

Centro de Investigación y Promoción del Campesinado



Unidad de Acción Política

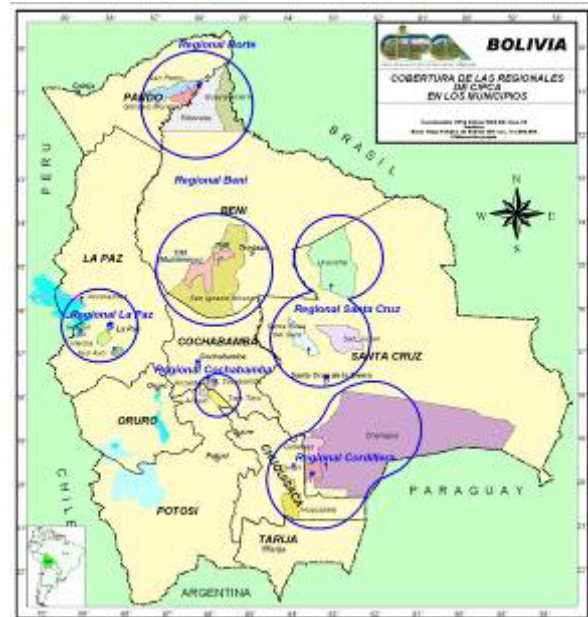
CACAO CRIOLLO EN COMUNIDADES INDÍGENAS DE LA AMAZONÍA BOLIVIANA

Noviembre de 2006

CACAO CRIOLLO

EN COMUNIDADES INDÍGENAS DE LA AMAZONÍA BOLIVIANA

El Centro de Investigación y Promoción del Campesinado – CIPCA – es una ONG que trabaja fortaleciendo los componentes económico, social y organizacional de las comunidades campesinas e indígenas en casi todo el país.



Áreas de cobertura de CIPCA

Es así que en 1999 comienza su trabajo en la **zona amazónica de Bolivia** donde ya existían árboles de cacao en estado silvestre (introducido en la época misional) o en pequeñas unidades domésticas, sin llegar a ser un cultivo importante en la actividad familiar.



Sistemas agroforestales

El área de cobertura del cacao que CIPCA apoya va desde la parte sur del departamento de Pando y el norte del departamento de Beni, en los municipios de Riberalta, Guayaramerín, Gonzalo Moreno, San Pedro, Ingavi, Villa Nueva y San Lorenzo que son atendidos por la oficina regional de CIPCA Norte. En la parte sureste del departamento de Beni, los municipios de San Ignacio de Mojos y Cercado (Trinidad), están atendidos por la oficina regional de CIPCA Beni. En el departamento de Santa Cruz, los municipios de Santa Rosa y Urubicha son atendidos por la oficina regional de CIPCA Santa Cruz.

Se estudiaron las experiencias anteriores y las experiencias de otros países y se decidió promover el cultivo del **cacao criollo** bajo **sistemas agroforestales**, es decir en asociación con muchas otras especies y además bajo una propuesta de **producción orgánica** de manera que se disminuyan los problemas del monocultivo y se diversifiquen los ingresos de los pequeños productores.



Plantines listos para trasplante

En estos últimos siete años, se han plantado casi 2.000 nuevas hectáreas de cacao criollo dentro de estos sistemas agroforestales en 98 comunidades campesinas indígenas del oriente del país, con una densidad aproximada de 500 a 625 plantas de cacao por hectárea y con un rendimiento estimado de 9 a 10 qq/ha de grano seco.

En estas zonas existen todo tipo de productores, desde los que venden sólo cacao en grano; los que ya han incursionado en la transformación del cacao de manera artesanal y comercializan la pasta en los mercados locales hasta otros que recién están plantando nuevas parcelas por diferentes razones como pérdida de sus cultivos por factores climáticos (quema o inundaciones).

Las familias utilizan diferentes instrumentos y equipos de acuerdo a sus posibilidades para las tareas de cosecha, poscosecha y transformación.



Desconchado en la parcela con machete



Selección de mazorcas

La cosecha de los frutos maduros se la realiza manualmente o utilizando unas varas de madera o ganchos pico de loro. El desconchado se lo realiza en la casa del productor o muchas veces en el mismo lugar de cosecha, ya que las distancias del hogar a la parcela a veces son muy grandes.

Para el fermentado o pre-beneficiado, se agrega agua a las semillas que están en un recipiente y luego se estrujan un poco con las manos. Posteriormente, se deja escurriendo en un tejido de motacú¹ o los que tienen, utilizan las cajas fermentadoras de madera cubiertas con hojas de plátano o un pedazo de tela.



Se remueven las semillas mientras están escurriendo, controlando la temperatura cada día. Después de 4 a 6 días, dependiendo de las condiciones del tiempo, se lavan las semillas y se ponen a secar al sol durante otros 4 a 5 días en mesas de madera. En el futuro, uno de los retos es mejorar esta etapa de poscosecha (**fermentado**) para garantizar una mejor calidad del grano.



Fermentado en caja de madera



Fermentado en tejido de motacú

El almacenamiento de los granos limpios y seleccionados generalmente se lo realiza en bolsas de yute² o de plástico.



Secado al sol en mesas de madera



Almacenado de cacao seco en bolsas plásticas

¹ Variedad de palmera, de brotes y frutos arracimados y comestibles.

² Materia textil que se obtiene de la corteza interior de una planta de la familia de las Tiliáceas.

La mayor parte del grano seco se vende a los acopiadores como PRODEMO, que es un centro acopiador administrado por CIPCA ubicado en San Ignacio de Mojos – Beni, que se encarga también de la comercialización al por mayor del cacao criollo de la zona en el mercado local y también en el mercado nacional a los empresarios como *Chocolates Para Ti, Taboada o Harasic*.

El año 2005, PRODEMO acopió alrededor de 11.350 Kg. de cacao criollo seco, estimándose que este dato corresponde sólo a una quinta parte de la producción de Beni. Se estima que en unos 6 años más se duplicará la producción con las nuevas plantaciones, además que cada vez más productores están dispuestos a plantar cacao en sus parcelas. Por otra parte, la Asociación de Productores Agroforestales de la Región Amazónica de Bolivia (APARAB) tiene proyectada la instalación de una planta transformadora de cacao en la región de Riberalta para el próximo año.



Es por esto que CIPCA se puso a la tarea de buscar nuevos mercados tanto nacionales como internacionales y en este momento tenemos contactos con una comercializadora de productos del área rural denominada RURAL XXI, que apoya a CIPCA con la comercialización de otros productos agrícolas como lechugas y hortalizas, quienes con la idea de incursionar también en la comercialización de cacao, están tramitando los permisos necesarios para que en un futuro próximo puedan comercializar este producto a nivel nacional y también exportarlo.

La muestra de cacao que tenemos disponible en este momento es de la variedad criolla y proviene de la parte sureste del departamento de Beni, de la Comunidad Rosario del Río Mamoré.



Mazorca madura de cacao criollo



Granos de cacao criollo seco



Información muestra de cacao – Mojos

Características de obtención de la muestra	
Origen de la muestra	Comunidad Rosario – Río Mamoré
Fecha de recolección	25/05/06
Cantidad mazorcas (diferentes tamaños)	250
Recipiente utilizado para la fermentación	Caja de madera
Tiempo de fermentación	5 días
Remoción o batido durante la fermentación	1 vez por día
Peso de las semillas después del fermentado	9 kg.
Peso de las semillas después del secado	4.5 kg.
Tiempo de secado de los granos	2.5 días ininterrumpidos
Nº de batidas durante el secado	4 veces por día
Selección de la muestra	Para la muestra se seleccionaron los granos sanos, enteros y de forma cilíndrica
% de humedad de los granos	No determinada
Características de calidad de la muestra	
Olor de los granos	Los granos tienen un aroma agradable
Sabor de los granos	Al morder los granos, tienen un sabor ligeramente amargo, agradable.
Contenido de manteca	No determinado