

FEDERACION NACIONAL  
DE  
CAFETEROS DE COLOMBIA  
GERENCIA TECNICA  
DIVISION DE INVESTIGACION Y EXPERIMENTACION  
CHINCHINA - CALDAS

AVANCES TECNICOS  
**Cenicafé**

NUMERO 114

# El Gorgojo Del Café

## *Araecerus fasciculatus* De Geer.

Marcial Benavides-Gómez\*  
Reinaldo Cárdenas-Murillo\*

Se cree que este insecto es originario de la India y fue descrito y clasificado por De Geer en 1775 como *Araecerus fasciculatus*. Ahora se sabe que se ha distribuido por todo el mundo y se encuentra atacando semillas de diversas especies botánicas.

Este insecto pertenece al orden Coleoptera, familia Anthribidae, género *Araecerus*.

### Ciclo de Vida (Figura 1).

La hembra deposita de uno a dos huevos junto al embrión de la almendra o en el embrión mismo, a una profundidad de 1 a 2 mm; los huevos son ovoides, hialinos y miden aproximadamente 0,6 mm de largo por 0,3 mm de ancho (Figura 2); su incubación se cumple entre 4 y 8 días.

Las larvas recién eclosionadas son de color blanquecino, gruesas, pilosas, ápodas y poco móviles (Figura 3); este período dura de 33 a 40 días, durante los cuales la larva se alimenta de la almendra y forma túneles en ella.

Las pupas no presentan cubierta protectora, son de coloración lechosa y tienen setas en la cabeza, tórax y abdomen (Figura 4); luego de 5 a 11 días de su formación emergen los adultos o insectos perfectos.

Los adultos son de color café oscuro, muy pubescentes y en la parte dorsal presentan manchas de color negro. Tienen dos antenas relativamente largas con sus tres últimos artejos más grandes, fácilmente observables. Los machos son más pequeños que las hembras; éstas miden de 3,5 a 4,5 mm de largas, mientras que los primeros son de 2,5 a 3,5 mm. Su longevidad está entre 15 y 115 días.

\* Respectivamente, Jefe de la Sección de Entomología y Asesor de Sanidad Vegetal del Centro Nacional de Investigaciones de Café, Cenicafé, Chinchiná, Caldas, Colombia.

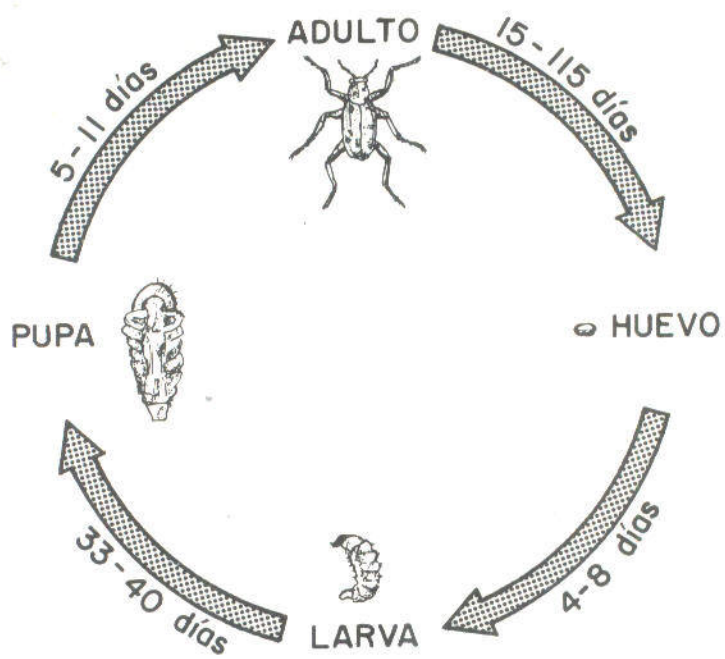


FIGURA 1.- Ciclo biológico del gorgojo del café *Araecerus fasciculatus* De Geer.

