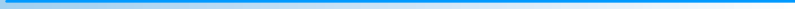
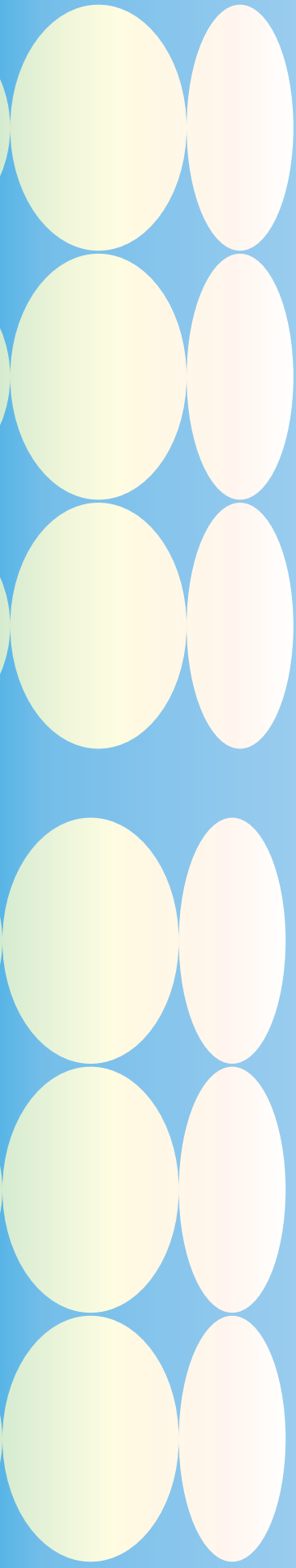


Papeles de Fundacite Aragua



El Circuito Cacaotero de Barlovento

Trabajo realizado para la ONG italiana ARCS-ARCI y la ONG Venezolana PROactiva bajo el patrocinio de la Cooperación Italiana y del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) Septiembre 2001.

ÍNDICE

Introducción	Pág. I
PARTE I: UNA VISIÓN DE CONJUNTO	
1.- PRINCIPALES PARTICULARIDADES DEL CACAO	3
1.1.- Aproximación histórica del cacao en Venezuela	3
1.2.- Naturaleza del cacao y sus derivados	5
• De la planta al grano de cacao	
• Del grano de cacao al chocolate	
• Del chocolate al deleite del paladar	
2.- APROXIMACIÓN SINTÉTICA DEL CIRCUITO	9
• El componente de acopio, comercialización y exportación	
• El componente de beneficio o actividades post-cosecha	
• El componente industrial o de transformación	
• El componente primario de la producción agrícola	
3.- MARCO INSTITUCIONAL Y TEJIDO ORGANIZACIONAL	16
3.1.- Breves referencias de base	16
3.2.- El desempeño institucional y organizacional	17
3.3.- Aproximación al universo institucional y organizacional vinculado con el circuito del cacao	20
4.-PRINCIPALES ASPECTOS PROBLEMÁTICOS Y PROPUESTAS	22
4.1.- Principales aspectos problemáticos	23
• Referidos al conjunto de la Cadena del cacao	
• Referidos a la comercialización y la exportación	
• Referidos al acondicionamiento y transformación	
4.2.- Propuestas.....	27
• Consideraciones preliminares	
• Lineamientos estratégicos para el circuito del cacao	
• Principales orientaciones para su instrumentación	
PARTE II: NATURALEZA DE LOS COMPONENTES DEL CIRCUITO DE CACAO	
CAPÍTULO 1: EL COMPONENTE DE ACOPIO, COMERCIALIZACIÓN Y EXPORTACIÓN DE CACAO	33
1.- Del cacao al consumidor	33
2.- El comercio del cacao	35
2.1.- El comercio mundial del cacao	35
• Breve ojeada al comercio mundial del cacao en grano	
• Breve ojeada al comercio mundial de productos semi-procesados y terminados (chocolates y similares)	
2.2.- El comercio del cacao en Venezuela	40
• Una visión de conjunto	
• La comercialización nacional	
• Algunas reflexiones acerca de la comercialización	

Pág.

3.- La problemática de la comercialización del cacao y propuestas específicas	48
3.1.- Problemática de la comercialización del cacao	48
3.2.- Propuestas específicas al sector comercializador y exportador	50
4.- Aproximación al mapa de actores en la comercialización del cacao en Barlovento	51
5.- Algunos aspectos prácticos vinculados con la comercialización y la exportación	53
5.1.- Aproximación a la logística de la exportación	53
• Algunos aspectos en la comprensión del acto de exportación	
• Simulación de una operación de exportación	
5.2.- El Comercio Solidario o equitativo	57
CAPÍTULO 2: EL COMPONENTE DE ACONDICIONAMIENTO Y TRANSFORMACIÓN DEL CACAO	59
1.- Del cacao al chocolate	59
1.1.- Breve apreciación histórica	59
1.2.- Principales etapas en la transformación del grano de cacao	60
2.- La transformación del cacao	62
2.1.- Breve ojeada a la industria chocolatera mundial	62
2.2.- La transformación del cacao en Venezuela	63
2.3.- Requisitos de calidad establecidos para los productos semi-procesados y terminados	68
• Licor de cacao natural	
• Manteca de cacao	
• Cacao en polvo	
2.4.- Aproximación al valor agregado del chocolate	72
3.- La oferta nacional de chocolate y sus productos derivados	73
4.- La problemática de la transformación del cacao y propuestas específicas	79
4.1.- Problemática de la transformación del cacao	79
4.2.- Propuestas específicas al sector transformador	79
5.- Aproximación al mapa de actores en la transformación de cacao en Barlovento	81
CAPÍTULO 3: EL COMPONENTE PRIMARIO DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA DE CACAO	84
1.- La producción nacional de cacao en grano	84
1.1.- Una visión de conjunto	84
1.2.- Aspectos regionales en la producción de cacao	86
1.3.- Calidades y tipos de cacao producidos en Venezuela	89
1.4.- Principales particularidades de la región de Barlovento del Estado Miranda	92

Pág.

2.- La producción mundial de cacao en grano	99
3.- La problemática de la producción agrícola de cacao y propuestas específicas	101
3.1.- Problemática de la producción de cacao	101
3.2.- Propuestas específicas al sector primario	103
4.- Aproximación al mapa de actores en la producción de cacao en Barlovento	104
Bibliografía consultada	i
Anexos	

ÍNDICE DE CUADROS

PARTE I: UNA VISIÓN DE CONJUNTO

PARTE II: NATURALEZA DE LOS COMPONENTES DEL CIRCUITO DE CACAO

CAPÍTULO 1:		Pág.
Cuadro N° I-1:	Tasas de crecimiento de la producción y del comercio internacional del cacao en grano: 1948/50 y 1997.....	34
Cuadro N° I-2:	Consumo de productos derivados de cacao a partir de las disponibilidades alimentarias per capita según períodos seleccionados.....	35
Cuadro N° I-3:	Comercio mundial de productos semi-procesados y terminados de cacao según continentes y años seleccionados	39
Cuadro N° I-4:	Relación de precios promedios pagados por tonelada de cacao en grano exportado	43
Cuadro N° I-5:	Comercializadores-exportadores y participación en la actividad exportadora	46
Cuadro N° I-6:	Simulación de una operación de exportación de cacao	56
CAPÍTULO 2:		
Cuadro N° II-1:	Requisitos físico-químicos y microbiológicos del licor de cacao según COVENIN	68
Cuadro N° II-2:	Requisitos de identidad, de calidad y microbiológicos de la manteca de cacao según COVENIN	69
Cuadro N° II-3:	Requisitos físico-químicos y microbiológicos del polvo de cacao según COVENIN	70
Cuadro N° II-4:	Requisitos de identidad de los chocolates según COVENIN	71
Cuadro N° II-5:	Comparación de precios de distintos tipos de chocolate, nacionales e importados	72
Cuadro N° II-6:	Aproximación a la oferta nacional de alimentos a base de cacao según su origen	76
CAPÍTULO 3:		
Cuadro N° III-1:	Evolución de la producción de cacao en grano según regiones: 1968-1997	86
Cuadro N° III-2:	Principales regiones, zonas y áreas de producción de cacao en Venezuela	87
Cuadro N° III-3:	Tipos de cacao y requisitos según COVENIN	90
Cuadro N° III-4:	Tipos de cacao producidos en Venezuela según regiones productoras y calidades	91
Cuadro N° III-5:	Uso del suelo en la Zona de Aprovechamiento Agrícola de Barlovento	95
Cuadro N° III-6:	Uso del suelo de vocación agropecuaria en la sub-región de Barlovento	96
Cuadro N° III-7:	Uso del suelo de vocación agropecuaria según municipio barloventeño	96
Cuadro N° III-8:	Distribución de las explotaciones cacaoteras según municipio barloventeño	97
Cuadro N° III-9:	Evolución de la producción de cacao en grano en Venezuela y en el mundo	100
Cuadro N° III-10:	Evolución de la producción de cacao fino en Venezuela y en el mundo	100

ÍNDICE DE GRÁFICOS

PARTE I: UNA VISIÓN DE CONJUNTO

	Pág.
Gráfico N° 1: Serie histórica de producción y de exportación de cacao en grano de Venezuela: 1620-1997	4

PARTE II: NATURALEZA DE LOS COMPONENTES DEL CIRCUITO DE CACAO

CAPÍTULO 1:

Gráfico N° I-1: Continentes exportadores de más del 89% del cacao en grano: 1948/50-1997	36
Gráfico N° I-2: Continentes importadores de más del 90% del cacao en grano: 1948/50-1997	37
Gráfico N° I-3: Serie histórica de producción y exportación de cacao en grano de Venezuela: 1620-1997	41
Gráfico N° I-4: Calidades del cacao en grano exportado: 1960-1997	42

CAPÍTULO 2:

Gráfico N° II-1: Distribución geográfica de la molienda según continentes	62
Gráfico N° II-2: Principales industrias chocolateras que abarcan más del 60% del mercado nacional	63

CAPÍTULO 3:

Gráfico N° III-1: Serie histórica de producción nacional de cacao en grano: 1875-1997	84
Gráfico N° III-2: Superficie cosechada y producción nacional de cacao: 1945-1997	85
Gráfico N° III-3: Evolución de la producción de cacao según regiones: 1968-1997	88
Gráfico N° III-4: Distribución geográfica de la producción mundial de cacao en grano según continente: 1900/01-1997	99

ÍNDICE DE FIGURAS

PARTE I: UNA VISIÓN DE CONJUNTO

Pág.

Figura N° 1:	Componentes y flujos en el circuito agroalimentario de cacao	11
--------------	--	----

PARTE II: NATURALEZA DE LOS COMPONENTES DEL CIRCUITO DE CACAO

CAPÍTULO 1:

CAPÍTULO 2:

CAPÍTULO 3:

Figura N° III-1:	Regiones y estados productores de cacao en Venezuela	87
Figura N° III-2:	Regiones naturales de la Región Capital y delimitación de la Zona de Aprovechamiento Agrícola Barlovento	92
Figura N° III-3:	Zonas de vida en la Sub-región de Barlovento	94
Figura N° III-4:	Zonificación de las explotaciones cacaoteras en la región de Barlovento	98

ANEXOS

ÍNDICE

PERSPECTIVA HISTÓRICA

- Cuadro N° A-1: Serie histórica de la producción nacional y de las exportaciones totales de cacao en grano en Venezuela: 1920-1997
- Cuadro N° A-2: Balance nacional del circuito del cacao: 1945-1997

CONSUMO Y COMERCIO EXTERIOR

- Cuadro N° A-3: Consumo de productos derivados de cacao a partir de las disponibilidades alimentarias per capita: 1972/74, 1984/86 y 1994/96
- Cuadro N° A-4: Exportaciones mundiales de cacao en grano según continentes y países seleccionados: 1948/50-1997
- Cuadro N° A-5: Importaciones mundiales de cacao en grano según continentes y países seleccionados: 1948/50-1997
- Cuadro N° A-6: Exportaciones mundiales de productos semi-procesados de cacao según continentes y países seleccionados
- Cuadro N° A-7: Importaciones mundiales de productos semi-procesados de cacao según continentes y países seleccionados

PRODUCCIÓN MUNDIAL

- Cuadro N° A-8: Producción mundial de cacao en grano según continentes y países seleccionados: 1948/50-1997

ACONDICIONAMIENTO Y TRANSFORMACIÓN

- Cuadro N° A-9: Aproximación al inventario de chocolates y alimentos a base de cacao disponibles en el mercado nacional

PRODUCCIÓN AGRÍCOLA

- Cuadro N° A-10: Producción nacional de cacao en grano según regiones productoras y estados correspondientes: 1968-1997
- Cuadro N° A-11: Superficie cosechada de cacao en grano según regiones productoras y estados correspondientes: 1968-1997
- Cuadro N° A-12: Producción nacional de cacao en grano según principales regiones cacaoteras: 1968-1997
A: Zonas productoras
B: Estados de mayor producción
- Cuadro N° A-13: Superficie cosechada de cacao en grano según principales regiones cacaoteras: 1968-1997
A: Zonas productoras
B: Estados de mayor superficie
- Cuadro N° A-14: Rendimientos (kg/ha) según principales regiones cacaoteras: 1968-1997
A: Zonas productoras
B: Principales Estados
- Cuadro N° A-15: Composición de las explotaciones cacaoteras en el Estado Miranda según el VI Censo Agrícola 1996/97
- Cuadro N° A-16: Estimación de la producción mundial de cacao fino o de aroma en grano según países productores: 1948/50-1997

INTRODUCCIÓN

Los desastres naturales ocurridos en diciembre de 1999 en diferentes partes del país constituyeron uno de los principales estímulos que motivó la llegada de diferentes organizaciones de cooperación internacional a Venezuela, entre las cuales estaba la Cooperación Italiana. Durante un primer momento, ésta revistió de un importante contenido humanitario y asistencial dirigidos a las personas afectadas y al restablecimiento mínimo de los principales servicios públicos.

Una vez superada la emergencia, la actuación de la Cooperación Italiana se ha focalizado en la región de Barlovento del Estado Miranda, apuntando hacia la rehabilitación y fortalecimiento de las condiciones básicas que posibiliten el desarrollo socioeconómico de dicha región, a través de la intervención en temas económicos y sociales específicos, en estrecha articulación con el gobierno regional del Estado Miranda y bajo la dirección del Programa para el Desarrollo de las Naciones Unidas (PNUD).

La presencia de la Cooperación Italiana se estructura a partir de la intervención de varias Organizaciones No Gubernamentales de dicho país. Las tradicionales actividades económicas existentes en la zona constituyen el punto de partida para la definición de tales espacios de actuación. Así, en torno a la notoria vocación cacaotera regional se congregan los esfuerzos de las ONG COOPI y CESVI, la primera se centra en el rescate de la actividad productiva del cacao, fundamentalmente en manos de pequeños productores, y la segunda se orienta hacia la valorización del cacao a través de procesos agroindustriales de carácter semi-artesanal. De manera similar, la pesca artesanal es atendida por CISP, la producción de raíces y tubérculos por CINS y la capacitación organizativa-gerencial por CRI. Finalmente, la identificación de iniciativas y la potenciación de espacios de cooperación y de concertación entre los distintos actores públicos y privados está bajo la responsabilidad de ARS-ARCI, donde el cacao constituye un primer punto de partida. A ésta se añade, la visualización de alternativas de comercialización de este rubro.

1.- PROPÓSITOS DE LA ACTUACIÓN INSTITUCIONAL

Para el cumplimiento de este cometido ARS-ARCI estableció un Convenio de cooperación con la ONG venezolana PROACTIVA, quien se encargaría de la instrumentación del programa de trabajo. Los lineamientos de la actuación de ambas organizaciones, contenidos en el documento de base, se sintetizan en los siguientes términos:

“(…) contribuir con la creación de espacios para el impulso y cooperación de las distintas iniciativas de desarrollo, potenciando las diversas actividades del sector no gubernamental, con iniciativas del sector privado en acuerdo con las entidades regionales. Por esta razón, se propone la iniciativa de implementar una reflexión articulada acerca de las potencialidades y límites del desarrollo de la región. Un plan regional de desarrollo y los proyectos específicos en los distintos ámbitos sectoriales son los dos insumos principales que el proyecto debe perseguir. En particular el Proyecto debe contribuir al mejoramiento de las condiciones de coordinación entre el sector público y privado, por una parte, así como crear mecanismos de información básica y de promoción de las ventajas competitivas del territorio, que atraigan inversión privada nacional y externa hacia la región.

Igualmente el Proyecto pretende ser un estímulo para los mecanismos de coordinación de las actividades tanto de las instituciones de promoción del desarrollo, de carácter privado, como de las públicas (nacionales, regionales y locales). De la misma manera, es necesario mejorar el conocimiento de otros servicios, que sirvan de apoyo y soporte a las actividades económicas. Así, se pueden formular propuestas operativas orientadas a lograr mejorar el empleo y las condiciones de vida en la región, con particular énfasis en las actividades relacionadas con la cadena de producción del cacao. Particular atención debe ser colocada en análisis de la fase de comercialización de sus productos, tanto en el mercado nacional, como en el establecimiento, eventualmente, de vínculos técnicos y comerciales con la región de la Umbría italiana.”

Para tales efectos, se establecieron los siguientes objetivos del Proyecto:

- Definir el estado del arte acerca de los límites y potencialidades del desarrollo en Barlovento
- Estudiar las posibles potencialidades para mejorar los mecanismos de comercialización del cacao

Para el logro de los objetivos precedentes se estableció un período de trabajo de 8 meses, desde la segunda quincena de enero de 2001 hasta septiembre del mismo año y una cobertura institucional en tres de los seis municipios barloventes, Acevedo (capital Caucagua), Paéz (capital Río Chico) y Pedro Gual (capital Cúpira).

En este sentido, el presente documento se inscribe en el segundo objetivo referido a la cadena de producción del cacao. No obstante, al ser el cacao un tema transversal que abarca toda la región, su delimitación espacial se circunscribe a toda el área.

2.- LINEAMIENTOS DE BASE PARA EL ESTUDIO DE LA CADENA DE PRODUCCIÓN DE CACAO

La explotación del cacao ha sido desde tiempos inmemoriales una de las principales actividades productivas de la región de Barlovento en torno a la cual una parte de la población barloventefia deriva su sustento. Sin embargo, a pesar de los numerosos esfuerzos realizados en diversos momentos, la dinámica agroproductiva de este rubro se ha venido deteriorando progresivamente, de forma tal que hoy día no constituye un sector suficientemente remunerativo y atrayente. Los desastres climáticos ocurridos a fines de 1999 han contribuido a acentuar un clima de desesperanza en torno a dicho rubro. De allí la urgencia y pertinencia de una intervención apropiada que permita rescatar a este rubro.

Esta situación de emergencia de 1999 propició el surgimiento de nuevas iniciativas y esfuerzos, de diversas procedencias, tanto nacionales como internacionales, en el abordaje de la problemática cacaotera. En este sentido, la Cooperación Italiana a través de varias organizaciones no gubernamentales de su país y de Venezuela, así como del gobierno regional del Estado Miranda han acordado desarrollar un conjunto de acciones de mayor alcance, donde se atiendan los aspectos propios al cultivo del cacao, a su procesamiento y a su colocación en el mercado.

Esta perspectiva integral permite visualizar al cacao como un circuito agroeconómico, en cuyo seno se realizan una serie de operaciones que van desde la producción hasta la colocación en el mercado, pasando por el beneficio y procesamiento del cacao, y para lo cual se asocia un plan de intervención específico a cada uno de dichos eslabones. Así, COOPI-ACCIÓN CAMPESINA operan a nivel de la producción y del beneficio, CESVI lo hace en materia de procesamiento y ARCS/ARCI-PROACTIVA apunta hacia la comprensión de los procesos de comercialización.

En este sentido, la actuación de ARCS/ARCI-PROACTIVA sobre la materia se orienta hacia la comprensión del circuito cacaotero e identificación de alternativas de colocación del cacao producido en Barlovento.

3.- NATURALEZA DEL TRABAJO REALIZADO

A partir de los referidos lineamientos, el estudio en consideración ha sido abordado desde una doble perspectiva: la primera se ha orientado hacia el conocimiento del circuito del cacao y la segunda hacia la apreciación de los procesos locales vinculados con la actividad cacaotera de Barlovento.

Cabe destacar que para una apropiada comprensión de la cadena productiva del cacao es necesario abordarlo más allá del ámbito espacial establecido, pues ella opera desde un marco nacional e internacional, cuyas decisiones afectan de una u otra forma al entorno regional. Una parte de los esfuerzos se orientaron, también, a la consulta de documentos sobre el tema y al uso de fuentes estadísticas secundarias.

Paralelamente, se ha estado trabajando en la región con diversos actores vinculados con la dinámica cacaotera local a fin de comprender la naturaleza de sus actividades, así como la racionalidad de la zona. Varias visitas se realizaron hacia las comunidades cacaoteras, a las organizaciones que en ellas trabajaban y a las instituciones públicas, nacionales o regionales, presentes en la zona.

En cuanto a los aspectos vinculados con la comercialización del cacao, se contactó a varios de los comercializadores presentes en la zona, así como en la capital donde la mayoría tienen sus sedes principales.

A medida que el trabajo se fue realizando y más allá de la sana intencionalidad de cada uno de los actores participantes en el circuito, destaca la autonomía con que muchos de ellos operan, así como la desconfianza de algunos ante la presencia de un tercero.

Si bien una parte de los esfuerzos de este estudio apuntaban a la identificación de alternativas de colocación del cacao, durante la ejecución del trabajo se constata que la comercialización no constituye un problema como tal; ella se realiza a través de unos agentes claramente identificados y parte de sus dificultades provienen, más bien, de los bajos volúmenes tranzados y por la deficiente y heterogénea calidad del cacao en grano.

La amplia trayectoria de la actividad cacaotera nacional, desde la época del descubrimiento de América por los españoles, le imprime un sello particular a este rubro. Por un lado ha permitido desarrollar y acumular una considerable experticia sobre el tema en distintos ámbitos, y por otro lado, inserta las decisiones nacionales en

un contexto internacional que no es posible desconocer y que a su vez repercute sobre las primeras. Probablemente, el cacao sea una de las primeras expresiones de una economía globalizada cuando ni siquiera se soñaba en aproximaciones de este género.

Desde esta perspectiva el abordaje de algunas acciones, especialmente aquéllas que tienen que ver con la conexión con otras realidades, con otros mercados en continua efervescencia, requiere de un tesonero esfuerzo preparatorio que desarrolle las capacidades, los conocimientos y las destrezas necesarias para asumirlo adecuadamente, más allá de los discursos de corte agrarista.

Probablemente, buena parte del contenido de este trabajo no es desconocido para aquellos actores que diariamente se desempeñan en el mundo del cacao, sin embargo, se ha querido imprimir un particular connotación a este estudio al partir de la comprensión del comportamiento de la demanda comercial. Ésta es entendida como el punto de partida que emite estímulos hacia los distintos actores y agentes participantes en la cadena productiva del cacao, y por tanto orienta los esfuerzos productivos, agroindustriales y comerciales. Desde esta perspectiva se capta y se aprehende al circuito como un todo y no como una suma de parcialidades.

El presente documento se estructura en dos grandes partes. En la primera se sintetiza una visión de conjunto del circuito del cacao que abarca los actores directamente vinculados con él y el marco institucional en el cual se inscribe dicho circuito. Igualmente, en ella se señalan las orientaciones básicas que podrían considerarse para la región de Barlovento.

La segunda parte contiene los principales rasgos que caracterizan a cada uno de los componentes del circuito en consideración: el de acopio, comercialización y exportación, el de acondicionamiento y transformación y el de producción agrícola de cacao. A tales efectos, cada componente es objeto de un capítulo específico en el cual se caracterizan sus principales rasgos con especial énfasis hacia la realidad barloventea. Luego, se señala su problemática específica junto con las propuestas particulares y el mapa de actores presentes en el área de estudio.

Finalmente, queremos agradecer la colaboración prestada por todas las instituciones, organizaciones y personas que de una u otra forma han contribuido en la realización de esta investigación, y muy especialmente a todos aquellos integrantes de las diversas experiencias, empresas e instituciones visitadas, que con su trabajo tesonero y creativo, han nutrido muchas de las ideas y de los señalamientos aquí esbozados.

PARTE I

UNA VISIÓN DE CONJUNTO

En un esfuerzo por comprender la composición y dinámica de los distintos actores presentes en la producción y en el aprovechamiento del cacao se parte desde una perspectiva funcional e integral al considerar esta actividad productiva como un circuito agroalimentario. Este término se deriva del concepto de Sistema Alimentario, cuyo acento reside en la comprensión sistémica de las relaciones e interrelaciones que se suscitan entre los componentes que lo conforman.

El Sistema Alimentario puede ser percibido "(...) como el conjunto de los agentes participantes en la formación y en la transferencia de los productos alimentarios con miras a garantizar la alimentación de una población dada." ¹

Este tipo de aproximación implica, por consiguiente, la consideración de todas las actividades, desde la producción agrícola y pecuaria hasta el consumo alimentario a nivel de los hogares. Esta realidad agroalimentaria se inserta en lo que Malassis denomina la "cadena agroalimentaria". Por ella se entiende al "conjunto de operaciones que van desde la producción -agricultura, cría, piscicultura- o desde la adquisición -recolección, caza, pesca- de los productos primarios hasta el alimento en la boca del consumidor." ²

Estas consideraciones permiten destacar la importancia de la noción de "itinerario" o "trayectoria de un producto" como uno de los principales conceptos, necesarios para la comprensión y estudio de los procesos productivos. Destaca, además, que estos procesos pueden ser analizados más allá de las correspondientes unidades productivas, al poner de relieve la presencia de unos lazos, de unas relaciones y de un "tejido" organizativo-productivo que permite que el producto en consideración pueda fluir de un extremo a otro en el seno de dicho trayecto.

Además del referido tejido organizativo-productivo directamente involucrado en la creación y movilización del o los productos propios a la cadena agroalimentaria en consideración, existe un conglomerado institucional que se conforma en torno este circuito, unas veces más, otras veces menos articulado entre sí, y cuyas labores esenciales se orientan hacia la facilitación de las condiciones sociales, económicas, tecnológicas, culturales y jurídicas para que el quehacer de los actores de la cadena operen adecuadamente.

Indudablemente, todos estos procesos que se desarrollan dentro de la cadena o que la complementan o la completan están regidos por la naturaleza misma del producto, objeto central del circuito. Algunos de sus rasgos son de naturaleza estructural ya que están definidos por su propia composición física, mientras que otros, de carácter dinámico, son el resultado del modelaje y de la jerarquía que la sociedad le otorga a través del tiempo, lo cual puede llegar a imprimir un interesante dinamismo y controversia en el seno de la cadena en cuestión.

Es desde estas perspectivas que se desea enmarcar la caracterización del circuito agroalimentario del cacao en Venezuela, con especial referencia a la región de Barlovento. Para ello, en un primer momento se examinan aquellos aspectos que singularizan al producto en estudio, el cacao, y que por ende marcan el funcionamiento del circuito. Luego, se describen las principales características de los componentes que la conforman, a continuación se presenta el panorama institucional y organizacional en el cual se enmarca este circuito y por último se expone sucintamente su problemática y las propuestas que pudiesen ser de interés en función de este estudio y de la región en consideración.

1.- PRINCIPALES PARTICULARIDADES DEL CACAO

1.1.- APROXIMACIÓN HISTÓRICA DEL CACAO EN VENEZUELA ³

¹ G. GHERSI.- Économie Agro-Alimentaire.- Québec: Université Laval, 1980. (apuntes de clase). p. 4.

² Cf. L. MALASSIS, M. PADILLA.- Économie Agro-Alimentaire: l'économie mondiale.- Paris: Cujas, 1986, tomo III. pp. 239 y siguientes.

³ Para el desarrollo de esta sección, hemos consultado ampliamente las siguientes fuentes bibliográficas: R. CARTAY.- El cacao venezolano en el mercado mundial: situación actual y perspectivas.- Mérida: Conicit-Agenda Cacao, 1999; L. QUINTERO.- El circuito del cacao en Venezuela, 1990-1999.- Mérida: ULA, 2000; E. GONZÁLEZ JIMÉNEZ.- El cacao en Venezuela.- Maracay, 1999; H. REYES, L. CAPRILES DE REYES.- El cacao en Venezuela: moderna tecnología para su cultivo.- Caracas: Chocolates El Rey, 2000 y J.R. LOVERA.- El cacao en Venezuela: una historia.- Caracas: Chocolates El Rey, 2000.

- El cacao es una planta oriunda de América, que venía siendo explotada en distintas partes del continente por los aborígenes antes de la llegada de los españoles. Los mayas y los aztecas de centroamérica lo cultivaban y lo utilizaban para diversos fines, alimenticios, curativos y religiosos; los cuicas de Trujillo preparaban una bebida a base de cacao.

Los primeros registros acerca de la presencia del cacao en Venezuela se remontan, al parecer, a los años 1571-1574 cuando los españoles describen la existencia de dicha planta hacia el sur del lago de Maracaibo y la posibilidades de exportación de estos frutos hacia España. Ya para 1607 existen registros de exportaciones de cacao lo cual supone el establecimiento de dicha actividad productiva.⁴

Las congregaciones religiosas fueron las responsables de la difusión y del desarrollo del cacao en diferentes partes del país, acción que realizaban a medida que creaban poblados y sometían a los indígenas. “El cacao era el producto más valioso llevado de América después de los metales preciosos, y una vez transformado en chocolate era degustado en ocasiones especiales, siendo privilegio de pocos.”⁵

- Poco a poco la producción cacaotera se fue intensificando y extendiendo hacia nuevos espacios. “A finales del siglo XVI las plantaciones de cacao se extienden a lo largo de la costa del oeste de Caracas (Choroní, Chuao, Turiamo, Guaiguaza); en algunos valles de Barlovento y de Cúpira, en los márgenes del río Aroa; hacia Barquisimeto, Chivacoa, Güigüe y Orituco; hacia las tierras andinas de Mérida y Trujillo, y en algunas áreas de la región oriental, en la provincia de Nueva Andalucía.”⁶ Un importante y creciente comercio fue establecido entre Caracas y Nueva España (México) hasta 1730, cuando la Compañía Guipuzcoana inicia sus operaciones en Venezuela, acaparando el comercio de la época.

El cacao venezolano por su aroma y calidad era un producto tan importante para España que la Corona Española, en 1725, entrega por Real Cédula a la Compañía Guipuzcoana la exclusividad del comercio de dicho producto, además del tabaco y el añil. A pesar del comportamiento que esta Compañía llegó a tener en algunos momentos, buena parte del desarrollo de la agricultura venezolana, y por ende del cacao, proviene del impulso que los vascos le brindaron a través del comercio.

“La implantación, expansión y auge de la hacienda cacaotera en la Venezuela colonial obedeció a miras mercantiles. Se trataba de cultivar y beneficiar un fruto que desde temprano en el siglo XVI tenía demanda en el mundo hispánico y luego la tuvo también y cada vez más frecuente en Europa.”⁷

El cacao se convirtió desde finales del siglo XVI hasta comienzos del siglo XIX en el principal cultivo exportable del país, constituyendo la base para un renovado período de riqueza. Ya, para el siglo XVIII, Venezuela era reconocida como un importante país exportador de cacao a pesar de que a finales de ese siglo hay señales de decaimiento, pues desaparece la exclusividad comercial de la Compañía Guipuzcoana y la guerra entre España e Inglaterra interrumpe prácticamente el comercio con España.

- En el siglo XIX, la guerra de independencia (1810-1823) y las continuas revueltas civiles que la sucedieron afectaron seriamente la producción cacaotera; muchas plantaciones fueron destruidas, había escasez de mano de obra y el comercio fue interrumpido, y ya hacia 1830, el cacao deja de ser el principal rubro económico del país, a pesar de mantener el ritmo exportador.

A principios del siglo XX, y durante la primera mitad de este siglo, la actividad cacaotera recobra un nuevo aliento llegando a ser la mejor época de la cacaocultura venezolana; en 1937 se alcanza la mayor producción de cacao en grano, unas 24.098 toneladas, y en el período 1924/25 corresponde a la mayor exportación habida, unas 21.450 toneladas, equivalente al 90% de la producción nacional, tal como se evidencia en la gráfica N° 1.⁸

GRÁFICO N° 1

SERIE HISTÓRICA DE PRODUCCIÓN Y DE EXPORTACIÓN DE CACAO EN GRANO DE VENEZUELA: 1620-1997

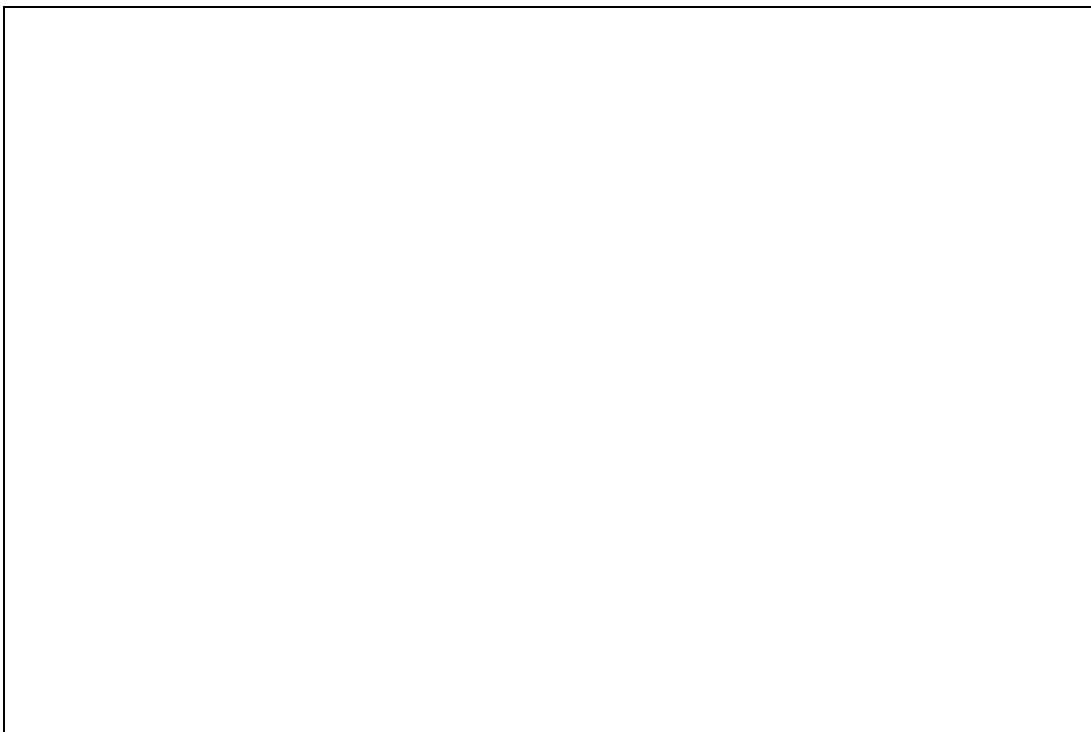
⁴ Cf. R. CARTAY.- El cacao venezolano en el mercado ... , op. cit., pp. 12-13

⁵ L. QUINTERO.- El circuito del cacao ... , op. cit., p. 70

⁶ L. QUINTERO.- El circuito del cacao ... , op. cit., p. 73

⁷ J.R. LOVERA, El cacao en Venezuela ... , op. cit., pp. 50-51

⁸ Los datos de producción y de exportación que se han logrado recabar hasta ahora son incompletos, sobre todo durante la época colonial, pues no considera la extracción ocasionada por el contrabando, reflejando sólo las salidas legales. Para mayor detalle, véase J.R. LOVERA, El cacao en Venezuela ... , op. cit., pp. 56-58



Fuentes: Datos procesados a partir de M. IZARD, "Series estadísticas para la historia de Venezuela", Mérida: ULA, 1970 y del MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRÍA, "Anuarios estadísticos agropecuarios: varios años", Caracas: MAC, varios años (Cuadro n° A-1 en anexo)

Sin embargo, de acuerdo con los historiadores, a partir de 1825 se comienza a introducir desde Trinidad, variedades de cacao "Trinitario" y "Forastero" en la región de Barlovento en sustitución del cacao "Criollo". A partir de esa fecha se inicia un progresivo proceso de hibridación de plantas, dejando Venezuela de ser un productor exclusivo de éste último. Este hecho contribuye en la disminución de la calidad y del prestigio internacional que había tenido durante los dos siglos anteriores.

La producción y la exportación de cacao en grano han prácticamente evolucionado al mismo ritmo y con el mismo signo desde la colonia hasta 1949, lo cual evidencia el dinamismo que el mercado externo ha imprimido a este producto.

La aparición del petróleo, a finales de la década de 1920, generó una serie de cambios que han ido afectando la estructura social y económico-productiva del país, que en el caso del cacao se empieza a manifestar abiertamente desde mediados de los años 40. La acentuación de la economía petrolera, la caída de los precios de los productos de exportación, el aumento de la participación africana en el negocio del cacao y la ocurrencia de algunos desastres naturales (ciclón de 1933 que arrasó con las plantaciones del Estado Sucre) afectaron de manera importante la producción y la exportación del cacao.

Ante las dificultades constatadas, el Estado emprendió diversos esfuerzos por revertir estas tendencias descendentes, haciendo uso de la renta petrolera; algunas medidas de subsidio fueron puestas en marcha a partir de 1932, realización de varias campañas para recuperar el cacao, creación, en 1959, de una Oficina gubernamental -Fondo Nacional del Café y del Cacao- que se encargaría de la promoción de cooperativas, créditos, asistencia técnica y servicio. Ésta es luego fortalecida en 1975, con la creación del Fondo Nacional del Cacao (FONCACAO), quien además de continuar con las responsabilidades precedentes, monopoliza la comercialización del cacao, función que realiza hasta 1992. Los malos manejos internos, la liberalización de los intercambios, la apertura económica y la instauración de una serie de medidas que permitiesen rescatar los equilibrios económicos fueron factores que contribuyeron a este cambio de panorama a partir de 1989.

Durante la década de los 90 han surgido varias iniciativas -públicas y privadas- que apuntan hacia el rescate de la producción cacaotera, centrando los esfuerzos en el fortalecimiento del cacao fino o de aroma, principal ventaja natural del país, no siempre debidamente apreciada y valorada. Sin embargo, la situación actual de la cacaocultura no es aún del todo halagadora: los volúmenes producidos son bajos, muchas plantaciones son viejas al igual que sus responsables, el sector industrial y comercializador no es muy abundante, más bien algunos han desaparecido, los precios y los costos de los factores no dejan mucha

holgura, la paridad monetaria tiende a favorecer las importaciones y dificultar las exportaciones y los esfuerzos de concertación y de articulación entre los actores son aún insuficientes.

1.2.- NATURALEZA DEL CACAO Y DE SUS DERIVADOS

De la planta al grano de cacao

- El cacao, cuyo nombre científico es *Theobroma cacao*, es una planta originaria de la América tropical, específicamente de la América del Sur.⁹ Su origen exacto no es del todo claro, lo cual ha dado lugar a diversas teorías. De acuerdo a los señalamientos realizados por Cartay, el centro primario se sitúa probablemente en "(...) la vertiente oriental de los Andes colombianos y ecuatorianos, situada entre los ríos Caquetá, Putumayo y Napo. (...) Un centro secundario de diversidad genética se ubica al sur de México y en América Central."¹⁰ González Jiménez señala, además, que "(...) de las 22 especies conocidas de *Theobroma*, 19 se encuentran al norte de América del Sur, 13 de ellas en la cuenca Orinoco-Amazonas, de las cuales 10 son exclusivas de esta área (...)." ¹¹

Ante un cultivo de tan larga trayectoria y de amplia distribución geográfica, el cacao es una especie muy variable. Al expandirse más allá de sus área naturales y originales ha podido ir sufriendo muchas mutaciones que al entrar en contacto con diferentes tipos ha aumentado su variabilidad por hibridación, permitiendo que cada variedad desarrollase su propio sabor y color.¹²

Varios autores especializados y organismos vinculados con el sector cacaotero, y el Centro de Comercio Internacional de las Naciones Unidas (UNCTAD/GATT) señalan que el cacao se puede clasificar de dos maneras; desde una óptica botánica, y desde una óptica comercial e industrial ¹³. De acuerdo a la primera óptica se distinguen los siguientes cacaos:

- El cacao "*Criollo*" o cacaos dulces, muy probablemente oriundo de la hoya hidrográfica del Sur del Lago de Maracaibo, ¹⁴ corresponde a aquellas especies cultivadas originalmente en las selvas húmedas de México, América Central y el norte de América del Sur, y produce granos medianos a grandes (90 a 89 granos por 100 gramos) con cotiledones de color entre marfil pardusco castaño muy claro y un olor a cacao dulce. Corresponde a algunos tipos de cacao vultivados en Venezuela ("Porcelana", "Mérida", "Guasare", "Chuao" original).
- El cacao "*Forastero*" proviene de las partes altas de la cuenca amazónica, y produce granos pequeños a medianos (90 a 110 granos por 100 gramos) de cotiledón oscuro.
- El cacao "*Trinitario*" o "*Deltano*" es el resultado del cruce de los dos cacaos anteriores, con granos de mediano a grande (65 a 90 granos por 100 gramos) con un cotiledón generalmente de color castaño. Posteriores retrocruces de éste con los "Criollos" ha dado origen a un cacao de alta calidad, con aroma y sabor muy pronunciados. Corresponde a los producidos en "Chuao", "Ocumare" y "Choroní" en el estado Aragua, los Carenero Superior en Miranda, y los "Río Caribe", "Carúpano", "El Pilar" y "Yaguaraparo" en el Estado Sucre.

Desde el punto de vista comercial e industrial, se diferencian:

- El cacao *ordinario* ("basic beans" o "bulk beans") correspondiente a los cacaos tipo "Forastero". Este es el tipo de cacao más diseminado en el mundo, responsable de alrededor del 95% de la producción mundial. Estos granos son utilizados para la fabricación de manteca de cacao y de productos con una elevada proporción de chocolate.
- El cacao *fino o de aroma* ("fine" o "flavor beans") corresponden a los cacaos tipos "Criollo" y "Trinitarios", solo producido por 17 países.¹⁵ Estos granos brindan un aroma o color especial en chocolates finos y

⁹ P. SÁNCHEZ, K. JAFFÉ, citado por E. GONZÁLEZ JIMÉNEZ.- El cacao en ... , op. cit., p. 6

¹⁰ R. CARTAY.- El cacao venezolano en el mercado ... , op. cit., p. 1

¹¹ E. GONZÁLEZ JIMÉNEZ.- El cacao en ... , op.cit., p. 6

¹² R. CARTAY.- El cacao venezolano en el mercado ... , op. cit. pp. 1-3 y también del mismo autor, La economía del cacao en Venezuela, Mérida, 1998, pp. 6-7

¹³ Esta información puede ser ampliada en las publicaciones: E. GONZÁLEZ JIMÉNEZ.- El cacao en ... , op.cit., pp. 6-10; H. REYES, L. CAPRILES DE REYES.- El cacao en Venezuela: ... , op. cit., pp. 30-40; R. CARTAY.- El cacao venezolano en el mercado ... , op. cit. pp. 1-3; L. QUINTERO.- El circuito del cacao ... , op. cit., pp. 47-48; CENTRO DE COMERCIO INTERNACIONAL (UNCTAD/GATT).- Fine or flavor cocoa.- Ginebra: ONU, 1991, citado por GONZÁLEZ JIMÉNEZ y L. QUINTERO. Estos documentos han nutrido los conceptos aquí expuestos.

¹⁴ H. REYES, L. CAPRILES DE REYES.- El cacao en Venezuela: ... , op. cit, pp. 30-40

¹⁵ De acuerdo con el Convenio Internacional del Cacao 1993 e información de la International Cocoa Organization (ICCO), 8 países son productores exclusivos (100%) de cacao aromático (Dominica, Grenada, Jamaica, Santa Lucía, San Vicente e islas Granadinas, Trinidad & Tobago en el Caribe; Suriname en América del Sur y Samoa en Oceanía) y en 9 países una porción de su producción es de cacao fino (Magadascar, 50%, y San Tomé &

en revestimientos o capas de cobertura. Generalmente son mezclados con granos ordinarios a fin de realzar los productos resultantes.

Esta diferenciación de variedades es fundamental en la comprensión de la dinámica cacaotera en razón de los efectos que ella tiene en la calidad de los productos resultantes. Entre los criterios de calidad más usualmente utilizados para apreciar un grano de cacao, la palagiosidad (“viscous mouthfeed”), el sabor a cacao (“cocoa flavor”) y el sabor a almendra (“nut flavor”) son los que han permitido distinguir a los cacaos aromáticos a partir del aroma y del sabor especial, afrutado que ellos presentan. A partir de estas particularidades, estos cacaos se han orientado fundamentalmente hacia la chocolatería fina, los revestimientos y la cobertura.¹⁶

De acuerdo a los trabajos de Clapperton, citados por E. González Jiménez, referidos a la comprensión de los cacaos finos o de aroma, éste último depende en un 50% del genotipo de la planta y el “(...) 50% restante de las transformaciones y posiblemente un pequeño efecto debido al medio donde crecen los arbustos.”¹⁷

- Este cultivo, de carácter permanente, requiere ser cultivado en zonas húmedas y de clima cálido, cuyo hábitat corresponde al Bosque Tropical, con temperaturas medias que van entre los 24°C a 28°C, con una importante pluviosidad cuyas precipitaciones anuales promedio oscilan entre 1.200 mm como mínimo y 2.000 mm, en suelos profundos, francos o arcillosos, aireados, bien drenados, ricos en materia orgánica y bajo sombra.¹⁸

La explotación de cacao es una actividad agrícola de plantación que requiere de árboles más grandes para que le brinden la sombra necesaria, siendo considerado por algunos especialistas como un sistema de producción agroforestal.¹⁹ De allí la reputación conservacionista de este cultivo.

La planta de cacao entra en producción entre dos a cuatro años, según la variedad y la región donde se encuentre, pudiendo durar hasta más de 50 años. Los maduración del fruto toma entre cinco y siete meses. La cosecha se realiza cuantas veces sea necesario, habiendo, de ordinario, dos períodos al año en que ésta se intensifica; la más importante ocurre entre diciembre y marzo (52% de la producción anual), y la segunda, mucho menor, entre mayo y julio (21% de la producción anual)²⁰. El volumen de cacao a recolectar dependerá en buena medida del régimen de lluvias habido en la región.

La mayor parte de las labores en la explotación de cacao son manuales, y al ser realizadas en un clima húmedo y cálido resulta, muchas veces, una labor ardua. Quizás estas exigencias particulares constituyeron un importante ingrediente para orientar, durante la colonia, la mano de obra esclava hacia las regiones productoras de cacao. Hoy día, es considerado como un cultivo generador de empleo, pero esta condición repercute, sin embargo, en los costos de producción, exigiendo el logro de una rentabilidad mínima que permita cubrir al menos dichos costos.

- La naturaleza de las actividades inherentes al proceso de explotación agrícola, brevemente descrito en las líneas precedentes, ponen de relieve una importante dimensión temporal. Ésta constituye un aspecto de extraordinaria significación en la continuidad del proceso productivo, pues imprime un sello particular a los hombres que de ella viven. El productor cacaotero y su familia establecen un vínculo muy estrecho con las plantas que son objeto de sus cuidados, acompañándolos con el ritmo de la propia naturaleza. Es incluso posible afirmar, que en la medida en que este nexo intangible se mantenga, resulta difícil que el productor abandone u olvide su explotación. De allí que todo proceso agrícola modernizador, que no considere esta estrecha vinculación, por muy interesante que fuere termina luciendo como una intervención amenazadora contra la plantación, y por tanto tendrá pocas probabilidades de éxito a pesar de las bondades que ello signifique.

En este sentido, el cultivo del cacao no es solamente un manejo de un conjunto de técnicas y de procedimientos productivos, es también una cultura, una forma de vida.

Príncipe, 25%, en África; Costa Rica, 25%, en América Central; Colombia, 25%, Ecuador, 75%, y Venezuela, 50%, en América del Sur; Indonesia, 5%, y Sri Lanka, 25%, en Asia y Papua & Guinea, 25%, en Oceanía). Cf. ICCO.- Boletín del Cacao, N° 7, junio 1994.

¹⁶ Ibid., GONZÁLEZ JIMÉNEZ.- El cacao en ..., op.cit., p. 9. También para una mayor información, véase, L. QUINTERO.- El circuito del cacao ..., op. cit., pp. 49-53

¹⁷ Citado por GONZÁLEZ JIMÉNEZ.- El cacao en ..., op.cit., p. 9.

¹⁸ Cf. H. REYES, L. CAPRILES DE REYES.- El cacao en Venezuela: ..., op. cit. pp. 43-51; R. CARTAY.- La economía del ..., op. cit. pp. 1-3 y FONCACAO/FONAIAP.- Manual técnico del cultivo del cacao en Venezuela.- Caracas: Foncacao, 1998.- pp. 19-26.

¹⁹ Cf. GONZÁLEZ JIMÉNEZ.- El cacao en ..., op.cit., pp. 17-18.

²⁰ Valores calculados a partir del promedio de la producción nacional de cacao en grano 1985/2000, distribuida en los 12 meses del año. Estos datos provienen de AGROPECUARIA APROCAO C.A., IX Convención Anual, septiembre 2000.

Del grano de cacao al chocolate

- Una vez cosechados los granos de cacao, éstos tienen que ser sometidos a varios procesos de acondicionamiento y transformación que permiten poner de manifiesto las cualidades intrínsecas del producto. El logro de una determinada calidad se transforma en la palanca impulsadora de los referidos procesos.

El beneficio a través de la fermentación y del secado del grano constituye un primer paso fundamental en este esfuerzo, siendo además, una labor no siempre desarrollada por el sector industrial. En Venezuela, ella es realizada principalmente por el productor y su familia. El procesamiento industrial del producto, a través de una serie de procedimientos específicos, constituye el segundo paso en este esfuerzo el cual exige atención y precisión.

En ambos casos, los responsables del proceso deben ser buenos conocedores del cacao, de su hábitat y de las variaciones que en él se suscitan puesto que se trata de poner en evidencia y realzar las propiedades del fruto. Al no poder reducir estos procesos a un simple manejo tecnológico, nos encontramos que el acondicionamiento de los granos de cacao y la fabricación de sus productos se transforma en un arte. Y, como todo arte, contiene sus “secretos”, muchas veces ubicados más allá de la comprensión racional, fruto de las múltiples vivencias y experiencias, de una tradición de vida; de allí la importancia de su atención y enriquecimiento a lo largo del tiempo.

- Estas particularidades junto con la histórica división del trabajo internacional en el mercado del cacao, donde unos países lo producen y otros lo procesan ha permitido ir desarrollando a lo largo del tiempo un acervo donde conocimiento, técnica y arte se han combinado armoniosamente en el devenir de los años. En este sentido, no resulta fortuito que la actividad industrial de cacao en los países productores no se encuentre demasiado desarrollada.

De allí que al propiciar la generación de un mayor valor agregado en la cadena productiva del cacao, deba actuarse con cuidado ya que, en este rubro, la satisfacción de algunas condiciones especiales que van más allá de la técnica son indispensables para un satisfactorio éxito.

Del chocolate al deleite del paladar

- Originalmente, cuando los aborígenes cultivaban el cacao, su consumo revestía de un gran significado y profundidad; la bebida elaborada, conocida como “manjar de los dioses”, traducía en cierta manera la naturaleza de su consumo. Con el tiempo, este consumo ha ido evolucionando progresivamente, de un alimento elitescos y exclusivo en las cortes reales de Europa durante la colonia, a un alimento festivo. A comienzos del siglo XIX, las primeras innovaciones tecnológicas permitieron culminar en el establecimiento de procesos industriales que marcaron un importante hito en la generalización y masificación del consumo del cacao, inicialmente como bebida, y luego como dulces de chocolate.

Poco a poco, nuevos hallazgos tecnológicos y culinarios permitieron pasar no solamente de un alimento exclusivo a uno festivo, sino popularizar un consumo masivo de alimentos a base de cacao mediante el desarrollo de otros tipos de productos. En este sentido, la industria chocolatera, junto con algunos específicos adelantos tecnológicos,²¹ ha jugado un papel crucial como impulsador del proceso, a través de la comprensión de las necesidades del consumidor así como en la generación de nuevas necesidades.

- El consumo de cacao y de sus derivados no constituye un alimento central en la dieta humana; su aporte energético no llega ni siquiera al 1% de la energía total. Estos alimentos forman parte del grupo de alimentos “estimulantes” cumpliendo un papel como “acompañantes” o “refrescantes” de las comidas. En sus orígenes han sido alimentos considerados como exclusivos y elitescos -bebidas cortesanas, bombonería fina-, luego al diversificar la oferta de los mismos, adquieren también un carácter festivo al estar presente en las distintas celebraciones -postres, decoraciones- y en memorables ocasiones -esquisitoses a base de chocolate, bebidas alcohólicas-. Pero ello no basta, en la búsqueda de nuevos espacios se convierten en alimentos refrescantes -bebidas lácteas instantáneas o no, bebidas saborizadas-; en alimentos de satisfacción -helados, manjares- o en alimentos de consumo recreativo masivo -golosinas de chocolate, galletas rellenas, crema para untar- o en alimentos de satisfacción de los golosos impulsos de grandes y chicos en un momento de descanso.

²¹ El empaquetado al vacío y la refrigeración son algunos ejemplos de estas mejoras tecnológicas que han favorecido no sólo a la industria chocolatera, sino también a todo el sector alimentario.

Este recorrido culinario no hubiese sido posible si no se hubiese procedido desde una perspectiva de marketing, al identificar y aislar necesidades, al diferenciar productos y al segmentar el mercado según edades, sexo y preferencias a atender. Uno de los principales logros del circuito del cacao a través de la historia ha sido el haber logrado democratizar su consumo, sin olvidar su noble origen, y manteniendo una constante presencia en la mente del consumidor. Si bien ello puede resultar altamente halagador, el mundo actual, o más bien los potenciales clientes localizados preferentemente en los países desarrollados, presentan nuevos retos a asumir:

- La inocuidad de los alimentos en términos de su eventual toxicidad, lo cual se traduce en la búsqueda de productos agrícolas orgánicos, sin trazas de agroquímicos
- La búsqueda de los equilibrios nutricionales y de la continuidad de la vida sin riesgos para la salud a través de productos dietéticos y con bajo o ningún nivel de aquellas sustancias consideradas como nocivas (colesterol, azúcares, ingredientes considerados como propiciadores de enfermedades),
- El mantenimiento de la figura a toda costa a través de una alimentación balanceada, pero sin perder al mismo tiempo el deleite, la variedad y el sabor que los adelantos culinarios y tecnológicos han podido imprimir al acto alimentario “moderno”.
- La continua y creciente búsqueda de nuevos productos finales que permitan manejar la competencia entre las empresas alimentarias y acceder a un mayor número de consumidores finales, exigiendo cada vez más materia prima e ingredientes más refinados y el desarrollo de sofisticadas técnicas de fabricación.

Todos estos retos constituyen algunas de las nuevas demandas que se perfilan en el horizonte, y que la agroindustria está buscando satisfacer de una forma u otra a través del desarrollo de “renovados” alimentos y de nuevas exigencias hacia los países abastecedores de materia prima.

2.- APROXIMACIÓN SINTÉTICA DEL CIRCUITO

Las recientes preocupaciones teóricas, interesadas por abordar los procesos productivos desde aproximaciones innovadoras, señalan cada vez más la importancia de comprenderlos a partir de su vinculación con la demanda, o más sencillamente con el consumo. Éste deja de ser percibido como un mero receptor de bienes, o de alimentos, para cumplir también un interesante rol como emisor de estímulos -de aceptación o de rechazo- hacia el origen de los alimentos, hacia los procesos productivos precedentes. En este sentido, los señalamientos realizados en el título precedente se inscriben en esta dirección.

Un segundo aspecto que singulariza buena parte de la dinámica del circuito está dado por la inserción del cacao en el ámbito internacional. Buena parte de las decisiones que afectan al conjunto provienen del exterior, siendo escaso el margen de maniobra disponible a nivel nacional, y en todo caso, las medidas que se adopten no pueden prolongarse, ni aislarse indefinidamente en el tiempo, ni dejar de considerar ese contexto planetario. El cacao es, por un lado, una materia prima de origen agrícola, sujeta a las preferencias del consumidor y a su capacidad adquisitiva, así como a las mejoras tecnológicas industriales que permiten modificar los gustos de dichos consumidores. Y, por otro lado, es un “commodity” cuyo precio se tranza en el mercado internacional en función de las condiciones mundiales de la producción cacaotera, y de la demanda de este producto por los países consumidores, en su mayoría desarrollados ²².

Entre los factores de origen externo que afectan en el desempeño del circuito cacaotero nacional se destacan los siguientes:

- Los niveles de producción de los principales países productores de cacao -Costa de Marfil, Ghana, Brasil, Indonesia- ²³ los cuales son afectados en algunas ocasiones por las condiciones climáticas. Cualquier variación en el aumento o disminución de la oferta repercute en los precios a nivel de la Bolsa de Nueva York o de Londres, entes referenciales en la determinación del precio de compra.
- Las acciones del Estado en los países productores o consumidores que afectan de una u otra forma la oferta o la demanda de cacao en grano o de productos a base de cacao respectivamente.

²² Si bien a lo largo de la segunda mitad del siglo XX, las importaciones de cacao en grano, expresadas en peso, han disminuído, ellas siguen representando más del 80% de los volúmenes movilizados. Para 1948/50, dichas importaciones para Europa y América del Norte representaban el 94% de las importaciones totales mundiales, mientras que para 1997, ellas constituyen el 85%. Cf. FAO.- Anuario de Comercio 1953 y 1997.- Roma: FAO, varios años.

²³ Estos cuatro países concentran para 1997 el 72% de la producción mundial de cacao (Costa de Marfil, 38%; Ghana, 13%; Brasil, 10%; Indonesia, 11%). Cf. FAO.- Anuario de Producción 1997.- Roma: FAO, 1998.

- Las fluctuaciones que pudiere haber en el consumo de los principales países consumidores de cacao en grano, -Estados Unidos, Alemania, Holanda, Inglaterra y Francia- ²⁴, lo cual se refleja a nivel de las importaciones solicitadas.
- La tendencia en el comportamiento de los precios internacionales a nivel de la Bolsa de Nueva York, que constituye la referencia adoptada en el país a raíz de la eliminación del Fondo Nacional del Cacao y de la apertura comercial.
- La imagen que desde el exterior se tiene del país en el respeto y en el cumplimiento de las transacciones comerciales acordadas.

A continuación se presentan los principales rasgos que, desde una visión panorámica, caracterizan a cada uno de los componentes del circuito cacaotero y cuya representación gráfica se presenta más adelante, en la figura N° 1. Las informaciones más detalladas con respecto a cada uno se presentan en la segunda parte de este trabajo.

• El componente de acopio, comercialización y exportación

Opera en estrecha vinculación con el componente primario ya que de él se nutre, y, cuya principal función se orienta hacia el acopio, la selección, la clasificación y la colocación del cacao en grano, a nivel de la industria procesadora o a nivel del mercado internacional. En épocas anteriores, este componente llegó a ser una importante palanca dinamizadora del circuito cacaotero puesto que la mayor parte de la producción estaba orientada hacia el exterior.

Actualmente, es un sector que se debate entre la tradicionalidad y la modernidad ya que en él coexisten numerosos pequeños intermediarios locales y un restringido número de comercializadores establecidos, que toman forma propia según las características de cada región productora. El monopolio ejercido por el Estado durante muchos años ha limitado un mayor desarrollo de este componente, siendo prácticamente en 1992 cuando se libera la comercialización del cacao, que se inician distintos esfuerzos en esa dirección sobre la base de empresas privadas. La mayor parte de éstas se han ido conformando a partir de esta fecha.

Sin embargo, ello no ha sido tarea fácil, tal como lo evidencian los siguientes hechos:

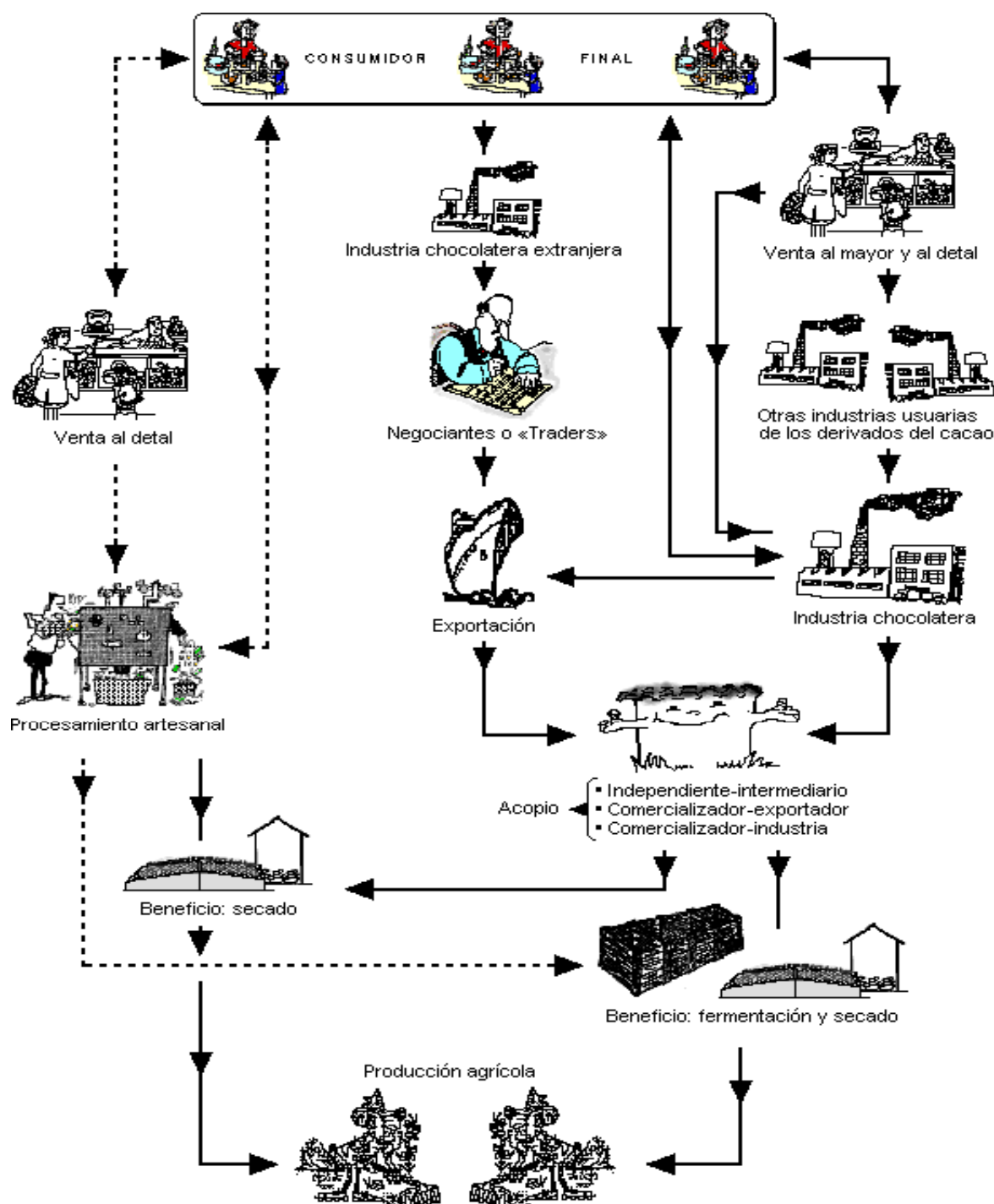
- ✓ La producción cacaotera ha estado relativamente estancada desde hace algún tiempo, con una calidad en descenso, siendo la oferta exportable es reducida, lo cual ha conducido a una fuerte competencia y rivalidad entre los comercializadores-exportadores.
- ✓ Muchos intermediarios no pueden realizar su actividad con la misma fuerza de antes ya que las condiciones de operación han cambiado: la disposición de importantes sumas de dinero efectivo para la compra del producto y la inseguridad existente han minimizado su labor.
- ✓ Las malas prácticas comerciales, la irregularidad en el suministro y la irresponsabilidad habida en el cumplimiento de algunos compromisos internacionales ha mermado notablemente el antiguo prestigio internacional del país.

Las interacciones con los otros sectores o componentes están signadas, muchas veces, por la desconfianza y la rivalidad ya que muchos visualizan a este componente como injusto por no remunerar apropiadamente el producto vendido. No obstante, los términos de intercambio y los precios del cacao nacional se rigen por los establecidos por la Bolsa de Nueva York al cual se añade posteriormente una prima o bonificación internacional en razón de la calidad de los cacaos “finos” o “de aroma”.

Al parecer el número de agentes comercializadores establecidos oscila en el tiempo, muy probablemente debido al dinamismo de este mercado internacional y al estrecho margen de maniobra económico que puede repercutir en la estabilidad de estas empresas. Actualmente se conocen principalmente 8 empresas, de distinto tamaño, no siempre con presencia en todas las zonas productoras, las cuales se indican más adelante. Todas ellas están orientados primordialmente hacia la exportación, salvo la Agropecuaria Aprocao, empresa organizada por los industriales procesadores de cacao para la compra de cacao en grano. Estos comercializadores han constituido en 1995 una organización de 2do. grado que los agrupa, denominada Cámara Venezolana de Productores Exportadores de Cacao y Café (CAPECC).

FIGURA N° 1
COMPONENTES Y FLUJOS EN EL CIRCUITO AGROALIMENTARIO DE CACAO

²⁴ Estos cinco países concentran para 1997 el 61% de las importaciones mundiales de cacao en grano (Estados Unidos, 17%; Alemania, 16%; Holanda, 14%; Inglaterra, 8%; Francia, 6%), Cf. FAO.- Anuario de Comercio 1997.- Roma: FAO, 1998.



Fuente: Elaboración propia

Las empresas comercializadoras-exportadoras establecidas son:

1. Empresas comercializadoras -exportadoras
 - Operan en Barlovento

- No operan en Barlovento

2. Empresas comercializadoras de

5 empresas

Agrícola La Concepción C.A., Industrializadora de Cacao Superior CA (INCASUCA), Agrícola Agrocao CA, Cacao Maduro Optima C.A. y AFB Cacao & Café,

2 empresas:

Agropecuaria San José C.A. y Socaoven

1 empresa:

la industria chocolatera	Agropecuaria APROCAO C.A.
3. Intermediarios destacados	Freyra
4. Organización gremial de los comercializadores-exportadores	Cámara Venezolana de Productores-Exportadores de Cacao y Café (CAPECC)

• El componente de beneficio o actividades post-cosecha

Una vez cosechado el cacao no es posible colocarlo tal cual en el mercado, so pena de afectar su condición y calidad; requiere ser acondicionado para que pueda ser objeto de otros usos y manipulaciones. Las actividades post-cosecha a realizar tienen que ver con la fermentación y el secado del grano, constituyendo delicadas labores a través de las cuales es posible realzar la calidad y las potencialidades intrínsecas del grano.

Hasta ahora, ellas han venido siendo realizadas por el productor y su familia a nivel de la unidad productiva de acuerdo a sus posibilidades, su experiencia y sus conocimientos. Actualmente, su ejecución no es uniforme, cada uno maneja su propio criterio; la infraestructura necesaria para ello se ha venido deteriorando progresivamente, siendo cada vez más precaria, y en el caso de la fermentación, práctica de mayor exigencia y atención, no viene siendo atendida, ni remunerada apropiadamente para que pueda ser lo suficientemente atractiva. No es realizada en todas las regiones productoras, siendo Barlovento uno de los lugares donde existe una mayor tradición fermentadora.

Este es uno de los eslabones de la cadena donde mayor heterogeneidad se constata y donde los esfuerzos han sido menores o por lo menos no han logrado trascender. Si bien es comúnmente reconocido la calidad de los cacaos venezolanos, el tratamiento post-cosecha constituye uno de los reclamos más frecuentes de parte de los importadores y de los usuarios internacionales.

Las deficiencias que esta labor ha venido presentando recurrentemente ha propiciado el surgimiento de algunas iniciativas privadas, fundamentalmente provenientes del sector comercializador-exportador. Estas se refieren al mejoramiento de los procesos de beneficio como es el caso de Agrícola La Concepción o a la instalación de una moderna planta de beneficio tal como lo hizo INCASUCA. Otros son más modestos y disponen de algunos equipos para el secado y la clasificación del producto, tal como ocurre con Agrícola Agrocao. Todas ellas, ubicadas en Barlovento, no van, quizás, más allá de 10 a 15 años.

Existen, por último, dos iniciativas referidas al beneficio que se ubican fuera de la región barloventense; una, tiene que ver con el reciente rescate de un antiguo Central de Beneficio del Instituto Agrario Nacional, localizado en Ocumare de la Costa (Estado Aragua), actualmente en manos de la Asociación de Productores de la Costa de Aragua (ASOPROCAR) y el otro pertenece a la Agropecuaria San José, en el estado Sucre. Varios de estos esfuerzos por lograr una mejor calidad del producto han impulsado la compra de cacao húmedo o “en baba” como un medio para garantizar desde el principio el logro de una mejor calidad y uniformidad del grano de cacao.

Los principales actores son:

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Beneficio tecnificado | 2 empresas:
Agrícola La Concepción CA e Industrializadora de Cacao Superior CA (INCASUCA),
Se destacan los esfuerzos de la Agropecuaria San José en el Estado Sucre, y de la Asociación de Productores de la Costa de Aragua en dicha entidad |
| 2. Beneficio artesanal | diseminado a nivel de la mayor parte de las comunidades barloventenses |
| 3. Acciones tecnificadas parciales | 1 empresa:
Agrícola Agrocao con instalaciones de secado y clasificación |

• El componente industrial o de transformación

Está referido a los distintos procedimientos a que es sometido el grano de cacao para obtener los productos de base para la elaboración de los distintos alimentos a base de cacao.

Este componente, hasta no hace mucho tiempo sin mucho dinamismo, ha impulsado algunas acciones innovadoras que le han permitido un mejor posicionamiento y valoración de los productos a base de cacao, pero ante la apertura comercial y los efectos de la sobrevaluación de la moneda no le resulta fácil seguir adelante.

Dentro de este componente es posible diferenciar dos modalidades de operación; una de carácter industrial que utiliza modernas tecnologías, y otra de naturaleza artesanal-familiar, de modestas proporciones localizada en las zonas productoras, fundamentalmente tradicional.

En el sector industrial se identifican dos grandes conjuntos:

- ✓ un primer conjunto fabril, de carácter netamente chocolatero, altamente concentrado y poco numeroso, cuyo eje central de actividades gira en torno a la extracción de los principales derivados del cacao -licor,

manteca y polvo- y la elaboración de chocolates en sus distintas expresiones donde el cacao es el principal ingrediente.

En Venezuela, este sector industrial se expresa de la siguiente forma: las empresas molineras que producen productos semi-procesados, las que combinan la elaboración de productos intermedios y de productos terminados (chocolates y alimentos achocolatados) y las industrias que sólo fabrican productos finales de chocolate. Todas estas industrias se localizan fuera de las zonas productoras de cacao, cuyo inventario es el siguiente:

- | | |
|--|--|
| 1. Empresas molineras que producen productos semi-procesados | 6 empresas:
Tres Estrellas Dos Coronas, Nestlé, Chocolates El Rey, Nuci-ta, Carbonero, Industrias El Globo |
| 2. Empresas que elaboran productos intermedios, chocolates y productos achocolatados para consumo masivo | 4 empresas:
Nestlé Venezuela S.A., Chocolates El Rey CA, Nucita Venezolana CA, Chocolates Carbonero CA |
| 3. Empresas que producen productos finales de chocolate | 13 empresas:
Fiesta C.A., Chocolates St. Moritz CA, Chocolates Krön CA Molina y Cía., Mavesa S.A., Industria Nacional de Choco-late Los Capachos, Industria Regional del Chocolate CA, Chocolates La Mucuy, Industrias Alimenticias Mc Laws, Gerber de Venezuela, Novartis Nutrition de Venezuela, Laboratorios F Pons CA |

De todas ellas, la multinacional Nestlé Venezuela S.A. es la más grande, seguida de Chocolates El Rey, Mavesa, Chocolates la India y Nucita y el resto son pequeñas unidades.

