

# CACAO



**Una alternativa  
ecológica  
y económica**

Venezuela 2003



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

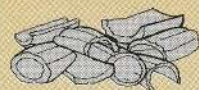


cascarilla de arroz o café



hojas secas

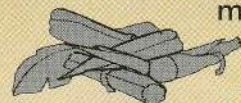
#### Materiales Frescos



cáscara de cacao



monte



vástago de cambur

### 2. LOS PICAMOS



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

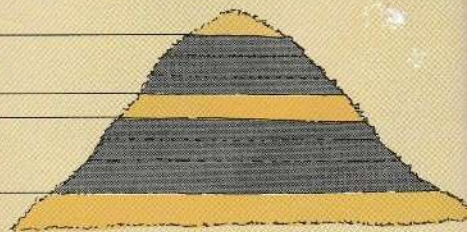
seco

fresco

seco

fresco

seco

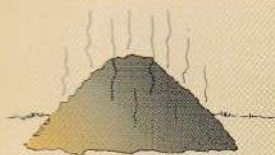




**4. CADA DOS DÍAS  
LE DAMOS VUELTA  
A LA PILA**



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



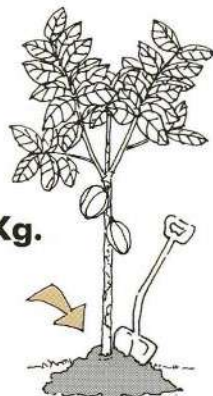
**6. A LOS 25 DÍAS  
LA PILA ESTARÁ  
OSCURA, FRÍA,  
Y OLERÁ  
A MONTAÑA**



## **Planta Adulta**

**2 - 4 Kg.**

**2 ó 3  
veces  
al año**



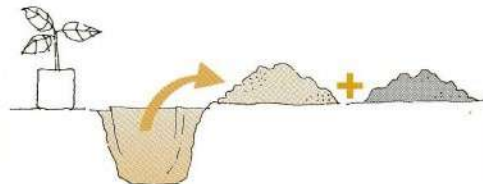
## **Planta en Vivero**



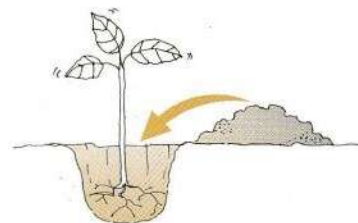
**Agrega un puño  
de compost y riega**

## **Para Sembrar**

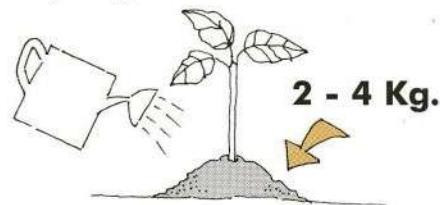
**1. Mezcla la tierra del hoyo  
con ½ kg de compost.**



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



**3. Agrega más compost  
y riega.**



# 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.

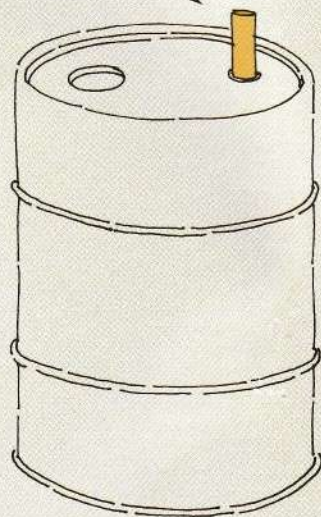
Lava muy bien el pipote y colócale la tapa. Por el orificio más grande introduce todos los materiales.



2.

Cierra el orificio más grande y coloca un niple de 1/2 pulgada en el orificio más pequeño.

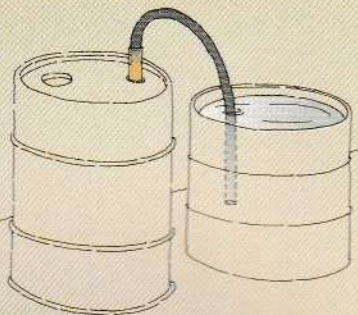
Niple de 1/2





**3.**

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



Para utilizar el bioabono necesitas diluirlo

10 litros de agua



SU APLICACIÓN  
DEPENDI DEL ESTADO  
DE LA PLANTA

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

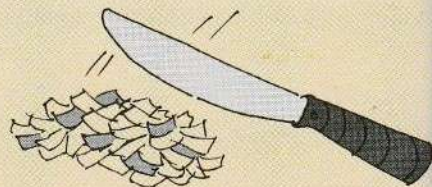


SU APLICACIÓN  
DEPENDI DEL ESTADO  
DE LA PLANTA

## Pasos para hacer purines

1.

