

Cultivando café en el jardín de su hogar en Florida¹

Jonathan H. Crane, Carlos F. Balerdi y Gene Joyner. Traducido por: Laura Vasquez y Veronica Charpentier.²

Nombre científico: *Coffea arabica* var. *arabica*, *C. arabica* var. *bourbon*, y *C. canephora* e híbridos.

Nombres comunes: el café derivado de los tipos *C. arabica* son llamados comúnmente café arábica, mientras los tipos *C. canephora* son llamados comúnmente café robusta.

Familia: Rubiaceae

Parientes: ixora, gardenia, portlandia, pentas.

Origen: tierras altas del sureste de Etiopía (*C. arabica*) y áreas de selva tropical de la cuenca del río Congo, a altitudes más altas (5000 pies) en Uganda alrededor del lago Victoria, y en la selva tropical costera desde el área del Congo hasta Costa de Marfil (*C. canephora*).

Distribución: cultivado en las altitudes superiores de los trópicos y las zonas subtropicales del mundo.

Historia: el café fue descubierto y utilizado por primera vez por los árabes y distribuido por todo Oriente Medio antes del siglo X. De Arabia, el café se llevó a Java y en algún momento durante el siglo XVI se llevó a Ámsterdam y luego se distribuyó al Caribe y América del Sur y Central. Más tarde, durante el siglo XIX, el café se introdujo en la India y Ceilán.

Importancia: cultivado comercialmente en al menos 80 países, el café es uno de los principales cultivos hortícolas cultivados y comercializados en todo el mundo.

Descripción

Árbol

El café es un árbol de tamaño pequeño a mediano de hasta 50 pies (15 m), pero generalmente restringido a 4 a 6 pies (1,2 a 1,8 m) con poda.

Hojas

Las hojas de café son de color verde oscuro y brillantes, con venas bien marcadas. Hay dos hojas opuestas en cada nudo de un tallo.

Tallos

Tallos pequeños y horizontales de 1 a 4 pies (0,3 a 1,2 m) de largo que llevan las hojas, las flores y los frutos.

Inflorescencia (flores)

Las flores son pequeñas, fragantes y se mantienen en racimos en las axilas de las hojas. Las flores tienen 5 pétalos blancos y un solo ovario. Las flores se abren durante la mañana y se marchitan en unos 2 días.

Raíces

Las plántulas de los árboles forman una raíz principal corta, y en suelos profundos, las raíces laterales pueden crecer hasta 9 pies (2,7 m). Las raíces fibrosas y poco profundas irradian hacia afuera de 0,9 a 1,2 m (3 a 4 pies).

Fruta y semillas

El fruto es una drupa y se llama cereza. El fruto tiene 2 semillas. Las semillas miden de 5/16 a 1/2 pulgadas (8 a 13 mm) de largo con superficies planas y acanaladas una frente a la otra; la otra superficie es convexa. Los frutos suelen tener la cáscara roja, aunque existen tipos amarillos.

Polinización

Las flores de café arábica son auto fértiles y no necesitan polinización cruzada para dar frutos. Por el contrario, las flores de café robusta son auto infértils y necesitan polinización cruzada.

Variedades

Existen numerosas variedades de café, algunas derivadas únicamente del arábica y otras de los genes robusta; otros son híbridos. Algunos nombres de variedades o cultivares son 'Blue Mountain', 'Laurina', 'Maragogipe', 'Sao Bernardo', 'San Ramon', 'Caturra', y 'Cera'. Estas y otras variedades pueden ser difíciles de encontrar en un vivero. El comercio y las plantas de café ofrecidas a la venta pueden venderse solo bajo los términos generales de Arábica o Robusta.

Clima

El café generalmente se cultiva en condiciones de sombra, pero se puede cultivar a pleno sol. Las condiciones óptimas de crecimiento incluyen temperaturas de 59 °F a 75 °F (15 °C-24 °C), alta humedad y protección contra condiciones de viento. Las temperaturas superiores a 77 °F (25 °C) disminuyen el crecimiento y las hojas se dañan a temperaturas superiores a 86 °F (30 °C). Las fluctuaciones constantes y grandes en las temperaturas diarias y las temperaturas constantes a 41 °F (5 °C) o menos pueden causar la caída de hojas y el declive de los árboles. Las plantas de café pueden dañarse o morir por las temperaturas bajo cero.

