

# CACAO

A group of four people (two men and two women) are standing behind a large green sack filled with cacao beans. They are dressed in casual clothing: a man in a red shirt and blue pants, a woman in a white tank top and yellow skirt, another woman in a yellow shirt, and a man in a red shirt and cap.

**Una alternativa  
ecológica  
y económica**

Nuestra Historia	1
Abonos Orgánicos	4
Haciendo Bioabonos	6
Haciendo Purines	8
Podando el Cacao	10
Llegó la Cosecha del Cacao	12
La Cayapa o Mano Vuelta	13
La Clave del Éxito	14
En Armonía con el Parque Nacional Henri Pittier	15
Palabras importantes	16
Referencias bibliográficas	16

Desde 1997, Fundación Tierra Viva, en convenio con el Instituto Nacional de Parques, ejecuta el Proyecto "Pittier: Parque, Hombre y Cacao", con la finalidad de promover acciones que contribuyan con la mejora de la calidad de vida de los pobladores, en armonía con el Parque Nacional Henri Pittier.

El manual básico "Producción orgánica de Cacao", de la serie "Cacao: una alternativa ecológica y económica", recoge la experiencia de trabajo y organización junto a un grupo de productores que van en vías de la certificación orgánica.

Este manual ha sido especialmente elaborado para el productor orgánico y para todas aquellas personas interesadas en conocer la experiencia de cultivar cacao en armonía con el ambiente.

# Nuestra Historia

Así cuentan su historia un grupo de productores de cacao del Municipio Ocumare de la Costa de Oro del Estado Aragua, que se han organizado para trabajar la producción orgánica en sus fincas.

La producción orgánica propone obtener productos agrícolas sanos mediante técnicas que favorecen la salud y el ambiente sin la utilización de químicos o agrotóxicos.

Nuestras fincas de cacao están en una zona muy arbolada, rodeada de ríos, tenemos de vecino al Parque Nacional Henri Pittier.



Desde la época de la colonia en la zona se ha cultivado cacao. Nuestros abuelos lo hicieron en un pasado y nosotros heredamos sus fincas.

Muchos productores somos mayores y los jóvenes no se motivan a trabajar en las fincas.

A veces dan ganas de vender la finca; pero si la vendo pierdo. Lo que vale es decir: "yo tengo", porque decir que "yo tenía" es perder todo



**Algunos de nosotros con el apoyo de instituciones de la región, participamos en la recuperación del Central de Beneficio, formamos una Asociación de Productores para vender juntos el cacao y tener un mejor precio.**

**En el mes de Enero del año 2000 tuvimos la suerte de conocer a un grupo de amigos de la Fundación Tierra Viva, cruzamos nuestros conocimientos junto con los de ellos y de esta forma comenzó el trabajo de producción orgánica y se consolidó el trabajo en grupo.**

En el año 1965, cuando no había crédito, se trabajaba en los conucos la **mano vuelta**, que ahora llaman **cayapa**.

Se compartía la cosecha entre todos los que trabajaban, dicen que eso daba mucho rendimiento

¡Aquí nosotros recuperamos la cayapa!



**Juntos hemos crecido como seres humanos y nos hemos fortalecido a través del grupo que conformamos, hemos aprendido a trabajar con amor, armonía, tolerancia y comprensión.**

**También hemos aprendido como usar los recursos de la finca para mejorar la producción.**

**¡Mi papá dice que vamos rumbo a la certificación orgánica de nuestro cacao!**

En las siguientes páginas conocerás las técnicas de producción orgánica que estamos utilizando en nuestras fincas

También te hablaremos de los principios de la producción orgánica que estamos aplicando



# Abonos Orgánicos

Haciendo abonos orgánicos podemos alimentar al suelo y al cultivo del cacao. Cuando la materia orgánica se transforma puede dar origen al **compost** (abono orgánico sólido) o al **bioabono** (abono orgánico líquido).

Al preparar abono aprovechamos todos los recursos de la finca.



## Pasos para hacer compost

### 1. CLASIFICAMOS LOS MATERIALES

#### Materiales Secos



aserrín



cascarilla  
de arroz o café



hojas secas

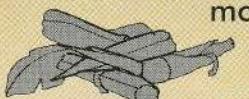
#### Materiales Frescos



cáscara  
de cacao



monte



vástago de cambur

### 2. LOS PICAMOS



### 3. LOS COLOCAMOS EN CAPAS Y HACEMOS LAS PILAS

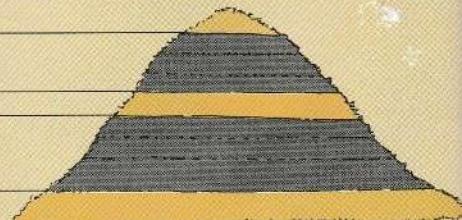
seco

fresco

seco

fresco

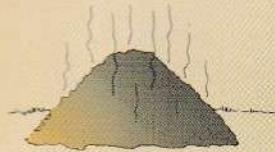
seco



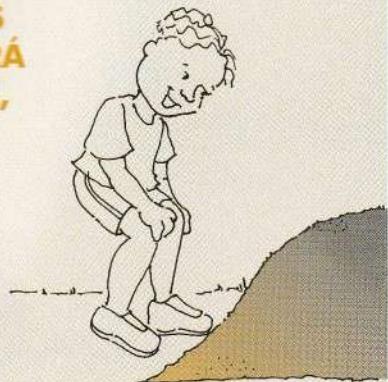
**4. CADA DOS DÍAS  
LE DAMOS VUELTA  
A LA PILA**



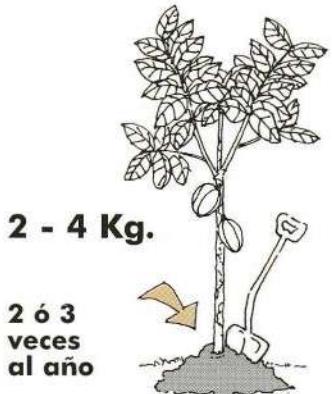
**5. A LOS POCOS  
DÍAS LA PILA  
EMPIEZA  
A GENERAR CALOR**



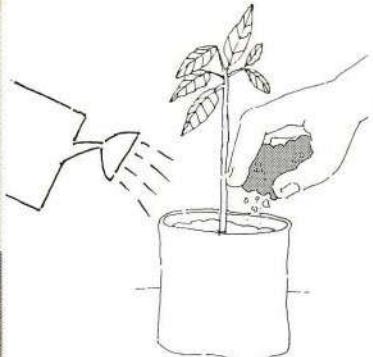
**6. A LOS 25 DÍAS  
LA PILA ESTARÁ  
OScura, FRÍA,  
Y OLERÁ  
A MONTAÑA**



**Planta Adulta**



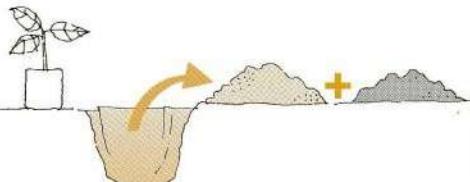
**Planta en Vivero**



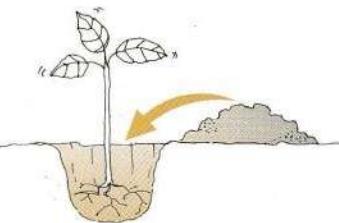
Agrega un puño  
de compost y riega

**Para Sembrar**

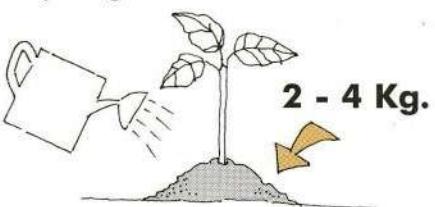
1. Mezcla la tierra del hoyo con  $\frac{1}{2}$  kg de compost.



2. Coloca la planta en el hoyo y agrega la mezcla.



3. Agrega más compost y riega.



**2 - 4 Kg.**

# Haciendo Bioabono

El bioabono es un fertilizante líquido que se obtiene a partir de un sistema llamado biodigestor. Este sistema se construye con tambores de plástico o metal con capacidad para 200 lts, los cuales contienen agua, estiércol, plantas de la finca y azúcar.



Con el bioabono mantenemos la fertilidad de los suelos y producimos alimentos sanos sin contaminar nuestro bosque.

