

CACAO

Es una planta con una altura media de 6 m, hojas lustrosas de hasta 30 cm de longitud y pequeñas flores rosas que se forman en el tronco y en las ramas más viejas.

Sólo una treintena de las aproximadamente 6,000 flores que se abren durante el año llegan a formar semillas; éstas, llamadas a veces habas del cacao, están encerradas en una mazorca o piña de color pardo rojizo de unos 28 cm de longitud.



Producto

Las semillas de cacao tienen forma de baya, de 30 cm de largo y 10 cm de diámetro, de sabor amargo, color púrpura o blanquizco y se parecen a las almendras.



Establecimiento del cultivo

El cultivo se concentra en las tierras bajas tropicales. Prefiere suelos ricos en materia orgánica, profundos, franco-arcillosos, sin encharcamientos.

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 logran árboles fuertes que pueden podarse, y con ello se obtiene un mejor rendimiento productivo.



Condiciones edáficas y clima

Los suelos más apropiados son los francos, franco-arenosos y franco arcillosos, con pH de 6.0 a 7.0. La temperatura para su cultivo se valora en mínima de 22 °C y máxima de 28 °C. Se desarrolla mejor en altitudes de 5 a 400 msnm y con precipitaciones de 1,500 a 2,500 mm anuales. El árbol tiene que desarrollarse bajo la sombra.



Usos

¿A quién no le gusta el chocolate? La siembra de cacao es el principal insumo para la elaboración de chocolate. En la cocina mexicana se utiliza en muchos platos salados, entre ellos los famosos moles. Como bebida caliente es inigualable. También se usa como aromatizante, para hacer maquillaje y perfume, y para elaborar licor, manteca y cacao en polvo.



Nombre científico
Theobroma cacao L.

Fuente: SIAP.



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA