

Producción de Cacao

HISTORIA DEL PROCESO



En los años setentas y Ochentas en el municipio de Cahabón se realizaron grandes esfuerzos por parte de Gobierno Central por medio de la Dirección General de Servicios Agrícolas (DIGESA), orientados en la producción de cacao. Trabajaron con un gran número de pequeños productores y establecieron parcelas de cacao en forma individual y colectiva.

Con la desaparición de esta entidad de gobierno a partir de la década de los noventas la actividad fue abandonada y el proceso de formación y capacitación de los pequeños productores fue truncado.

Después de la firma de la paz (1996), el municipio se llenó de organismos nacionales e internacionales apostando por el desarrollo rural. Ninguno de ellos tomó en cuenta la gran cantidad de pequeños productores dedicados a ese cultivo y las bondades del cultivo con el ambiente.

El IFDV en el año 2004 viendo el abandono en que se encontraban gran número de pequeños productores inició acciones tocando puertas y con ayuda de PAZ Y TERCER MUNDO (España) y MISEREOR (Alemania), empezó el trabajo de acompañar a cuatro comunidades donde se integraron los pequeños productores en grupos de interés. El número de grupos fue aumentando gradualmente



hasta llegar a 16 grupos en el año 2009, se han acompañado aproximadamente a 236 pequeños productores.

Al inicio se tocaron puertas en varias instancias nacionales, buscando asesoría y espacios para el seguimiento de la formación del equipo de promotores. Esto debido a que en la región se empezaron a sentir las bajas de producción producidas por el mal manejo de las plantaciones y la presencia de la moniliasis. No se encontró alguien en el país que nos apoyara, por lo que se tuvo acercamiento con la FHIA (Fundación Hondureña de Investigación Agrícola), una entidad hondureña con personal con experiencia y con trabajos de investigación muy acertados que estuvieron dispuestos a colaborar con el seguimiento de la formación de promotores en temas de manejo de plantaciones en producción, control de enfermedades y sistemas agroforestales.

SISTEMA DE TRABAJO

Trabajamos solamente con pequeños productores que tengan interés, (cero insumos y regalos), el acompañamiento se da por medio de un pequeño equipo de promotores (Pequeños productores formados por DIGESA), que visitan las parcelas de los productores una o dos veces por mes, donde realizan las practicas de acuerdo a las necesidades, al ciclo de producción y al interés de los mismos grupos. (Podas, deshijes, manejo de sombra, control sanitario, selección de semillas, viveros, selección de arboles productores, injertación, cosecha, fermentación, secado, etc.).

Podas:

Es una técnica que consiste en eliminar todos lo chupones y ramas innecesarias, así como las partes enfermas y muertas del árbol. La poda ejerce un efecto directo sobre el crecimiento y producción del cacao ya que se limita la altura de los árboles y se disminuye la incidencia de plagas y enfermedades. Se promueven con los productores varios tipos de poda: Poda de formación: Se ha realizado al segundo año de



plantado el cacao se deja un solo tallo y se observa la formación de la horqueta, el cual debe formarse en este periodo aproximadamente, se dejan de tres a cuatro o más ramas

principales para que formen el armazón y la copa del árbol. En estas ramas se formará la mayoría de las mazorcas, lo mismo que en el tronco principal. Poda de mantenimiento: Se ha realizado desde los tres años de edad, los árboles son podados para que se mantenga el árbol en buena forma y se eliminen los chupones y las ramas muertas o mal colocadas. Lo que se busca es conservar el desarrollo y crecimiento adecuado de la planta de cacao. Poda fitosanitaria: Se deben eliminar todas las ramas defectuosas, secas, enfermas, desgarradas, torcidas, cruzadas y las débiles que se presenten muy juntas. Debe comprender también la recolección de frutos dañados o enfermos. Poda de rehabilitación: es una práctica que se ha realizado en la mayoría de los cacaotales del municipio por medio de esta se han logrado regenerar árboles mal formados o viejos. Esta ha consistido en podas parciales conservando las mejores ramas, o podando el tronco para estimular el crecimiento de chupones, eligiendo el más vigoroso y mejor situado, También en los chupones seleccionados se ha realizado la injertación. Manejo de arboles de sombra: al igual que las podas de rehabilitación, esta práctica es la que más se ha trabajado debido que los cacaotales no fueron manejos en forma adecuada durante muchos años. Esta ha consistido en la eliminación de arboles completos, eliminación de ramas bajas que están en contacto con el cacaotal, esta se realiza antes de iniciar las diferentes podas del cacao por las posibles desgarramientos de ramas. 40%

Control de la Moniliasis del Cacao:

El control de esta enfermedad empleado por el personal de la FFDV se basa en un sistema de manejo integrado, establecido en base a la experiencia desarrollada en varios países a lo largo de varios años, que ha permitido concluir que es posible reducir los daños significativamente mediante la implementación permanente de prácticas de saneamiento y culturales. (Reducción de fuentes de contaminación, crear condiciones desfavorables a la enfermedad a través de prácticas culturales. Algunas propuestas puestas en marcha: Eliminación de parcelas abandonadas o sin manejo (Podas de rehabilitación, reducir la altura de plantas y mejorar su forma, reemplazo de plantas improductivas, plantas afectadas por enfermedades de suelo o muy susceptibles a otras plagas, repoblamiento, colocando plantas en los espacios vacíos donde deberían encontrarse plantas de cacao. eliminar el exceso de humedad. regulación de la sombra. Las labores anteriores son



El control de esta enfermedad empleado por el personal de la FFDV se basa en un sistema de manejo integrado, establecido en base a la experiencia desarrollada en varios países a lo largo de varios años, que ha permitido concluir que es posible reducir los daños significativamente mediante la implementación permanente de prácticas de saneamiento y culturales. (Reducción de fuentes de contaminación, crear condiciones desfavorables a la enfermedad a través de prácticas culturales. Algunas propuestas puestas en marcha: Eliminación de parcelas abandonadas o sin manejo (Podas de rehabilitación, reducir la altura de plantas y mejorar su forma, reemplazo de plantas improductivas, plantas afectadas por enfermedades de suelo o muy susceptibles a otras plagas, repoblamiento, colocando plantas en los espacios vacíos donde deberían encontrarse plantas de cacao. eliminar el exceso de humedad. regulación de la sombra. Las labores anteriores son

complementadas por otras como el control de malezas, deschuponado o eliminación de brotes innecesarios y podas fitosanitarias.) Remoción de frutos enfermos (los frutos de cacao con síntomas de moniliasis del cacao son retirados en forma periódica, es recomendable recoger frutos con síntomas iniciales, antes de la esporulación del hongo, para evitar la dispersión de sus esporas es recomendable hacerlo por la mañana pues la superficie del fruto y estructuras fungosas están húmedas y no permiten el desprendimiento y dispersión de las mismas.) En pocas parcelas de productores los frutos recolectados son enterrados en el suelo (Es una práctica muy difícil de ejecutar con los productores). También con resultados positivos es colocarlos debajo de la hojarasca. Opción mucho más fácil de ejecutar. Ha sido adoptada en varios lugares. Y en muy pocos casos son utilizados en la elaboración de compost.

Propagación del Cacao:

Existe una relación directa entre el porcentaje de área establecida en producción y el porcentaje del área de cacao establecido que esta injertado, ya que por lo mismo de que el material fue distribuido por DIGESA, al momento de establecerlo, dicha institución brindó el apoyo necesario para la elaboración de los injertos. Sin embargo existen áreas, como el caso de la comunidad Chiacté y otras en casos específicos de algunos productores, donde los materiales usados para la elaboración de injertos no pegaron, por lo que un



porcentaje relativamente grande de plantas que prácticamente no son injertadas.

Del porcentaje de plantaciones en plantilla o de reciente establecimiento la mayoría es injertada, esto se generaliza en los productores acompañados ya que cuentan con los conocimientos necesarios para realizar esta actividad, por lo que seleccionan los árboles más productivos



tanto para patrones como para varetas utilizadas en la injertación.

Procesos de Fermentación

Aunque en el manejo de plantaciones se han visto cambios



interesantes, en el caso del procesamiento, no se tienen los suficientes conocimientos técnicos de la mejor forma de realizar la fermentación. Se identificó que uno de los problemas de calidad del cacao, es su deficiente fermentación, lo que ocasiona la presencia de altos índices de granos violetas y pizarrosos, además de granos defectuosos e impurezas y de la pérdida de aroma. Por lo anterior es difícil poder colocarlo en los mercados prometedores existentes. Desde el inicio de acciones se han tenido buenos resultados con el uso de cajones, esto se está proponiendo en las comunidades, el tamaño depende de la cantidad de la cosecha, no se recomienda utilizar maderas con resinas u olores fuertes porque los transmiten e impregnan a los granos. Algunas recomendaciones cuando se usan los cajones: Remover las almendras cuando la temperatura sea mayor de 50 grados, utilizar las manos o pala de madera para la remoción, no mezclar las almendras cosechadas en días diferentes y mantener limpios los cajones de fermentación. Se tienen experiencias que el cacao criollo se fermenta mas rápido (+- 4 días), mientras que el forastero se fermenta con más tiempo (+ 6 días), sin embargo por las variaciones en temperatura y humedad de acuerdo a las diferentes épocas del año y lugar, se ha hecho necesario realizar pruebas de fermentación para determinar el tiempo óptimo de fermentación.

