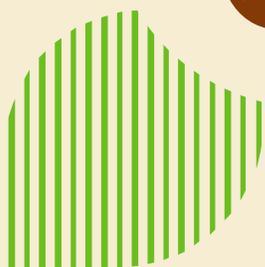




AGRADEMY



# Conociendo el cacao

**Bienvenido** al cuaderno guía del módulo **Conociendo el cacao** en el que encontrará la ruta que puede seguir en el proceso de profesionalización de su labor en el campo, además de notas claves del proceso de este módulo.



# Conociendo el cacao



Módulo

**En este módulo conocerá** las características, condiciones y factores climáticos que son favorables para establecer un cultivo de cacao.

**Al terminar comprenderá:**

- El origen y la importancia del cacao
- La descripción botánica
- Los factores climáticos apropiados para la siembra.

**¡Vamos  
por todo!**





### Video con experto:

Generalidades del cacao.



### Video con experto:

Presentación módulo conociendo el cacao.



### Video animado:

Condiciones climáticas y ambientales.

### Video con experto:

Cierre de módulo conociendo el cacao.



### Infografía

Construcción casera de un pluviómetro.



### Infografía

Condiciones ambientales para el cultivo.



### Video con experto:

Sistemas Agroforestales (SAF).



# META



**En este módulo encontrará** videos y material complementario que le ayudarán a alcanzar el objetivo de profesionalizar su labor.

Recuerde que este proceso de **aprendizaje es autónomo**. Haga seguimiento marcando cada recurso visitado en su proceso de aprendizaje, ya que **esto le permitirá acercarse a la meta**.



El cacao es un producto de gran beneficio para las familias productoras porque puede ser utilizado para la elaboración de diferentes alimentos, no requiere una inversión alta para su producción y genera ingresos económicos gracias a que es un producto altamente demandado.

# Identifique

las partes del árbol

# DE CACAO



 Campo para **notas**

---

---

---

---



# Conoce los tipos de cacao



+



=



## Forastero

## Criollo

(Fino de aroma)

## Trinitario

(Fino de aroma)

Son de menor calidad en relación con el sabor y el aroma, pero presentan otras condiciones de calidad interesante.

Son los más finos, y se caracterizan por su agradable sabor y aroma. Sin embargo, tienen mayor predisposición a enfermedades.

Sus mazorcas son de muchas formas y colores. Las semillas son más grandes que el de las otras variedades.



## Clon

Denominados clones ya que surgen del cruce de distintos tipos de cacao con características opuestas que mejoran la calidad, productividad y resistencia a enfermedades en el cultivo.



Campo para **notas**

---

---

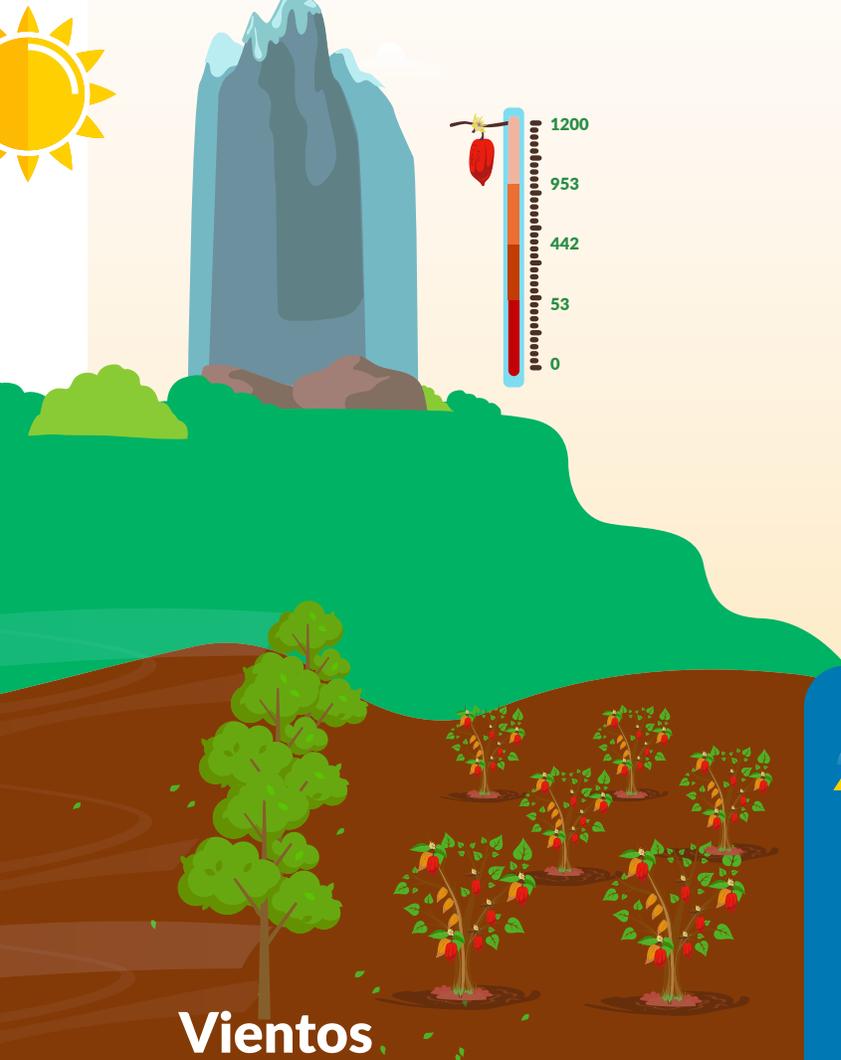
---

---



# Condiciones climáticas para sembrar cacao

Claves para determinar si el clima en la zona donde vamos a sembrar es adecuado.



