

SOQUEO DE CAFETALES

INTRODUCCION

En plantaciones tecnificadas de café con altas densidades de siembra es indispensable renovar periódicamente los árboles si se quiere mantener un promedio de producción por unidad de superficie que sea alto y rentable. Esta renovación se hace por el sistema de soca que consiste en cortar el árbol a determinada altura del suelo con el fin de provocar la emisión de chupones o huevos tallos que habrán de reemplazar el tallo cortado.

La palabra soca significa en castellano último retoño de la caña de azúcar o brote de la cosecha de arroz; por lo tanto no es muy apropiada para designar la operación anteriormente descrita. En cambio el término zoca con zeta podría ser más preciso puesto que quiere decir tocón, troca de árbol. La palabra recepa usada en otros países, especialmente en Centroamérica no es castiza.

Para que la soca cumpla su función renovadora y genere una planta vigorosa y productiva es necesario un procedimiento adecuado y un manejo especial.

TIEMPO DEL SOQUEO

El tiempo en el cual debe efectuarse el soqueo de la plantación o la edad aconsejada, no puede fijarse con exactitud. Esta norma se rige por el estado de deterioro e improductividad en que se encuentre la plantación y es el aspecto de la renovación más difícil de determinar porque implica un buen conocimiento sobre la productividad del café y su aspecto y vigor en las diferentes etapas de su cultivo. En términos generales una plantación de café caturra llega a la edad de renovación al quinto o sexto año después de haberse sembrado en su lugar definitivo, cuando ha producido de 4 a 5 cosechas. No quiere decir que el café deje de producir al cabo de este tiempo, sino que es el punto en el cual el promedio de producción anual es más alto. Si la plantación se deja por más tiempo sin renovar, la producción baja considerablemente y se dificultan las labores de cultivo especialmente la recolección por la altura que han alcanzado los cafetos.

EPOCA DE SOQUEO

La época más apropiada para efectuar el soqueo es inmediatamente después de recolectada la cosecha principal.

* Jefe Departamento de Agronomía y Tecnología del Centro Nacional de Investigaciones de Café, Cenicafé, Chinchiná, Caldas, Colombia.

del café. Por este tiempo, el árbol está totalmente desprovisto de frutos y flores y por lo tanto no habrá pérdidas económicas de consideración. Mientras más pronto se realice el soqueo, será mejor puesto que más pronto también se obtendrán los beneficios de una nueva producción de café. Según estas normas la mejor época es a fines de diciembre para las regiones en donde la cosecha se presenta en octubre y noviembre y a principios de junio en donde la cosecha es en abril a mayo.

DESRAEME DEL ARBOL

La primera operación del soqueo es la del desrame del café o sea el corte de todas las ramas primarias (Figura 1) En esta forma se facilitan las operaciones posteriores del soqueo. Las ramas y hojarasca resultantes se dejan esparcidas en el suelo alrededor de los cafetos o se disponen en fajas a través de los surcos, dejando libres los tocones dentro de las hileras para que más tarde al emerger los chupones no se deterioren por las chamizas resultantes de las ramas. (Figura 2). Es muy conveniente esta práctica puesto que además de ser un aporte valioso de materia orgánica al terreno, el mulch que se forma impide el crecimiento de malezas por algún tiempo y protege el suelo contra la erosión no solamente porque disminuye el número de desyerbas sino porque se evita el impacto directo de las gotas de lluvia y ofrece un obstáculo efectivo al arrastre causado por las aguas que escurren en los terrenos pendientes.

El corte de las ramas debe hacerse en tal forma que no se causen heridas ni desgarramientos de la corteza del tronco por lo menos dentro de los primeros cuarenta centímetros a partir del suelo. lo anterior con el fin de no deteriorar las yemas que han de producir los futuros chupones que regenerarán el árbol.

ALTURA DEL SOQUEO

Es muy importante hacer el corte de soca a una altura apropiada para evitar fracasos posteriores en la emisión de los chupones y en la posición adecuada de los mismos en el tocón que queda después del corte del tallo del café. Estudios realizados en CENICAFE han demostrado que una altura de 30 centímetros sobre el suelo es muy adecuada. Con longitudes inferiores a esta se corre el riesgo de que por falta de yemas suficientes no se obtenga el número requerido de chupones y haya falla total en la brotación. Longitudes mayores son innecesarias y dejan un tocón demasiado grande que podría ser estorboso. (Figura 3).



FIGURA 1.- Antes de soquear los cafetos deben cortarse todas las ramas del árbol.



FIGURA 2.- Las ramas y las hojas se disponen en fajas a través de los surcos.



FIGURA 3.- El corte del árbol debe hacerse a una altura de 30 centímetros.



FIGURA 4.- Fácil sistema para fabricar carbón con los troncos cortados.

HERRAMIENTAS PARA EL SOQUEO

Varias herramientas (1) se pueden emplear para el corte del tallo con el fin de obtener una soca de café. La más común es el machete. Este instrumento bien manejado por una persona hábil es muy eficiente para efectuar esta labor. Un hombre corta alrededor de 1.000 tallos en un día. Debe tenerse la precaución de hacer un corte parejo y no producir desgarramientos de la corteza del tallo.

