

PROYECTO

PROGRAMA DE DESARROLLO DEL CACAO EN EL ESTADO LARA



Ing. Blas Menda Zerpa
Econ. Ulises Pinto Aliaga

PROINLARA

Septiembre de 2007

PROGRAMA DE DESARROLLO DEL CACAO EN EL ESTADO LARA

CONTENIDO

SECCIÓN I. INTRODUCCIÓN Y ANTECEDENTES.....	3
1. Motivación.....	3
2. Objetivo.....	4
3. Sustanciación del proyecto.....	4
SECCIÓN II. EL PRODUCTO. IDENTIFICACIÓN E HISTORIA.....	6
1. Calificación botánica.....	6
2. Sinonimia. Etimología.....	6
3. Zonas geográficas del cultivo.....	6
4. Variedades de cacao.....	7
5. Historia y leyenda.....	7
SECCIÓN III. LA CADENA DE VALOR DEL CACAO.....	11
1. La estructura de la cadena.....	11
2. Tecnología y ciencia del cacao.....	13
a) Composición química del grano.....	15
b) El cacao y la salud	15
SECCIÓN IV. EL CACAO EN EL MUNDO.....	18
1. Análisis del mercado.....	18
2. Principales países productores. Posición de Venezuela.....	19
3. Época de cosecha en los diferentes países productores.....	22
4. El fenómeno de los precios.....	23
5. Principales países consumidores. La industria del chocolate. .	26

6. Cacao y chocolate orgánicos.....	29
7. Organismos y regulaciones en el comercio internacional del cacao.....	31
SECCIÓN V. EL CACAO EN VENEZUELA.....	35
1. La historia necesaria.....	35
2. Clasificación internacional del cacao.....	36
3. Análisis de las áreas actuales de producción del cacao.....	40
4. Predominio internacional del cacao venezolano.....	49
5. Factores económicos en la actividad cacaotera en Venezuela	55
6. Exportaciones versus importaciones.....	57
7. Consideraciones y análisis estadístico comprensivo.....	59
8. Evolución de los precios internacionales del cacao.....	64
SECCIÓN VI. EL CACAO EN EL ESTADO LARA.....	67
1. La historia necesaria.....	35
2. Crónicas históricas sobre el cultivo del cacao en tierras de Lara.....	68
3. La situación actual. La industria chocolatera Larense.....	73
4. Geomorfología y agroecología por Municipios.....	76
5. Metodología utilizada para la evaluación de tierras para cacao.....	78
6. Un recado desde el Estado Mérida.....	80
7. Áreas potenciales de siembra en el Estado Lara.....	81
8. Los Polos de Desarrollo del Estado Lara.....	83
9. Iniciativas actuales de siembra de cacao en la región.....	85
SECCIÓN VII. EL CACAO EN LATINOAMÉRICA.....	89
1. Perfil de los principales países productores-exportadores: Brasil, Colombia, Ecuador, México y República Dominicana.....	89

SECCIÓN I. INTRODUCCIÓN Y ANTECEDENTES

1. MOTIVACIÓN

La dedicación a este estudio y proyecto no es ocasional, sino que deriva de cierto imperativo de revisión de las variables agroecológicas y económicas que constituyen el cultivo y desarrollo de este producto, históricamente tradicional en Venezuela y profundizar en los análisis de las proyecciones del mercado mundial y el nicho bien ganado por el grano criollo, la realidad actual y el avizoramiento de su crecimiento.

Dado que es un producto agrícola, considerado técnicamente, un “commodity”, de origen tropical y que debe ser procesado para consumo humano, el mercado del cacao es complejo y ha experimentado bruscos movimientos que se distinguen entre los años 1996 y 2000, en una tendencia bajista, que se mantiene en cierto nivel de estabilidad en los años recientes y que han mostrado una participación discreta del cacao venezolano.

Dentro del marco de activación por el Ministerio del Poder Popular para la Ciencia y la Tecnología del Programa denominado “Ruta del Chocolate”, destinado a imprimirle una nueva fortaleza económica y mayor presencia internacional al cacao venezolano, se ha acordado incluir en el mismo al Estado Lara, teniendo en cuenta los reconocidos antecedentes históricos del productor y exportador a la Península, de grano de cacao durante los siglos XVII y XVIII.

El interés por el restablecimiento del cultivo del cacao en Lara ha sido manifestado reiteradamente por el sector industrial cacaotero que opera en Barquisimeto y por diversos analistas y agrónomos de la región y de ahí que ha resultado oportuna la aplicación de las normas de financiamiento tecnológico que ha puesto en vigencia la Ley Orgánica de

Ciencia, Tecnología e Innovación (LOCTI) para poner en marcha un proyecto de desarrollo del cultivo del cacao en los Municipios agrícolas con potencialidad para la producción de cacao y que se traduce en el trabajo que estamos presentando.

2. OBJETIVO

El restablecimiento o recuperación de este cultivo en las tierras de Lara, tal como se ha adelantado, se basa en el aprovechamiento de la experiencia de nuestros antepasados y que evidencia la existencia de un medio agrofísico favorable para una actual delimitación de dichas áreas agrícolas propicias para planes de siembra en las mejores condiciones de tecnología que sean recomendables, al mismo tiempo que redunden en beneficio social para mejoramiento del nivel de vida de los productores participantes.

La agricultura que se practica actualmente en el Estado Lara evidencia la dedicación a cultivos de ciclos cortos y perecederos de alta demanda y rentabilidad que, sin embargo, encierran el costo de desmejoramiento ambiental y desgaste de las tierras. Existen pocas plantaciones frutales de vida perenne que contribuyan a favorecer la pureza de la atmósfera.

El cacao, en cambio, representa el ejemplo típico del árbol perenne que produce frutos de alto valor comercial, alimenticio y de salud, a la vez que constituye un elemento forestal preservador del ambiente.

3. SUSTANCIACIÓN DEL PROYECTO

Estimamos de interés plantear, en relación con la generación y alcances del presente proyecto, las premisas del método prospectivo Delphi que le son aplicables:

- a) Necesidad: la creciente demanda y consumo en el mercado nacional e internacional del chocolate y derivados, ha creado una justificada inquietud por parte de los procesadores y exportadores venezolanos por incrementar su cupo en esta demanda mundial, aprovechando el precio “Premium” de que goza el grano fino y de sabor producido en el país.
- b) Deseabilidad: manifestada en la explícita posición del industrial venezolano en contar con un abastecimiento mayor de materia prima, de manera que no tenga que recurrir a la importación para cubrir sus requerimientos.
- c) Factibilidad económica: es evidente la existencia de circunstancias comerciales que favorecen la posición del sector industrial chocolatero nacional.
- d) Factibilidad política: la Ley Orgánica de la Ciencia, Tecnología e Innovación (LOCTI) es la más clara evidencia de la existencia de una voluntad política con marco bien definido que ampara los lineamientos y objetivos de este proyecto y que se materializa dentro de los términos del Convenio de Cooperación suscrito entre Fundacite-Lara y Proinlara.
- e) Factibilidad técnica: la industria chocolatera larense al igual que la nacional, han alcanzado estándares de alta calidad manufacturera, demostrada en la creciente exportación hacia los más exigentes mercados de la Unión Europea, Estados Unidos y Japón.

SECCIÓN II. EL PRODUCTO. IDENTIFICACIÓN E HISTORIA

1. Calificación botánica:

Nombre común: Cacao

Nombre científico: Theobroma cacao L. Familia Esterculáceas.

2. Sinonimia: Kakao (alemán); cacao (francés); cocoa bean (inglés); cacao (italiano); cacau (portugués).

Etimología: “Cacao”: “kakaw” del maya// “kakawa”, palabra de familia lingüística mixezoqueana. “Chocolate”: existen varias versiones acerca de su origen: “chocola K”, palabra maya quiché que significa “beber chocolate juntos”// “chacau haa” del maya “agua caliente” // “chocol haa” también maya, “agua caliente” // “cacáhuatl”, en náhuatl “agua de cacao” // “xocóatl”, en náhuatl “agua amarga” // la explicación más razonable posiblemente sea que los españoles hayan creado una nueva palabra tomando “chocol” (caliente) del maya y reemplazando “haa” (agua) por el término náhuatl “atl” (agua), obteniendo “chocolatl”. (Versión mexicana)

3. Zonas geográficas de cultivo

En la franja comprendida entre los 20⁰ al Norte y 20⁰ al Sur del Ecuador.

Condiciones agroecológicas óptimas¹

Temperaturas medias, altas entre los 20⁰ C y 32⁰ C.

Altitud baja: entre los 0 y los 600 m.s.n.m.

Humedad relativa alta: precipitación anual de 1.800 a 2.500 mm

¹ Inteligencia de Mercados, el Cacao; Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Bogotá, 2002

Luminosidad: para el cultivo en formación, alrededor de 30%; para una plantación adulta puede ser de 75%. Los árboles de cacao son frondosos y generan su propio autosombrío. Se estima que el exceso de sombra puede favorecer la humedad con plagas y enfermedades.

Para el desarrollo del cultivo deben evitarse variaciones amplias de temperatura entre el día y la noche y los vientos excesivos.

Multiplicación: por semillas preferentemente.

Suelo: fértil y profundo.

Fructificación: 3 a 4 años.

Cosecha: 2 por año, generalmente.

Año cacaotero: 01 de octubre a 30 de septiembre.

4. Variedades de cacao

Las variedades más comunes de cacao de un total de 22 especies existentes, son: el “criollo”, que se cultiva desde México hasta el Brasil y en Indonesia, Papúa, Nueva Guinea y Sri Lanka; el “forastero”, de cuyas variedades se produce el “cacao básico” para generar híbridos de mayor productividad y calidad que se cultivan en las costas del Golfo de Guinea en África Occidental y en América Central y Suramérica; y el “trinitario”, cruce entre criollo y forastero, que se cultiva en las Antillas.

La categoría denominada de grano “fino o de sabor”, el más apetecido por su calidad, alcanza una producción mundial máxima del 5% anual.

5. Historia y leyenda del cacao

En México se hace alarde acerca de que la planta del cacao fue domesticada en algunos territorios de ese país y que el chocolate es una bebida prehispánica inventada por mayas y aztecas y que, desde

Mesoamérica, se difunde por el mundo durante los últimos 500 años. De ahí que se argumente que el cacao y el chocolate son productos patrimoniales mexicanos.

En la leyenda, se relata como escrito en el Tonalámath, el libro de los augurios de los sacerdotes de la diosa Xochiquetzal, que los dioses compadecidos de los trabajos que pasaba el pueblo tolteca, resolvieron que Quetzacoatl bajara a la tierra para ayudarles, quien plantó un pequeño arbusto que había robado a los dioses y que fue el que produjo el cacao y el chocolate para alimentarlos y darles vigor.

El cacao aparece históricamente en el espacio geográfico denominado Mesoamérica, que abarca el centro, sur y sureste de México, Guatemala, Honduras, El Salvador, el occidente de Nicaragua y el noreste de Costa Rica. Es un territorio definido como tal por sus características agrícolas, las mismas que datan de hace más de 5.000 años.

Parecen haber pruebas de que el cacao también se encontraba en la Amazonia occidental en estado silvestre.

De acuerdo a fuentes de lingüística histórica, se puede afirmar que los primeros en domesticar y usar el cacao fueron los Olmecas, cuya cultura comenzó a desarrollarse en el año 1500 a.C. en los llanos húmedos costeros del Golfo de México, sobre todo en el sur de Veracruz y Tabasco.

Los Mayas (1000 a.C. - 800 d.C.) heredaron la vocación y conocimientos sobre el cacao, de lo cual quedaron numerosas evidencias arqueológicas. Luego hacia el siglo XIV vinieron los Aztecas al Valle de México y se cree que rápidamente adoptaron la cultura del cacao y el chocolate.

El primer encuentro de los españoles con el cacao ocurre durante el cuarto viaje de Colón el 15 de agosto de 1502, al encontrarse en la Isla de Guanaja al norte de Honduras, en lo que hoy se conoce como

islas de la Bahía, aunque, sin conocer la existencia de la bebida, y se afirma que Colón nunca probaría el chocolate.

No se sabe a ciencia cierta cómo el cacao cruzó por primera vez el Atlántico, pero se cree que fue Hernán Cortés quién lo llevó a España, junto con los instrumentos para su elaboración, en el año 1528 (casi un siglo antes que el té y el café) y se da por seguro que los misioneros fueron los grandes difusores de esta bebida.

En 1606 se comienza a producir chocolate en Italia, rompiendo con el monopolio que mantenía España.

El chocolate entra en Francia con la boda de la Infanta Ana de Austria con Luis XII, catalogado con propiedades curativas y efectos afrodisíacos. En 1657 el chocolate aparece en Londres y en 1826 el suizo Phillippe Suchard fue uno de los primeros fabricantes a nivel comercial. En 1828 en Holanda, se inventó el chocolate en polvo y en 1842, John Cadbury fabricó el “chocolate para comer” y a partir de entonces, en plena revolución industrial y ascenso de la burguesía, se realizan una serie de inventos novedosos de maquinaria que permite separar los componentes del cacao, aumentar su rendimiento y preservación.

Ya en 1860 tenemos chocolate en todas sus presentaciones para distintos usos: bebidas, confitería, repostería, farmacéutica y cosmética. De ahí en adelante, se construirán fábricas de chocolate alrededor del mundo y grandes empresas se convertirán en la referencia obligada al hablar del chocolate.

La expansión de los territorios idóneos para el cultivo del cacao, se fue manifestando por la inusitada demanda doméstica española, con plantaciones en áreas denominadas por los peninsulares como la República Dominicana, Trinidad y Haití, pero éstas no tuvieron larga duración. En cambio, las siembras efectuadas por los frailes capuchinos del criollo en Ecuador cerca de 1635 fueron creciendo y manteniéndose. Los esfuerzos de las naciones europeas y sus empresas mercantiles demandando tierras para cultivar cacao, comenzaron a dar sus frutos a

finales del siglo XVII. Así es como Francia introdujo el cacao en Martinica y Santa Lucía (1660), República Dominicana (1665), Brasil (1677), Guianas (1684) y Grenada (1714). Por su parte, Inglaterra ubicó plantaciones en Jamaica antes de 1670 y los holandeses habían asumido el control de plantaciones en Curazao, una vez que tomaron posesión de la isla en 1620.

La explosión de la demanda del chocolate impulsó el incremento de las plantaciones hacia los otros continentes y de ahí que el cacao amelonado de Brasil fue introducido en Príncipe en 1822, Sao Tome en 1830 y Fernando Po en 1854, así como en Nigeria en 1874 y Ghana en 1879. En Camerún, el cacao fue introducido durante el período colonial de 1925 a 1939.

Se es tima que el cacao fue traído a Venezuela durante el siglo XVIII desde Trinidad con la variedad “trinitario”, ubicándose en los valles costeros de Caracas, desde donde se fue extendiendo hacia el resto del país.

SECCIÓN III. LA CADENA DE VALOR DEL CACAO

1. LA ESTRUCTURA DE LA CADENA

El cacao en grano es la materia prima para las industrias confitera, productora del chocolate, cosméticos y farmacéuticos, de ahí que en su diversidad represente en sus varias etapas un valor agregado que hacen del cacao un producto generador de riqueza desde el cultivo hasta la actividad industrial.

La cadena comprende tres tipos de bienes:

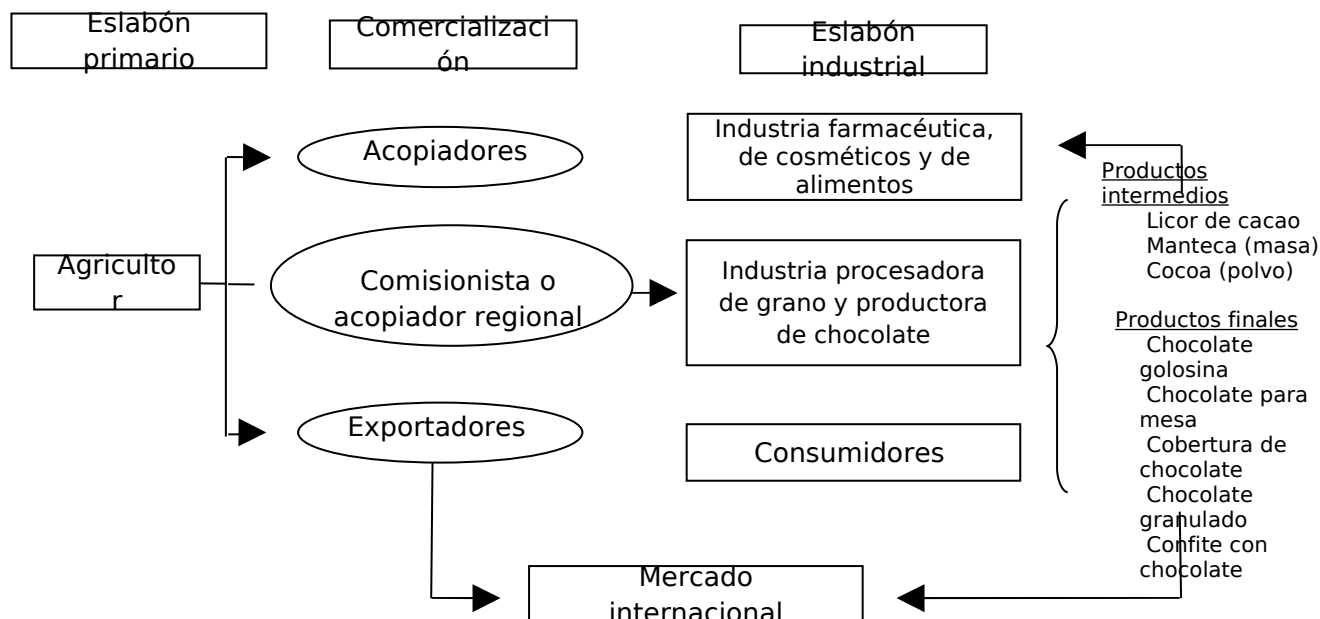
- 1) Primarios: cacao en grano;
- 2) Intermedios: licor, manteca y polvo; y
- 3) Finales: chocolate para mesa y confites.

En su larga extensión, la cadena se configura en los siguientes eslabones y que se muestra en el Cuadro N° 1:

- a. Productor primario o agricultor
- b. Acopiador y comercializador del grano
- c. Industriales del bien intermedio
- d. Industriales del bien final para el consumo
- e. Distribuidores
- f. Consumidores
- g. Exportadores

Se ha comprobado que el 75% del grano es absorbido por las compañías procesadoras a través de acopiadores o comercializadores para la compra del grano y que el resto se destina a pequeños procesadores, generalmente artesanales y a la exportación. O sea, que del producto bruto total, solamente un 20% se destinaría a la exportación.

Cuadro N° 1 Estructura de la cadena del cacao



Existen participantes de manera colateral en la cadena de valor, tales como la matriz institucional y las organizaciones económicas y gremiales involucradas con el sector. Se menciona como gravitante, la intervención de asistencia financiera y tecnológica que prestan las instituciones oficiales en el área agropecuaria.

Por regla general, el eslabón de menor fortaleza es el productor primario o agricultor, el cual ha demostrado deficiencias en el manejo del cultivo en cuanto a la renovación de plantas o introducción de métodos tecnológicos, o sea, que su labor de campo se reduce según las prácticas tradicionales que se aplican en su región, concentrando la atención a sus plantaciones en la época de cosecha o cuando el precio le resulta atractivo. El método de la regulación de sombra para la planta no ha recibido aún una regulación de acuerdo a la calidad del clima, de humedad atmosférica promedio apropiada, de manera que un ambiente

de alta humedad puede facilitar el desarrollo y propagación de enfermedades.

La distribución se ha transformado con el fenómeno de los supermercados y megamercados, que ganan espacios por efecto de la economía de escala y por los sistemas de compra-financiamiento que emplea. Sin embargo, la distribución tradicional aún es importante, ya que está directamente relacionada con los índices de ingreso de la población y con los hábitos de compra y consumo.

Los canales de distribución de los productos elaborados, a partir del chocolate, se configuran así por su cobertura de comercialización: hipermercados y supermercados, pequeñas tiendas, farmacias y tiendas tradicionales.

Es valioso hacer referencia a la importancia económica y social de la cadena, resaltando que el cultivo del cacao se enmarca en un sistema agroforestal que, generalmente, se cultiva en asociación con otras especies vegetales, principalmente café, plátano, frutales y maderables, los cuales al mismo tiempo que le producen sombra al cacao, le permiten al agricultor tener otras alternativas de ingresos. Los sistemas de este tipo se caracterizan por conservar el suelo y el ambiente, en la medida en que son grandes generadores de biomasa, con capacidad de capturar CO₂ y eficientes liberadores de oxígeno.

