

Cacao

Theobroma cacao
MALVACEAE

26



Distribución y ecología

Del griego *theós* (dios) y *bróma* (alimento), cacao significa "alimento de los dioses". Su origen es probablemente la región de la cuenca alta del río Amazonas (Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia y Brasil), donde se presenta la mayor distribución de la especie.



Se extendió desde Suramérica hasta México, pero no se sabe si su dispersión se dio de forma natural o por intervención humana. El género *Theobroma* se encuentra en los pisos inferiores de las selvas húmedas de América tropical a una altitud inferior a 1.250 m.

Crece en topografía plana u ondulada, en cañadas, a las orillas de arroyos y en terrenos que sobrepasan el 50 % de pendiente. Requiere suelos profundos, fértiles y bien drenados. Tiene la habilidad de desarrollarse y producir frutos en asociación con otras especies. Es común sembrarlo con cedro (*Cedrela odorata*).

Fenología

Florece durante casi todo el año, principalmente en época seca, de diciembre a febrero. Los frutos maduran en la época de lluvias, de abril a junio y se desarrolla otra floración en época de escasas lluvias. Las flores están receptivas a la polinización desde las primeras horas de la mañana aunque comienzan a abrirse gradualmente por la tarde hasta abrir por completo justo antes del amanecer. El polen puede mantenerse viable por tres días.



Nombres comunes

COLOMBIA: Cacao
MÉXICO: Cacao, biziáa, bizoya, pizoya, yagabizoya, yagabisoya, yaga-pi-zija



TEXTOS
Martín Iván Montero

FOTOGRAFÍA
Martín Iván Montero
Jorge Luis Contreras Herrera
Marcela Carrillo
Paola Aponte

DISEÑO
Diana González

DIAGRAMACIÓN
Gilberto Aponte Celis

Descripción general

Árbol de porte bajo, perennifolio, de 4 a 7 m de altura (cultivado). El cacao silvestre puede crecer hasta 20 m o más. De copa baja, densa y extendida. Las ramas primarias forman un conjunto al que se le llama "molinillo". El cacao no es un árbol de espacios abiertos y crece bajo la sombra de árboles más grandes pues requiere protección para su desarrollo normal y producción.



Plántulas



Cojinete floral y flores

Uso principal

La semilla encierra un aceite esencial que le da un sabor aromático particular; las semillas se muelen y tuestan para obtener la cocoa y el chocolate, sustancias apreciadas en la fabricación de dulces, confituras, helados y bebidas. Las semillas contienen hasta un 50 % de aceite. El contenido de alcaloides tales como teobromina (1,5 a 3 %) y cafeína, le confiere propiedades estimulantes.

La grasa que contienen las semillas (manteca de cacao) se utilizan en farmacia como emoliente, para fabricar ungüentos, pomadas y se usan para la resequeidad en la piel.



Otros usos

Las semillas, hojas y raíces contienen los alcaloides teobromina y cafeína que tiene propiedades diuréticas y vasodilatadoras. La manteca de cacao se usa para elaborar cosméticos y perfumería. La teobromina es tóxica para el ganado.



Inflorescencia e infrutescencia

Después de producir flores durante varios años, las inflorescencias del cacao se convierten en fascículos caulinares engrosados que reciben el nombre de "cojinetes florales". Se presentan muchas flores en racimos a lo largo del tronco (especie cauliflora) y de las ramas.



Arriba: Tronco con flores y frutos

Cojinete floral

Flor

De color blanco, rosa y púrpura, y forma de estrella, mide de 0.5 a 1 cm de diámetro y 2 a 2.5 cm de largo. Tiene cinco pétalos y cinco sépalos angostos y puntiagudos, ampliamente extendidos.



Fruto

Es una baya grande comúnmente denominada "mazorca". Es carnosa, de color amarillo o púrpura y mide de 15 a 30 cm de largo por 7 a 10 cm de grueso. Es de forma puntiaguada, de oblonga a ovada, y con camellones longitudinales. Cada fruto contiene entre 30 y 40 semillas incrustadas en una masa de pulpa. El número de semillas por kilogramo es de 440.



