

Estado actual de la producción de cacao en el Bajo Lempa, Tecoluca

Current status of cocoa production in Bajo Lempa, Tecoluca

María Inés Dávila Medina^{1,2}, Erlin Damari Espinoza Morales^{1,3}, Reina Carolina Funes Carranza^{1,4}, Sandra Yamileth López Chávez^{1,5}, Katerin Marisol Nieto Campos^{1,6}, Edwin Alexander Durán Mejía^{1,7}, Julio César Facundo Ramírez^{1,8}, Luis Alonso Marroquín Hernández^{1,9}

- 1 Facultad Multidisciplinaria Paracentral, Universidad de El Salvador, El Salvador
- 2 ORCID: 0000-0002-8871-730X
- 3 ORCID: 0009-0001-4453-419X
- 4 ORCID: 0009-0002-4133-2813
- 5 ORCID: 0009-0009-3158-4591
- 6 ORCID: 0009-0004-8679-1196
- 7 ORCID: 0009-0003-3527-0377
- 8 ORCID: 0009-0000-6182-2911
- 9 ORCID: 0009-0005-3413-3519

Correspondencia

maria.davila@ues.edu.sv
em20010@ues.edu.sv
fc20039@ues.edu.sv
lc19021@ues.edu.sv
nc20003@ues.edu.sv
dm17026@ues.edu.sv
fr20002@ues.edu.sv
mh16083@ues.edu.sv

RESUMEN

El cacao fue un producto de importancia cultural para las civilizaciones mesoamericanas y un cultivo comercial en el período colonial. En la actualidad, el cultivo de cacao forma parte de la economía local en diferentes comunidades salvadoreñas. Con el objetivo de describir la dinámica socioeconómica en torno al cultivo de cacao y sus derivados en las comunidades del Bajo Lempa, Tecoluca, se realizó una investigación con un enfoque cualitativo, destacando la perspectiva de la población sobre la experiencia en este cultivo. Los resultados indican que la producción de cacao se introdujo como parte de proyectos socioeconómicos, generando una opción para la subsistencia familiar. El manejo del cultivo se realiza aplicando insumos químicos y orgánicos. El producto se procesa principalmente de forma artesanal y sus derivados se dirigen al autoconsumo y la comercialización. Las personas productoras en-

frentan múltiples problemas a lo largo de las fases productivas. Se reconocen beneficios relacionados con el cultivo de cacao como: la comunicación intergeneracional, mejoras en la economía familiar y la salud de los ecosistemas.

Palabras clave: producción de cacao, experiencia comunitaria, Bajo Lempa

ABSTRACT

Cocoa was a product of cultural importance for Mesoamerican civilizations and a commercial crop during the colonial period. Today, cocoa cultivation is part of the local economy in various Salvadoran communities. With the aim of describing the socioeconomic dynamics surrounding the cultivation of cacao and its derivatives in the communities of Bajo Lempa, Tecoluca, a qualitative study was conducted, highlighting the population's perspective on their experience with this crop. The results indicate that cacao production was introduced as part of socioeconomic projects, providing an option for family subsistence. The crop is managed using chemical and organic inputs. The product is mainly processed using traditional methods, and its derivatives are intended for self-consumption and commercialization. Producers face multiple problems throughout the production phases. Benefits related to cocoa cultivation are recognized, such as intergenerational communication, improvements in the family economy, and ecosystem health.

Keywords: cocoa production, community experience, Bajo Lempa

INTRODUCCIÓN

el cacao Criollo (con presencia en Centroamérica, Colombia y Venezuela) y el cacao Forastero o Calabacillo (Brasil) (Lutheran World Relief, 2013). Además, en centros de investigación como el CATIE (Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza) se han producido variedades de cacao mejoradas genéticamente para obtener mayores niveles de resistencia a enfermedades, lo cual es muy importante considerando que en El Salvador este cultivo es realizado principalmente por agricultoras y agricultores con escasos recursos (Phillips-Mora, Arciniegas-Leal, Mata-Quirós y Motamayor-Arias, 2012).

Las civilizaciones mesoamericanas establecieron fun-

ciones relevantes al cacao en la dinámica política, económica y social. Por un lado, atribuían una importancia espiritual al cacao por lo que se empleaba para preparar una bebida utilizada en ceremonias religiosas; por otro lado, el grano de cacao se estableció como unidad de intercambio entre los pueblos. Para obtener este fruto tan apreciado, el cacao fue cultivado en la costa del Pacífico aprovechando las tierras volcánicas, obteniéndose rendimientos elevados por los métodos de cultivo que la población originaria implementaba (Browning, 1998).

En el período de dominación colonial sobre Mesoamérica, el cacao fue un producto importante para el comercio de exportación hacia Europa, era cultivado por las comunidades indígenas en diversas zonas y comercializado por los españoles. En el siglo XVI, se encontraban áreas cultivadas con cacao en lugares que en la actualidad se reconocen como: San Miguel, Tecoluca, Valle de Jiboa, Santa Ana, Tacuba, Armenia, Nahuizalco e Izalco; sin embargo, destaca la zona de los Izalcos ubicada en “el suroeste del país donde el cultivo del cacao fue de una importancia notable y, en época remota, este pequeño distrito se había convertido en el abastecedor principal de cacao en América” (Browning, 1998, p. 107), ya que este territorio contaba con las condiciones de suelo y clima favorables para el cultivo de cacao.

Durante los siglos XIX y XX, la producción de cacao no se destacó en el comercio de agroexportación, “prácticamente fue desplazada por otros rubros como el café, algodón, caña de azúcar, entre otros, lo que generó durante más de 80 años el olvido del cacao y la erosión genética de las variedades criollas de almendra blanca” (López-Hernández, et al, 2019, p. 32-33); como resultado de esta degradación y considerando los efectos del cambio climático, el cultivo de cacao es afectado por plagas (insectos chupadores, comején, zompopos, barrenadores y ardillas) y enfermedades (diversos hongos), problemáticas que han llevado a la utilización de insecticidas químicos o repelentes orgánicos (Lutheran World Relief, 2009).

En la actualidad, el cultivo de cacao forma parte de la economía local en diferentes comunidades del país,

donde se trabaja en el establecimiento y manejo del cultivo y la cosecha, además, se elaboran alimentos, bebidas, cosméticos y medicina, puesto que “Un grano de cacao se compone de 15% de cáscara, 30% de cocoa y el resto de manteca; en función de ello es que sus usos son tan variados.” (Hernández, 2019, p.30)

Como una forma de aportar al conocimiento sobre la dinámica socioeconómica en torno al cultivo de cacao y sus derivados, esta investigación presenta la situación actual de la producción de cacao en el Bajo Lempa, Tecoluca; específicamente, se presentan características sociodemográficas de la población productora, se realiza una descripción general de la dinámica productiva, se identifican los factores que favorecen el cultivo de cacao, se analizan los problemas que enfrenta esta actividad productiva y se exponen beneficios derivados del cultivo.

METODOLOGÍA

Esta investigación se realizó con un enfoque cualitativo, teniendo como objetivo aportar al conocimiento sobre la dinámica socioeconómica en torno al cultivo de cacao y sus derivados en las comunidades del Bajo Lempa, Tecoluca, por lo que se hizo énfasis en el registro, clasificación y análisis desde la perspectiva de la población que tiene esta experiencia productiva.

En principio, se implementó la técnica de la entrevista enfocada a través de una guía de preguntas abiertas y estructuradas. Se entrevistaron a diez hombres y cuatro mujeres mayores de dieciocho años; de este grupo, doce cultivan y producen cacao, además se realizó una entrevista a una lideresa de una de las Asociaciones de Desarrollo Comunal (ADESCO) de la zona y a una mujer con experiencia en el procesamiento de la semilla de cacao. Las entrevistas se realizaron en cuatro visitas a la zona del Bajo Lempa Tecoluca durante el mes de noviembre de 2024. Estas entrevistas se registraron en archivos de audio y posteriormente se realizaron las transcripciones.

Además, se aplicó la técnica de la observación utilizando una guía para el registro de información sobre el cultivo de cacao. La aplicación de esta técnica incluyó la visita a cuatro parcelas de las y los productores, con lo que se facilitó la identificación de características del

cultivo, asimismo, se elaboró un registro fotográfico sobre el estado del cultivo y los problemas en el proceso productivo.

La información obtenida en las entrevistas y la observación fue clasificada y analizada por categorías, utilizando el programa para el análisis de datos cualitativos Weft QDA.

1. CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS DE LA POBLACIÓN PRODUCTORA DE CACAO

El Bajo Lempa Tecoluca es la zona ubicada en la cuenca baja del río Lempa, en el distrito de Tecoluca, municipio de San Vicente Sur, departamento de San Vicente.

La población con experiencia en el cultivo de cacao que participó en este estudio presenta las siguientes características sociodemográficas.

En total 14 personas han participado en las entrevistas, de las cuales 10 son hombres y 4 son mujeres. La edad de las personas entrevistadas ronda entre 46 años y 77 años. El núcleo familiar de las personas entrevistadas es de diferente tamaño, con familias constituidas entre 1 a 6 integrantes. En cuanto al nivel académico alcanzado, 11 personas alcanzaron estudios de nivel básico, una persona tiene estudios universitarios y dos no tienen grado académico. Dos de las personas entrevistadas ejercen un cargo al interior de la ADESCO y dos ejercen cargos en Cooperativas.

Del total de personas entrevistadas, 13 afirmaron que la vivienda donde habitan es propia, mientras que una persona manifestó residir en una vivienda prestada. Asimismo, 13 personas afirmaron que sus viviendas cuentan con los servicios de energía eléctrica y agua potable, sólo 1 familia tiene acceso a internet, 3 familias cuentan con línea telefónica, y 1 persona no posee los servicios básicos.

2. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO Y SUS DERIVADOS

2.1. Introducción del cultivo de cacao

En el territorio del Bajo Lempa Tecoluca se ejecutaron, en 2016, dos proyectos para la introducción

del cultivo de cacao, uno fue facilitado por Cáritas y el otro estuvo a cargo de la Comisión Ejecutiva Hidroeléctrica del Río Lempa (CEL). Estas dos instituciones motivaron a la población a realizar la siembra del cacao y a establecer fincas diversificadas de árboles frutales, como: marañón, mango y otras especies de árboles forestales, con lo que se generaría un microclima adecuado para el cultivo de cacao.

“Con la ayuda de ellos sembramos el cacao, porque ellos tenían esa mentalidad de cacao, por eso le habían puesto [...] Cacao Alianza, entonces fue como empezamos [...] vinieron los de la CEL a decir que si nosotros queríamos el proyecto del cacao y dijimos los vamos a meter debajo de los palos de marañón, ahí están esas dos manzanas y la otra que nos ayudó Cáritas.” (Productora de cacao 1)

Este proyecto abarcó las áreas personales, familiares y sociales. Posteriormente, convocaron a personas que estuvieran dispuestas a participar en esta propuesta y que tuvieran parcelas donde se pudieran sembrar los árboles. Además, en algunos sectores se realizaron análisis de suelo para conocer el estado de los nutrientes, esto con el propósito de mejorar la tierra y dejarla lista para la plantación del cacao. Esta iniciativa también incluía el apoyo de mano de obra pagada a personas para que se dedicaran a la siembra de los árboles. De esta manera se logró la participación de la familia y otras personas de la comunidad. Este proceso tuvo una duración aproximada de cuatro años, durante los cuales las y los productores contaron con acompañamiento técnico para el manejo del cultivo.

“Ah pues, yo tengo experiencia, pero con el proyecto de parte de CEL, en ese tiempo yo era igual la presidenta como ahora, y empezaron la comunicación con la ADESCO y mi persona, y ya empezamos, ellos vinieron ofreciendo lo que es el proyecto de la siembra del cacao y otros arbolitos que se sembraban, porque se sembraba el cacao, la prioridad era cacao, pero se sembraba marañón, mango y arboles forestales. Al principio pues, empezó con las áreas personales, familiares y luego se extendió a las áreas sociales, que es como

tenemos allá el área cultivada, pero que, por motivos de allá, se estanca mucha agua, se ha ido deteriorando.” (Productora de cacao 2)

La población productora de cacao recibió un importante apoyo de Cáritas, especialmente a través de capacitaciones durante cinco años, con lo que se fortalecieron conocimientos fundamentales sobre el manejo del cultivo. Este proceso de formación fue clave para mejorar la comprensión técnica y las prácticas agrícolas en la región. Además, esta organización promovió iniciativas, como la preparación de almácigos y el injerto de plantas para optimizar la calidad del cacao. Sin embargo, desde la perspectiva de algunos productores se tuvieron desigualdades en la implementación de estas actividades, ya que no todos recibieron los mismos beneficios, lo cual dejó a varios agricultores sin acceso a recursos clave para mejorar su producción.

“Las capacitaciones que me dieron ahí en Cáritas, he conocido bastante, un poco de lo que es el cultivo del cacao. Pues nos dieron 5 años de capacitaciones.” (Productor de cacao 1)

Por su parte, la Comisión Ejecutiva Hidroeléctrica del Río Lempa (CEL) aportó al desarrollo del proyecto denominado “Proyecto Vida”, que incluyó la entrega de árboles e insumos orgánicos a los agricultores. La CEL promovió prácticas más sostenibles, recomendando el uso de abonos orgánicos y evitando químicos como el fertilizante triple 15, aunque algunos agricultores optaron por este último para garantizar el crecimiento de sus cultivos. Además, durante los primeros años, CEL brindó apoyo para el mantenimiento de las parcelas, ayudando con la limpieza y fomentando métodos como el deshierbe manual, evitando el uso de herbicidas.

“Hubo un tiempo que los apoyó la CEL, nos ayudó a darle mantenimiento porque nosotros ya teníamos la planta.” (Productor de cacao 1)

“Creo que CEL estaba ejecutando ese proyecto, un Proyecto Vida, algo así le decían, ayudaron bastante y luego pues de los tres

años [...] cuando terminó el proyecto, nos quedamos ya con los sembradillos que nos dejaron ellos, y el que supo cuidar el cacao pues está cosechando.” (Productor de cacao 3)

Estas acciones tuvieron un impacto positivo, especialmente para quienes continuaron implementando buenas prácticas agrícolas, logrando conservar sus plantaciones incluso años después del proyecto.

