



UNIVERSIDAD DE INGENIERIA NACIONAL

SEDE REGIONAL DEL NORTE

(RUACS)

RECINTO AGUSTO CESAR SANDINO.

TRABAJO: INFORMATICA.

TEMA: EL CACAO.

CARRERA: INGENIERIA AGROINDUSTRIAL.

AUTOR: Br. MARIO XAVIER BOLAÑOS MERCADO.

ORIENTADO POR: ING.MARIO PASTRANA MORENO.

07/03/2012.

INDICE DE CONTENIDO.

I. INTRODUCCION.	3
II. EL CACAO.	4
III. CONCLUSION.	8
IV. ANEXOS.	9
V. BIBLIOGRAFIA.	11

I. INTRODUCCION.

En este trabajo les voy a explicar lo que es el cacao y su importancia para el comercio e agro industrialización. El cacao es una fruta de origen tropical con la que se produce el chocolate. Su importancia en la economía de la colonia fue enorme, ya que era uno de los productos del nuevo continente más codiciados por los europeos. Se cultiva en arbustos de 2 a 3 metros que deben estar a la sombra, por lo cual normalmente se encuentran bajo árboles más grandes como el cedro, el bucare, el mango, o el plátano, entre otros. El árbol del cacao normalmente tiene entre 10 y 15 frutos, pero en algunas ocasiones puede llegar a 20.

Hay dos tipos de cacao: uno es rojo y al madurar se transforman en morado y el otro es verde y cuando madura se torna amarillo. Cuando el cacao está maduro, se corta del árbol y se deja a la sombra sobre hojas de plátano por unos 3 a 6 días, para que se fermente. Es importante que tenga humedad, pero no se puede mojar con la lluvia. Luego, es puesto al sol para su secado otros 3 a 6 días.

Cuando los granos ya están secos se tuestan en un horno y luego se les quita la cáscara y se trituran. Finalmente, para preparar el chocolate se añade azúcar y leche

II. EL CACAO.

Es el nombre científico que recibe el árbol del cacao o cacaotero, planta de hoja perenne de la familia Malvaceae.

Theobroma significa en griego «alimento de los dioses»; *cacao* deriva del nahua «cacáhua». Este nombre científico lleva añadida al final una abreviatura botánica convencional, en este caso *L.*, que es la inicial del apellido del naturalista sueco que clasificó la planta, C. Linneo.



El cacao es también el producto que resulta de la fermentación y el secado de esas semillas (o *habas* o *maracas*) del fruto del árbol del cacao. El cacao, entendido así, es el componente básico del chocolate.

El cacao es también el producto que resulta de la fermentación y el secado de esas semillas (o *habas* o *maracas*) del fruto del árbol del cacao. El cacao, entendido así, es el componente básico del chocolate.

Sus mayores productores.

Unos de los mayores productores es Costa de Marfil es el país con la mayor producción de cacao, con el 41.6% del total mundial, Brasil es el mayor productor en América del Sur.

Países productores.

El cacao se cultiva principalmente en África del Oeste, América Central, Sudamérica y Asia. Según la producción anual, recogida por la UNCTAD para el año agrícola 2005/06, los ocho mayores países productores del mundo son (en orden descendente) Costa de Marfil (38%), Ghana (19%), Indonesia (13%), Nigeria (5%), Brasil (5%), Camerún (5%), Ecuador (4%) y Malasia (1%). Estos países representan el 90% de la producción mundial.

Los principales productores son también los mayores exportadores, con excepción de Brasil y Malasia cuyo consumo interno absorbe la mayor parte de

su producción. En América Latina, por ejemplo, las exportaciones de cacao de República Dominicana superan a las de Brasil.

Características.

- Es un cultivo tropical que se produce durante todo el año y en áreas no mayores a 20 grado.
- Este árbol demora de cuatro a cinco años para producir frutos y de 8 a 10 años en lograr su máxima producción.
- Sus frutos son una especie de vainas y aparecen sobre la copa de los árboles y debajo de sus ramas. Cuando están maduros, las vainas se cortan y se extraen los frijoles que hay dentro de ellas para luego ser fermentados y secados.
- Los productos derivados del cacao, son aquellos que resultan de la elaboración o procesamiento del cacao. Uno de los productos derivados del cacao mayor utilizados es la manteca de cacao, utilizada para la preparación de medicamentos, cosméticos, y en mayor proporción para la elaboración de chocolates.