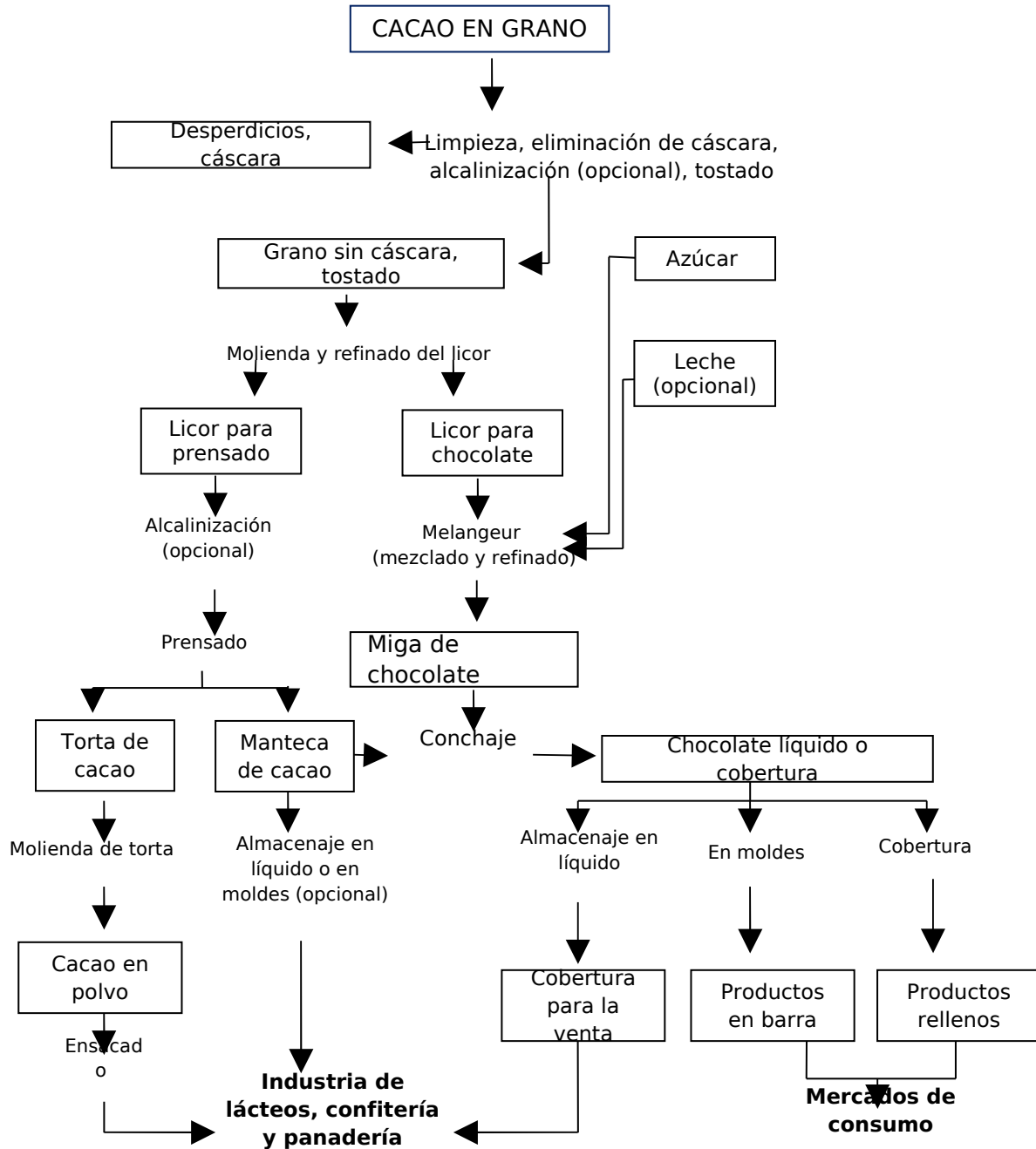
Hay que dejar constancia de la opinión técnica del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de Colombia, que hemos mencionado en páginas anteriores, la cual destaca que los árboles de cacao por su frondosidad generan autosombrío.

2. TECNOLOGÍA Y CIENCIA DEL CACAO

Para una visión más integral del proceso industrial y tecnológico del cacao, se inserta el Cuadro N° 2, que muestra el principio de transformación del grano hasta los menores nichos dentro del mercado de consumo.

CUADRO N° 2

Proceso industrial y tecnológico del cacao



a) Composición química del grano

Su contenido de grasas, hidratos de carbono y proteínas lo califican como un producto energético.

La almendra de cacao, seca y curada (haba), contiene un 50% de grasa (manteca de cacao) o más, dependiendo de la variedad, un 10% de almidones y proteínas y el % restante, ciertos compuestos químicamente identificados, entre ellos cafeína y teobosmina (metilxantinos o alcaloides que estimulan el sistema nervioso), serotonina y feniletilamina (hormonas que ayudan al buen humor y el ánimo).

b) El cacao y la salud

Entre los primeros viajeros al Nuevo Mundo también venían los botánicos con la intención de conocer y clasificar la enorme variedad de frutos, flores, hierbas y raíces que tenían usos medicinales. Sin duda, pronto llamó la atención a los colonizadores, los conocimientos y usos de la herbolaria en el nuevo continente, que en aquellas épocas servían para sanar un sinnúmero de enfermedades ya identificadas y clasificadas por los mayas, los aztecas, los incas y muchas otras culturas del continente americano.

Así, el cacao, cuyo nombre botánico de “teobroma”, que se debe al científico sueco del siglo XVIII Carl Von Linéoo (o Lineo), muy pronto pasó a formar parte de los estudios y observaciones en materia de salud. Al chocolate se le han atribuido beneficios y perjuicios en las aplicaciones curativas.

Sin duda es un energizante, pero también se le consideró “un digestivo, un alimento propio para la tuberculosis y las afecciones biliares, además de propiedades desinflamatorias al ser usado como manteca de cacao”.

Como resumen general, se puede afirmar inequívocamente que el chocolate es una bebida “que retoma el calor natural del cuerpo, genera

sangre nueva, reanima el corazón y conserva las facultades”.

Las más recientes investigaciones científicas² han profundizado en los atributos de alimento y de especiales propiedades del chocolate y su carácter de golosina, hacia unos compuestos del grano del cacao denominados “flavonoides”, presentes en grandes cantidades en el producto y cuyas propiedades terapéuticas han sido suficientemente comprobadas.

Los flavonoides son unos compuestos naturales que se encuentran con abundancia en las plantas y en los alimentos y bebidas de origen vegetal, tales como leguminosas, frutas como la manzana y la uva y el cacao. Aparentemente, en el reino vegetal tienen un papel funcional, ya que ayudan a la planta a reparar daños y la protegen de plagas y enfermedades. Recientemente, los científicos han comprobado que el consumo regular de frutas y verduras ricas en flavonoides reduce el riesgo de padecer muchas enfermedades crónicas como el cáncer, la apoplejía y las enfermedades cardíacas coronarias.

Muchos de los efectos beneficiosos asociados a los flavonoides parecen estar relacionados con su actividad antioxidante. Los antioxidantes son una de las defensas del organismo contra los radicales libres, que son pequeñas moléculas que se producen durante los procesos metabólicos normales. La producción excesiva de radicales libres daña las células y sus componentes, incluido el ADN (material genético) celular, y se cree que tiene un papel fundamental en el proceso de envejecimiento y en muchas enfermedades degenerativas y relacionadas con la vejez. Los flavonoides actúan como antioxidantes eliminando los radicales libres de las células y limitando así el daño que pueden causar.

² International Cocoa Organisation (IICO)
Consejo Europeo de la Información sobre la Alimentación (EUFIC)
El mundo de las Plantas On Line

El estudio químico de los frutos y semillas del cacao revela la existencia de más de 30 componentes con propiedades antioxidantes entre los que se encuentran flavonoides como la quercetina, quercitrina, epicatequinas o rutina; ácidos, como el ácido caféico, ferúlico, ascórbico o p-coumárico u otros componente como la vitexina, la cafeína o la cianedina.

El cacao es, igualmente, profusamente utilizado en la industria cosmética, otorgándole sus especiales propiedades a cremas, champús y otros. Así mismo, en el comercializado campo de la estética.

El chocolate resulta muy útil aplicado externamente en los tratamientos de masajes con propiedades terapéuticas. El uso de estos masajes facilita el drenaje de las capas profundas y superficiales de la piel, resultando adecuado en el tratamiento de la celulitis, sequedad y manchas de la piel, proporcionando más brillo al tener propiedades exfoliantes, hidratantes y vigorizantes.

Las mascarillas de chocolate, muy ricas en lanolina, aplicadas sobre la cara consiguen humedecer la piel aumentando la hidratación de la misma e incidiendo en la resequedad que producen las arrugas.

Igualmente, se ha visto el uso de este producto en los masajes para ayudar a la mejoría del estado de las articulaciones en las personas que sufren artrosis o artritis.

SECCIÓN IV. EL CACAO EN EL MUNDO

1. ANÁLISIS DEL MERCADO³

Aún cuando el mercado cacaotero mundial ha estado mostrando en el último quinquenio un crecimiento sostenido, para el presente año cacaotero 2006/2007, la producción mundial se sitúa en 3,444 millones de toneladas, cifra algo inferior a la anteriormente prevista (descenso de 28.000 toneladas), mientras que la previsión para las molineras mundiales se ha incrementado ligeramente a 3,555 millones de toneladas (aumento de 15.000 toneladas) respecto a los primeros cálculos a comienzos del 2007. Estas modificaciones reflejan más que nada el recorte de la producción en los dos principales productores de cacao, Costa de Marfil (Cote d' Ivoire) con descenso de 20.000 toneladas y Ghana con descenso de 30.000 toneladas. En cambio, la cosecha de Indonesia se ha incrementado de 20.000 a 460.000 toneladas.

Se prevé que la demanda mundial supere la oferta mundial durante la campaña 2006/2007. El déficit global de producción se estima ahora en 145.000 toneladas. Como consecuencia, se prevé que las existencias estadísticas de cacao en grano al cierre de la campaña 2006/2007 desciendan a 1.737.000 toneladas, cifra equivalente al 49% de las molineras previstas para 2006/2007.

En las primeras previsiones a comienzos del 2007, se estimaba un descenso notable de la producción mundial de cacao en grano durante el año cacaotero 2006/2007 respecto de la campaña anterior y los datos estadísticos ofrecidos confirman esta previsión. Se prevé una nueva caída de la producción de 28.000 toneladas comparado con la previsión anterior a 3.444 millones de toneladas. De ser así, el descenso total de

³ International Cocoa Organization (IICO)
Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics. Cocoa Year 2006/2007

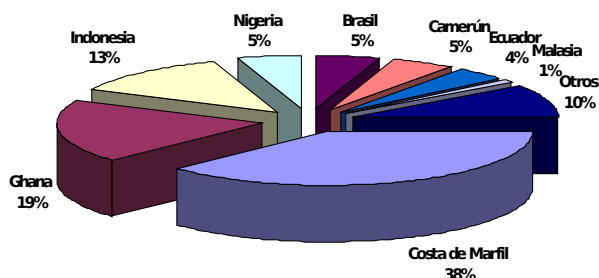
la producción mundial respecto al total registrado en la campaña anterior se cifraría en 277.000 toneladas.

Los análisis anteriores revelan un indudable crecimiento del mercado consumidor del cacao en el mundo, superando la oferta de los países productores, cuyas posiciones en este fructífero y apasionante mapa del comercio mundial presentaremos a continuación.

2. PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES. POSICIÓN DE VENEZUELA

El cultivo del cacao está localizado principalmente en África Occidental, América Central y Sudamérica y en Asia, siendo ocho países los principales productores en el mundo, señalados en orden descendente: Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, Nigeria, Brasil, Camerún, Ecuador y Malasia, estos países representan el 90% de la producción mundial.

Cuadro N° 3
Principales países productores de cacao.
Año agrícola 2005/2006



Fuente: Elaboración propia UNCTAD basado según estadística de la Organización Internacional del Cacao (ICCO)

La producción de cacao en 2006/2007 se vio frenada por dos fenómenos meteorológicos; primero, en septiembre de 2006 se presentaron las características de El Niño en el Océano Pacífico tropical, que duraron hasta principios de 2007, con un impacto adverso sobre las primeras cosechas de Indonesia y Brasil, mientras que las regiones productoras de cacao en Ecuador y Perú, lograron escaparse en gran medida de los peores efectos.

En segundo lugar, los países productores de África Occidental se vieron afectados por una sequía severa desde finales de 2006 hasta febrero de 2007, por lo que la segunda cosecha de Costa de Marfil, Ghana y Nigeria se vio bastante mermada.

En Brasil, según datos de la Asociación Comercial de Bahía, la cosecha principal tuvo un descenso de 14.000 toneladas, significando el nivel más bajo en cuarenta años. La producción de Ecuador tendría un aumento en 4.000 toneladas para un total de 118.000 toneladas. Los precios internos pagados en este país tuvieron una subida debido a la calidad superior del grano producido, con exportaciones de cacao de este tipo registrando un fuerte aumento, en tanto que las exportaciones de la clase inferior de cacao nacional descendieron considerablemente.

La producción en República Dominicana se estima en 47.000 toneladas, recuperando de a poco los niveles existentes antes de la devastación del huracán Jeanne en septiembre de 2004.

Se considera que la producción de los demás productores principales de las Américas, Colombia, México, Perú y Venezuela, apenas experimentará cambios, situándose así en torno a la campaña anterior.

En la tabla siguiente se podrá apreciar la producción de cacao en grano por países, a partir del ciclo 2002/2003 hasta el 2006/2007 y sus fluctuaciones, expresada en miles de toneladas. Es interesante observar las cifras de Venezuela, similares solamente al nivel medio alto de los noveles países productores, aunque revelando un leve aumento con respecto a la anterior zafra.

Cuadro N° 4 Producción de cacao por países⁴

Se calcula que solamente el 60% de la producción es destinada

País	2002/0 3	2003/0 4	2004/0 5	2005/0 6 Estima do	2006/0 7 Previsi ón	2002/0 3	2003/0 4	2004/0 5 Variación anual ⁵	2005/0 6	2006/07
AFRICA										
Benin	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	-	-	-	-	-
Cameroon	160.0	162.0	191.0	172.0	175.0	+29.0	+2.0	+29.0	-19.0	+3.0
Congo	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	-	-	-	-	-
Congo, Dem. Rep. of	1.7	1.7	1.7	1.7	1.7	-	-	-	-	-
Costa de Marfil	1351.5	1407.2	1286.3	1407.8	1280.0	+86.8	+55.7	-120.9	+121.5	-127.8
Guinea Ecuatorial	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	-	-	-	-	-
Gabon	0.5	0.6	0.2	0.2	0.2	+0.1	+0.1	-0.4	-	-
Ghana	496.8	737.0	599.3	740.5	690.0	+156.3	+240.1	-137.7	+141.1	-50.5
Guinea	10.0	9.8	17.0	19.0	15.0	+7.5	-0.2	+7.2	+2.0	-4.0
Liberia	2.5	2.5	3.0	3.0	3.0	+1.0	-	+0.5	-	-
Madagascar	5.0	5.0	4.0	4.5	4.0	+0.6	-	-1.0	+0.5	-0.5
Nigeria	173.2	180.0	200.0	200.0	160.0	-11.8	+6.8	+20.0	-	-40.0
Sao Tome y Principe	3.7	2.8	3.5	3.0	3.0	+1.2	-0.9	+0.7	-0.5	-
Sierra Leona	6.0	6.0	8.0	7.0	8.0	+4.7	-	+2.0	-1.0	+1.0
Tanzania	4.4	3.3	5.1	6.0	7.0	+0.4	-1.1	+1.8	+0.9	+1.0
Togo	7.9	21.7	59.0	73.0	70.0	+2.1	+13.8	+37.3	+14.0	-3.0
Uganda	3.8	4.5	5.0	7.5	7.0	+0.3	+0.7	+0.5	+2.5	-0.5
Total África	2231.2	2548.2	2387.2	2649.3	2428.0	+278.9	+317.0	-160.9	+262.0	-221.3
AMÉRICA										
Belize	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	-	-	-	-	-
Bolivia	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	-	-	-	-	-
Brasil	162.6	163.4	170.8	161.6	150.0	+39.1	+0.8	+7.4	-9.2	-11.6
Colombia	37.8	36.9	36.8	36.8	38.3	+0.6	-0.9	-0.1	-0.0	+1.6
Costa Rica	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	-	-	-	-	-
Cuba	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	-	-	-	-	-
Dominica Rep. Dominicana	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	-	-	-	-	-
Ecuador	46.7	47.3	31.3	42.0	47.0	+1.2	+0.6	-16.0	+10.7	+5.0
Grenada	86.4	117.0	115.9	114.4	118.0	+5.7	+30.6	-1.0	-1.6	+3.6
Guatemala	0.7	0.8	0.1	0.1	0.1	-0.1	+0.1	-0.8	+0.0	+0.0
Haití	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	-	-	-	-	-
Honduras	4.3	3.6	2.3	3.5	3.0	+0.2	-0.7	-1.3	+1.2	-0.5
Jamaica	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	-	-	-	-	-
México	0.7	0.7	0.2	0.2	0.6	-	-0.0	-0.5	+0.0	+0.4
Nicaragua	42.0	44.0	36.4	34.1	35.9	+2.0	+2.0	-7.6	-2.2	+1.7
Panamá	0.5	1.5	1.8	1.8	1.8	-	+1.0	+0.3	-	-
Perú	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	-	-	-	-	-
Trinidad y Tobago	14.0	16.0	18.0	18.0	18.0	+0.5	+2.0	+2.0	-	-
Venezuela	1.4	1.0	0.9	1.2	1.0	+0.1	-0.3	-0.1	+0.3	-0.2
Total América	427.8	462.0	443.1	445.3	446.3	+50.4	+34.2	-18.9	+2.2	+1.0
ASIA Y OCEANIA										
Fiji	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	-	-	-	-	-
India	8.0	8.0	8.0	10.2	11.0	+1.0	-	-	+2.2	+0.8
Indonesia	410.0	430.0	460.0	520.0	460.0	-45.0	+20.0	+30.0	+60.0	-60.0
Malasia	36.0	34.0	29.0	30.0	32.0	+11.0	-2.0	-5.0	+1.0	+2.0
Papúa Guinea	42.5	38.9	47.8	50.3	50.3	+4.3	-3.7	+9.0	+2.4	+0.1
Filipinas	5.7	5.7	5.6	5.5	5.5	-0.6	+0.1	-0.1	-0.1	-
Islas Salomón	3.9	4.4	4.6	4.4	4.5	+1.0	+0.5	+0.2	-0.2	+0.1
Sri Lanka	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	-	-	-	-	-
Tailandia	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	-	-	-	-	-
Vanuatu	1.3	1.0	0.9	2.0	2.0	+0.4	+0.3	+0.1	+1.1	-
Otros Asia y Oceanía	0.1	1.0	2.0	2.0	2.0	-	+0.9	+1.0	-	-
Total Asia y Oceanía	509.6	525.1	560.0	626.4	569.4	-27.9	+15.5	+34.9	+66.4	-57.0
TOTAL MUNDO	3168.6	3535.3	3390.4	3721.0	3443.7	+301.4	+366.7	-144.9	+330.7	-277.3

⁴ International Cocoa Organization (IICO). Quarterly Bulletin, 2007. (Cifras en miles de toneladas)

Los totales/promedios, excluidas China, India e Indonesia, se indican para ilustrar el desproporcionado efecto de la numerosa población de esos países en el consumo mundial por habitante.

3. ÉPOCA DE COSECHA EN LOS DIFERENTES PAÍSES PRODUCTORES

La producción del cacao depende mucho de las estaciones. Casi todos los países productores tienen dos períodos de recolección: la cosecha principal y la intermedia. La cantidad recolectada en la cosecha intermedia varía de un país a otro. Por ejemplo, en Côte d' Ivoire puede constituir un 10% de la producción anual, e incluso más en otros países.

PAÍS	COSECHA PRINCIPAL	COSECHA INTERMEDIA
Brasil	Octubre-marzo	Junio-septiembre
Camerún	Septiembre-marzo	Mayo-agosto
Côte d' Ivoire	Octubre-marzo	Mayo-agosto
Ecuador	Marzo-julio	Octubre-febrero
Ghana	Septiembre-marzo	Mayo-agosto
Indonesia	Septiembre-diciembre	Marzo-julio
Malasia	Septiembre-febrero	Marzo-mayo
Nigeria	Septiembre-marzo	Mayo-agosto

La época de cosecha de “commodities” agrícolas, especialmente del carácter del cacao por su alta cotización, puede adquirir en un momento determinado en relación con la “conurrencia” de mercado, una incidencia y efecto en el nivel mundial de precios, por lo que es necesario observar y tener presente la estacionalidad de las cosechas, el volumen de las mismas y la formación de stocks.

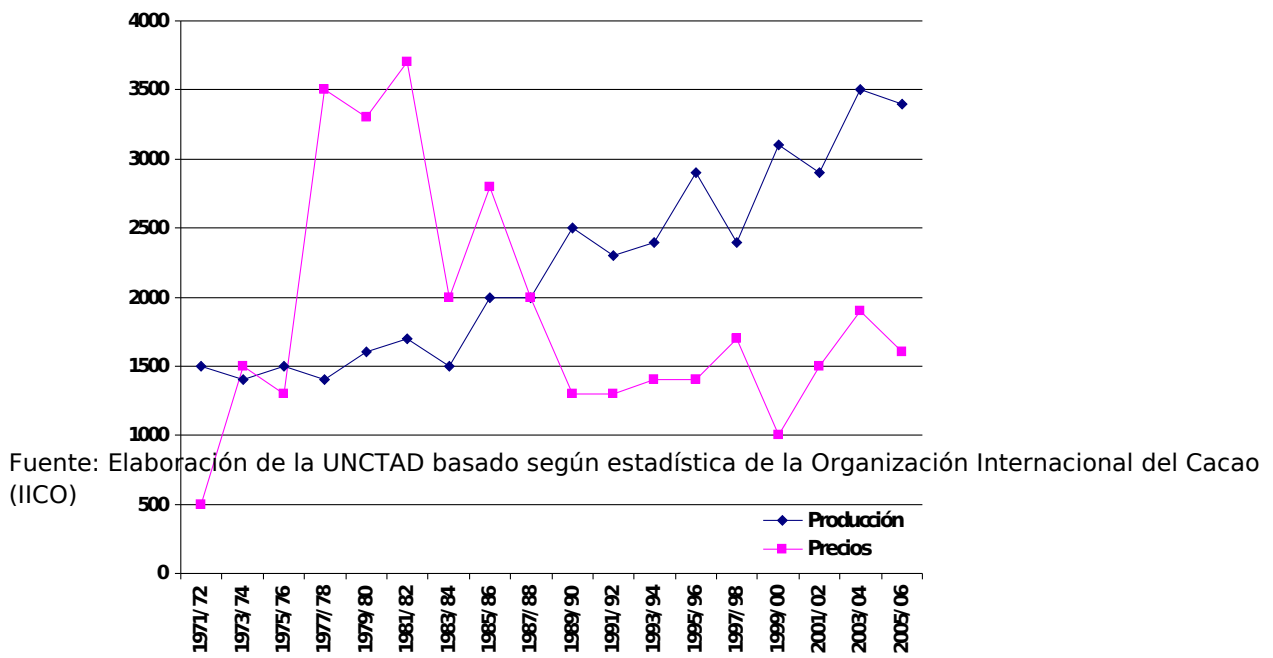
4. EL FENÓMENO DE LOS PRECIOS

Los precios de cacao responden a factores de oferta y demanda y en el ámbito internacional tienden a seguir un patrón de largo plazo ligado al ciclo del cacao, que se estima que dura un poco más de 20 años.