- √ El segundo conjunto fabril abarca un universo más amplio donde se ubican las distintas industrias que utilizan al cacao como un ingrediente más, en procesos industriales de 2da. o 3era. transformación. La mayoría de estas empresas pertenecen a otros sectores en la industria de alimentos donde los derivados de cacao le permiten ofrecer un mayor número de productos. Este sector industrial está compuesto por:

- | | |
|--|--|
| Empresas que producen otros productos finales donde el cacao es un ingrediente más | 33 empresas:
Lumalac CA, Ponce & Benzo, Empalact CA, Indulac-Parmalat, Zuly Milk CA, Industrias Lácteas Cara-bobo CA, Cadipro Milk Products, Productos Quaker, Mead Johnson de Vene-zuela, Café Anzoátegui, Procafé de Venezuela CA, Café La Hacienda, CA Café Fama de América, Torrefactora Moreno e hijos CA, Nabisco de Venezuela, Alfonso Rivas & Cía, Industrias del Maíz CA, Alimentos Heinz, Unilever Andina SA, Productos Efe CA, Alimentos La Lombarda, Once Once CA, Bimbo de Venezuela, Pancentral, Sucesora de José Puig, Industrias Alimenticias Noel de Vzla., Danibisk CA, Alimentos Pos3 CA, Industrias Alimenticias Italia, Galletera Carabobo, Alimentos Le Biscuit, Industrias Amapola, Alimentos Kellogs SA |
|--|--|

En Barlovento, recientemente con ocasión de la intervención de la Cooperación Italiana CESVI y de la Corporación de Desarrollo Agrícola del Estado Miranda (CORDAMI), se ha ido desarrollando una industria "intermedia" o semi-industrial, conocidas como "Chocolateras", que mejora y supera los procesos artesanales combinando la obtención de licor de cacao con la fabricación de chocolate de taza en plantas cuya capacidad de producción gira en torno a los 500 kg. diarios. Asimismo, entre las experiencias locales destaca una iniciativa existente en Caucagua, cuyo mérito reside en la "tecnificación" alcanzada desde una perspectiva artesanal. Se trata de la unidad denominada "Procesadora de Cacao Mikidana SRL". Entre las iniciativas de este género, tenemos las siguientes:

- | | |
|--|---|
| Asociación de Chocolateros "Cacao Barlovento", promovida por CORDAMI | - Comunidades donde hay plantas chocolateras: Panaqui-re, Juan Díaz y Cumbo
- Comunidades donde se piensa instalar otras plantas: Río Chico, Curiepe, Tacarigua, Manatí, Caño Rico, San José de Barlovento |
| Asociación de las plantas chocolateras promovidas por CESVI | 4 unidades:
Comunidades Pele El Ojo, El Clavo, Burguillos y San José de Barlovento |

Existe un último espacio vinculado con la transformación referido al refinado artesanal chocolate, atendido por pequeños negocios, sumamente especializados y esquisitos. Ellos procesan el chocolate para elaborar una bombonería fina que apunta a un público más exclusivo, con mayor capacidad adquisitiva, donde la calidad es el criterio diferenciador. Si bien no se realizó un inventario exhaustivo de este tipo de

expendios, entre ellos se destacan: Chocolatería La Praline, Esquisiteces Mozart, Esquisiteces Opera, Chocolates St. Moritz, Chocolates Krön, Chocolarte, Esquisiteces La Confitería.

Paralelamente, junto a este artesanado chocolatero se añade también algunas particulares panaderías y pastelerías, que se han posicionado en este nicho de la “alta artesanía alimentaria” y venden alimentos que contienen chocolate. Entre ellas se mencionan las siguientes: Pastelería Ducal, Confitería y Pastelería Suiza, Panadería y Pastelería St. Honoré, Café Gourmet y Esquisiteces Opera.

A partir del inventario de chocolates y alimentos similares realizado con motivo de este estudio, la oferta alimentaria específica es relativamente abundante, unos 385 alimentos, especialmente si se tiene en cuenta el papel que este tipo de productos tiene en la dieta alimentaria como “acompañante” o “refrescante” de las comidas. Uno de los principales logros de la industria agroalimentaria en materia de chocolate ha sido la diversidad de usos que ha podido desarrollar a partir de los derivados del cacao sin que ello haya significado la pérdida de su nobleza: de la bebida cortesana al alimento festivo (dulces, postres), a la bebida refrescante (bebidas achocolatadas y saborizadas), a la golosina cotidiana e inesperada (chocolates en tabletas, dulcería a base de chocolate).

En este sentido, se han identificado 12 segmentos de mercado, de los cuales 5 (chocolate de taza, golosinas de chocolate, bombonería, pasta para untar, decoraciones de chocolate) son de la exclusividad de la industria chocolatera y el resto (bebidas achocolatadas, galletería, bebidas aromatizadas, cereales saborizados, postres, panadería-dulcería, bebidas alcohólicas) es compartido con las industrias láctea, cerealera (galletería, cereales y panadería) y de las bebidas alcohólicas. Finalmente, se destaca de manera particular la presencia de los productos importados en la oferta alimentaria nacional, el 54% de los productos ofertados son de origen extranjero, siendo los chocolates y las galletas los segmentos más concurrenciados.

• El componente primario de la producción agrícola

Está conformado por la producción primaria agrícola, compuesta por una multiplicidad mayoritaria de pequeños productores agrícolas, siendo su labor fundamentalmente familiar. De acuerdo al VI Censo Agrícola de 1996/97, en Venezuela existen 14.992 explotaciones de cacao de las cuales 13.635 (91%) corresponden a unidades con menos de 6 has.²⁵ En el caso de Barlovento, de acuerdo al referido Censo hay unas 8.386 unidades y unas 22.313 has. ocupadas por cacao.

Actualmente, el cacao es cultivado en 13 estados de los cuales 2 de ellos, Miranda y Sucre abarcan más del 80% de la producción nacional. Ésta se distribuye en 3 grandes regiones, a saber: la región centro-norte-costera, la región oriental y la región suroccidental. Los volúmenes producidos han venido disminuyendo progresivamente durante los últimos 25 años y las calidades genéticas de las plantas de cacao se han venido deteriorando. Sin embargo, desde hace unos 8 a 10 años han surgido algunas iniciativas públicas y privadas con el propósito de rescatar el cacao venezolano, particularmente las variedades criollas que permiten obtener un cacao fino aromático.

Barlovento, ubicado en el Estado Miranda, ha sido desde la época colonial una de las principales zonas productoras de cacao. Ella es responsable del 39% de la producción nacional y del 46% de la superficie nacional cosechada. Las principales zonas cacaoteras, responsables del 75% de la superficie regional, se ubican a lo largo de la vía a Oriente (Caucagua-El Guapo-Cúpira-Barcelona) en la jurisdicción de los municipios Acevedo (capital Caucagua), Andrés Bello (capital San José de Barlovento) y Paéz (capital Río Chico). Cuenta además con una ancestral cultura afroamericano heredada de sus antepasados africanos, cuando éstos fueron traídos por los españoles como esclavos para trabajar en las plantaciones de cacao.

Hoy día, las condiciones productivas se han ido desmejorando de forma tal que la explotación cacaotera no resulta atractiva, convirtiéndose en una actividad recolectora en manos de una población envejecida. La mayoría de las plantaciones están bastante desatendidas, bien sea por negligencia o por falta de recursos o por abandono de las mismas. Muchas unidades productivas se han ido fraccionando progresivamente, probablemente mucho más allá de un tamaño económicamente interesante. Las condiciones de vida continúan todavía siendo precarias y el nivel cultural aún sigue siendo bastante bajo. Muchos productores no se sienten atraídos por esta actividad y parten principalmente hacia Caracas en busca de mejores opciones de empleo e ingreso.

Si bien se habla de la necesidad de rescatar las plantaciones y de incrementar los volúmenes de producción, el clima predominante en diversos lugares de Barlovento no apunta en esa dirección sino más bien en sentido contrario. De allí que una de los principales esfuerzos debieran orientarse al rescate de una cultura productiva y al posicionamiento del cacao como una actividad económicamente rentable.

Al estar la agricultura expuesta a mayores vicisitudes de diversa índole, ella se ha constituido en uno de los espacios privilegiados por el Estado para su intervención. Sin embargo, dada la naturaleza de su propia composición, muchas de sus acciones no llegan a inscribirse en una visión coherente de transformación, y terminan siendo un conjunto de gestos de carácter asistencial. Barlovento no escapa de esta realidad, y desde esta perspectiva, muchos de sus pobladores mantienen una visión asistencial, donde el Estado debe resolver todos los problemas, lo cual dificulta aún más la búsqueda de una mayor participación y proactividad de los interesados en los asuntos que les atañen.

²⁵ Información suministrada por la Dirección de Estadística e Informática del Ministerio de la Producción y el Comercio (MPC)

En este sentido, la organización de las comunidades ha sido una de las estrategias ampliamente desplegada como un mecanismo para propiciar la incorporación y la participación de la población en aquellos temas que pudiesen ser de su interés. Sin embargo, en Barlovento, se ha observado con mucha frecuencia la presencia de diverso tipo de organizaciones -asociaciones civiles, cooperativas, juntas de vecinos- que en realidad no llegan a conformar un verdadero tejido socio-organizativo lo suficientemente sólido, pues las motivaciones iniciales subyacentes responden a criterios pragmáticos o coyunturales que las percibe como un mecanismo para canalizar recursos y apoyos oficiales, más no como un medio para fortalecer la cooperación y el crecimiento de sus miembros. De allí que una de las mayores dificultades sobre este particular tiene que ver con la perdurabilidad en el tiempo, así como con la naturaleza del liderazgo de sus dirigentes. Se han identificado una serie de organizaciones de base vinculadas con la actividad cacaotera, pero la mayoría de ellas son de reciente creación, además de no ser un listado exhaustivo de las mismas.

Asociaciones de productores de 2do. grado	2 asociaciones: Central de Cooperativas Barlovento-Valles del Tuy de R.L. y Asociación de Productores Agrarios del Municipio Acevedo
Organizaciones de base según municipio	Municipio Acevedo: 33 organizaciones Municipio Paéz: 3 organizaciones Municipio Brión: 2 organizaciones Sin información acerca del municipio: 4 organizaciones

Al observar la trayectoria histórica del cacao, buena parte de su dinamismo proviene del mercado internacional al ser el cacao uno de los "commodities" más antiguos. El comercio exterior ha sido por largo tiempo el componente movilizador del circuito. Si bien esta conexión externa puede ser apreciada positivamente, constituye y ha constituido a su vez un factor perturbador en su vinculación con el componente agrícola; éste ha señalado en reiteradas ocasiones que los términos de intercambio no le son favorables, y sobre esta temática se ha ido tejiendo una relación conflictiva que ha dado pie en numerosas ocasiones a la intervención del Estado.

El circuito del cacao barloventeño no se percibe como un todo relativamente articulado; al contrario, pareciera una sumatoria de actores donde cada uno anda por su lado en función de sus intereses particulares, sin ni siquiera vislumbrar la existencia de temas o de áreas que a todos afecta, y donde podría haber la posibilidad para la superación de los escollos comunes. La presencia de rivalidades y de suspicacias recíprocas a menudo tiñen las relaciones y las interacciones entre ellos. Posiblemente, la extraordinaria presencia que el Estado tuvo limitó, e incluso frenó, su desarrollo ya que todo era resuelto de una u otra forma a través del mismo.

El Estado, por su parte, se siente desorientado a raíz de la desaparición de FONCAO, quien en cierta forma, canalizaba u orientaba la acción pública hacia este sector. La comprensión de su papel en un nuevo contexto le resulta aún difícil, donde todavía priva una visión agrarista y de oposición entre actores, más que de concertación y de articulación sobre la base de unos consensos mínimos.

Es necesario superar la ausencia de un liderazgo capaz de armonizar y de construir más allá de las diferencias, así como un fortalecimiento del capital humano allí presente que entienda y comprenda la necesidad de actuar por encima de las particularidades. De allí la importancia de impulsar aún más los componentes transformación y comercialización como palancas movilizadoras del circuito en razón de su propia capacidad multiplicadora hacia las otras esferas.

3.- MARCO INSTITUCIONAL Y TEJIDO ORGANIZACIONAL

3.1.- BREVES REFERENCIAS DE BASE

- Paralelamente al funcionamiento de cualquier actividad económica o cadena productiva, cada sociedad va estableciendo su propia red institucional y organizacional con el propósito de atender y resolver los otros aspectos necesarios para el desempeño del circuito en cuestión. Este complejo institucional y organizacional se encuentra en continuo dinamismo, siendo simultáneamente el origen y el resultado de los siguientes factores coadyudantes:
 - las tendencias económicas y sociales de la época
 - la posición y jerarquía del rubro objeto central del circuito en el contexto nacional e internacional
 - la naturaleza de los recursos humanos, o del capital social presentes en cada componente
 - la percepción que los actores involucrados tienen de cara al objeto central del circuito en el que se encuentran
 - la visión y el rol del Estado en sus distintos niveles
 - el bienestar económico y social que derivan los actores en su participación en el circuito

El Capital Social ha pasado a ser uno de los pre-requisitos fundamentales para desencadenar procesos de desarrollo; por encima de la abundancia de recursos naturales e, incluso, de la riqueza financiera de un país, lo más importante parece ser que se disponga de ciudadanos educados, que hayan normas claras y aceptadas y respetadas por esos ciudadanos, que exista una institucionalidad que responda a los intereses generales de la sociedad y que funcione activamente una red de organizaciones cívicas que permita la participación de la gente en los asuntos públicos y en el control del Estado.

- Por otra parte el desempeño institucional en todo conglomerado humano se mide por la capacidad del Estado y de la sociedad (con este último se apunta hacia la institucionalidad privada y a su responsabilidad social) para satisfacer eficaz y eficientemente las necesidades de los ciudadanos. El funcionamiento orgánico de una sociedad presupone neutralidad en la administración de la justicia, y equidad en la distribución de la riqueza y de las oportunidades. La ausencia de estas condiciones deviene en el establecimiento de redes clientelares y relaciones de compadrazgo, en las que las instituciones públicas se convierten en oficinas de empleo y espacios para repartir discrecionalmente el patrimonio público.

En este sentido todo marco organizativo e institucional apunta hacia la realización de varias funciones, necesarias para el funcionamiento de la sociedad y de las actividades económicas que forman parte de las distintas cadenas productivas. Estas funciones pueden variar en su forma, en su contenido y en la ejecutoria de las mismas en el tiempo y en el espacio. Entre ellas se destacan las siguientes:

- Regulación y sanción
 - Articulación y concertación
 - Apoyo económico y financiamiento
 - Investigación y desarrollo tecnológico
 - Transferencia tecnológica
 - Desarrollo comercial
 - Fomento de las capacidades técnicas y humanas
- El ejercicio adecuado de estas funciones requiere, sin embargo, la existencia de un cierto grado de disposición y de reciprocidad de todos los actores de la sociedad basada en la confianza. Por consiguiente, la confianza cívica constituye el insumo fundamental para la creación de un rico tejido organizacional; de lo contrario, la desconfianza mutua, impide la solidaridad horizontal y favorece las estructuras clánicas y el robustecimiento de grupos cerrados a sus intereses particulares. En este orden de ideas, una tupida densidad de "getthos" organizacionales no garantiza aprendizajes de solidaridad colectiva, ni el surgimiento de una cultura asociativa que le dé prioridad a los intereses generales de la comunidad.

De igual modo se debe reconocer que las Redes Cívicas son la expresión de la organización horizontal de la sociedad; la ausencia de ellas, propicia el surgimiento de relaciones verticales y de una cultura autoritaria, tal como lo afirma Putnam: "En ausencia de la solidaridad horizontal, como era normal en las sociedades de ayuda mutua, la dependencia vertical es una estrategia racional para sobrevivir, aun cuando los que dependen de ella reconozcan su inconveniencia".²⁶

3.2.- EL DESEMPEÑO INSTITUCIONAL Y ORGANIZACIONAL

- Teniendo como telón de fondo las reflexiones anteriores se analiza su actuación de este marco organizativo e institucional.

El desempeño institucional detectado en la zona de estudio ha estado fuertemente influenciado por el Estado, particularmente mientras éste ejerció el monopolio de la actividad cacaotera. A raíz de los cambios suscitados a partir de 1989 con las medidas económicas de ajuste, la apertura comercial y el reacomodo del Estado, éste parece manifestar una cierta confusión. Por un lado, si bien el recién iniciado proceso de descentralización ha permitido el surgimiento de interesantes iniciativas a nivel regional, su actuación ha estado afectada notablemente por la tensión existente entre la tradicional institucionalidad del gobierno central y la conformación emergente de una burocracia estatal y municipal.

Por otro lado, existen numerosas áreas, tales como salud, educación, seguridad, que deben ser atendidas por el Estado en sus distintos niveles, sobre las cuales no siempre hay una definición clara delimitación de los ámbitos de actuación y de las responsabilidades de cada cual, trayendo como consecuencia roces y fricciones que dificultan un adecuado desempeño del Estado en sus diferentes expresiones institucionales.

Las instituciones públicas del gobierno central, sobre todo aquellas vinculadas con el agro -Ministerio de la Producción y el Comercio e Instituto Agrario Nacional- han perdido su anterior capacidad de intervención.

²⁶ R. Putnam.- Para hacer que la democracia funcione.- Caracas: Edit. Galac, 1994.- p.183.

Asimismo, disponen de pocos recursos para el trabajo en las comunidades y sus empleados están muy desmotivados y desconectados de la realidad en que actúan.

- Un segundo elemento que caracteriza buena parte del desempeño institucional y organizacional en Barlovento está vinculado con la deficiente articulación y coordinación entre ellas. No se percibe la presencia de un marco orientador común en torno al cual se pueda ordenar y organizar los aportes individuales. Si bien existe un relativo consenso acerca de las dificultades existentes, no resulta así en cuanto a las soluciones a afrontar y, al no haber una direccionalidad claramente establecida y compartida, cada cual actúa en función de la institución o de la organización donde se encuentra.

A todo ello se agrega la debilidad o ausencia de un liderazgo capaz de movilizar las voluntades y las opiniones hacia objetivos previamente definidos y compartidos.

- Resalta, particularmente, la baja densidad organizativa existente, así como la precariedad de ésta la cual se refleja a partir de los siguientes aspectos:
 - Un alto porcentaje de las organizaciones existentes son promovidas desde afuera como un reflejo o una resonancia de la acción oficial. Dicho de otro modo, el Estado ha ido modelando a la Sociedad Civil a su imagen y semejanza, más para responder a sus deseos y necesidades que para expresar las inquietudes y expectativas de los ciudadanos.
 - Las organizaciones actúan más como gestoras de recursos y servicios oficiales que como estructuras de toma de decisión y de participación que están permanentemente activadas en función del bien colectivo y de la co-responsabilidad individual.
 - La existencia de muchas organizaciones es de carácter nominal ya que tienen un funcionamiento contingencial y discontinuo; ello se expresa en la falta de claridad de sus objetivos, en que no disponen de proyectos ni tienen capacidad instrumental para el trabajo comunitario.
 - El funcionamiento de las organizaciones tiene un fuerte acento personalista, de hecho, muchas de ellas carecen de estructuras y existen en la figura del presidente o de algún miembro diligente de la organización.

El hecho organizativo es percibido muchas veces -con las excepciones del caso- como responsabilidad de otros. La unión y la fuerza colectiva son exaltadas, pero se actúa como si el ejercicio de esas virtudes estuviera reservado a una minoría activa y no a un conjunto mayoritario de la población. Igualmente, las organizaciones productivas se reducen e individualizan progresivamente, y hasta las organizaciones comunitarias reconocen la apatía de la población para asumir compromisos en la resolución colectiva de los problemas.

- Al ser el cacao un circuito cuyo ámbito de acción sobrepasa los límites regionales, buena parte de sus decisiones están condicionadas por otros factores externos, nacionales o internacionales, cuestión no siempre bien entendida por aquéllos que residen en esta región. Este hecho exige la búsqueda de mecanismos de encuentro y de concertación que permitan conciliar las especificidades regionales con la problemática general del rubro.

Las actuales debilidades económicas y productivas del rubro en la región parecieran frenar o limitar una mayor proactividad, las cuales se añaden a la mencionada precariedad organizacional.

Actualmente, el cacao no ocupa en el contexto nacional la posición protagónica que en otros tiempos tuvo. Varias de las creaciones institucionales y organizacionales de aquellos momentos ya no existen o han cambiado sustancialmente su naturaleza, como resultado de esta interacción entre los actores y los factores coadyudantes, ya mencionados.

La desaparición de FONCacao ha permitido el surgimiento de varias iniciativas públicas y privadas que tratan de rescatar este cultivo (Agenda Cacao de CONICIT, varios Fundacites estatales y gobernaciones, Fundación Proyecto Paria) o incursionar en áreas anteriormente ocupadas por el Estado (APROCAO, Comercializadora Cajigal en Sucre, alianzas con firmas extranjeras). Sin embargo, varias de ellas están concentradas en sus propósitos específicos habiendo pocos espacios de encuentro, de reflexión, de articulación y de construcción colectiva.

- En 1999, con la llegada del actual gobierno se definieron varios rubros estratégicos o “banderas”, entre los cuales se encuentra el cacao. Entre los mecanismos de articulación y concertación, el Ministerio de la Producción y el Comercio ha establecido la conformación de “Cadenas agroproductivas” por rubro como un espacio de reunión y encuentro entre los actores participantes de la cadena en consideración. No siempre este mecanismo ha funcionado con la fluidez deseada, bien sea por las dificultades burocráticas y altibajos administrativos o por la poca credibilidad que muchos actores tienen en este mecanismo.

En cuanto al cacao, en enero de 2001, la Cadena productiva de Cacao definió los siguientes lineamientos de política agrícola cacaotera:

Reestablecer a Venezuela como productor exclusivo (100%) de cacao fino de aroma en el contexto mundial

Para ello, los objetivos a lograr son:

- Mejorar la calidad de vida del productor venezolano para que se integre competitivamente a la actividad productiva del país
- Aumentar la producción cacaotera, para lo cual se propone aumentar la superficie sembrada a 75.000 has. y elevar la producción de 15.000 ton. a 45.000 ton. en un plazo de 8 años
- Incrementar la productividad promedio por hectárea, pasando de 200 kg/ha a 600 kg/ha en el mismo lapso
- Mejorar la calidad del cacao a través de la fermentación de la totalidad de la producción
- Garantizar el financiamiento para lo cual se requiere la obtención de 180 mil millones de Bs., equivalentes a 260 millones de dólares americanos
- Mejorar la calidad y condiciones de vida del productor

Resulta altamente positivo el reconocimiento explícito del cacao fino o de aroma como uno de los pilares fundamentales en la cacaocultura nacional, ya que ello facilitaría la adopción de estrategias y medidas en pro del rescate de las plantaciones de cacao y de generación de valor agregado.

Si bien estos lineamientos de política sectorial lucen interesantes, su orientación pareciera concentrarse en una visión productiva del cacao pues pareciera presumirse que no habrá dificultades en la colocación del mismo y que los procesos de exportación son eficientes. Paralelamente, no se observan orientaciones hacia el desarrollo de productos con un mayor valor agregado, bien sea como semi-procesados o terminados.

Por otro lado, resulta indispensable comprender la operacionalización de estos lineamientos según región productora, ya que podrían resultar ambiciosos si no se toma en cuenta la receptividad de los productores, los mecanismos de acompañamiento y seguimiento y el papel a jugar por cada uno de los posibles intervinientes. Ésta última requiere de una importante armonización con las realidades regionales y locales donde se han ido desarrollando numerosas iniciativas, de naturaleza pública o privada que merecen ser tomadas en cuenta.