2.2. Motivación para establecer el cultivo de cacao

La población del Bajo Lempa Tecoluca se motivó a establecer el cultivo de cacao debido a que es un producto llamativo, con el cual consideraron que las familias obtendrían nuevas oportunidades y experiencias, además se tenía la expectativa de integrar este cultivo como un medio de vida para la subsistencia familiar; otro aspecto importante para adoptar este cultivo es el conocimiento de casos de éxito y prácticas de los agricultores, así como el acompañamiento de otros productores de la zona.

“Fíjese que bueno a mí me motivó que yo escuché por un programa de la radio, Radio Luz, para que había un proyecto en Cáritas. Entonces, yo le dije a otro señor que fuéramos. Y fuimos a Cáritas y casualmente estaban dando proyectos para viveros, que es donde nos apoyaron ellos, y asistencias técnicas. Y ese fue lo que me motivó a querer conocer de esta planta”. (Productor de cacao 1)

“Vaya, a mí me motivó el cacao porque en ese tiempo que el proyecto venía, pues salimos a unas zonas adonde había cacao y vimos la oportunidad, y el entusiasmo de aquellos agricultores donde fuimos a ver las experimentaciones y le dio buen resultado. Entonces a eso lo enfocamos en esta zona o sea, producir o plantar la plantita de cacao”. (Productor de cacao 4)

En la experiencia de las y los productores de cacao se resalta su conexión con la naturaleza y la satisfacción que encuentran en actividades como la siembra de árboles.

“Lo que es la parte de experiencia, digamos lo que hacíamos con otros productores, las mejoras que ellos veían, miraban a sus parcelas, entonces y eso teníamos con diferentes estructuras de la zona. En cuestión del manejo, allá, desde, digamos de la cosecha. Entonces, que lo teníamos que hacerle para que el palito diera más fruto. Eso si dentro de los mismos otros productores si, en otras zonas ir a compartir experiencias, sería mentiroso, nosotros solo interno.” (Productor de cacao 4)

Además, la colaboración entre productoras y productores, el intercambio de técnicas y mejoras en el manejo del cultivo con otras personas dentro de su grupo, han sido fundamentales para optimizar la producción, aunque el intercambio de experiencias se ha dado principalmente al interior de su comunidad.

2.3. Establecimiento del cultivo del cacao

De acuerdo con la experiencia en el establecimiento del cultivo de cacao que fue orientado por Cáritas, se comenzó con la selección y preparación de la parcela, seguido por el establecimiento de viveros, que incluyó la compra de mazorcas (semilla), el llenado de bolsas con tierra preparada y la siembra de semillas; además, se realizó un proceso para preparar injertos. Al sembrar en la parcela se mantuvo una distancia específica de tres metros entre los árboles para asegurar un crecimiento adecuado.

“Bueno, en nosotros el proceso que iniciamos fue primero tener digamos la parcela donde lo vamos a cultivar, luego, después se inició digamos con el proceso de hacer el vivero, o sea Cáritas compraba digamos las mazorcas, entonces, luego nosotros ya quebrábamos y todo eso venía el llenado de bolsas de tierra ya preparada y entonces ahí sembramos la semilla y al final creció, pues creció la semilla se hizo el vivero, [...] es que el problema también fue que cuando digamos viene la injertación ya prácticamente; del palo injertado, bueno, se puede seguir ya digamos injertando otros palos, pero utilizando la misma de la varetta de la que está injertada. Todo en base a una distancia de medida, se sembraron cada

tres metros de árbol a árbol, si tres metros esa es la distancia.” (Productor de cacao 5)

En el territorio del Bajo Lempa Tecoluca se cultivan diversas variedades de cacao, las cuales son reconocidas por la población productora por sus diferentes colores: morado, blanco, verde y amarillo, destacando el cacao blanco por su mayor tamaño y mejor venta, aunque no se tiene seguridad sobre la calidad específica de cada tipo. La población productora distingue algunas características de las variedades de cacao que cultivan:

- ✓ Morado: Crece más pequeño.
- ✓ Blanco: Más grande, mayor producción y mejor venta.
- ✓ Verde: No se especifica el tamaño.
- ✓ Amarillo: Crece pequeño y es redondito.
- ✓ También se utilizan variedades injertadas como TCH1 y TCH65.

“Fíjese que la calidad del cacao en realidad no sé, porque ahí ellos trajeron de toda calidad de cacao, de uno que es color morado, uno que es blanco, otro que es verde y hay otro que es amarillito, yo tengo de las cuatro variedades, tengo el que es morado, el blanco, un amarillito, uno que es medio amarillo, no sé el color, que es bien raro. Ah, pues son cuatro, no solo, pero el mejor es el blanco sí, es más grande la pelota, [...], en cambio, el moradito crece más, pequeño, el otro, un amarillo, crece pequeño, es redondito, el mejor es el blanco, el blanco incluso tiene más venta, porque es más grande. Sí, es más grande, sí, hay criollo, pero todos los injertamos y hay varias variedades TCH1, TCH65, se me olvidan los nombres, pero fueron variedades.” (Productor de cacao 3)

El área que dedica la población productora al cultivo de cacao varía significativamente, con algunos cultivando en aproximadamente una manzana, mientras que otros disponen de hasta diecisiete manzanas. A pesar de estas diferencias en la extensión del terreno, todas las personas productoras comparten el entu-

siasmo y la iniciativa para producir cacao, demostrando un fuerte compromiso y dedicación hacia el cultivo, sobre el cual identifican varias ventajas.

“La ventaja es que para cosecharlo se corta y se trae para la casa y se hacen productos que pueden utilizar toda la gente.” (Productora de cacao 1)

“Las ventajas es que uno teniendo el terreno puede sembrar como uno ya conoce el procedimiento del cacao, verdad, hay que tenerlo a la mano más que todo, para no estarlo comprando porque esta caro.” (Productor de cacao 6)

El establecimiento del cultivo de cacao en este territorio ha tenido la ventaja de que las productoras y productores involucrados son propietarios de la tierra, lo cual permite el aprovechamiento de la experiencia para generar conocimiento sobre el proceso de siembra y manejo del cacao, también brinda un mayor control sobre la calidad y el rendimiento del cultivo, además, facilita la planificación del destino de la producción obtenida.

2.4. Manejo del cultivo de cacao

Las prácticas de manejo del cacao varían según las decisiones de cada productor, adaptadas a las experiencias personales, ya que, esto refleja una diversidad de técnicas de cuidado, que incluyen acciones como la poda, el riego y la aplicación de insumos.