La característica dominante de los mismos, entonces, es su carácter cíclico de alzas y bajas, determinado por los períodos de expansión de la producción con excedentes, que genera primero una caída y más tarde un estancamiento de los precios. En consecuencia, los precios bajos derivados del exceso de la producción generalmente tienen un impacto negativo sobre las cosechas, puesto que muchos productores tienden a cambiar de cultivo, factor que nuevamente impulsa una subida de precios. El ciclo del cacao se caracteriza de esta manera, por efectos de expansión y recesión.

Los precios experimentaron un aumento importante en los años setenta, lo cual estimuló la producción en países como Malasia e Indonesia. Sin embargo, desde principios de los años ochenta los precios han disminuido y, a pesar de una pequeña recuperación a mediados de los noventa, los precios internacionales del cacao son bajos comparados con aquellos que prevalecían en la década de los setenta. Este fenómeno cíclico está patentado en el Cuadro N° 5 que sigue.

Cuadro N° 5
Precios internacionales y producción de cacao
(de 1971/72 a 2005/06)



Los dos principales mercados para el cacao en grano se encuentran localizados en Nueva York (New York Board of Trade - NIBOT) y en Londres (London Terminal Commodities Market). Éstos

operan bajo dos modalidades: en los mercados actuales o físicos y los contratos a futuro y opciones

Los principales exportadores son a la vez los principales productores de cacao. Sin embargo, países como Brasil y Malasia, que ocupan un lugar importante en la producción mundial, no son necesariamente grandes exportadores debido al tamaño de su industria interna de procesamiento que absorbe la producción. En América Latina, por ejemplo, las exportaciones de cacao de República Dominicana son superiores a las de Brasil.

La calidad del grano es un factor importante en la fijación de los precios. De acuerdo con las exigencias del cliente importador, se establecen dos casos: sobreprecios o descuentos sobre la base del precio internacional de los cacaos de Côte d'Ivoire y Ghana.

El sobreprecio del cacao es conocido como el *precio premium* y depende del tipo de grano, la fermentación y la confiabilidad del exportador. El grano fino de primera, y los extrafinos son internacionalmente conocidos por su nombre y origen. Algunos cacaos corrientes, por su homogeneidad y calidad reciben también una prima pero inferior a la de los finos aromáticos. Entre ellos son conocidos algunos granos de Ghana, Côte d'Ivoire y los cacaos corrientes venezolanos que reciben un precio premium, entre ellos se conocen el Río Caribe, Caracas Natural y Sur del Lago Natural.

Como se mencionó anteriormente, el mercado mundial de cacao fino o de aroma representa apenas un 5% de la producción mundial de cacao en grano, lo que aunado a la pérdida del prestigio en los mercados internacionales, plantea que las perspectivas para el mercado de cacao fino o de aroma no serán prometedoras a menos que se haga un notable esfuerzo dirigido a revertir estas tendencias. No obstante, en los últimos años se ha venido incrementando la demanda de cacao fino o de aroma, con el desarrollo de líneas de chocolate negro de calidad excepcional.

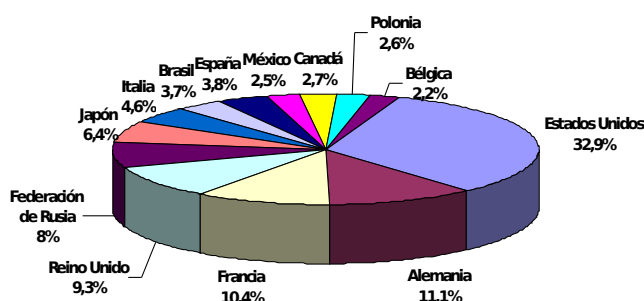
Existen asociaciones comerciales internacionales vinculadas a los países productores que se preocupan de aspectos como la regulación de la calidad, las cuales distinguen los grados de los granos fermentados buenos y los justos. Estas asociaciones son, principalmente, la Federación de Comercio Ltd. (FCC) y la Asociación de América, Inc. (CMAA) con sede en Londres y Nueva York, respectivamente.

El tratamiento de comercio justo se aplica dentro de los parámetros de una sociedad que negocia, basada en el diálogo, la transparencia y el respeto, que busca una mayor equidad en el comercio internacional y tiene como base las organizaciones de productos certificados comerciales que deben cumplir con determinados requisitos vinculados con los progresos sociales, económicos y ambientales. Por ejemplo, el premio comercial justo para el cacao de calidad standard es de US\$150 por tonelada. El precio mínimo para el cacao de calidad standard del comercio de la feria, incluyendo el premio es de US\$ 1.750 por tonelada.

5. PRINCIPALES PAÍSES CONSUMIDORES. LA INDUSTRIA DEL CHOCOLATE

Tomando en cuenta las estadísticas de los últimos 30 años, se puede observar que, con la excepción de ocho años, la oferta ha sido superior a la demanda. El cuadro siguiente presenta el balance de producción y consumo de los últimos 30 años, considerando a las moliendas como demanda primaria de cacao en grano y que señalan a los Estados Unidos como mayor comprador mundial, seguido por los países de la Unión Europea Alemania, Francia y el Reino Unido.

Cuadro N° 6
 Principales países consumidores de cacao



Fuente: Elaboración de la UNCTAD basado según estadística de la Organización Internacional del Cacao (IICO), Boletín Trimestral de Estadísticas del Cacao, cifras 2004/05

La industria del caramelo publica una lista anual de las 100 compañías globales superiores de la confitería, alineándolas por ventas totales. La tabla siguiente es un extracto de esta lista que contiene las 10 compañías con mayores ventas por valor total de confitería en 2005.

Compañía	Ventas totales 2005 US\$ Millones
Marte, Inc.	9,546
PLC de Cadbury Schweppes	8,126
Nestlé, S.A.	7,973
Balneario de Ferrero	5,580
Hershey Foods Corp.	4,881
Kraft Foods Inc.	2,250
Kaisha Ltd. de Meiji Seika	1,693
Lindt y Sprüngli	1,673
Callebaut AG de Barry	1,427
Ezaki Glico Co	1,239

Fuente: Industria del Caramelo, enero de 2006

6. CACAO Y CHOCOLATE ORGÁNICO

Es interesante hacer referencia a esta calidad o condición que se otorga al cacao como grano primario y al chocolate como derivado principal y a cuya certificación es posible acceder por los productores venezolanos.

El mercado orgánico del cacao representa una parte muy pequeña del mercado total del cacao, estimada en menos de 0,5% de producción total. ICCO estima la producción del cacao orgánico certificado en 15.500 toneladas, suplido de los países siguientes: Madagascar, Tanzania, Uganda, Belice, Bolivia, Brasil, Costa Rica, República Dominicana, El Salvador, México, Nicaragua, Panamá, Perú, Venezuela, Fiji, India, Sri Lanka y Vanuatu.

Sin embargo, la demanda para los productos orgánicos del cacao está creciendo en un paso muy fuerte, pues los consumidores son cada vez más en cuestión sobre la seguridad de su suministro de alimentos junto con otras ediciones ambientales. Según Euromonitor Internacional, las ventas orgánicas globales del chocolate eran estimadas para haber aumentado de un valor de US\$ 171 millones de 2002 a US\$ 304 millones de 2005.

Los productores orgánicos certificados del cacao deben conformarse con todos los requisitos asociados a la legislación de países importadores en la producción de productos orgánicos. La ventaja para los granjeros del cacao es que el cacao orgánico ordena un precio alto más elevado que el cacao convencional, extendiéndose generalmente de US\$ 100 a US\$ 300 por tonelada. Sin embargo, originar países con volúmenes más pequeños puede traer premios mucho más altos. Este premio debe cubrir el coste de satisfacer los honorarios orgánicos de los requisitos y de certificación de la producción del cacao pagado a los cuerpos de la certificación.

Algunas de las organizaciones implicadas en los movimientos comerciales y orgánicos de la feria son:

La organización de etiquetado de Fairtrade (FLO)

FLO, establecido en 1997, es el comercio mundial de la feria standard-setting y organización de la certificación. Desde 2004, se ha compuesto de dos cuerpos independientes, de FLO-I para standard-setting y FLO-CERT Ltd. para la certificación del comercio de la feria y las actividades de la revisión. La calidad de miembro de FLO consiste en las 19 iniciativas nacionales situadas a través de Europa, de Norteamérica, de México y de Australia/Nueva Zelanda. FLO certificó el productor del cacao de las asociaciones que están situadas en Belice, en d'Ivoire, Bolivia, Costa Rica, República Dominicana, Ecuador, Haití, Nicaragua, Panamá, Perú, Camerún, Ghana y en Côte.

La fundación máxima de Havelaar

La fundación del máximo de Havelaar garantiza a granjeros pequeños en países en vías de desarrollo un precio justo para su producto e intermedios en los productos de la comercialización, que entonces llevan el sello máximo de Havelaar. El cacao máximo de Havelaar fue lanzado en octubre de 1993.

IFOAM es una organización de paraguas para los participantes en el mercado orgánico, definidos y adoptados en 2005, principios revisados de la agricultura orgánica y ahora está en curso de establecer una definición de la agricultura orgánica, que se espera que sea adoptada en 2008.

Algunos de los fabricantes del chocolate orgánico son: Verde y negro, compañía BRITÁNICA que utiliza el cacao orgánico de una aldea en Belice para hacer sus barras de chocolate. Chocolate de Rapunzel, hecho a los EEUU y usa el cacao orgánico de la cooperativa de El Ceibo de Bolivia.

7. ORGANISMOS Y REGULACIONES EN EL COMERCIO INTERNACIONAL DEL CACAO

Las relaciones entre los productores y consumidores de cacao están radicadas en la Organización Internacional del Cacao (IICO), la cual es una organización global con sede en Londres y dentro de la cual las partes intervienen en calidad de miembros.

IICO fue establecida en 1973 con la misión de ejecutar el primer Acuerdo Internacional del Cacao, el cual fue negociado en una Conferencia Internacional del Cacao de Naciones Unidas y a partir de entonces se han producido seis acuerdos. El Sexto Acuerdo Internacional del Cacao fue negociado en octubre de 2003, dejando abierto la aceptación del mismo y, para noviembre de 2005, el porcentaje total de los países exportadores que habían accedido al Acuerdo sobrepasó el 80%.

De esta manera, el Acuerdo Internacional del Cacao entró en plena vigencia y vigor en el 2001 por primera vez en la historia de 30 años de los acuerdos internacionales del cacao.

Los países miembros de IICO representan casi el 85% de la producción del cacao del mundo y más del 60% del consumo y están representados en el Consejo Internacional del Cacao, que es el cuerpo gobernante superior del IICO.

El mandato de la Organización Internacional del Cacao es trabajar hacia una economía sostenible del cacao en todo el mundo, extendiéndose el concepto de “sostenibilidad” hacia las dimensiones sociales, económicas y ambientales en la producción y consumo del cacao. Incluye además cuestiones sobre aranceles aduaneros en las importaciones del cacao en grano, los productos intermedios del cacao y del chocolate, los impuestos indirectos, costos de producción en los diversos países y regiones, información de mercado para los granjeros

del cacao y gerencia de riesgo del precio para los granjeros a través de las cooperativas.

Una de las actividades más importantes de IICO desde su establecimiento, ha sido la recolección procesamiento y publicación de las estadísticas del cacao, que incluyen producción, precio, consumo, etc., mediante su boletín trimestral de la estadística, siendo considerada la fuente más autorizada en esta materia en el mercado.

Durante la última década, IICO ha iniciado y supervisado varios proyectos vinculados con el desarrollo de la producción y del comercio del cacao y el mejoramiento de la posición de ingresos de los pequeños productores de cacao. Algunos de estos proyectos han contado con financiamiento del fondo común denominado CFC. Para marzo de 2007, IICO cuenta con 42 países miembros, de los cuales 13 son productores y el resto consumidores. Venezuela es miembro activo de IICO.

Existe un nuevo organismo internacional de carácter privado fundado en el año 2000, denominado World Cocoa Foundation (WCF), sin fines de lucro, con sede en el Estado de Virginia en los Estados Unidos de América. Los objetivos de esta fundación son “promoción de la economía sostenible del cacao del mundo con el desarrollo económico y social y la conservación ambiental en comunidades y su mejoramiento”.

Afirma la WCF contar con casi 60 compañías como miembros que la apoyan financieramente, con el objeto específico de apoyar a los granjeros del cacao y sus familias en todo el mundo, para elevar sus rentas, mejorar la calidad del cacao sostenible que cultivan y consolidar a las comunidades consumidoras.

Creemos de utilidad consignar la clasificación arancelaria internacional aplicable al comercio del cacao, señalados en el cuadro siguiente, especificando que el código indicado como HS corresponde a la NAB (Nomenclatura Armonizada de Bruselas) y que en los países de América Andina se denomina NANDINA.

Igualmente, para efectos de los factores de conversión cacao en grano/producto intermedio y terminado.

Los códigos de clasificación de productos conforme al Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías (HS) y a la Clasificación Uniforme para el Comercio Internacional (SITC) según lo registrado bajo la convención del Sistema de Comercio General de las Naciones Unidas de Estadísticas del Cacao, se presentan a continuación:

Cuadro N° 7

Clasificación de productos básicos utilizada para estadísticas comerciales del cacao y chocolate

Producto	Descripción del producto básico	Código o HS	Código SITC
Cacao en grano	Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado	18.01	072.1
Residuos de cacao	Cáscaras, cortezas, cascarillas y desechos de cacao	18.02	072.1
Pasta de cacao	Pasta de cacao no desgrasada	18.031	072.31
Torta de cacao	Torta de cacao, pasta de cacao desgrasada total o parcialmente	18.032	072.31
Manteca de cacao	Manteca, grasa o aceite de cacao	18.04	072.32
Cacao en polvo	Cacao en polvo, sin contener azúcar añadido ni ninguna otra sustancia edulcorante	18.05	072.2
Chocolate y productos de chocolate	Chocolate y otras preparaciones alimentarias que contienen cacao (incluido cacao en polvo edulcorado)	18.06	073.0

Factores de conversión utilizados para determinar el equivalente en grano de productos de cacao:

Manteca de cacao	1.3	Chocolate y productos de chocolate	0.40
	3		
Pasta de cacao	1.25	Productos de chocolate que, según lo determinado, contienen solamente la mitad de la cantidad normal de cacao	0.20
Cacao en polvo y torta de cacao	1.18		

SECCIÓN V. EL CACAO EN VENEZUELA

1. LA HISTORIA NECESARIA

Creemos de interés hacer una breve narración del origen del cacao venezolano, a manera de reivindicación histórica botánica a nuestro favor, sin desmentir la entretenida fábula azteca de la hazaña del dios Quetzacoatl quien habría sembrado la primera planta de cacao en México hace incontables años.

Existen crónicas de que los españoles habrían encontrado plantas de cacao en el alto Orinoco y en la Amazonia venezolana que crecían de manera silvestre e igualmente ubicaron árboles esparcidos en diferentes regiones costeras hacia el oriente y en la cuenca del Lago de Maracaibo por las riberas y afluentes. Se le denominaba BACAO y a la almendra los indios la llamaban CHACOTE.

Fue en el Estado Trujillo donde los españoles sembraron el cacao en grandes haciendas, especialmente en el Valle de Pocó, exportando su producto por el Lago de Maracaibo. No obstante la mayor parte del cargamento era desviado hacia la isla caribeña de Curazao, colonia de Holanda, creando un flujo comercial hacia otros países europeos que pagaban mejor precio. Para regularizar esta anomalía que afectaba sus intereses comerciales, la Colonia Española crea la Compañía Guipuzcoana.

Durante la época de la Colonia (1600-1800), el cultivo del cacao se expandió por todo el país, siendo las primeras plantaciones en la zona costera de Barlovento fundadas por los capuchinos aragoneses, con ubicación en Curiepe y Panaquire. La almendra de Orituco, cultivada en la misma zona costera conquistó una merecida fama por su aroma y sabor.

En 1825 fue introducida en Venezuela desde Trinidad la variedad que ahora llamamos FORASTERO TRINITARIO, caracterizada por su alto rendimiento, pero de menor calidad. En la actualidad, como resultado de las hibridaciones, sólo van quedando como representantes genuinos del cacao criollo las variedades llamadas “Maracaibo”, “Chuao” y “Choroní”, que se cotizan internacionalmente a precios bonificados.

2. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL DEL CACAO

La especie *Theobroma cacao* L. puede clasificarse como sigue, según el Centro de Comercio Internacional UNCTAD/GATT (1991):

CLASIFICACIÓN BOTÁNICA O GENÉTICA:

- Cacao Criollo: corresponde a una planta de poco vigor y bajo rendimiento, destacándose la alta calidad de sus semillas. Este tipo de cacao posee un cotiledón de color entre marfil parduzco y castaño muy claro, con un olor de cacao dulce unido a un aroma delicado característico. Ejemplos de cacao “Criollo” son algunos tipos de cacao cultivados en Venezuela, en el Caribe y Nueva Guinea Papua.
- Cacao Forastero: se caracteriza por ser de mayor tolerancia a las enfermedades que el cacao Criollo. Representa aproximadamente un 95% de la producción mundial, proveniente de los países de África Occidental y Brasil.
- Cacao Trinitario: es más resistente y productivo que el cacao Criollo pero de inferior calidad. Es el resultado del cruce entre el cacao Forastero y el Criollo. Es producido en Granada, Jamaica, Trinidad y Tobago, Colombia, Venezuela y América Central.

CLASIFICACIÓN COMERCIAL DEL CACAO:

Desde el punto de vista comercial e industrial, en el mercado mundial generalmente se clasifican los granos de cacao en dos categorías:

- Cacao ordinario: granos producidos por los cacaos tipo “Forastero”; éstos son utilizados en la fabricación de manteca de cacao y de productos que tengan una elevada proporción de chocolate.
- Cacao fino o de aroma: en términos generales, los granos de cacao “Criollo” y “Trinitarios” corresponden a lo que en el mercado mundial se conoce como cacao fino o de aroma. Éste es utilizado usualmente en mezclas con granos ordinarios o “Forastero” para producir sabores específicos en los productos terminados. Los granos correspondientes a esta categoría dan características específicas de aroma o color en chocolates finos de revestimientos o capas de cobertura. También se usan (aunque cada vez menos) para producir cacao en polvo que se emplea como aroma en algunas recetas y en la preparación de algunos alimentos y bebidas.

La oferta mundial de cacao fino o de aroma es relativamente reducida y representa aproximadamente el 5% del cacao producido en el mundo.

En los cuadros siguientes N° 8 y N° 9 se pueden apreciar las zonas geográficas de Venezuela donde se producen las distintas variedades de cacao, las cuales constituyen los tipos tradicionales de exportación del país.

Cuadro N° 8
Variedades de Cacao producidos en Venezuela y su ubicación




Fuente: FACES - ULA - CIAAL

Según el estudio desarrollado por Palmaven y Fonaiap, PDVSA al evaluarlas tierras para la producción de cacao en Venezuela las condiciones edafoclimáticas del país pueden enmarcarse en lo siguiente: actualmente la población cacaotera se encuentra constituida por una serie de híbridos naturales, predominando casi en su totalidad los forasteros en las regiones de Oriente y Barlovento. El predominio de

estos cacaos introducidos se va disminuyendo a medida que se avanza hacia el Occidente. Así, en los estados Aragua y Carabobo, en el piedemonte andino y en el Sur del Lago de Maracaibo, se encuentran los cacaos finos, conformados en gran parte por cacaos criollos.

Vamos a abundar en lo referente a las condiciones climáticas, para ello se cita al anterior documento: “el cacao es una especie neotropical que se desarrolla espontáneamente entre los 18° de latitud norte y 15° de latitud sur. Su crecimiento está restringido a zonas de alta precipitación y ubicado en el estrato medio de los bosques húmedos tropicales que mantienen una vegetación siempre verde (Cuatrecasas, 1964, citado por Sánchez, 1959). Por otro lado, Burgos y Reyes (1965) consideran que la temperatura es el factor más importante en la distribución del cacao en el mundo, por esto reportan como una excepción la presencia de cacaotales en valles altos del Perú, o en el río Chama que se encuentra por encima de los 1100 msnm.

Cuadro N° 9
Zonas Productoras de Cacao
15 Entidades Federales

<p><u>Región Nororiental</u> La de mayor superficie Cacao Río Caribe Superior</p>	<p>Sucre Monagas Bolívar Delta Amacuro Amazonas</p>	 Cacao Trinitario
<p><u>Región Nororiental-Costera</u> Miranda: gran productor de Carenero Superior</p>	<p>Miranda Aragua Carabobo Guárico Yaracuy</p>	

Región Suroccidental

Gran potencial agroecológico.

Alta calidad de cacao:

Porcelana, Criollo de Mérida y

Guasare

Táchira

Apure

Barinas

Mérida

Zulia

Cacao Criollo Merideño Verde

3. ANÁLISIS DE LAS ÁREAS ACTUALES DE PRODUCCIÓN DEL CACAO

En el estudio de Palmaven referido anteriormente, se informa que los principales sitios de producción de cacao en Venezuela tradicionalmente en los últimos 40 años son: la selva tropical del Amazonas, por lo que es normal suponer que las condiciones ideales para su desarrollo sean aquellas que semejan el clima y el ambiente de las poblaciones naturales. (Braudeau, 1970)

Sánchez (1995) describe las regiones con mejor aptitud para el cultivo del cacao en Venezuela, las cuales hemos resumido de la siguiente manera:

1) La región Centro Norte Costera: que está constituida por el valle de Barlovento y los valles del litoral aragüeño. En la zona de Barlovento el cacao se cultiva principalmente en el bosque húmedo tropical, con una precipitación que oscila entre 1.800 y 3.000 mm, una temperatura media anual de 27°C, dos meses secos y una altitud de 25 a 70 msnm. Los suelos son de origen aluvial, de texturas arcillosas a francas, ph neutro a ligeramente ácido, moderadamente bien a imperfectamente drenados. En ésta zona ocurren inundaciones periódicas en las vegas de los ríos, pero de corta duración.

- En menor escala, la zona del bosque seco tropical de esta región también se cultiva cacao. La precipitación es de 1.400 mm promedio, con 5 meses secos, entre enero y

mayo. Los suelos son de origen aluvial reciente, de texturas arcillosas y moderadamente bien drenados.

- Igualmente en algunas zonas del bosque húmedo premontano se cultiva cacao. Esta zona de vida se caracteriza por estar a una altura de 800 msnm y por una precipitación entre 1.100 y 2.200 mm, con suelos aluviales, de texturas finas y bien drenados.

En los valles del litoral aragüeño, el cacao está restringido a los bosques de galería, con altitud menor de 200 msnm, con precipitaciones menores de 1.100 mm, por lo que utilizan riego complementario, instalado en la época de la colonia durante varios meses al año, los suelos son poco profundos y de texturas franco-arenosas.

2) La región Nor-Oriental: está constituida principalmente por la Península de Paria y las zonas aluviales de los estados Delta Amacuro y Monagas. Las áreas de producción con cacao se ubican en el bosque húmedo tropical y bosque seco tropical, con precipitaciones entre 1.000 y 1.800 mm, con un período seco entre cuatro y seis meses. Los suelos son aluviales, con un adecuado nivel de fertilidad y presentan problemas por inundaciones periódicas, especialmente en Delta Amacuro.

3) La región Occidental: comprende la zona Sur del Lago de Maracaibo y los piedemontes de los estados Barinas, Portuguesa, Táchira, Mérida y Apure. Es bueno acotar que Lara tiene vinculación con las estribaciones de la Cordillera de la Costa y está en la frontera del piedemonte andino por lo que producía cacao hace 80 años en los municipios actuales que se encuentran allí, como son Andrés Eloy Blanco, capital Sanare, Municipio Morán, capital El Tocuyo, algo de cacao en la zona de Sarare, por su cercanía topográfica con Yaritagua,

antiguamente perteneciente al Estado Lara. Es bueno recordar que Yaracuy nace como Estado en los albores del siglo XX por las nuevas limitaciones territoriales, luego se detalla en forma gráfica, zonas potencialmente aptas para iniciar un programa de desarrollo de fundación del cacao en el Estado Lara.

En el Sur del Lago, el cultivo se desarrolla en las áreas de bosque húmedo tropical y bosque seco tropical, con suelos aluviales recientes, profundos y bien drenados.

En la región de los piedemontes, las zonas de producción se localizan en los bosques de galerías y en el bosque húmedo tropical.

Por otra parte, para dar una mejor idea de la dimensión de las áreas actuales, nos referimos al anuario estadístico del Ministerio de Agricultura y Cría, quien en su anuario de 1996, presentado en el Cuadro N° 4, reporta que en el país existen 60.900 Ha cultivadas con cacao, con una producción promedio de 16.978 TM/año y un rendimiento aproximado de 298 kg de cacao seco por hectárea.

En las estadísticas presentadas se aprecia que el 87% de la producción nacional actual, se encuentra en los Estados Miranda y Sucre, donde dominan los cacaos tipo forastero. De estos estados, Sucre es productor tradicional de cacao corriente (sin fermentar) y Miranda es productor tradicional de cacao fermentado.

Cuadro N° 10
 Áreas actuales de producción de cacao
 (1996)

Estado	Superficie cosechada (ha)	Producción (TM)	Rendimiento (Kg/ha)
Delta Amacuro	619	186	300
Amazonas	101	35	347
Apure	1.583	395	250
Aragua	925	218	236
Barinas	1.292	362	280

Carabobo	361	95	263
Guárico	30	6	200
Mérida	892	267	299
Miranda	29.963	8.880	296
Monagas	700	138	197
Sucre	22.875	5.847	256
Táchira	485	177	365
Yaracuy	250	63	252
Zulia	824	309	375
TOTAL	60.900	16.978	298

Sin embargo, unos años después en los anuarios estadísticos del Ministerio de Agricultura y Tierras, 1999; 2001; 2003, presentado en los cuadros siguientes, ofrece un reporte que el país existen 50.642 has para el año 2003, por lo que se observa que el año 1996, el mismo Ministerio reportaba 60.900 hectáreas en producción, con una producción de 16.978 toneladas de semillas de cacao y un rendimiento por ha de 298 kilogramos, el cual demuestra en el último dato que pocos cambios en productividad ha habido en ese septenio y en la pérdida de hasta 10.000 hectáreas entre 1996 y 2003.

Cuadro N° 11
 Productividad por Región en Venezuela
 (kg/ha)

Región	1999	2001	2003
Nororiental	339	343	399
Norcentral-Costera	351	284	253
Suroccidental	353	376	353
VENEZUELA	273	295	303

Fuente: MAT. Cálculos propios

Como se podrá observar existen zonas tradicionales que mantienen niveles de productividad bajos, en especial, la zona nor-central costera con tendencia a la baja en los últimos tres años de la data. Se sabe que subir la producción por hectárea en cualquier rubro

agrícola no es fácil, más si se mantienen los mismos sistemas agronómicos tanto en fundación como en mantenimiento, lo cual castiga en forma permanente las plantaciones.

Cuadro N° 12
 VENEZUELA. Superficie cosechada de cacao por región
 (En Ha)

Región	1999	%	2001	%	2003	%
Nororiental	23.870	47,98	24.565	45,46	23.278	45,97
Norcentral-Costera	21.200	42,61	22.878	42,34	20.797	41,07
Suroccidental	4.678	9,40	6.596	12,21	6.567	12,97
TOTAL	49.748	100	54.039	100	50.642	100

Fuente: MAC. Cálculos propios

Cuadro N° 13
 VENEZUELA. Producción de cacao por región
 (TM y %)

Región	1999	%	2001	%	2003	%
Nororiental	5.880	42,39	7.505	47,50	7.524	49,11
Norcentral-Costera	5.796	41,79	5.977	37,83	5.479	35,76
Suroccidnetal	2.194	15,82	2.317	14,67	2.319	15,14
TOTAL	13.870	100	15.799	100	15.322	100

Fuente: MAC. Cálculos propios

Nuestro trabajo se centra en destacar que en el país existen otras áreas que fueron en los siglos anteriores, zonas de producción

destacadas como el Estado Lara y las fronteras de la misma, como Yaritagua, donde llegaba el Estado, tanto de zona de influencia económica como poblacional, así como en la cuenca que derrama el Río Turbio. Dentro de las limitaciones que pueden existir en una región con zonas importantes del Estado con déficits crónicos de agua, se tienen aun así, diferentes pisos climáticos sobre el nivel del mar y por ser piedemonte andino, se consiguen diferentes niveles de pluviosidad que permite ofertar una nueva oportunidad económica para iniciar en zonas específicas previamente evaluadas por los expertos, al reiniciar el desarrollo del cultivo del cacao; además existe una cultura de trabajo agrícola que puede ofrecer mayor seguridad en la fundación y mantenimiento de la producción de cacao para las principales fábricas existentes en el país, que por cierto se encuentran en la capital del Estado (Chocolates Carbonero y El Rey). Seguidamente se presenta la superficie sembrada para el último año de la data con sus rendimientos por Entidad Federal.

Cuadro N° 14

VENEZUELA. Cacao. Superficie, producción y rendimiento según entidad federal
 AÑO 2003

Entidad Federal	Superficie cosechada	%	Producción (T)	%	Rendimiento (Kg/Ha)
Amazonas	67	0,13	32	0,21	478
Apure	1.300	2,56	344	2,24	265
Aragua	366	0,72	59	0,38	161
Barinas	914	1,80	447	2,91	489
Bolívar	93	0,18	22	0,14	237
Carabobo	300	0,59	77	0,50	257
Delta Amacuro	469	0,92	308	2,00	657
Guárico	20	0,04	7	0,05	350
Mérida	2.970	5,85	1.056	6,87	356
Miranda	20.000	39,37	5.310	34,53	266
Monagas	950	1,87	209	1,36	220
Sucre	21.859	43,03	7.007	45,57	321
Táchira	552	1,09	147	0,96	266

Yaracuy	111	0,22	26	0,17	234
Zulia	831	1,64	325	2,11	391
TOTAL	50.802	100	15.376	100	303

Fuente: Dirección de Estadística M.A.T.

Tal como se observa en el cuadro anterior, hay regiones, subrayadas por nosotros, que por las condiciones excepcionales donde se cultiva el cacao más sus prácticas culturales, superan los promedios nacionales, a nuestro entender, además de las especificidades de las condiciones climáticas, las labores agrícolas y el paquete agronómico que se lleva adelante dado que opiniones de autores donde se habla de que el productor tradicional en la zona de Miranda no realiza suficientes labores agrícolas, más la delincuencia que actualmente azota algunas zonas cacaoteras del país.

Además de los estados Apure y Barinas, otros estados de importancia son Aragua (productor de cacao tipo extrafino, conocido como Chuao) y Zulia, también conocido por la producción de cacao extrafino (Porcelana), encontrándose en este estado dos grandes productores de este tipo de cacao, SOCAOVEN y SUMANDES, ambos con plantaciones muy jóvenes.

a. Condiciones actuales de la actividad de explotación del cacao

Venezuela es un productor marginal de cacao a nivel mundial, aportamos el 0.64 por ciento (%) de la producción mundial, el 1.21% de la superficie cultivada mundial y el 0.3 % de la capacidad de molienda mundial. Durante el siglo XVII Venezuela llegó a ser el primer productor de cacao del mundo y a principios del siglo XX fue compartido por Brasil, Ghana y Camerún. Como se sabe desde los 70's Costa de Marfil ocupa la primera posición como productor mundial de cacao. Como se pudo observar en los cuadros anteriores, el país sólo produce 15.000

toneladas de cacao al año con un rendimiento anual de 240 hasta 300 kilogramos por Ha. En promedio, tres veces menos que la República Dominicana, aun así existen zonas en Venezuela que demuestran que son el doble de ese dato, además, el promedio mundial es del doble del nacional. De esta producción, el 69.4% es comercializado en el mercado internacional, el 30 % va a la industria nacional y una cantidad muy pequeña es procesado por la industria artesanal. Este preámbulo se da para destacar la necesidad de fortalecer la transferencia de información, conocimiento y destrezas para apoyar esta actividad económica, no solo por la rentabilidad de la propia actividad agrícola sino por el contenido ecológico como protector de zonas que pueden ser frágiles desde el punto de vista de protección de los acuíferos y ríos que nacen, especialmente en Lara donde existen zonas de excelente aptitud para el cacao como son las áreas adyacentes del río Yacambú, y otros ríos como el Acarigua que irriga el Estado Portuguesa, otras ABRAE existentes en el Estado Lara, donde se inician plantaciones privadas que deben fortalecerse en capacitación, apoyo financiero y seguridad jurídica entre otros. Pensamos sólo en la región larense dado que únicamente tenemos un río, el Río Tocuyo, donde se asientan cada día que pasa, más personas y actividades sociales y económicas que necesitan agua para el quehacer diario, por ello, existe un beneficio oculto independiente al hecho económico que es la disponibilidad de tener agua o no. En un momento dado para cubrir nuestras necesidades y su proyección a 50 años. Otro criterio que se valora poco en su justa proporción es la generación de empleo fijo en el sector rural, este es tres veces mínimo más barato que en la ciudad, tal como lo planteaba FAO en los años 80's. Más los costos de infraestructura es hasta doce veces más barato en el campo que en la ciudad acotaba FAO, lo cual hace atractivo en estos tres criterios básicos el fortalecimiento de la actividad.

El Estado Lara no aparece en las estadísticas oficiales por no tener producción registrada desde hace 80 años, ya que hasta los años 30's se exportaba el cacao en grano, registrado por el cronista Ramón Querales historiador de la ciudad de Barquisimeto; el proceso de urbanización, la caída de los precios del café principal rubro que mantenía las poblaciones con una gran actividad económica agrícola y pecuaria hace desaparecer el rubro y el desarrollo petrolero, entre otros, todo ello coadyuvó en la desaparición de la actividad productiva; sin embargo, ahora, con el apoyo del programa agrícola que desarrolla el Complejo Yacambú-Quíbor se propone estabilizar las zonas que tanto por inundación de la represa en los próximos años como para ofertar nuevos cultivos alternativos que permitan detener la tala y quema en una zona frágil como todo ecosistema de bosque nublado se inicia en estos momentos un programa de apoyo tanto público como privado, en este caso con la Empresa Chocolates El Rey, empresa por excelencia en Venezuela en producción y comercialización de chocolates y bebidas achocolatadas, ellos acompañan a los productores del Municipio Andrés Eloy Blanco en la capacitación para la fundación y mantenimiento de la producción de cacao. Es necesario recordar que este árbol es un espécimen excelente para la reforestación productiva.

Las unidades productoras de cacao en Venezuela son explotaciones de tipo familiar y de muy pequeña extensión en su mayoría. Puede señalarse según el CONICIT en su Cuaderno N^o 1 de Desarrollo del cacao y otras especies, que el 34% del total de las plantaciones tienen superficies inferiores a 5 hectáreas y el 52% de ellas muestran superficies inferiores a las 10 hectáreas. Para 1961 existían 18.259 fincas dedicadas al cultivo del cacao; en 1985 esta cifra bajó a 16.716 unidades productivas, que en términos de superficie cosechada significaron para el año 1993 unas 65.366 hectáreas, ello demuestra como el hectareaje, ha estado bajando desde hace 10 años, posible causa a nuestro parecer de la necesidad de construir una nueva

generación de productores con nuevos criterios, aptitudes y conocimientos del rubro y lógicamente con mayores áreas de cultivo lo que permitirá el mantener la plantación y no ser abandonadas por el agricultor al no poder mantenerlas. En este orden de ideas, se debe dar un reconocimiento a FUNDACITE-Aragua, la cual utiliza medios de información y un intenso trabajo de capacitación para construir una nueva generación de productores de cacao en su Estado. Si se recuerda los cuadros anteriores, el lector se podrá dar cuenta que ha bajado aun más la superficie cosechada de este cultivo, lo cual podríamos asegurar en un veinte y tres por ciento (23%) al utilizar la productividad nacional por ha. En el año 2003, según la data dicha antes, con las características mencionadas presentó una producción de 16.080 TM/año, lo cual significa un rendimiento aproximado de 303 kg de cacao seco por hectárea para el año 2003. Cabe resaltar que, potencialmente, el rendimiento promedio de una plantación de cacao puede ubicarse por encima de los 1.200 kg por hectárea por año, según estudios de Palmaven y productores del sur del lago de Maracaibo. Ya que con cacaos híbridos con características de criollos bajo riego con bajo y moderado nivel de manejo se alcanzan niveles de producción de hasta 2.000 kilogramos por hectárea según el estudio realizado por Palmaven en consorcio con Fonaiap y financiados por Conicit.

Existe una enorme variedad de especies autóctonas de excelente calidad y de difícil adaptación en regiones diferentes a la de su origen. Sin embargo, el deterioro de las plantaciones por falta del mantenimiento adecuado, la avanzada edad de las plantas y la presencia de enfermedades han venido mermando su rendimiento, convirtiéndose esta variedad en una de las debilidades del sector. Por este motivo, cuando se habla de situar a Venezuela nuevamente en una posición competitiva con relación a la exportación del cacao nos basamos, fundamentalmente, en la alta calidad del cacao venezolano y en la vinculación con las firmas tanto nacionales como internacionales

que dominan el mercado de chocolates finos y extrafinos.

Es por esto que al mismo tiempo que establecer un programa para aumentar la producción actual, la estrategia debe apuntar hacia mejorar y rescatar los cacaos de calidad, extrafinos y aromáticos que nos caracterizaron en el pasado.

4. PREDOMINIO INTERNACIONAL DEL CACAO VENEZOLANO

Venezuela fue, hasta hace pocos años, considerado como un país productor exclusivamente de cacaos criollos, finos o de aroma, aunque recientemente en 1993, fue reducido a la condición de productor parcial, por la creciente introducción de cacaos de tipo trinitario y, en algunas áreas, de cacaos tipos Forastero y Forastero scavina.

De acuerdo con la clasificación venezolana, que debe ser ajustada a la clasificación mundial, en el país se producen tres categorías de cacao:

- El extrafino, criollo auténtico y bien fermentado, responsable de un 1% de la producción nacional;
- El fino de primera, F1, Trinitario o Forastero bien fermentado, responsable de un 55% a 60% de la producción nacional;
- El fino de segunda, F2, Criollo, Forastero o Trinitario no fermentados, responsables de un 40 a 45% de la producción nacional.

El cacao extrafino se exporta a Francia, con destino a la chocolatería de lujo, el F1 se exporta a las chocolaterías de Japón y Europa, y el F2 se destina a la industria nacional.

Por otra parte, el cacao de Barlovento es fermentado en un 80%, el oriental en un 5%, el Sur del Lago en un 40 a un 50%, mientras que el cacao de Barinas no es fermentado. El cacao corriente o F2 venezolano es secado al sol después de su recolección. Si no es recubierto, se rehumedecería en caso de lluvia. Eso entraña una fermentación no

deliberada que permite e la práctica una producción de cacao fermentado F1.

Al aplicarle al cacao venezolano los criterios de tipicidad, encontramos que desde el punto de vista histórico, se puede afirmar la permanencia del país como proveedor de caco fino para Europa desde la década de 1630 y continuará haciéndolo, de menos en menos, hasta bien avanzado el siglo XX. Las variedades de cacao Criollo poblaban las plantaciones españolas de la época colonial, existentes principalmente en Miranda, Aragua, Carabobo y Sucre. En 1825 en el país es introducido desde Trinidad el cacao tipo Trinitario, y mucho tiempo después se introdujeron otras variedades mejoradas de Forastero en un afán de los técnicos venezolanos por aumentar la productividad de la planta y lograr una mayor resistencia a plagas y enfermedades. A raíz de ello, en las regiones nororiental y norcentral se estableció un mosaico de tipos diversos de cacao, que redujeron el cacao criollo puro a su mínima expresión. Menor impacto produjeron esas introducciones en la región suroccidental, donde prevalecen los cacaos criollos Porcelana, Mérida Guasare. A pesar de esas introducciones, tempranas y tardías, el cacao Criollo de alta calidad aún permanece en el país, ofreciendo un grano de óptima calidad, fundamentado sobre una tradición.

El cacao Criollo venezolano fue introducido en la isla de Trinidad por los españoles en el siglo XVII. En 1727 una prolongada sequía, seguida de un ciclón, destruyó gran parte de las plantaciones. Luego, a la isla se introdujo cacao Forastero del Orinoco, que con los Criollos sobrevivientes del ciclón produjo una nueva variedad: el Trinitario, más resistente que el Criollo y menos rústico que el Forastero.

Desde el punto de vista sensorial, se puede afirmar que los Criollos Porcelana, Mérida y Guasare fermentados son de óptima calidad, al igual que el Ocumare, el Carenero Superior, el Chuao, el Río Caribe, etc. Esa elevada calidad la producen sus características organolépticas: sabor, acidez, astringencia, dulzura, olor, fragancia, persistencia en la boca y

sabores singulares (nuez y floral), y de las cuales dan fe los análisis de Clapperton.

Desde el punto de vista socioeconómico, se puede afirmar, de una manera general, que la actividad cacaotera nacional está muy arraigada a una tradición, en cuanto a técnicas, métodos y conocimientos, que se remonta comercialmente al siglo XVII. La producción de cacao está a cargo mayormente de productores campesinos que laboran en pequeñas parcelas, situadas en pequeñas comunidades deprimidas económicamente y en las cuales los ingresos derivados de la actividad han sido, hasta ahora, muy importantes.

La almendra de cacao es un producto que puede ser plenamente identificada y diferenciable por tipos y regiones de producción, siempre dentro de la categoría de cacaos aromáticos, finos o de aroma.

Este producto tiene una diferenciación evidente: se adapta, por su naturaleza de cacao fino o de aroma, a un determinado segmento de mercado internacional donde los consumidores son muy exigentes: el de la chocolatería de lujo, y participa en una pequeña proporción, generalmente no superior al 5%, en las mezclas más tradicionales de chocolate. Satisface, pues, el hedonismo de un segmento de consumidores y, a la vez, sostiene una estructura socioeconómica caracterizada por el pequeño y desasistido productor de los países en desarrollo.

En cuanto al territorio⁵, el cacao, en sus diferentes tipos y variedades, puede circunscribirse a determinadas zonas geográficas, claramente delimitables por los estudios históricos, donde los factores naturales y humanos tienen una responsabilidad determinante, hasta el punto que algunos especialistas han llegado a hablar de nichos ecológicos para ciertos tipos de cacaos criollos, como sucede en el caso del Porcelana, Mérida o Guasare. En síntesis, en cuanto al territorio, puede comprobarse el condicionamiento del producto por las cualidades

⁵ "La economía del cacao en Venezuela". Dr. Rafael Cartay. FACES, ULA, 1997

edafoclimáticas existentes en las diferentes regiones, su vinculación con la producción y el consumo desde larga data y el anclaje de prácticas, métodos, técnicas y conocimientos con la tradición.

Los estudios especializados, que deberían realizarse, harán más evidente estos criterios utilizados para definir la tipicidad del cacao criollo en las diferentes regiones de producción.

a) La oferta venezolana

La exportación del cacao en grano, iniciada con la introducción inicialmente en Europa de nuestro producto y más tarde en los Estados Unidos, provocó la creación de una demanda sostenida que fortaleció la plantación de nuevas áreas en el país y el mejoramiento paulatino de la calidad del grano. Por el lado de los mercados consumidores, igualmente, se acrecentó el consumo del chocolate y la necesidad de contar como cierto el abastecimiento por parte del exportador venezolano, creándose así un nexo comercial con características muy especiales de “bonna fide” y tratamiento comercial que se hizo tradicional.

