepo es un recorte a la altura de la rodilla. Primero corto las ramas, para que no se rajen del tronco, al momento de hacer el corte.

Yo he experimentado cortar arriba de un entrenudo. Lo he hecho de una a pulgada y media arriba del entrenudo. Pues fíjese que, en ese entrenudo brotan un par de retoños.

A usted le dicen:

-Vaya a recepar ese cafetal.

Usted agarra su machete y se va a podar.

Pues quiero decirles, que podar con machete
no es muy recomendable, porque golpea mucho.

A veces, uno no se da cuenta
que entre 20 y 30 palos,
hay unos que tienen perforadas las raíces
con podredumbre negra, llaga negra, llaga macana.



Las raíces no están normales, no están completas. Entonces estos golpes del machete debilitan a la planta. Es como si yo anduviera enfermo y usted me pega mis dos guayabazos...

Yo ya no me levanto .

Entonces es mejor el serrucho.

Con el serrucho caliente, se trabaja mejor y si el recorte es muy grueso, usted lo que va a hacer es la pirueta.

La poda de arco

Es una técnica que se ha venido perdiendo desde que se introdujeron las variedades Catimore y el Catuaí. Se hace la poda de arco o agobio, cuando la planta tiene poco follaje y en eso, el Catimore y Catuaí producen suficiente.

La poda de arco se hace, después que la plantación ha tenido cuatro años de estar produciendo.

Aquí se practica una siembra
de franja simple, otra es siembra
de franja doble y la tercera
es la siembra de coba.
Si usted hace una siembra de franja simple
a los cuatro años, tiene que hacer este trabajo.
Consiste en llevarse un surco parejo,
sin tocarlo el surco de la par.
Este café lo va a mantener.
Se dobla cada palo del surco escogido
y se amarra en el palo de la par.
Ya, al año siguiente, le va a dar unos cuatro hijos.



A los dos años de seleccionar estos cuatro hijos, usted corta la cola porque ya no está productiva. Todo el jugo ya lo dio. Son tres años en total, los que va a dar de tiempo.

Después repita esta técnica con el surco

Si usted hace un agobio en general, en plantaciones sembradas en franja simple, a la vuelta de tres años va a tener una hermosura de plantación..."

que tiene a la par.



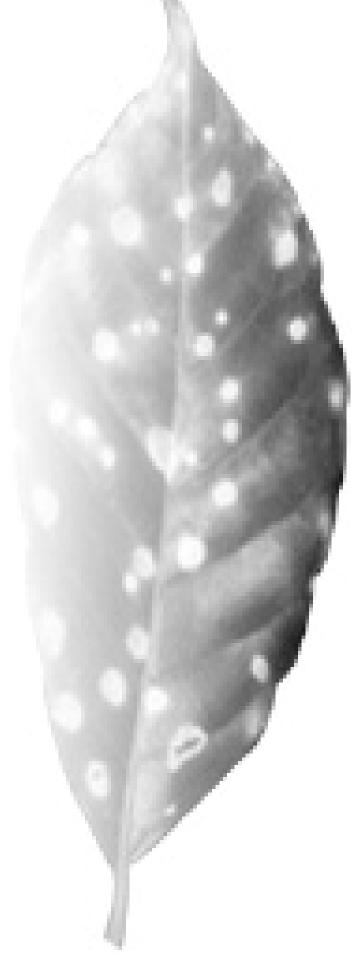
• El promotor Polidecto González vive en la comunidad de Samarcanda, ubicada en el municipio de San Juan de Río Coco.