“No, cada cuatro meses, hay quienes le echan cada dos meses, cada cuatro veces el abono, yo sí, siempre los mantengo verde, verdecito, pero por eso, ese tipo de abono se lo hago cada 8 días en el verano. Tengo pozo, puntera, así le llaman aquí. El agua está a 5 metros, tengo motor, ponemos motor por gravedad, y lo regamos en el verano.” (Productor de cacao 3)

“Mira el mantenimiento su poda, digamos en lo que es la parte del control de la maleza, esos tipos de cosas y mejoramiento de la poda que en el palito no vaya creciendo mucho. Irle quitando el chupón, esos son manejos que se

le dan al arbolito, luego se le da dos abonadas, la primera se la pongo en mayo, cuando ya empezaron parte del invierno y ya la otra en la salida por ahí como octubre, noviembre, por ejemplo, ahorita que ya se calme un poquito el agua, voy a poder hacer ese procedimiento.” (Productor de cacao 4)

Según lo expresado, las y los productores hacen uso de diferentes fertilizantes químicos como Sulfato, Fórmula y Triple quince para la producción del cultivo del cacao, pero lo utilizan más a principios del invierno, ya que dicho químico contribuye a que el cultivo pueda crecer frondoso.

“Ahorita le he puesto [...] Sulfato en el invierno, porque la fórmula no le sirve en el invierno sólo en Sulfato. Porque la fórmula solo le funciona en la parte entrada del invierno, como aquí se inunda, si usted le echa Fórmula, no le echa Triple 15 en la parte, y ese que se llama Urea, para mantenerlo, de ahí fue que lo levanté.” (Productor de cacao 3)

Además, se afirma el uso de fertilizantes orgánicos, lo cual contribuye a la mejora de la estructura del suelo, se promueve la biodiversidad microbiana y se reduce la dependencia a los insumos químicos costosos, alineándose con los principios de la agricultura sustentable.

“Yo ya sabía cómo el proceso del abono orgánico de antes, porque yo allá en mi casa como tenía ganado, antes, [...], lo estuve regando, pero para hacer eso yo lo que hice esa vez, fue lavé la mierda, el burril de la vaca la lavé y después llené los hoyos con puro burril de vaca y sembré la semilla, eso fue bueno. Pero si le echa así en bruto el abono, la mierda de vaca le seca la planta, [...] y entonces lo que se hace es que se mezcla bien y ahí la deja, bien mezclada, vaya, el siguiente día y le mete la mano a ver si le va a aguantar la calor que tiene, es demasiado calor, prende, después de eso hay que estarlo revolviendo, lo más práctico es no ponerle agua ni nada sino que mezclar todo, ahí y embolsarlo en sacos, y dejarlo en sacos a los ocho días, sie-

te días ya está listo para irlo a regar, ya no tiene problema.” (Productor de cacao 2)

En algunos casos, el manejo del cultivo ha implicado la inversión económica para la compra de agroquímicos, la elaboración de insumos orgánicos y el establecimiento de un sistema de riego que facilite el crecimiento del árbol en época de verano, esto con el fin de mantener la producción.

“Le digo que metí quince mil dólares, en el sistema de riego fueron nueve mil dólares, porque se le puso sistema de riego, [...] además, fue en insumos, como por ejemplo: bocashi, fertilizantes, fungicidas e insecticidas, eso se fue digamos en las otras áreas, en los otros insumos.” (Productor de cacao 7)

“Estos años han sido muy secos, hemos tenido riego con achicadora, tenemos ahí por qué tenemos mucho dinero invertido ahí sí, así que estamos viendo que o se nos pueda secar.” Productor de cacao 6)

La motivación por el adecuado desarrollo del cultivo de cacao ha incidido en el incremento de la inversión para las labores de mantenimiento, sin embargo, esta situación tiene repercusiones en la sostenibilidad de la producción.

2.5. Cosecha de cacao

La producción de cacao en el Bajo Lempa se caracteriza por su capacidad de generar frutos de manera continua durante todo el año. El ciclo productivo del cacao es regular, con un período de crecimiento de aproximadamente tres meses desde la floración hasta la formación de las mazorcas listas para la cosecha. Cada árbol puede producir entre 40 y 50 mazorcas en promedio, según las condiciones de la plantación.

“Ese produce todo el año, o sea cada tres meses, [...] hay una flor, el ciclo de crecimiento son cada tres meses, hay una bellota digamos dispuesta, pero como un palo te puede dar entre cuarenta y cincuenta bellotas va a ser que le cortas dos, una a cada palo, imagínate en diez mil quinientos árboles yo llegué a sacar digamos cuando empezó a producir

así, le estaba sacando quizás cincuenta libras por manzana multiplícalo cincuenta por diecisiete te da un número de que, unos diez quintales pero, al final estaba tan barato que te lo querían comprar..., estuve vendiendo a sesenta dólares el quintal y ahora en la actualidad vas a preguntar por un quintal vale como cuatrocientos cincuenta, bueno lo puedes dar en cuatrocientos, esos son, hay mercado.” (Productor de cacao 7)

Las variaciones en la producción están influenciadas por el clima y la disponibilidad de agua, lo que incide en la diferencia entre las cantidades cosechadas cada año.

“En los meses de noviembre a diciembre, son los que más corto, porque como que la parte de invierno más juiciosa le gusta el cacao, porque son los días que se produce más cacao y en el verano es menos, aunque uno lo está regando.” (Productor de cacao 3)

“No, son lo menos dos meses, la corta que se hace, el cacao produce todo el año si se riega con abundante agua, pero por falta de recurso económico, pues no me dio para estarlo regando como les mencionaba anteriormente, ya que había que estar ocupando 5 galones de combustible, para poder estarlo regando así por gravedad. Entonces por eso, no, porque el arbolito todo el tiempo le da un montón, con tal él tenga el agua disponible todo el tiempo, por ejemplo, yo fui a una gira a Costa Rica, allá en las plantaciones todo el tiempo pasa cerniendo, el verano, invierno todo el tiempo, entonces el arbolito se mantiene con una buena producción, los meses que produce más ahí como por agosto, septiembre en donde hay más agua.” (Productor de cacao 4)

La producción del cacao tiene relación directa con las estaciones del año, los períodos más productivos son los meses de agosto y septiembre, mientras que los meses menos productivos son noviembre y diciembre, esto debido a las condiciones climatológicas que no son favorables para el desarrollo de la fruta; según

la experiencia productiva, aunque se implementen prácticas como el sistema de riego, la producción es menor.

2.6. Procesamiento del cacao

El procesamiento del cacao se realiza de forma artesanal buscando maximizar el aprovechamiento de las cosechas. La bellota del cacao pasa por fermentación de 3 a 5 días, seguida de un secado en sombra y luego al sol, dependiendo del clima. Posteriormente, la semilla se almacena para su transformación en diferentes productos. Una máquina especial permite separar la grasa del polvo desengrasado, aprovechando todos los subproductos sin generar desperdicio. La apertura de una planta procesadora en esta zona ha permitido agregar valor al cacao, transformándolo en productos terminados que evitan la venta a precios bajos y fortalecen la economía local.