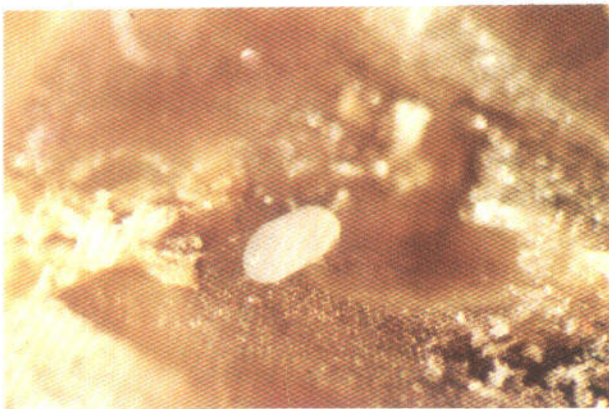


FIGURA 2.- Huevo.



FIGURA 3.- Larva del insecto.



FIGURA 4.- Pupa.



FIGURA 5.- Daño severo. Se observan las perforaciones de la almendra y algunos adultos.

# Hábitos

El adulto se alimenta de mohos que se forman sobre residuos vegetales húmedos; la larva se desarrolla en granos de café, cacao, maní, maíz y otros productos de origen vegetal como harina de ñame, harina de yuca, frutos cítricos, ginger, cardamomo, nabos, batata, ajos, nuez moscada, mango, tamarindo, fríjol, berenjena y frutas secas diversas.

En el campo (zona cafetera) se le encuentra en los frutos y pedúnculos de algunas pasifloráceas. La hembra pone los huevos sobre o cerca al embrión del grano de café, para lo cual hace un orificio, donde mete los huevos que luego tapa con residuos. Todo el período de larva y de pupa ocurre dentro de la almendra. El adulto al salir deja una abertura circular muy notoria en cualquier sitio del grano.

En bodegas o depósitos con frecuencia se encuentran los adultos en las barreduras, debajo de las estibas, en la pasilla y en los rincones donde se acumulan pedazos de cabuya, cisco y polvo.

# Daños

Los daños son causados por los estados inmaduros del gorgojo, o sea por sus larvas, las cuales consumen las almendras del café, hasta dejarlas inservibles, cuando la infestación es severa (Figura 5).

El café es más apetecido por la plaga cuando la humedad del grano está por encima del 12<sup>o</sup>/o, lo que es común cuando el café pergamino está mezclado con café guayaba, pasilla y/o trillado, presentándose altas poblaciones del insecto.

En el campo la guayaba y el café que no se cosechan son atacados por el adulto del gorgojo.

Se puede prevenir el ataque de este insecto, siguiendo las siguientes recomendaciones:

## 1. En la finca:

- Cosecha oportuna y minuciosa (1 grano de café vale \$0,08).
- Fertilización oportuna (las plantas vigorosas y sanas producen muy poca pasilla).
- La pasilla o guayaba producida en la finca se puede hidratar y luego beneficiar.
- La pasilla o guayaba que resulte beneficiada y seca no se debe dejar almacenada, ni en la finca, ni en el depósito (en ella se establece el insecto).
- La despulpadora debe estar en buenas condiciones (los granos mascados o partidos son apetecidos por el gorgojo).
- Durante el lavado y el secado se debe hacer una limpieza muy buena, eliminando todo tipo de impurezas y sobre todo residuos de pulpa.
- Al café limpio y bien secado (11 a 12<sup>o</sup>/o de humedad) difícilmente le entra el gorgojo.

## 2. En la compra de café:

- No mezcle café, cacao y pasilla (juntos atraen el gorgojo).
- No permita acumulación de cisco, granos pelados, cabuyas, polvo, etc. (La basura es un medio ambiente propicio para el gorgojo).
- Trate las paredes, rincones, debajo de las estibas y exteriores con un insecticida como Malathion o Pirimifos metil.

Qué hacer ante un ataque de gorgojo.

En general, debe separarse la pasilla del café pergamino.

A nivel de finca, si se descubre café gorgojeado, debe separarse del sano y colocarlo al sol. Con ésto, los gorgojos se salen de los granos. Así mismo, se debe avisar al práctico cafetero, para que él le de las instrucciones sobre lo que se debe hacer.