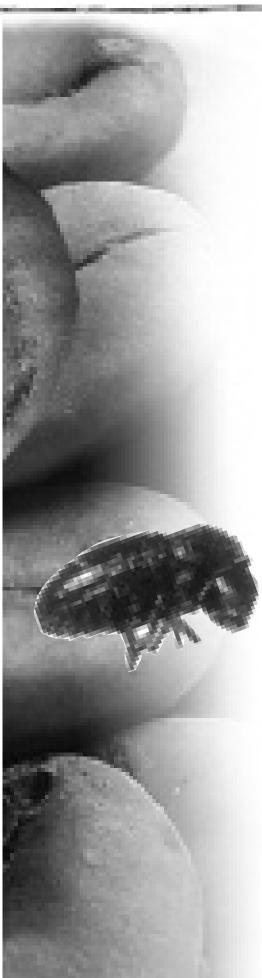
Plagas y enfermedades en la plantación

Don Francisco Escobar de la comunidad de El Porvenir, en el departamento de Matagalpa, conoce algunas de las plagas y enfermedades más comunes en la zona del municipio de San Lucas. Esta es su experiencia: "Aquí en la comunidad conocemos varias plagas y enfermedades en el café. Está el ojo de gallo, la antracnosis y tuvimos un ataque de una plaga muy común en Nicaragua... La broca.

El ojo de gallo

Esta peste aparece cuando hay mucha sombra, entonces es necesario redondear o podar los árboles de sombra, sin que se le pase la mano a uno. Si la sombra queda muy rala, el sol talla mucho y eso acarrea otros problemas. La manera que controlo a la antracnosis, es por medio de la sombra. Donde yo veo que hay brotes de esta peste, entonces le pongo sombra.





La broca

Este gorgojito apareció el año pasado aqui en San Lucas.

Fue cuando comencé a ver varios granitos caídos perforados y con galerías dentro del grano.

Desde entonces tengo el cuidado de que no pase a más. Siempre evito dejar granos en el suelo. Yo doy permiso

a que la gente entre a pepenar para su consumo... No dejan nadita.

En otras zonas, como en San Juan de Río Coco y Matagalpa, la broca es uno de los problemas más grandes en la producción de café. Aquí en la zona, la broca ha venido atacando más y más a nuestros cafetales. La broca es un animalito pequeño, muy parecido al gorgojo del frijol.



La broca se encuentra dentro del grano del cafeto.
La hembra es la que perforar el grano para poner sus huevos.
Si abrimos un grano de café que tiene un solo hoyito, por dentro está todo perforado.
A veces uno puede encontrar sólo huevos, larvas o a la misma hembra.

Esta plaga sobrevive en el verano en los granos que quedan caídos y en los granos secos en las plantas. Con las primeras lluvias fuertes, estos animalitos salen de los frutos secos y vuelan hasta encontrar frutos nuevos, producto de las floraciones locas.

Por eso, una de las formas importante y sencilla de manejar a la broca, es pepenar los frutos, pues eliminamos su alimento y no tienen donde refugiarse.

A veces esta medida no es suficiente, porque la broca puede venir de otros cafetales y se reproducen rápido. Por eso, he aprendido otra manera de controlarla, Esta técnica está basada en la aplicación de un hongo llamado Beauveria. Es un hongo que se come al insecto.



Para mantener este hongo en el suelo, la plantación debe estar bien fertilizadada. Esta práctica permite la permanencia y viabilidad de los hongos. El hongo existe en forma de aceite y en polvo. Su aplicación en sencilla, se fumiga con una bomba de mochila.

El recuento de plagas y enfermedades

Antes de empezar a controlar las plagas y las enfermedades, tengo que saber primero, qué es lo que afecta más, para así saber decidir qué medidas tomar.

De ahí, la justificación de realizar un recuento de plagas y enfermedades.

Paso uno: Los grupos

Los caficultores hemos aprendido a hacer un recuento por lote. No lo hacemos solo, sino en grupos para apoyarnos unos a otros.

Paso dos: Los cinco puntos

En cada lote ubicamos cinco puntos. Si somos bastantes, nos dividimos, y cada grupito se encarga de un punto. A cada punto le ponemos un nombre. Por ejemplo "el chilamate".

Paso tres: Las estaciones

En cada punto hacemos dos estaciones. Cada estación está formado de cinco plantas.

Paso cuatro: La bandola

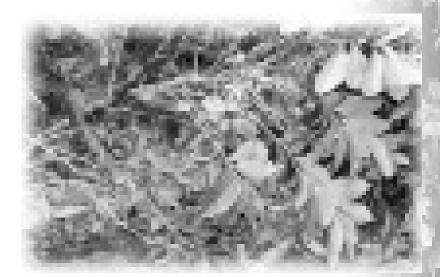
En cada planta escogemos una bandola.
En la primera tomamos una de la parte media y contamos las hojas totales, las hojas con roya, las hojas con antracnosis y las bandolas con antracnosis.
También anotamos los frutos totales, los frutos brocados, así como los nudos totales, los que están con cochinilla...