“Realmente, yo pensé que era aceite, pero no se hace blanca al final entonces, es [...] manteca, no existe el aceite de cacao, entonces después tostado, despelucado lo meto a la máquina de sin fin, y ahí, [...] saco tres cosas, saco la manteca y saco el polvo, pues no desperdicio nada. Sí, de una vez en una misma máquina y aquí digamos yo tengo la semilla ese es mi producto, [...] el despelucado tostado, ya es otro producto ya son dos, si yo quiero sacar en polvo desengrasado, en polvo lo puedo sacar con grasa y sin grasa, si lo quiero con grasa de una vez en el molino, pero si lo quiero desengrasado ya es en la maquinita.” (Productora de cacao 3)

En el proceso de elaboración de productos derivados del cacao, las y los productores mencionan las herramientas esenciales que utilizan para transformar la semilla en diferentes productos, como el chocolate en tablilla, la manteca de cacao, entre otros. Además, se destaca la simplicidad y eficiencia de las herramientas utilizadas en el procesamiento del cacao. El molino y la sacadora de aceite son las dos principales máquinas empleadas, lo que demuestra que, aunque el proceso de producción de cacao es técnico, en este caso depende de un equipo básico.

“Ahorita solo dos, el molino y la sacadora de aceite, solamente esos dos y saco el sesenta por ciento del chocolate.” (Productora de cacao 3).

El molino se utiliza para triturar el cacao y el proceso de la sacadora de aceite permite extraer la manteca, uno de los componentes clave del chocolate. A través de este equipo, el productor tiene la posibilidad de obtener el chocolate esto significa la transformación del cacao en un producto comercializable.

2.7. Destino del cacao y sus derivados

El principal destino del cacao producido es el autoconsumo familiar, en segundo lugar, se tiene la comercialización del grano y, en menor medida, se tiene la elaboración de productos derivados. La mayoría de productoras y productores destaca la importancia de orientar parte de su producción al autoconsumo. Mientras que el cacao destinado a la venta se comercializa principalmente en el mercado local y en menor medida se tiene a productoras y productores que logran exportar hacia países como Estados Unidos.

“Ahorita no la he estado vendiendo, o sea sí, pero hasta Estados Unidos en bolsitas, tablillas igual para allá y aquí también, pero por pedido en la feria, como le digo la venta se va a Estados Unidos y aquí local.” (Productora de cacao 3)

Los productos elaborados a partir del cacao son: tablillas, manteca de cacao, chocolate en polvo y la chocolatina; además de ser preparados artesanalmente, estos productos poseen propiedades nutricionales y forma parte de la identidad en la comunidad.

“La manteca de cacao la sacamos del cacao, se pone por separado este. Solamente eso se ha hecho por el momento.” (Productor de cacao 6)

“Nosotros aquí lo hacemos, lo llevamos al molino y lo procesamos que sale en polvo el chocolate y entonces queda instantáneo, por ejemplo, a una taza bien le hecha dos cucharadas ya de polvo de cacao, dos o tres, según si lo quiere espeso dos o tres, si lo quiere

más o menos regular le echa dos cucharadas de polvo y lo deja a su gusto, así lo procesamos nosotros.” (Productor de cacao 5)

El cacao no solo se cultiva para el comercio, sino también para satisfacer las necesidades alimenticias y culturales de las familias que lo producen, además, está relacionado a la preparación de bebidas y representa una forma de valorar el fruto de su propio trabajo.

3. DESAFÍOS EN LA PRODUCCIÓN DE CACAO

Las y los productores de cacao del Bajo Lempa Teco-luca expresan que han enfrentado diversos problemas durante el desarrollo de las diferentes fases productivas de cacao (manejo de cultivo, cosecha y procesamiento), así como en el proceso de comercialización de cacao y sus derivados. Entre estas situaciones se destaca: plagas y enfermedades, dificultades para el acceso a recursos financieros, bajo rendimiento y rentabilidad, insuficientes conocimientos técnicos, políticas públicas desfavorables para la producción agrícola, agroquímicos utilizados en el cultivo de caña de azúcar y alto costo de la certificación de producto orgánico.

3.1. Plagas y enfermedades

El cultivo de cacao se enfrenta a innumerables plagas que afectan el crecimiento de la planta y el fruto, esta situación es cada vez más preocupante debido a que las personas productoras carecen de conocimiento y no poseen las habilidades técnicas para combatir este tipo de problemas.

“Es un chicote negro, ese se come la hoja, el otro que molesta ya cuando está la pulpa grande, como es la pelota, es un picudo que se parece al chicote, [...] le dicen tras, tras, que es así negro, [...] así bien puntuda la punta y con eso abren hoyito, un hoyito así, [...] lo abren, se meten adentro y empieza a comer toda la pulpa adentro y eso es lo que hace que la fruta se pudra, y uno no pueda extraer la semilla porque la pudre, incluso, bueno, ayer anduve viendo por la parcela, anduve viendo que me habían picado bastante, que se han metido a la pulpa que ya está madura y han molestado

bastante.” (Productor de cacao 3)

“Hay un porcentaje que se pierde por motivos de hongos, motivos de insectos, roedores, como el cheje, la ardilla, animalitos que les gusta la comida y esa es pérdida, porque la mazorca, al picarla, se le entra agua, máxima en época de invierno. Y entonces se pudre ese es un factor que nos afecta.” (Productor de cacao 8)

Por otro lado, se tienen las enfermedades que se propagan en la plantación del cultivo del cacao y afectan directamente a la planta, generando hojas huecas, amarillas y marchitas, estas enfermedades pueden estar vinculadas al mal manejo del cultivo.

“Era el amarillamiento que se le miraba a la hoja y otra que, cuando va el, digamos, la plantita chiquita se cae, se negrea, pues así se cae.” (Productor de cacao 1)

“No, no si ahí es que el palo se seca, se pone blanco del pie, y echa un cascarrón negro, y ya de ahí ya se va secando el palo, de repente se va poniendo amarilla la hoja y todo marchito. Y de ahí ya se le cae todo, y ya queda el palo cuando usted va a tentarlo ya está podrido, y si ve hasta el comején está ahí.” (Productora de cacao 4)

Las productoras y productores expresan que las plagas han desarrollado resistencia a los insumos químicos, por lo que su aplicación puede resultar ineficaz, complicando las labores de mantenimiento de los cultivos de cacao. Ante esta problemática, se recurre a alternativas tradicionales como la cal o la ceniza, con lo que se obtiene una solución parcial al problema.

“Eso es veneno también, y eso se le tira a la piel de la plaga, pero es difícil. No. Hay plagas que están resistentes a todo eso. Cuesta controlarla, y entonces así, otro que solo se le ponen solo la cal o se le ponen solo ceniza para ver si eso ayuda un poco, ayuda pero no lo radica del todo.” (Productor de cacao 2)

La aplicación de productos agroquímicos o el uso de alternativas tradicionales son prácticas que no han

logrado erradicar completamente las plagas. Sin embargo, son experiencias que reflejan la iniciativa de búsqueda constante de métodos para equilibrar la producción de cacao, con el control de plagas.

3.2. Pérdidas económicas y dificultades para el acceso a recursos financieros

De acuerdo con la experiencia de las y los productores, se han realizado grandes inversiones de recursos financieros en el cultivo del cacao y no han obtenido ganancias. Este cultivo requiere la implementación de muchas actividades para el cuidado y mantenimiento, pero la población productora no cuenta con los recursos económicos para destinar a la producción.