## Pasos para hacer bioabono

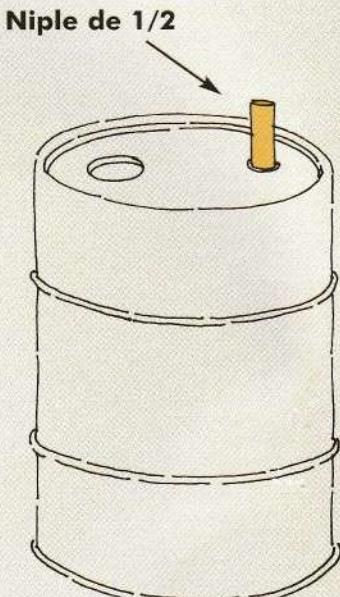
1.

Lava muy bien el pipote y colócale la tapa. Por el orificio más grande introduce todos los materiales.



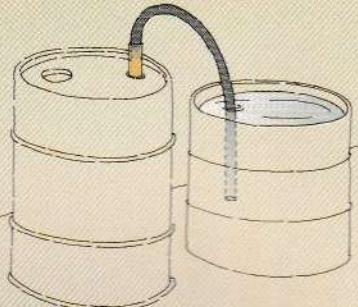
2.

Cierra el orificio más grande y coloca un niple de  $\frac{1}{2}$  pulgada en el orificio más pequeño.



3.

Coloca una manguera sobre el niple, procurando que la misma sea sumergida en un tambor con agua.



4.

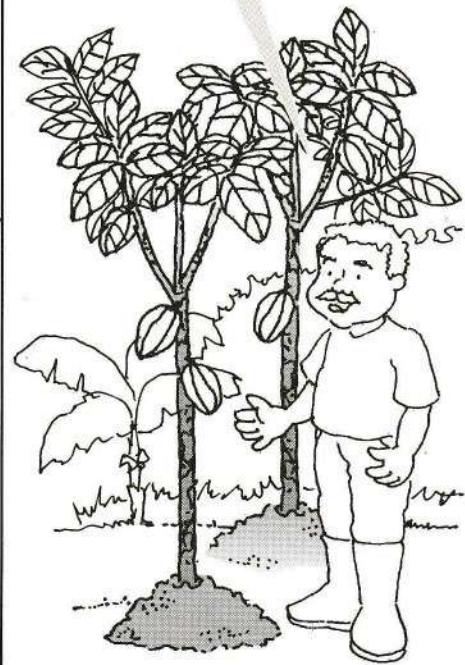
Luego de 15 días al levantar la manguera saldrá gas, esto significa que todo va bien. Haz esto cada 15 días hasta que ya no salga gas, en ese momento el bioabono estará listo



Para utilizar el bioabono necesitas diluirlo



Con los bioabonos se fertiliza el cacao y se evita la contaminación del bosque



# Haciendo Purines

Uno de los métodos para la preparación de insecticidas naturales es a través de la fermentación o **purines**, que consiste en dejar reposar plantas de fuerte olor y propiedades medicinales en agua, hasta que se fermentan y no desprenden mal olor.

Estos pueden funcionar no sólo como insecticidas sino como fertilizantes foliares, es decir, absorbidos a través de las hojas

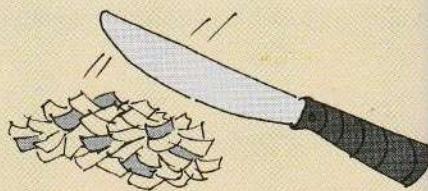


SU APLICACIÓN  
DEPENDE DEL ESTADO  
DE LA PLANTA

## Pasos para hacer purines

1.

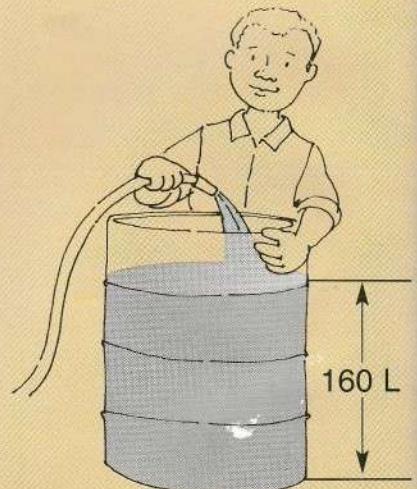
Se escogen las plantas de las fincas y se desmenuzan. Estas pueden ser: pica pica, artemisa, cundeamor, pasote, árnica, y otras.