Variedades del cacao.

Existen tres variedades principales de cacao:

- El criollo o nativo: es el cacao genuino y fue bautizado así por los españoles al llegar a México. Se cultiva en América en Perú, Venezuela (fundamentalmente en Chuao), Honduras, Colombia, Ecuador, Nicaragua, Guatemala, Trinidad, Bolivia, Jamaica, México, Granada; y en el Caribe, en la zona del océano Índico y en Indonesia. Es un cacao reconocido como de gran calidad, de escaso contenido en tanino,



reservado para la fabricación de los chocolates más finos. El árbol es frágil y de escaso rendimiento. El grano es de cáscara fina, suave y poco aromático. Representa, como mucho, el 10% de la producción mundial. Un ejemplo de la variedad criolla es el cacao Ocumare proveniente del Valle de Ocumare de la Costa, Venezuela.

- El forastero o campesino: originario de la alta Amazonia. Se trata de un cacao normal, con el tanino más elevado. Es el más cultivado y proviene normalmente de África. El grano tiene una cáscara gruesa, es resistente y poco aromático. Para neutralizar sus imperfecciones, requiere un intenso tueste, de donde proceden el sabor y el aroma a quemado de la mayoría de los chocolates. Los mejores productores usan granos forasteros en sus mezclas, para dar cuerpo y amplitud al chocolate, pero la acidez, el equilibrio y la complejidad de los mejores chocolates proviene de la variedad criolla.



- Los híbridos, entre los que destaca el trinitario: es un cruce entre el criollo y el forastero, aunque su calidad es más próxima al del segundo. Como su nombre sugiere, es originario de Trinidad donde, después de un terrible huracán que en 1727 destruyó prácticamente todas las plantaciones de la Isla, surgió como resultado de un proceso de cruce. De este modo, heredó la robustez del cacao forastero y el delicado sabor del cacao criollo, y se usa también normalmente mezclado con otras variedades. Como ejemplo de un trinitario tenemos al Carenero Superior, de Barlovento, al este de Caracas, en el estado de Miranda, Venezuela.



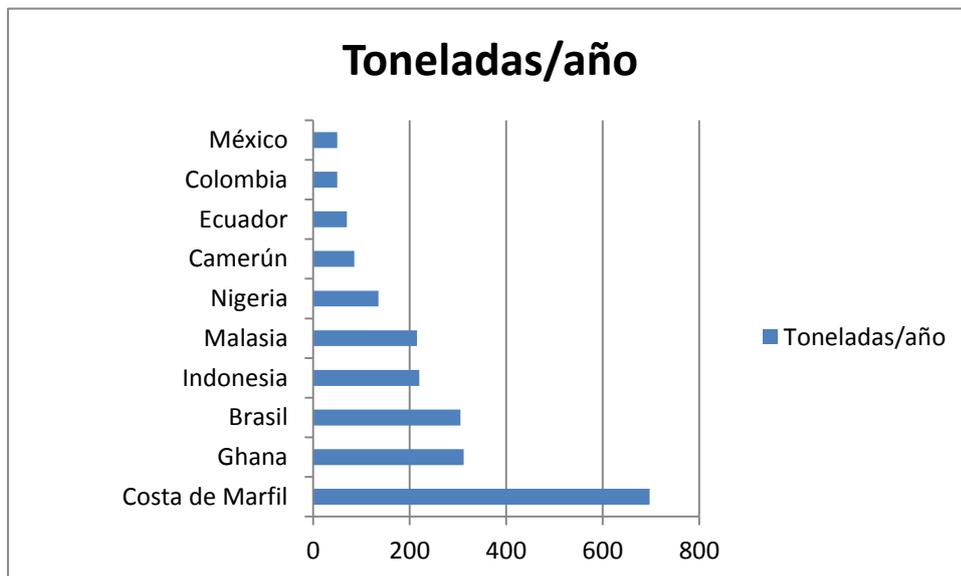
III. CONCLUSION.

La producción semi- tecnificada de Cacao orgánico, no es muy diferente a lo de los conocimientos tradicionales. Se requieren de escasas inversiones externas, son factibles para el productor de cualquier nivel social y son rentables para el campesinado. Una vez preparados para dar un manejo adecuado al cacaotal, podemos pensar en elevar la producción, utilizando altas densidades de siembra e implementando nuevas técnicas, como el injerto.

