



EN ESTE TIPO DE NATURALEZA DE ENSAYOS, LA IDEA ES EVALUAR NUEVAS VARIEDADES COMPARADAS CON VARIEDADES QUE YA TENEMOS EN EL PAÍS”.

ÓSCAR RAMOS
GERENTE TÉCNICO DE PROCAFÉ



TRATAMOS DE EVALUAR LA PRODUCTIVIDAD Y RESISTENCIA A ROYA EN LAS TRES PARCELAS. LA CONCLUSIÓN FINAL ES CUÁL (PLANTAS) APORTA MÁS”.

EDUARDO BELTRÁN
ASESOR DE BOGONOVO POLH

larla y cultivar su semilla. Como esta semilla aún no se reproduce en El Salvador, los caficultores importan unas 100,000 plantas de Híbrido Centroamericano de un laboratorio en Nicaragua, para el cultivo de 40 manzanas. La variedad Marsellesa es un Sarchimor liberado y, por lo tanto, se puede reproducir por semilla. Su nivel de productividad es similar al Híbrido Centroamericano, también es resistente a la roya y cambio climático. Ambas variedades se cultivan junto al Bourbon, que es

Se analizan las reacciones de estas variedades a las condiciones climáticas salvadoreñas.

taza de calidad y productivo, pero susceptible a la roya y cambio climático. Para cada variedad se cultivan 705 plantas en una manzana. La importancia de ejecutar proyectos de este tipo se abordará desde este miércoles, en la Cumbre Mundial de Ciencias del Café, un evento organizado por las ocho gremiales cafetaleras, entre ellas Abecafé; que pretende convertirse en el espacio de discusión científica del sector.



Buscan reactivar la productividad del sector. / OSCAR MACHÓN

INVESTIGACIÓN

LAS TRES VARIEDADES

- 1

H1
El Híbrido Centroamericano es una mezcla de Sarchimor con una variedad de Etiopía. Es resistente a la roya y al cambio climático. Tiene excelencia de taza y alta productividad.
- 2

MARSELLESA
Es un híbrido Sarchimor de línea pura. Tiene excelencia en la calidad de taza, alto nivel de productividad, resistente al cambio climático y a la roya. Se reproduce por semilla.
- 3

BOURBON
Comúnmente cultivado en El Salvador. Tiene excelencia de taza de calidad y alto nivel de productividad; sin embargo, es susceptible al hongo de la roya y cambio climático.

>> RENOVAR UNA MANZANA CUESTA UN PROMEDIO DE \$4,500

El 50 % de la Finca San Carlos se renovó con nuevas variedades

>> Para 2017, prevén renovar 10 manzanas con nuevas variedades para las tres fincas que administra Bogonovo Polh.

UVELI ALEMÁN
DIARIO EL MUNDO

Ubicada a 1,000 metros sobre el nivel del mar, la Finca San Carlos, en Talnique, La Libertad, ya avanzó 50 % en la renovación de su parque cafetalero, incurrido en nuevas variedades que siempre mantengan una alta calidad de taza y óptimos niveles de productividad. Bogonovo Polh administra el beneficio San Carlos, compuesto a su redonda por la Finca San Carlos con 250 manzanas, la Finca Victoria también de 250 manzanas, y la Finca Europa de 100 manzanas de extensión.

Eduardo Beltrán, asesor de

Bogonovo Polh, explicó que hace 15 años la finca estaba cultivada con variedades de café Bourbon, con edades que oscilaban entre los 40 y 60 años. Esto incidió en los niveles de productividad, y decidieron renovar el parque con variedades de Caturra, Pacas y Catuai, a un ritmo de 10 a 15 manzanas anuales.

En 2012, cuando el hongo de la roya atacó los cultivos, “tuvimos que buscar nuevas variedades con buena taza, tamaño y resistentes”, ya que las especies invulnerables al hongo no tenían calidad de excelencia, dijo Beltrán.

En la búsqueda de excelencia, comenzaron a importar de Nicaragua el Híbrido Centroamericano y la Marsellesa. En 2012, se inició el cultivo de estas variedades, y el ritmo de renovación se incrementó entre 30 a 40 manzanas anuales.

La primera importación fue de 10,000 plantas del Híbrido Centroamericano, y actualmente trasladan 100,000. Esto se debe, explicó el experto,

>> EN CIFRAS

50 %

Renovación
La Finca San Carlos y la Finca Victoria tienen un parque cafetalero renovado del 50 %, incluyen nuevas variedades.

600

Manzanas
Abarcan las fincas San Carlos, Victoria y Europa. Se ubica a 1,000 metros sobre el nivel del mar, en La Libertad.



TIENEN QUE EXISTIR UN PLAN DE SOSTENIBILIDAD Y MEJORES PRÁCTICAS AGRÍCOLAS. MANTIENE A LOS SUELOS RICOS DE MATERIA ORGÁNICA”.

CARLOS BORGONOVO
PRESIDENTE DE ABECAFÉ

porque en El Salvador no hay un laboratorio especializado para la producción industrial de su semilla, pese a que es propiedad de los Procafé de la región.

Además trasladan 100 ki-

La finca inició su proceso de renovación con nuevas variedades hace 15 años.

los de semillas de Marsellesa, tanto para la Finca San Carlos como para otros productores. “Porque todavía no hay aquí bancos de semillas de esta variedad, donde nosotros podamos ya no importar”, dijo.

AVANCES

Tanto la Finca San Carlos como Victoria llevan un



EL PANORAMA LO CAMBIÓ LA ROYA. LA NECESIDAD SURTIÓ DE TRAER UNA VARIEDAD RESISTENTE, PRODUCTIVA Y DE BUENA CALIDAD”.

EDUARDO BELTRÁN
ASESOR DE BOGONOVO POLH

proceso de renovación al 50 %. Sin embargo, no todo su territorio ha sido reconstruido con plantines resistentes a la roya, pues la empresa inició a remover las plantas antiguas hace 15 años.

De igual forma, el parque cafetalero de la Fisco Europa fue modificado con variedades no resistentes a la roya previo a la crisis de 2012.

“Para combatir la roya tenemos que aplicar más seguido fungicidas. Eso lleva un costo de \$150 al año, para mantener controlada la roya, por manzana”, agregó.

Con las nuevas variedades, aseguró el experto, la empresa saca 40 quintales de café por manzana, arriba del promedio nacional, del parque cafetalero tradicional. Mientras que en la zona de riego, de 20 manzanas, sacan hasta 70 quintales.

PROCESO

ADEMÁS DE LAS PLANTACIONES, LA EMPRESA CUENTA CON EL BENEFICIO SAN CARLOS DONDE PRODUCEN EL CAFÉ PARA SER COMERCIALIZADO.

3 Presecado

Se pretende bajar el nivel del agua en el grano uva. Se puede hacer natural, disminuir el 12 % de humedad, y mecánico al reducir del 52 % de humedad a 47 %.

4 Secado

Se elimina completamente el agua en el grano uva. De hacerlo al aire libre, tomaría entre siete a diez días, mientras que mecánico solo toma minutos.

1 Recolección

Tras finalizar el ciclo de cosecha. Los trabajadores cortan el café en uva, y luego pesan lo recolectado para ser enviado a lavado y despulpado.

5 Trillado

Se elimina la trilla, quedando solo el café que en esencia es el 20 % de todo el grano uva. Luego se almacena el grano por clasificación de tamaño, peso y color.

2 Pulpa y lavado

La empresa ha adquirido una nueva máquina de Colombia, donde se despulpa y lava la uva. Se elimina el pergamino, a un ritmo de 70 quintales uva por hora.

6 Pedido

Según sea la orden, la empresa termina de limpiar el grano para luego colocarlo en sacos. Por cada cinco quintales de café uva, se logra un saco (150 libras) de café oro.

