



Café: fruto con sabor y aroma a pueblo

El café constituye aquí y en cualquier parte del mundo un pretexto perfecto para empezar el día, una taza de este líquido es apetecible en cualquier lugar; ya sea en la calle, cafetería, casa, balcón, parcela, al reunirse con los amigos o hacer un corto descanso en el trabajo.

Izmir Barreto
Prensa-INIA. (Yaracuy).

El café es llamada bebida intelectual porque estimula, aclara las ideas y hace más viva la imaginación; cuenta la leyenda que lo descubrió un cabrero Yemení quien vio a sus animales brincar y danzar efusivamente luego de comer los frutos rojos de un matorral. Sorprendido de los efectos también probó, descubriendo que podía mantenerse despierto mientras hacía sus oraciones. Verdad o no, la historia oficial dice que el café es originario de Etiopía, África y fue desde allá que se expandió a Yemen, Arabia y Egipto. Más tarde, en el siglo XIV, se comienza a vender en Europa y a partir de 1727 es cultivado en Centro y Sudamérica.

Con el nombre café se denomina la bebida que se obtiene por infusión a partir de los frutos y semillas del cafeto (*Coffea arábica*), que contiene una sustancia estimulante llamada cafeína. El café es la segunda bebida más ingerida en el mundo, está sólo por debajo del agua y curiosamente es la segunda mercancía comercializada en el mundo, tras el petróleo.

Es un cultivo permanente, se siembra y empieza a producir

después de cuatro años. Su vida productiva puede ser mayor a los 40 años, su producción se da una vez al año durante lo que se llama ciclo cafetalero, dependiendo de la zona y altura es su época de corte.

Según el ingeniero Bernardino Arias, responsable del Proyecto de Café en el Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (INIA), en el estado Yaracuy, en

Venezuela el café es aceptado por su aroma y a inicio del siglo XX hasta los años 30 y 35, el país fue productor y exportador del rubro. Asegura que esta realidad ha cambiado y la producción nacional ha disminuido porque se le dio mayor importancia a la producción y exportación del petróleo, debido a que las políticas gubernamentales anteriores no favorecieron a la producción del cultivo.



Selección de plantas en vivero.

Indicó Arias que como una forma de reimpulsar la caficultura en Venezuela el Gobierno Nacional liderado por el Presidente Chávez, diseñó un Plan Nacional Especial de Café; que tiene como objetivo el rescate integral de la caficultura, mejorando la infraestructura y brindando apoyo a la producción.

Manifestó el investigador Arias que según los censos emitidos por el Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras, en Venezuela se cultivan unas 200 mil hectáreas de café con rendimientos entre 5 y 7 quintales por hectáreas, "Cifra que se puede considerar baja, tomando en cuenta que tenemos climas y suelos aptos para la producción. Además existen instituciones para el apoyo de la producción y agricultores con gran experiencia adquirida durante muchos años" expresó.

Destacó que en el caso de Yaracuy existen 12 mil hectáreas de café con poco rendimiento debido a que son cafetales en su mayoría con más de 20 años, por lo que requieren ser renovados. En tal sentido el INIA, inició en el 2011 el proyecto de establecimientos de viveros para la producción de plántulas de café como apoyo a la Gran Misión AgroVenezuela.

Yaracuy es un estado tradicionalmente productor de café; de los 14 municipios que lo conforman en 7 se produce el rubro, con una superficie de 12 mil hectáreas donde más del 50 por ciento son plantas antiguas mayores de 20 años, lo que ha generado un bajo rendimiento. Para el rescate de la caficultura en el estado se instaló el proyecto a desarrollar en los municipios Bolívar, Nirgua, Urachiche, Bruzual, Arístides

Bastidas, Sucre y Cocorote, con germinadores y viveros.

El proceso de desarrollo del proyecto

Este proyecto contempla la selección de semillas locales e introducidas, el establecimiento de germinadores, viveros y la formación de los participantes. Durante su proceso el Gobierno Bolivariano a través del INIA realizó el acompañamiento técnico y formación de los caficultores a través de visitas, charlas, demostraciones y evaluaciones participativas en las diferentes etapas del proceso.

En cuanto a las semillas, se formó a los agricultores para el proceso de selección de semillas de calidad, puesto que es común que ellos las escogen sin considerar algunos criterios técnicos como lo son las características de clima y suelo, donde se debe considerar la altura sobre el nivel del mar. En este sentido, se seleccionaron las comunidades ubicadas entre 1.000 y 1.200 metros sobre el nivel del mar.