En los trópicos o subtropicos cálidos, el café se cultiva a grandes altitudes (hasta aproximadamente 3500 pies; 1100 m) donde las temperaturas son moderadas y nunca llegan a punto de congelación.

Propagación

Las flores de café arábica son autofértils y las variedades se adaptan al tipo a partir de la semilla, pero el café robusta y los híbridos deben propagarse vegetativamente. El café también se puede propagar mediante esquejes de tallos de 3/16 a 5/16 pulgadas (5 a 8 mm) de diámetro, quitando 1 de las 2 hojas y cortando por la mitad la hoja restante, y luego sumergiendo el extremo basal en una hormona de enraizamiento durante 15 segundos. A continuación, coloque el esqueje inmediatamente en un recipiente pequeño con medios de tierra limpios y húmedos. El corte en contenedores debe cubrirse con una carpa de polietileno y colocarse en una sombra moderada. A medida que el esqueje echa raíces y comienza a crecer, la carpa debe abrirse en etapas y luego retirarse. A medida que la planta aumenta de tamaño, debe trasplantarse a recipientes más grandes.

El café puede ser injertado por hendidura (o púa), pero cierta incompatibilidad con varios portainjertos hace que este método sea más difícil.

Producción (rendimiento de cultivos)

Las plantas de café pequeñas (de 1,8 m [6 pies] de altura o menos) pueden producir de 2 a 10 libras (454 a 908 g) de granos secos por año.

Espaciado y poda

Las plantas de café que se podarán periódicamente para limitar su altura se pueden plantar de 5 a 15 pies (1,5 a 4,6 m) de árboles o edificios mucho más grandes. La poda es necesaria para una producción óptima de frutos y el mantenimiento de un árbol pequeño.

Poda formativa. Con el fin de estimular la ramificación, el tallo principal debe podarse una o más veces para inducir los pequeños tallos laterales que portan el café. Después de que los pequeños tallos laterales alcancen los 2 años, florecerán y producirán frutos, mientras que la parte que ya ha florecido dejará caer sus hojas y no florecerá. Así, la parte de la rama que da fruto se aleja cada vez más del tallo principal. Después de 3 a 5 años, estas ramas pequeñas pueden morir y caerse. A medida que el tallo primario continúa creciendo y alcanza aproximadamente 6 pies, los nuevos tallos laterales pequeños forman flores y frutos, por lo que la producción de frutos se mueve hacia arriba.

Poda de rejuvenecimiento y mantenimiento. Una vez que los tallos fructíferos inferiores hayan muerto, el tallo principal de la planta debe recortarse a una altura de 15 a 20 pulgadas (38-51 cm) desde el suelo, y solo se debe permitir el crecimiento de un tallo vigoroso. Como antes, pode para inducir el crecimiento de nuevos tallos laterales pequeños. Además de la poda de formación y rejuvenecimiento, algunos de los tallos laterales pequeños deben eliminarse para abrir el dosel, permitiendo una mejor circulación de aire y entrada de luz, y mejorando la floración y fructificación de los tallos restantes.

Suelos

El café crece mejor en suelos bien drenados, con un pH ligeramente ácido a neutro y un alto contenido de materia orgánica. Sin embargo, también puede tolerar suelos bien drenados con un pH alto.

Sembrar una planta de café

Una plantación adecuada es uno de los pasos más importantes para establecer y cultivar con éxito un árbol fuerte y productivo. El primer paso es elegir un árbol sano en el vivero. Comúnmente, las plantas de café en vivero se cultivan en contenedores de 1 a 3 galones (3,8 a 11 litros) y alcanzan una altura de 2 a 4 pies (0,6-1,2 m) desde el sustrato del suelo. Se deben evitar los árboles grandes en contenedores pequeños, ya que su sistema radicular puede estar "enraizado" o restringido. Esto significa que todo el espacio disponible en el contenedor ha sido ocupado por las raíces hasta el punto de que la raíz principal crece a lo largo del borde del contenedor en forma circular. Los sistemas radiculares enraizados pueden no desarrollarse adecuadamente una vez plantados en el suelo. Inspeccione el árbol en busca de plagas de insectos y enfermedades, y revise el tronco para detectar heridas o constricciones. Seleccione un árbol saludable y riéguelo regularmente en preparación para su plantación en el suelo.

