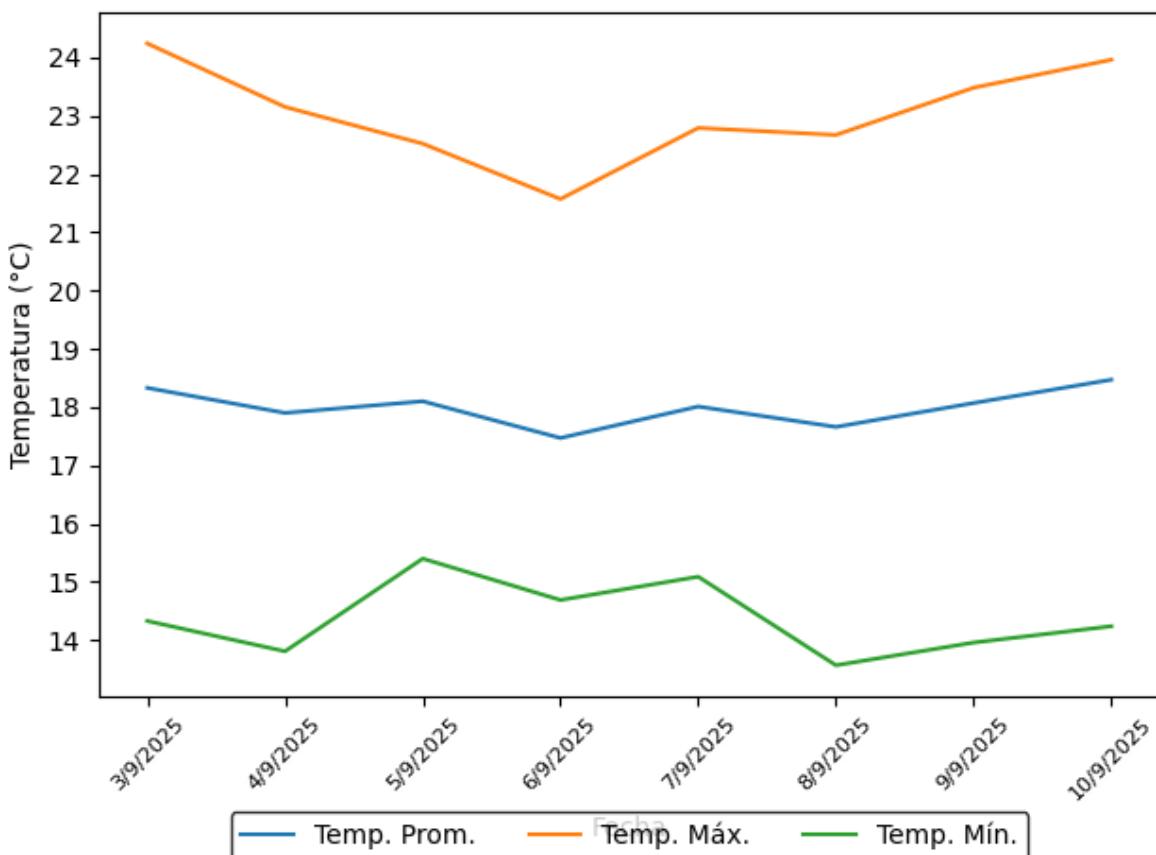


Reporte Consolidado de Información Climatológica

Análisis agroclimatológico para el municipio de POPAYÁN, CAUCA desde el 2025-09-03 al 2025-09-10

Temperatura

Durante la última semana, la temperatura del cafetal se mantuvo dentro de rangos cómodos para la etapa de maduración y cosecha. El mínimo registrado fue de 13,57 °C, mientras que el máximo alcanzó 24,24 °C, con una media de 18,0 °C. Este clima fresco y moderado favorece la acumulación de azúcares y la formación de los compuestos aromáticos que caracterizan la taza de café de calidad. La ausencia de episodios de calor extremo evita el estrés térmico que puede acelerar la sobremaduración o provocar la pérdida de aroma. No obstante, la temperatura baja en la madrugada puede favorecer la aparición de moho en los frutos. Por ello, se recomienda mantener una buena circulación de aire y, si es posible, usar sistemas de calentamiento ligero en los días más fríos para asegurar una maduración uniforme.



