



GUÍA DE CULTIVO

CACAO

La Guía del Cultivo es una herramienta invaluable para el sector agropecuario. Proporciona información detallada y técnica, sobre identificación de riesgos, ciclos de cada cultivo y fenología. Esta guía actúa como un recurso completo que ayuda a los productores a maximizar su rendimiento y minimizar los riesgos asociados con el cultivo. Al conocer estas condiciones específicas, los productores pueden ajustar su entorno de cultivo para garantizar un crecimiento saludable y una alta calidad de los productos.

Datos Generales del Cultivo



Temperatura: Rangos de temperatura mínima de 15°C y máxima de 30 °C.



pH: Rango óptimo: 5.5 a 6.5.



Tipo de Suelo: Textura para asegurar buen desarrollo del sistema radicular son suelos francos a francos arcillosos.



Profundidad del Suelo: La profundidad efectiva requerida es de 1.0m.

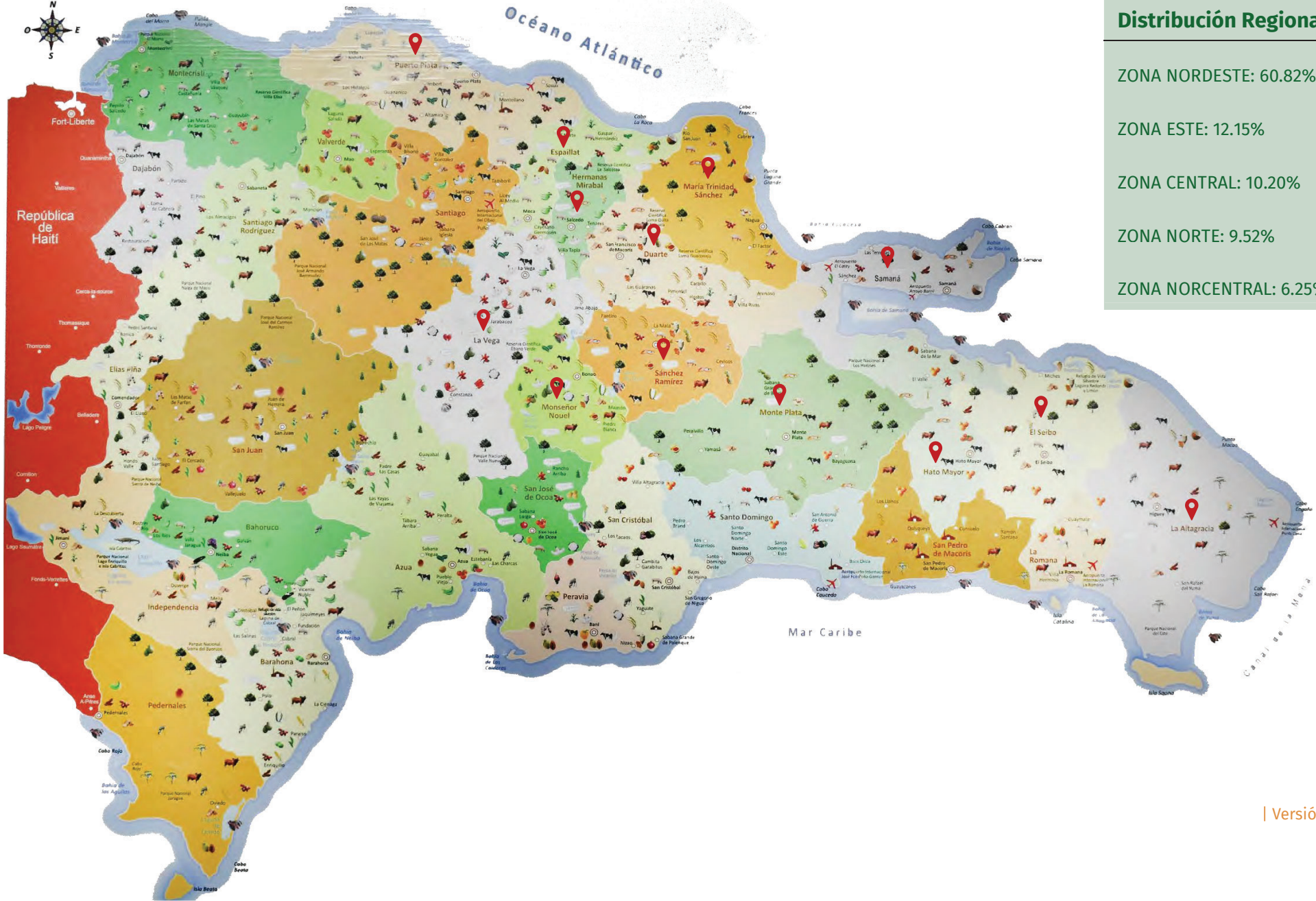


Lluvia: En las zonas donde se cultiva el cacao la cantidad de lluvia promedio es 1,200 a 2,500 mm/año.



