



**PROCAFE**

**CONOZCA LA VARIEDAD DE CAFÉ “CENTROAMERICANO”  
PARA LA CAFICULTURA DEL FUTURO**

## **HOJA TECNICA**



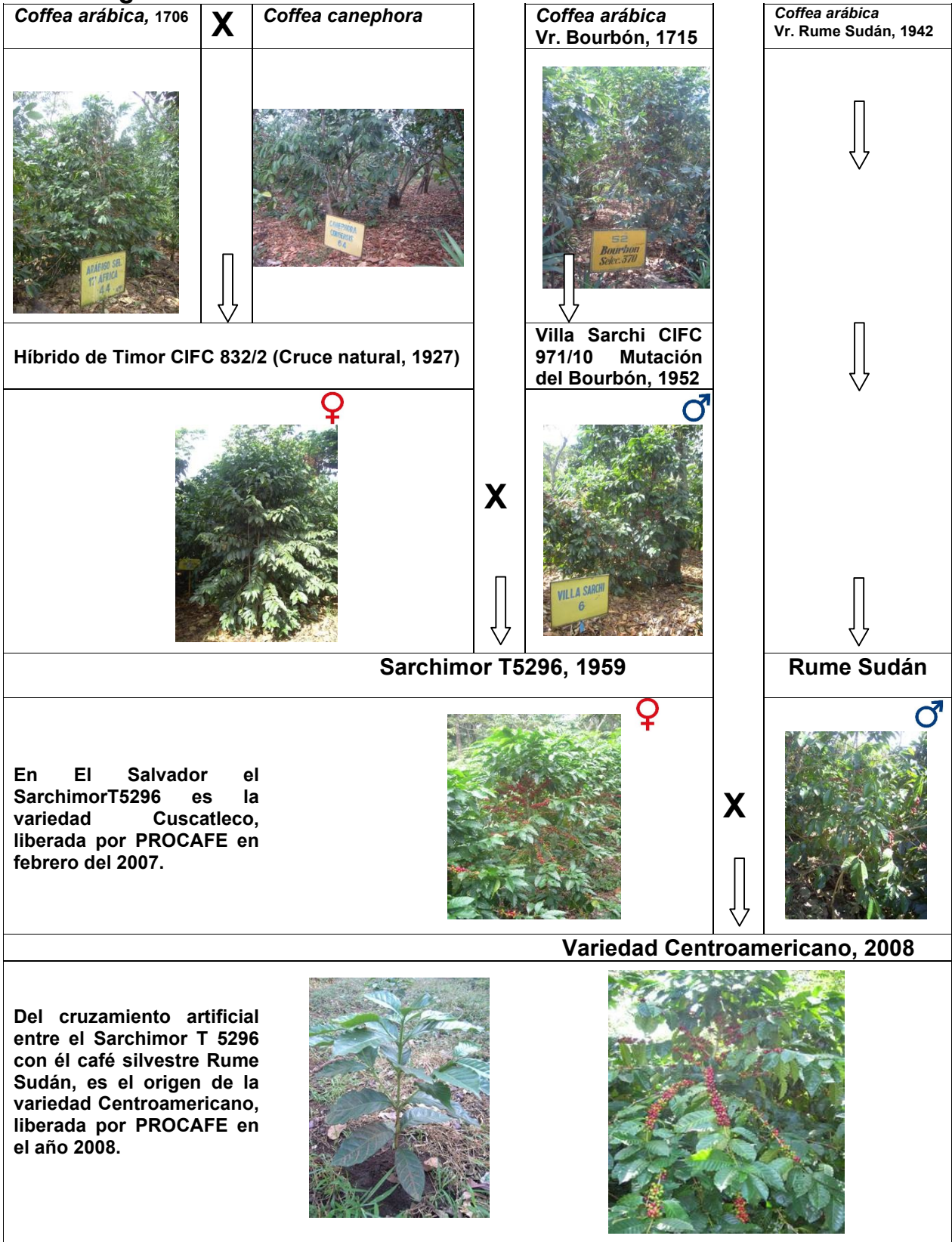
- **SU PRODUCCION SUPERA EN UN 34% EL DE LAS VARIEDADES CULTIVADAS ACTUALMENTE.**
- **LAS CUALIDADES DE LA BEBIDA SON SEMEJANTES A LAS DE LAS VARIEDADES PACAS Y BOURBON.**
- **ES RESISTENTE A LA ROYA DEL CAFETO Y TOLERANTE A LOS NEMATODOS FITOPARASITOS.**
- **TIENE BUENA ADAPTABILIDAD EN LAS ZONAS CAFETALERAS UBICADAS ENTRE LOS 700 Y 1,400 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR.**

Ing. Agr. MAE. Juan María Quijano Landaverde  
Ph. D. Sergio Gil

Santa Tecla. El Salvador. 6 de febrero de 2009.