2. Se llena una cuarta parte de un pipote con las plantas



2. Se agrega agua (160 lts) al pipote con plantas.



4.

Se revuelve dos a tres veces por semana.  
Siempre debe mantenerse tapado.



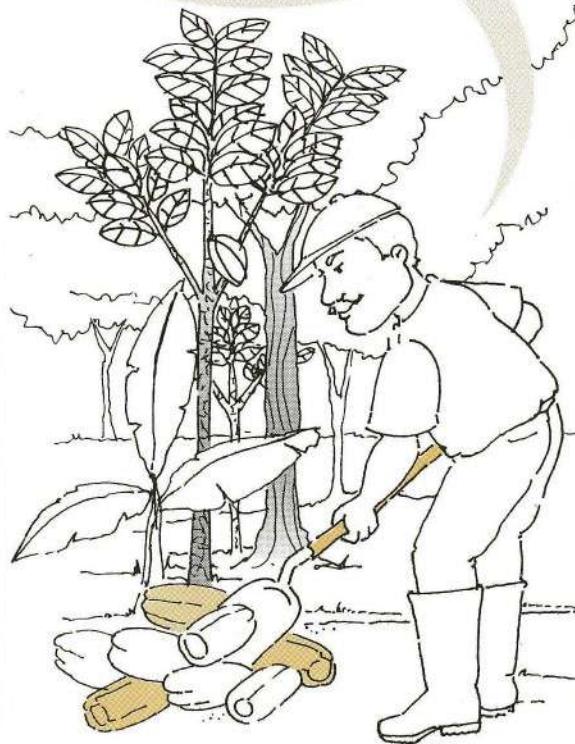
5.

Cuando presente coloración oscura, buen color y apariencia homogénea, está listo.

Para su aplicación se diluye 1 litro de purín en 10 litros de agua.



Los purines sirven para controlar plagas y enfermedades, así como fertilizar las plantas de cacao y darles fortaleza



# Podando el Cacao

## ¿Para qué podar?

Para rejuvenecer las plantas que tienen muchos años y hacer crecer ramas nuevas que den mazorcas vigorosas.

Para controlar el tamaño del árbol y hacer más fácil el trabajo

Para mantener la planta sana y con buena forma.

## ¿Cuándo se puede podar?

El agricultor sabe cuando es el mejor momento para podar. Se puede podar luego de una cosecha o antes de la entrada y a la salida de las lluvias.

## ¿Cuándo no se recomienda?

Cuando las plantas florecen

Cuando es plena época de lluvia o sequía (para la poda de rehabilitación)

## Tipos de poda

### 1. Poda de Formación

#### Sin podar

Crece muy alto

Tiene varios troncos



#### Podada

Hay un solo tallo

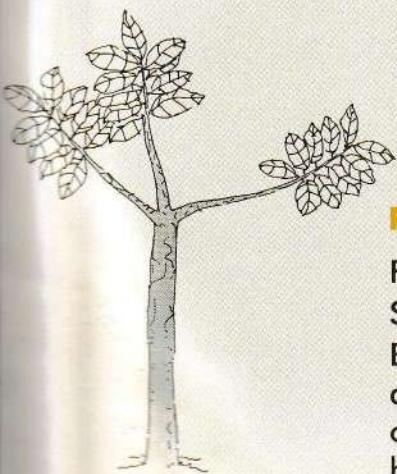
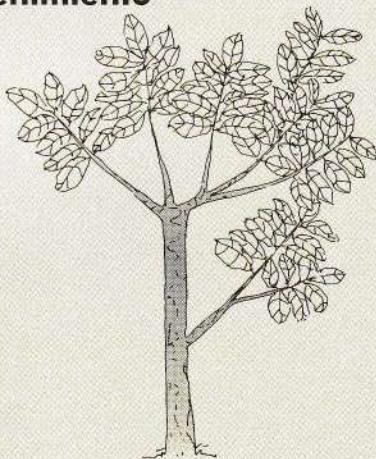
La horqueta queda entre 1,00m - 1,40m de alto

Se dejan tres o cuatro ramas para formar la horqueta

## 2. Poda de Mantenimiento

### Sin podar

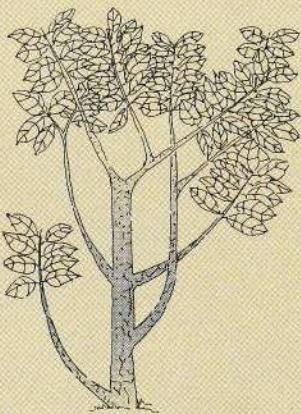
Ramas y frutos,  
dañados  
o enfermos



### Podada

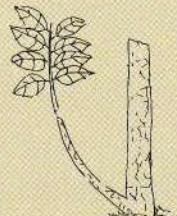
Planta sana  
Sin chupones  
Buena aireación  
dentro del árbol,  
con suficientes  
hojas

## 3. Poda de Rehabilitación: Se rejuvenece el cacao



### Sin podar

Se poda  
severamente  
el árbol  
y así crecerá  
un chupón  
basal nuevo

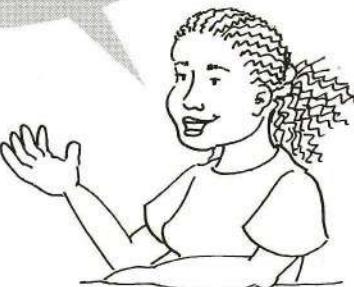


### Podada

Recuerda usar la pasta  
cicatrizante en los cortes  
para proteger la planta

### Pasta Bordelés (cicatrizante):

250 gr. Cal Orgánica  
+ 70 gr. Sulfato de cobre  
+ 1/2 litro agua  
+ 1/2 litro pintura de caucho  
(base agua)



# Llegó la Cosecha del Cacao:

La cosecha es un espejo que muestra la calidad con que trabaja el productor o la productora de cacao.

Este es el primer pase de vara de la cosecha, ¡seguro que sacaremos 15 fanegas!

Cosechar la mazorca sana, madura o pintona, eliminar la tripa, restos de cáscara, ramas, hojas, y fermentar lo más pronto posible ayuda a tener mejor calidad del grano y mejores precios.

De esta forma el cacao será reconocido como el mejor.

Si juntamos los granos de las mazorcas buenas con los de las enfermas, todos se dañan.

Mejor no los unimos para no dañar el cacao bueno.



- 1 fanega son siete (7) latas
- 7 latas son aproximadamente 49 kilos de cacao seco

# La Cayapa:

## Una forma de organización comunitaria

La cayapa

**o mano vuelta**

permite que los productores se organicen para el trabajo conjunto, fortalece el compañerismo y beneficia a todos los que participan.

Además, representa un ahorro económico y el trabajo se hace en menor tiempo.

¡Hagamos el sorteo..!

Ese día haremos una "limpia" y un buen sancocho

¡Te tocó a ti de primero!



# Compartiendo Nuestro Éxito

El éxito alcanzado probablemente se deba a que el proyecto nació de las necesidades de la gente.

## Otros factores han sido los siguientes:

Las técnicas se aplican en las fincas de los productores.

Se comparte la faena diaria y momentos de convivencia.

Se fomenta el aprendizaje colectivo, respetando los conocimientos y el "ritmo" de la gente.

Se promueve la cooperación, el respeto y la solidaridad.

Se promueven acciones sustentables donde lo social es tan importante como lo tecnológico, lo económico y lo ambiental.

Nuestros logros se deben al empeño que le ponemos al trabajo

Somos tolerantes, tenemos iniciativa y tomamos nuestras propias decisiones

y también al **rendimiento** que vemos trabajando juntos



# En Armonía con el Parque Nacional Henri Pittier

## Un Ejemplo de Desarrollo Sustentable

El parque nacional Henri Pittier es conocido por la gran diversidad de plantas y animales que en él se encuentran. También es un reservorio de agua para las poblaciones vecinas. En algunas zonas que colindan con el parque es una tradición cultivar cacao.

