

Región

# El secreto del cacao que se produce en el Meta

Por Redacción PDM - noviembre 16, 2022



*El cacao es uno de los cultivos con más proyección en el Meta.*

En la actualidad hay más de 500 hectáreas sembradas, mientras que el sector aspira a llegar a más de 1.000. Con la proyección que tienen los expertos, el fruto podría estar liderando la producción agrícola en un futuro.

Por Luissa Fernanda Pérez

Aunque el cacao del Meta ha ganado hasta ahora tres grandes concursos del grano, e incluso fue exhibido en ExpoDubái 2022, la feria internacional más importante del planeta, poco se conoce hasta ahora del secreto para que este fruto tenga la calidad que lo está haciendo famoso en Colombia y en el mundo.

Para algunos, la clave es haber dejado las prácticas tradicionales de cultivo y secado y avanzar en las que utilizan los cultivos sostenibles en varias partes de América.

*“Yo creo que es importante olvidarnos de la costumbre antigua de cómo se trabajaba el cacao porque los mercados no exigían tanto, entonces no se hacía mayor control de calidad, pero como ahora la idea es llegar a mercados*

## LO MÁS LEIDO

Una buena esperanza para cultivar

Redacción PDM - octubre 7, 2019

Estás serán las restricciones de movilidad que tendrá Villavicencio durante la visita del Papa

Periodico del Meta - agosto 16, 2017

Se ratifica resolución que regula el peso en vehículos del Ariari

Redacción PDM - febrero 14, 2019

Cargar más ▾

## LO MÁS RECIENTE



Entró en funcionamiento el Centro de Operación Catastral

Redacción PDM - noviembre 16, 2022



El secreto del cacao que se produce en el Meta

noviembre 16, 2022



Jugador llanero fue convocado a la Selección Colombia Sub-20

noviembre 15, 2022

## Archivos

Elegir el mes ▾

## VERSIÓN IMPRESA

*internacionales, allí exigen que el tratamiento del cacao sea mayor”,* manifestó Leonel Murillo, ganador del Concurso Nacional de Cacao de Oro 2021.

Una de las claves del secreto estaría entonces en la dedicación meticulosa a desarrollar de la mejor manera el proceso de cultivar, fermentar, secar y almacenar el cacao.

Murillo, quien dice cultivar cacao desde que tiene uso de razón, **manifiesta que la finca hay que manejarla como una empresa para que sea verdaderamente productiva, y valora las capacitaciones que reciben y ayudan a conocer más de este fruto para producir la mejor calidad y cantidad.**

*“Para que exista un buen cacao tiene que haber un correcto proceso, desde el control fitosanitario de nuestras mazorcas que son el fruto de la planta. Que estén bien fertilizadas, un buen control de plagas, que haya buena cosecha, que no estén ni tan verdes ni tan maduras, sino en su punto para el proceso»,* sostiene el ganador de cacaos de calidad.

Otra de las claves fundamentales para una buena cosecha de cacao que dé como resultado un exquisito chocolate, es el trabajo en equipo. **Este fruto se volvió símbolo de unión familiar en el que participa desde el sobrino más pequeño hasta el abuelo de 90 años. Todos tienen una función dentro de la familia y se volvió una actividad que disfrutaban como una terapia.**

## Entérese: **A frenar el éxodo de deportistas**

*«En mi caso, nosotros somos ocho hermanos, mi papá nos heredó unas tierras, nos pusimos a investigar y vimos mucha potencia en el cacao, al no conseguir mano de obra, empezamos a desarrollar las mingas familiares. Se reunía toda la familia los días de trabajo, desde el pequeño que tiene siete años, hasta mi papá que tiene 93 años. Trabajamos primos, sobrinos, cuñados y hacemos un día de trabajo. El cacao representa una unión familiar, no solo en mi familia, todos los productores trabajan en comunidad con sus familias»,* explica Nidia Acosta, representante Legal de Agricultores en Acacias.

**Actualmente, el cacao beneficia a cerca de 1.200 familias del Meta, que representan cerca de 3.000 productores en 11 municipios del departamento, con cerca de 570 hectáreas sembradas.**

Por otro lado, Leonel asegura que siente que últimamente ha hecho falta la mano de obra ya que es muy escasa. Explica que los jóvenes estudian carreras afines a los hidrocarburos puesto que en la región es uno de los recursos mayormente aprovechados.

*«Hay cultivos que tienen mucha cantidad y si no se tiene la mano de obra no se va a poder cosechar o llevar a cabo algunos procesos a tiempo. Para los jóvenes el campo es improductivo y eso es una completa mentira, desde él se genera industria y empresa»,* manifiesta Leonel.

Sin embargo, **por medio de la Cooperativa Workakao se llevan a cabo espacios de práctica para que los estudiantes de último grado de distintas escuelas del sector conozcan un poco más de esta producción y se motiven a involucrarse en el trabajo que conlleva**



trabajo que comovera.