Secado de cacao

Después de la fermentación los granos del cacao quedan con poco más de 50% de humedad y es necesario reducirla a 7% a 10%. El secado se realiza inmediatamente después de la fermentación para evitar olores desagradables y promover la presencia de hongos internos y externos. En el IFDV se tienen buenos resultados utilizando acapetates y bandejas de madera. Durante el secado finalizan las reacciones iniciadas en la fermentación. Cabe resaltar que el secado al sol lento favorece la calidad del cacao, da una acidez menos fuerte. Básicamente en las comunidades acompañadas el secado de los granos de cacao se lleva a cabo en plásticos y en pocos casos en acapetates, en el caso de los plásticos, se puede decir que el mismo suda y por lo tanto el tiempo de secado se alarga.



Viendo otros grupos el resultado que se tiene otros grupos han tocado puertas solicitando acompañamiento pero nuestra capacidad operativa y la modalidad de trabajo de ser muy cercano con el productor no lo permite.

A partir del año 2009 después de firma de convenios con el CATIE (Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza), se implementaron las Escuelas de Campo involucrando a las familias en un proceso de capacitación más ordenado con temas de interés, esta modalidad se encuentra en ejecución. Además podemos mencionar que el personal técnico de la FFDV ahora está en proceso de formación.

Se han iniciado acciones para que en un futuro cercano por medio de el establecimiento en las fincas de la FFDV de jardines clonales y la investigación de parte de CATIE se tengan los elementos necesarios para mejorar y potencializar la producción de cacao en el municipio.

DIFICULTADES

No se han tenido dificultades mayores en el desarrollo de las actividades propuestas programadas con los grupos de interés, sin embargo se pueden mencionar algunas que afectan siendo ellas:

- Se afecta el trabajo de productores que se esfuerzan por dar el manejo adecuado a sus cacaotales, debido a que productores vecinos tienen plantaciones en abandono y semi abandono convirtiéndose estas en focos de infección principalmente de moniliasis.
- En el tema de calidad del grano de cacao, es difícil a corto plazo mejorarla, se puede decir que mientras no exista un plan de incentivos a la producción de calidad, un mercado donde se ofrezcan precios interesantes y una organización de productores que luche por la uniformidad de la producción; los productores seguirán produciendo para venderlo en forma individual a los intermediarios (coyotes), que no exigen calidad de grano, pagan inmediatamente y llegan traer el producto a la comunidad.
- Es de reconocer que aunque se han realizado algunos esfuerzos en el tema de mejorar el procesamiento (cosecha, fermentado y secado), hasta el momento hemos orientado el proceso más que todo a recuperar, mejorar la producción e incrementar las áreas de producción. Esto tomando en cuenta que en los últimos años se incremento el valor del producto a nivel local de Q 3.50 a Q11.50 por una

libra y que es insipiente el grado de organización para la producción que se tiene en las comunidades.

- Aumento la presencia institucional en los últimos tres o cuatro años orientando grandes esfuerzos humanos y económicos al tema del cacao en la mayor parte de comunidades de pequeños productores del municipio, con resultados bastante dolorosos. Se promovieron líderes y directivos que se aprovecharon, se conocieron actos de corrupción, se crearon falsas expectativas, se siguió fomentando el paternalismo, se realizaron inversiones en infraestructura productiva colectiva, (actualmente en abandono), todo esto de alguna manera contribuye a potencializar la desconfianza y como resultado afecta la convivencia en las mismas comunidades y a un corto y mediano plazo también el interés para organizarse en temas relacionados a la producción.

POTENCIALIDADES



- Alianzas con entidades afines en temas de investigación, producción, organización, comercialización.
- Formación y acompañamiento de jóvenes con sus familias
- Equipo de promotores conformado por pequeños productores, que viven en las comunidades, en proceso constante de formación
- Se tienen las condiciones de clima y suelo para la producción de cacao y cremos que el cultivo

de cacao es amigable con el ambiente. Provee cobertura, materia orgánica, leña, madera y otros productos cultivados en asocio (frutas, plátanos, bananos, pimienta, etc.)

- De acuerdo a los resultados de muestras enviadas de grano procesado a diferentes fábricas y empresas de chocolate en Francia, Suiza, Luxemburgo reúne ciertas cualidades deseadas en ese mercado.
- Interés por parte de los pequeños productores en mejorar las plantaciones existentes y ampliar sus áreas de producción. En un periodo de tres años se han

manejado más de 70 hectáreas y establecido más de 100 hectáreas de cacao en las diferentes comunidades sin subsidios.

- Como parte del proceso impulsado por la FFDV de conservación de suelos y bosques, así como la producción de alimentos para sus familias utilizando técnicas y practica de conservación (no quema, barreras vivas, diversificación, abonos verdes, coberturas, etc.) y producción especies nativas e introducidas adaptadas al las condiciones de clima y suelo y a las necesidades alimenticias de las comunidades se pueden empezar a ver acciones en este tema de pequeños productores de cacao acompañados.

Victor Mario Velasquez Guillen

Cel. 00502 5053 9040

ifdvmavel@yahoo.es