Humedad Relativa: Condiciones favorables para el desarrollo del Cacao es de 70 a 80%.

Zonas Productoras de Cacao



Especificaciones Técnicas

5

Meses de Siembra

La siembra se realiza en dos fases abril- junio y de octubre- diciembre.

Densidad de Siembra

Distancia entre plantas 4m x 4m= 40 plantas/ta; 3m x 3m= 70 plantas/ta; 2.5 x 2.5 m= 100 plantas/ta. En este cultivo se debe considerar 95% de efectividad de las plantas sembradas.

Velocidad del viento

Este cultivo soporta velocidades mínimas de 1m/seg y máximas de 4 m/seg. Si son superiores a este último intervalo causan daños a la planta causando les que las hojas se sequen y mueran.

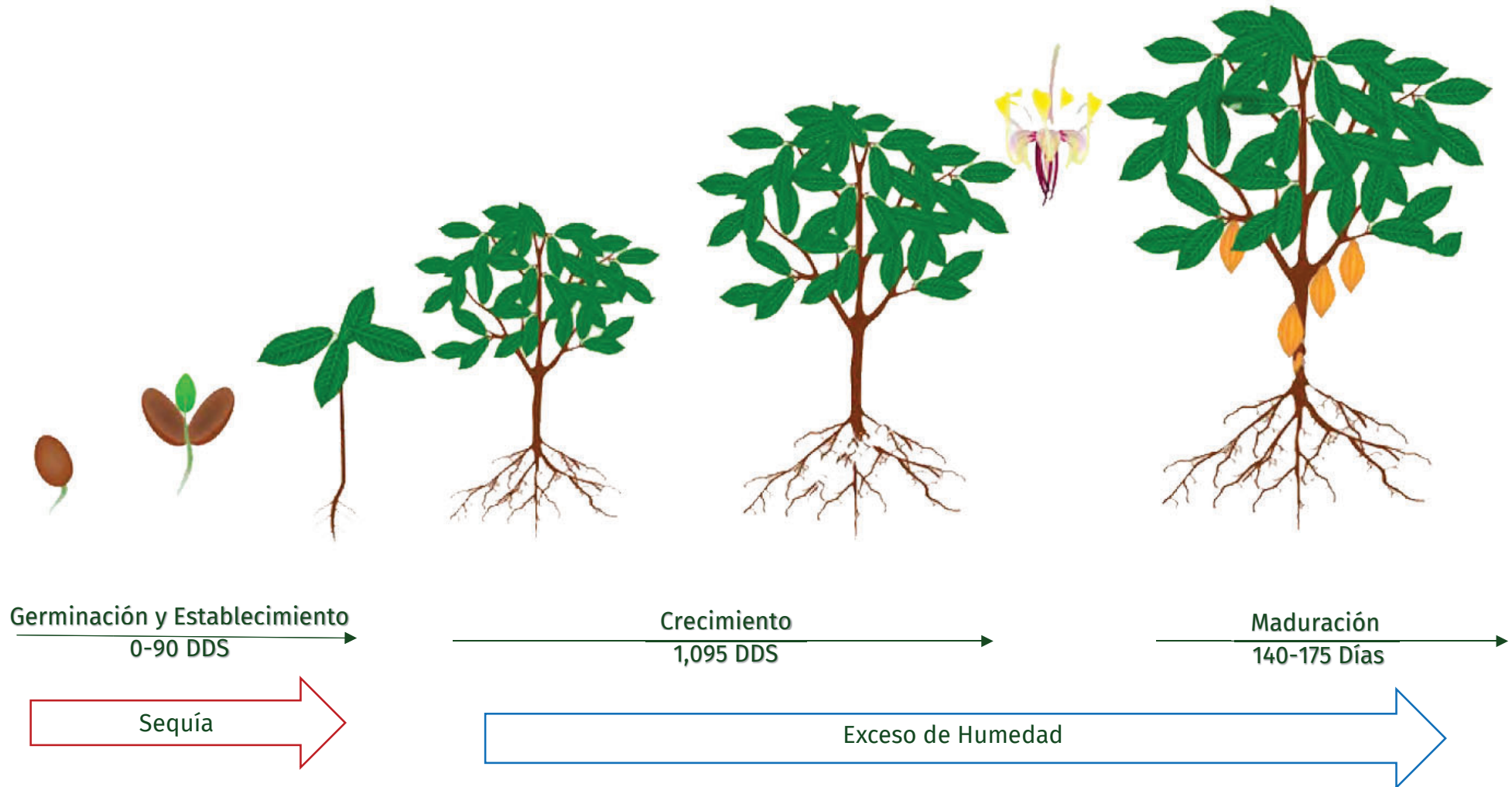
Meses de cosecha

Las cosechas se dividen en dos fases en los meses de marzo- julio y noviembre- enero, siendo esta última de menor producción. Teniendo su mayor pico de producción en abril- junio.