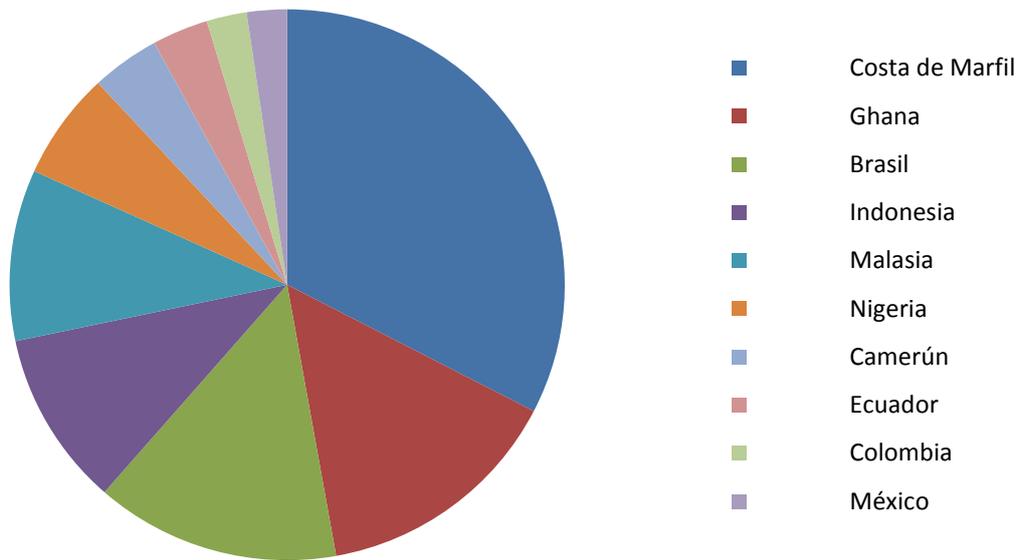
Viendo la producción de Cacao orgánico en sistemas agroforestales y no aisladamente en la finca, logramos proteger al bosque y conservar al medio ambiente sano, basados en una producción permanente y frenando la agricultura migratoria.

IV. ANEXOS.

País	Toneladas/año
Costa de Marfil	697.000
Ghana	312.000
Brasil	305.000
Indonesia	220.000
Malasia	215.000
Nigeria	135.000
Camerún	85.000
Ecuador	70.000
Colombia	50.000
México	50.000



Toneladas/año



V. BIBLIOGRAFIA.

- Coe, Sophie D., Coe, Michael D. The True History of Chocolate, Thomas y Hudson 1996, ISBN 0-500-28229-3
- McNeil, Cameron (ed.). 2007. Chocolate in Mesoamerica: A Cultural History of Cacao. University of Florida Press. ISBN 10: 0-8130-2953-8.
- Motamayor, J. C., et. al. 2002. "Cacao domestication I: The Origin of the cacao cultivated by the Mayas", Heredity 89: 380-386.
- AFPD. 2008. African Flowering Plants Database - Base de Donnees des Plantes a Fleurs D'Afrique.
- CONABIO. 2009. Catálogo taxonómico de especies de México. 1. In Ca. nat. México. CONABIO, Mexico City.
- Correa A., M. D., C. Galdames & M. N. S. Stapf. 2004. Cat. Pl. Vasc. Panamá 1–599. Smithsonian Tropical Research Institute, Panama.
- Flora of China Editorial Committee. 2007. Fl. China 12: 1–534. Science Press & Missouri Botanical Garden Press, Beijing & St. Louis.
- Forzza, R. C. & et al. 2010. 2010 Lista de espécies Flora do Brasil. <http://floradobrasil.jbrj.gov.br/2010/>.
- Funk, V. A., P. E. Berry, S. Alexander, T. H. Hollowell & C. L. Kelloff. 2007. Checklist of the Plants of the Guiana Shield (Venezuela: Amazonas, Bolivar, Delta Amacuro; Guyana, Surinam, French Guiana). Contr. U.S. Natl. Herb. 55: 1–584.
- Hokche, O., P. E. Berry & O. Huber. 2008. Nuev. Cat. Fl. Vas. Venezuela 1–860. Fundación Instituto Botánico de Venezuela, Caracas, Venezuela.
- Nee, M. H. 2008. Dilleniidae. 3: 1–255. In M. H. Nee Fl. Reg. Parque Nac. Amboró Bolivia. Editorial FAN, Santa Cruz.