**LA VARIEDAD DE CAFE CENTROAMERICANO "PARA LA CAFICULTURA DEL FUTURO"**

**Genealogía.** Diciembre de 2008, Jmql.



## ORIGENES DE LA VARIEDAD “CENTROAMERICANO”

La variedad de café Centroamericano, reúne las características genéticas más sobresalientes de las variedades de café creadas por los expertos en mejoramiento genético del mundo en los últimos 50 años.

**En orden cronológico, cuales son los ancestros.**

1°. Las variedades de *Coffea arábica* cultivadas en el mundo cafetalero, provienen únicamente de dos centros de origen: La primera difundida ha partir de **Yemen** (año 1690) y de aquí para **Amsterdan** (año 1706) de una sola planta conocida como Typica, Típica o Arábica. La segunda ha partir de dos plantas introducidas a la isla de Bourbon (**hoy Isla de La Reunión**) en el año de 1715, conocida como la variedad Bourbon.

**Coffea canephora:** se cree que su origen es espontánea en el continente africano y agrupa una gran cantidad de variedades, entre las cuales, una de las más conocidas es la Robusta.

**El Rume Sudán** (año 1942) es una variedad de *Coffea arábica*, encontrada en estado silvestre como arbusto en los bosques de la zona intertropical de Africa en la montaña de Marsabit, sureste de la republica de Sudan.

2°. **El Híbrido de Timor CIFIC 832/2**, descubierto en el año 1927, es un cruce natural o espontáneo, entre el *Coffea arábica* y el *Coffea canephora*. Este heredo del C. canephora genes de: resistencia a la roya del cafeto y nematodos, su vigor vegetativo, y su alta producción. Fue utilizado a partir del año 1959, por el Centro de Investigaciones de las Royas del Cafeto, Oeiras, Portugal (CIFIC), para la creación de variedades híbridos conocidas como Catimores y Sarchimor.

**El Villa Sarchi** (año 1952) es una mutación natural del *Coffea arábica*, variedad Bourbon aparecida en Costa Rica, tal y como sucedio con las variedades Pacas (El Salvador, año 1949) y Caturra (Brasil, 1915).

3°. En el año de 1959, en Portugal el CIFIC, creo la variedad CIFIC H 361, hoy conocida como **Sarchimor T 5296**, originada del cruzamiento artificial entre el híbrido de Timor CIFIC 832/2 con el Villa Sarchi CIFIC 971/10.

4°. En el año 1992, los científicos del mejoramiento genético lograron reunir las más sobresalientes características de: calidad, producción, resistencia y adaptabilidad, de los materiales genéticos antes descritos, por medio del cruce o hibridación entre variedades y materiales silvestres, creando variedades conocidas como Híbridos F<sub>1</sub>. Resultado de este trabajo es la variedad Centroamericano, la cual se origina de la hibridación entre **el Sarchimor T 5296 con el Rume Sudán**.

5°. **En el 2008, la Fundación PROCAFE y el PROMECAFE, inician el proceso de liberación de la primera variedad de café F<sub>1</sub>, la variedad Centroamericano.**

**CONOZCA LAS CARATERISTICAS SOBRESALIENTES DE LA VARIEDAD DE CAFÉ “CENTROAMERICANO”, PARA LA CAFICULTURA DEL FUTURO.**

**Agronómicas:** Debido a su mayor variabilidad genética, cuenta con las siguientes características agronómicas: Sistema radicular fuerte y abundante; con alto vigor híbrido, porte intermedio (2.15 metros) con arquitectura de forma cónica y compacta, bandolas largas (88.0 cm) con entrenudos cortos (4.60 cm). Posee un follaje denso con hojas grandes y corrugadas (largo 19.1 cm y ancho 9.2 cm), por lo que se percibe su rusticidad, de color verde intenso, brotes de color verde claro, resistente a la roya del cafeto y plagas del suelo, como nematodos.

**Productividad:** Al año de la siembra, produce 5 a 8 quintales oro por manzana (mz). La productividad promedio de cuatro cosechas consecutivas, después del segundo año de siembra, es de 43.7 quintales oro uva/mz, supera a las variedades comerciales en un 34.6%. La distribución de frutos en la bandola es cerrada, dando la forma de racimo o mazorca (desde 10 a 24 frutos por glomérulo floral), la maduración del fruto es intermedia y uniforme de color rojo, resistente a la caída por el efecto de exceso de lluvia y viento y su tamaño es mediano (1.62 de largo y 1.25 de ancho). En el momento del corte, el fruto puede ser desprendido o desgranado con facilidad y poca presión.

**Cualidades de bebida:** Durante la validación se efectuaron evaluaciones organolépticas con reconocidos catadores, tanto a nivel de países como a nivel regional, lo que permitió constatar que, en las mismas condiciones, la variedad Centroamericano produce un café de similares cualidades organolépticas que las variedades Pacas, Tekisic, Caturra, Catuaí.

Los atributos más notorios son: dulzura y acidez buena, aroma (agradable), balance y sabor bueno.

**Adaptabilidad:** Se adapta perfectamente en la zona cafetalera de El Salvador, desde los 700 hasta 1,400 metros sobre el nivel del mar (msnm), bajo sombra regulada de acuerdo a la altitud donde se cultiva.