Selección del sitio

El hábitat natural del café es el sotobosque, es decir, es un pequeño árbol o arbusto que crece bajo el dosel de árboles mucho más grandes; sin embargo, el café puede cultivarse en sombra ligera o a pleno sol. Las plantas de café cultivadas a pleno sol tienen el potencial de producir más

granos que aquellas cultivadas en sombra, pero requieren más fertilización y riego que las que crecen en sombra ligera.

Debido a que las plantas de café toleran la sombra, son útiles para áreas del terreno con sombra ligera a moderada. Se debe seleccionar una parte del terreno cerca de un árbol grande (a 2,4 m o más de distancia), cerca de edificios o estructuras, pero lejos de las líneas eléctricas. Es importante recordar que las plantas de café pueden alcanzar un tamaño moderadamente grande si no se podan para controlar su crecimiento (ver la sección sobre el árbol en la descripción). Se recomienda elegir la zona más cálida del terreno (orientada hacia el sur o suroeste) que no se inunde ni permanezca húmeda después de las lluvias típicas del verano.

Plantar en suelo arenoso

Muchas áreas de Florida tienen suelos arenosos. Para preparar el terreno, retire un anillo de césped de entre 0,9 y 3,1 metros de diámetro. Luego, cave un hoyo que sea de 3 a 4 veces el diámetro y 3 veces la profundidad del contenedor en el que venía la planta de café. Hacer un hoyo grande ayuda a aflojar el suelo, facilitando que las raíces se expandan.

No es necesario aplicar fertilizante, tierra vegetal ni compost dentro del hoyo. De hecho, colocar tierra vegetal o compost primero y luego plantar encima no es recomendable. Si desea agregar estos materiales al suelo nativo, mézclelos con la tierra excavada en una proporción no mayor a 1:1.

Rellene el hoyo con parte de la tierra excavada. Retire la planta del contenedor y colóquela en el hoyo de manera que la parte superior del sustrato del contenedor quede al nivel o ligeramente por encima del suelo circundante. Luego, rellene con tierra alrededor de las raíces del árbol y compacte ligeramente para eliminar bolsas de aire.

Riegue inmediatamente el suelo alrededor del árbol y sus raíces. El uso de una estaca de madera o bambú es opcional. Sin embargo, no utilice alambre ni cuerda de nylon para atar el árbol a la estaca, ya que con el crecimiento podrían dañar el tronco. En su lugar, use una cuerda de algodón o fibra natural que se degrade lentamente con el tiempo.

Plantar en suelo rocoso

Muchas áreas del condado de Miami-Dade tienen un suelo poco profundo, con una capa dura de roca caliza a pocos centímetros de la superficie. Para preparar el terreno, retire un anillo de césped de entre 0,9 y 3,1 metros de diámetro. Cave un hoyo que sea de 3 a 4 veces el diámetro y 3 veces la profundidad del contenedor en el que venía la planta de café.

Para excavar el hoyo, use una barra de excavación y un pico para romper la roca o contrate una empresa que disponga de equipo de perforación o una retroexcavadora. Luego, plante el árbol siguiendo las mismas instrucciones recomendadas para suelos arenosos.

Plantar en un montículo

Muchas áreas de Florida tienen un nivel freático a menos de 2,1 metros de profundidad y pueden experimentar inundaciones ocasionales después de lluvias intensas. Para mejorar la supervivencia de la planta, considere plantar el café sobre un montículo de tierra nativa de 0,6 a 0,9 metros de altura y 1,2 a 3,1 metros de diámetro.

Una vez formado el montículo, cave un hoyo que sea de 3 a 4 veces el diámetro y 3 veces la profundidad del contenedor en el que venía la planta.

En áreas donde la roca madre está cerca de la superficie (suelo rocoso), siga las recomendaciones de la sección anterior.

En áreas con suelo arenoso, siga las recomendaciones de la sección sobre plantación en suelos arenosos.

Cuidado de las plantas de café en el jardín de la casa

En la Tabla 1 se muestra un calendario que describe las prácticas culturales recomendadas para el cultivo del café mes a mes.

Fertilizante

El café debe ser fertilizado con una mezcla completa de fertilizante seco que incluya nitrógeno, fosfato, potasio y magnesio. Las plantas jóvenes deben recibir entre 59 y 118 g (1/8 a ¼ lb) de fertilizante cada dos meses, aumentando la cantidad a 474-948 g (1 a 2 lb) a medida que los árboles crecen y comienzan a producir.