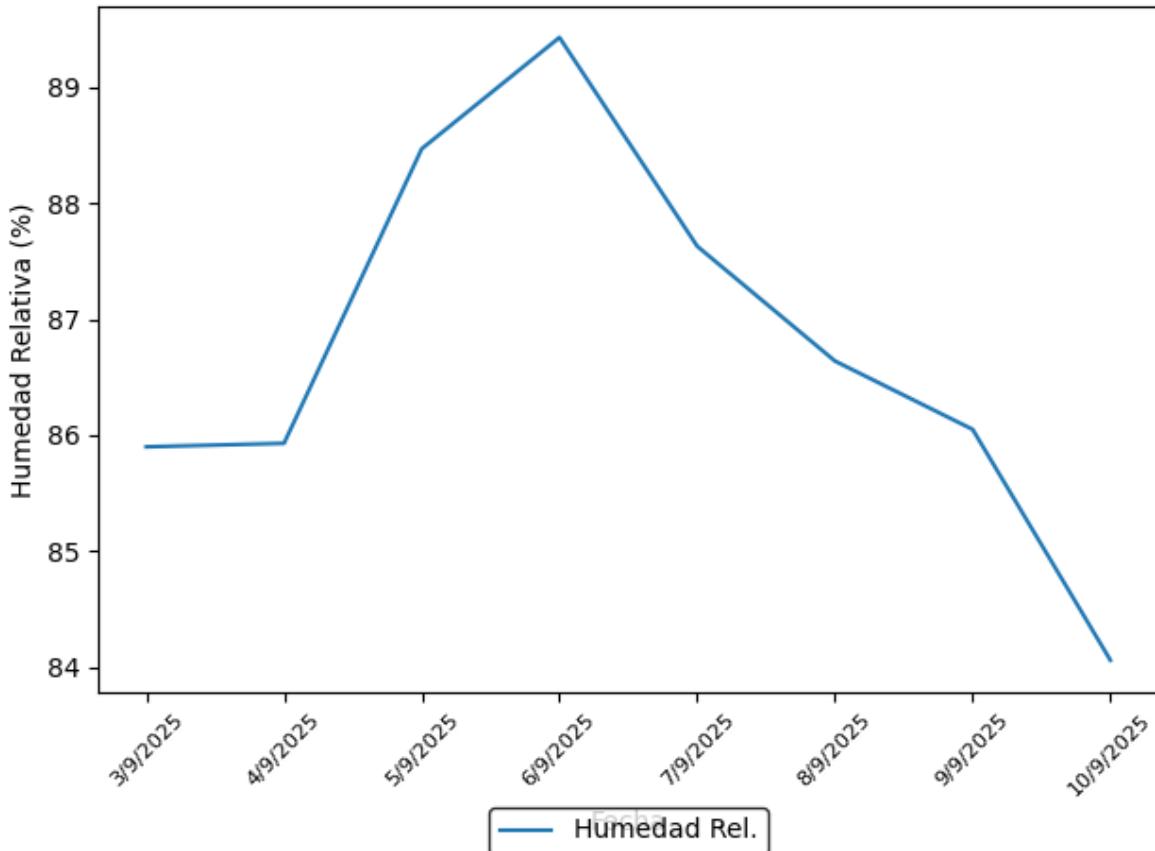
Datos Tabulados

Fecha	Temp. (°C)	Temp. Mín (°C)	Temp. Máx (°C)
2025-09-03	18.3	14.3	24.2

Fecha	Temp. (°C)	Temp. Mín (°C)	Temp. Máx (°C)
2025-09-04	17.9	13.8	23.1
2025-09-05	18.1	15.4	22.5
2025-09-06	17.5	14.7	21.6
2025-09-07	18.0	15.1	22.8
2025-09-08	17.7	13.6	22.7
2025-09-09	18.1	14.0	23.5
2025-09-10	18.5	14.2	24.0

Humedad Relativa

El promedio de humedad relativa durante la última semana se situó en 86,8 %, lo que indica un ambiente muy húmedo. Este nivel de humedad favorece la maduración de los frutos, ya que la humedad ayuda a que los cristales de azúcar se desarrollen de manera más lenta y uniforme, mejorando el perfil aromático del café. Sin embargo, la alta humedad también aumenta la probabilidad de aparición de enfermedades fúngicas, como el mildiu y la podredumbre de los frutos, especialmente cuando las temperaturas nocturnas se mantienen bajas. En la etapa de maduración y cosecha, es crucial mantener una buena ventilación en los cafetales y aplicar fungicidas preventivos cuando se detecten signos de infección. Además, se debe evitar la recolección en días con lluvia intensa para prevenir la contaminación y la pérdida de calidad en la taza.

