

Casos de Éxito

Línea
Prioritaria de
Investigación

2

Agroecosistemas sustentables

Parcela – Escuela de Cacao, Hacienda “La Joya”

La LPI-2 estableció un módulo experimental de cacao en la hacienda “La Joya”. Con el manejo de este módulo se cosecha cacao todo el año, no hay enfermedades, y el rendimiento y calidad son reconocidos a nivel local, regional, nacional e internacional.



Parcela – Escuela de Cacao, Cunduacán Tabasco.



En esta parcela se capacitan estudiantes, productores y técnicos extensionistas.



Vista panorámica de hacienda “La Joya”

Diversificación de la producción en la Parcela - Escuela

Con el manejo de la Parcela – Escuela se obtienen 2 t ha⁻¹ de cacao seco, contra 200 – 400 kg ha⁻¹ en la región. Toda la producción de la Hacienda se exporta (10 dólares por kg contra 40 – 50 pesos en la región). Además se venden varetas (yemas) y plantas injertadas a productores de la región y de Chiapas.



Alta producción de cacao



Obtención de varetas variedad clon C1



Plantas injertadas

Trayectoria de tres generaciones

Mantenimiento de la cultura del cacao

Con el apoyo de la LPI-2 la plantación se ha certificado a nivel internacional como una “Plantación orgánica”. Ésta certificación, y la calidad de su producción, le han merecido reconocimientos a nivel internacional.



Doña Clara Echeverría (q.p.d.), mostrando reconocimiento obtenido en Europa



Ing. Carlos Echeverría Valenzuela, derecha, creador del clon C1 (cacao criollo grano blanco)



Carlos, hijo de Doña Clara, con estudiante del PROPAT - ColPos



Reconocimiento en el International Cocoa Awards en Europa

El trabajo de la LPI-2 en cacao ha inspirado a otros productores para clonar la Parcela – Escuela de cacao. Estos productores se han dirigido al ColPos para establecer convenios de colaboración para el establecimiento y manejo de sus plantaciones.



Parcela-Escuela de Cacao, LPI-2