«Queremos que ellos vean los distintos usos del cultivo de cacao, darles a entender que esto genera empleo y borren esa imagen de que el campo no produce», señala el agricultor.

Varios productores manifiestan que el cacao no solamente es chocolate. También la mazorca, fruta que recubre las semillas, se usa como utensilio para elaborar artesanías, aretes, collares, llaveros y hasta pequeños monumentos de árbol de cacao.

## En la era del poscultivo

Para mejorar la calidad de los cacaos en el Meta, se tuvieron que restablecer cerca de 570 hectáreas para mejorar las condiciones del suelo. Se trabaja con buen abono, fertilizantes químicos y se espera que en un futuro se disminuya más su utilización para que la tierra tenga la capacidad de producir y fertilizar los suelos por sí sola de manera limpia para mejorar el fruto.

Se crearon centrales de beneficio de cacao en algunos municipios para el tratamiento de la semilla luego de ser cultivada, de esta forma se lleva de manera organizada el tratamiento del grano.

El proceso de fermentación tarda alrededor de seis días en los que se guarda el grano en almíbar en unas cajas especiales de madera sin contacto de aire, estos azúcares generan alcoholes que matan el embrión de la semilla para que no germine, por lo tanto, los aromas y sabores quedan dentro de esta.

## Lea también: [Advierten riesgo para indígenas de la Amazorinoquia](#)

Cuando tengan las condiciones adecuadas de fermentación, se lleva a proceso de secado que dura alrededor de ocho días, esperando que la semilla tenga un color chocolate sin ningún vistazo violeta.

Cabe resaltar que el sabor natural del cacao es amargo. David Mora, trabajador de Workakao manifiesta que “el comercio nos ha vendido la idea de que el cacao es dulce, pero aquí es donde se perciben realmente los sabores. La ley de comida chatarra está cancelando los azúcares añadidos, entonces con esto podemos garantizar que el cacao que sale de aquí es 100% puro”.

Por último, se almacenan los cacaos mejor escogidos en bolsas ecológicas especiales para granos y que no pierdan las condiciones obtenidas.

Los agricultores han recibido este apoyo por parte de **Ecopetro** a través del programa ‘Agroemprende’, el gobierno de Canadá, SOCODEVI y Repsol. Los han educado, les han construido las centrales y han acompañado todo su proceso.

**Entérese de toda la información a través del Fan Page de [Periódico del Meta](#)**

LO MÁS LEIDO

Una buena esperanza para cultivar

Redacción PDM - octubre 7, 2019

Esté según las restricciones de

# Periódico del Meta en Twitter

ETIQUETAS

Agricultores

Cacao de oro

Cacao Meta

Concurso Nacional de Cacao de Oro

Cooperativa Workakao

Cultivadores de Cacao

Municipios PDM

Noticias del Meta

Producción agrícola

Me gusta 10



Artículo anterior

Jugador llanero fue convocado a la Selección Colombia Sub-20

Artículo siguiente

Entró en funcionamiento el Centro de Operación Catastral

Redacción PDM

<https://periodicodelmeta.com/>



Artículos relacionados

Más del autor



Región

A frenar el éxodo de deportistas



Región

Por acción decisiva del Gaula Militar se recupera a menor edad en el Meta



Región

¿Qué falta para una mujer cuadrillera?



Las serenas restricciones de movilidad que tendrá Villavicencio durante la visita del Papa

Periodico del Meta - agosto 16, 2017

Se ratifica resolución que regula el peso en vehículos del Ariari

Redacción PDM - febrero 14, 2019

Cargar más

LO MÁS RECIENTE



Entró en funcionamiento el Centro de Operación Catastral

Redacción PDM - noviembre 16, 2022



El secreto del cacao que se produce en el Meta

noviembre 16, 2022



Jugador llanero fue convocado a la Selección Colombia Sub-20

noviembre 15, 2022

Archivos

A partir de hoy, Periódico del Meta inicia una serie de cinco informes con los proyectos puntuales que los candidatos a la presidencia tienen para nuestro departamento. Conozca cuáles no respondieron a nuestro cuestionario. Empezamos con el futuro de los hidrocarburos y el fracking en el Meta. Pág 6 y 7



SÍGUENOS

Te recomendamos leer:



Dirigentes de la Orinoquía exigen claridad frente al concesionario de la...

mayo 29, 2019



El día que Vicente Fernández cantó por última vez en Villavicencio

diciembre 12, 2021

PERIÓDICO del Meta

SOBRE NOSOTROS

Dirección

Calle 41 # 25 - 31 barrio El Emporio Villavicencio (Meta)

Teléfonos

(8) 6741032 - Gerencia 3103319072

Contáctanos: [gerencia@periodicodelmeta.com](mailto:gerencia@periodicodelmeta.com),

[direccion@periodicodelmeta.com](mailto:direccion@periodicodelmeta.com),

[direccioncomercial@periodicodelmeta.com](mailto:direccioncomercial@periodicodelmeta.com)

