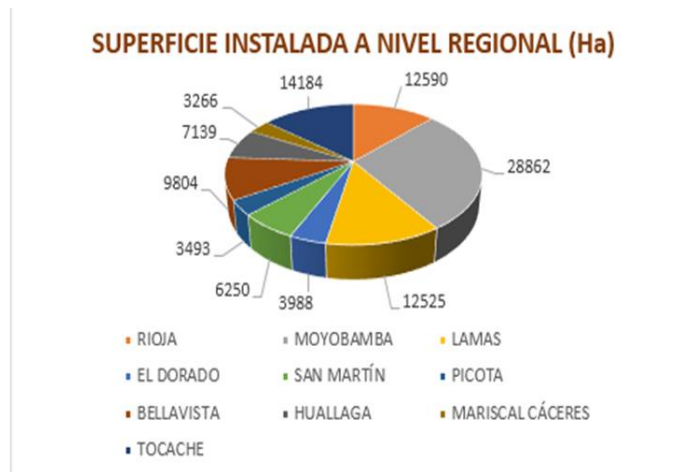


1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- **Nombre común** : Café
- **Nombre científico** : *Coffea arabica L*
- **Familia** : Rubiaceae
- **Origen** : Nor Oriente de África - Etiopía
- **Regiones Naturales** : Selva Alta o Rupa Rupa (entre 1000 – 2000 m.s.n.m)
- **Variedades** : Arábigos (típica, caturra, catimores, pache y bourbon) y Robusta
- **Periodo vegetativo** : Arbusto perenne, empieza a producir a los 3 a 4 años.

2. PARTICIPACIÓN SUPERFICIE SEMBRADA A NIVEL REGIONAL



Fuente: OPyEA - DRASAM

Elaboración: DPA - DRASAM

Durante la campaña 2014/2015, Moyobamba mantiene la Mayor superficie instalada con 28,862 ha, (28.67%), seguido de Tocache con 14,184 ha (13.89%), Rioja con 12,590 ha (12.33%), Lamas 12,525 ha (12.27%) y las otras provincias suman 33,940 ha (33.24%), las 4 provincias principales concentran el 66.76% de toda la superficie regional instalada.

Las provincias de Moyobamba y Rioja son las que mantienen el mejor rendimiento promedio con 840 kg/ha y seguido de Tocache con 672 kg/ha.

Mariscal Cáceres presenta rendimientos por debajo del promedio regional (448 kg/ha). El promedio regional es de 805 kg/ha.

3. FENOLOGÍA DEL CAFÉ:



- 1 **HINCHAZÓN DE YEMAS:** 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.
- 2 **BOTÓN FLORAL:** Las yemas florales se abren apreciándose los botones florales. De cada yema floral por lo general se forman 4 botones florales.
- 3 **FLORACIÓN:** Apertura de los botones florales con pétalos blancos.
- 4 **FRUCTIFICACIÓN:** 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. Se aprecia el primer botón floral.
- 5 **MADURACIÓN:** 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.

Fuente: DDCA

4. REQUERIMIENTO CLIMÁTICO:

MESES		Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero
Estados Fenológicos	Ciclo Vegetativo	Crecimiento Vegetativo					Crecimiento Vegetativo						
	Ciclo Reproductivo	Crecimiento de hojas		Reposo - Poda			Formación de Yemas Florales						
		Crecimiento de Organos Reproductivos			Formación de Yemas Florales								
		Llenado de granos 1	Maduración de Frutos 5		Inducción 1			Estolones florales 2 y Floración 3		Llenado de Granos 4			
		Cosecha Comercial											
	Parte Aérea	Hinchazón de Yemas (1)		Botón Floral (2)		Floración (3)		Fructificación (4)			Maduración (5)		
	Parte radicular	Desarrollo y crecimiento de raíces											
	Ocurrencia de la fase (IPP)	18 - 22		42 - 60		65 - 100		100 - 180			200 - 240 (7 - 8 meses)		
	Temperatura Óptima	18 - 22 °C		18 - 22 °C		18 - 24 °C		18 - 24 °C			18 - 24 °C		
	Temperatura Crítica	< 15°C		< 15°C a 25°C >		< 15°C a 28°C >		< 15°C a 28°C >			< 15°C a 28°C >		
	Humedad Óptima	> 75%		> 75%		> 75%		> 75%			> 75%		
	Déficit Hídrico	Sensible		Sensible		Sensible		Tolerante			Tolerante		

IPP: Inicio de las Precipitaciones Pluviales

En clima de la selva tropical, área donde se cultiva el café, es variable según zonas cafetaleras, debido a la combinación de diversos factores; entre los cuales tenemos: altitud, nubosidad, radiación solar, entre otros. Pero los factores climáticos considerados como los más determinantes para un buen desarrollo de las plantaciones de café son la temperatura y la precipitación.

Las temperaturas medias exigidas para un mejor crecimiento y desarrollo de las variedades de café cultivado, están en el rango de 18 a 22 °C, este factor climático incide en el desarrollo fenológico del cultivo.

5. REQUERIMIENTO CLIMÁTICO:

De manera general, los suelos de la Región San Martín presentan características físicas adecuadas para fomentar la agricultura tropical, estas son: profundidad, textura, estructura, además es necesario resaltar que las actividades químicas como el pH, materia orgánica y los elementos minerales como el nitrógeno, fósforo, potasio, calcio, magnesio, etc.

Un suelo apropiado para el café debe tener M.O en el suelos de 2 y 4%. El pH debe estar en 4.5 – 5.5. en cuanto al relieve fisiografía, pendientes que van desde 20% hasta 50%, presentando paisajes con colinas que fluctúan entre 800 y 2600 msnm. Las altitudes mayores a 1200 msnm presentan mejores condiciones de clima para la producción de café de excelente calidad.

El comportamiento de la precipitación redonda su importancia por ser la fuente de abastecimiento de agua para la humedad del suelo. Es importante que las precipitaciones tengan una buena distribución para satisfacer los requerimientos de agua de la planta en las etapas de floración, llenado de granos y cosecha; la cantidad requerida por el café para un buen crecimiento y desarrollo es de 1600 a 1800 mm/año.