



PERÚ

Ministerio del Ambiente



# Café

## FICHA TÉCNICA AGROCLIMÁTICA

*Coffea arabica L.*

### 1. Generalidades

En el Perú, la producción de café tiene importancia económica, social y ambiental, y cuenta con alrededor de 425 mil ha sembradas (INEI, 2012). La superficie cultivada en la zona norte representa el 43% de la producción (Piura, Cajamarca, Amazonas y San Martín), en la zona central el 34% (Junín, Pasco, Huánuco y Ucayali) y en la zona sur el 23% (Apurímac, Ayacucho, Cusco y Puno). (Canet *et al.*, 2016). Se estima que unas 223 mil familias se dedican a la siembra de café y otros 2 millones de personas están incluidas en la cadena de producción de este grano (Junta Nacional del Café, 2020). La cosecha del cultivo inicia generalmente en abril y termina en octubre.

### 2. Requerimientos climáticos

**Temperatura:** La temperatura óptima para el crecimiento del café está alrededor de los 21°C, con un límite inferior de 10 °C y superior de 32°C; por fuera de estos valores el crecimiento de la planta es nula (Jaramillo *et al.*, 1984).

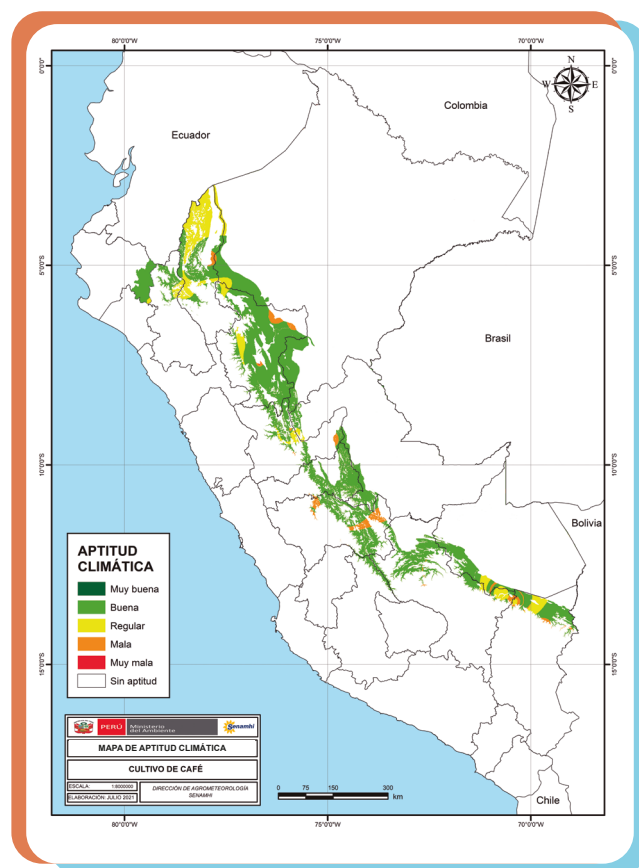
**Precipitación-Humedad:** La lluvia es el factor más limitante para el cultivo. El régimen de lluvias debe incluir unos pocos meses con poca o ninguna lluvia para inducir la floración. Un total de precipitación anual entre 1400 y 2000 mm es favorable para el café (especie Arábica); sin embargo, a pesar de una buena distribución, lluvias por debajo de 800 mm pueden ser peligrosas, debido a que afectan la productividad de las plantaciones. El cafeto requiere humedades relativas entre 60-75%, humedades altas promueven enfermedades

fungosas y proliferación de plagas (Wintgens, 2009).

**Altitud:** Se cultiva desde 600 hasta 1800 m s.n.m. (Canet *et al.*, 2016).

### 3. Mapa de aptitud climática

Se cultiva en la región tropical entre 500-1800 m s.n.m., donde se presentan aptitud climática de buena y muy buena para la floración y fructificación del cultivo; sin embargo, temperaturas muy altas y escasez de lluvias condicionan aptitud climática entre regular y mala.



La aptitud climática se estimó en función de las variables de temperatura y precipitación.

### Requerimientos edáficos



**No menores de 30 cm**  
(Pérez y Geissert, 2006)



**Franco Franco-arcilloso**  
(Benacchio, 1982)



**4,5 a 7**  
(Benacchio, 1982)



**Buen drenaje**  
(Pérez y Geissert, 2006)



**No tolera salinidad ni alcalinidad**

#### 4. Fenología del cultivo

Fuente: Senamhi (2017)

# Café

*Coffea arabica* L.