3.3.- APROXIMACIÓN AL UNIVERSO INSTITUCIONAL Y ORGANIZACIONAL VINCULADO CON EL CIRCUITO DEL CACAO

- A continuación, se presenta una aproximación al panorama institucional y organizacional vigente vinculado con una o más varias actividades propias a la cadena productiva de cacao, destacando la función por ellos acometida:

Institución	Funciones	Ámbito de actuación
• SECTOR PÚBLICO: NIVEL CENTRAL - Ministerio de la Producción y el Comercio (MPC)	- Regulación y rectoría del sector agrí-cola - Fijación de políticas sectoriales	- Nacional - Dispone de representaciones es-tatales, las Unidades Estatales del MPC
- Instituto Agrario Nacional (IAN)	- Regulación y control de las tierras agrícolas públicas transferidas o pri-vadas adquiridas a los fines de la reforma agraria	- Nacional - Dispone de representaciones es-tatales, las Delegaciones Agra-rias
- Instituto Nacional de Investi-gaciones Agrícolas (INIA)	- Investigación fundamental - Desarrollo tecnológico agronómico - Transferencia de conocimientos	- Nacional - Opera a través de centros de in-vestigación y estaciones experi-mentales
- Procuraduría Agraria Nacio-nal	- Protección al productor agropecuario - Resolución de conflictos - Recientemente apoya la organiza-ción de los <u>pequeños productores</u>	- Nacional - Dispone de representaciones es-tatales
- CIARA, Fundación de Capaci-	- Transferencia tecnológica y extensión	- Nacional

tación e Innovación para el Desarrollo Rural	agrícola - Capacitación técnica	- Opera a través del Programa de Extensión Agrícola con Núcleos de Extensión Agrícola a nivel municipal
- Ministerio del Ambiente y de los Recursos Naturales Renovables (MARNR)	- Regulación y rectoría en materia ambiental - Fijación de políticas nacionales	- Nacional - Dispone de representaciones estatales, y a nivel de Barlovento, tiene una oficina que se ocupa de la cuenca del río Tuy
- Servicio Autónomo de Sanidad Agropecuaria (SASA)	- Regulación y control sanitaria	- Nacional - Opera a través de representaciones estatales y oficinas a puerta de fronteras o en puertos
- Fondo para la Normalización y Certificación de la Calidad (FONDONORMA)	- Regulación de los procesos productivos e industriales - Establecimiento de normas de calidad	- Nacional
- Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI)	- Regulación y control	- Nacional
- Superintendencia para la Promoción y Protección de la Libre Competencia	- Regulación y control	- Nacional
- Fondo de Desarrollo Agropecuario, Pesquero, Forestal y Afines (FONDAPFA)	- Financiamiento crediticio a la producción agropecuaria	- Nacional - Establece, según los casos, convenios con empresas de servicio o entes estatales para la canalización del crédito
- Fondo de Crédito Industrial (FONCREI)	- Financiamiento a la actividad industrial	- Nacional

Institución	Funciones	Ámbito de actuación
- Banco Industrial	- Financiamiento a la actividad agrícola e industrial, con una línea especial de crédito a la microempresa	- Nacional - Dispone de oficinas o sucursales en diferentes partes del país
- Banco de Comercio Exterior (BANCOEX)	- Apoyo técnico y crediticio a la exportación	- Nacional
NIVEL ESTATAL/REGIONAL		
- Secretarías o Direcciones o Institutos o Corporaciones agrícolas creadas por las gobernaciones	- Apoyo a programas propios de la gobernación - Articulación y concertación con el nivel central de las políticas nacionales - Apoyo, en algunos casos, a iniciativas privadas de desarrollo vinculadas con el cacao	- Estatal. Los estados Aragua, Miranda, Sucre, Monagas, Táchira, Mérida, Zulia, Barinas y Apure disponen de alguna unidad vinculada con la producción de cacao
- Fondos de Crédito regionales	- Apoyo crediticio a la producción, y en algunos casos a la actividad agroindustrial o microempresarial	- Estatal
- Corporaciones de Desarrollo Regional	- Planificación y desarrollo regional	- Regional al abarcar varios estados. En las regiones productoras de cacao se encuentran Corpo-centro, Corpozulia, Corposuroeste y Corpoandes
- Fundacites estatales	- Investigación y desarrollo tecnológico	- Estatal. No está presente en todos los estados productores de cacao. Se destaca Fundacite-Aragua y Fundacite-Sucre
- Autoridad Unica de Area de la cuenca del río Tuy y de la vertiente norte de la serranía del litoral del Dto. Federal y el Estado Miranda (MARNR)	- Regulación de los aspectos ambientales vinculados con la gerencia de la cuenca del río Tuy	- Dispone de 2 oficinas, una en Cagua que abarca el curso medio del Tuy y la otra en San José de Barlovento, vinculada con el curso bajo del río

Institución	Funciones	Ámbito de actuación
• SECTOR PRIVADO: - Cámara Venezolana de la Industria de Alimentos (CAVIDEA) - Cámara Venezolana de Productores Exportadores de Cacao y Café (CAPECC) - Asociación de industriales de la Confeitería (ASOINCO) - Asociación de Industriales de Caramelos, Chocolates, Galletas y Productos Similares - Cámaras Industriales estatales	- Organización gremial del sector industrial de los alimentos - Articulación y concertación - Organización gremial de los exportadores de cacao - Articulación y concertación - Organización gremial de los industriales - Articulación y concertación - Organización gremial de los industriales - Articulación y concertación - Articulación y concertación	- Nacional - Nacional - Nacional - Nacional - Estatal - Presencia en los estados Aragua, Miranda, Carabobo, Táchira y Zulia, estados productores de cacao
- Asociación Venezolana de Exportadores (AVEX)	- Organización gremial de los exportadores - Articulación y concertación - Asesoría y capacitación en comercio exterior	- Nacional

Institución	Funciones	Ámbito de actuación
- A.C. Promoexport	- Asistencia y asesoría en comercio internacional	- Nacional
- Cámara de Comercio Internacional (Comité Nacional Venezolano)	- Asesoría en comercio internacional	- Nacional
- Cámaras de Comercio binacionales	- Articulación y concertación - Asesoría comercial	- Nacional - Entre ellas se destacan, la colombiano-venezolana, la alemana, la venezolano-americana, la belga, la venezolano-francesa, la venezolana-italiana, la británica, la española, la japonesa, la suiza, la chilena y la holandesa
- Federación de Asociaciones de Productores de Cacao (prácticamente sustituye a la antigua "Asociación Venezolana de Productores de Cacao" (ASOPROCAO))	- Organización gremial de los productores de cacao - Articulación y concertación	- Nacional - Todavía no ha podido establecer claramente representaciones institucionales en todas las regiones productoras
- Central de Cooperativas Barlovento-Valles del Tuy de R.L. (CECORBATUY)	- Organización de 2do. grado de cooperativas de base - Articulación y concertación	- Estatal - Posiblemente su actividad se encuentre bastante disminuida
- Asociación Civil Acción Campesina	- Transferencia tecnológica - Organización de los productores - Capacitación técnica y humana	- Nacional - Opera a través de proyectos específicos y convenios institucionales
- Fundación Proyecto Paria	- Transferencia tecnológica - Organización de los productores - Capacitación técnica	- Estatal (estado Sucre)
- Ingenieros Consultores Los Llanos	- Administración del crédito - Transferencia tecnológica y asistencia técnica	- Regional - Empresa de servicios contratada por FONDAPFA a fin de administrar los créditos que ésta otorga

Institución	Funciones	Ámbito de actuación
• MIXTO (privado y público): - Bolsa de Productos e Insumos	- Articulación y concertación entre la oferta	- Nacional

Agropecuarios de Venezuela (BOLPRIAVEN)	y la demanda	
- Palmaven S.A. (empresa filial de PDVSA)	- Apoyo de diversos tipos según la región, entre los cuales se destacan: • Promoción de actividades económico-empresariales • Apoyo financiero • Transferencia tecnológica	- Nacional con presencias regionales según el caso, preferentemente en los estados donde hay actividades de explotación petrolera

4.- PRINCIPALES ASPECTOS PROBLEMÁTICOS Y PROPUESTAS

Después de haber recorrido el circuito del cacao desde sus orígenes hasta el presente, y habiendo presentado los distintos rasgos que lo caracterizan y el entorno en el cual se inserta, queda por exponer los principales nudos que frenan su desarrollo, así como las propuestas que a nuestro juicio lucen interesantes para superar la situación actual.

4.1.- PRINCIPALES ASPECTOS PROBLEMÁTICOS

Referidos al conjunto de la Cadena del cacao

- La primera imagen que Barlovento evoca está vinculada con la tradición del cacao, producto característico de esta región. Paradójicamente, de la observación y del análisis de esta realidad cacaotera resalta la desarticulación existente entre los distintos eslabones de la cadena productiva de este rubro y el progresivo deterioro que presentan las explotaciones de cacao locales.

Esta desarticulación se expresa en la dificultad para concertar esfuerzos conjuntos, en la parcialidad de las visiones y de las posturas adoptadas y en la autonomía de funcionamiento de cada uno de los actores de la cadena.

- No pareciera existir una visión de desarrollo, de carácter regional, lo suficientemente sólida y cohesionante que trascienda las propias particularidades. Por consiguiente, a excepción de los lineamientos generales de la política agrícola sectorial, no se perfila con claridad una direccionalidad compartida regionalmente que permita jerarquizar, ordenar y articular los distintos esfuerzos de cada uno de los actores. Tampoco se percibe un liderazgo que oriente y estimule todos estos esfuerzos, y aquéllos que en algún momento pudiesen perfilarse son aún incipientes o son, a veces, descalificados por otros que no parecieran desear una mejor situación.

El clima que priva en muchas de las interacciones entre los agentes de la cadena o con terceros es de desconfianza y de rivalidad, más que de cooperación y de superación de las dificultades. De forma tal que ante este ambiente, cada cual tiende a replegarse en su propia actividad sin mucha preocupación por lo que sucede en su entorno.

- Al parecer, la profundidad de los cambios suscitados en el circuito del cacao a raíz de la eliminación del monopolio estatal, y luego de la desaparición del Fondo Nacional del Cacao como figura rectora no han sido del todo comprendidos e internalizados por los actores de la cadena. Buena parte del funcionamiento de esta cadena continúa bajo los mismos parámetros de épocas anteriores, sin percatarse que parte del éxito futuro proviene del empuje que puedan imprimirle los propios afectados; el Estado ya no tiene la misma capacidad de respuesta y las nuevas realidades exigen una aproximación más cercana a los gustos e intereses del consumidor final.

Durante muchos años, el cacao ha sido percibido fundamentalmente como una materia prima sin demasiado atender las preferencias del consumidor o las posibilidades de diversificación industrial. Varios de los acentos fueron, por tanto, puestos en la elevación de la productividad sin preocuparse demasiado por la calidad del fruto. La acción del Estado ha estado por mucho tiempo signada por esta visión, la cual ha permeado en muchos sectores en virtud de la posición dominante que él ha ejercido. De allí que al desaparecer su presencia, para algunos ha resultado desconcertante, y no se ha dado, por otra parte, la gestación y preparación de un relevo dirigenal adaptado a la evolución de los tiempos. Probablemente, parte de las dificultades y de las desorientaciones por la que atraviesa la cacaocultura barloventea aquí tienen su explicación.

El reposicionamiento que desde hace algún tiempo han tenido los cacaos finos o de aroma y el renovado papel del sector industrial chocolatero en el desarrollo de nuevos productos y en la creación de nuevos gustos permiten visualizar otras opciones más allá de las tradicionalmente abordadas. Parte del reto para la

cacaocultura venezolana se sitúa en estos dos espacios que le permitirían ir más allá o completar su tradicional papel de exportador de materia prima.

- A pesar de las buenas intenciones y de los esfuerzos desplegados por el Estado, su papel es mucho menor además de estar diluido entre varias instituciones nacionales y estatales. En algunos casos, su actuación se debate entre el fomento de la responsabilidad y la participación y la práctica del asistencialismo.

Por otra parte, las señales emitidas por el actual gobierno central se orientan hacia una mayor presencia pública, pero con una capacidad organizativa y presupuestaria proporcionalmente mucho menor y ante una realidad más numerosa y deprimida. La participación de organizaciones privadas de desarrollo u ONG en espacios concretos no es del todo bien vista.

- Al ser la cadena productiva del cacao un circuito de modestas dimensiones y presentar una importante concentración en los eslabones vinculados con la transformación, la comercialización y la exportación, su desarrollo organizativo, económico y social, es también modesto. De ordinario, la fortaleza de un determinado sector no proviene solamente de su actividad económica, sino también de su desarrollo organizacional y de la calidad de sus integrantes. De suscitarse un interesante desarrollo organizacional, éste poco a poco trasciende de las esferas sociales tradicionales hacia otros ámbitos, propios del circuito o vinculados con actividades conexas, muchas veces de naturaleza económica, gerencial, gremial, e incluso hasta cultural.

En este sentido, el tejido organizativo de la cadena productiva del cacao es bastante sencillo, principalmente de carácter gremial como la Cámara Venezolana de Productores-Exportadores de Cacao y Café, o económico como la Asociación de los Procesadores de Cacao y una incipiente Federación de Asociaciones de Productores de Cacao. A otros estratos, más cercanos a los pobladores, los niveles organizativos son bastante precarios, con una gran dificultad para perdurar en el tiempo, tal como ocurre en Barlovento. Todo parece indicar la presencia de un cierto escepticismo hacia el esfuerzo cooperativo.

Desgraciadamente, muchas de las experiencias conocidas han tenido problemas o han fracasado, de forma tal que el modelaje institucional existente tiene una importante carga negativa. La organización es percibida como un mecanismo para simplificar procesos o para acceder a beneficios públicos, o para defenderse ante posibles agresiones de terceros, más no como un instrumento de desarrollo de sus integrantes a través de la unificación de esfuerzos y del logro de economías de escala, que sólo no hubiese sido posible alcanzar.

Si bien estas consideraciones están inscritas con importante contenido social, en el ámbito económico se manifiestan las mismas dificultades; el tejido socio-económico es bastante deficiente y muchas veces no trasciende más allá de las empresas o de las unidades económicas de base.

Estrechamente vinculado con los párrafos anteriores se encuentra la naturaleza del capital humano existente. La dificultad por situarse más allá de los parroquialismos afecta significativamente la superación de las dificultades y el desarrollo de los espacios donde esa población se encuentra. Parte del entramamiento tiene su origen en la disposición y el empeño que la persona o la organización o la institución pone en la superación individual o colectiva.

En Barlovento, la presencia de un bajo nivel educativo y las deficientes condiciones de vida afectan la perspectiva y la actitud de la gente ante la vida. La cercanía de la capital se convierte en una referencia más de carácter negativo que positivo.

- Si bien, la mayor parte de los actores reconocen la potencialidad del cacao, paradójicamente, muchos de ellos no lo perciben actualmente como un negocio interesante; los productores se sienten desmotivados y desalentados. A su juicio, los bajos precios recibidos son los causantes de sus males y por tanto no merece la pena realizar esfuerzos adicionales para tales resultados. Los comercializadores están enfrentados a una situación delicada ya que los bajos volúmenes producidos y los costos incurridos en las operaciones de comercio no garantizan abiertamente una mayor perdurabilidad en el tiempo. La industria, por su lado, busca diversificar algunos de sus productos como un mecanismo de ampliación de su oferta y de obtención de mejores ingresos.

En las condiciones actuales de funcionamiento, la rentabilidad del negocio parece ser baja, y mientras el sector no sea percibido como una opción económica atractiva, va a ser difícil superar el impase. La mayor parte del tiempo las exigencias se dirigen hacia el mejoramiento de los precios como única variable capaz de superar el estancamiento, cuando en realidad hay otras dimensiones sobre las cuales se debería actuar, tales como el manejo de los propios costos de producción, los aspectos gerenciales y administrativos, la atomización de la producción y de algunas tareas que pudiesen ser optimizadas.

Muchos esfuerzos parten más desde una perspectiva nostálgica del cacao que desde un análisis cuidadoso y exhaustivo de las posibilidades y de las limitaciones vigentes.

Referidos a la comercialización y la exportación

- La pérdida de prestigio del país en el exterior afecta no solamente a los exportadores como tales, sino también restringe las posibilidades de poder realizar negociaciones en mejores términos. Aunado a éste, existe una débil imagen de país en torno al cual valdría la pena examinar la naturaleza y contenido del mensaje a transmitir, así como las acciones más pertinentes.

Los exportadores constituyen en cierta forma los portavoces y representantes del país ante el mercado internacional, de allí que el rescate de la antigua fama de Venezuela depende en buena medida de su comportamiento responsable, serio y honesto.

- Una parte de las empresas comercializadoras-exportadoras son de reciente creación, prácticamente después de la eliminación del monopolio del Estado. Si bien varios de los responsables tienen una mayor experticia y tradición en los negocios, sus empresas no son lo suficientemente conocidas. La adquisición de una buena reputación necesita disponer de tiempo para que las empresas sean reconocidas por su amplia y limpia trayectoria.

Las características y la calidad del producto a exportar es una de las principales condiciones necesarias para poder ser reconocido como un negociante serio. Asimismo, el cumplimiento de los términos del contrato constituye un segundo elemento contributivo. Sin embargo, en los actuales momentos, al ser la oferta exportable poco abundante, y de calidad muchas veces heterogénea, no resulta fácil adquirir y mantener dicha reputación.

Ante este panorama, todavía no es posible establecer una programación que permita asumir contratos de mayor envergadura o aprovechar las posibilidades que los contratos a futuro ofrecen. De allí la necesidad de poder llegar a acordar alianzas entre productores y comercializadores en donde cada cual visualice los beneficios que tal asociación pueda ofrecer.

- A pesar de no disponer de información suficiente, el tamaño de la unidad exportadora y la gestión de su actividad constituyen dimensiones a considerar en la sostenibilidad y la perdurabilidad del negocio como tal, pues al no poder ser económicamente rentable, aquélla se ve obligado a desaparecer.

En este sentido, algunas exportadoras movilizan volúmenes tan pequeños que se duda de su continuidad, a menos que dispongan de una cartera de actividades distintas al cacao que le permiten manejar las contingencias. La identificación de espacios y de áreas donde optimizar esfuerzos y alcanzar economías de escala constituye un ámbito para la exploración y el estudio que bien vale la pena examinar.

- Al parecer las negociaciones que actualmente se establecen con el comercio internacional son de carácter tradicional, como simples proveedores de una materia prima cuya principal diferenciación proviene de las tradicionales denominaciones del cacao venezolano.

Las señales que se perciben a través de los documentos y de la discusión internacional asoman las posibilidades de nuevos o renovados espacios de mercado. El reposicionamiento de los cacaos finos de aroma, la búsqueda selectiva de materias primas de calidad, el surgimiento de productos dietéticos o inocuos son algunos indicios en torno a los cuales vale la pena profundizar. De allí la importancia de la prospección de mercados y del desarrollo de nuevos productos como estrategia de mercadeo internacional.

Los señalamientos anteriores permiten destacar el carácter especializado que esta actividad comercializadora-exportadora comporta, y si bien no existen barreras de entrada a este tipo de negocios, los candidatos tienen que poseer unos conocimientos y una experticia básica que les permita ir abriéndose paso en el negocio.

- En algunas ocasiones la exportación constituye una proeza pues la logística necesaria es muchas veces ineficiente y costosa. La actuación del Estado en este campo resulta insuficiente, y en muchos casos es demasiado burocrática y discrecional. Se constatan esfuerzos serios en esta dirección pero al parecer, la presencia de grupos inescrupulosos impiden o minimizan las iniciativas emprendidas.

Referidos al acondicionamiento y transformación

- Si bien existen algunas industrias chocolateras de larga experiencia en el país, la actividad industrial se encuentra bastante concentrada. Adicionalmente la presencia de una industria transnacional como la Nestlé, con una mayor capacidad operativa, el desarrollo de las otras industrias resulta sumamente arduo.

En Barlovento no existe ninguna unidad industrial chocolatera, y en las actuales condiciones de infraestructura y de acceso no resulta previsible alguna nueva instalación.

- Recientemente el Estado ha impulsado el desarrollo de varias pequeñas industrias semi-artesanales donde se aprovechan los conocimientos tradicionales sobre la materia. Sin embargo, al estar estas iniciativas diseminadas en las distintas comunidades cacaoteras, los estándares de calidad pueden ser heterogéneamente alcanzados, pues buena parte de éstos dependen del interés, dedicación y arte del pequeño empresario.

Por otra parte, estas iniciativas se ubican en comunidades rurales cuyas racionalidades se inspiran de la naturaleza y de las actividades agrícolas, donde la dedicación es variable según la estacionalidad de los cultivos y las fases del proceso agroproductivo. Al impulsar procesos de naturaleza industrial, la racionalidad exigida por éstos varía, pues exige una mayor presencia y una asistencia más continua y permanente. De allí la importancia que estos pequeños empresarios comprendan este nuevo ambiente de trabajo ya que de lo contrario las unidades semi-artesanales corren el riesgo de fracasar.

- La actividad de beneficio constituye uno de los nudos más delicados del negocio del cacao y en el que aparentemente hay mayor inconstancia e irregularidad. A pesar de ser Barlovento una de las regiones donde hay una mayor tradición en esta materia, los resultados actuales son bastante decepcionantes.

Los precios pagados por un producto fermentado no compensan plenamente el trabajo y el esfuerzo realizado. Por otra parte, al ser la explotación y beneficio de cacao una actividad fundamentalmente familiar y en pequeñas parcelas, los volúmenes cosechados tienden a ser bastante exigüos como para motivar al productor a procesar debidamente dicho producto, de forma tal que prefiere tratarlo sin mayor cuidado y sin importar la calidad resultante.

Generalmente se parte de la premisa que por estar en una zona cacaotera, sus pobladores conocen acerca del cacao y de los tratamientos que requiere para beneficiarlo correctamente. Sin embargo, buena parte de la heterogeneidad del cacao procesado proviene de un conocimiento deficiente o de la disparidad de criterios existentes entre uno y otro productor.

Una de las mayores dificultades en la zona es la conformación de lotes de cacao relativamente homogéneos. De allí que algunos comercializadores y exportadores se ven en la necesidad de realizar en sus almacenes labores adicionales de acondicionamiento y preparación del producto.

- Si bien es común encontrar en las diversas comunidades instalaciones para beneficiar el cacao cosechado, la gran mayoría de ellas son para el secado, mientras que para la fermentación son menos abundantes. Muchas de ellas no se encuentran en buenas condiciones o han sido desmanteladas por personas poco escrupulosas.

Referidos a la producción agrícola

- Uno de los signos más evidentes del deterioro de la explotación cacaotera se refleja a nivel de las plantaciones de cacao; muchas de ellas son viejas con más de 50 años sin un plan de recuperación o rehabilitación, la atención a las variedades se ha descuidado lo cual repercute en una mayor hibridación con materiales no seleccionados, la densidad de plantas por hectárea ha disminuído, y no todas las restantes mantienen su capacidad productiva, el deficiente uso de las prácticas agronómicas recomendadas ha incidido en la proliferación de plagas y enfermedades. Al final, la productividad termina siendo baja como consecuencia de todas estas deficiencias.
- La fragmentación de la unidad de explotación constituye otro factor que contribuye a una baja rentabilidad, pues además de los problemas agronómicos ya citados, la superficie disponible es bastante baja, más allá del umbral mínimo de rentabilidad. Esta situación obliga en la mayoría de los casos a establecer estrategias familiares alternas, de sobrevivencia, muchas veces fuera de la zona.

Al no ser la producción de cacao atractiva, se descuida la plantación, y el productor se transforma en recolector de frutos. Adicionalmente, ante el deterioro de las condiciones económicas del país y la precariedad jurídica de buena parte de las explotaciones, acciones bandálicas de robo de cosechas y de ocupación de las tierras han ido tomando cuerpo, contribuyendo a inhibir los esfuerzos productivos.

- Otro de los aspectos más frecuentes en la zona tiene que ver la naturaleza de sus recursos humanos; la mayor parte de los dueños de las plantaciones son personas envejecidas que ya no cuentan con el mismo espíritu de trabajo, y las generaciones jóvenes no se sienten atraídas hacia esta actividad productiva. En

general, reina mucho desasogiego y desmotivación hacia el cultivo del cacao. Mientras no se logre rescatar el espíritu productivo de la población productora, no será fácil impulsar la cacaocultura regional.

4.2.- PROPUESTAS

Las propuestas que a continuación se indican se inscriben en una visión de conjunto de la cadena productiva del cacao, tratando de apuntar hacia los aspectos medulares que podrían estimular el cacao barloventeño. No obstante, a nivel de cada componente existen una serie de matices y especificidades que son abordadas cuando se profundiza las características de cada uno, en la próxima parte de este documento.

Consideraciones preliminares

- Si bien el cacao ha sido un cultivo que ha jugado un importante papel en la historia económica del país, continúa siendo una referencia histórica en el corazón de muchos venezolanos a pesar de su actual estancamiento. Para algunas regiones, como Barlovento, aún constituye un rubro emblemático de donde se deriva parte de su propia identidad. Sin embargo, ante la pérdida de importancia del mismo surgen dos posiciones bien definidas:
 - Los organismos de gobierno, principalmente, y también algunos sectores privados, apuestan por hacer un esfuerzo para mejorar el cultivo y volver a insertarlo en el mercado internacional con la calidad que tradicionalmente lo hizo famoso.
 - hay otro sector, especialmente los propios productores, que no están dispuestos a hacer el esfuerzo de invertir dado que la rentabilidad es muy baja no siendo nada atractiva.