En las compras de café no deben dejarse acumular las barreduras; el café trillado es preferido por el gorgojo para poner sus huevos. Solicite la colaboración de la Cooperativa de Caficultores o de Almacafé para realizar los tratamientos, o tomar las medidas que sean necesarias.

#### BIBLIOGRAFIA

1. ABRAHAO, J. e BITRAN, E. A. Caruncho das tulpas atacando lavouras de café. O. Biológico (Brasil) 39(9):245-247. 1973.
2. BITRAN, E. A.; CAMPOS, T. B. et OLIVEIRA, D. A. Aspectos sobre o desenvolvimento de infestações de *Araecerus fasciculatus* (De Geer, 1775) (Coleoptera, Anthribidae) em diferentes substratos alimentares. Arquivos do Instituto Biológico (Brasil) 45(4):281-286. 1978. Tablas, 18 Ref.
3. CABAL C., A. Biología y control del gorgojo del café: *Araecerus fasciculatus* De Geer. Fam: (Anthribidae), en Barranquilla, Colombia. Revista Facultad Nacional de Agronomía (Colombia) 18(49):49-72. 1956. Cuadros, 21 Refs.
4. COTTON, R. T. Coffee bean weevil. In: Insect pests of stored grain and grain products. Identification, habits and methods of control. 2 ed. Minneapolis, Minnesota, U. S. A. Burgess Publishing Company, 1952. pp. 37-38.
5. CHILDERS, C. A. Coffee bean weevil a pest of citrus in Florida: Injury to citrus occurrence in citrus, host plants and seasonal activity. Journal of Economic Entomology (U.S.A.) 75(2):340-347. 1982. Tablas, Figuras, 11 Refs.
6. CHILDERS, C. E. and NIGG, H. N. Contact toxicity of insecticides to adults of the coffee bean weevil, (Coleoptera-Anthribidae). Journal of Economic Entomology (U.S.A.) 75(3):556-559. 1982. Tablas, 16 Refs.
7. GONCALVES, L. I.; BITRAN, H. V.; BITRAN, E. A. Contribuição ao estudo da biologia do caruncho do café *Araecerus fasciculatus* (De Geer 1775) (Coleoptera-Anthribidae). Arquivos do Instituto Biológico (Brasil) 43(3/4):81-88. 1976. Tablas, Figuras, 20 Refs.
8. LIN. T. Studies on life cycle and control of coffee bean weevil *Araecerus fasciculatus* (De geer) (Coleoptera: Anthribidae). Journal of Agricultura Research of China 25(1):44-52. 1976. Resumen. (Tomado de Review of Applied Entomology 65 (3):413. 1977. Series A. Ref. 1520).
9. NAGANO, M. Coffee-bean weevil injurious to garlic. Proceedings of the Association for Plant Protection of Kyushu 25:92-94. 1979. Resumen. (Tomado de: Review of Applied Entomology 70(1):69. 1982. Series A. Ref. 533).
10. OSUJI, F. N. C. Observations on beetles attacking dried yams and yam flour from three Nigerian markets. Tropical Stored Products Information no. 39:35-38. 1980. Resumen (Tomado de: Review of Applied Entomology 69(7):485. 1981. Series A. Refs. 3915).
11. RODRIGUEZ, J. G., and CARVALHO, A. Preference and food utilization of brasilian coffee in coffee bean weevil. Ciencia e Cultura (Brasil) 30(3):354-357. 1978. Tablas, 1 Refs.
12. VITELLI, M. A.; NIGG, H. N. and BROOKS, R. F. Laboratory rearing of the coffee bean weevil. Florida Entomologist 59(3):301-303. 1976. Resumen (Tomado de: Review of Applied Entomology 65(8):1154. 1977. Ref. 4311).
13. WARUI, C. M. Observations on the effect of temperature and R.H. to the infestability of various coffees to *Araecerus fasciculatus*, under Mombasa conditions. Kenya Coffee 42(494):169-171. 1977.

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.