“Yo le invertí quince mil dólares, esos quince mil dólares, se fueron a la basura porque al final ya no era rentable estarlo manteniendo, mejor lo dejé abandonado, [...] qué institución o qué inversionista me va decir metámoslo, porque yo busqué por todos medios, mira tengo dieciocho manzanas, metamos, cuanto es el costo, vale tanto, hacía número cuando lo voy a recuperar, no es cualquiera que se va a meter a eso, entonces yo perdí quince mil, que todavía lo estoy pagando porque es un crédito que lo debo.” (Productor de cacao 7).

“Terminé perdiendo allí 60 plantas de mango, por eso ya no les creo nada a los ingenieros esos todos son bien fregados, estos carajos que supuestamente son ingenieros porque he tenido grandes pérdidas, yo tenía 300, 200 y algo de árboles de mango, pero igual ya ahora solo tengo como 200, 140, 180, parece, para tener esas plantas nosotros tuvimos que pagar la gente y todo para que nos ayudaran a llenar bolsas y a sembrar las semillas, [...], de ahí todo ha sido por esfuerzos propios, y eso es lo que se siente, pues que hay grandes inversiones y no hay ningún beneficio, yo para sembrar las plantas yo he gastado alrededor de unos 3,000 a 4,000 dólares, es pérdida porque no hay ningún beneficio.” (Productor de cacao 2)

Para realizar el mantenimiento del cultivo de cacao se

requiere mano de obra con conocimientos sobre esta producción, sin embargo, éste se ha constituido en un problema ya que cada vez hay menos personas disponibles para las labores agrícolas.

“Un problema que tenemos ahorita es aquí la mano de obra que no se halla, no se encuentra gente para trabajar, sino que lo hacemos a nivel casi de familia.” (Productor de cacao 5)

El cultivo de cacao en el Bajo Lempa requiere una inversión constante año tras año para garantizar su mantenimiento y productividad, pero para la población es prácticamente imposible obtener el apoyo financiero que le permita mantener esta producción.

“Bueno, fíjese que las dificultades a veces es la cuestión de que no haya acceso a tener apoyo, ya sea de crédito [con] bajo interés, para poder invertir. Porque se invierte cada año, se está invirtiendo en la poda, en la limpieza, en la fertilización.” (Productor de cacao 8)

Entre las actividades esenciales para el manejo del cultivo de cacao se tiene: la poda, la limpieza de las plantaciones y la fertilización, entre otros cuidados. Sin embargo, la falta de acceso a financiamiento dificulta que las y los productores puedan realizar estos trabajos de manera integral, ya que a menudo no cuentan con el capital necesario.

3.3. Bajo rendimiento y rentabilidad

Las y los productores expresaron que enfrentan dificultades en cuanto al bajo rendimiento y la rentabilidad del cultivo de cacao.

“Mercado hay, el detallito que ha habido en el proyecto es que no he alcanzado digamos a cubrir una buena producción, el produce todo lo que es el verano, yo saco la producción, pero donde me veo con las dificultades es en el verano, porque no tengo el sistema de riego apropiado o las condiciones para poder seguir adelante con la producción, no, porque el proyecto es muy excelente, muy exitoso, pero las dificultades que yo he tenido en el mantenimiento, digamos que yo debo de tener cinco galones de combustible,

todos los días, porque son unos 2,500 arbolitos, entonces demandan bastante agua, porque el cacao, por su naturaleza demanda bastante agua, y el problema, es que no me da digamos el recurso, para poder seguir plantando los arbolitos, [...] las dificultades que yo he encontrado en el cultivo son digamos que demanda bastante trabajo, y mano de obra no hay.” (Productor de cacao 4)

La rentabilidad del cultivo de cacao ha sido un tema difícil entre las y los productores, quienes han experimentado desafíos significativos para mantener la viabilidad económica de este cultivo. El principal problema radica en la inversión necesaria para mantener las plantaciones frente a los bajos rendimientos obtenidos en ciertas condiciones climáticas, particularmente durante el verano, cuando la falta de riego adecuado afecta directamente la productividad.

“Como le digo, yo aquí, bueno, allí en el terreno tengo 10 punteras, diez hoyos para sacar agua, pero como ya no riego, porque para qué se va a estar invirtiendo en algo que no le va a dar producto, es que yo ya no riego de verano, ahí están, pero de aquí están a 5 o 6 metros de honda el agua, no hay problema. Las botaron por lo mismo, que vieron que no era rentable, entonces, algunos les dieron... les dieron a la raíz, porque ahí había, en todo eso había, vaya a ver ahora solo han dejado como algunos 20 palos quizás, no es rentable.” (Productor de cacao 2)

Aunque algunos productores disponen de recursos como pozos para extraer agua, han optado por no invertir en sistemas de riego debido a que consideran que los costos superan los beneficios económicos obtenidos. Estas dificultades han llevado a que muchos agricultores abandonen o reduzcan significativamente la extensión de sus cultivos de cacao, limitándose a conservar solo una pequeña cantidad de árboles en sus terrenos. Esto refleja una percepción generalizada de que el cacao, bajo las actuales condiciones de manejo y mercado, no resulta rentable para todos los productores, especialmente aquellos que no cuentan con acceso a tecnologías o prácticas agrícolas más eficientes. Otro factor que ha generado

pérdidas productivas ha sido la situación de inundaciones que ocurren en la época de lluvias.

3.4. Insuficientes conocimientos técnicos

La producción de cacao en la región enfrenta desafíos relacionados con el acompañamiento técnico. Aunque en algunos casos se implementaron proyectos con apoyo inicial de organizaciones como la CEL y Cáritas, muchos productores no recibieron un seguimiento adecuado. La falta de visitas técnicas dejó a varios productores en desventaja ante los problemas productivos.

“Supuestamente era, cómo le digo una forestal, cuando nos enfrentamos al problema que tenemos tres problemas, ahí la ardilla, el insecticida que avientan ahí, y lo del calentamiento.” (Productor de cacao 6)

“Pues, vinieron unos técnicos que fueron los que nos engancharon más que todo en eso, pero a las horas de las horas, a los demás sí los visitaban. Yo sé que todavía los están visitando, pero a mí nunca me visitaron [...] yo quedé en cero, [...] solamente con la idea mía de mantener el cacao y lo mantengo.” (Productor de cacao 2)

El cultivo del cacao se enfrenta a retos cada vez mayores y cuando las personas que se dedican a cultivarlo carecen de los conocimientos necesarios para sostenerlo en el tiempo, pierden el interés, así que se podría afirmar que el abandono del cultivo se debe al escaso conocimiento y la baja productividad. Además, se abandonan las parcelas debido a que no existe una apropiación sobre la importancia del cultivo, por lo que estas personas buscan otro tipo de oportunidades en las que puedan obtener ingresos económicos.

3.5. Agroquímicos utilizados en el cultivo de caña de azúcar

El monocultivo de caña de azúcar ha generado serios daños a las parcelas cultivadas con cacao, debido al uso de agroquímicos, como el glifosato que deterioran la fertilidad del suelo, contaminan el aire, el agua y daña la salud de la población.