De estas relaciones nació el reconocimiento por parte del comprador en los países europeos, especialmente, Alemania, Holanda, Francia e Inglaterra, de otorgar al cacao venezolano un nivel de precio superior al grano al grano ordinario o de granel de otros orígenes. Este precio “Premium” es bastante halagador para el productor venezolano, el cual destina el 55% de su producción para la exportación, mientras que el 40% queda para el consumo interno, a la vez que el 5% restante está representado en la exportación de productos terminados.

Es del caso mencionar que el cacao venezolano requiere solamente como prueba de identidad para el comprador extranjero del certificado de origen que otorgan las autoridades venezolanas, lo cual no ocurre con el “cacao orgánico”, el cual requiere de certificación especial por parte de empresas internacionales especializadas.

b) Tratamiento preferencial para las variedades selectas. Régimen multilateral

El tratamiento de precio “Premium” para las variedades de cacao selectas denominadas internacionalmente grano “fino” o “de sabor” y la aparición de producciones de granos de esta calidad en otras regiones del mundo, ha hecho necesario la creación de ciertas normas y un régimen especial que defienda y supervise la autenticidad de cada producto y venta realizada, con base a las disposiciones del Acuerdo Internacional del Cacao de 2001, el cual entró en vigencia en 2003.

De esta manera, dentro de IICO - Organización Internacional del Cacao, con sede en Londres, se han dictado normas emanadas de reconocidos expertos mundiales sobre cacao, que establecen los parámetros físicos, químicos y organolépticos para distinguir el cacao fino y de sabor del cacao ordinario, básico o granel, con base a las muestras correspondientes.

Una comisión especial derivada del International Cocoa Council, reunido en Guayaquil, Ecuador, en marzo de 2005, recomendó que se reconozcan como cacao fino o de sabor solamente los porcentajes en actual exportación y no los comprendidos como producción. Este estudio determinó que quedaban incluidos, de un total de 19 países productores en total, los siguientes con el correspondiente porcentaje de participación:

PAÍS	PORCENTAJE
Colombia	100%
Ecuador	75%
Grenada	100%
Indonesia	1%
Jamaica	100%
Madagascar	100%
Papua Nueva Guinea	25%
Santa Lucía	100%
San Tomé y Príncipe	35%
Trinidad y Tobago	100%
Venezuela	75 o 100%

Se desestimaron las peticiones de Costa Rica, Dominica, Saint Vicent, Samoa, Sri Lanka, Surinam. Igualmente, en el caso de Brasil, se estableció que no exporta cacao finos o de sabor y sobre Costa Rica, que el volumen de sus exportaciones era muy pequeño.

c) Normativa venezolana de incentivo a la exportación

Hay que tener presente que también el cacao en grano, en su carácter de producto agrícola primario, tiene derecho a gozar de incentivo o bono agrícola, según la Ley y Reglamento vigente sobre Incentivo a la Exportación valedero al 10% del valor FOB de la respectiva venta al exterior.

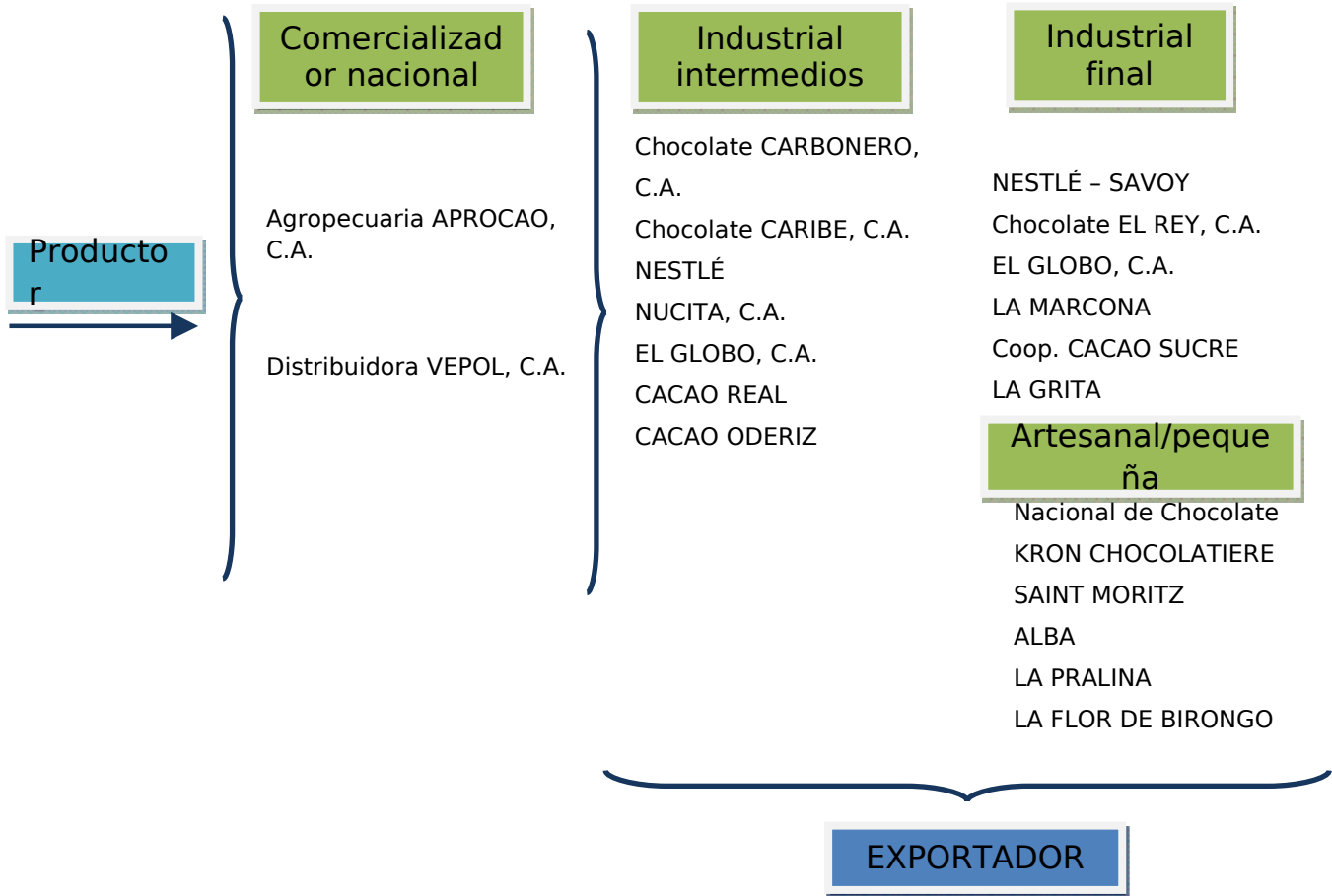
Igualmente, hay que considerar los efectos de preferencia arancelaria derivadas del Sistema Unilateral denominado SGP - Sistema Generalizado de Preferencias que aplican la UE, EEUU, Canadá y Japón a las importaciones provenientes de los países en desarrollo.

5. FACTORES ECONÓMICOS EN LA ACTIVIDAD CACAOTERA EN VENEZUELA

Son variados los elementos productivos y factores económicos que intervienen en el proceso o cadena que caracteriza a la actividad cacaotera y la cual en todas sus fases va arrastrando un valor agregado que enriquece la misma.

En nuestro país intervienen los factores tradicionales, el productor, el industrial de productos intermedios, el industrial del producto terminado, incluyendo al artesano y al exportador. Se podrá observar que en nuestro medio no figura la entidad agrotécnica oficial especializada, el instituto de innovación y extensión tecnológica ni el organismo financiador.

Cuadro N° 15
Factores económicos en la actividad cacaotera de Venezuela



CAPEC - Cámara Venezolana de Productores y Exportadores de Cacao y Café

BROKERS y Agentes Internacionales

6. EXPORTACIONES VERSUS IMPORTACIONES

Resulta interesante contrastar las cifras sobre las exportaciones realizadas por Venezuela en el ramo de CHOCOLATE, en relación con las importaciones del mismo rubro efectuadas durante los años 1998 al 2006, según el cuadro siguiente.

Es sorprendente notar el crecimiento de las importaciones, habida cuenta de la moderna y eficiente industria chocolatera venezolana, lo cual es revelador de dos importantes premisas:

- a) La producción de chocolate doméstico no cubre la demanda interna;
- b) Se ha producido un aumento violento de la capacidad adquisitiva del venezolano que provoca esta nueva demanda.

Como conclusión, aparece un argumento valedero y positivo que apunta a la necesidad de elevar la producción y la productividad del cacao en el país.

Un factor que pudiera alegarse en este aumento de las importaciones no podría achacarse a facilidades de orden arancelario, pues la mayoría de los países de origen de dichas importaciones no gozan de rebajas que favorezcan sus ventas, siendo el arancel común aplicable del 20% ad valorem por igual para el chocolate.

Cuadro N° 16
 Exportaciones

CACAO EN GRANO (BRUTO)	US DÓLARES	PAÍS DESTINO
NANDINA: 1801.00.19 2006	Total 388.135	Japón, Alemania, Italia
CACAO EN GRANO (TOSTADO)		
NANDINA: 1801.00.20		
1998	61.515	Francia
2002	549	Alemania, EEUU
2003	1.125	EEUU
2004	14.597	EEUU
2005	<u>280.249</u>	Holanda, España, Japón, EEUU
	Total 359.035	
CHOCOLATE		
NANDINA: 1806.32.00		
2000	1.898.187	Colombia, EEUU, Reino Unido, Japón
2001	495.738	EEUU, Japón
2002	778.233	EEUU, Japón
2003	1.020.305	EEUU, Japón, Reino Unido
2004	2.202.542	EEUU, Japón, R.Unido, Holanda, Canadá, Puerto Rico
	1.775.780	EEUU, Cuba, Japón, R.Unido,

2005	<u>297.682</u>	Curazao,
2006	8.468.467	Holanda EEUU, Japón

Fuente: Banco de Comercio Exterior- BANCOEX. Gerencia de Inteligencia Comercial. Unidad de Análisis de Mercado.

IMPORTACIONES

CHOCOLATE	US DÓLARES	PAÍSES DE PROCEDENCIA (total 14)
NANDINA: 1806.32.00		
2000	4.777.902	Colombia, Perú, Suiza, Chile,
2001	5.559.732	Reino Unido, Brasil, Ecuador,
2002	2.975.241	EEUU, España, Holanda, Italia,
2003	2.318.312	Argentina, Alemania, Turquía
2004	6.427.856	
2005	8.641.681	
2006	<u>13.331.289</u>	

Fuente: Banco de Comercio Exterior- BANCOEX. Gerencia de Inteligencia Comercial. Unidad de Análisis de Mercado.

7. CONSIDERACIONES Y ANÁLISIS ESTADÍSTICO COMPRENSIVO

De acuerdo con información suministrada por la ICCO (1999; 2003), entre el período 1970/71 y 2002/03, la producción mundial de cacao en grano creció 1,9 veces; la tendencia general ha continuado siendo ascendente, aunque se ha producido una disminución de las tasas de crecimiento en comparación con las observadas durante la década de 1980.

A partir de 1996 se produjo un descenso de la producción mundial de cacao. Sin embargo, los pronósticos de largo plazo de la ICCO vislumbran un crecimiento de esta variable en los próximos años, dado el aumento de la superficie cultivada en Indonesia y los incrementos de la productividad logrados con las variedades de híbridos de cacaoteros recién sembrados en

Côte d'Ivoire y Ghana que producirán una mayor oferta lo anuncian María L. Quintero y K. Díaz de Montes en su trabajo publicado en la Revista Agroalimentaria de Enero 2004. Los comentarios anteriores que identifican el comportamiento del negocio del cacao en el mundo, es dado que según nuestro criterio, la exportación del rubro y su propio consumo, está en función de las tendencias de precios y consumo del cacao y sus derivados, sea como chocolates o como producto incorporado a productos alimenticios sea como golosinas o complementarios de la dieta humana.

Tal como se observa en los cuadros siguientes, la producción de cacao en las últimas centurias, según datos del Ministerio de Agricultura y Tierras de Venezuela, han disminuido las áreas sembradas pero aumentadas la productividad por hectárea. Existió decrecimiento en los precios corrientes en los años ochenta, pero luego, producto del aumento del consumo mundial, pareciera que hay un aumento en los precios corrientes en dólares, posiblemente como está pasando en otros productos de consumo final; consideramos que un aumento del producto en los países asiáticos generará una desaparición de los inventarios mundiales como sucedió con el azúcar que en el año 2000 no tenía mercado.

Cuadro N° 17

Producción Nacional de Cacao

COSECHAS	PRODUCCIÓN NACIONAL *1	MOLIENDA NACIONAL *2	EXPORTACIONES *3
91-92	16,326	7,667	8,659
92-93	16,205	6,354	9,851
93-94	14,243	5,479	8,764
94-95	12,010	5,070	6,940
95-96	16,053	4,670	11,383
96-97	13,114	3,917	9,197
97-98	12,364	4,572	7,792
98-99	13,791	4,164	9,627
99-00	14,186	5,257	8,929
00-01	11,966	4,770	7,196
01-02	12,921	4,884	8,037
02-03	14,062	5,781	8,281
03-04	16,032	8,259	7,773
04-05	15,690	7,432	8,258

05-06	19,479	6,601	12,878
PROMEDIO	14,563	5,658	8,904

Fuente: *1 MAT, *2 Aprocao, *3 CAPEC

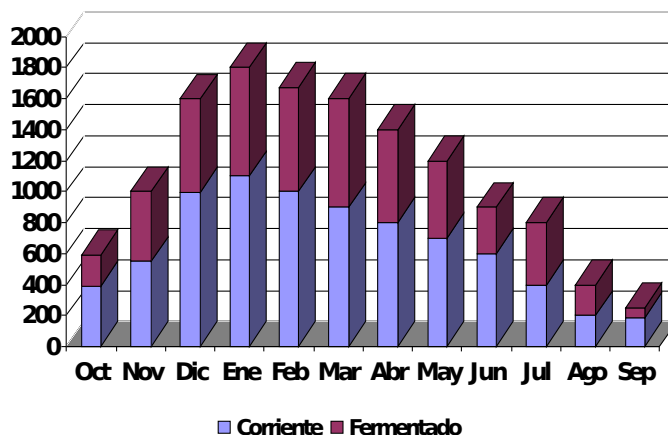
Cuadro N° 18
Superficie, Producción y Rendimiento del Cacao en Venezuela
Años 1950 al 2005

AÑO	SUPERFICIE COSECHADA (HA)	PRODUCCIÓN (T)	RENDIMIENTO (KG/HA)
1950	78.780	18.205	231
1951	78.349	16.977	217
1952	77.919	17.601	226
1953	77.488	21.321	275
1954	77.058	20.771	270
1955	76.627	20.016	261
1956	76.197	23.447	308
1957	75.766	20.655	273
1958	75.336	19.316	256
1959	74.905	17.745	237
1960	74.475	18.517	249
1961	74.044	16.901	228
1962	73.614	18.910	257
1963	73.184	20.771	284
1964	70.000	20.469	292
1965	70.000	20.173	288
1966	71.635	19.881	278
1967	71.635	20.659	288
1968	69.754	19.332	277
1969	70.496	18.278	259
1970	70.594	18.883	267
1971	70.870	19.413	274
1972	67.408	17.211	255
1973	70.346	19.691	280
1974	69.990	17.928	256
1975	73.973	19.953	270
1976	72.513	15.091	208
1977	69.730	16.389	235
1978	69.216	16.610	240
1979	70.415	17.590	250
1980	67.974	14.953	220
1981	66.989	14.840	222
1982	63.598	13.257	208
1983	67.672	13.960	206
1984	60.617	10.584	175
1985	51.540	10.938	212
1986	52.008	11.955	230
1987	56.062	12.614	225
1988	58.525	13.636	233
1989	58.979	13.978	237
1990	62.609	15.527	248
1991	65.021	16.028	247
1992	69.796	17.100	245
1993	65.366	16.080	246
1994	67.728	16.661	246
1995	60.899	16.978	279
1996	61.332	17.124	279
1997	62.085	18.529	298
1998	60.746	17.965	296
1999	50.898	13.918	273
2000	56.644	16.126	285
2001	53.706	15.834	295
2002	55.162	16.164	293
2003	50.802	15.376	303

2004	52.020	15.931	306
2005	53.813	16.998	316

Fuente: Ministerio de Agricultura y Tierras. Dirección de Estadística

Cuadro N° 19
Producción Promedio de Cacao Corriente y Fermentado
1985-1986/1996-1997



Fuente. Ministerio de Agricultura y Cría. Aprocao

Tal como se observa en el cuadro anterior, la tendencia del cacao fermentado disminuye a lo largo de los años, más cuando al realizar esta operación se incorpora valor al producto; esto es sólo consecuencia del abandono del rubro por las razones expuestas en la FODA anteriormente expuesta, pero en especial porque a nuestro parecer, hay que construir una nueva generación de productores en las zonas tradicionales y potenciales ya propuestas en el presente estudio, como en decenas de otros trabajos elaborados por personas expertas en la materia.

Cuadro N° 20
Tipos de Cacao producidos en Venezuela según las Regiones

Región	Tipo	Origen	Subtipologías y Características
NORORIENTAL	Río Caribe	Granos procedentes de materias híbridos de cacaos Forasteros con influencia de viejos cacaos Criollos y Trinitarios	a.- Río Caribe Superior: granos de tamaño medio (100 granos pesan 115 gramos), con un mínimo de 80% de fermentación.
			b.- Río Caribe Natural: Granos de tamaño pequeño (100 granos pesan 100 gramos) con menos de un 50% de fermentación.
NORCENTRAL-COSTERA	Carenero Superior	Granos procedentes de cacaos Trinitarios mezclados con Criollos locales que crecen en Barlovento.	Granos de tamaño relativamente mediano (100 granos pesan de 118 a 120 gramos), con un nivel de fermentación superior a un 90%.
	Caracas Natural	Granos procedentes de cacaos Trinitarios mezclados con Criollos locales que crecen en Barlovento.	Granos de tamaño pequeño (100 granos pesan 100 gramos), con menos de un 50% de fermentación. La elevada humedad durante la época de lluvias estimula la fermentación espontánea que puede llegar a un 20%.
	Chuaao	Granos procedentes de un mosaico de cacaos Forasteros, Trinitarios y Criollos, que crecen en la zona aragüeña de Chuaao, con una producción muy reducida.	
SUROCCIDENTAL	Sur del Lago	Granos procedentes de cacaos Criollos y Trinitarios mezclados con híbridos de Criollo Porcelana, Mérida y Guasare.	a.- Sur del Lago Clasificado: granos de tamaño grande (100 granos pesan de 120 a 122 gramos), con un grado de fermentación superior al 80%.
			b.- Sur del Lago Natural: granos de tamaño pequeño (100 granos pesan de 100 a 105 gramos), con menos de un 50% de fermentación.

Fuente: Cartay (1999)

Tal como se observa en el cuadro anterior, se ve claramente que debería enfatizarse la siembra de cacao del Sur del Lago y Barinas, tal como

lo promueve Chocolates El Rey y el Programa de Desarrollo Agrícola del Programa Yacambú.

Finalmente se presentan la variación de precios a nivel internacional que determinan el comportamiento de los precios nacionales, el registro es obtenido de la página web www.fedeagro.org

8. EVOLUCIÓN DE LOS PRECIOS INTERNACIONALES DEL CACAO (BASE 100)

Se observa lo planteado anteriormente en relación a un crecimiento de los precios a nivel internacional y, por ende, los precios nacionales suben detrás de ellos, o sea, la producción y la industria nacional siempre irá aparejada al comportamiento del mercado exterior.

Una vez más, nuestra apreciación es que existe un momento importante en la producción nacional y, por ende, la industria procesadora y de comercialización de los derivados del cacao, tanto a nivel nacional como de exportación, para realizar alianzas estratégicas mediante triangulaciones entre el Estad-Productor-Industria. Las cifras que se presentan para la consideración de los tomadores de decisiones, es que están dadas las condiciones económicas, aumento de la demanda mundial, aumento de la demanda nacional por aumento de la capacidad de compra de la población; eliminación de prejuicios que el producto engorda; aparición de nuevo usos que permitirían la diversificación de derivados del producto; un productor reforestador; un empleo permanente, digno y una calidad de vida aceptable para los productores de cacao.

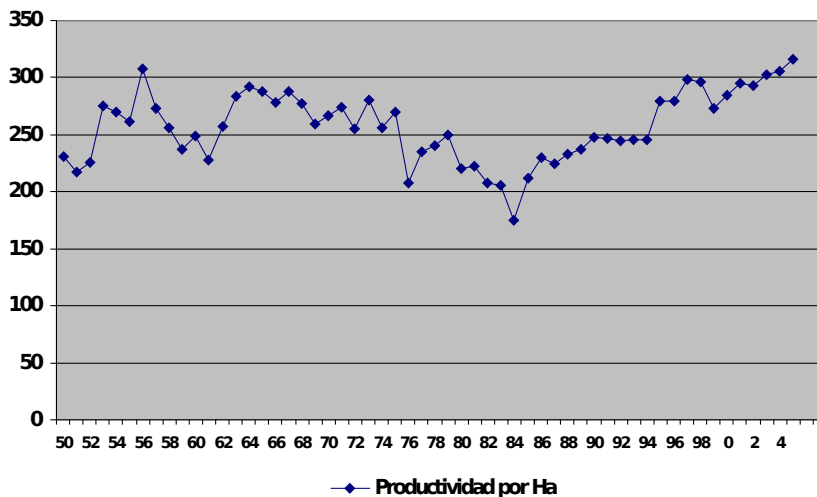
(US\$/Tonelada Prom. Anual)

Producto	Condicio n	93	94	95	96	97	98	99	00	01	02	03	04	05
Cacao	Prom. NY	1,03	1,28	1,34	1,35	1,53	1,59	1,13	88	1,08	1,77	1,75	1,55	1,54
en grano	CSCE	- 1	9	1	9	1	1	9	7	7	8	3	1	5
	London													
	CTM													

Tal como es nuestro comentario anterior, se mantienen las tendencias dado que es intrínseca la relación producción, precios y consumo sea nacional o internacional.

