

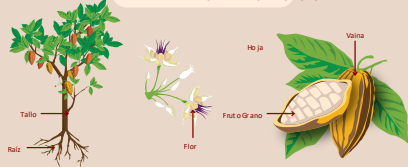
## Información General

El cacao (*Theobroma cacao*) es originario de Sudamérica.

### Principales países productores de cacao



### PARTE DE LAS PLANTAS DE CACAO



## Cuestiones Actuales

El Reglamento de la Unión Europea sobre productos libres de deforestación (EUDR) exige que los productos básicos del cacao y sus derivados importados o producidos en la UE estén libres de deforestación y degradación a partir del 31 de diciembre de 2025.

El envejecimiento de las plantaciones, la mala gestión, las plagas y la deforestación provocada por la expansión de las explotaciones cacauteras amenazan la producción de cacao. La deforestación resultante de la pérdida de biodiversidad y el cambio climático contribuyen a unas condiciones meteorológicas extremas, lo que hace que algunas regiones sean menos viables para el cultivo del cacao.

Los productores de cacao se encuentran entre los que menos ganan, con 2 millones de productores viviendo por debajo del umbral de pobreza. Además, su limitado acceso financiero y sus escasos conocimientos les impiden invertir en plantas e insumos de calidad para mejorar sus explotaciones.

El cultivo del cacao se asocia a menudo con problemas laborales, especialmente el trabajo infantil, que restringe el acceso de los niños a la educación y los expone a condiciones de trabajo inseguras.

La agro Silvicultura en el cultivo del cacao ofrece una solución, ya que proporciona diversas oportunidades de ingresos, crea microclimas que mitigan los efectos del cambio climático y ayuda a preservar el suelo y los recursos hídricos.

## Buenas Prácticas Agrícolas

Forastero, Criollo, Trinitario y Nacional son las cuatro principales variedades de cacao, de las cuales la Forastero representa alrededor del 80% del cacao en grano cultivado en todo el mundo.

El cacao se cultiva en regiones tropicales y se siembra a menos de 20 grados del ecuador, a alturas de hasta 600 m. Puede alcanzar de 4 a 20 m de altura.

Los monocultivos suelen intercalarse con árboles frutales tropicales, ya que prosperan en condiciones de sombra, y suelen plantarse en forma cuadrada o rectangular, de unos 3x3m o 3x4m.

La densidad estándar es de 800-1.100 árboles/ha.

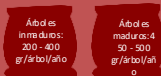
El cacao en grano se cosecha de las vainas, normalmente entre 3 y 5 años después de la plantación.

El cacao puede cosecharse durante todo el año; sin embargo, hay 2 períodos de cosecha que dependen de la región de cultivo.

El material de plantación son plántones con clones adecuados en zonas específicas.

El cacao requiere un mínimo de dos años por explotación, aunque lo ideal son tres. La compatibilidad entre clones es esencial, ya que la incompatibilidad puede provocar una presión cruzada que reduzca el rendimiento.

### Dosis de abono:



**Rendimiento máximo potencial:** 4.000 kg de judías secas por hectárea al año

**Rendimiento medio:** 700 kg de judías secas/ha/año para pequeños agricultores

**Plagas y enfermedades comunes:** Barranador de la vaina del cacao (Cono pomorpha camerella), Mirido M (Mecynotarsus), Cáncer negro de la vaina y del tallo (Phytophthora palmivora), Vaina escarificada (Mecynotarsus), Antracnosis (Colletotrichum gloeosporium)

Las plagas y las malas hierbas se controlan con pesticidas, herbicidas y métodos de control biológico (enemigos naturales).

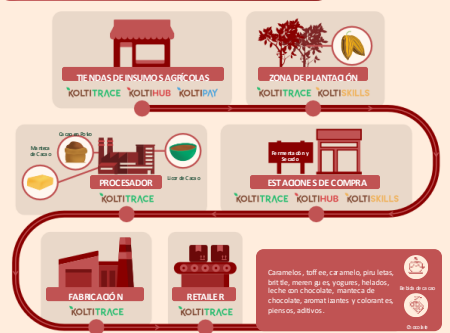
El sabor del cacao se ve afectado por el clima regional y las condiciones del suelo donde se cultivan los granos de cacao.

## Certificación

La certificación del cacao es esencial para garantizar prácticas sostenibles en su producción.

Existen varias certificaciones en la industria del cacao, por ejemplo, AC, RA, Orgánica, Comercio Justo, IG, y esquemas internos.

## Cadena de Suministro



Para convertir las habas de cacao en un producto de chocolate es necesario tostarlas y ventarlas para eliminar la casaca exterior o polvo de pepitas de cacao. Las pepitas se muelen y se convierten en licor de cacao, que puede transformarse en mantequilla y polvo de cacao mezclarse con azúcar y leche para crear chocolate.