



**Instituto Dominicano de Investigaciones  
Agropecuarias y Forestales**

Calle Rafael Augusto Sánchez # 89, Ensanche Evaristo Morales,  
Santo Domingo, República Dominicana  
Tel.: 809-567-8999 / Fax: 809-567-9199  
[www.idiaf.org.do](http://www.idiaf.org.do)  
[idiaf@idiaf.org.do](mailto:idiaf@idiaf.org.do)

**Centro Norte**

Calle Imbert No. 5, Las Carolinas, La Vega,  
República Dominicana  
Tel.: 809-242-2144 / Fax: 809-242-3345  
[cnorte@idiaf.org.do](mailto:cnorte@idiaf.org.do)

**Contacto:**

Marisol Ventura / [mventura@idiaf.org.do](mailto:mventura@idiaf.org.do)  
Estación Experimental Mata Larga,  
San Francisco de Macorís, República Dominicana  
Tel.: 809-588-8699 (Ext. 32) / Fax: 809-588-8744



# *Conozca el Cacao Criollo y el Trinitario*

Mercados y Competitividad

## Características generales a tomar en cuenta para la selección de árboles

- Un sólo tronco vertical y vigoroso
- Producir más de 60 mazorcas por año
- Peso seco mayor de 4.1 Kg
- El número de mazorcas necesarias para hacer 1 Kg. de cacao debe ser menor de 17
- El peso seco promedio de una semilla de cacao debe ser mayor de 1.4g
- El número de mazorcas afectada por la enfermedad Mazorca Negra durante el año debe ser menos de 10.

### Cacao 'Criollo'

- Se cultiva en pequeña cantidad (5-10 porciento) de la producción mundial
- Árboles generalmente débiles, de tamaño pequeño
- Hojas con brotes sin pigmentación (verde claro).

■ El color de la mazorca puede ser verde o rojo

■ Almendras blancas, rosado pálido, marfil pardusco y castaño claro.



### Cacao 'Trinitario'

- Se cultiva del 10-15 porciento de la producción mundial
- Es un híbrido entre el criollo y forastero el color de las mazorcas puede variar desde el verde al rojo
- Por ser un híbrido tiene características diversas
- Es un cacao excelente, de gran resistencia
- Semillas de color morado claro a castaño oscuro, y de tamaño irregular
- La fermentación tarda una semana
- Amplio rango de sabores aromático y persistente en la boca
- Cacao de aroma perfumado y afrutado (piña, mango, manzana melón)
- Agradable acidez



- Semillas de forma redondeada
- La fermentación tarda 2-3 días
  - Exquisito sabor
- Aroma perfumado y delicado
  - Alta calidad de sus semillas
  - Bajo amargor
  - Poco astringente
- Sabor a frutas ácidas y a pasas
- Susceptible a plagas y enfermedades
  - Adaptación limitada.