Este estudio apuesta por la primera opción, ya que a pesar de las dificultades existentes, es aún posible superar los escollos a partir de las siguientes premisas:

- Actualmente el mercado internacional se encuentra deprimido puesto que los principales países consumidores tienen dificultades en sus economías. Sin embargo, existen indicios tal como lo señalan la ICCO que podría haber una recuperación a niveles interesantes para los próximos años.
 - La presencia de algunas señales, tales como la búsqueda de materias primas de calidad para atender selectos nichos de mercado, el surgimiento de nuevas demandas hacia productos dietéticos e inocuos y el incremento del consumo de productos derivados del cacao en los países de Europa del Este, el Caribe y algunos países latinoamericanos constituyen motivos para afinar los esfuerzos en los distintos eslabones de la cadena productiva cacaotera.
 - El mejoramiento de la tecnología del beneficio hacia procesos de mayor tecnificación podría reducir sus costos y mejorar la calidad, pudiendo permitir un mayor retorno económico e incentivar al productor y estimular una mayor inversión a nivel de finca.
 - La presencia de un bajo uso de agroquímicos en muchas de las plantaciones de cacao podría ser aprovechada para desarrollar progresivamente una línea de producción de cacao orgánico. Sin embargo, requiere del perfeccionamiento de las prácticas agronómicas asociadas a este manejo y de insumos de bajo impacto contaminante.
- Hasta ahora en el análisis de los procesos agrícolas, así como en la formulación de políticas, se ha partido desde la producción hasta llegar al mercado, percibiéndose éste último como el último eslabón de la cadena, que debe a su vez aceptar la producción tal cual es. Las transformaciones ocurridas en los últimos tiempos destacan la importancia de explorar, de conocer los gustos y preferencias del consumidor final para luego adaptar los procesos productivos a dichas demandas, y poder disponer de una mayor seguridad de mercado.

En el caso del cacao, al ser éste un rubro insertado en el mercado internacional, debe partirse desde este punto de vista, identificando los estándares requeridos y, desde allí, promover una política de incentivos escalonados hasta llegar al nivel de la producción, de forma tal que los distintos eslabones de la cadena estén armonizados en función de lograr un producto para satisfacer a clientes específicos. En la primera sección de este capítulo ya se esbozaron algunos señalamientos sobre esta materia.

- Actualmente, el Ministerio de la Producción y el Comercio ha estado promoviendo a través de la “Cadena del Cacao”, mecanismo de concertación y articulación entre los actores productivos, industriales, comercializadores-exportadores y el Estado, un proceso de definición y maduración de una política agrícola sectorial que apunta fundamentalmente a potenciar el proceso centrando los esfuerzos en el rescate en el rescate de la producción agrícola del cacao, tal como ya se expuso en las páginas anteriores.

Si bien dichos lineamientos son muy loables, y todos los participantes parecen estar de acuerdo, sitúa el enfoque de cadena desde una perspectiva de perpetuar al país como un simple productor de materias primas. Esto deja, además, la generación de valor agregado en un segundo plano

Al concentrar los esfuerzos en la producción primaria el proceso puede verse afectado por los tiempos de respuestas debido a la lentitud de los procesos biológicos de la planta, frente a otros países con estrategias mejor diseñadas para posicionarse en nichos de mercado de quienes están solicitando materias primas con un mayor grado de preparación.

Venezuela presenta, en este sentido, un retardo en la inserción de productos derivados del cacao en el mercado internacional, frente a otros países que ya han adoptado estrategias de generación de valor agregado, por tanto, al centrar la estrategia en la producción agrícola profundizaría este retraso.

Entonces, a lo que habría que apuntar es a una combinación de generación de valor agregado con preparación de materias primas intermedias con miras al mercado internacional, simultáneamente con un mejoramiento de la calidad y volúmenes de la materia prima exportada en grano. Una respuesta lógica adicional sería el surgimiento de nuevos actores e institucionalidad, así como nuevas industrias de mayor valor agregado

Si bien en la región de Barlovento se han desarrollado varias iniciativas que apuntan a la transformación local del cacao, con apoyo de la Cooperación Italiana (CESVI) y de la CORDAMI, éstas se sitúan desde una perspectiva de la satisfacción del mercado local; ésta podría complementarse con una dinámica agroturística, en razón del importante contenido cultural que ellas contienen

Lineamientos estratégicos para el circuito del cacao

- El cacao es un circuito que históricamente se ha conectado con el mercado externo y previsiblemente se mantendrá vinculado con él en el futuro. Los productos masivos están siendo segmentados en mercados más pequeños en función de demandas específicas, lo cual lleva a un desarrollo de nichos de mercado. El cacao venezolano ha sido tradicionalmente considerado como un producto de alta calidad y constituye su principal ventaja comparativa. De ahí la importancia de profundizar explorar una nueva estrategia de mercado para posicionarse con nuevos productos en este proceso de diferenciación del mercado

De allí que esta propuesta considera como la palanca movilizadora del circuito a la demanda. Ésta puede ubicarse a nivel internacional o nacional apuntando hacia una alianza entre el mercado final, los comercializadores, la transformación y los productores para ofrecer un producto que progresivamente estaría sometido a procesos industriales de forma tal que se pueda atender tanto al mercado de cacao en grano como al de productos intermedios.

- A partir de las consideraciones precedentes que parten de las nuevas tendencias que circulan a nivel del mercado internacional y de la actual definición de política agrícola sectorial, la estrategia a desarrollar a nivel del cacao debiera orientarse a reforzar la búsqueda de nuevos productos junto con el establecimiento de alianzas y vínculos con mercados externos específicos.

La estrategia se abordaría en dos fases:

- Una primera, orientada hacia el impulso de procesos industriales en el mercado de productos intermedios que permita simplemente estimular la producción local a través de unas mejores prácticas agronómicas, para incrementar en el corto plazo sus rendimientos inmediatos.
 - Una segunda, mucho más compleja, referida hacia la profundización simultánea de los procesos industriales precedentes hacia productos terminados y el fortalecimiento de la actividad productiva de las fincas a través de la re-fundación y rehabilitación de las fincas
- Los argumentos que sustentan esta proposición son los siguientes:
- El reconocimiento histórico de la calidad del cacao
 - Los cambios en el proceso económico generan una evolución de la demanda:
 - ✓ la industria de pequeño tamaño, que actualmente tiene dificultades para encontrar materias primas individualizadas de parte de la gran industria molinera del cacao;
 - ✓ la industria de pequeño tamaño está a la búsqueda de productos finales de cada vez mejor calidad para responder a demandas sofisticadas y las nuevas corrientes nutricionales;
 - ✓ por tanto, se observa en esta industria la existencia de una búsqueda de productos intermedios de mejor calidad por proveedores especializados, seguros y de calidad.

- La importancia de las alianzas porque pueden conectar consumidores y productores en una iniciativa productiva de cara al mercado globalizado. Los aliados externos pueden garantizar el mercado, definir los estándares de calidad, y aportar tecnología de procesamiento
 - Los países productores, principalmente los de desarrollo medio, como Colombia, Brasil, México, Indonesia, Malasia, están haciendo esfuerzos para impulsar procedimientos industriales para procesar materia prima en función de nichos específicos del mercado
- La realización de esta estrategia exige el cumplimiento de algunas condiciones
 - La noción de progresividad referida al desarrollo de una secuencia de acciones que se acoplen a las capacidades de los actores involucrados; los resultados positivos del esfuerzo generan las bases para nuevas fases de desarrollo
 - El aprendizaje apunta hacia la capitalización de los éxitos y de las dificultades, así como a la flexibilización de las etapas a desarrollar teniendo presente las realidades concretas y las enseñanzas habidas
 - La generación de un efecto demostrativo ante los productores, y demás agentes de la cadena, que permita estimular la continuidad del proceso, y facilitar la entrada actores para ampliar o crear nuevas fases productivas
 - La articulación y concertación institucional es indispensable para establecer y mantener consensos básicos y conservar la continuidad del esfuerzo

Principales orientaciones para su instrumentación

- Teniendo presente los lineamientos estratégicos anteriormente expuestos, se identifican tres dimensiones de trabajo, a saber:
 - Una primera dimensión de trabajo apuntaría al desarrollo industrial y de comercialización, a ser financiada y ejecutada por el sector privado, contando con el apoyo institucional, técnico y financiero complementario desde el Estado:
 - ✓ Establecer las alianzas y acuerdos necesarios que permitan cristalizar la iniciativa agroindustrial y comercial. Esto incluye la identificación de socios, la realización de los estudios previos necesarios (factibilidad industrial y financiera), la ubicación de las fuentes de financiamiento, y la identificación de los nichos de mercado.
 - ✓ Implantar un mecanismo de macro-gerencia, con la participación de distintos actores para el fortalecimiento de las acciones del territorio, con la finalidad de impulsar acciones de mejoramiento tecnológico, inversión pública, entre otras.
 - ✓ Desarrollar el plan de inversiones para la consolidación del o los proyectos de instalación de las plantas industriales, de su vinculación con los productores (compras de cacao y asistencia técnica), beneficio del producto primario, y el inicio del proceso de producción propiamente tal.
 - Una segunda dimensión de trabajo se orientaría al mejoramiento de las capacidades técnicas y humanas, a nivel de la producción agrícola, del desarrollo industrial y del comercial. Esta dimensión debe ser financiada fundamentalmente a partir del Estado pero la ejecución debería ser delegada a organizaciones independientes bajo formas de contrato de servicios:
 - ✓ Diseñar y realizar el programa de fortalecimiento de las capacidades productivas, gerenciales, agroindustriales, comerciales y organizativas, de los distintos actores vinculados al proceso.
 - ✓ Instrumentar una estrategia de acompañamiento técnico en materia agronómica, comercial y organizacional, principalmente un trabajo con los productores, para fortalecer el uso de mejores tecnologías en fertilización, poda, replantación, etc.
 - ✓ Disponer de un fondo rotatorio a partir del cual se puedan fortalecer las actividades agrícolas, industriales y comerciales. No obstante, a partir de las experiencias existentes, una iniciativa de este tipo se debe basar sobre una adecuada dosificación de los recursos de forma que se convierta en un instrumento de desarrollo. Para ello se sugiere que los fondos de crédito deberían tener un sentido de progresividad y flexibilidad, adecuados a apoyar un proceso de largo plazo de los involucrados. Adicionalmente, un fondo de este tipo puede apoyar otras dimensiones para el desarrollo de la familia y pequeñas empresas no agrícolas.
 - Una tercera dimensión de trabajo se dirigiría al mejoramiento de las condiciones básicas operativas de los espacios afectados por el desarrollo industrial y agrícola y de las poblaciones directamente vinculadas. Esta dimensión debería ser concertada con la participación de las comunidades, de los

empresarios y del Estado, especialmente en su expresión municipal o regional. Implica tener presente acciones de diversa índole:

- ✓ Mantenimiento en buen estado de la vialidad y las obras de drenaje local necesarias para evitar perturbaciones en el proceso productivo.
- ✓ Avances en el proceso de garantizar la seguridad jurídica de la tierra, de los bienes y de las personas.
- ✓ Mejoramiento del hábitat comunitario, especialmente en vivienda, agua y desechos, a los fines de aumentar el nivel de vida de los productores y de la población en general.

Esta propuesta se inscribe dentro de una aproximación estratégica que asume la necesidad de establecer un mecanismo de coordinación entre los diversos agentes del proceso. De este modo, una forma práctica de articulación de la cadena de producción del cacao es por medio de la constitución de un mecanismo de macrogerencia, del tipo “conglomerado” o “cluster”, el cual debería incluir actores de los productivos e institucionales para que, mediante mecanismos de intercambio de información, generación de un producto homogéneo, y de colaboración mutua en los aspectos del mercado, de forma que todos los participantes obtengan un beneficio

En la formulación de esta propuesta, y basado sobre experiencias de procesos similares en otros países y rubros, se asume que la instalación de procesos agroindustriales vinculado con procesos comerciales orientados al mercado internacional, genera un efecto dinamizador sobre el sector productivo primario

Esta propuesta intenta apenas ser indicativa de una dirección que debería asumir el fortalecimiento de la economía del cacao en la región. De aquí en adelante es papel de los agentes económicos y políticos asumir e instrumentar proyectos concretos de producción. Para ello se asume también que podrá establecerse, a nivel político, alguna forma de colaboración y asistencia técnica entre los gobiernos de Venezuela e Italia, y/o de Miranda y la Umbría

PARTE II:

NATURALEZA DE LOS COMPONENTES DEL CIRCUITO DE CACAO

CAPÍTULO N° 1

EL COMPONENTE DE ACOPIO, COMERCIALIZACIÓN Y EXPORTACIÓN

1.- DEL CACAO AL CONSUMIDOR

- Durante los últimos 50 años, después de la Segunda guerra mundial, han ocurrido una serie de cambios, de variada naturaleza, que han ido modificando progresivamente las costumbres alimentarias en la mayor parte de las naciones del mundo. Fenómenos tales como el crecimiento demográfico, la urbanización de los países, el acceso a nuevas condiciones de trabajo, la industrialización y tecnificación de los procesos productivos han transformado las relaciones sociales y las condiciones de funcionamiento de las sociedades y de los países.

Si bien el cacao ha sido uno de los legados provenientes del nuevo mundo, cuando los españoles descubrieron a América, su uso y consumo generalizado es un hecho más reciente donde el desarrollo industrial de los siglos XIX y XX han sido decisivos. Este desarrollo ha permitido el surgimiento de nuevos productos a base de cacao, así como de nuevas demandas alimentarias; desde la tradicional bebida achocolatada hasta la satisfacción impulsiva a través de un «postre achocolatado», económico, en un momento de descanso o de recreación.

- El chocolate y sus derivados forman parte del grupo de alimentos “Estimulantes” cuyo principal papel es el «acompañamiento» de las comidas. Originalmente, su principal consumo era como bebida, sin embargo, las distintas innovaciones industriales y culinarias han permitido el surgimiento de nuevos usos para un variado abanico de celebraciones. Así, el chocolate en sus diversas manifestaciones puede estar presente como un postre, o como un complemento de una comida ligera, o como una esquisitez, o como una golosina de uso cotidiano.

“El chocolate ya no es visto como una golosina dirigida a los niños (...) los puntos de venta más importantes son los kioscos frente a las oficinas. Es una fuente importante de calorías que ayuda al trabajador a terminar la jornada (...) se trata de un postre barato; es una gratificación alcanzable.” ²⁷

De igual manera, en la búsqueda de una permanente presencia en el mercado que exige una permanente observación de las conductas y preferencias de los consumidores, así como del respeto de los equilibrios económicos empresariales, han ido surgiendo nuevas exigencias alimenticias que concilian economía y bienestar. Estos nuevos retos ya no sólo afectan al sector industrial en razón de su capacidad innovadora, sino también al comercio en general por su capacidad de penetración y de convencimiento hacia el consumidor final.

- El negocio del cacao es uno de los circuitos agroalimentarios donde la separación entre productores y consumidores puede apreciarse con mayor claridad; la producción primaria está en manos de los países en desarrollo ya que las condiciones agroproductivas de la planta exigen un clima tropical, mientras que los mayores consumidores se ubican en los países desarrollados, cuyas condiciones naturales no permite la explotación agrícola. La continuidad del cacao está vinculada a ambos conjuntos.

Al examinar el comportamiento de la producción agrícola mundial y del comercio internacional del cacao durante los últimos 50 años se aprecia un extraordinario dinamismo. El surgimiento de nuevos actores ha permitido un notable aumento de la producción mundial, que a su vez se ha volcado en el comercio global. La tasa de crecimiento de esta producción mundial es superior al ritmo de las importaciones o de las exportaciones, afectando por consiguiente los precios del cacao los cuales acusan desde hace algún tiempo una tendencia a la disminución. (cf. cuadro N° I-1)

África y Asia presentan un importante crecimiento de su producción y de sus exportaciones, mientras que América latina y el Caribe las han disminuido significativamente. Europa, América del Norte y en menor medida Asia constituyen las regiones receptoras de la mayor parte del cacao producido en el mundo, confirmando los señalamientos anteriormente mencionados.

CUADRO N° I-1
TASAS DE CRECIMIENTO DE LA PRODUCCIÓN Y DEL COMERCIO INTERNACIONAL
DEL CACAO EN GRANO: 1948/50 y 1997

²⁷ C. Guevara (EN Producto, N° 115, abril 1993, p. 30) citado por L. RIVAS.- Producción de cacao.- Caracas: IESA, 1993.- pp. 18-19.

Continentes	Años selecc.	Producción mundial		Exportación mundial		Importación mundial	
		000 t	tasa crecim.	000 t	tasa crecim.	000 t	tasa crecim.
MUNDO	1948/50 1997	770 2.918	- 2,8%	700 1.979	- 2,1%	680 1.969	- 2,2%
- África	48/50 1997	506 1.815	- 2,6%	480 1.336	- 2,1%	6 7	- 0,4%
- América Norte, Central y Caribe	48/50 1997	63 123	- 1,4%	58 81	- 0,7%	295 388	- 0,6%
- América Sur	48/50 1997	196 475	- 1,8%	149 56	- -2,0%	13 16	- 0,4%
- Asia	48/50 1997	4 470	- 10,2%	3 285	- 9,7%	3 188	- 8,8%
- Oceanía	48/50 1997	4 34	- 4,5%	3 32	- 4,9%	13 0,4	- -7,1%
- Europa	48/50 1997	-- --		8 188	- 6,7%	337 1.309	- 2,8%

Fuentes: Cálculos propios a partir de los "Anuarios de Producción y de Comercio" de la FAO (cuadros N° A-4, A-5 y A-8 en anexo).

De acuerdo a las cifras anteriores, el acceso al mercado internacional pareciera perfilarse mucho más agresivo y exigente, ya que existe un mayor número de oferentes para atender a los mismos demandantes.

- En un rápido examen de la geografía alimentaria mundial, el cacao, a diferencia del café, no es consumido tan ampliamente en todo el mundo. ²⁸ Su consumo se concentra fundamentalmente en los países desarrollados (Europa occidental, Estados Unidos, Canadá, Suráfrica, Israel, Japón, Australia y Japón), en varios países de Europa del Este (o países ex-socialistas), en la antigua Unión Soviética, en América latina y el Caribe, mientras que en muchos países africanos, asiáticos y de Oceanía, los gustos se orientan preferentemente hacia el té.

Autores como Mistry señalan que "(...) el consumo de cacao y de chocolate aún no ha alcanzado niveles de saturación en la mayoría de sus mercados tradicionales como son los europeos. Si se toma un consumo final per capita de cacao relativamente moderado, de unos 3 kgs. por persona, por debajo de los 6 principales consumidores del mundo, advertiremos que el ámbito potencial de consumo de cacao de países como los Estados Unidos, Japón, Canadá, China es enorme." ²⁹ Sin embargo, al examinar dicho consumo per capita por regiones y por país, tal como se observa en el cuadro N° I-2, pareciera que éste manifiesta cierta variabilidad. Incluso, si se toma en cuenta la disminución del ritmo de crecimiento de la población de dichos países, los comentarios precedentes deben ser matizados. (cf. cuadro N° A-3 en anexo)

CUADRO N° I-2
CONSUMO DE PRODUCTOS DERIVADOS DE CACAO A PARTIR DE
LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS PER CAPITA SEGÚN PERÍODOS SELECCIONADOS
(kg/persona/año)

Regiones	DISPONIBILIDADES			POBLACIÓN		
	Períodos seleccionados			Períodos seleccionados		
	1972/74 kg/p/a	1994/96 kg/p/a	tasa crec %	1972/74 000 hab	1994/96 000 hab	tasa crec %
- Europa (14 países)	2,2	2,1	-0,1%	325.504	367.720	0,5%
- América Norte (2 países)	1,8	2,2	1,0%	232.533	296.465	1,0%
- Otras regiones (5 países)	1,6	1,0	-1,8%	149.991	193.482	1,1%
P. DESARROLLADOS	2,0	1,9	-0,3%	708.028	857.667	0,8%
- Rusia (ex-URSS)	0,5	1,3	4,1%	249.765	148.433	-2,1%
- Europa Este (4 países) @	1,3	1,5	1,5%	72.168	67.430	-0,6%
- América del Sur (9 países)	0,5	0,7	1,5%	200.815	308.474	1,8%
- América Central (5 países)	0,3	0,6	2,5%	67.556	113.475	2,2%

²⁸ Para este análisis se revisaron las Hojas de Balance de Alimentos de la FAO las cuales permiten apreciar la composición de la alimentación de los distintos países en el mundo. Ésta está organizada en 15 grupos de alimentos (incluyendo las bebidas alcohólicas), donde los productos derivados del cacao forman parte del grupo de alimentos «Estimulantes».

²⁹ N. Mistry citado por R. CARTAY.- El mercado mundial del cacao.- Mérida: Conicit-Agenda Cacao, 1999.- p. 22.

- Caribe (12 países)	1,2	1,2	0,1%	22.174	30.604	1,4%
----------------------	-----	-----	------	--------	--------	------

@: Cálculos en función del período 1984/86 y no de 1972/74 por carecer de la información

Fuentes: Cálculos realizados a partir de las "Hojas de Balance de Alimentos" de la FAO (cuadro N° A-3 en anexo)

De ordinario, entre los principales factores que influyen en el consumo del cacao se encuentran el precio de la materia prima que repercute en el producto final, la capacidad adquisitiva del consumidor, su nivel de vida, el clima frío o temperado, la estructura demográfica de la población y los comportamientos socio-culturales que orientan las preferencias del consumidor.³⁰ Por consiguiente, si bien existe aún un margen de crecimiento del consumo del chocolate y sus derivados, parte de éste se realizará en función de la calidad de los productos ofertados y de las nuevas preferencias vinculadas con la salud.

2.- EL COMERCIO DEL CACAO

El comercio del cacao en grano ha sido desde hace varios siglos el principal objeto de intercambio en el mercado mundial. Dentro del cacao en grano, se diferencia el «ordinario» y el «fino» o «de aroma». Los posteriores avances tecnológicos y el desarrollo de la actividad industrial dió paso a un comercio internacional de productos semi-procesados (pasta o licor, manteca y polvo de cacao) y de productos terminados (chocolate y similares). Si bien, todos se refieren al mismo producto agrícola, cada uno tiene sus particularidades y los procesos de intercambio son relativamente independientes.

2.1.- EL COMERCIO MUNDIAL DEL CACAO³¹

Breve ojeada al comercio mundial del cacao en grano

- El origen americano del cacao brindó a este continente una importante supremacía en el comercio mundial de este rubro. En un principio, España acaparó dicho comercio, pues el cacao provenía de sus colonias, muy especialmente de México, Ecuador y Venezuela, siendo ésta última el más antiguo exportador de cacao. El rápido crecimiento de la demanda de cacao en Europa, especialmente en España, estimuló la creación del monopolio de la Compañía Guipuzcoana a fin de asegurar una fuente confiable de abastecimiento.

Posteriormente, con la expansión del cacao en otros continentes, América dejó de ser su principal proveedor aunque ha seguido manteniendo un importante reconocimiento por las calidades de buena parte de los cacaos que en esta región se producen, particularmente los de origen «Criollo».

