

## **Un plan de manejo del cafetal. La poda, el recepo y la sombra. Revista No. 96**

Aunque muchos cultivos  
entran en tiempo muerto  
en estos primeros meses del año,  
en los cafetales el asunto es diferente.  
Es todavía febrero  
y los beneficios siguen volando mejenga,  
despulpando los últimos granos de café.

Una vez terminada la cosecha,  
es el momento de atender a los palos,  
tanto de café como a los de sombra.  
Además para ahorrar  
y aprovechar los recursos de la finca,  
es necesario preparar  
sus propios abonos, fertilizantes,  
prevenir brotes de enfermedades,  
un ataque de plagas, hacer el graniteo,  
continuar con las obras de conservación...  
En fin, son tantas tareas  
que para no olvidar ninguna,  
el caficultor debe organizarse.

En eso, don Remigio Espinoza Robles,  
de la comunidad Las Mercedes  
del municipio de Santa Lucía en Boaco,  
se la juega de todas... todas.  
Como es uno de los 600 miembros  
que forman parte  
de la Unión de Cooperativas Tierra Nueva,  
se ha beneficiado con capacitaciones  
especializadas en el cultivo de café.  
Póngale atención a su plan de manejo:

“Mi plan arranca en marzo,  
después de haber guardado  
la despulpadora a finales de febrero.

Inicio con una poda sanitaria.  
Por eso hago una revisión del cafetal.  
Me fijo si tienen bandolas quebradas,  
en mal estado  
o están infectadas de antracnosis.

porque éstas son las que corto  
con mi tijera de podar.  
No me pesa porque brota  
una bandola secundaria de repuesto  
y con más vigor.

En este mismo recorrido hago el recepo.  
Esta decisión me la pide la mata de café.  
No se necesita de mucha explicación para saber cuáles cortar de un tajo.  
Las bandolas están lavadas  
y la planta se ve sin fuerza, desnuda.  
No tiene más potencia  
para vestirse de hojas.  
En este caso me auxilio  
de una cola de zorro.

El corte lo hago en el tronco  
a una altura de unos 40 centímetros,  
casi 16 pulgadas.

No me gusta cortar con machete  
porque el golpe  
al hacer el chaflán es muy fuerte.  
Esta fuerza llega hasta los pelitos finos  
de las raíces y los daña.  
Eso no es conveniente porque es por ahí  
por donde la planta absorbe el agua  
y se alimenta.  
El corte lo dejo sesgado  
o medio inclinado, nunca recto,  
porque el agua penetra con facilidad.

Curo el corte con una pasta espesa  
hecha con dos libras de cal  
y diez libras de hojas de madero molidas.  
Esta pasta ayuda a cicatrizar veloz  
y protege a la herida de alguna pudrición  
causada por hongo,  
ayudada por la humedad y por la lluvia.

Otras personas usan cal  
mezclada con cobre,  
o el asiento del caldo sulfo cálcico.  
Por eso he planeado la poda sanitaria  
y el recepo en época seca.

A los 22 días salen los primeros brotes  
o mamones en las plantas recepadas.  
No dejo desarrollar todos los mamones porque debilitan la planta.  
De todo ellos, selecciono dos.  
Busco dejar aquellos que están opuestos,  
más fuertes y que no han salido muy cerca del corte.

El deshije lo hago con la mano,  
no uso herramientas. Yo he observado  
que cuando he deshijado con tijera  
salen más brotes.  
En este momento,  
los chupones han alcanzado  
una altura entre 40 y 50 centímetros.  
Con esta actividad no me paso de julio.

Por eso yo llevo el control, mes a mes,  
de las cosas que voy ejerciendo  
y voy apuntando todo.  
Así al finalizar el plan tengo mis bases  
para sacar conclusiones.  
Mi cafetal es de cinco manzanas  
y tiene nueve años de edad,  
y yo empecé a recepar  
después de los seis años de plantado.

No tengo una cantidad exacta  
del número de plantas  
convenientes a recepar,  
para no afectar la producción.  
Revisando mis apuntes me he fijado  
que recepo entre cinco  
y veinte palos de café  
cada año, por manzana.

Antes de terminar la época seca  
también planifico el control de sombra.  
Me gusta la sombra media,  
no muy rala ni muy espesa.  
Al cortar ramas  
en los tramos donde la sombra  
se hace espesa,  
permito la entrada de sol  
y hay una mejor ventilación.

Con estas podas a partir del mes de abril  
para controlar la sombra,  
prevengo brotes de enfermedades  
como el ojo de gallo,  
la mancha de hierro y la roya.

Yo busco cómo elevar la copa,  
por eso elimino las ramas muy bajas.  
En las partes en donde las ramas  
no cubren el cafetal no toco,  
más bien veo  
cuáles pueden sacarme del apuro.

En el verano veo cuáles árboles  
me botan las hojas  
y cuáles las mantienen.  
Antes de iniciar  
la regulación de la sombra  
es necesario fijarse  
dónde está muy espesa,  
y ver en dónde es necesario  
poner o quitar sombra.

Al controlar la sombra  
se cortan las ramas  
que se cruzan entre ellas  
o rozan otros árboles. Se podan las ramas  
que crecen muy rectas dentro de la copa.

La cantidad de árboles  
no debe ser mayor de 200 por manzana.  
Eso dependerá de la especie,  
del tamaño que desarrollan,  
del tipo de sombra que quiere  
y de si botan o no las hojas en verano.  
Busco elevar la copa  
para facilitar la ventilación.

Por el momento yo manejo  
unos 60 palos entre guabas, calandrias, chapernos,  
helequemes, cedros, coyotes, palos de tierra, colas de pavo, naranjas,  
jocotes amarillos y negros, laureles...  
Como ve, tengo maderables

para postes, leña y frutales.

Me gusta el laurel  
porque él mismo botas sus ramas,  
y la guaba la tengo por todos lados  
porque al ser una leguminosa,  
me refresca la tierra.

Las guabas necesitan descentrarse  
porque desarrollan muchas ramas.  
Yo desramo entre mayo y junio.

Las herramientas las guardo limpias,  
les unto gas y aceite 40  
para que no agarren sarro.  
Cuando las vuelva ocupar  
las lavo con agua y jabón  
porque el aceite 40  
es perjudicial para las plantas.

En junio hago las chapias  
para controlar el monte,  
y a finales de este mes  
continúo con las obras  
de conservación de suelos  
que dejé sin concluir el año anterior...”.

La Unión de Cooperativas Tierra Nueva,  
integrada por ocho cooperativas,  
se ha propuesto buscar  
mejores oportunidades de venta del café  
y de la miel de abeja.  
Así ofrecen productos de mejor calidad  
que cumplan  
con las exigencias del mercado.  
Sus productos cuentan  
con certificados orgánicos.

Un enlace con Tierra Nueva  
es Guillermo Castro. Teléfono 547-1363.  
Apartado postal 54. Barrio Santa Isabel. Ciudad de Boaco.  
Correo: [cosatin@ibw.com.ni](mailto:cosatin@ibw.com.ni)