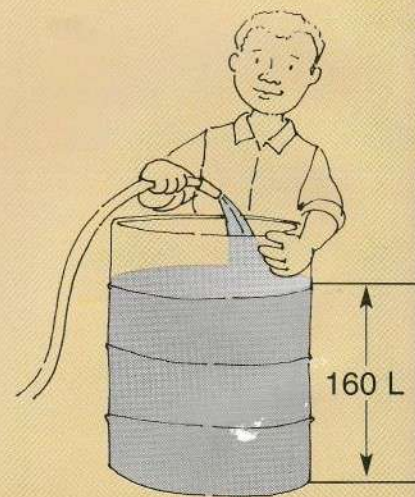
Se escogen las plantas de las fincas y se desmenuzan. Estas pueden ser: pica pica, artemisa, cundeamor, pasote, árnica, y otras.



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



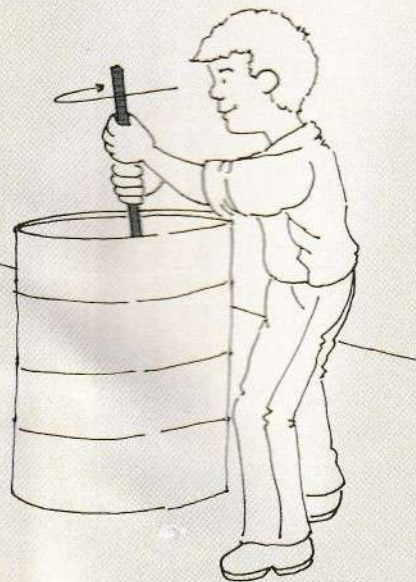
2. Se agrega agua (160 lts) al pipote con plantas.





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

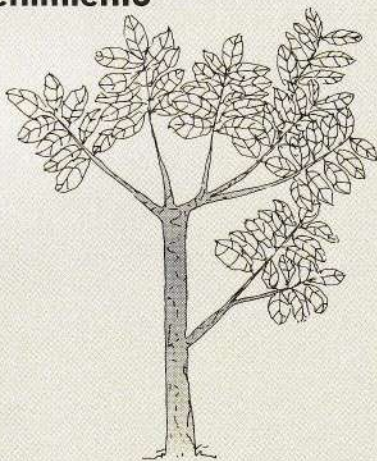
Se dejan tres o cuatro ramas para formar la horqueta



## 2. Poda de Mantenimiento

### Sin podar

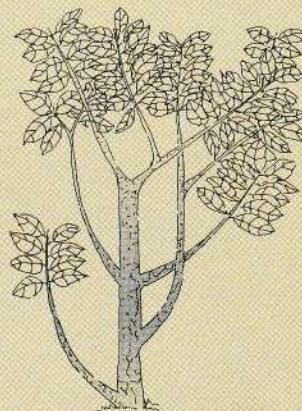
Ramas y frutos,  
dañados  
o enfermos



### Podada

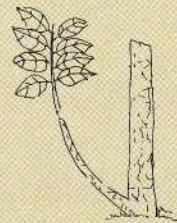
Planta sana  
Sin chupones  
Buena aireación  
dentro del árbol,  
con suficientes  
hojas

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



### Sin podar

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

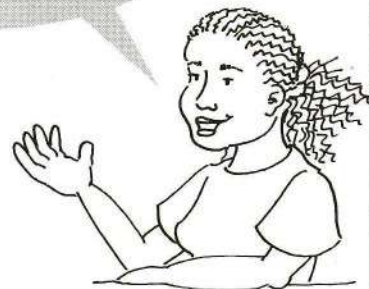


### Podada

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.

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.

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



- 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 ENERGÍAS 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 PITTIER



EMBAJADA BRITÁNICA  
CARACAS



UNITED KINGDOM