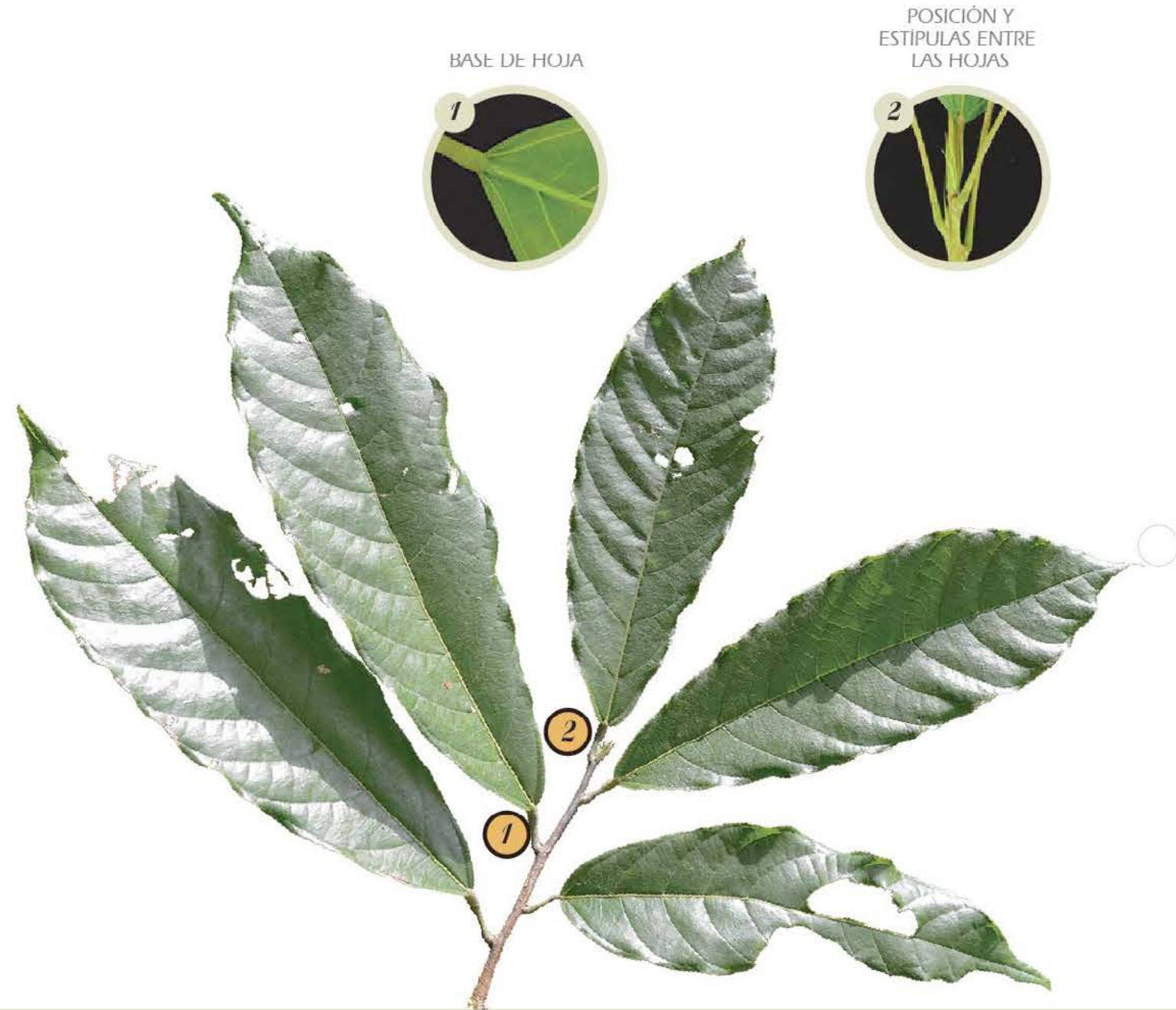
Semilla

Semillas grandes, de 2 a 3 cm de largo, de sabor amargo y color chocolate o púrpura. No tienen albúmen y están recubiertas por una pulpa blanca mucilaginosa, de sabor dulce y acidulado. El interior está prácticamente relleno solo por los dos cotiledones del embrión llamados vulgarmente "habas" o "granos". Son nutritivas, ricas en almidón, proteínas y materia grasa.



Muestra vegetal

Las hojas son grandes, alternas, colgantes, elípticas u oblongas. Miden entre 20 a 50 cm de largo por 4 a 15 cm de ancho. Tienen punta larga y son ligeramente gruesas, de margen liso, de color verde oscuro en el haz y más pálidas en el envés.



BASE DE HOJA

POSICIÓN Y ESTÍPULAS ENTRE LAS HOJAS

Base y fuste

El tronco tiene un hábito de crecimiento, en dos direcciones y las ramas llega a conformar un abanico, la base es recta y cilíndrica y la corteza es grisácea y levemente fisurada.

