

SITUACION ACTUAL DEL CULTIVO DE CACAO EN COSTA RICA.

ING. MIGUEL H. CHACON LIZANO.

OFICINA NACIONAL DE SEMILLAS

COSTA RICA. Julio 2019

Antes de 1979, la producción de cacao en nuestro país fue una actividad de gran importancia para el sector agropecuario y rural, particularmente en la región Huetar Caribe, región Norte y región Brunca, llegando a alcanzar cantidades mayores a las 4500 toneladas métricas por año. Numerosos cantones gozaban de los beneficios de la producción de cacao y compartían una economía local próspera que ayudaba a mejorar su nivel y calidad de vida: Pérez Zeledón, Buenos Aires, Osa, Golfito, Corredores, Quepos, Parrita, partes bajas de Puriscal y Garabito, Turrialba, Siquirres, Sarapiquí, Guápiles, Guácimo, Matina, Limón, Talamanca, Upala, Guatuso, Los Chiles y San Carlos formaban parte de esta noble actividad.

En 1984 Costa Rica contaba con 20 000 hectáreas de cacao y actualmente hay solamente 3200 hectáreas, en la mayoría de los casos mal atendidas. La reducción de las áreas productivas y desde luego la disminución en el número de productores dedicados a la actividad cacaotera, fue inicialmente consecuencia directa de la aparición y desarrollo de la enfermedad conocida como **moniliasis** en 1978, situación que hacía indispensable la realización de prácticas agrícolas como mejorar la poda, reducir la sombra, mejorar la ventilación de las plantaciones, fomentar la aplicación de fertilizantes, **erradicar mazorcas enfermas**, mejorar drenajes, renovar y establecer nuevas plantaciones en condiciones aptas, utilizando materiales genéticos tolerantes y de alta productividad, entre otras labores.

Con estas buenas intenciones se pretendía reactivar y proyectar la producción de cacao como una actividad promisoriosa para Costa

Rica. Lamentablemente, la situación actual del cultivo del cacao dista mucho de ser la salvación de los pequeños productores que se dedican a la actividad, al punto que la **producción nacional** actual es de tan solo 700 toneladas por año, con un rendimiento medio de 275 kg/ha/año y el 79% de las fincas son de menos de 2 ha.

Cuáles son los principales limitantes para que el sector crezca?

Entre los factores que más influyen en el estancamiento de la producción cacaotera se menciona la ausencia de crédito y las consecuentes deficiencias en el manejo del cultivo por falta de recursos, eso sin mencionar que el productor en la mayoría de los casos no es sujeto de crédito y tampoco quiere endeudarse más, pues la actividad no le renta.

Además de la deficiente e inoportuna asistencia técnica, el agricultor no tiene medios para realizar las recomendaciones técnicas que le ayuden a mejorar su producción. Durante 35 años de visitar plantaciones de cacao, me he convencido de que los agricultores humildes que se niegan a abandonar el cultivo, “contra viento y marea” logran producir algo para complementar su economía familiar. El mal clima, lluvia excesiva y prolongada, seguida de períodos secos y cambios bruscos de temperatura afectan enormemente tanto la floración como la fructificación.

Sin embargo, a título personal, pienso que el mayor problema que enfrentan los agricultores, es la ausencia de un sistema de comercialización eficiente donde los intermediarios hacen lo que quieren con el pobre productor. Cuando el agricultor logra colocar su producto, los precios negociados son ridículos de 350 colones por kilogramo de cacao (en baba, fresco y sin fermentar) y con atrasos en el pago de hasta un año. Dependiendo de la región, algunas veces ofrecen pagar de 800 a 1000 colones por kilo de cacao bien fermentado y seco. Igualmente en la mayoría de los casos el atraso en la liquidación del producto es normal. Es importante agregar que para obtener un kilo de cacao seco se

necesita de 25 a 30 mazorcas o frutos maduros, la fermentación dura seis días y el secado al sol otros 12-15 días o más, dependiendo de las condiciones del tiempo para llevar el grano a 7.5% de humedad.