Hay muchos tipos de seguetas que se pueden utilizar en el soqueo de los cafetos y son más o menos eficientes para esta operación. También se recomienda la Motosierra que es la herramienta más eficiente principalmente porque es la que menos mano de obra necesita, pero su uso está limitado a la capacidad económica del agricultor y al área de su plantación.

DIRECCION DEL CORTE

La dirección o ángulo del corte de la soca no tiene importancia. El corte puede hacerse inclinado en forma oblicua u horizontalmente, ya que efectuarlo de una y otra manera no influye ni en la emisión de los chupones, ni en el deterioro del tocón.

Los tallos cortados se recogen para utilizarlos como leña o para fabricar carbón. Un sistema práctico y sencillo para la elaboración del carbón es apilar los tallos en forma cónica y cubrirlos con tierra. Así se evita hacer excavaciones que deterioran el terreno (Figura 4).

DESMUSGADA

A través de los años en los tallos del café se va formando una capa de musgo y líquen. Existe la creencia de que esto impide o dificulta el brote de los chupones después del soqueo y que por consiguiente es necesario frotar el tronco de la soca con un pedazo de costal al cual se le denomina gante. De allí que a esta operación se le llame ganteo. Sin embargo, esta práctica no es conveniente y por el contrario puede ser contraproducente ya que si el frote se efectúa en forma muy fuerte deteriora las yemas impidiendo la emisión de los chupones.

SELECCION DE CHUPONES

Una soca de la altura recomendada en este boletín puede producir de 15 a 20 chupones (Figura 5) y por lo tanto es necesario eliminar la mayor parte de ellos haciendo una selección para no dejar sino los que se recomiendan como óptimos según la densidad de población de la plantación.



FIGURA 5.- Soca con los chupones, antes de su selección.



FIGURA 6.- Los chupones de la parte superior no sirven, por estar unidos y muy cerca al corte. Debe escogerse el de la parte inferior.



FIGURA 7.- Los chupones con estas deformaciones en la base, deben eliminarse.



FIGURA 8.- Después de la selección, los chupones deben quedar lo más separados posible.

A los tres meses del corte de la soca se hará la selección de chupones. El número de chupones por soca es variable según la distancia de siembra que se tenga.

Para densidades de 10.000 plantas por hectárea un chupón por soca es suficiente, para 5.000 dos chupones y para 2.500 tres es el número adecuado.

La selección debe hacerse con cuidado de tal manera que no se vaya a deteriorar todos los chupones porque esto sería el fracaso de la soca. Primero se hace una preselección dejando dos o tres chupones más de la cantidad aconsejada. Al mes aproximadamente se hará la selección definitiva.

El chupón se corta a ras del tallo con una navaja bien afilada o con tijeras podadoras. Cuando no se emplean estas herramientas es fácil producir desgarramientos en la corteza del tocón o deteriora los chupones vecinos.

Se eligen los chupones más vigorosos y que se encuentren localizados hacia la base del tocón. Chupones cercanos al corte se quiebran fácilmente y se desgarran con el peso de la cosecha. Los chupones que brotan juntos o unidos por su base es conveniente eliminarlos pues además de estar juntos se desgarran con facilidad (Figura 6). A veces ocurren deformaciones en los chupones, similares a la que se presenta en la Figura 7. Estos chupones también deben eliminarse. Los chupones se seleccionan en tal forma que queden lo más separados posible. (Figura 8).

FERTILIZACION

Experimentos realizados en CENICAFE indican que el café es poco exigente en fertilizantes en el primer año de crecimiento en el campo.

La época más apropiada para empezar a fertilizar la soca es a los 3 meses de haberse hecho el corte. Para este tiempo los chupones tiene de 20 a 30 centímetros de longitud y la soca se encuentra con buen follaje para transformar los fertilizantes que se le apliquen.

Si el terreno es fértil y de buena textura se emplea úrea como fertilizante, 30 gramos por cada soca bien distribuidos alrededor del tocón. A los 6 meses se repite la aplicación.

Si el terreno es de baja fertilidad se emplea una mezcla 4 a 1 de fertilizante 12-6-22 más úrea y se aplican 50 gramos alrededor de cada planta. Se hace una nueva aplicación a los 6 meses.

PROPORCION DEL AREA DE SOQUEO

Desde el punto de vista técnico, el área de soqueo anual en una finca debe cubrir la quinta parte de la plantación total de café, con el fin de mantener una producción promedio anual estable. de no hacerse así las producciones fluctuarán entre bajas y altas con las consiguientes dificultades en el beneficiadero que será demasiado grande o deficiente según el caso.

El sistema de soqueo puede ser uniforme, es decir socas continuas hasta completar el área deseada o en forma alterna por surcos. Hasta el presente se recomienda el primer sistema mientras los experimentos de campo que tiene en marcha CENICAFE definan cual de los sistemas es mejor.

Los trabajos suscritos por el personal técnico del Centro Nacional de Investigaciones de café son parte de las investigaciones realizadas por esta Institución. Sin embargo, tanto en este caso como en el de personas no pertenecientes a este Centro, las ideas emitidas por los autores son de su exclusiva responsabilidad y no expresan necesariamente las opiniones de la entidad.