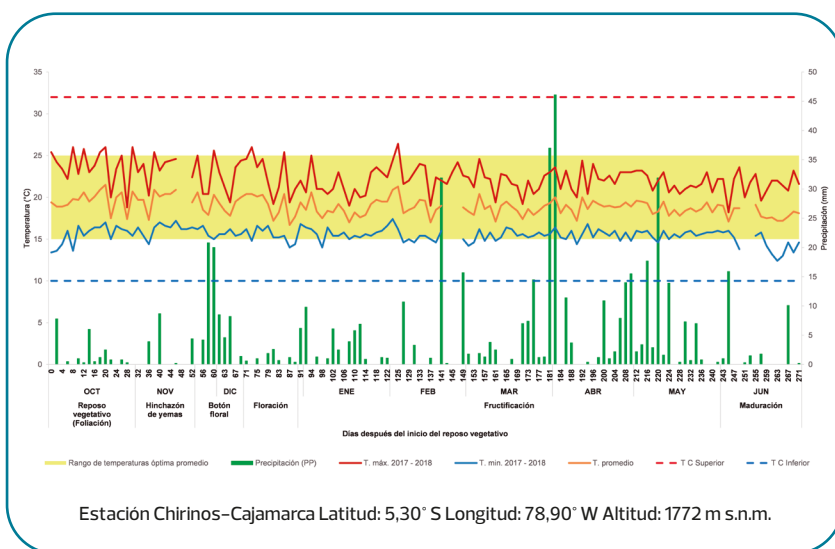
HINCHAZÓN DE YEMAS	BOTÓN FLORAL	FLORACIÓN	FRUCTIFICACIÓN	MADURACIÓN
Las yemas florales, localizadas en los nudos de las ramas laterales, muestran un hinchamiento, producto de su alargamiento en forma de estaquillas, y luego cambian de color verde a blanco.	Las yemas florales se abren apreciándose los botones florales. De cada yema floral por lo general se forman 4 botones florales.	Apertura de los botones florales con pétalos blancos.	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.	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.

#### 5. Condiciones climáticas y fenológicas del cultivo

Condiciones climáticas observadas para el café (Variedad Catimor) en la localidad de Pacayzapa-San Martín.

Variables Meteorológicas	FASES FENOLÓGICAS					TOTAL DE CAMPANA AGRÍCOLA
	HINCHAZÓN DE YEMAS	BOTÓN FLORAL	FLORACIÓN	FRUCTIFICACIÓN	MADURACIÓN	
Días calendario/fase fenológica	21	23	27	49	136	257
Temperatura máxima promedio (°C)/ fase fenológica	29,9	30,4	30	29,7	29,5	29,9
Temperatura mínima promedio (°C)/ fase fenológica	17,9	17,8	18,4	19,5	20	18,7
Temperatura promedio (°C)/ fase fenológica	23,9	24,1	24,2	24,6	24,8	24,3
Precipitación (mm)/ fase fenológica	85,6	46,7	95,7	576,3	734,4	1538,7
Precipitación acumulada (mm)/ fase fenológica	85,6	132,3	228	804,3	1538,7	1538,7
Grados días (°C)/fase fenológica (T° base: 10 °C)	293,6	325,3	293,2	1751,2	2000,8	4664,1
Grados días acumulados (°C)/fase fenológica (T° base: 10 °C)	293,6	618,9	912,1	2663,3	4664,1	4664,1

Estación Pacayzapa-San Martín Latitud: 6,28° S Longitud: 76,77° W Altitud: 913 m s.n.m.



#### 5.1 Distribución temporal de lluvias, temperaturas y fenología del cultivo

Condiciones termopluviométricas observadas en el desarrollo fenológico del café (Variedad Catimor) en la localidad de Chirinos-Cajamarca durante la campaña agrícola del 2017-2018.



Escanea aquí para ver la ficha virtual

O entra al link: <https://bit.ly/3p5z6tW>

Fuente: Senamhi

# Café

## FICHA TÉCNICA AGROCLIMÁTICA

*Coffea arabica* L.

### Referencia bibliográfica

- Canet, G., Soto, C. 2016. La Situación y tendencias de la producción de café en América Latina y el Caribe. IICA.
- Instituto Nacional de Estadística e Informática. 2012. IV Censo Nacional Agropecuario. Revisado en <http://censos.inei.gob.pe/cenagro/tabulados>.
- Jaramillo, A.; Guzmán, O. 1984. Relación entre la temperatura y el crecimiento en *Coffea arabica* L., variedad Caturra. *Cenicafé* 35:57-65. Revisado en <https://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/708/1/arc035%2803%2957-65.pdf>.
- Junta Nacional del Café. 2020. La Ruta del Café. USDA Informercado. Revisado en <https://juntadelcafe.org.pe/el-cafe-de-peru>.
- Wintgens, N. 2009. Coffee: Growing, Processing, Sustainable Production. Ed. Jean Nicolas Wintgens. 2 ed. Weinheim, DE. 982 p. Revisado en <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.1002/9783527619627>.
- Senamhi. 2017. Manual de Observaciones Fenológicas. Senamhi. Revisado en <https://hdl.handle.net/20.500.12542/272>.