Una vez elegida la comunidad se procedió a seleccionar las variedades de café; posteriormente se produjo la clasificación de los lotes más sanos con buen manejo agronómico y buena apariencia general de las plantas. Luego se escogieron las plantas vigorosas y con un tamaño acorde con las características de la variedad, buena formación de frutos y que presentaran una estimación visual de alto rendimiento. Se hizo la selección de las ramas o palmas ubicadas en el tercio medio de la planta, lo que garantizó la homogeneidad de los frutos, para que estos al ser extraídos del tercio medio de la palma no resultaran dañados por hongos o insectos.

Este proceso culmina con la selección de la semilla considerando su color, tamaño y forma, descartando aquellas que tengan tres lados o con forma redonda, sólo se utilizaron las que producen dos semillas por cerezas, que tienen un lado plano y otro redondo.

Germinadores: una vez seleccionada las semillas corresponde



El responsable del proyecto por el INIA evaluó el desarrollo de las plantas.

elegir los sitios o lugares donde se van a ubicar los germinadores, al igual que el agricultor. En el caso del INIA Yaracuy, se ubicaron germinadores en las zonas altas donde se produce el café y en las zonas bajas que no tenía experiencia con germinadores y no se siembra café.

La incorporación en las zonas bajas, obedeció a que durante la elección de los lugares se presentó la aparición de lluvias torrenciales lo que dificultó el acceso a las zonas tradicionalmente productoras de café.

Como resultado de estas dos experiencias se tiene que las variedades de café (Caturra roja, Catuai amarillo, Catuai rojo y Colombia 271), en la zona baja iniciaron la germinación a los 25 días después de la siembra, mientras que con los de la zona alta iniciaron la germinación a los 40 a 45 días, resultado acorde con lo esperado, debido a que el proceso de germinación se acelera a medida que aumenta la temperatura, siendo el caso de la zona baja.

Los germinadores se construyeron con materiales disponibles en las zonas; en la parte alta se trabajó con bastón del emperador que se produce en abundancia, mientras que en la baja se empleó canteros de bloques ya construidos y de ladrillos utilizados para la producción de hortalizas.

Los viveros fueron establecidos igualmente en las zonas altas y bajas, específicamente en Santa Elena, La Puente (zonas altas) y en los Valles de Yaracuy (zonas bajas), se ubicaron en la cooperativa El Pereño en el municipio Bruzual, Los Haticos del municipio Urachiche, Mayurupi en el municipio Páez y en la Planta Sede del INIA en el municipio Cocorote.

Detalló el especialista que en el establecimiento de los viveros se debe preparar el sustrato para obtener un suelo franco, el cual debe contener 33% de arena, 33% tierra negra y 33% de materia orgánica (estiércol de animal), pergamino de café entre otros. Luego se procedió a llenar las bolsas con el sustrato y se alinearon a un metro de ancho y de largo en la zona alta dependiendo de la inclinación del terreno y en la zona baja se alinearon en un metro por 40 ó 50 metros de largo. Esto resultó en un aproximado de 4 a 5 mil bolsas por canteros.

Luego se procedió a la selección de las forforitas o chaponales en germinadores, las cuales deben estar libres de daños por insectos y hongos, seguidamente se siembra en las bolsas, no sin antes hacer el corte de la punta de raíz principal para evitar que durante el crecimiento de la planta, la raíz se desarrolle en forma doblada para evitar que cuando tenga la primera cosecha se caiga por el

peso y la mala formación de la raíz.

Más de 150 familias beneficiadas

Con la producción de las plántulas en viveros, el Gobierno Venezolano a través de sus organismos adscritos benefició con el proyecto a unas 150 familias caficultoras, en los 7 municipios productores del rubro en el estado Yaracuy; desde el INIA se espera continuar con esta actividad, tomando en cuenta que en la entidad se requiere actualmente el rescate de 7 mil hectáreas del grano, para lograr el autoabastecimiento de éste importante rubro desde el punto de vista económico y social.

De interés

- Un quintal es el equivalente a 45 kilos de café.
- El 95% de la producción mundial se divide en dos tipos: *Coffea arabica* y *Coffea robusta*.
- Tras la cosecha, los granos de café son tostados y molidos. El proceso de tostado es el que permite liberar de los granos el aroma que lo hace tan característico.
- Hasta 1895 Venezuela ocupaba el tercer lugar entre los mayores productores mundiales de café.



Se realizó el acondicionamiento del terreno para vivero en pendiente.