Cuadro N° 21

Tendencia de la productividad del cacao



El gráfico anterior, confeccionado a partir del registro histórico de los rendimientos obtenidos de las hectáreas sembradas desde 1950-2005 MAT, fortalece nuestra apreciación anterior, sólo busca abundar en el registro histórico de productividad por Ha. El último año de la caída de la

productividad por hectárea que alcanza los 220 kg/Ha coincide curiosamente con el “viernes negro”, cuando el país no puede sostener su moneda. A partir de ese momento empieza a subir la productividad por Ha, promedio nacional alcanzado en el 2005: 316 Kg/Ha.

1. Descripción general del Estado

El Estado Lara, localizado en el centroccidente del país, latitud norte entre los 9° 23' y 10° 45' y longitud 0 de Greenwich entre 70° 58' y 68° 52' 20'', forma parte de un territorio de transición entre las zonas montañosas de los Andes, la cuenca del Lago de Maracaibo, el sistema orográfico de Falcón y el surco depresional que relaciona los Llanos con el Mar Caribe.

Limita al norte con el Estado Falcón, al sur con los Estados Trujillo y Portuguesa, al este con el Estado Yaracuy y al oeste con el Estado Zulia. Su área total es de 19.800 km², lo que representa un 6,6 % del territorio nacional y su población, según censo de 2001, es de 1.556.418 habitantes, con una densidad de 89 habitantes/Km². Cuenta con 9 Municipios y 58 Parroquias.

La morfología indica que predominan los valles, depresiones y serranías con montañas 10%; serranías, piedemonte y colinas 30%; valles, depresiones y sabanas 60%, que tipifican a las zonas como homogéneas.

Los suelos predominantes son arisols, zonas áridas y semiáridas. De uso agrícola limitado. Abundantes carbonatos, sales y arcillas, pueden ser productivos con irrigación. Subsuelo semi-permeable e impermeable con buena acumulación de acuíferos.

El clima predominante piso es tropical e intertropical, que va desde templado a frío con temperaturas $\geq 24^{\circ}\text{C}$ hasta 18°C , con variaciones entre 25° y 27°C , semiárido, semihúmedo y húmedo con pluviosidad de 300 mm hasta 2.400 mm, con predominancia de 300 a 1.200 mm. Vientos predominantes alisios del Nor-Este.

El régimen de lluvias se distribuye de manera irregular entre los meses de abril y noviembre de cada año.

2. CRÓNICAS HISTÓRICAS SOBRE EL CULTIVO DEL CACAO EN TIERRAS DE LARA

Las continuas aseveraciones sobre la tradición de este cultivo en tierras larenses durante los años de la Colonia, hecho que se ha sostenido en base a conocidas publicaciones y crónicas de historiadores, son ilustradas con los siguientes documentos:

- a) Enciclopedia Larense, Tomo I, autor Rafael Domingo Silva Uzcátegui, 1981, Biblioteca de Autores Larenses, Ediciones de la Presidencia de la República.

Aparecen las siguientes menciones:

“En el sitio nombrado Arangues ay otra quebrada con que se riega una haciendita de cacao, plátanos y maíz” (...) “El río Curarigua riega otra haciendita de cacao, conucos de plátano y otra vega en que se suele sembrar maíz” (...) “Las hacienditas que ay de algún útil en Moroturo, de cacao son cinco, otras se han perdido del todo o haberlas abandonado sus dueños o muerto de calenturas” (p. 175)

“Son bastante fértiles los sitios de Moroturo, Agua de Obispos, Anediche, Sicarigua, Arengues y Guanisma para cacao, tabaco, yuca, arroz, maíz y plátano, pero poco cultivadas por temor de dichas calenturas” (p. 174)

(Informe oficial sobre Carora y su jurisdicción enviado al capitán General en 1768 y publicado por la Real Sociedad de Geografía de Madrid, en una obra titulada Relaciones Geográficas de la Gobernación de Venezuela)

Otras menciones:

“Antiguamente en la jurisdicción de Barquisimeto se cultivaba el cacao, tabaco, azúcar, papelón, maíz, plátano y yuca” (p. 12)

“A las diez y seis leguas de la ciudad por la parte de norte está un espacioso valle que llaman Aroa en que ay diferentes fundaciones de Haciendas de cacao porque la tierra es muy adproposito pues es tan fértil que no necesita de regadío” (p. 79).

(Informe oficial fechado el 8 de noviembre de 1745 y firmado por José Lázaro Ferrer, publicado por la Real Sociedad Geográfica de Madrid en la obra Relaciones Geográficas de la Gobernación de Venezuela, titulado Instrucción y noticia de la Ciudad de Barquisimeto y su jurisdicción)

Otras menciones incidentales:

“frutos... Barquisimeto y San Phelipe de los Barbacoas tienen el del cacao (p. 146)

“Tres valles... el de Chabasquén algún tabaco y cacao de unas costas arboledas que ay donde se han hallado muchos pedazos de dicho cacao silvestre” (p. 147)

b) La Economía de Lara en Cinco Siglos, autor Prof. Reinaldo Rojas, 2005, Ediciones PROINLARA.

Se consignan los párrafos pertinentes contenidos en las páginas 42 a la 45:

“Entre 1551, cuando se funda el Real de Minas de San Felipe de Buría, hasta 1560, cuando se descubren las minas en Los Teques, San Sebastián, Apa y Carapa en los valles del Tuy, la producción de oro de la provincia es casi en su totalidad de la zona de Buría y San Pedro. Este hecho explica en gran parte, el traslado de la Real Hacienda a Barquisimeto entre 1560 y 1578, pues además de estar lejana la ciudad de la incursión de los piratas, contaba con un significativo movimiento económico en razón de su actividad minera.

Sin embargo, este Dorado fue efímero. La agricultura y la ganadería empezarán a competir progresivamente con la actividad minera hasta que en el siglo XVII y especialmente en el XVIII, son los cultivos de la caña de azúcar y del cacao, junto al maíz, el tabaco y el algodón los que le darán un nuevo perfil económico a la jurisdicción barquisimetana. Para 1745, el panorama es el siguiente, según el testimonio directo de José Lorenzo Ferrer:

“Los frutos que dan y producen los términos de jurisdicción de la Ciudad de que se trata por lo que mira á plantas son

cacao, tauaco, azúcar, papelones y algodón, estos sirven de mercancía á los vecinos, Más que es el pan común de la Provincia con tanta abundancia que los más años se abastesen della las ciudades y lugares circunvezinos”

Además de esta actividad agrícola, Ferrer agrega la actividad pecuaria y la explotación de minas de cobre de Aroa. Es importante destacar que hasta 1730, Barquisimeto contó con los valles del Yaracuy y los llanos del actual Estado Portuguesa, hasta villa de Guanare, como áreas de su jurisdicción.

En 1696 se funda la Villa de Nuestra Señora del Pilar de Araure y en 1729 la ciudad de San Felipe el Fuerte, las cuales se constituyen para la segunda mitad del siglo XVIII en ciudades capitulares y en vicarías autónomas, tal como se aprecia en 1779 cuando visita la región el Obispo Mariano Martí. Sin embargo, a pesar de esta separación administrativa civil (Cabildo y su jurisdicción) y eclesiástica, las relaciones económicas se amplían de tal manera que es posible hablar para el siglo XVIII de una región geoeconómica alrededor del centro urbano Barquisimeto, entrelazada económica, social y políticamente con las jurisdicciones de el Tocuyo, Carora, San Felipe y Villa de Araure, que tuvieron como puerto de salida de sus productos al exterior a Puerto Cabello.

En cuanto al cultivo de mayor importancia regional, es el cacao el que toma la delantera por su significación como producto de exportación. Según Pedro José de Olavarriaga, ya para 1720, la abundancia del cultivo de cacao es tal que “... ninguna la excede sino la de Caracas...” En este importante informe, Olavarriaga señala los sitios de producción cacaotera, propietarios, volumen de producción en fanegas y cantidad de árboles, aportando con ello una valiosa información sobre este cultivo que le dio a nuestra región su segundo momento de importancia económica después del ciclo del oro del siglo XVI.

Para 1764, el cuadro que nos presenta Joseph Luis de Cisneros es el siguiente: Cultivo y comercialización de cacao, tabaco y cordobanes "...que lo hacen con la Real Compañía de San Phelipe...", producción de azúcar blanca y prieta y explotación de cobre en Aroa y "...algún Oro, lavando las arenas, de un pequeño Río de aquel terreno..."

Ya avanzado el siglo XVIII, en 1779, el Obispo Mariano Martí visita la ciudad. De las actividades económicas expresa lo siguiente:

"En todo el territorio de esta jurisdicción o Vicaría de Barquisimeto, se podrán coger unas quince mil fanegas de cacao, que es lo principal de la riqueza de esta jurisdicción..."

Más adelante señala:

"No dexa de cogerse acá algún dulce o papelón. Se coge más lo bastante para el consumo regularmente. De los demás frutos, como de frixoles, coles, batatas, apios, yuca, etc., se coge lo bastante para el consumo."

Cerremos esta aproximación a la economía barquisimetana del siglo XVIII con este cuadro de producción cacaotera y fabricación de papelón, elaborado en 1775, por Agustín Marón. Allí se aprecia la importancia de la jurisdicción barquisimetana en el contexto mayor de la denominada por nosotros "región Barquisimeto" en el siglo XVIII.

Cuadro N° 22
 Producción de cacao y papelón
 Región Barquisimeto
 1775

Jurisdicción	Producción de cacao (fanegas ⁶)	Número de trapiches (azúcar - papelón)	Valor en pesos
Barquisimeto	5.000	63	128.268
El Tocuyo	1.680	58	116.000
Carora	2.000	3	3.300

⁶ Fanega: medida antigua española para áridos, equivalente a 55,5 litros.

La importancia de la jurisdicción barquisimetana en los renglones de cacao y derivados de la caña de azúcar son claros. El historiador Reinaldo Rojas, en su obra mencionada, agrega:

“Llegada la séptima década del siglo XIX, la economía de la Provincia de Barquisimeto empieza a girar alrededor del cultivo del café, cuyas siembras han reemplazado al trigo en las zonas altas de Quíbor y El Tocuyo y al cacao en los valles yaracuyanos.

El ascenso del café frente al cacao en el Yaracuy responde a razones económicas externas e internas. A pesar de que la demanda externa de cacao se mantuvo en todo el siglo XIX, los precios favorecieron más rápidamente al café. Mientras que factores ecológicos y de capital colocaron al nuevo cultivo a la cabeza de un floreciente ciclo comercial de exportación.

Para la Junta Superior de Fomento de la Provincia del Yaracuy, año de 1860: “Los dueños de plantaciones de cacao, cuya exportación anual sube a diez mil fanegas, por el poco gasto que la cosecha de fruto pide comparativamente, se hallan en mejor posición que los cultivadores de café; pero como para formar semejante fundación se requiere un capital algo crecido para sostener su cultivo por seis a ocho años, antes de poderse contar con un producto suficiente a hacer frente a sus gastos, como se requiere un terreno muy fértil y húmedo, y que tenga riego; y que sobre todo se necesita una dotación de brazos aclimatados ya a los lugares sujetos a calenturas, poco aumento ha hecho este cultivo, ni relativamente lo hará en el porvenir, mientras los capitales se concedan a precio fabuloso y a plazos tan cortos como hoy conocemos.”

En estas condiciones tan claramente descritas, el café avanzará rápidamente por ambas vertientes de la sierra de Aroa, por el oriente entre Yaritagua y San Felipe y por el occidente hacia Duaca, cubriendo también las laderas montañosas de Bobare. Afianzará el poblamiento de Guarico y

Humocaró Alto en los Andes tocuyanos, quedando el cultivo del trigo reducido a la zona de Barbacoas.

Cuando en 1881 de nuevo se reúnen las entidades de Barquisimeto y Yaracuy para dar lugar al Estado Lara, la producción global es diversa, tal como lo señala Mac Pherson en su *Diccionario del Estado Lara*. De los cultivos principales destaca el trigo, el café, el cacao y el maíz, junto a verduras y caraoas de variadas clases.

En cuanto al ramo de la destilación, señala la fabricación de aguardientes de caña y de cocuy. De la misma caña se producen grandes cantidades de papelón, mientras que entre las manufacturas, Mac Pherson cita el tejido de algodón y lana, la curtiembre de cueros, excelente jabón, obras de talabartería, chimó y calzados. Más adelante señala el ramo de fabricación de cestos de bejuco y caña brava, así como mochilas y cabuyas de cocuiza.

En los *Apuntes Estadísticos del Estado Barquisimeto*, de 1876, se destaca con detalle la importancia de las plantas de cocuy y de cocuiza. “La primera - dice el documento - produce el afamado aguardiente de su nombre, que proporciona al movimiento mercantil un ramo de cambio que da una utilidad de gran provecho a los productores y al comercio. Esta planta, cuyo filamento se conoce con el nombre de dispopo, se aplica para la construcción de chinchorros ó camas colgantes y de otras telas útiles para el servicio familiar”. Y en cuanto a la cocuiza señala: “Los filamentos de la cocuiza producen la materia prima y única para la construcción de los sacos que se denominan de jenequen y del mecate.”

Esta diversidad de productos agrícolas, pecuarios y artesanales que se aprecian en esta segunda mitad del siglo XIX, sin llegar a perderse, dará paso a un evidente predominio del café, la caña de azúcar y la ganadería vacuna, como los sectores económicos de mayor importancia comercial en las primeras décadas del siglo XX.

3. LA SITUACIÓN ACTUAL. LA INDUSTRIA CHOCOLATERA LARENSE

Se podría afirmar que desde fines del siglo XIX, las plantaciones de cacao fueron desapareciendo de la faz de las tierras larenses y de su economía, emergiendo cultivos y explotaciones agropecuarias y agroindustriales de más ágil productividad por sus ciclos propios, tales como la caña de azúcar, papelón, añil, algodón, cueros, algunos de los cuales fueron reemplazando al cacao. El café siguió constituyendo el principal rubro de exportación de Venezuela.

Durante el siglo XX económico es posible establecer que el cacao en el Estado Lara dejó de figurar en las estadísticas de producción agropecuaria y exportación, trasladándose el fuerte de esta actividad para otras regiones de Venezuela, tales como el Estado Miranda, Zulia, Trujillo y Oriente, los cuales en la actualidad representan junto a otras regiones los baluartes del prestigio de cacao fino y de sabor de nuestro país en los mercados mundiales.

Sin embargo, la representatividad del cacao como producto primario de la actividad agrícola, mantuvo su presencia en el Estado Lara gracias a una sólida y activa industria procesadora de productos industriales intermedios, así como chocolate en barra de marca con alto prestigio a nivel competitivo en el mercado nacional e internacional.

La notoria expansión del consumo mundial de chocolate en todas sus presentaciones y utilización, y con la constante del bien conquistado prestigio del grano de las variedades selectas de nuestro país en los grandes mercados consumidores del mundo, ha provocado una reacción en los sectores agrícolas del Estado expresada en la iniciación de varias plantaciones que parecen ser el señalero del retorno de este emblemático cultivo en las tierras larenses, tal como se reseñará más adelante.

La industria chocolatera larense está representada por las empresas industriales que se describen a continuación:

Chocolate El Rey, C.A. Ubicada en la Zona Industrial II de Barquisimeto, con 68 años de actividad. Directivos principales: Ing. Jorge Redmond, Presidente; Dr. César Guevara, Gerente General. Sus líneas de producción comprenden el chocolate en barra, chocolate blanco y chocolatería en general.

Es exportador tradicional y activo, siendo sus principales mercados los Estados Unidos de América, Japón y Holanda, con la misma prioridad. El 80% de su producción está dirigida al mercado interno y el 20% a la exportación.

Su capacidad de procesamiento es de 4.000 TM/mes en 3 turnos, utilizando como materia prima el licor (masa) de cacao, la manteca y polvo de cacao, que le son suplidos por la empresa paisana Chocolate Carbonero, C.A., con la cual mantiene una asociación estratégica industrial de mutua conveniencia.

En su política de conservar y superar la excelencia de sus productos, la empresa envía a sus técnicos chocolateros regularmente a perfeccionarse en Suiza.

Los directivos de Chocolates El Rey estiman que pueden ampliar su capacidad industrial para atender la creciente demanda doméstica e internacional, la cual presenta las más optimistas perspectivas según su criterio en el presente y para el futuro.

Por las mismas razones anteriores, expresan su convicción y apoyo a la incorporación del Estado Lara como productor de cacao de las variedades fino y de sabor, en cuyo desarrollo están dispuestos a incorporarse, toda vez que han sido propietarios y cultivadores en una finca cacaotera en Sabaneta de Barinas.

Chocolate Carbonero, C.A. Ubicada en la Zona Industrial II de Barquisimeto, fundada en 1976 y manejada por el grupo familiar Martiz Montero y Martiz Lizama.

Con maquinaria moderna de alto rendimiento, procesan regularmente productos secundarios del cacao: licor (masa) de cacao, manteca y polvo de

cacao, utilizando los mejores granos crudos de las variedades finas del Sur del Lago, Oriente y Barinas.

Mantienen una asociación estratégica con la empresa chocolatera Chocolate El Rey, como únicos y seguros proveedores de los materiales mencionados.

En la actualidad, operan con el 80% de su capacidad instalada, encontrándose en posición de aumentar turnos de trabajo y volúmenes de producción, además de los índices actuales de molienda de 1,2 a 1,5 millones de kilos de grano al año.

El rendimiento industrial del grano crudo está especificado como sigue: 25% está representado en merma por cascarilla y otros desperdicios; del 75% útil restante, 55% se transforma en polvo (cocoa) y el otro 45% en manteca o masa de cacao.

Chocolate Carbonero, C.A. fue exportador activo de estos productos durante muchos años hacia el mercado de Holanda, habiendo cesado esta actividad principalmente debido a la inestabilidad del precio interno del grano crudo.

Estiman que el factor precio del grano tiene fuerte incidencia en los precios del producto intermedio y el chocolate, pues en oportunidades muestra picos de tope las líneas comerciales de la industria y del mercado.

Aún cuando en Venezuela se recogen 3 cosechas anuales, la productividad en el campo permanece estacionaria y no permite el mayor beneficio económico que correspondería al productor y al industrial por igual.

Los directivos de Chocolate Carbonero, C.A. son entusiastas impulsores de la activación de un programa de siembra extensiva de cacao en el Estado Lara y expresan su firme apoyo a esta iniciativa, ya sea privada o gubernamental.

4. GEOMORFOLOGÍA Y AGROECOLOGÍA POR MUNICIPIOS

El gráfico que se presenta a continuación, resume las características básicas agroecológicas de cada Municipio del Estado, cuyo análisis permitirá determinar las regiones potenciales e idóneas para la plantación del cacao en nuestro Estado. Los datos referentes al Municipio Simón Planas merecen especial atención.

Cuadro N° 23
 Geomorfología y agroecología por Municipios

Municipio	Superficie (Km ²)	Altitud (msnm)	Suelos	Clima	Precipitación (mm)	Temperatura promedio
Andrés Eloy Blanco	84	1.340	Fuertes pendientes	Húmedo-subhúmedo	826,81	20°C
Crespo	774	720	Montaña baja	Subhúmedo, seco	732,3	24,6°C
Iribarren	2.758	585	Erosión-acuíferos, vocación agrícola ⁷	Árido- cálido	624	25,1°C
Jiménez	837	705	Planos inclinados, colinas	Árido, templado, cálido	450	25,2°C
Morán	2.263	635	Valle con penetraciones montañosas	Semiárido al norte, subhúmedo al sur	586,7	25°C
Palavecino	283	450	Relieve plano, escasa pendiente	Variado: árido, semiárido, templado, cálido	757,5	25,1°C
Simón Planas	1.109	450	Planos, pendiente suave. Acuíferos	Húmedo, subhúmedo seco	1.400	26,8°C
Torres	8.829	410	Calizas, areniscas, arcillosas, calcáreas	Tropical e intertropical	734,78	26,8°C
Urdaneta	3.517	280	Montañas, colinas	Tropical, intertropical, semiárido y cálido	419 780 ⁸	26°C

Fuente: Plan Regional Estado Lara, Gobernación Estado Lara, 1997.

Atlas del Estado Lara, Ministerio del Ambiente y de los Recursos Naturales Renovables, Región Lara y Gobernación del Estado Lara.

Elaboración propia

⁷ Referido a Bobare

⁸ Referido a Moroturo - Aguada Grande

5. METODOLOGÍA UTILIZADA PARA LA EVALUACIÓN DE TIERRAS PARA CACAO

Nos suscribimos a la metodología desarrollada por Palmaven, la cual fue asumida por ellos de la metodología de evaluación de tierras desarrollada por FAO (1976, 1985, 1990). Ellos identificaron once (11) tipos de utilización de tierras (TUT) potenciales, los cuales apuntan:

- 1) Marco socioeconómico
- 2) Marco tecnológico y de manejo
- 3) Identificación y características de las unidades de tierra
- 4) Selección de cualidades para la evaluación de tierras con cacao
- 5) Establecimiento de los criterios de evaluación de la tierra para los tipos de utilización (4 factores)
- 6) Armonización de las cualidades de la tierra con los requerimientos de los tipos de utilización
- 7) Asociación de la base de datos temática de aptitudes con la geoespecial de las unidades de tierra.

