
DATA SHEET



Ocumare de la Costa de Oro es un municipio del estado Aragua en Venezuela., tiene una superficie de 340 km² donde la economía se fundamenta en la producción de cacao totalmente orgánico, sin ningún tipo de preservativo, es por ello su singular sabor y aroma. Los sistemas de riego mantienen un equilibrio hidrológico de la zona y en la producción no se utilizan químicos que maltraten los suelos. Los repelentes para las plagas son elaborados con los residuos de la cosecha.

Los frutos de estos cacaos se caracterizan por ser mazorcas grandes, del tipo Angoleta o Cundeamor, con variaciones en el color que van de verdes, amarillos, naranjas y rojos, con almendras de colores rosado y violeta pálido. Los tipos de suelos son Francoso fino, Arcilloso fino, y arenosos. El relieve es montañoso, con valles y la vegetación varía de acuerdo a los bioclimas que existen en el municipio, predominante el bosque tropical seco y en las serranías más próximas al mar la hidrocelófila (manglar).

Producto: Cacao Nombre Científico: Theobroma Cacao

Perfil Sensorial Cacao Afrutado, Nueces, Malta.

Calidad: F1 Familia: Malvaceae

Fermentación 6 días mas del 75%

Variedad: Criollo s Puros y Cruce de Criollos

Cantidad de Grano:

Ubicación : Ocumare de la Costa

Peso Promedio del Grano: 1, 20 g

Municipio : Ocumare de la Costa Estado Aragua Venezuela

Condiciones Físicas: Población agrícola, ubicada al norte del Estado Aragua coordenadas UTM datum Canoa NORTE: 1.156.323 ; ESTE: 635.766

Producción desde: Principios del XVII, denominada la Ruta del Cacao.

Producción Anual 80.000 TM

Cantidad Exportada 10.020,00 Kg

Vegetación Natural: Bosque Seco tropical según la clasificación de Hubber.

Áreas de Producción: 53 obreros trabajan en 4 hectáreas Cada hectárea produce de 350 a 400 kilos de Cacao

Numero de Productores

Suelos: CLASE VIII, según la Clasificación de Uso de los Suelos VII aproximación por Juan Comerma y Luis Arias.

Clima MAXIMA: 30,5 °C MINIMA: 30 °C

Precipitación: 600 mm precipitación mínima: 800 mm y Altitud 1000 msnm





Producto: Cacao Nombre Científico: Theobroma Cacao

Perfil Sensorial Cacao Afrutado, Nueces, Malta.

Calidad: F1 Familia: Malvaceae

Fermentación 6 días mas del 75%

Variedad: Criollo s Puros y Cruce de Criollos

Cantidad de Grano:

Ubicación : Ocumare de la Costa

Peso Promedio del Grano: 1, 20 g

Municipio : Ocumare de la Costa Estado Aragua Venezuela

Condiciones Físicas: Población agrícola, ubicada al norte del Estado Aragua coordenadas UTM datum Canoa NORTE: 1.156.323 ; ESTE: 635.766

Producción desde: Principios del XVII, denominada la Ruta del Cacao.

Producción Anual 80.000 TM

Cantidad Exportada 10.020,00 Kg

Vegetación Natural: Bosque Seco tropical según la clasificación de Hubber.

Áreas de Producción: 53 obreros trabajan en 4 hectáreas Cada hectárea produce de 350 a 400 kilos de Cacao

Numero de Productores

Suelos: CLASE VIII, según la Clasificación de Uso de los Suelos VII aproximación por Juan Comerma y Luis Arias.

Clima MAXIMA: 30,5 °C MINIMA: 30 °C

Precipitación: 600 mm precipitación mínima: 800 mm y Altitud 1000 msnm

