

Propagación y técnicas de cultivo del Cacao (Theobroma cacao)

Autor: Juan Carlos Martínez Frías — [¿Cómo citar este artículo?](#)

Descripción

¿A quién no le gusta el chocolate? Este "alimento de los dioses" es mucho más que una golosina. En la cocina mexicana se utiliza en muchos platos salados, entre ellos los famosos moles. Como bebida caliente es inigualable. También se usa como condimento en preparaciones tradicionales, como los tamales, y en recetas con pescado, pollo, pavo, conejo, cerdo y salsas para mariscos. Además se utiliza como aromatizante, ya que la semilla encierra un aceite esencial con propiedades aromáticas muy especiales. En la industria cosmética, la manteca de cacao se usa para hacer maquillajes y perfumes. Por último, pero no por ello menos importantes, están el licor de cacao, la manteca de cacao y el cacao en polvo.

Flores con suerte

El árbol del cacao se originó probablemente en la selva del Amazonas y de ahí se extendió, desde tiempos muy antiguos, a Mesoamérica. Mide aproximadamente seis metros de altura y tiene hojas lustrosas de hasta treinta centímetros de longitud. Tiene además pequeñas flores rosas que se forman en el tronco y en las ramas más viejas. Durante el año se abren unas seis mil flores, pero sólo unas treinta llegan a formar semillas. Llamadas también "habas del cacao", las semillas se encuentran adentro de una mazorca o piña rojiza de unos 28 centímetros de longitud. Las semillas de cacao son amargas y parecen almendras púrpuras o blancuzcas.

En el cultivo del cacao son muy importantes las condiciones ambientales, como la temperatura, la lluvia, el viento y las horas de sol. En principio, el árbol tiene que desarrollarse bajo la sombra. No soporta las bajas temperaturas; lo mínimo aceptable son 21°C. Por otro lado, las temperaturas muy altas pueden dañar el árbol; por eso debe estar en la sombra. La temperatura más adecuada para la floración son los 25°C. Si baja de este nivel no es tan abundante. Esto provoca que en determinadas zonas durante algunas semanas no haya cosecha.

Todas estas exigencias climáticas han hecho que el cultivo se concentre en las tierras bajas tropicales. En cuanto a suelos, prefiere los muy ricos en materia orgánica, profundos, franco arcillosos, sin encharcamientos.

El cacao se propaga en dos formas principales: por medio de injerto con yemas y por estacas. Las yemas deben tomarse de brotes de árboles sanos y vigorosos. Con los dos métodos se obtienen árboles fuertes, que pueden podarse, y un mejor rendimiento.

Sonido del chocolate

El cacao rinde varias cosechas al año. La parte más importante y difícil es identificar cuáles son las mazorcas maduras. El punto óptimo de recolección se produce cuando las variedades de fruto rojo tienen un color anaranjado bermellón y los de fruta amarilla un color amarillo verdoso. Sin embargo, los cambios de color pueden ser muy ligeros y se corre con el riesgo de no cosechar a tiempo. Muchos recolectores identifican las mazorcas maduras de acuerdo al sonido que hacen al golpearlas con los dedos.

La recolección se lleva a cabo manualmente utilizando un cuchillo unido a un palo que permite cortar los frutos de las ramas de arriba. Los frutos defectuosos, enfermos o agusanados se tienen que destruir y enterrar en el mismo campo. Las mazorcas sanas se abren también ahí mismo para extraer las semillas y trasladarlas al centro de procesado.



Cinvestav

Este texto es parte del Curso integral de cultivos agronómicos para biotecnología vegetal. Para leer acerca de los 50 cultivos de este curso, así como de las fuentes consultadas, por favor visite la [Presentación del mismo](#).

Autor: M.C en BQ Juan Carlos Martínez Frías. Centro de Investigación y Estudios Avanzados (CINVESTAV) del Instituto Politécnico Nacional, Campus Guanajuato.