El material genético disponible en Costa Rica es de cultivares trinitarios, considerado un cacao fino o de aroma y si es beneficiado correctamente, es la materia prima preferida para chocolates oscuros y finos. La producción de cacao en Costa Rica es permanente con dos picos en noviembre - diciembre y abril-mayo.

Con el rendimiento medio de 275 kg/ha y el bajo precio actual, el agricultor percibe solamente ₡316250/ha/año (₡ 26354/mes) sin tomar en cuenta los gastos que tuvo durante todo el año. Actualmente muchos agricultores están pensando seriamente en eliminar la plantación de cacao y dedicarse a otra actividad. Irónicamente existe una demanda insatisfecha de la industria chocolatera costarricense y las importaciones de cacao aumentan cada año. El precio internacional del cacao seco al 22 de julio de 2019 es de \$2461.48/t.m. (₡ 1420/kg).

Actualmente se cuenta con excelentes materiales genéticos o variedades clonales (clones) que muestran alto rendimiento y elevada tolerancia a las principales enfermedades que limitaban el desarrollo del cultivo en Costa Rica: Monilia (*Moniliophthora roreri*) y Mazorca Negra (*Phytophthora* sp.), pero es indispensable invertir en un adecuado manejo agronómico.

El cacao es un cultivo alógamo con más de 95% de polinización cruzada; necesita del polen de árboles vecinos compatibles para obtener una buena producción. Con el fin de fomentar el establecimiento de este cultivo, la Oficina Nacional de Semillas ha inscrito hasta la fecha once jardines clonales debidamente identificados de los materiales de alto rendimiento evaluados por el Departamento de Mejoramiento Genético del CATIE (Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza). Un árbol de cacao de 4 a 5 años de edad, produce más de 50 varetas de cuatro

yemas por año; esto representa 50 mil varetas por hectárea por año y 200 mil yemas por hectárea por año. Hay once productores inscritos con jardines de diferente tamaño para un total de 10 ha que están en capacidad de producir 500 mil varetas/ha/año (2 millones de yemas), suficiente para cubrir 1350 ha de siembras comerciales por año con 75% de éxito en la injertación (factor 0,75).

Los clones sobresalientes de alto rendimiento que se identifican en el campo mediante cintas de colores asignados, algunos de los cuales producen más de 2 tm/ha/año de cacao seco son: CATIE R-1 (VERDE), CATIE R-4 (ROJO), CATIE R-6 (AMARILLO), ICS-95 (NEGRO), CC-137 (BLANCO) Y PMCT-58 (AZUL).

Hay dos clones adicionales que han mostrado un elevado potencial de rendimiento que se recomiendan en zonas donde la Monilia no está presente, son el ecuatoriano CCN-51, catalogado como el clon de mayor producción en el mundo, aunque no goza de muy buena calificación dentro de los cacaos finos y de aroma, pero tiene un alto porcentaje de grasa deseable para la elaboración de manteca. El otro clon es el TSH- 565, es un híbrido desarrollado en Trinidad, de alta floración, excelente producción y precocidad comprobada, en la Zona Norte.

Los clones recomendados para patrón o portainjertos, con tolerancia a la enfermedad Mal del Machete (*Ceratocystis cacaofunesta*) son: IMC-67, SPA-9, UF-613, EET-399, EET-400, POUND-12, UF-29 Y PA-121. El drenaje es importante para reducir el riesgo de las enfermedades del suelo como Mal del Machete y Enfermedad Rosada (*Rossellinia* sp). Es importante enfatizar en el hecho de que estos clones se recomiendan exclusivamente para portainjertos, porque la mayoría de ellos no presentan tolerancia a Monilia.

Por la situación descrita previamente, la demanda actual de plantas injertadas certificadas es muy baja y algunos de los productores de

plantas de vivero certificadas han optado por desarmar sus instalaciones y utilizar ese espacio para establecer otros cultivos.







