

Theobroma cacao,

L., 1753
Cacao

Nombres comunes. Cacaotero, cacaocuáhuatl, caco.

Descripción. Árbol perennifolio. 4 a 7 m de altura. Tronco con brotes o “chupones”. Copa baja, densa y extendida. Las flores están insertas sobre el tronco.

Especies similares. Cuando es joven se puede confundir con la caoba y el zapote mamey.

Distribución. Originario de la región amazónica (Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia y Brasil), aunque ahora se cultiva mundialmente en regiones tropicales húmedas. En México se encuentra en Tabasco, Chiapas, Oaxaca, Guerrero y Veracruz (ver mapa en pág. 4).

Hábitat. Selvas medianas y acahuales y en cultivos comerciales o rústicos, en zonas con lluvias elevadas (entre 1,300 y 2,800 mm por año), con gran humedad y abundante sombra.

Asociada con: *Guatteria anomala*, *Dialium guianense*, *Swietenia macrophylla* y *Bursera simaruba*. También se usa en sistemas agroforestales junto con *Gliricida*, *Piper nigrum*, *Erythrina*, *Cordia megalantha* o *Cedrela*.



Cacao

Theobroma cacao



RED DE VIVEROS
DE BIODIVERSIDAD



Referencias

Niembro A, Vásquez Torres M, Sánchez Sánchez O (2010) Árboles de Veracruz. 100 especies para la reforestación estratégica. Gobierno del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, CITRQ. Veracruz, México.

Malvaceae



Corteza. Externa de color castaño oscuro, agrietada, áspera y delgada. Interna de color castaño claro.



Ramas y hojas. Ramas acomodadas en abanico, con las primarias agrupadas en grupos de 3 a 6 ramillas (molinillos). Hojas grandes, alternas, colgantes y elípticas, de entre 15 y 30 cm de largo con 4 a 15 cm de ancho; con punta larga, margen liso, haz verde oscuro y envés de color verde pálido.



Flor. Flores numerosas, en racimos a lo largo de tronco y ramas, con un pedicelo corto (1 a 3 cm). Tienen forma de estrella y son de color rosa, lila o blanco, pequeñas (1 cm de diámetro y 2 a 2.5 de largo), con cinco pétalos. Las inflorescencias se convierten en tubérculos o chipotes engrosados (cojinetes florales) después de varios años.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL

Ambiente

La semilla se puede almacenar hasta por 8 meses a 20°C, humedad muy alta y con fungicida. Sin embargo, la viabilidad baja (24%).

Humedad

Humedad muy alta (98%).

Temperatura

20 °C.

Almacenamiento máximo

Hasta 8 meses.



Fruto. Baya grande (mazorca), carnosa, oblonga, amarilla o púrpura de 15 a 30 cm de largo por 7 a 10 cm de grueso, puntiaguda. Cada mazorca contiene de 30 a 40 semillas dentro de una masa de pulpa blanquecina y dulce.



Procesamiento de semilla. Se recolectan los frutos maduros directamente del árbol y se remueven las semillas seis días después de la cosecha; no deben secarse o congelarse.



Vivero. La siembra se realiza a una profundidad de 10 a 20 mm en macetas de siembra de 5x5x12 cm.



Desarrollo de plántula después de la germinación

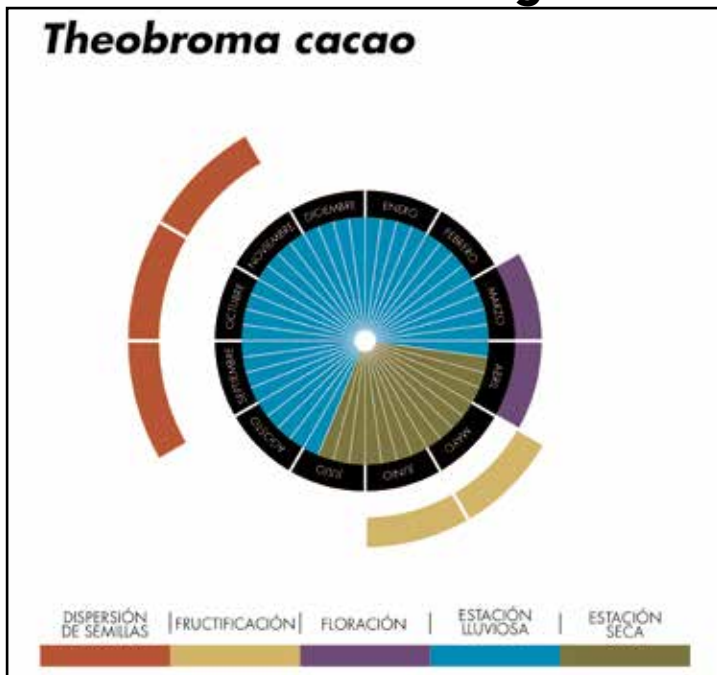
Planta de calidad de vivero



PRUEBA DE GERMINACIÓN ÓPTIMA

Contenedor y capacidad	La mazorca se abre y se extraen los granos, se limpia la cubierta algodonosa.
Substrato	Turba y perlita o humus.
Temperatura	Cálida, entre 25 y 30°C.
Tratamiento pre-germinativo	Sólo despulpado.
Tiempo de germinación (días)	7 a 21 días.

Calendario fenológico



Distribución geográfica



Usos. Las semillas se muelen y tuestan para obtener la cocoa y el chocolate, usados para fabricar dulces y postres varios, bebidas, cosméticos y perfumería.