Las mezclas de fertilizantes que contienen 6 % a 10 % de nitrógeno (N), 6 % a 10 % de ácido fosfórico disponible (P_2O_5), 6 % a 10 % de potasio (K_2O) y 2 % a 6 % de magnesio (Mg) ofrecen buenos resultados.

Las aplicaciones foliares de nutrientes deben realizarse 3 a 4 veces durante las épocas más cálidas del año. El sulfato ferroso seco puede aplicarse al suelo en plantas que crecen en suelos con pH ácido o neutro, mientras que, en suelos con pH alto, se pueden utilizar tratamientos de hierro quelado disuelto en agua. Se recomienda realizar 3 a 4 aplicaciones de hierro durante las épocas más cálidas del año.

Irrigación (riego)

Las plantas recién plantadas y jóvenes deben regarse regularmente para estimular un crecimiento fuerte y saludable. Una vez que la planta sea lo suficientemente grande para florecer, el riego debe ser controlado.

El crecimiento vegetativo y la floración están regulados por la humedad del suelo. Se recomienda reducir o suspender el riego durante el final del invierno (enero-febrero) y reanudarlo en la primavera (marzo-abril) para inducir la floración y la producción de frutos.

Las plantas de café y el cuidado del césped de la casa

Las plantas de café en jardines residenciales son susceptibles a daños en el tronco causados por cortadoras de césped y desbrozadoras. Para protegerlas, mantenga un área libre de césped de 0,6 a 1,5 metros (2 a 5 pies) alrededor del tronco.

Nunca golpee el tronco del árbol con equipos de corte de césped ni use desbrozadoras cerca de él. Los daños mecánicos en el tronco lo debilitan y, si son severos, pueden causar la muerte regresiva de las ramas o incluso la muerte de la planta.

Las raíces de las plantas adultas de café se extienden más allá del dosel del árbol. No se recomienda fertilizar en exceso el césped cercano, ya que esto puede reducir la producción y calidad del fruto.

Además, el uso de sistemas de riego automático puede ocasionar exceso de riego, lo que provoca pudrición de las raíces y deterioro del árbol.

Mulch o mantillo

El acolchado de las plantas de café en jardines residenciales ayuda a retener la humedad del suelo, reducir el crecimiento de malezas cerca del tronco y mejorar la calidad del suelo en la superficie.

Se recomienda aplicar una capa de 5 a 15 cm (2 a 6 pulgadas) de mantillo, como corteza, astillas de madera o materiales similares. Sin embargo, es importante mantener el acolchado a una distancia de 20 a 30 cm (8 a 12 pulgadas) del tronco para evitar problemas de humedad excesiva y enfermedades.

Plagas de insectos

Se ha reportado que diversos insectos, como taladradores o barrenadores del tallo, minadores de hojas, cochinillas, escamas y ácaros, atacan las hojas, tallos, flores y frutos del café. Para obtener recomendaciones actualizadas sobre su control, comuníquese con su agente local de Extensión UF/IFAS.

Enfermedades

Varios hongos pueden atacar las hojas, tallos, raíces y frutos del café. Sin embargo, actualmente, las enfermedades del café no parecen ser un problema grave. Esto puede deberse a que el cultivo de este rubro es limitado y, en los jardines residenciales, suele crecer junto a una diversidad de especies en lugar de en monocultivo.

Si observa síntomas de enfermedad en sus plantas de café, comuníquese con su agente local de Extensión UF/IFAS para recibir asistencia y recomendaciones actualizadas sobre su control.

Cosecha, maduración y almacenamiento

El café generalmente se cosecha cuando la baya cambia de verde a roja. Las bayas deben recogerse, luego lavarse con agua limpia (las buenas se hunden) y luego se debe quitar la pulpa exterior. Luego, los frijoles limpios deben colocarse en un recipiente lleno de agua y dejarlas fermentar durante 24 horas para luego lavarlas y secarlas. El secado se puede realizar extendiendo los frijoles sobre papel y colocándolos al sol. Una vez seco, la capa exterior del frijol, llamada cáscara, se puede quitar frotando.

Finalmente, los granos secos y limpios se pueden tostar ligeramente (girándolos con frecuencia). Tostar adecuadamente los granos se considera un arte. El tostado desarrolla el máximo sabor, aroma y calidad del café producido. Después de enfriarlos, los frijoles secos se pueden almacenar durante semanas en un área de almacenamiento fresca y seca o en el refrigerador.