## Altitud

Siembre en una altitud entre 400 y 800 metros sobre el nivel mar; sin embargo, hay zonas donde se siembra cacao entre los 0 y los 1.200 metros con excelentes resultados.

## Clima y temperatura

La siembra de cacao se recomienda en una temperatura entre 23 °C y 25 °C.

## Precipitación

Se recomienda que la precipitación para la siembra de cacao en el año este entre los 1.500 y los 2.500 milímetros.

## Humedad relativa

La humedad adecuada para la siembra de cacao se recomienda entre el 70 % y 80 %.

## Vientos

Los árboles de cacao tienen baja resistencia a los vientos por eso se recomienda sembrar otras especies de árboles como cortavientos.



Campo para **notas**

---

---

---

---



# Sistemas agroforestales (SAF)



Los SAF se basan en la siembra combinada de diversas especies de árboles permitiendo que el cultivo genere:

Mejora la calidad del suelo dada la absorción equilibrada de nutrientes.

Diversifica cultivos con la siembra de cultivos de corto y largo ciclo.

Función natural de corta vientos en cultivos con menos tolerancia.

Genera sombra permanente y transitoria.

Rentabiliza labores de campo al diversificar cultivos.

Permiten utilizarse como cerca viva.

Mejora la calidad del suelo dada la absorción equilibrada de nutrientes.

Mejora la calidad del suelo dada la absorción equilibrada de nutrientes.



Campo para **notas**

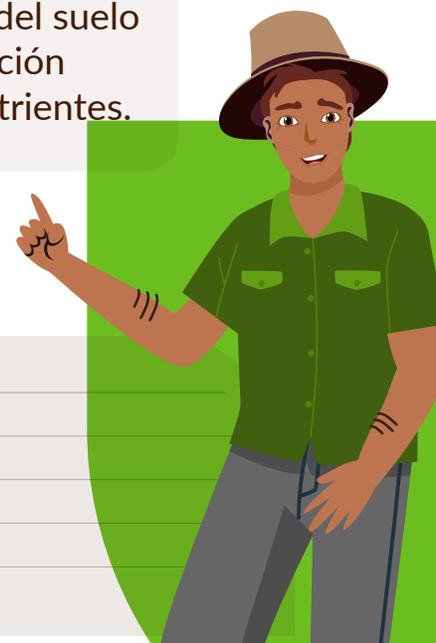
---

---

---

---

---





Al final del módulo llegará el momento de demostrar lo que ha aprendido, esta escala le permitirá entender el nivel que ha alcanzado gracias a su esfuerzo.

# Competencia

que debe adquirir:

Conoce las características, condiciones y factores favorables para el cultivo del cacao.

## Para aprobar este módulo usted deberá



- Visualizar la totalidad de los contenidos.
- Contestar todas las preguntas que se realizan a lo largo del proceso.
- Obtener un puntaje igual o superior al 80% en la evaluación final.

# Glosario

## **Altitud:**

Distancia vertical que existe entre un punto en la superficie terrestre con respecto al nivel del mar.

## **Clima:**

Conjunto de condiciones atmosféricas en un lugar, compuesto la frecuencia de lluvias, la humedad, la temperatura, los vientos, entre otros.

## **Clones:**

Conjunto de plantas genéticamente idénticas, reproducidas en forma asexual.

## **Comercializar:**

conjunto de acciones que permiten dar a conocer un producto para lograr su venta.

## **Criollos:**

tipo de cacao reconocido como el de mejor calidad y se utiliza para la elaboración de los chocolates más finos.

## **Forastero:**

es la variedad más común de cacao y representa el 70% del consumo de cacao del mundo.

## **Horqueta:**

parte del árbol que forma un ángulo entre una rama gruesa forma y el tronco.

## **Humedad relativa:**

Es la relación entre cantidad de vapor de agua contenida en el aire y la máxima cantidad que el aire sería capaz de contener a esa temperatura.

## **Mazorca:**

fruto en forma de baya con cáscara gruesa que encierra semillas, organizadas en hileras, sumergidas en una pulpa mucilaginoso de color blanco.

## **Pluviómetro:**

dispositivo que permite medir la cantidad de lluvia que cae en un lugar y en un espacio de tiempo determinados.

## **Precipitación:**

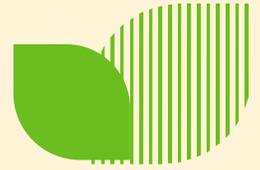
es cualquier forma de hidrometeoro que cae de la atmósfera y llega a la superficie terrestre como la lluvia, llovizna, nieve, aguanieve o granizo.

## **Sistemas Agroforestales:**

porción de tierra que incluye árboles, arbustos y palmas sembrados con cultivos agrícolas o animales en el mismo terreno.

## **Trinitario:**

tipo de cacao híbrido que resulta del cruce entre cacaos criollos y forasteros.





**AGRADEMY**



Amigo agricultor, lo invitamos a que saque el mayor provecho de los contenidos que verá en este módulo, recuerde que usted tiene la capacidad de transformar la vida de muchas personas a través de su labor y por ello queremos que conozca a fondo las características del cacao y las condiciones climáticas y ambientales que favorecen su cultivo.

Todo lo que necesita para fortalecer su agronegocio lo encuentra en los diferentes módulos que Agrademy preparó para usted:



**Gestión del cambio**



**Conociendo el cacao**



**Siembra**



**Buenas practicas del cultivo**



**Cosecha y poscosecha**



**Sostenibilidad**



**Administración de fincas**



**Emprendedor del agro**

Al alcanzar este objetivo usted podrá complementar sus conocimientos y generar mejores resultados para el cultivo, su familia y la región.

**¡El conocimiento es poder y el poder hacerlo bien**

**es ganancia, llegó la hora de transformar el agro!**