

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia	AZUAY	Cantón	CUENCA		
Parroquia	MOLLETURO	Urbana		Rural	X
Localidad	ABDÓN CALDERÓN				
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona					
		X (Este)	653776	Y (Norte)	9679638
				Z (Altitud)	165

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



SEMBRÍOS DE CACAO FINO DE AROMA.

Fotografía: Inpc-R6 2011

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	PRÁCTICAS DE SIEMBRA DE CACAO FINO DE AROMA
Grupo social	MESTIZO
Lengua	CASTELLANO
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO
Subámbito	TÉCNICAS Y SABERES PRODUCTIVAS TRADICIONALES
Detalle del subámbito	N/A - ACTIVIDADES PRODUCTIVAS AGRÍCOLAS

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

DESCRIPCIÓN: Las prácticas relacionadas con la siembra del árbol de cacao en forma general son similares en las distintas regiones productoras de cacao en su modalidad de pequeña o mediana huerta, pese a que adquieren leves variantes locales. Actualmente se presentan ciertos cambios que, en mayor o menor grado, son producto de la transformación tecnológica ocurrida en las últimas décadas.

Este proceso de siembra del cacao en la actualidad no difiere mayormente con la forma como se lo practicó en el pasado, de manera que el grado de cambio a través de los siglos es poco. Existen referencias que se remontan al siglo XVIII, en las que se alude a la utilización de almácigos. “Toda la agricultura del país, consiste en trasplantar del almácigo al hoyo, 5, 7 o 9 arbolitos, ya débiles y maltratadas sus raíces, que la superstición quiere sean de número impar, y dejar de unos a otros hoyos solo 2 o 3 varas de distancia, lo que hace un espeso bosque de árboles delicados llenos de mazorcas que se cuajan” (en Contreras, 1994: 204). Este método de siembra no ha variado sustancialmente hasta la actualidad, pues es común, tanto en las haciendas como entre los pequeños productores, valerse de almácigos cuando amplían el espacio agrícola o hacen la resiembra. Otra forma en uso es la siembra directa en un hoyo en la tierra, en el que se colocan dos o tres semillas y se tapan.

Los conocimientos adquiridos con relación al cultivo del cacao generalmente son producto de un proceso de transmisión oral, que ha pasado de generación en generación.

La distancia entre planta y planta puede variar levemente de una plantación a otra, pero esta variación entre los distintos sitios no es significativa. La aparente tendencia actual a reducir la distancia entre árbol y árbol, podría atribuirse a un mejor aprovechamiento del espacio, propio de las preocupaciones de la práctica agrícola contemporánea. En zonas, como Milagro y Yaguachi, se menciona distancias de 3 metros; en El Camacho, provincia del Azuay, una distancia de 4 metros (José Tenenpaguay, Camacho, 2012), variaciones que no inciden mayormente en la práctica del cultivo.

Uno de los elementos tradicionales -que se mantiene en ciertos casos hasta la actualidad- en las huertas de cacao de las provincias de Guayas, Los Ríos y Azuay es la coexistencia del cacao con otras plantas. Los interlocutores indican que su presencia contribuye positivamente tanto al crecimiento como a la calidad de las plantas. Por lo general, en el proceso de desarrollo, las matas de cacao se hallan asociadas al banano, que les provee de la sombra necesaria para evitar que el sol las quemé. Además del banano, también se utilizan los árboles de naranja, mandarina, toronja, mango, mamey, zapote, pechiche, caimito, cuyos productos contribuyen a la subsistencia de los agricultores hasta que el cacao llegue a su plenitud y comience a rendir económicamente. Generalmente, se aduce que la complementariedad con el guabo, que era común, se debía a que la hoja de la planta desintegrada es considerada una eficiente materia orgánica que funge de abono natural y conforma la mejor tierra para el sembrado. La hojarasca, propia del huerto de cacao, así como la cáscara del cacao, que cae al suelo y se mezcla con la tierra, constituye también abono para la planta. Otra opción de sembríos complementarios constituyen los árboles maderables. Se considera que una de las diferencias entre el cultivo tradicional y el moderno radica precisamente en que el moderno ya no contempla esta asociación de cultivos.