En la segunda planta de café, tomamos de muestra, una bandola de la parte de arriba, en la tercera planta tomamos de una bandola de la parte de abajo...

Y así sucesivamente hasta completar

las cinco plantas de cada estación o punto.

Para este trabajo hay hojas de recuento de plagas y enfermedades con todas estas indicaciones, ahí anotamos cada cosa que encontramos..."



Don Carmelo Díaz prepara un caldo bordalés para prevenir enfermedades como la roya, la antracnosis y la mancha de hierro. De esta manera prepara el caldo de bordalés:

"Yo echo un kilo de sulfato de cobre en medio balde con agua, es decir, en 10 litros. Pongo un kilo de cal en otro balde de 10 litros. Después de eso, ya compuesto el cobre en un balde y el caldo en otro balde, entonces el cobre se lo echa a la cal, revuelvo y ¡ya!. Se introduce un machete para ver si está bueno. Si sale oxidado no esta bueno. En una planta desarrollada, bien le echo dos litros de este caldo."

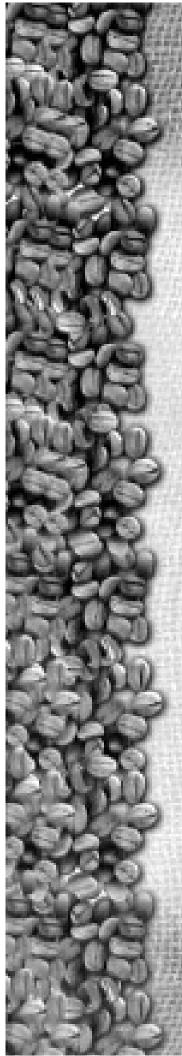
Don Francisco Escobar Corea de El Porvenir, tiene una teoría sobre la salud de las plantas. El relaciona la fertilidad del cultivo con la resistencia a las enfermedades y plagas.

El dice: "Yo anteriormente les expliqué mis experiencias con la fertilidad con el cafetal. Pues pongan atención... Cuando hay una buena fertilidad, las plantas crecen sanas, tienen más fuerza, están con vigor... No se enferman fácilmente porque desarrollan abundante follaje, en comparación con las plantas de un cultivo de tierra pobre y que se le da una deficiente fertilización.

Si descubro una mancha, no quiere decir que, le voy a tirar fertilizante. Eso no se lo va a quitar. Más bien, hay que pensar en un manejo preventivo.

Para controlar los nemátodos y el mal del talluelo, yo he utilizado la semilla de higuera. Dejo una libra de semillas en agua de hoy para mañana. Amanecen bien hinchadas. Después vengo y la machaco bien machacadita, las echo en agua y después la cuelo. El pinol que saco, me da para aplicar dos bombadas de 20 litros. Para controlar la roya y el ojo de gallo utilizo 18 libras de semillas de higuera, más madero negro y cuatro libras de papaya para fumigar una manzana. Cuando no consigo higuera, utilizo el chichicaste. La preparo así: corto la hoja y la dejo en remojo de un día para el otro. Entonces, en la mañana, con un tizoncito la machaco bien. Ahí la dejo en reposo, dos días después, estoy aplicando.

Necesito echárselo a la plantación antes de que la roya manche la hoja. Una vez manchadas, mejor busco una medida curativa como la cal."



Apartir del año 1999 el Programa de Acampesino a Campesino (PCaC) de la Unión Nacional de Agricultores de Nicasagua (UNAG) inició la documentación de prácticas y conocimientos campesinos generados durante el proceso de intercambios de experiencias, reflexiones y capacitaciones promovidas por el PCaC en las zonas cafetaleras del país.

"Hablando sobre el manejo del café organico desde las experiencias campesinas" es un documento que resume en parte el esfuerzo que
familias campesinas y tecnic@s vienen realizando para abrir la brecha en la promoción e
implementación de prácticas agroecológicas
sencillas, de bajo costo y aprovechando los recursos locales que permitan el cultivo del café
sin causar desequilibrios en el medio ambiente.