“Cuando la plantación del cacao está en flo-

ración, y están los cañales en esta zona aquí y tiran todos los madurativos, y todas cosas que ocupan para cañal, eso vuela pues en el aire y nosotros sentimos que eso le afecta, digamos, a la producción del cacao. En que el palo se llena, el palo florea, se pone cundido de flores y echan los frutillos bien pequeñitos así y ya de esta etapa así todo se negrea y se cae, no cuaja.” (Productor de cacao 5)

La presencia del monocultivo de caña de azúcar no permite que el cultivo del cacao se desarrolle adecuadamente, lo que afecta la productividad y desestimula a la población productora por las pérdidas económicas que esto representa.

3.6. Políticas públicas desfavorables para la producción agrícola

Las y los productores de cacao destacan que la ausencia de políticas adecuadas y la falta de atención a la producción agrícola, son situaciones que afectan negativamente tanto a la producción de cacao como a otros cultivos importantes en la comunidad, por ejemplo: las hortalizas, el melón y la sandía. La dificultad en el acceso a recursos, la ausencia de instituciones estatales de apoyo a la actividad agrícola y la implementación de normativas que afectan la agricultura de subsistencia, contribuyen a que muchas personas agricultoras abandonen la producción, lo que limita la capacidad de generar ingresos en la zona.

“Medio ambiente también, porque esos son los que tienen la ley en la mano. Entonces, pero a nosotros eso nos afecta y por eso es que dejamos de producir hortalizas. En todo lo que se produce, digamos, melón, sandía. Los que trabajamos aquí en el campo Bajo Lempa, hay mucha producción de hortalizas.” (Productor de cacao 8)

Años atrás, la Unión Europea financió un proyecto de reforestación de las cuencas de los ríos en El Salvador, un esfuerzo destinado a preservar los ecosistemas en áreas críticas para el suministro de agua a las presas hidroeléctricas. Sin embargo, la comunidad percibió que los recursos destinados al desarrollo ambiental fueron mal utilizados, dejando un vacío en la protec-

ción del medio ambiente.

3.7. Alto costo de la certificación del producto orgánico

Los altos costos de los trámites para la certificación representan otro factor que afecta la viabilidad económica de productos orgánicos, como el cacao, y se constituye en factor de desmotivación para mantener esta producción.

“Era un cacao, como tipo, tiste le dicen, como la chocolatina nomás que se envasaba en bote, con una capacidad de seiscientos y ochocientos gramos cada bote, entonces con su viñeta orgánico y toda la cuestión es más eso me hizo también desaparecer, imagínate que la certificación porque como ya era un producto un poco más grande me cobraban trecientos por manzana por la certificación multiplícale por diecisiete, por diez, mil quinientos como dos mil dólares me costaba la certificación entonces esa ya no era muy rentable.” (Productor de cacao 7)

Aunque el producto tiene valor agregado por ser orgánico, el precio de la certificación puede ser un obstáculo importante, especialmente para pequeñas empresas o productores que no pueden cubrir esos gastos sin comprometer su rentabilidad.

4. BENEFICIOS SOCIALES Y ECOSISTÉMICOS ASOCIADOS AL CULTIVO DE CACAO

De acuerdo con la experiencia de productoras y productores del Bajo Lempa Tecoluca, el cultivo de cacao ha generado diversos beneficios a la familia, la comunidad y al territorio.

1.1. Beneficios para la familia productora de cacao

El involucramiento de la familia es fundamental en todas las fases productivas del cacao, desde la preparación del terreno, la selección de semilla, el mantenimiento del cultivo y la cosecha. Con este trabajo familiar se logra obtener la producción, además de promover la transmisión de conocimiento sobre el cultivo a las nuevas generaciones.

“En el caso mío si no fuera digamos el apoyo de mis hijas yo soy de hombre en mi familia, y son ellas las que llevan digamos el trabajo, pues ellas, por ejemplo, han aprendido a la poda, a cortar el cacao y a procesar digamos lo poco que se saca ellas lo procesan por eso a nivel de familia si no fuera así, es mentira no hiciéramos nada.” (Productor de cacao 5)

La población reconoce que el consumo de cacao genera beneficios a la salud por ser un alimento nutritivo que se puede utilizar con bajas cantidades de azúcar, inclusive puede ser utilizado en la cocina tradicional para innumerables platillos.

“El consumo, porque yo produzco un chocolate lo más sano posible, yo lo consumo a bajos niveles de azúcar. Entre menos azúcar, mejor calidad y más saludable para nosotros, los humanos.” (Productor de cacao 8)

“Entonces, no es que uno lo puede cocinar, pues para verduras lo puede utilizar, el cacao tierno que venga así lo pica y le echa una comida y le queda rica.” (Productor de cacao 2)

La población productora de cacao reconoce que la dinámica productiva puede generar integración familiar y dialogo para compartir saberes acerca del cacao; además, las familias tienen control sobre la calidad de los productos derivados, como el chocolate.

1.2. Beneficios económicos

El cultivo del cacao ofrece importantes beneficios económicos a las familias productoras de cacao que se han comprometido con el proceso productivo, inclusive se han generado ingresos a través de la comercialización del cacao en mercados o tiendas de la comunidad.

“No, ellos les pagaban, incluso a nosotros, nos dieron los palitos y luego trabajábamos y nos pagaban también a nosotros y estábamos trabajando ya luego pues, igual ahí seguimos cuidando, aunque el proyecto haya finalizado y duró como tres a cuatro años aproximadamente, ya después los dueños y las familias que quedaba con esos palitos y

todo eso pues favorece, además, cuando ya empezó a dar cosecha estábamos sacando alrededor de unas cincuenta libras ya seco, y de ahí pues igual cada corta que hacíamos casi sacábamos el quintal de cada corta, ya cuando se secaba ya era un quintal, en oro se podría decir porque ya estaba seco ya solo de venderlo, y es donde le digo que sacábamos hasta tres quintales y lo vendíamos, pero barato porque cien dólares valía el quintal.” (Productora de cacao 4)

La producción del cacao beneficia la economía familiar y dinamiza la economía local, ya que permite la generación de empleos dentro de la comunidad. Además, el precio del cacao en el mercado ayuda a los productores a incrementar sus ganancias y dedicar más inversión en el cultivo.

“Yo quería vender a 2 dólares, o a 1.75. Por ahí llegué a venderlo a 1.50, 1.75. Pero ahorita ha pegado un levantón el chocolate acá, está costando casi 4 dólares, entonces yo lo estoy dando a 3 dólares la libra, ya en el mercado ya cuesta como 4 dólares, yo considero que, con el mercado, antes si tenía ese otro problema, en el mercado, pero como ya le dije, levantó un poco el precio, y pues hoy sí.” (Productor de cacao 8)

“Ah, sí, por ejemplo yo comencé en el dos mil veintiuno, comencé dando a dólar la libra del cacao, así en grano, ahora va al mercado y vale cuatro cincuenta, yo aquí la tengo a cuatro dólares, o sea el precio ha subido del cacao a nivel mundial, usted ve las noticias es a nivel mundial, y de ahí de la despelculada tostada, la estoy dando a cinco dólares la libra, si ya no la doy a dólar, pero si la empecé dando a dólar, entonces ya no quise regalar el cacao a dólar digamos, entonces ya así, hacia los pedidos de tablillas y así sabía yo que en tablillas le ganaba el doble o sea si invertía cinco, diez dólares o cinco dólares le ganaba diez dólares, el cincuenta por ciento de ganancia, así es.” (Productora de cacao 3)

En términos de los beneficios de la economía a ni-

vel comunitario, esta práctica refleja una dinámica más colaborativa debido a que genera empleo en los diferentes procesos de la producción del cacao. Además, el precio es accesible para las familias de la comunidad lo que refleja el apoyo y la solidaridad.