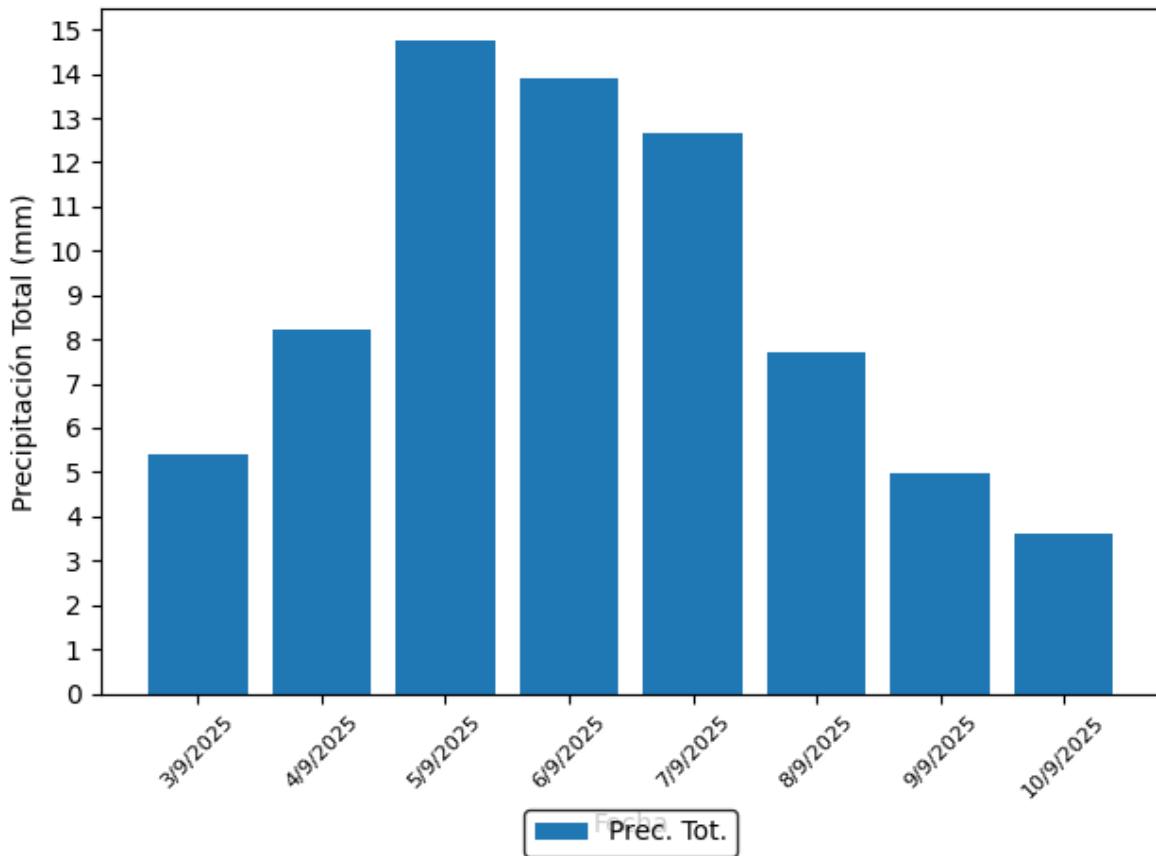


Datos Tabulados

Fecha	Hum. Rel. (%)
2025-09-03	85.9
2025-09-04	85.9
2025-09-05	88.5
2025-09-06	89.4
2025-09-07	87.6
2025-09-08	86.6
2025-09-09	86.0
2025-09-10	84.1

Precipitación Total

La semana fue bastante húmeda, con un total acumulado de 71,3 mm de precipitación, lo que representa una cantidad significativa para la etapa de maduración del café. El día más lluvioso registró 14,74 mm, lo que indica episodios de lluvia intensa que pueden favorecer la formación de frutos más grandes y el desarrollo de los azúcares. No obstante, la lluvia abundante también puede provocar la sobremaduración si los frutos permanecen húmedos durante demasiado tiempo, lo que afecta la calidad de la taza y aumenta el riesgo de fermentaciones no controladas. En esta fase, es esencial programar la cosecha lo antes posible después de la lluvia para evitar que los frutos se saturén y se produzcan moho y bacterias. Se recomienda revisar el estado de los frutos y, si es necesario, aplicar tratamientos de protección contra hongos antes de la recolección.