Esta práctica tiene raíces antiguas; así lo menciona el viajero Stevenson a inicios del siglo XIX: “En la época del año en que se planta el cacao, también se siembran los bananos y los plátanos, poniendo hileras de vástagos entre las del cacao con el propósito de brindar sombra a estas plantas; se calcula que en promedio la cosecha de plátanos bastará para cubrir los gastos de toda la plantación”. La sombra que debe tener la planta en su etapa de crecimiento hasta producir es indispensable, indica este viajero: “pero nunca se talan los árboles altos porque ellos han de brindar sombra a las plantas de cacao, las cuales, a diferencia de otros frutos, deben estar protegidas de los rayos del sol durante toda su existencia” (Stevenson, [1829] 1994: 377-78).

Una vez sembrada la planta, se mantienen los cuidados básicos: la limpieza de la plantación y la poda. De esta manera, las plantas alcanzan un tamaño que resulta accesible tanto para cosechar, como para controlar las plagas que puedan presentarse (Arturo Calle, Abdón Calderón, parroquia Molleturo, 2012). Cabe indicar que esta práctica es también referida por el viajero Stevenson en 1829: “Hasta que el árbol de cacao ha crecido a la altura de cuatro pies se le poda continuamente hasta el tallo, y entonces se dejan tres o cuatro ramas a distancias iguales, de las cuales se arrancan las hojas para evitar que caigan; también se remueven todos los pimpollos y el árbol crece de unos dieciocho a veinte pies” (Stevenson, [1829]1994: 378). Sobre este particular, Arturo Calle enfatiza que cuando se procede a la poda de la planta, es el momento para curarla con alquitrán, para evitar que muera. Este procedimiento también fue empleado en las haciendas de la época del boom cacaotero (1880-1915).

En la región amazónica la práctica de la siembra del cacao se da bajo condiciones similares: la constatación en algunas plantaciones de la provincia del Napo, en los cantones de Archidona, Arosemena Tola y Tena muestran la práctica de la selección de la semilla a partir del mejor grano de la cosecha anterior. Se escoge la planta que mejor carga y entre las mazorcas se busca las más grandes y sanas (Giovanny Cerda, Tena, 2012). En unos casos se deposita directamente la semilla en el hueco definitivo donde va a crecer y, en otros, se utilizan almácigos para germinar la planta, y posteriormente trasladarla a su lugar definitivo.

El manejo de las huertas es diverso: algunas no contemplan la asociación con otros cultivos. Otras sí lo hacen: con frutales, como la naranja, papaya, guabo, chuncho, aguacate o banano, también con tubérculos, como la yuca e incluso con algunas especies maderables, como el cedro, laurel, canelo y ciertas palmas como la unguahua. Según explica Teodoro Arévalo de la comunidad de Santa Rita, cantón Archidona (2012), estos cultivos contribuyen al cultivo del cacao con sus hojas, que al caer al suelo, sirven de abono para la planta y le proporcionan luz y sombra necesarias para su desarrollo.

La asociación de plantas con el cultivo del cacao tiene un beneficio adicional, la diversificación de productos. La necesidad de diversificar la producción es importante para la subsistencia del productor en tanto el cacao es un cultivo de una sola

cosecha anual, destinada a la venta –no es de consumo cotidiano– mientras los otros productos complementarios, como la yuca o el plátano, sí se incorporan a la dieta diaria y productos como la yuca tienen ciclos de reproducción más cortos, dos veces al año. Una parte de estas cosechas que se consumen, también se destinan a la venta, contribuyendo, de esa manera, a incrementar los ingresos familiares. Otra razón para intercalar otros cultivos en su huerta, según la tradición transmitida por los antepasados, es su capacidad de mejorar la calidad de la producción del cacao, como en el caso específico de las plantas medicinales a las que se les atribuye la capacidad de evitar las enfermedades que afectan al cacao.