Usos y valor nutricional

El café suele consumirse como bebida caliente, pero también puede utilizarse como ingrediente en diversas bebidas y postres. El café es bajo en calorías pero alto en cafeína (Tabla 2).

Tablas

Tabla 1. Calendario cultural para la producción de café de plantas productoras en el jardín de la casa.

Actividad	Ene.	Feb.	Marz.	Abril.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.
General NPK¹			Aplique NPK		Aplique NPK		Aplique NPK		Aplique NPK			
Aerosoles nutricionales²				Los aerosoles nutricionales son más efectivos durante la parte más cálida del año.								
Aplicaciones de hierro			Aplicar hierro de 3 a 4 veces durante la época más cálida del año.									
Riego	Reducza el riego hasta que comience la floración, luego riegue regularmente.			Riegue durante los periodos secos.					Reducza o deje de regar durante el invierno fresco y seco.			
Control de insectos y enfermedades	Vigilar insectos y enfermedades. Comuníquese con su agente local de Extensión UF/IFAS para obtener recomendaciones de control actuales.											
Poda			Si es necesario hacer poda de rejuvenecimiento, hágala durante la parte cálida del año para que las plantas vuelvan a crecer rápidamente.				Pode selectivamente las plantas para abrir el dosel al movimiento de la luz y el aire.					

¹ NPK, nitrógeno-fosfato-potasio. Muchas mezclas de fertilizantes secos también contienen magnesio.

² Los aerosoles nutricionales deben incluir manganeso, zinc y otros micronutrientes. Siga las instrucciones de la etiqueta para conocer las tasas de dilución.

Tabla 2. Contenido nutricional del café (1 taza; 8 oz; 235 ml).^z

Elemento	Valor	Elemento	Valor
Calorías	2 kcal	Calcio	5 mg
Proteína	0,28 g	Magnesio	7 mg
Grasa	0,05 g	Fósforo	7 mg
Cafeína	95 mg	Potasio	116 mg
Carbohidratos	0,0	Sodio	5 mg

^z Data tomada de la USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 18 (2005).

<http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/> (Noviembre 2016).

¹ Este documento, HS1056s, es uno de una serie de publicaciones del Department of Horticultural Sciences, University of Florida Institute of Food and Agricultural Sciences (UF/IFAS Extension). Fecha de primera publicación: noviembre 2005. Traducido en diciembre 2025. Visite nuestro sitio web EDIS en <https://edis.ifas.ufl.edu>. La versión en inglés de este artículo es HS1056 *Coffee Growing in the Florida Home Landscape*. © 2025 UF/IFAS. Esta publicación está bajo licencia CC BY-NC-ND 4.0.

² Jonathan H. Crane, profesor de cultivo de frutas y especialista de Extensión, UF/IFAS Tropical Research and Education Center; Carlos F. Balerdi, profesor de cultivo de frutas y agente IV multi condado (retirado), UF/IFAS Extension Miami-Dade County; Gene Joyner, profesor asistente y agente de Extensión en horticultura (retirado), UF/IFAS Extension Palm Beach County; Laura Vasquez, agente de Extensión en horticultura urbana, UF/IFAS Extension Miami-Dade County, Homestead FL; Veronica Charpentier, especialista de programa en horticultura urbana, UF/IFAS Extension Miami-Dade County, Homestead, FL; UF/IFAS Extension, Gainesville, FL 32611.

El Institute of Food and Agricultural Sciences (IFAS) es una Institución con Igualdad de Oportunidades autorizada para proporcionar investigación, información educativa y otros servicios solo a personas e instituciones que funcionen sin discriminación por motivos de raza, credo, color, religión, edad, discapacidad, sexo, orientación sexual, estado civil, país de origen, opiniones o afiliaciones políticas. Para obtener más información sobre cómo obtener otras publicaciones de UF/IFAS Extension, comuníquese con la oficina UF/IFAS Extension de su condado. U.S. Department of Agriculture (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos), UF/IFAS Extension Service, University of Florida, IFAS, Florida A&M University Cooperative Extension Program (Programa de Extensión Cooperativa Florida A&M University), y Boards of County Commissioners Cooperating (Juntas de Comisionados del Condado en Cooperación). Andra Johnson, decano de UF/IFAS Extension.