

Cultivo do Cacau

Autor: Luciano Amorim

Contato: atendimento@manualdocacau.com

Apresentação

A cacaicultura é uma atividade de elevada relevância econômica, social e ambiental para diversas regiões tropicais, especialmente no Brasil. O cultivo do cacau exige a adoção de práticas agronômicas adequadas, baseadas em conhecimento técnico-científico, visando à sustentabilidade da produção, ao aumento da produtividade e à obtenção de amêndoas de alta qualidade.

Este e-book foi estruturado no formato de **Guia técnico**, com abordagem didática e progressiva, apresentando de forma cronológica todo o ciclo produtivo do cacau (*Theobroma cacao L.*), desde a produção de mudas até o beneficiamento pós-colheita. O conteúdo está fundamentado em publicações e recomendações de instituições brasileiras de referência, como a **CEPLAC** e a **Embrapa**, sendo indicado para produtores, técnicos agrícolas, estudantes e profissionais da cadeia do cacau.

Módulo 1 – Introdução à Cacaicultura

1.1 Importância Econômica e Social

O cacau é uma commodity agrícola de relevância mundial, sendo a principal matéria-prima da indústria do chocolate e de diversos subprodutos alimentícios, cosméticos e farmacêuticos. No Brasil, a cacaicultura exerce papel estratégico na geração de renda, na fixação do homem no campo e na preservação ambiental, sobretudo em sistemas agroflorestais (SAFs).

Destaca-se o sistema tradicional **cabrucha**, predominante no sul da Bahia, que contribui para a conservação da Mata Atlântica. A modernização dos sistemas produtivos, a adoção de tecnologias de manejo, o uso de clones superiores e a mecanização seletiva representam a nova fronteira para a revitalização da cadeia produtiva do cacau no país.

1.2 O Cacau (Theobroma cacao L.): Aspectos Botânicos e Variedades

O cacau é uma espécie perene, dicotiledônea, pertencente à família **Malvaceae**. Apresenta hábito de crescimento caulifloro, com flores e frutos desenvolvendo-se diretamente no tronco e nos ramos principais.

Tradicionalmente, o cacau é classificado em três grandes grupos genéticos:

- **Crioulo** – Amêndoas de alta qualidade sensorial, porém baixa produtividade e maior suscetibilidade a doenças.
- **Forasteiro** – Alta produtividade e maior resistência, sendo o grupo mais cultivado no mundo.
- **Trinitário** – Híbrido entre Crioulo e Forasteiro, reunindo características intermediárias.

Atualmente, a cacauicultura moderna baseia-se no uso de **clones selecionados**, obtidos a partir de plantas matrizes com alto potencial produtivo, boa qualidade de amêndoas e resistência a doenças, especialmente à vassoura-de-bruxa.

1.3 Exigências Edafoclimáticas

O desempenho produtivo do cacaueiro está diretamente relacionado às condições ambientais. A cultura é adaptada a climas tropicais úmidos, com temperaturas elevadas e boa disponibilidade hídrica.

Principais exigências edafoclimáticas:

- **Temperatura média anual:** 24 °C a 26 °C
- **Precipitação anual:** 1.500 a 2.500 mm, bem distribuídos
- **Umidade relativa do ar:** superior a 80%
- **Solo:** profundo, bem drenado, fértil, com pH entre 5,5 e 7,0
- **Sombreamento:** essencial nos primeiros anos, variando entre 50% e 70%

Módulo 2 – Produção de Mudas e Implantação da Cultura

2.1 Métodos de Propagação

A propagação do cacaueiro pode ser realizada por via seminal ou clonal, sendo a escolha do método determinante para a uniformidade e produtividade da lavoura.

- **Propagação seminal:** Utiliza sementes híbridas de progênies melhoradas. É comum em algumas regiões produtoras, como o Pará, porém resulta em maior variabilidade genética.
- **Propagação clonal:** Baseia-se na enxertia de borbulhas de clones superiores sobre porta-enxertos seminais. Este método garante a manutenção das características agronômicas desejáveis, sendo o mais recomendado pela CEPLAC.

2.2 Características de Mudas Clonais de Qualidade

Segundo recomendações da CEPLAC, as mudas clonais aptas ao plantio devem apresentar:

- Ponto de enxertia acima de 15 cm do colo do porta-enxerto;
- Boa cicatrização entre enxerto e porta-enxerto;
- Altura mínima de 20 cm;
- Pelo menos seis folhas bem formadas;
- Idade entre seis e oito meses após a semeadura do porta-enxerto.

2.3 Preparo da Área e Plantio Definitivo

O preparo da área deve priorizar a conservação do solo e da matéria orgânica. A prática de **queima da vegetação é desaconselhada**, pois causa perdas significativas de nutrientes e prejudica a microbiota do solo.

O espaçamento e o balizamento devem ser definidos conforme o sistema de cultivo (monocultivo ou SAF) e o material genético utilizado. O plantio definitivo deve ser realizado preferencialmente no início do período chuvoso, assegurando melhor pegamento das mudas.

Módulo 3 – Manejo da Cultura

3.1 Nutrição e Adubação

A adubação do cacaueiro deve ser orientada por análise de solo e, quando possível, análise foliar. As exigências nutricionais variam conforme a idade da planta, o sistema de cultivo e a produtividade esperada.

A **calagem** é fundamental para correção da acidez do solo, favorecendo a disponibilidade de nutrientes e o desenvolvimento radicular.

3.2 Podas do Cacaueiro

A poda é uma prática indispensável no manejo do cacaueiro, sendo classificada em:

- **Poda de formação:** Define a arquitetura da planta e facilita os tratos culturais.
- **Poda de manutenção:** Melhora a aeração, a entrada de luz e estimula a frutificação.
- **Poda fitossanitária:** Remove ramos e frutos doentes, reduzindo a incidência de pragas e doenças.

3.3 Manejo Integrado de Pragas e Doenças

O manejo fitossanitário deve ser integrado, combinando:

- Uso de clones resistentes;

- Práticas culturais adequadas;
- Monitoramento constante;
- Controle biológico e químico, quando necessário.

As principais doenças da cacaicultura brasileira são a **vassoura-de-bruxa** (*Moniliophthora perniciosa*) e a **monilíase** (*Moniliophthora roreri*), exigindo ações preventivas contínuas.

Módulo 4 – Colheita e Pós-Colheita (Beneficiamento)

4.1 Ponto de Colheita

A colheita deve ser realizada quando os frutos atingirem o ponto ideal de maturação, identificado pela mudança de coloração da casca. Frutos imaturos ou excessivamente maduros comprometem a qualidade das amêndoas.

4.2 Quebra dos Frutos

A quebra dos frutos consiste na abertura das cascas e retirada das sementes com polpa. O processo deve ser cuidadoso para evitar danos às amêndoas. O rendimento médio da operação varia entre 450 e 675 kg de sementes frescas por jornada de oito horas.

4.3 Fermentação

A fermentação é a etapa mais crítica do beneficiamento, responsável pela formação dos precursores de sabor e aroma do chocolate. O processo ocorre em duas fases principais:

1. **Fase alcoólica:** Atuação de leveduras, que convertem açúcares da polpa em álcool.
2. **Fase acética:** Atuação de bactérias acéticas, que oxidam o álcool em ácido acético.

O controle da temperatura, do tempo e o revolvimento da massa são fundamentais para uma fermentação uniforme e eficiente.

4.4 Secagem

Após a fermentação, as amêndoas devem ser secas até atingir teor de umidade entre 7% e 8%. A secagem pode ser realizada ao sol ou em secadores artificiais, sendo preferível um processo lento e uniforme para preservação da qualidade sensorial.

4.5 Armazenamento e Classificação

O armazenamento deve ocorrer em ambientes secos, ventilados e livres de pragas, utilizando sacos de juta ou materiais equivalentes. A classificação do cacau considera critérios como teor de umidade, percentual de amêndoas

ardósia, defeituosas ou pragueadas, influenciando diretamente o valor comercial do produto.

Considerações Finais

A adoção de boas práticas agrícolas ao longo de todo o ciclo produtivo é essencial para a sustentabilidade da cacaicultura brasileira. O domínio técnico das etapas de produção, aliado ao uso de material genético superior e ao correto beneficiamento, permite ao produtor atender às exigências do mercado e agregar valor ao cacau produzido.

Referências

CEPLAC – Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira. **Manual do Cacaicultor: Perguntas e Respostas**. Boletim Técnico nº 221. Ilhéus, BA: CEPLAC, 2021. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/ceplac/publicacoes/boletins-tecnicos-bahia/boletim-tecnico-no-221-2021_compressed.pdf. Acesso em: ____.

EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Cultura do Cacau**. Circular Técnica nº 18. Belém, PA: Embrapa, 1973. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/375788/1/CACAU.pdf>.