Lo anterior llevó a identificar lo siguiente:

Cuadro N° 24

Resumen de los TUT de cacao actuales

Tipos de utilización de tierras actualmente en producción de cacao en Venezuela			
Tipos de cacao		Cacao fino	
Condición		Secano	
Manejo de plantación		Mal-moderado	Bien-muy bien
		Riego	
		Bien-muy bien	
Fertiliza	Nada	X	X
	Poco		X
	Bien		X
	No acorde	X	X
	Acorde	X	X
Rendimiento promedio (kg/Ha)		150	300
Estados de Ubicación		Zulia, Mérida, Sucre	Mérida, Sucre
			Barinas, Aragua

Tipos de utilización de tierras actualmente en producción de cacao en Venezuela				
Tipos de cacao		Cacao híbridos Forasteros	descendientes de	Cacao con características amazónicas
Condición		Secano		Secano
Manejo de plantación		Mal-moderado	Bien-muy bien	Bien-muy bien
Fertiliza	Nada	X	X	X
	Poco		X	
	Bien			
	No acorde	X	X	
	Acorde	X	X	X
Rendimiento promedio (kg/Ha)		280	850	550
Estados de Ubicación		Todo el país	Todo el país	Delta Amacuro

Se conversó con el Ing. Freddy Pérez Quintero, Coordinador de Cuencas del Ministerio del Ambiente, Seccional Lara, para que con la metodología utilizada por Palmaven se ubicase zonas o microclimas dentro o fuera de ABRAES legalmente formuladas por el MARNR. Los componentes que fijan los tipos de utilización actual de la tierra (TUT) para cacao son:

- Cacaos criollos de secano con bajo nivel de manejo
- Cacaos híbridos con características de criollos bajo riego con bajo y moderado nivel de manejo
- Cacaos híbridos descendientes de Forasteros de secano con bajo nivel de manejo
- Cacaos con características de amazónicos de secano con bajo o moderado nivel de manejo
- Cacaos criollos bajo riego, manejo tecnificado de la plantación
- Cacaos híbridos con características de criollos bajo riego y tecnificado
- Cacaos criollos de secano con manejo tecnificado de la plantación
- Cacaos híbridos con características de criollos en secano y tecnificado
- Cacaos híbridos descendientes de Forasteros y Amazónicos en secano y tecnificado

Consideramos que el cuadro siguiente es altamente ilustrativo de los rendimientos nacionales óptimos estimados si se cumplen los requerimientos anotados anteriormente. (Para mayor detalle ver Palmaven, *Evaluación de Tierras para la Producción de Cacao a Nivel Nacional*, Dic. 1998)

Cuadro N° 25
 Rendimientos óptimos nacionales estimados

TUT	DESCRIPCIÓN	RENDIMIENTO (KG/HA)
1	Cacaos criollos de seco con bajo nivel de manejo	1500
2	Cacaos criollos de seco con moderado nivel de manejo	2200
3	Cacaos híbridos con características de criollo bajo riego con moderado manejo	2400
4	Cacaos híbridos descendientes de Forasteros de seco con bajo nivel de manejo	1800
5	Cacaos híbridos descendientes de Forasteros de seco con moderado manejo	2500
6	Cacaos con características de amazónicos de seco con bajo a moderado nivel de manejo	1800
7	Cacaos criollos bajo riego con manejo tecnificado de la plantación	2800
8	Cacaos híbridos con características de criollo bajo riego y tecnificado	2900
9	Cacaos criollos de seco con manejo tecnificado de la plantación	2600
10	Cacaos híbridos con características de criollos en seco y tecnificado	2800
11	Cacaos híbridos descendientes de Forasteros y amazónicos en seco y tecnificado	3000

Fuente: COMERMA. Palmaven

Lo anterior refleja la estimación de rendimientos óptimos si se cumplen correctamente el paquete tecnológico contemplado para cada TUT.

6. UN RECADO DESDE EL ESTADO MÉRIDA

Estimamos de interés por su carácter ilustrativo un informe agroecológico emanado de la Universidad de Los Andes sobre recomendaciones relativas a la siembra del cacao en el Estado Mérida, del siguiente texto:

En el Estado Mérida para determinar las áreas potenciales de siembra para el cultivo del cacao, se utilizó la metodología empleada por Leal, et al (1997) mediante la cual, partiendo de requerimientos técnicos, hídricos y edáficos de cultivo, se establecen estas áreas.

En términos generales, las áreas delimitadas en dicho trabajo fueron determinadas con base a los requerimientos agroecológicos del cultivo, las principales características que exhiben cada una de las asociaciones edáficas presentes en el estudio agroecológico, a gran visión y los elementos climáticos, pero haciendo mayor énfasis en las características edáficas de la zona, ya que las condiciones de precipitación y temperatura predominantes son favorables para el desarrollo del cultivo.

Las características distintivas de la aptitud de las áreas agrícolas para el cultivo del cacao se señalaron así⁹:

- 1) Áreas de mayor potencial: suelos con fertilidad media a elevada, sin limitaciones de drenaje.
- 2) Áreas con restricciones ligeras en cuanto a relieve.
- 3) Áreas con restricciones por falta de drenaje.
- 4) Áreas con restricciones por pedregosidad en el perfil.

La altitud considerada idónea va desde 40 a 100 msnm en la zona plana y de 100 hasta 1.000 msnm en la zona piedemonte y montaña. La temperatura mensual de la zona va desde 20°C en el extremo norte (Municipio Julio César Salas) del eje panamericano hasta los 28°C en el extremo sur (Municipio Alberto Adriani), encontrándose la zona dentro de los límites óptimos para el cultivo.

7. ÁREAS POTENCIALES DE SIEMBRA EN EL ESTADO LARA

⁹ Fuente: Áreas potenciales para el desarrollo del cultivo del cacao en el Estado Mérida. Profesores Álvaro Gómez M. y Aura Azócar, ULA, 2002

El Ing. Freddy Pérez del MARNR, Seccional Lara, aceptó nuestro pedimento de confrontar la metodología asumida por Palmaven para ponderar los suelos para potenciales plantaciones de cacao en Venezuela, llegando a la conclusión que las siguientes Parroquias de los Municipios del Estado Lara cumplen con parte o totalmente con los componentes que determinan potencial aptitud para la siembra de cacao. Todos los requerimientos climáticos se cumplen en las siguientes Parroquias, sólo deberá calcularse las pendientes adecuadas y comportamiento pluviométrico (mm de agua al año). Seguidamente se presentan tales parroquias:

1) Municipio Simón Planas

Parroquias: todas se encuentran en condiciones climáticas, agua, altura sobre el nivel del mar y temperaturas mínimas y máximas, en especial el piedemonte, depresión y valles. Moderadamente aptas.

2) Municipio Crespo:

Parroquia Freites y Sierras de Aroa, montañas bajas de la sierra de Portuguesa al sur del Estado, con altitudes menores a los 1.200 msnm. No aptas actualmente, pero potencialmente aptas-

3) Municipio Urdaneta:

Parroquia Moroturo y su sector noroeste.

4) Municipio Torres:

Parroquia Montañas Verdes

Parroquia Heriberto Arroyo

Parroquia Torres, con limitaciones de altas pendientes y suelos poco profundos, reduciéndose a los valles intra-montañosos.

Parroquia Lara.

5) Municipio Morán:

Parroquia Guarico

Parroquia Humocaró Bajo

Parroquia Morán (Barbacoas)

- 6) Municipio Andrés Eloy Blanco:
Parroquia Yacambú
Parroquia Pío Tamayo
- 7) Municipio Jiménez:
Parroquia Diego de Lozada
Parroquia Buena Vista, al sur
- 8) Municipio Iribarren:
Parroquia Juárez

Al observar el perímetro de las parroquias, aun cuando no se conocen con exactitud las hectáreas y las condiciones que determinan donde podrían ubicarse entre los 11 TUT, los entrevistados opinan que hay más de 2.000 hectáreas en el Estado Lara con potencialidades buena a excelente para la fundación de nuevas plantaciones, mas cuando existen las dos fábricas que pueden considerarse las más importantes y con deseos para apoyar nuevas inversiones con comercialización, capacitación y conocimiento. Es bueno destacar, que el Presidente de Chocolates El Rey, C.A., Sr. César Guevara, nos informó que el próximo año 2008, traerán el personal especializado de la Escuela de Chocolates de Suiza, porque hasta ahora se enviaba al personal de producción de planta, ello coadyuvará en mayor capacitación a más personal local.

8. LOS POLOS DE DESARROLLO DEL ESTADO LARA

Reviste especial relevancia un estudio técnico elaborado en 2005 por la Gobernación del Estado Lara conjuntamente con FUDECO, denominado “*Los Polos de Desarrollo del Estado Lara*”, el cual se pasea con criterio analítico económico y social en las realidades que exhiben los 9 municipios del Estado.

Se plantean interrogantes, propuestas y planes para solucionar problemas y profundizar en un desarrollo sustentable en cada una de las fortalezas regionales, a fin de imprimir energía a dicho desarrollo con los

beneficios esperados para las comunidades de su conglomerado humano.

Dentro de los parámetros que orientan nuestro proyecto, llama la atención y abona los asertos anticipados, la especial dedicación en el polo 4 “Ferroviario Buría”, correspondiente al Municipio Simón Planas, cuyo Núcleo de Desarrollo Endógeno NDE-SP2 es denominado específicamente LA ZONA DEL CACAO. Debemos entender que los expertos que participaron en este trabajo, evaluaron y determinaron que dicha región reúne las condiciones para un desarrollo agrícola fructífero basado en el cacao.

El cuadro siguiente ilustra los puntos de linderos sobresalientes dentro del cuadrante: Sarare, La Miel, El Roble, La Tronadora, Quebrada Manzanita, Cerro Moromoco, en el Municipio Simón Planas.

Cuadro N° 26
 Polo 4: “Ferroviario Buría”
 Núcleo de Desarrollo Endógeno



Fuente: Dirección de Desarrollo Económico de la Gobernación del Estado Lara, Año 2005

Resulta de especial interés mencionar el reciente anuncio del Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras, acerca de la disponibilidad presupuestaria de Bs. 10 Billones destinados al Programa Agroproductivo 2007-2008, en el cual se incluye como rubro estratégico el cacao de siembra. Sería deseable que esta inversión, que se calcula para 200 has., sea extensiva al Estado Lara.

9. INICIATIVAS ACTUALES DE SIEMBRA DE CACAO EN LA REGIÓN

A partir de este escenario, se realiza una revisión de documentos, entrevistas y visitas locales y cercanas al Estado; específicamente se visitó la Hacienda Guáquira, ubicada en la Marroquina, Municipio San Felipe del Estado Yaracuy, para observar in situ y conversar largamente con el administrador de la Fundación donde uno de los cultivos es el cacao, con varios objetivos entrelazados como la reforestación y la producción, ellos están resembrando con semilla obtenida y más bien descubierta en la plantación, sembrada hace más de 80 años, con distancias de 3 x 3 metros y sombra no productiva (rabo de ratón). No obstante, piensan proseguir con sombra productiva como aguacate y bucare a 25 x 25 metros.

En estos momentos, al elaborar el presente informe, tienen sembradas 25.000 plantas, o sea, unas 22 has., esperando alcanzar para los próximos tres años a más tardar 50 hectáreas. En las plantas, que van desde los 2 a 3 meses de sembradas hasta los 2 años, se realizan todas las tareas definidas por técnicos de FUNDACITE Aragua, Mérida y con apoyo de Universidades venezolanas; además de un T.S.U. con Mención en Agricultura, que tiene a su cargo una cuadrilla de 4 personas que diariamente se dedica a todas las labores concernientes a la fundación y mantenimiento de la plantación.

Mantenemos contacto con el dueño de una finca en Yaritagua para rescatar lo que su abuelo hace 80 años obtuvo: un premio en Valencia, España, por la calidad de su cacao, aún cuando no pertenece específicamente al Estado Lara, se encuentra a menos de 10 km del Central Río Turbio, tan larense como el que más.

En el año 2008, con los cambios que empiezan a operar, esa delimitación sería reformulada, lo cual podría tener grandes beneficios si se manejan criterios de producción que afecten zonas ecológicas que nada tienen que ver con delimitaciones administrativas.

Por otro lado, hemos conversado con el Ing. Mauricio Dealauhier, Geofísico, que inició una siembra hace 4 años en el Municipio Crespo, en otra ABRAE ubicada entre los Municipios Crespo y Urdaneta del Estado Lara y el Municipio Bolívar del Estado Yaracuy, específicamente en el sector El Gusanillar Km 7 de Aroa y entrando por el Municipio Bolívar del Estado Yaracuy, con una siembra actual de 13.000 plantas y unas 3.000 plantas en producción para este año 2007. Allí, a través de FONDAFA-Yaracuy acaban de darle a la Sra. Rosa Mendoza, una joven mujer del lugar, un crédito para fundación de tres hectáreas por un monto de 46 millones de Bolívares.

En la comunidad de La Escalera, en el Municipio Andrés Eloy Blanco del Estado Lara, se encuentran un grupo de 35 productores que actualmente desarrollan 20 hectáreas con el apoyo público del Sistema Hidráulico Yacambú y de capacitación así como de comercialización futura de su producto con Chocolates El Rey. Ellos se encuentran sembrando el híbrido ISM Ocumare 67 traído de Barinas, zona que se apuntala desde hace años como un productor importante para los próximos años. Así mismo, el productor de la zona Santos Jiménez tiene una hectárea en producción y una hectárea sembrada más tres que espera llevarlas al campo en los próximos meses. Además, hay un productor de un lugar vecino del mismo, con seis hectáreas sembradas. En otras zonas denominadas Sabana Redonda, Guapa Abajo, Miracuy y Fila Rica hay pequeños productores con siembras de hasta 3.000 plantas, como el Ing. Farnataro. Se pueden acumular unas 68 hectáreas sembradas o en proceso de siembra para los próximos dos años. O sea, que en los próximos dos años, si se mantiene el apoyo del sector público y privado, se podrá argumentar que en la zona de Yacambú se pueden encontrar unas 70 hectáreas y en un plazo de 10 años se alcanzaría,

según la Ing. Ana Teresa Rosales especialista en Gestión Ambiental del Programa Yacambú-Quíbor, unas 200 hectáreas.

Es tal el interés que ha despertado este nuevo rubro localmente, que en la parte baja del Municipio Jiménez, en la zona del Molino y en San José de Quíbor, cercano al valle de Quíbor, existe gente interesada en sembrar cacao si se les

da apoyo y capacitación para ello, el cual tendría déficit hídrico, pero sería compensado con riego.

El registro que hemos presentado corresponde a las personas que participan de la capacitación que en estos momentos suministra el Programa Yacambú-Quíbor, conjuntamente con la empresa industrial Chocolates El Rey, C.A.

El Sistema Hidráulico Yacambú-Quíbor, C.A. formuló un excelente trabajo desarrollado por el Ingeniero Agrónomo Alexis Infante titulado *“Clasificación agroeconómica de las tierras altas del río Yacambú”* en diciembre de 2000, el cual arroja condiciones agroecológicas, económicas y condiciones básicas para la formulación de proyectos agrícolas de frutas, hortalizas y de otro tipo de agricultura vegetal adecuada a las condiciones climáticas y espaciales de la zona en estudio.

Dada la relevancia que tiene, a nuestro parecer, el presente estudio como ejemplo a llevar en las otras zonas que vamos a considerar que cumplen con los requerimientos mínimos para la siembra del cacao, como por ejemplo, una superficie de 32.520 hectáreas ubicada, básicamente, en la vertiente sur de la Sierra de Portuguesa, limitando por el norte con la cuenca del río Turbio, por el sur con la cuenca del río Morador, por el sureste con la cuenca del río Guache, por el noroeste con la cuenca del río Portuguesa, por el este con la cuenca del río Acarigua.

Todas estas condiciones hacen propicio los niveles de evaporación, humedad relativa, balance hídrico, que hacen excepcional la siembra de frutales como el cacao, con expectativas muy altas dado que el puntaje

alcanzado por ponderación de factores establecidos por el autor, lo posicionan en forma excelente. La cuenca del río Yacambú cumple con los requerimientos que exige el estudio desarrollado por Palmaven, PDVSA, CONICIT, ya comentado, tales como: temperaturas medias, mínimas y máximas, precipitaciones de hasta 2200mm/año, altura sobre el nivel del mar y tipología de los suelos y una variable humana que consideramos de mayor relevancia que es la iniciativa privada de los productores que han iniciado siembras con poca ayuda oficial, lo que da una mayor seguridad de éxito al ser apoyados por el Estado.

SECCIÓN VII. EL CACAO EN LATINOAMÉRICA

1. PERFIL DE LOS PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES-EXPORTADORES

Toda vez que este cultivo nació en nuestro continente, reviste interés investigativo y práctico realizar una ligera revisión, a manera de perfil, y la cual de por sí podrá resultar crítica o comparativa, que comprende el desenvolvimiento y estado actual del cacao en los principales países productores de la región, ante la volumétrica acometida de las producciones de África Subsahariana y de Asia.

Para establecer las cifras y diferencias, recordemos que según la FAO, en 2003, la producción mundial de cacao en grano alcanzó los 3,54 millones de TM en una superficie cultivada de 7 millones de hectáreas. Aún cuando el cultivo del cacao se encuentra presente en cerca de 60 países de clima tropical, la producción mundial está fuertemente concentrada en pocos países.

La África Subsahariana es de lejos la región líder con 70% de la producción mundial. Por su parte, América Latina produce 12% del cacao en grano del mundo, donde Brasil es el mayor productor de la región con 169.602 TM en 2005.

BRASIL¹⁰

(1° productor en América. 5° productor mundial)

¹⁰ Brasil, a pesar de ser el quinto productor mundial, no está ubicado en los primeros lugares del ranking de competitividad, porque su producción se destina al abastecimiento mayormente de los requerimientos de su gran industria de chocolates y productos intermedios.

- Producción: en decrecimiento desde 1992 al 2001. Partiendo con 328.000TM; 285.000 en 1997; 205.000 en 1999 y 184.000 en 2001.
- Superficie cosechada: en las mismas fechas, de 731.000 has.; 728.000 has.; 681.000 has. y 665.000 has.
- Rendimiento Kg/ha: las mismas fechas, 449 kg; 391 kg.; 301 kg y 277 kg.
- Exportación (en grano): 84.200 TM; 4.900 TM; 3.900 TM y 3.300 TM, respectivamente. Países: Japón, Argentina, Holanda, EEUU. Chile y Uruguay.
- Principales Estados productores de cacao en grano: Bahía, Pará y Espirito Santo.
- Importación: a partir de 1996, de Costa de Marfil e Indonesia.
- Rubro chocolate (en todas sus formas): producción, en aumento +8,3% en 2006

Consumo interno +12,5% en 2006

Exportación - 17,9% “ “

Importación + 20% “ “

COLOMBIA

(8° productor de América)

- Producción (grano): 52.273 TM en 99.975 ha cosechadas (2003); rendimiento: 520 kg/ha. 56.735 TM en 104.561 ha cosechadas (2004); rendimiento: 485 kg/ha. 53.373 TM en 109.253 ha cosechadas (2005); rendimiento: 488 kg/ha.
- Variedades: forastero y trinitario, además del criollo. 25% de los dos primeros están clasificados por ICCO como fino y de sabor.
- Zonas de cultivo: en 4 zonas agroecológicas, a saber: a) Montaña Santandereana (Departamentos Santander y Norte de Santander); b)

Valles Interandinos Secos (Huila, Sur de Tolima y Norte de Magdalena); c) Bosque Húmedo Tropical (zonas de Urabá, Tumaco, Catatumbo, Arauca, Meta y Magdalena Medio); y d) Zona Cafetalera Marginal Baja (Gran Caldas, Sureste de Antioquia y Norte de Tolima) Cubren 13 Departamentos.

- Unidades de producción: predominan las parcelas con tamaño de 1 a 50 has. ubicadas en los Departamentos de Huila, Meta, Santander Norte, Santander, Arauca, Tolima (con 92%). Las parcelas con extensión de 1 a 5 has. alcanzan el 13,8% del total de la superficie nacional sembrada. Promedio nacional: 3,3 has., generalmente en asociación con otros cultivos como frutales y maderables.

No existen plantaciones mayores a 1.000 has y sólo un 1,7% de las fincas dedicadas al cacao tienen más de 100 has.

Santander es el Departamento que concentra la mayor cantidad de fincas dedicadas al cacao con 46,2% de participación total.

- Tecnología: entendida como las labores culturales, en el 22,3% de las fincas cacaoteras se llevan a cabo labores básicas en niveles medios de tecnología en recolección de cosecha, control de malezas, poda, control de plagas y enfermedades y poda de sombrío. Las labores de fumigación, riego, drenaje y siembras sólo se realizan en el 0,7% de las fincas, las cuales están en el nivel de tecnología alto.
- Control de plagas: el control de plagas y enfermedades ocupa el 10% de la mano de obra por ha, principalmente en la “momilla” y la “fitoptora” o pudrición negra, siendo la “momiliasis” la enfermedad más frecuente en Colombia.

En el control de la “escoba de bruja” se emplea el 2,9% de la mano de obra, la cual se presenta especialmente en zonas húmedas con altas temperaturas y es causada por un hongo, que causa graves daños a las plantaciones de cacao. Ejemplo, el caso de Brasil, que sufrió en la última década el efecto destructor de esta plaga.

- Exportación: en 1992, 4.313 TM; 2002, 1.700 TM, en grano. Significa un decrecimiento del 22,4%. La exportación de chocolate y chocolatería ha experimentado un considerable crecimiento, pasando de US\$ 10,7 millones en 2000 a US\$ 33,8 millones en 2003.
- Importación: la baja de la competitividad lo ubica de exportador neto de grano en los años 1991 y 1993, pasando en la última década a la calidad de importador neto. Durante 2002, las importaciones registran 7.122 TM y en 2003 pasa a 6.392 TM.
- Industria: 2 grandes industrias transformadoras de cacao, la Compañía Nacional de Chocolates y Casa Luker, procesan el 90% del cacao nacional.
- Competitividad: está influida por las inadecuadas prácticas agrícolas de orden tecnológico, deficiencias en el capital humano, mejoramiento genético de las plantaciones, productividad y condiciones agroecológicas. Los cacaoteros son viejos, con 30% de cultivos de más de 20 años y 56% tienen entre 7 y 20 años.
- Impacto social: el 60% de la mano de obra en el cultivo del cacao es de tipo familiar y 40% contratado; la poda es la única labor en donde la mayoría de la mano de obra es contratada con 58%.