El cacao crece bajo la sombra de grandes árboles, protege el suelo de la erosión y evita la tala y la quema que afecta al parque nacional.

Si se suma a esto el uso de prácticas orgánicas como la de aplicar abono orgánico, se puede decir que es un cultivo conservacionista beneficioso tanto para el parque como para los agricultores.



## **Palabras Importantes:**

- Parque Nacional:** área natural relativamente extensa, que encierra una o varias muestras excepcionales de naturaleza y paisajes singulares, que no han sido alterados por la explotación u ocupación humana, donde las especies de plantas, animales, condiciones geomorfológicas, entre otras, de especial interés científico, educacional y recreativo.
- Central de Beneficio:** lugar donde se lleva a cabo la fermentación, secado y almacenamiento del cacao para su posterior venta.
- Certificación Orgánica:** aval nacional y/o internacional que garantiza que un producto agrícola ha sido producido en condiciones ecológicas y socialmente justas.

## **Referencias Bibliográficas:**

CENTRO DE RECICLAJE, AGRICULTURA ECOLÓGICA Y ENERGIAS ALTERNATIVAS.  
Proceso de humificación. 1988

FUNDAGREA. Reciclaje de la materia orgánica e iniciación a la agricultura natural. 1990

FUNDAGREA. Biodigestor discontinuo. La Era Agrícola. No.19. 40p-41p. 1994

FUNDAGREA. Abonos foliares y líquidos. 1990

RODRÍGUEZ NILDA, Cosecha del Cacao. FAGRO-UCV. 1998

**Textos:**

Xiomara Bastardo, Moisés Mérida, Jordana Ayala (FTV).  
Texto base en "Nuestra historia": Efigenia Laya, Laureano Pedroza, Graciela Reyes (UPOC - ASOPROCAR).

Texto base en "La poda del cacao":  
Luis Varela, (Fundacite Aragua).

**Revisión de imágenes y textos:**

Xiomara Bastardo, Moisés Mérida, Jordana Ayala, María Belén Morales, Alejandro Luy, Nadiagmar Hernández.

**Equipo técnico coordinador Fundación Tierra Viva:**

Gerente General: Alejandro Luy

Gerente de Publicaciones: María Belén Morales

Gerente Regional: Moisés Mérida

Coordinadora Programa Pittier: Xiomara Bastardo

**Diseño gráfico e ilustración:**

Verónica Flores / verflop@hotmail.com / 0416.748.12.39

**Impresión:**

Gráficas Gloria S.A. / (0241) 857.20.16

**Fotografía portada:**

Mario Crespo

**Editor:**

Fundación Tierra Viva / [www.tierraviva.org](http://www.tierraviva.org)

Depósito Legal If826200363073 ISBN 980-6548-00-0

Venezuela 2003

**Agradecimientos**

Queremos agradecer a todos los productores de cacao que nos han acompañado y que creen en la posibilidad de construir nuevos caminos especialmente a Alberto Pedroza, Bruno Torres, Carmen Flores, Cirilo Tovar, Dominga Silva, Efigenia Laya, Graciela Reyes, Hermenegilda Hernández, Herman Piñango, José Gregorio Lugo, Laureano Pedroza, Luis Aldama, Luis Aguilar, Luisa Agudo, Luis Lira, Lorenzo Pacheco, María Mora, Ofracio Osorio, Oscar Ulloa, Ramón Goto, Trina Arévalo y Virgilio Vasquez.

Los logros del proyecto Pittier también son logros de nuestros aliados, gracias al apoyo recibido a través de la Red de Cooperación Productiva Cacao de la Costa de Aragua y a las instituciones que la integran, la producción orgánica de cacao comienza a ser un trabajo conjunto.



"Esta publicación se ha realizado con apoyo financiero de la Comunidad Europea, los puntos de vista que en él se exponen reflejan exclusivamente la opinión de Fundación Tierra Viva, y por lo tanto no representan en ningún caso el punto de vista de la Comunidad Europea"



PROYECTO PITIER



EMBAJADA BRITÁNICA  
CARACAS



INPARQUES



UNIÓN DE PRODUCTORES ORGÁNICOS DE CACAO

OCUMARE DE LA COSTA