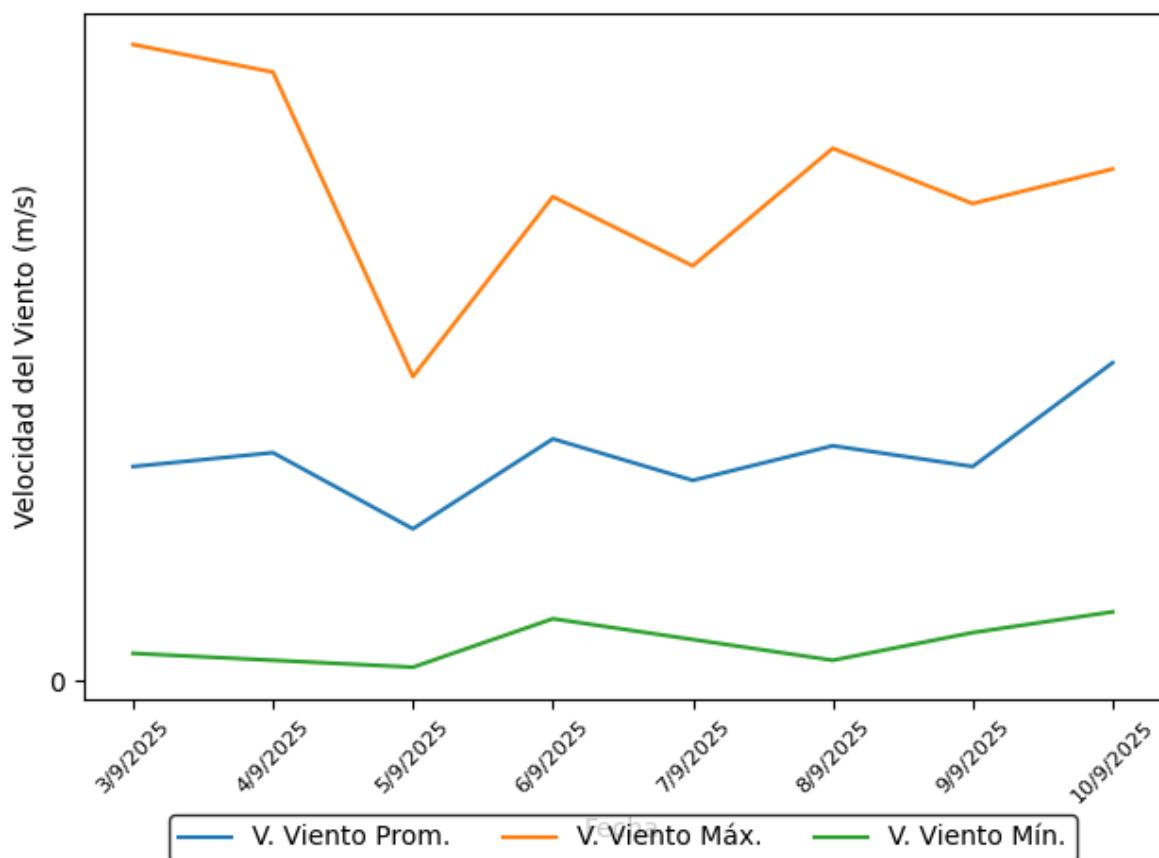
Datos Tabulados

Fecha	Prec. Tot. (mm)
2025-09-03	5.4
2025-09-04	8.2
2025-09-05	14.7
2025-09-06	13.9
2025-09-07	12.7
2025-09-08	7.7
2025-09-09	5.0
2025-09-10	3.6

Velocidad del Viento

La velocidad del viento durante la última semana fue muy baja, con una media de 0,33 m/s y una ráfaga máxima de 0,92 m/s. Este clima calmado favorece la estabilidad de los frutos y evita que se desprendan o se dañen por ráfagas fuertes. En la etapa de maduración y cosecha, un viento ligero es beneficioso porque permite una distribución homogénea de los aromas y evita la dispersión de polen que podría afectar la calidad de la fruta. No obstante, la falta de viento también puede provocar una acumulación de humedad en las hojas, lo que aumenta la susceptibilidad a enfermedades fúngicas. Por

ello, se recomienda mantener una buena circulación de aire en el cafetal, especialmente en los días con temperaturas más altas, y vigilar la aparición de moho en los frutos.



Datos Tabulados

Fecha	Vel. (m/s)	Vel. Mín. (m/s)	Vel. Máx. (m/s)
2025-09-03	0.3	0.0	0.9
2025-09-04	0.3	0.0	0.9
2025-09-05	0.2	0.0	0.4
2025-09-06	0.3	0.1	0.7
2025-09-07	0.3	0.1	0.6
2025-09-08	0.3	0.0	0.8
2025-09-09	0.3	0.1	0.7
2025-09-10	0.5	0.1	0.7

Fuentes de Información

- NASA POWER Data Access Viewer (DAV) - API RESTful