En síntesis, el cacao se caracteriza por ser cultivado en pequeñas unidades de producción, donde el cacao no es la única alternativa de ingreso familiar, ni la más importante. El deficiente manejo de los cultivos, además del envejecimiento de los árboles y el no pago por calidad, han mermado los rendimientos y por tanto la producción, con notoria disminución de las áreas cosechadas desde la segunda década de los noventa.

- Financiamiento: el Gobierno de Colombia está implementando el Programa de Manejo Social del Campo, con 15 iniciativas de Impacto Social, mediante el cual se continúa el apoyo a los cultivadores de cacao

para la siembra de 4.000 hectáreas en 2003 y 19.000 hectáreas en los años siguientes.

Financiamiento de FINAGRO, Alianzas Productivas, el Incentivo de Capitalización Rural, con el apoyo del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Corpoica.

- Instituciones vinculadas: las instituciones del sector agrícola, gremios y el Gobierno, están representadas por la Federación Nacional de Cacaoteros (FEDECACAO), Corpoica, el Ministerio de Agricultura, el Ministerio de Comercio, la Andi y el Sena.

ECUADOR

(2° productor en América, 7° mundial. 6° exportador en América. 1° mundial en cacao fino)

- Producción (2004): 111 TM cacao en grano
- Variedad: forastero y nacional (autóctono fino); también híbrido nacional/trinitario.
- Exportación (2003): 57.058 TM. Países: Alemania, Francia, Inglaterra, EEUU. 60% en grano; 35% intermedios; 5% industria doméstica. 5 empresas abarcan el 62% de las exportaciones.
- Superficie sembrada: 500.000 hectáreas aproximadamente en alrededor de 100.000 fincas.
- Rendimiento: 300 kg/ha.
- Principales zonas productoras: a lo largo de 16 provincias. Concentración en Los Ríos, Guayas, Manabí, Esmeralda y El Oro. Incrementando siembras en Orellana y Sucumbíos.
- Importación: en forma de chocolate, de Colombia, EEUU, Brasil y Argentina.
- Competitividad: Ecuador se autocalifica como el país más competitivo de América Latina en el rubro cacao, seguido de lejos por Venezuela,

Panamá y México, de acuerdo al ritmo de participación en mercados mundiales. La medida de la competitividad se asienta en cada segmento de la cadena de valor del cacao, tomando como indicadores la capacidad e impacto en todas las economías en cuanto al valor de las exportaciones per cápita de cada producto y la participación en el mercado mundial del mismo.

- Impacto social: el cacao se considera una importante fuente de empleo para 800.000 habitantes de los sectores rurales y urbanos que participan en los procesos de producción, postcosecha, acopio, industrialización, exportación y servicios en la cadena.
- Innovación tecnológica: Cacao orgánico. Existen dos proyectos en desarrollo en la Provincia de Orellana, Cantón Joya de los Sachas, de ciclo corto con técnicas avanzadas para capacitación. Otro en Provincia Napo, Cantón Tena, para producción de 100 has de cacao orgánico con participación de población indígena Kichwa. Financiamiento internacional. Injertación. Proyectos en ejecución en las Provincias Esmeraldas, Manabí, Los Ríos y Guayas, para capacitación de productores en el mejoramiento de la producción, mediante la rehabilitación y renovación de árboles de cacao, mediante la injertación de los ejemplares viejos. Se espera la plantación y mantenimiento de aproximadamente 635.000 árboles en un plazo de 36 meses.
- Asociación gremial: ANECACAO, Asociación de Exportadores de Cacao del Ecuador y muy pocas asociaciones de productores, que actúan además en el acopio y comercialización interna y hacia los exportadores. La principal actividad comercializadora está en manos de intermediarios que pasan de 1.000 a nivel nacional. Solamente el 14% es exportador directo.

En el ámbito oficial, el Ministerio de Agricultura y el Consejo Consultivo del Cacao promueven las políticas de fomento del cultivo.

MÉXICO

(10° productor mundial)

- Producción: 43.300 TM en grano (2005)
- Variedad: forastero y criollo fino y de sabor e híbrido trinitario.
- Superficie: 83.350 hectáreas. Rendimiento: 520 kg/ha.
- Zonas de cultivo: Estado de Tabasco (75% del total) y Chiapas (10%). Bajo sombra 100%, utilizando generalmente la “palma comedor”.
- Unidades de producción: parcelas de 1,33 a 4,25 has, 700 plantas/ha.
- Impacto social: producción realizada por agricultores, edad promedio 54 años. Se calculan 37.000 productores en el sector, sin recursos financieros. El sistema productivo es de subsistencia, con minimización de riesgos por escasa inversión, mano de obra familiar y cultivo diversificado dentro y fuera de la plantación con cítricos, musáceas, yuca u otros.
- Tecnología: no se aplican métodos que produzcan mejoramiento en rendimiento y calidad, excepto algunos programas de carácter oficial e internacional al respecto. Actualmente, el grano se exporta sin fermentar.
- Competitividad: se estima en el país que el cacao mexicano no puede competir con productores de otros países en el mercado internacional, debido a los altos precios internos del grano. Además, se considera gravosa la llamada “incongruencia arancelaria” dentro del NAFTA que aplica 5% para grano y 20% para cacao en polvo proveniente de México. El chocolate proveniente de EEUU y Canadá entra a México libre de derechos.
- Control de plagas y enfermedades: dos enfermedades amenazan a México según estimaciones de SAGARPA, la Escoba de Bruja y la Moniliasis, que avanzan desde Sudamérica. La primera tiene un avance lento, pero la Moliniasis ya se encuentra en Belice y Guatemala. La

Moliniasis se originó en Sudamérica y mencionan que Ecuador y Colombia han aprendido a convivir con la enfermedad.

- Exportaciones: en la década de los noventa alcanzaron un valor de US\$ 26,3 millones acumulados por grano y derivados. Hay un desabastecimiento interno y la mayoría de los granos no cumplen con las normas internacionales de calidad.
- Importaciones: se estima que México es un importador neto. En el mismo período mencionado antes, las importaciones acumuladas fueron de US\$ 62 millones. Actualmente se importa cerca del 50% del consumo de cacao en todas sus formas, chocolate, golosinas, bebidas, etc.
- Sustitución de cultivos: se han descuidado y abandonado muchas plantaciones y el productor tradicional tiende a transformarse en recolector. Hay cambio de uso de la tierra por descapitalización del productor, se derriban plantaciones para conversión en ganadería, cultivo de maíz y otros.

Esta tendencia se manifiesta a pesar de que en esta etapa se incrementan el consumo aparente y per cápita en el país.

- Distribución interna: se ha transformado con el “fenómeno de los supermercados”, la cual gana espacios por efecto de la economía de escala y los sistemas de compra-financiamiento que emplea; sin embargo, la distribución tradicional aún es importante. En el caso de las pequeñas iniciativas de chocolate orgánico o ecológico, por ser reciente, la distribución aún es incipiente.
- Instituciones vinculadas: en el ámbito institucional, el sector cacaotero está conformado por la organización de productores y la SAGARPA - Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, ente oficial. La estructura de los productores se funda en los años setenta y cuenta con dos organizaciones superiores regionales en Tabasco y Chiapas y una general, la Unión Nacional de Productores de Cacao (UNPC). La Ley de Desarrollo Rural Sustentable (LDRS) establece a

la SAGARPA como principal ejecutor y promotor de la creación del Comité Nacional del Sistema Producto Cacao y el Consejo Nacional de Productores de Cacao.

- Cacao orgánico: la producción orgánica no contribuye al incremento de la productividad debido a que ésta se concibe como “cero uso de insumos” agrícolas por parte de los productores. Este tipo de cultivo puede resultar en una caída adicional del rendimiento y la proliferación de plagas y enfermedades. La industria chocolatera nacional, principal cliente del cacao mexicano, carece de los procesos orgánicos en la elaboración de sus productos, además que otros ingredientes orgánicos no están disponibles en el mercado. Adicionalmente, estas empresas no parecen dispuestas a pagar un sobreprecio por el cacao orgánico, por lo que habría que construir este espacio en el mercado.

En el año 2002 se certificaron 1.572 TM en 2.445 has; en el año 2003, 4.602 TM en 5.238 has y en el año 2004, 6.579 TM en 3.299 has. Desarrollo en Tabasco.

- Apoyo al sector: los gobiernos estatales implementan acciones y ejecución de programas de apoyo al sector cacaotero a través de varias instituciones con recursos propios, incluyendo a BANCOMEXT – Banco Nacional de Comercio Exterior.

El apoyo agrotécnico y financiero se concentra en algunas iniciativas, como certificación de productores de cacao orgánico, modernización de beneficiadoras, padrón de productores, renovación de plantaciones y otros.

REPÚBLICA DOMINICANA

(3° lugar en América y 8° en el mundo como exportador)

- Superficie cosechada: 2.436.188 tareas (medida agraria campesina, original de fuente). En 40.000 fincas grandes (41 - 60 has), medianas (6 - 40 has) y pequeñas (1 - 5 has) .
- Variedad (tipos): autóctono Sánchez, grano bruto; Hispaniola, fermentado; cacao orgánico.
- Zonas de cultivo: en nueve provincias en Nordeste (61%), Este (13%), Central (10%), Norte (9%) y Norcentral (7%).
- Impacto social: del cultivo del cacao dependen 300.000 personas. La producción la realizan familias individuales dedicadas totalmente a la agricultura, además de productores comerciales con grandes explotaciones.
- Cacao orgánico. Desde 1989 República Dominicana realiza exportaciones de productos agrícolas orgánicos, principalmente banano, cacao, café, coco y mangos a Europa y los EEUU. Posee actualmente el 70% del mercado mundial de cacao orgánico, con una producción de 3.378 TM equivalentes a 4 millones 819 dólares al año (2006). En las zonas productoras de cacao hay 6.738 agricultores dedicados a la producción orgánica del fruto.

La producción orgánica ha recibido ayuda directamente de fundaciones privadas y del gobierno, sin embargo, el crecimiento de la industria fue impulsada por el mercado. Los factores que han contribuido a este crecimiento son: alta demanda del mercado mundial, especialmente Europa; sobrepuestos altos; escasa utilización de insumos.

Durante 1999/2001, el sobrepuesto por el cacao orgánico era de 11,98%; para el banano fresco 46,53%; mangos 88,98%; pulpa de mango 113,73%.

Las exportaciones de cacao orgánico en grano fueron en 1999 de 920 TM con valor de US\$ 1.216.757 y en el 2000 fueron de 5.206 TM con valor de US\$ 5.191.951, con destino principalmente a Bélgica, Reino Unido y los EEUU.

La certificación la realizan empresas extranjeras, especialmente la BCS OKO - Garantie de Alemania, que controla alrededor del 90% de todas las certificaciones dominicanas.

Existen diversas instituciones nacionales e internacionales involucradas en la producción y exportaciones del cacao orgánico, tanto gubernamentales como no gubernamentales (ONG) y privadas. Se pueden mencionar el Ministerio de Agricultura, el Centro Dominicano para la Promoción de Exportaciones (CEDOPEX), el Organismo Japonés de Cooperación Internacional (JICA), además de empresas vinculadas con la elaboración y exportación de productos orgánicos, en total 24 compañías. Especial mención hay que hacer de la Confederación de Cacaoteros Dominicanos

(CONACADO) fundada en 1989, que reúne a 9.200 productores y a la Asociación de Productores de Cacao del Cibao (APROCACI, Inc.)

SECCIÓN VIII. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

1. CONCLUSIONES

La trayectoria a través del texto de este proyecto, muestra claramente las positivas proyecciones de la demanda mundial de cacao, con las incomparables características y ventajas como “commodity básico” ante otros productos, por sus especiales cualidades como alimento y delicia para todas las edades, para la salud y la estética, que lo hacen atractivo para todos los paladares y mercados de consumo mundiales.

La posición y clasificación cualitativa del grano venezolano, con reconocido precio Premium y con clientes tradicionales que garantizan su comercialización, no debe ser subestimada manteniendo los modestos

índices de producción actuales. Por el contrario, amerita que se adopten los programas agronómicos con alta tecnología que tiendan a incrementar las plantaciones, producción y productividad de nuestros granos finos y de aroma dentro de plazos ciertos.

Los siguientes planteamientos, como corolario de este estudio, podrán servir de alguna ayuda para estos propósitos:

1. Se considera a Venezuela un país marginal en la producción y comercialización de cacao en el mercado mundial.
2. Se concluye que el país deberá concentrarse en la producción de cacao fino para penetrar el mercado mundial con materias primas agrícolas de excelencia.
3. Se observa una creciente demanda interna insatisfecha demostrada por las importaciones realizadas por Venezuela.
4. Existe una demanda insatisfecha también a nivel internacional que debe evaluarse para definir políticas públicas que fortalezcan tendencias de crecimiento del sector.
5. La fermentación del cacao que se comercializa en el país tiene una tendencia hacia la disminución permanente, ello deberá ser evaluado por el triángulo: productores-industriales o comercializadores-Estado.
6. Se observa la necesidad de fortalecer la información y conocimiento de la población dedicada a la producción de cacao.
7. Existen productos complementarios (musáceas, cítricos, maderables) que pueden fortalecer la rentabilidad económica de las plantaciones de cacao.
8. Hay tecnologías nuevas que permiten mejorar la productividad de las plantaciones, aún las que hayan cumplido su vida útil.
9. Se observa debilidad en la organización humana de los productores de cacao, lo que los hace vulnerables a los agentes externos, sean: económicos, de tecnología, de seguridad, jurídicos, ente otros.
10. Baja capacidad organizativa del sector productor.

11. Se observa en la mayoría de las plantaciones del país una baja capacidad tecnológica en la utilización de equipos para mejorar o realizar labores en forma mecánica tal como se realiza comúnmente en la labor de beneficio del café.
12. Se observa por los informes elaborados por diferentes especialistas, sobre la vejez de las plantaciones de cacao y poco desarrollo científico en la confección de colecciones genéticas por los diferentes métodos de propagación.
13. El minifundio es particularmente determinante en este cultivo y, parecido al café, lo que recomienda que se debe evaluar el tamaño óptimo de parcelas para pequeños productores de cacao.

2. RECOMENDACIONES

El concepto de desarrollo endógeno se enmarca perfectamente en la nueva generación de productores de cacao por que hay que “crecer por dentro y desde adentro”. Con esta direccionalidad, se plantean las siguientes recomendaciones:

- Aun cuando hay grandes intereses en el mundo globalizado, el Estado Venezolano tiene fuerzas tanto políticas como económicas para apoyar el mantenimiento de los precios del cacao y la apertura de nuevos mercados, en especial el mercado asiático, hindú y europeo.
- Existen condiciones naturales, financieras y ecológicas altamente favorables que apoyan el desarrollo de una agricultura rentable del cacao en grandes zonas del país, capaz de convertirlo en un producto más importante que el café, rubro con graves problemas de mercado en el futuro cercano.
- El consumo nacional conlleva un esfuerzo importante del Estado para construir una economía popular que integre redes de productores, cadenas productivas orientadas a la producción de semilla de cacao pero con

mayor valor agregado dado por la fermentación hasta un nivel económico definido por la red y los compradores.

- El nuevo productor de cacao deberá manejar tecnología sencilla, de fácil mantenimiento, adecuada a los encadenamientos productivos y ser sustentable. Una vez sembradas las hectáreas que recomendamos, se debe iniciar los estudios o adecuación de tecnología sencilla para instalar equipos para la mecanización del procesamiento del grano para aumentar el valor, disminuir pérdidas por lluvias, fermentaciones del grano no controladas, desarrollo de mohos, tales como limpieza, descascarado y otras tareas, ello deberá ser mancomunado entre todos los asociados para evitar duplicidad en la inversión inicial y gastos operacionales

- Se propone el financiamiento de 2.000 hectáreas en los próximos 6 años sembrando al menos 200 Has por año al inicio, en las parroquias recomendadas en el informe, las cuales cumplen con los requerimientos máximos para sembrar con unidades asociativas de producción u otra figura parecida que se enmarque en las definiciones dichas al inicio de estas recomendaciones.

- La capacitación permanente será necesaria para que las unidades de producción sean exitosas en la operación de las unidades productivas. Ejemplo de ello el programa Yacambú-Quibor, Hacienda Guáquira y Fundacite-Aragua por comentar algunas experiencias de diferente origen.

- Dada la hibridación excesiva de las plantaciones de cacao en el país, se propone considerar la posibilidad de confeccionar un plan de reproducción vegetativa a largo plazo para estudiar, coleccionar variedades de alto rendimiento productivo y calidad como los extrafinos con tecnologías de propagación vegetativa, tales como las que maneja la UCLA o la USB y reproducir las plantas que se adecuen a las zonas de la región larense.

- Las redes de economía popular podrán crecer en la medida que las unidades productivas tengan criterios de comercialización afincados en la complementación de productos ofertados (cacao fermentado o seco,

musáceas, cítricos, aguacates, maderas), estructura de costos de producción facilitados por el trabajo familiar, compras conjuntas por y para las redes asociativas para bajar los costos, entre otros.

- Ventas asociadas de los productos agrícolas por las unidades asociativas para obtener precios en condiciones ventajosas.
- A fin de desarrollar un núcleo de desarrollo endógeno (NUDE) se recomienda iniciar todo lo concerniente al espacio físico ubicado en las parroquias recomendadas.
- Se recomienda que el tamaño óptimo de parcela por familia no deberá ser menor de 9 a 10 Has con cacao, y otro cultivo complementario. En el caso de maderables, registrados ante el MARNR, para que puedan ser explotados al término de la vida útil de la plantación y ello permitirá, tener sólidos recursos financieros para iniciar la nueva plantación.

FUENTES CONSULTADAS

AID/AGEXPRONT. *Estudio de oportunidad sobre el cacao*. Documento en línea. Disponible: www.agrotendencias.com

Asociación de Productores de Cacao del Cibao (APROCACI, Inc.) Informativo, 2006.

Battaglini, Carlos. *La transferencia de Tecnología y Productividad del Cacao y su Industria*. FONCACAO. I Congreso Venezolano del Cacao

Cámara Venezolana del Cacao. *Estadísticas y Gráficos, producción de cacao*.

Cartay, Rafael. *La economía del cacao en Venezuela*. FACES, ULA, 2007

Centro Regional de Estudios de Alternativas Rurales (CREAR) – República Dominicana, *Cacao Orgánico*, 2006.

CONICIT- PDVSA-FONAIAP. *Evaluación de tierras para la producción de cacao a nivel nacional*. 1998

CORPOZULIA. *Proyecto para el desarrollo de 500 hectáreas de cacao porcelana*. Maracaibo, 2002

Díaz, Katty. *La comercialización del cacao en Venezuela*. ULA. Mérida, 1998

El Chocolate es cacao. Herencia de México al mundo. Documento.

Escobar, Beatriz. *Producir más y mejor cacao*. Revista Agrotendencias, 2007

Federación Nacional de Cacaoteros, Fondo Nacional del Cacao, FIP, Asocpari. *Proyecto productivo de inversión*. Bogotá. 2000

FUNDACITE-FONAIAP, Mérida. *Manual del Productor de Cacao*. Venezuela, 2000

Gobernación del Estado Lara. *Los Polos del Desarrollo del Estado Lara*. 2005

Gobernación del Estado Lara. *Plan Regional del Estado Lara*. 1997

Gómez, Álvaro y Azócar, Aura. *Áreas potenciales para el desarrollo del cacao en el Estado Mérida*. ULA, Agronomía Tropical, 2002

González J., Eduardo. *El cacao en Venezuela*. Papeles de Aragua, 1999

IBGE, SECEX/MDIC/ABICAB/SICAB. *Informes técnicos*. Brasil

ICCO. *Cacao Mundial*. Boletín trimestral. 2005/2006/2007

Infante, Alexis. *Proyecto de Gestión Integral de los Recursos Hídricos*. Programa Sistema Hidráulico Yacambú-Quíbor, C.A., 2000

Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. *La cadena del Cacao en Colombia*. Bogotá. 2005

Montanino, Sergio. *Estudio sobre el potencial de exportación del cacao a la Unión Europea*. Piapyme, México

Quintero, María Liliana. *La cadena Agroalimentaria del Cacao en Venezuela*. Tesis para optar al Grado de Magíster. ULA, 2005

Rojas, Reinaldo. *La economía de Lara en Cinco Siglos*. Barquisimeto, 2006

Silva Uzcátegui, Rafael. *Enciclopedia Larense*. Tomo I, Caracas, 1981

UNCTAD. *Organización Internacional del Cacao (ICCO)*, Londres, 2005

Unidad Técnica de Estudios para la Industria (UTEPI) - REPEC. *Informes Técnicos*. Ecuador

USAID. *Cacao en México: competitividad y medio ambiente con alianzas*. 2005

FUENTES TESTIMONIALES

Lic. Oscar Pietri. Hacienda Guaquira, Municipio San Felipe, Estado Yaracuy.
Siembra de 50 hectáreas.

Ing. Freddy Pérez Quintero. Experto en Cuencas Hidrográficas. MARNR,
Seccional Barquisimeto.

Rosalbo Farnataro. Productor de la zona de Guapa Abajo, localidad del
Municipio Andrés Eloy Blanco del Estado Lara, donde se siembra desde
hace unos 4 años.

Ing. Ana Teresa Rosales. Especialista en Gestión Ambiental.

Dr. César Guevara. Gerente General de Chocolates El Rey, C.A.,
Barquisimeto.

Ing. Juan Martiz. Presidente de Chocolates Carbonero, Barquisimeto.

Ing. Mauricio Dealauhier. ABRAE, ubicada entre Aroa, Duaca y el Municipio
Bolívar del Estado Yaracuy.