“También, porque si las personas que anotarón para sembrar cacao no tienen y no lograron cuidarlo, a veces necesitan cacao y yo se los vendo, me buscan y les vendo, pero barato, no se lo doy como en el mercado.” (Productor de cacao 3)

“Generó mucho empleo en la zona digamos, excelentemente, bonito, y creo que nunca había habido un proyecto de esa magnitud o de ese estilo del proyecto en ese tiempo.” (Productor de cacao 4)

En términos económicos, los beneficios derivados de la producción de cacao no sólo se dirigen a las familias productoras, sino que se extienden a la comunidad, ya sea por la generación de empleo, la comercialización del producto o los precios accesibles a las familias vecinas.

1.3. Beneficios ecosistémicos

El área cultivada con cacao aporta importantes beneficios a los ecosistemas, en principio porque se requiere cobertura vegetal, lo que aporta al proceso de producción de oxígeno y la captura de dióxido de carbono; asimismo, la vegetación facilita el proceso de infiltración de agua y el consecuente fortalecimiento de los mantos acuíferos. Además, el manejo del cultivo requiere la poda regular, por lo que las y los productores pueden aprovechar la obtención de leña sin dañar los árboles.

“Entonces eso es un beneficio para nosotros. Un pulmón que nos está ayudando a purificar el aire. Número uno. Deberían de pagarnos los gobiernos por eso que estamos haciendo. No necesito talar, sino que en la poda yo saco leña también.” (Productor de cacao 8)

Por otro lado, con el cultivo del cacao se genera un entorno fresco y con vegetación, favorable para la fauna local, como iguanas y otros animales que en-

cuentran refugio y alimento. Sin embargo, esta interacción puede afectar al cultivo, debido a que los diferentes animales se alimentan del cacao y esto representa un desafío para los productores.

“Pues quizá eso sería que la parcela esta bonita, fíjese que aquel día estaba viendo yo que, había tamaños animalotes que se cruzan ahí, hay bastantes animales ahí, que los espantaron porque la gente, como ahí hay iguanas que miran y animalitos que andan allí, yo los veo que allí tienen las cuevas, pero yo les digo cuestión es el medio ambiente, y que a mí me sirve porque me voy a estar allí y veo todo aquello bien fresco.” (Productor de cacao 1)

“Por qué le ayuda, se mantienen los animalitos, comen allí, y como la gente siempre vienen ellos a buscar que uno les venda.” (Productora de cacao 1)

La diversificación de árboles en los cultivos de cacao representa una práctica que combina la producción agrícola con la conservación ambiental, incluyendo árboles frutales y forestales, los cuales generan beneficios a la comunidad y a los animales de la zona.

“Porque en medio del cacao, sembramos un palo de marañón y de mango. Y entonces, lo otro es que allí hay bastantes especies de animal, tenemos árboles forestales alrededor también, en medio hay bastante que ha crecido. Tenemos cedro, tenemos a uno que le dicen chaquiro y nim que ya ha propagado bastante en medio de algunas plantas que ahí tenemos, palos de coco y de paternos.” (Productor de cacao 1)

El cultivo de cacao está aportando al funcionamiento ecosistémico de la zona al mantener una cobertura vegetal diversa, que repercute favorablemente en el mantenimiento de los mantos acuíferos, el microclima y el hábitat de diversas especies de animales silvestres.

CONCLUSIONES

La producción de cacao se ha introducido en la dinámica económica de las comunidades del Bajo Lempa

Tecoluca como un cultivo que busca mejorar la calidad de vida de la población sin afectar el entorno ambiental. Además de la obtención de la semilla, una parte de la población productora ha desarrollado conocimientos y habilidades para el procesamiento de la semilla y la elaboración de productos derivados (tablillas, manteca de cacao, chocolate en polvo y la chokolatina), que se comercializan en el mercado local y en países como Estados Unidos.

Entre los factores que han facilitado el establecimiento del cultivo de cacao en este territorio, se tiene: el apoyo técnico y financiero de Cáritas y de la CEL, las expectativas económicas de las familias, la propiedad sobre la tierra y las condiciones ambientales.

La producción de cacao en este territorio enfrenta serios desafíos para resolver los problemas producidos por plagas y enfermedades, dificultades para el acceso a recursos financieros, bajos rendimientos y rentabilidad, insuficientes conocimientos técnicos, políticas públicas desfavorables para la producción agrícola, agroquímicos utilizados en el cultivo de caña de azúcar y alto costo de la certificación de producto orgánico. De la resolución favorable de estos problemas dependerá el mantenimiento y ampliación de esta producción en la zona.

La población productora de cacao identifica beneficios a nivel familiar (salud, economía e integración familiar), comunitario (empleo, apoyo y solidaridad) y ecosistémico (cobertura vegetal, agua y hábitat) que contribuyen a la motivación en la dinámica productiva del cacao.

REFERENCIAS

- Browning, D. (1998). El Salvador, la tierra y el hombre. 4ª edición. Dirección de Publicaciones e Impresos, CONCULTURA.
- Hernández, P. (2019). Agroindustrialización del cacao como estrategia de desarrollo económico local, caso de estudio: Municipio de San Pedro Nonualco [Tesis de pregrado, Universidad de El Salvador]. Repositorio institucional. <https://repositorio.ues.edu.sv/items/1e5e65b1-33f0-4722-84c2-ffc525e8155e/full>

- López- Hernández. J., Ortiz-Mejía, F., Parada-Berríos, F., Lara-Ascencio, F. y Vásquez-Osegueda, E. (2019). Caracterización morfoagronómica de cacao criollo (*Theobroma cacao* L.) y su incidencia en la selección de germoplasma promisorio en áreas de presencia natural en El Salvador. *Revista Minerva*, 2(1), pp. 31-50. <https://revistas.ues.edu.sv/index.php/minerva/article/view/2405>
- Lutheran World Relief. (2009). Cacao orgánico. Manual de cultivo. https://indepth.lwr.org/sites/default/files/2018-09/MANUAL_DE_CACAO_ORGANICO.pdf
- Lutheran World Relief. (2013). Guía 1. Aprendiendo e innovando sobre el cacao en sistemas agroforestales. <https://canacacao.org/wp-content/uploads/Guia-1-Agroforestry-1.pdf>
- Phillips- Mora, W., Arciniegas- Leal, A., Mata-Quirós A. y Motamayor-Arias, J. (2012). Catálogo de clones de cacao seleccionados por el CATIE para siembras comerciales. CATIE, 2012. https://cadenacacaoca.info/CDOC-Deployment/documentos/Catalogo_de_clones_de_cacao_seleccionados_por_el_CATIE_para_siembras_comerciales.pdf