"El cacao es uno de los productos agroalimentarios de mayor penetración en el comercio internacional. (...) Tomando en el valor, el comercio de cacao equivale al del té y constituye un tercio del valor del comercio internacional del café, que es la bebida estimulante más importante del planeta."³²

- El negocio exportador de cacao en grano es una actividad específica a los países en desarrollo, derivada fundamentalmente por la naturaleza tropical de la planta de cacao. La América latina y el Caribe fue por largo tiempo la principal región exportadora de cacao en grano hasta que es desplazada por el continente africano, a comienzos del siglo XX. Mientras que el surgimiento de Asia es un hecho relativamente reciente, a partir de la década de los 80.³³

Desde los años 50, más del 60% de las exportaciones mundiales de cacao provienen de África, mientras que América Central y del Sur junto con el Caribe vienen disminuyendo su aporte, del 30% en 1948/50 a menos del 10% durante la década de los 90. (cf. gráfico N° I-1 y cuadro N° A-4 en anexo)

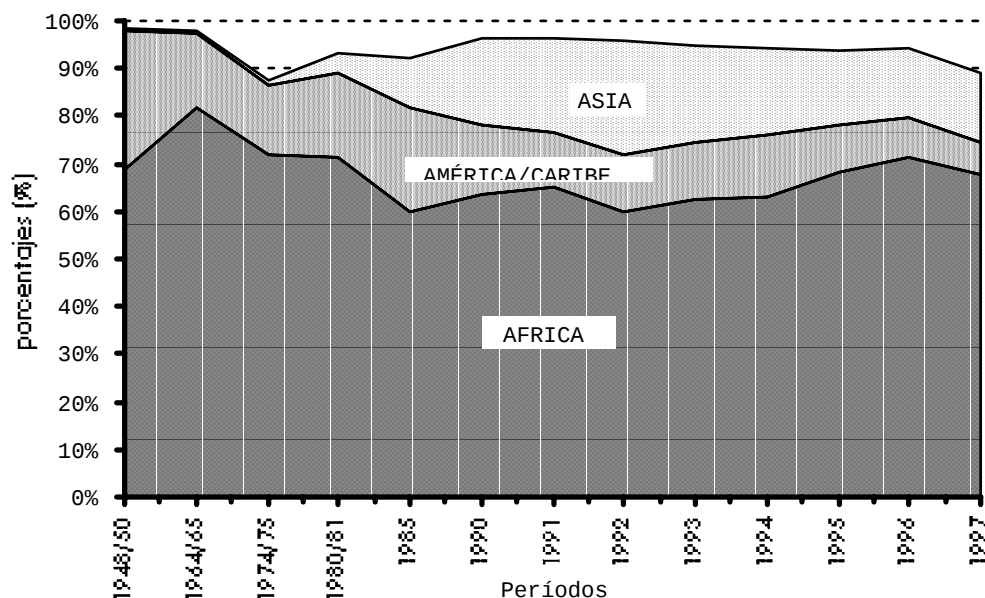
GRÁFICO N° I-1
CONTINENTES EXPORTADORES DE MÁS DEL 89% DEL CACAO EN GRANO: 1948/50-1997

³⁰ Cf. R. CARTAY.- El mercado mundial ..., op. cit. y "Preguntas y respuestas" en la página Web de la International Cocoa Organization (www.ICCO.org)

³¹ Para el desarrollo de esta sección, hemos consultado ampliamente las siguientes fuentes bibliográficas: R. CARTAY.- El cacao venezolano en el mercado mundial: situación actual y perspectivas.- Mérida: Conicit-Agenda Cacao, 1999; R. CARTAY.- El mercado mundial ..., op. cit.; E. CONZÁLEZ JIMÉNEZ.- El cacao en Venezuela.- Maracay, 1999 y L. QUINTERO.- El circuito del cacao en Venezuela, 1990-1999.- Mérida: ULA, 2000.

³² R. CARTAY.- El mercado mundial ..., op. cit., p 27.

³³ Cf. R. CARTAY.- El mercado mundial ..., op. cit. y R. CARTAY.- El cacao venezolano en el mercado mundial ..., op. cit.



Fuentes: Cálculos propios a partir de los "Anuarios de Comercio" de la FAO (cuadro N° A-4 en anexo)

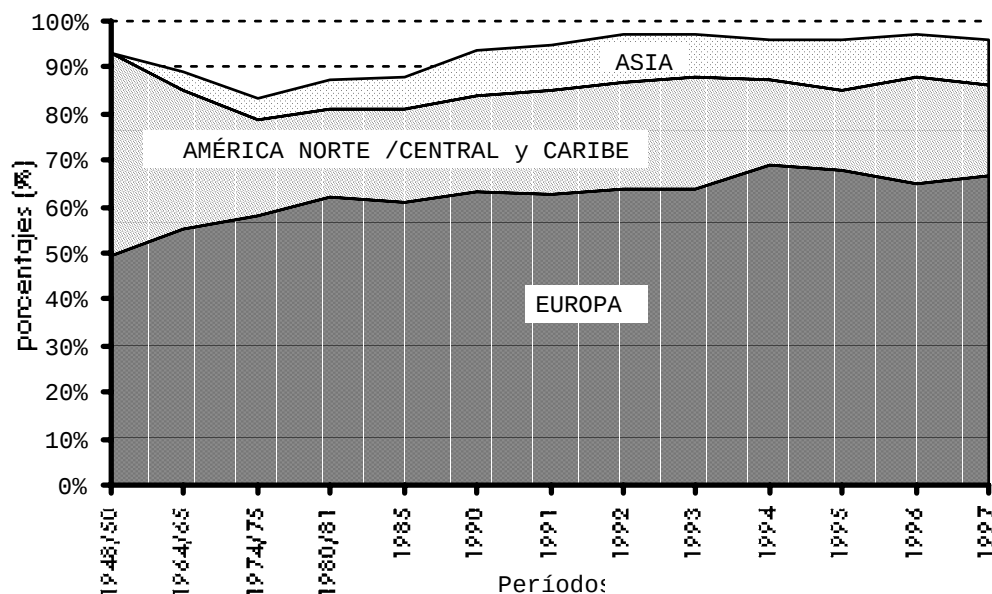
Desde una perspectiva de largo plazo, la actividad exportadora está teñida de numerosas variaciones, unos países pierden el liderazgo para cederlo a otros, y éstos a su vez también pueden ser nuevamente desplazados. (cf. cuadro N° A-4 en anexo)

- En el continente africano, responsable entre el 60% y 70% de las exportaciones mundiales, se destacan varios países. Ghana ocupó una destacada posición, con una contribución en torno al 30% hasta la década de los años 70, siendo reemplazado por Costa de Marfil a partir de los años 80 hasta el presente, con un aporte que oscila entre el 30% y el 40%. Nigeria fué también importante, con un volumen exportado cercano al 20% pero a partir de mediados de los 80 desciende por debajo del 10%, ubicándose en un nivel cercano al de Camerún.
 - La aparición de Asia, a mediados de los 80, en el negocio exportador se debe principalmente a los aportes conjuntos de Malasia e Indonesia, cercanos al 10%. Ya para comienzos de la década de los 90, Indonesia desplaza a Malasia, exportando más del 10% de las exportaciones mundiales.
 - La otrora importante América latina ha continuado perdiendo espacio en el negocio en cuestión, donde Brasil y Ecuador llegaron a abarcar más del 60% de las exportaciones regionales. Hoy día están más o menos al mismo nivel de México y de la República Dominicana, cuyas contribuciones oscilan en torno al 5% de las exportaciones mundiales. Las exportaciones de América latina y el Caribe se han venido reduciendo y atomizando entre varios países.
- De manera similar, la actividad importadora de cacao es un negocio de los países desarrollados, donde ha ido tomando cuerpo una importante industria chocolatera. Europa ha sido un continente con una larga trayectoria importadora de cacao en grano, quien junto con América del Norte importan entre el 90% y 95% del cacao colocado en el mercado internacional. (cf. gráfico N° III-2) ³⁴

Europa ha venido aumentando progresivamente su presencia en las importaciones mundiales, de un 50% a principios de los años 50 a casi un 70% en la segunda mitad de los años 90. Mientras que América del Norte, Central y el Caribe ha disminuído su participación, de alrededor de 40% a valores cercanos al 20% durante el mismo período, donde Estados Unidos contribuye cerca del 90% de dichas importaciones regionales. (cf. gráfico N° I-2 y cuadro N° A-5 en anexo)

GRÁFICO N° I-2
CONTINENTES IMPORTADORES DE MÁS DEL 90% DEL CACAO EN GRANO: 1948/50-1997

³⁴ Cf. R. CARTAY.- El mercado mundial ..., op. cit. y R. CARTAY.- El cacao venezolano en el mercado mundial ..., op. cit.



Fuentes: Cálculos propios a partir de los "Anuarios de Comercio" de la FAO (cuadro N° A-5 en anexo)

Al contrario de lo que sucede con las exportaciones, los países que dinamizan las exportaciones son relativamente estables en el tiempo, cuestión lógica pues en varios de ellos se halla instalada una sólida industria molinera de cacao y procesadora de chocolate. (cf. cuadro N° A-5 en anexo)

- En Europa, Holanda y Alemania han venido acaparando alrededor del 30% de las importaciones, especialmente a partir de los años 80, habiendo desplazado a Inglaterra, quien a principios de los 50 importaba el 19% del total tranzado internacionalmente. Resalta, además, el importante esfuerzo realizado por estos 2 primeros países entre 1950 y 1960 en la reconstrucción de la actividad industrial, después de haber sufrido el impacto de la Segunda guerra mundial. Por otra parte, desde principios de la década de los 80, Francia, Bélgica-Luxemburgo e Italia comparten proporciones similares, entre el 10% y 14% de las importaciones totales.
- Estados Unidos es el país que moviliza las importaciones correspondientes a América del Norte, Central y El Caribe. Si bien su participación ha descendido apreciablemente, de 41% en 1948/50 a 17% en 1997, aún sigue ocupando una destacada posición al ser uno de los países que mayores volúmenes adquiere en el mercado internacional.
- Un hecho novedoso a lo largo de los últimos 50 años han sido la aparición de nuevos demandantes, que si bien no requieren de importantes cantidades, la sumatoria de todos ellos se convierte en cifras nada despreciables. Así, del lado del continente asiático, el surgimiento de Japón, China, Singapur y Malasia cuya contribución oscila en torno al 6% y 8% de las importaciones totales; del lado de Europa, destacan los antiguos países socialistas de Europa del Este, entre los cuales Polonia y Checoslovaquia son importantes solicitantes de cacao.
- Del análisis de estos últimos 50 años, destaca el extraordinario ímpetu que tanto las exportaciones como las importaciones han manifestado; estas últimas han pasado de 680.000 toneladas en 1948/50 a casi 2 millones de toneladas en 1997, equivalente a una tasa de crecimiento de 2,2% anual. Mientras que las primeras han evolucionado de manera similar, de 700.000 toneladas en 1948/50 a casi 2 millones de toneladas en 1997, a razón de una tasa de crecimiento de 2,1% anual.

Las décadas de los años 60 y 70 han conocido espectaculares ritmos de crecimiento, donde no solamente los volúmenes aumentaron significativamente sino también permitió la aparición de nuevos actores, especialmente del lado de los exportadores. Muy probablemente, este nuevo contexto ha generado "(...) profundos cambios estructurales debido a una persistente situación de sobreoferta. Este hecho ha conducido a una baja -a niveles sin precedentes- en los precios nominales y reales del producto y a una alza insospechada en los volúmenes de inventarios." ³⁵

³⁵ L. RIVAS.- Producción de cacao: documento de base N° 6.- Caracas: ediciones IESA, 1993.- p. 19.

- La participación de Venezuela en el comercio internacional de cacao en grano es prácticamente insignificante; por un lado, no existen importaciones de cacao, y por otro lado, los volúmenes exportados son muy bajos y, más bien, acusan un descenso en estos últimos 50 años, de 2% en 1948/50 al 0,4% del total mundial exportado en 1997. (cf. cuadros N° A-4 y A-5 en anexo)

Breve ojeada al comercio mundial de productos semi-procesados y terminados (chocolates y similares)

- Uno de las principales transformaciones ocurridas en el comercio internacional del cacao durante los últimos 20 años está vinculada con la composición de los productos tranzados: ³⁶
 - Las exportaciones mundiales se han orientado principalmente hacia los productos terminados, es decir los chocolates y similares. En 1980, el grueso de las exportaciones, expresadas en granos de cacao, eran de productos semi-procesados equivalentes al 56% del total de las exportaciones mundiales, y apenas el 20% era de productos terminados (chocolates y derivados). Estas proporciones varían notablemente para 1997; los productos semi-procesados representan unos 10 puntos más (66%) que hace 17 años, mientras que los chocolates y similares ascienden en 27 puntos más (47%), a razón de una tasa de crecimiento equivalente al doble de la de los derivados industriales de cacao. (cf. cuadro N° III-3)
 - De manera similar, la evolución de las importaciones es menos contrastante; si bien los productos semi-procesados (licor o pasta, manteca y polvo de cacao) tienden a ser más importantes por su volumen, los productos terminados acusan un notable crecimiento a pesar de no alcanzar los mismos volúmenes que los anteriores.
En 1980, la mayor parte de las importaciones, expresadas en granos de cacao, eran de productos semi-procesados equivalentes al 55% del total de las importaciones mundiales, y solamente el 20% eran de productos terminados. Para 1997, casi 20 años más tarde, las importaciones de los productos semi-procesados han aumentado significativamente en 22 puntos (77%) mientras que los chocolates y similares apenas lo han hecho en 23 puntos (43%). (cf. cuadro N° I-3)
No obstante, si las tendencias continuasen en los mismos términos de los observados, es posible que buena parte de las importaciones se orienten hacia los productos terminados.

Todo parece indicar que el comercio internacional de los derivados del cacao se orienta preferentemente hacia el intercambio de productos finales, en detrimento del anterior reparto entre semi-procesados y terminados.

CUADRO N° I-3
COMERCIO MUNDIAL DE PRODUCTOS SEMI-PROCESADOS Y TERMINADOS DE CACAO
SEGÚN CONTINENTES Y AÑOS SELECCIONADOS
(en equivalente-grano)

EXPORTACIONES MUNDIALES										
Regiones	Product. semi-procesados					Chocolate y similares				
	1980		1997		tasa crec	1980		1997		tasa crec
	000t	%	000t	%		000t	%	000t	%	
Exp.mundial cacao grano	1164	100%	1979	100%	3,2%	1164	100%	1979	100%	3,2%
proporción	655	56%	1300	66%	4,1%	237	20%	939	47%	8,4%
MUNDO	655	100%	1300	100%	4,1%	237	100%	939	100%	8,4%
Europa	237	36%	739	57%	6,9%	201	85%	705	75%	7,7%
A.Cen/N y C	15	2%	63	5%	8,8%	13	5%	116	12%	13,7%
Amér. Sur	238	36%	115	9%	-4,2%	8	4%	25	3%	6,9%
Asia	39	6%	223	17%	10,8%	7	3%	77	8%	15,1%
África	123	19%	158	12%	1,5%	4	2%	9	1%	4,9%
Oceanía	0	-	0	-		5	2%	19	2%	8,2%
Venezuela	0	-	3	0,2%		0,02	0,01%	0,4	0,05%	19,3%

IMPORTACIONES MUNDIALES						
Regiones	1980	1997	tasa	1980	1997	tasa

³⁶ Al contrario de lo que sucede con el cacao en grano, los datos suministrados por los "Anuarios de Comercio" de la FAO no permiten establecer amplias series históricas con relación a los productos derivados del cacao. Los productos semi-procesados (pasta o licor, manteca y polvo de cacao) comienzan a registrarse a partir de la década de los años 70, mientras que los productos terminados (chocolates y similares) comienza a partir de 1980.

	000t	%	000t	%	crec	000t	%	000t	%	crec
Imp.mundial cacao grano	1151	100%	1969	100%	3,2%	1151	100%	1969	100%	3.2%
proporción	628	55%	1518	77%	5,3%	234	20%	857	43%	7,9%
MUNDO	628	100%	1518	100%	5,3%	234	100%	857	100%	7,9%
Europa	348	55%	923	61%	5,9%	176	75%	551	64%	6,9%
A.Cen/N y C	188	30%	342	22%	3,6%	20	9%	134	16%	11,8%
Amér. Sur	17	3%	55	4%	7,2%	3	1%	22	3%	12,4%
Asia	39	6%	115	8%	6,6%	29	12%	129	15%	9,2%
África	9	1%	22	1%	5,4%	3	1%	9	1%	6,7%
Oceanía	10	2%	59	4%	11%	2	1%	12	1%	11,1%
Venezuela	0	-	0,3	0,2%		0,3	0,1%	1	0,1%	7,3%

Equivalencias: Pasta de cacao: 1,25; Manteca de cacao: 1,33; Polvo de cacao: 1,18 y Chocolate: 0,44 de cacao en grano
Fuentes: Cálculos propios a partir de los "Anuarios de Comercio" de la FAO (cuadros N° A-6 y A-7 en anexo)

Estos significativos aumentos se constatan indudablemente a nivel de la gran agroindustria chocolatera. Importantes reajustes y reacomodos han sucedido a lo largo de este período, donde el negocio chocolatero se ha concentrado aún más. Algunos hechos internacionales evidencian tales resultados; Nestlé ha venido creciendo significativamente a través de la adquisición de firmas chocolateras nacionales más pequeñas, tales como Savoy en Venezuela, Perugina en Italia, La Rosa en Colombia; la tabacalera transnacional Philip Morris ha diversificado su cartera hacia el sector alimentario; importantes compañías europeas han sido absorbidas por grupos alimentarios más grandes como ha sucedido con J. Suchards que actualmente pertenece a la compañía Kraft Foods.

- En el comercio de los productos semi-procesados y terminados se constata nuevamente varias de las observaciones anteriormente señaladas referidas a la diferenciación de funciones entre países en el mercado internacional del cacao. Si bien los países en desarrollo han realizado un esfuerzo importante por ampliar su capacidad industrial, los países desarrollados, especialmente Europa, mantienen el liderazgo en la transformación del cacao.

A la luz de las cifras contenidas en el cuadro N° I-3, se aprecian diversos comportamientos continentales que expresan la diversidad de estrategias presentes en el mercado internacional de los derivados del cacao:

- Europa tiende a ser un exportador preponderante en chocolates y similares, mientras que para los productos semi-procesados se perfila un mayor intercambio importación-exportación.
- América Central, del Norte y el Caribe cuya figura central es Estados Unidos constituye un destacado importador de productos semi-procesados, habiendo iniciado durante estos años una destacada expansión en la exportación de chocolates y similares.
- El continente asiático, por su parte, se ha convertido en un notorio exportador de productos semi-procesados e importa los productos terminados.
- Si bien la participación de Venezuela en el volumen del comercio internacional de derivados del cacao es prácticamente marginal, se aprecia un importante esfuerzo hacia el intercambio de chocolates y similares. Resalta particularmente la tasa de crecimiento de dichas exportaciones, a pesar de ser poco voluminosas, las cuales se orientan principalmente hacia el continente americano. "(...) Este hecho pudiera significar la conquista de mercados por parte de la industria nacional para este tipo de productos (...)." ³⁷

De manera similar, las importaciones de chocolates y similares son relativamente importantes a pesar de no presentar el mismo ritmo de crecimiento como sucede con su contraparte, las exportaciones. La presencia de estos productos de origen extranjero es particularmente evidente cuando se observa y analiza la oferta alimentario vinculada con el cacao, aspecto que será abordado en el próximo capítulo.

2.2.- EL COMERCIO DEL CACAO EN VENEZUELA

Una visión de conjunto

- El cacao ha sido uno de los rubros de mayor trayectoria exportadora en la economía venezolana, y por muchos años fue el principal rubro de exportación del país.

El cacao en Venezuela tiene dos principales destinos: la industria nacional y la exportación para su industrialización posterior en Europa, Asia y América del Norte. Durante muchos años, la proporción destinada a la exportación estuvo por encima del 80% de la producción nacional hasta principios de la

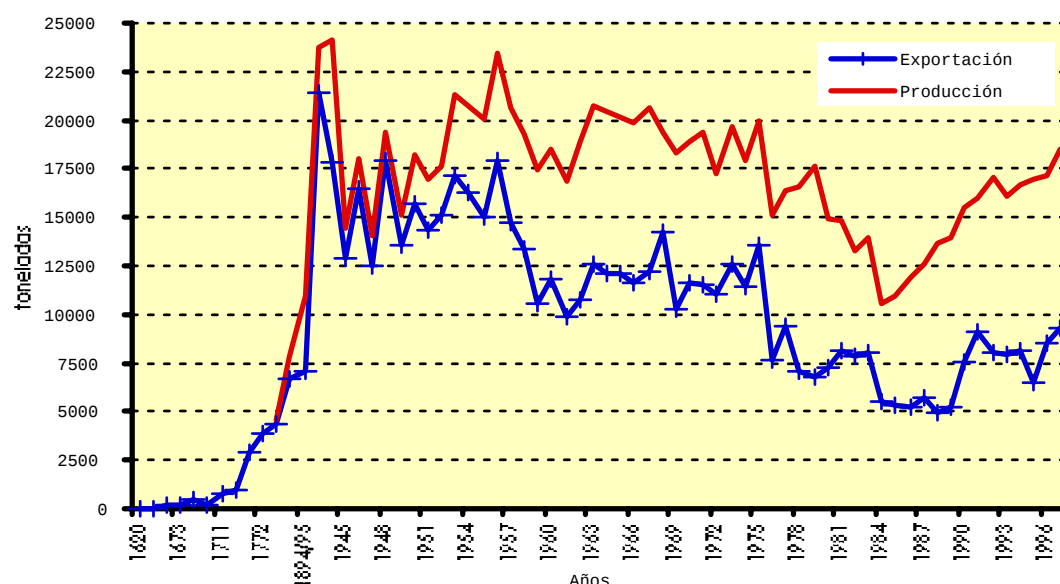
³⁷ G. BRICEÑO.- Cadena del cacao.- Caracas: 1999.- p. 28.

década de los 50, cuando ambas curvas -producción y exportación- comienzan a diferenciarse, tal como se evidencia en el gráfico N° I-3.³⁸

La particular reputación del cacao venezolano ha dado lugar, durante muchos años, a una estrecha vinculación de la cacaocultura nacional con el mercado internacional. La actividad exportadora ha sido por consiguiente una importante palanca dinamizadora del circuito. El desarrollo posterior de la industria chocolatera nacional añade un nuevo elemento que pudiera jugar un destacado papel impulsador en el circuito en la medida que exista una mayor concertación entre los principales actores de la cadena, productores, exportadores y transformadores.

Buena parte de la pérdida de importancia del cacao proviene de una falta de articulación y concertación entre ellos, así como de la destacada presencia que el Estado ha tenido, sin propiciar apropiadamente el marco necesario para que las iniciativas y las complementariedades entre actores se susciten con mayor armonía y autonomía. La realidad actual se orienta cada vez más hacia una trilogía de funcionamiento «producción-transformación-exportación» donde éstas dos últimas movilizan al resto del circuito a través de su vinculación con el consumidor final, nacional o internacional.

GRÁFICO N° I-3
SERIE HISTÓRICA DE PRODUCCIÓN Y DE EXPORTACIÓN DE CACAO EN GRANO DE VENEZUELA: 1620-1997



Fuentes: Datos procesados a partir de M. IZARD, "Series estadísticas para la historia de Venezuela", Mérida: ULA, 1970 y del MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRÍA, "Anuarios estadísticos agropecuarios: varios años", Caracas: MAC, varios años (cuadro N° A-1 en anexo)

- La gráfica N° I-4 muestra las calidades del cacao exportado durante los últimos 37 años, y constituye, en cierta forma, un reflejo de las fluctuaciones de la producción nacional así como de las políticas establecidas.³⁹

Los vaivenes de las exportaciones del cacao F1 fermentado traducen las dificultades por colocar en el exterior un cacao de mejor calidad, mientras que las escasas exportaciones de cacao extrafino parecieran sugerir una importante disminución de los cacaos puros o «Criollos». Las afirmaciones anteriores son reforzadas aún más al examinar el período en que estuvo funcionando FONCACAO, cuando los aportes de cacao fermentado han sido menores.

³⁸ Los datos de producción y de exportación que se han logrado recabar hasta ahora son incompletos, sobre todo durante la época colonial, pues no considera la extracción ocasionada por el contrabando, reflejando sólo las salidas legales. Para mayor detalle, véase J.R. LOVERA, El cacao en Venezuela: una historia.- Caracas, 2000, pp. 56-58

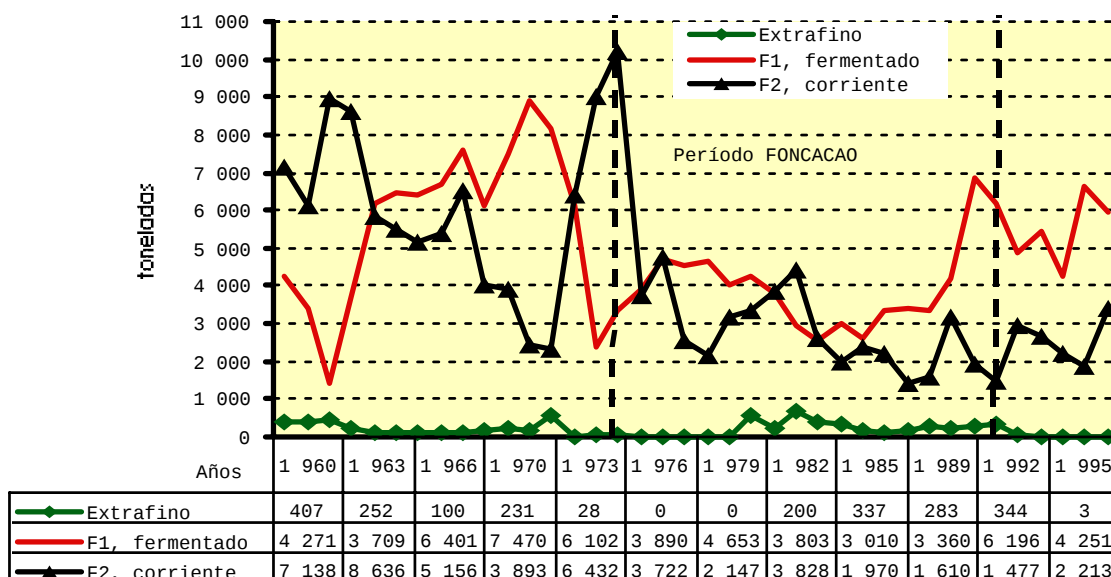
³⁹ De acuerdo a los criterios establecidos por el antiguo Ministerio de Agricultura y Cría, la calidad "extrafino" se refiere al grano de cacao proveniente de plantas «Criollas», el F1 o cacao fino de primera es el cacao fermentado procedente principalmente de especies «Trinitarias» y el F2 o cacao fino de segunda se refiere al cacao corriente, no fermentado, de plantas «Trinitarias» o «Forasteros». Para mayor detalle, el capítulo 3 contiene una explicación más amplia.