BIBLIOGRAFÍA:

CONTRERAS, C. 1994, "Guayaquil y su región en el primer boom cacaotero (1750-1820)" en Historia y región en el Ecuador 1830-1930. Quito, Corporación Eitora Nacional.

STEVENSON, W.B. 1994, Narración histórica y descriptiva de veinte años de residencia en sudamérica. Quito, Ediciones Abya-Yala, Colección Tierra Incógnita 14.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
Anual	X	El cacao fino de aroma es una especie que, una vez sembrada, dura muchos años. Ese es uno de sus beneficios. Por ello, es posible encontrar actualmente huertas nuevas en las que se mantienen árboles antiguos, que pueden ser de hasta 70 años.
Continua		
Ocasional		
Otro		

5. PORTADORES/SOPORTES

INDIVIDUOS

Nombre	Cargo/función/actividad	Edad	Dirección/Teléfono
gyovanni cerda	agricultor	38	serena
josé tenenpeguay	agricultor	61	Recinto el camacho
Rubén caicedo	agricultor	78	Hacienda rancho grande
Juan Asanza	agricultor	56	Ciudadela las mercedes, nueva unión
Wilson tomalá	Agricultor	60	recinto paraíso
teodoro arévalo	agricultor	45	Santa Rita
Arturo Calle	Agricultor	73	Abdón Calderón

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad	Categoría	
Para los agricultores que dependen de la producción de cacao, es muy importante tomar en cuenta las condiciones y cuidados adecuados en la siembra, pues de esto dependerá que sea buena cosecha.	Manifestaciones Vigentes	X
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas	

Sensibilidad al cambio

Es una práctica que se lleva a cabo con técnicas tradicionales y prácticamente no hay cambios en el proceso.	Alta	
	Media	
	Baja	X

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
ARÉVALO, TEODORO	SANTA RITA	981382235	MASCULINO	45
ASANZA, JUAN	CIUDADELA LAS MERCEDES, NUEVA UNIÓN	986879341	MASCULINO	56
CAICEDO, RUBÉN	HACIENDA RANCHO GRANDE	997805469	MASCULINO	78
CALLE, ARTURO	ABDÓN CALDERÓN	986874341	MASCULINO	73
CERDA, GYOVANNI	SERENA	963019150	MASCULINO	38
SARABIA, VITALINO	PIÑOLEAL	994160234	MASCULINO	70
ULLÓN GÓMEZ, LIVINGTON	HACIENDA RANCHO GRANDE	992277857	MASCULINO	38

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL

N/A

ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES

N/A

ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES

N/A

ELEMENTOS ACTUALIZADOS

N/A

10. OBSERVACIONES

Es una práctica importante en el proceso de obtención del cacao fino de aroma.

11. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora	MC_SBENITEZ_NC		
Registrado por	RODRÍGUEZ ROJAS EUGENIA	Fecha de registro	29/11/2012
Revisado por	ARTEAGA AUQUILLA MARÍA TERESA	Fecha de revisión	21/05/2015
Aprobado por		Fecha aprobación	
Registro fotografico	SYLVIA BENITEZ, EUGENIA RODRÍGUEZ		

Anexos Fotográficos



Sembrío a cuatro vientos de cacao fino de aroma.
Fotografía: Inpc-R6, 2011



Transplante de las plantas de cacao.
Fotografía: Inpc-R6, 2008



Cacao para transplantar.
Fotografía: Inpc-R6, 2008



Riego de los almácigos.
Fotografía: Inpc-R6, 2008

TEXTOS	Fotografías	Videos	Audio
	IM-01-01-57-000-12-007850_1.jpg IM-01-01-57-000-12-007850_2.jpg IM-01-01-57-000-12-007850_3.jpg IM-01-01-57-000-12-007850_4.jpg		

13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA