



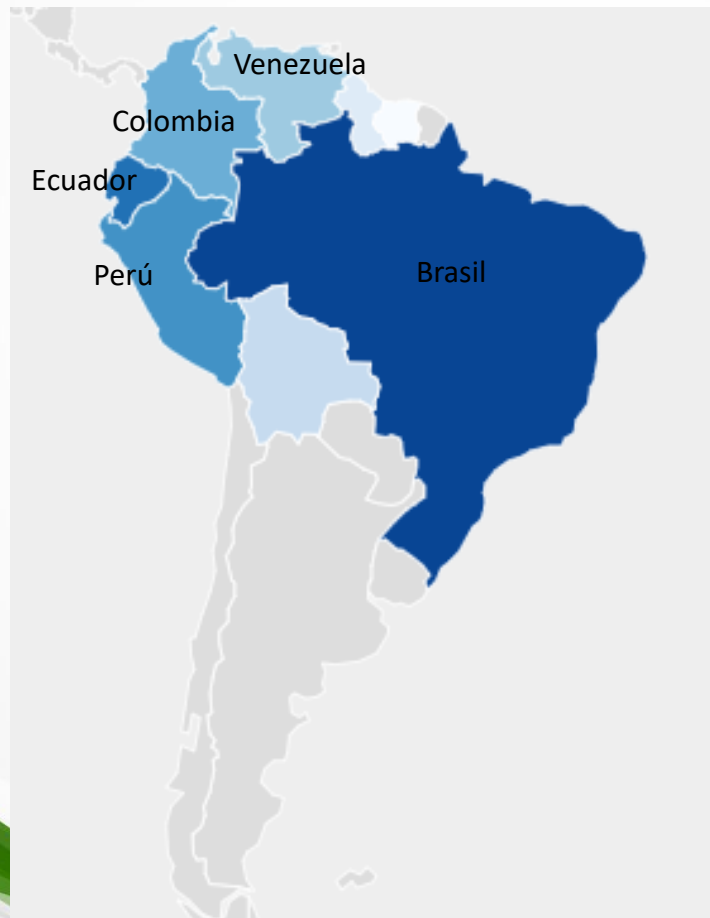
# Cultivo de cacao en el mundo y en Costa Rica

# Cacao en el mundo

El cultivo de cacao es originario de América del Sur.

**Figura n.1.** Países sudamericanos productores de cacao.

Fuente: ACTUALITIX, 2020.



# Principales productores del mundo

PRODUCCIÓN 2016-2017		
1	COSTA DE MARFIL	2.020
2	GHANA	970
3	INDONESIA	290
4	ECUADOR	270
5	CAMERÚN	246
6	NIGERIA	245
7	BRASIL	174
8	PERÚ	115
9	REPÚBLICA DOMINICANA	57
10	COLOMBIA	55

**Tabla n.1.** Datos de producción de cacao en miles de toneladas, de los principales países productores del mundo.

Fuente: *Ekos*, 2019.

# Grupos de cacao

Por su origen y características, el cacao se clasifica en dos grandes grupos: los **criollos** y los **forasteros**. A los cruces entre estos dos grupos se les da el nombre de “*cacaos trinitarios*” (MAG, 2013).

# Cacao híbrido

Es el cruce de dos plantas conocidas. Por mucho tiempo se distribuyó en Costa Rica y en América Latina estas plantas, pero tenían resultados muy malos en producción (MAG, 2013).

Actualmente, en el país el cultivo de cacao se ha reactivado en la región Brunca, la región Norte y la región Huetar Atlántica, donde a través del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) se colocaron nuevas y mejores variedades en las manos de las personas productoras (Universidad de Costa Rica, 2019).



**Figura n.2.** Mapa de regiones de Costa Rica.

Fuente: elaboración propia.

# Clones de cacao

El *Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza* (CATIE) ha identificado, en los últimos 25 años de investigación, árboles (clones) tolerantes a la enfermedad de la *Monilia* los cuales, sumados a las características de producción y calidad, han dado como resultado una serie de variedades sobresalientes (MAG, 2013).



Dichos clones son:

- CATIE-R1
- CATIE-R4
- CATIE-R6
- CC-137
- PMCT-58
- ICS-95



**Figura n.3.** Frutos de los clones seleccionados por el CATIE.

Fuente: MAG, 2013.

# Clones de cacao en el mundo y en el país

El CATIE y en fincas particulares de Costa Rica hay variedades mejoradas de nuestro país y el mundo, las cuales están siendo estudiadas y evaluadas (MAG, 2013).

# Producción de cacao en Costa Rica

Según datos de la *Food and Agriculture Organization* (FAO), de la Organización de Naciones Unidas, en el año 2017 Costa Rica produjo un total de 700 toneladas métricas de cacao (MAG, 2013).

# Puesto de Costa Rica

- **41** a nivel mundial
- **17** en América Latina
- **5** en Centroamérica

Fuente: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), 2020.

# El mercado de cacao

*“El mercado mundial de cacao distingue entre dos categorías amplias de cacao: el cacao en grano ‘fino o de aroma’, y el cacao en grano ‘ordinario’. Como regla general, el cacao fino o de aroma procede de cacaoteros de las variedades criollo o trinitario, mientras que el cacao ordinario se obtiene de cacaoteros de la variedad forastero. Cabe señalar que la diferencia entre el cacao fino o de aroma y el cacao ordinario reside en su sabor más que en su calidad” (SEPSA, 2017).*

# Calidad del cacao en Costa Rica

Un informe de la Organización Internacional del Cacao (ICCO), en el año 2019, da a conocer que el 100 % del cacao costarricense es 100 % fino o de aroma ([www.elmundo.cr](http://www.elmundo.cr), 2019).

Con esta categorización de la calidad del cacao costarricense se puede incentivar a sembrar en las zonas mencionadas del país esas variedades mejoradas, las cuales pueden ser una excelente alternativa económica.

# Bibliografía

- ACTUALITIX. (2020). *América del sur*. Obtenido de <https://es.actualitix.com/pais/amsu/america-del-sur-grano-de-cacao-produccion.php>
- Ekos. (10 de enero de 2019). *Ecuador es el cuarto productor mundial de cacao y el número 1 en Latinoamérica*. Obtenido de <https://www.ekosnegocios.com/articulo/ecuador-es-el-cuarto-productor-mundial-de-cacao-y-el-numero-1-en-latinoamerica>
- elmundo.cr. (30 de abril de 2019). *Organización Internacional del Cacao reconoce calidad del cacao costarricense*. Obtenido de <https://www.elmundo.cr/costarrica/organizacion-internacional-del-cacao-reconoce-calidad-del-cacao-costarricense/>



- IICA. (2020). *Programa cacao de Costa Rica: ayer, hoy y mañana*. Obtenido de <https://repositorio.iica.int/handle/11324/8383>
- MAG. (2013). *Tecnología del cacao*. Obtenido de [http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/F01-10551\(1\).pdf](http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/F01-10551(1).pdf)
- SEPSA. (Enero de 2017). Obtenido de <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/E16-10869.pdf>
- Universidad de Costa Rica. (2019). *New era of Costa Rican cocoa begins to bear fruit in the Southern Zone*. Obtenido de <https://www.ucr.ac.cr/noticias/2019/01/30/nueva-era-del-cacao-costarricense-comienza-a-dar-frutos-en-la-zona-sur.html>

# Tema que sigue:

# Cosecha del cacao