Rendimiento

Plantaciones con 3 años se estiman rendimientos promedio de 44.88 kg/ta, mientras que cuando alcanzan los 10 años se consideran 180.18 kg/ta. El rendimiento aumenta de 1% a 1.6% anualmente. Una planta tiene un rendimiento promedio de 0.68kg equivalente a 1.50lb. En República Dominicana, el promedio es de 0.5qq/ta.

CICLO DEL CULTIVO E IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS



FENOLOGÍA DE LA FLOR



Brote Floral



Duración: 30 Días

Floración dura 2 días por la viabilidad del polen que es de 48h a 72h.

Floración



Fructificación



Duración: 75 Días

A los 75 días el fruto consigue el 80% de su tamaño. Mientras que a los 100 y 130 días alcanza el 20% restante.

Maduración

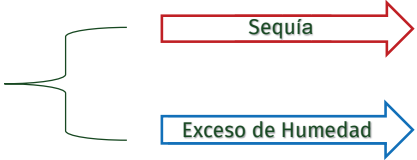


Duración: 140-175 Días

En meses más fríos. La maduración tarde 167-205 días.

Cortes deben realizarse cuando tiene de 5-6 meses formadas.

Causa Marchitez Prematura a los 30-70 días del fruto formado. Dando resultado frutos pequeños.



Niveles de Riesgo por Provincia

Provincia	Niveles de Riesgo
LA ALTAGRACIA	Bajo
BARAHONA	Bajo
DAJABÓN	Bajo
DUARTE	Bajo
EL SEIBO	Bajo
ESPAILLAT	Bajo
HATO MAYOR	Bajo
LA VEGA	Alto
MARIA TRINIDAD SANCHEZ	Bajo
MONSEÑOR NOUEL	Bajo
MONTE PLATA	Bajo
PUERTO PLATA	Bajo
HERMANAS MIRABAL	Bajo
SAMANA	Bajo
SAN CRISTÓBAL	Medio
SANCHEZ RAMIREZ	Bajo
SANTIAGO	Bajo
SANTIAGO RODRIGUEZ	Bajo
VALVERDE	Bajo
SANTO DOMINGO	Medio

Fuente: Base de datos del Departamento de Gestión de Riesgos Agropecuarios (DIGERA).

Datos recopilados durante el período 2020-2022.

Fuentes de Investigación

- BATISTA L. (2009). Guía Técnica: EL CULTIVO DE CACAO. Obtenido de Centro para el Desarrollo Agropecuario y Forestal, Inc.: <http://www.cedaf.org.do/publicaciones/guias/download/cacao.pdf>
- CEIRD. (s.f.). PERFIL PRODUCTO: CACAO. Obtenido de CENTRO DE EXPORTACION E INVERSION DE LA REPUBLICA DOMINICANA: https://prodominicana.gob.do/Documentos/BC_PERFIL%20PRODUCTO%20-%20CACAO_V2.pdf
- Fundación Hondureña de Investigación Agrícola. (2015). INFOCACAO. Obtenido de Ciencia y tecnología al servicio del sector Cacaotero: http://www.fhia.org.hn/descargas/proyecto_pro cacao/infocacao/Info cacao_No5_Dic_2015.pdf
- Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. (s.f.). Obtenido de EL CACAO, UN CULTIVO CLAVE QUE MANTIENE LA REPÚBLICA DOMINICANA COMO UNO DE LOS PAÍSES LÍDERES EN LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS ORGÁNICOS EN EL MUNDO: <https://www.iica.int/es/prensa/noticias/el-cacao-un-cultivo-clave-que-mantiene-la-republica-dominicana-como-uno-de-los>
- Ventura, M., Maria, J., Rodriguez, O., & Almonte, J. (2014). Caracterización de los atributos de calidad del cacao (*Theobroma cacao* L.) del municipio de Castillo. Obtenido de Revista Agropecuaria y Forestal: https://www.sodiaf.org.do/revista/sodiaf/vol3_n1_2014/articulo/55_60_APF_V03_N01_2014.pdf



DIGERA

DIRECCIÓN GENERAL
DE RIESGOS AGROPECUARIOS

Elaborado por:

Karla Matos (Analista de Gestión de Riesgo)

Revisado por:

Departamento de Gestión de Riesgo

Versión 1.0