Muchas veces el diferencial del precio pagado entre el cacao corriente y el fermentado es poco atractivo, no llegando a ser un incentivo que permita cubrir los costos y el esfuerzo incurrido en la realización de dicha labor.

No obstante, las variaciones observadas en la composición de las calidades exportadas a raíz de la eliminación del monopolio exportador de FONCACA0, en 1992, pareciera “(...) significar una mejor atención de los exportadores a los mercados externos y mayores exigencias internas en la selección y el tratamiento del cacao con destinos a estos mercados.” ⁴⁰

- A las dificultades derivadas de un inapropiado manejo de las calidades del cacao comercializado, se añade el deficiente comportamiento que el país ha tenido como ofertante de una interesante materia prima. En efecto, varios investigadores y conocedores de la dinámica cacaotera venezolana han señalado a Venezuela como “(...) un proveedor inconstante de cacao, no sólo en relación con las cantidades exportadas sino también en relación con los países de destino de sus exportaciones. Los países que importan nuestro cacao cambian prácticamente de año en año, creando inestabilidad de nuestro comercio exterior cacaotero, que no se fundamenta en contratos regulares.” ⁴¹

GRÁFICO N° I-4
CALIDADES DEL CACAO EN GRANO EXPORTADO: 1960-1997



Fuentes: MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRÍA, “Anuarios estadísticos agropecuarios: varios años”, Caracas: MAC, varios años. (cuadro N° A-2 en anexo)

La irregularidad en el suministro y los insuficientes volúmenes atentan contra la reputación y continuidad del país en el negocio cacaotero. En un mercado industrial tan competido como es la actividad chocolatera, las empresas están continuamente optimizando sus esfuerzos productivos y las calidades de sus productos. El establecimiento de vínculos estables y regulares con sus proveedores y clientes forma parte de esta estrategia; así que “(...) variaciones en el abastecimiento, la calidad y el premio la estimulan a buscar otras alternativas (...)” Una vez que el origen específico de un ingrediente particular es eliminado de una mezcla o receta específica, resulta “(...) extremadamente difícil volver a obtener su posición en el mercao.” ⁴²

De allí que uno de los principales retos a afrontar por parte de la cacaocultura nacional está referido al abastecimiento oportuno y seguro sobre bases regulares y adecuadas.

⁴⁰ G. BRICEÑO.- Cadena del cacao.- Caracas, 1999, p. 29.

⁴¹ R. CARTAY, El mercado mundial ..., op. cit., p. 70.

⁴² Observaciones señaladas por representantes de la Cámara Venezolana de Productores-Exportadores de Cacao y Café (CAPECC) recogidos en las reflexiones “Consideraciones relativas al mercado internacional con respecto al cacao fino de aroma”.

- Desde los orígenes de la cacaocultura venezolana, el cacao nacional ha gozado de un extraordinario prestigio internacional por su aroma y «bouquet». El origen de los cacaos venezolanos ha permitido que ellos sean considerados como cacaos finos o de aroma. Esta condición le ha permitido favorecer del pago de un sobreprecio o *premium* a lo largo del tiempo, el cual actualmente puede oscilar desde los 300 \$ americanos por tonelada hasta los 600 \$/ton. por encima del valor de la Bolsa, si estuviese adecuadamente preparado.

“Este sobreprecio parece ser función de la disponibilidad de granos finos o de aroma en los países consumidores en relación con la disponibilidad de granos ordinarios.” ⁴³

Como cualquier «commodity» los precios del cacao varían según la evolución de la oferta y de la demanda mundial del producto. La naturaleza y reputación del cacao venezolano ha permitido que el país disfrute de interesantes precios a pesar de las fluctuaciones del mercado mundial, tal como se aprecia en el cuadro N° I-4. Los precios aquí indicados corresponden a los realmente realizados ya que su cálculo proviene de los volúmenes exportados y de los pagos recibidos con motivo de la transacción.

CUADRO N° I-4
RELACIÓN DE PRECIOS PROMEDIOS PAGADOS POR TONELADA DE CACAO EN GRANO EXPORTADO
(\$ USA/ton.)

Regiones	1964/65		1974/75		1980/81		1990		1995		1997	
	\$/t	relac.	\$/t	relac.	\$/t	relac.	\$/t	relac.	\$/t	relac.	\$/t	relac.
ICCO	389		1.331		2.098		1.193		1.438		1.618	
MUNDO	434	1,00	1.361	1,00	2.201	1,00	1.192	1,00	1.343	1,00	1.535	1,00
Asia	603	1,39	1.357	0,99	2.034	0,92	982	0,82	1.196	0,89	1.354	0,88
África	435	1,00	1.362	1,00	2.198	0,99	1.256	1,05	1.374	1,02	1.423	0,93
Am.Sur	433	0,99	2.610	1,92	2.125	0,96	1.105	0,93	1.304	0,97	1.443	0,94
Oceanía	427	0,98	1.393	1,02	3.801	1,73	975	0,82	1.211	0,90	1.271	0,82
A.Cen/Carib	416	0,96	1.183	0,97	2.183	0,99	1.302	1,09	1.184	0,88	1.426	0,93
Venezuela	583	1,34	1.326	0,97	2.626	1,19	1.392	1,17	1.332	0,99	1.560	1,02
posición	2°		10°		6°		5°		11°		5°	

Fuentes: Cálculos propios a partir de los “Anuarios de Comercio” de la FAO y de la ICCO (cuadro N° A-4 en anexo)

Sin embargo, a partir de 1993 Venezuela dejó de ser catalogada como productor exclusivo de cacao de aroma (100%) para ser reubicada como productor parcial (50%), lo cual repercute en sus negociaciones con cacaos más deficientes. “Las razones son obvias: por un lado, deficiencias en la calidad del producto exportado originadas por la calidad del grano y el proceso de fermentación, y por otro a la presencia de algunos intermediarios que no reparan en la calidad del producto a exportar.” ⁴⁴

La comercialización nacional

- Mientras el Estado estuvo interviniendo directamente en el circuito del cacao a través de FONCACAO, éste centralizó todas las operaciones de comercialización interna y externa. Las necesidades nacionales fueron canalizadas a través de un sistema de cuotas y las operaciones de exportación eran realizadas por este organismo. Ante este panorama muchos antiguos comercializadores se retiraron de la actividad o diversificaron su cartera hacia otras áreas de su actividad comercial.

Si bien el Estado llevaba a cabo todas las labores inherentes a la recolección, acopio, colocación y comercialización del cacao, la lentitud de los procesos burocráticos institucionales y los continuos retardos en el pago a los productores estimuló el surgimiento paralelo de redes informales de intermediación. Éstas terminaron fungiendo de enlace entre el productor y FONCACAO, e incluso satisfaciendo las necesidades momentáneas de los productores. Muchos de estos intermediarios eran comerciantes o personas conocedoras del rubro y de la institución, quienes adelantaban el pago al productor a precios menores a los establecidos a cambio de la entrega del producto.

Con la eliminación del monopolio estatal en 1992, se abre la posibilidad para que nuevos agentes comercializadores participen en esta actividad. Además, las dificultades económicas del país, el incremento nominal en los montos a pagar por efecto de la inflación y la inseguridad personal han frenado la actuación de las mencionadas redes informales de intermediación.

⁴³ CENTRO DE COMERCIO INTERNACIONAL UNCTAD/GATT.- Cacao fino o de aroma: estudio de la producción y el comercio mundiales.- Ginebra: UNCTAD/GATT, 1991, p. 11.

⁴⁴ G. BRICEÑO.- Cadena del ... , op. cit., p. 29.

“FONCACAO fue perdiendo relevancia como comercializador y exportador y mantuvo presencia activa como comprador de cacao en grano hasta la cosecha del año cacaotero 1995/96. Las dificultades de caja y problemas financieros le impidieron continuar en esta actividad.” ⁴⁵ Y, en el año 2000 el Gobierno nacional decretó su liquidación definitiva.

- La actual actividad comercializadora pareciera debatirse entre la informalidad de numerosos intermediarios y la formalidad básica de las empresas comercializadoras establecidas. Esta actividad es, además, percibida por muchos como la que mayor rentabilidad pudiese ofrecer en el negocio cacaotero, y la que mayor «explotación» genera al productor. Estas apreciaciones pudieran haber sido correctas en otros momentos, pero al estar el cacao insertado en el mercado internacional como un «commodity», el negocio cacaotero se ha ido complejizando tanto en las demandas como en los procesos tecnológicos, requiriendo cada vez de conocimientos y experticias apropiadas.

Las empresas comercializadoras formalmente constituídas realizan una doble función; la primera se dirige a la recolección y acopio de una oferta dispersa, y la segunda se orienta hacia la selección, preparación y colocación del cacao en grano en el mercado internacional. Sin embargo, al ser la oferta nacional de cacao insuficiente, su estabilidad y permanencia en el mercado no resulta nada fácil, lo cual pareciera reflejarse por los reacomodos empresariales que se observan o se comentan en el seno del circuito.

Aparte de dichas empresas comercializadoras no resulta nada fácil identificar el universo de intermediarios que se dedican a esta actividad, en razón de su misma informalidad, del bajo nivel de inversión en el negocio y de la inestable permanencia en esta actividad, según como se presente el panorama. Estos intermediarios generalmente no realizan operaciones de exportación, centrando su labor en la recolección y acopio de la dispersa producción agrícola para venderla ante los comercializadores-exportadores.

De acuerdo a los documentos consultados, se menciona la existencia de unas 20 empresas que se dedican a esta actividad comercializadora. ⁴⁶ No obstante, de la observación sobre terreno no se llegó a identificar la referida cifra. Entre las empresas que más se destacan por disponer de una mayor continuidad y estabilidad se encuentran las siguientes:

Empresas	Ámbito de actuación
1. AFB Cacao & Café (ex-Flor de Baba) Empresa establecida en 1993	- Barlovento, Oriente y Sur del lago - Puestos de recepción en Barlovento: Cauca-gua, Panaquire y El Clavo
2. Cacao Maduro Óptima C.A. Empresa establecida en Venezuela desde 1991, aunque su casa matriz se encuentra en Colombia desde 1978 Estuvo asociada con A. Maduro hasta 1995 cuando se disuelve la relación	- Barlovento, Oriente y Sur del lago - Puestos de recepción en Barlovento: Cauca-gua, San José de Barlovento, Panaquire y El Clavo
3. Agrícola Agrocao C.A. Realiza algunas labores de acondicionamiento y secado en una de sus instalaciones, en San José de Barlovento	- Barlovento y en menor grado en Sucre - Puestos de recepción en Barlovento: San José de Barlovento, Caucagua, Panaquire, El Clavo y El Peñón - Tiene una finca productora de cacao la cual es aprovechada tanto del ángulo productor como turístico, localizada cerca de Cauca-gua en la vía a Araquita
4. Industrializadora de Cacao Superior C.A.	- Barlovento y Sur del lago

⁴⁵ G. BRICEÑO.- Cadena del ... , op. cit., p. 32.

⁴⁶ G. BRICEÑO.- Cadena del ... , op. cit., p. 32. Probablemente, para unos, la ilusión de una «ganancia relativamente fácil» y rápida propicia el surgimiento de numerosos «negocios» que a la postre no logran mantenerse en el tiempo, en razón de la misma complejidad de esta actividad y del dinamismo del comercio internacional. Para otros, este extraordinario dinamismo repercute en la sostenibilidad económica de la empresa obligándola a clausurarla o a alternar con otras actividades económicas, no necesariamente agrícolas. En este sentido, se identificaron otras firmas tales como Cacaotera Las Mercedes y Plantación Cacao Dona sobre las cuales no se pudo obtener información, y al menos en Barlovento no fueron mencionados.

(INCASUCA) Empresa nacional asociada con la Sociedad belga SIPEF Tiene una planta de beneficio de cacao con una capacidad de 300.000 kgs de cacao húmedo o en «baba»	- Planta de beneficio localizada en la comunidad El Delirio, cerca de San José de Barlovento desde hace 7 años - Dispone de un centro de acopio en Tacarigua de Mamporal
5. Agrícola La Concepción C.A. Pequeña empresa familiar que produce, acondiciona y exporta cacao	- Con presencia solamente en Barlovento - Centro de operación en la comunidad La Concepción, cerca de El Clavo - Finca productora de cacao desde 1902, con unas 308 has.
6. Socaoven C.A., Empresa, al parecer, de reciente creación	- Aragua y Sur del lago - Al parecer su propietario tiene vínculos con Valrhona de Francia - Tiene una finca productora de cacao cerca de Choroní, Estado Aragua
7. Agropecuaria San José C.A. Pequeña empresa familiar con una tradición productora y exportadora desde 1826 Reinician la actividad comercializadora-exportadora al ser eliminado FONCACAO	- Oriente: en el estado Sucre - Finca productora de cacao con unas 300 has. e instalaciones para el beneficio, ubicada cerca de El Pilar - Han estado estableciendo acuerdos con algunas firmas extranjeras, probablemente de origen español o italiano
8. Comercializadora Cacao de Venezuela	- De acuerdo a la información recogida, ya no se encuentra en funcionamiento - Al parecer era una asociación entre los actuales socios de Maduro Óptima y Socaoven

A esta lista hay que añadir la Agropecuaria APROCAO, empresa creada en 1989 por los industriales chocolateros nacionales para organizar y mejorar su propio abastecimiento.

Al reiniciarse la actividad comercializadora de cacao a través de empresas privadas, varias de éstas se asocian y crean la Cámara Venezolana de Productores-Exportadores de Cacao y Café (CAPECC), ente gremial fundado en 1995. Esta organización se convierte en un interlocutor de los asociados ante los poderes públicos y orienta sus esfuerzos a la promoción y enaltecimiento de la actividad cacaotera.⁴⁷

La actividad comercializadora-exportadora está organizada en en torno a 3 grandes grupos de empresas: el primer grupo conformada por las 2 o 3 unidades que concentran cerca del 50% del volumen exportado (AFB y Cacao Maduro Óptima); el segundo grupo de las medianas empresas que cubren alrededor del 30% exportado (Agrocao e Incasuca) y el tercer grupo de las pequeñas unidades con volúmenes inferiores a las 200 toneladas. Por último, el sector industrial tiene una pequeña participación en la exportación, cercana al 10% (cf. cuadro N° I-5)

CUADRO N° I-5
COMERCIALIZADORES-EXPORTADORES Y PARTICIPACIÓN EN LA ACTIVIDAD EXPORTADORA

Empresas	1995/96		1996/97		1997/98		1998/99	
	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%
AFB (ex-Flor de Baba)	2.470	30%	2.477	27%	1.687	21%	2.760	28%
Cacao Maduro Opt.	2.076	25%	2.111	23%	2.075	26%	2.040	21%
Agrícola Agrocao	s.i.	-	s.i.	-	s.i.	-	1.486	15%
INCASUCA	954	11%	785	9%	887	11%	1.225	13%
Socaoven	108	1%	156	2%	205	2%	392	4%
Comerc. Cacao de Vzla.	1.265	15%	2.095	23%	1.835	23%	234	2%
Agrícola La Concepción	87	1%	121	1%	135	2%	163	2%
Agropecuaria San José	175	2%	25	0,3%	170	2%	103	1%
Otras empresas	938	11%	916	10%	890	11%	282	3%
Industrias El Globo	s.i.	-	s.i.	-	s.i.	-	365	4%
Agropecuaria APROCAO	252	3%	388	4%	200	2%	650	7%

⁴⁷ Informaciones suministradas por la Cámara Venezolana de Productores-Exportadores de Cacao y Café (CAPECC). Los miembros vinculados con la exportación de cacao son: AFB Cacao & Café, Agrícola Agrocao C.A., Agrícola La Concepción C.A., Agropecuaria San José C.A., Cacao Maduro Óptima C.A., Industrializadora de Cacao Superior INCASUCA C.A. y Socaoven C.A.

TOTALES	8.325	100%	9.074	100%	8.084	100%	9.700	100%
---------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------

s. l.: sin información

Otras empresas: Gaponsa, Las Mercedes, Cacaoveca, Alacena, La Pimpera. Estas empresas no exportan con regularidad, y al parecer algunas de ellas no están actualmente activas

Fuentes: • E. GONZÁLEZ JIMÉNEZ, "El cacao en Venezuela", Maracay, 1999, p. 25
• G. BRICEÑO, "Cadena del cacao", Caracas, 1999, p. 33
• APROCAO

Por otra parte, se constata que "(...) ante una oferta exportable relativamente reducida, y aún más si se considera que la oferta exportable de alta calidad es todavía más restringida, el signo dominante de la actividad exportadora es una competencia creciente que pasa, en algunos casos, por prácticas indeseables de negociación." ⁴⁸ Y, donde además, la discreción y la observación recíproca de los gestos particulares marcan el comportamiento cotidiano.

Esta baja productividad repercute en el funcionamiento cotidiano del negocio cacaotero, pues ante la movilización de bajos volúmenes, particularmente durante los períodos de baja intensidad productiva, el logro de una rentabilidad básica no es nada fácil a alcanzar.

Algunas reflexiones acerca de la comercialización

- Al examinar la actuación de varios de los actores vinculados con la comercialización, pareciera que en algunos casos, los esfuerzos se concentran en torno al simple traspaso de propiedad del producto de un agente a otro. Si bien ello constituye una parte importante de esta operación resulta algo restringido al no considerar otras dimensiones inherentes a la función de comercialización.

La comercialización comprende "(...) un conjunto de operaciones referidas a un producto, desde su creación hasta su desaparición (...)" ⁴⁹ Todos los esfuerzos se orientan en la búsqueda de una colocación adecuada del producto en cuestión. A tales efectos, abarca dos ámbitos de actuación: ⁵⁰

- Distribución cuyo objetivo es colocar el producto a la disposición de los potenciales usuarios. Puede ser abordada en su totalidad o por fracciones por diversos agentes ubicados en distintos puntos de la cadena según su interés, posibilidades y experticia. Para ello realiza las siguientes funciones:

- ✓ Acopio de los productos, que generalmente vienen en cantidades menores
- ✓ Selección del producto de acuerdo a las normas y prácticas vigentes
- ✓ Almacenamiento hasta el momento adecuado para su despacho
- ✓ Acondicionamiento y embalaje a fin de facilitar la manipulación o el transporte
- ✓ Fraccionamiento de los volúmenes almacenados de acuerdo a las necesidades del comprador
- ✓ Información hacia los usuarios acerca de las condiciones del mercado
- ✓ Traslado y transporte según las necesidades e intereses de los usuarios

- Marketing cuya finalidad se orienta hacia la comprensión de las necesidades de los usuarios con relación al producto en cuestión, así como al desarrollo de acciones que permitan ajustar el producto a las necesidades de los usuarios. Esta dimensión implica, además, el despliegue de acciones comerciales en la búsqueda de mercados que remuneren satisfactoriamente el producto en consideración.

Al comprender la actividad comercializadora desde esta perspectiva, se pueden visualizar espacios de actuación donde los productores organizados podrían participar apropiadamente, e incluso nuevos actores o novedosas fórmulas asociativas podrían tener lugar a través de convenios y alianzas estratégicas. No siempre es indispensable que esta participación se oriente hacia la realización de todos los aspectos o funciones antes mencionados; más bien, ello puede variar según las condiciones locales, el producto en cuestión, las actitudes y capacidades de quienes asumirían una o más actividades y las oportunidades existentes.

Varias de las funciones antes descritas son llevadas a cabo por varios de los comercializadores, para lo cual cada uno ha desarrollado sus propios mecanismos de captación y canalización de la producción pero ante una reducida oferta exportable y la presencia de otros competidores, el logro de los equilibrios económicos empresariales no resulta una tarea fácil. La informalidad predominante en muchas de las transacciones, la reserva con que se actúa y se efectúan algunas operaciones termina delineando un espacio de actuación poco transparente y poco proclive a la búsqueda de articulaciones y concertaciones que permitan alcanzar

⁴⁸ R. CARTAY.- La economía del cacao ... , op. cit., p. 45.

⁴⁹ L. LAGRANGE.- La commercialisation des produits agricoles et agro-alimentaires.- Paris: Lavoisier, 1989, p. 1.

⁵⁰ Cf. L. Lagrange, op. cit., pp. 1-12 y 113-122.

economías de escala. Criterios como los anteriormente expuestos no resultan, por tanto, nada fáciles a reforzar o impulsar en un esfuerzo por modernizar la actuación de este componente.

- Al ser el cacao un rubro donde la actividad exportadora es un hecho cotidiano, conviene señalar algunas dimensiones vinculadas al comercio internacional que adquieren especial relevancia en un medio sumamente competido:
 - Prospección de mercados, orientada hacia el conocimiento de las distintas posibilidades de colocación de productos.
Comprende variadas actividades, entre las cuales se destacan la identificación de demandas potenciales, las características que los productos deben tener en función de los gustos del consumidor, las normativas a cumplir, la naturaleza de la competencia, los actores locales susceptibles a alianzas, los hallazgos y sus repercusiones.
 - Seguimiento de mercados, referida a la observación y comprensión de los fenómenos que se suscitan en el mercado internacional a fin de establecer los ajustes del caso.
Abarca acciones referidas al monitoreo de los precios, la comprensión de las condiciones agroclimáticas y socio-políticas de los países productores y consumidores, el conocimiento de la evolución de los procesos productivos y agroindustriales, los nuevos productos y el comportamiento de los consumidores, las tendencias.
 - Logística de las colocaciones, bien sea para la exportación como para la importación, orientada a las distintas operaciones que hacen posible el intercambio.
Comprende varias actividades entre las cuales se destacan la permisología específica a cada operación, el despacho y traslado de la mercancía, la tramitación fiscal y aduanal, el almacenamiento en puerto, la movilización internacional de la carga, el intercambio y contacto entre comprador y vendedor, el financiamiento y cancelación de los productos.

Al examinar la esencia de cada una, las dos primeras requieren de un importante contenido técnico y especializado, mientras que la tercera es mucho más operativa necesitando del concurso de otros actores, igualmente especializados (agente aduanal, almacenadora, agente de carga, compañía transportista).

Los nexos y vinculaciones que los comercializadores han ido desarrollando hacia el exterior constituye un área donde priva la confidencialidad y la reserva. Parte de ellos es el resultado de un prolongado cabildeo, de atención y de estricto cumplimiento de los compromisos adquiridos. Además, al parecer el manejo de este ámbito está prácticamente restringido al dueño del negocio, reforzando aún más la privacidad del tema y la dificultad para la comprensión de la cartera de clientes.

La participación en el comercio internacional no puede ser percibida como un simple acto de venta, donde se cumplen una serie de pasos que permiten, a la postre, colocar el producto en un mercado dado. Sus particulares características y la naturaleza de los productos en juego exigen que ella sea acometida desde una perspectiva más amplia y profunda donde se va progresivamente construyendo unas relaciones y unas vinculaciones de complementariedad entre exportadores e importadores. Desde esta perspectiva, se puede garantizar una imagen de país que dispone de un valioso producto, adecuadamente atendido y manipulado.

En este sentido, los procesos de comercialización hacia el mercado internacional desde los productores debiera ser abordada con la debida cautela a fin de garantizar las experticias necesarias y los éxitos esperados. De allí que la figura de asociaciones mixtas o alianzas estratégicas puede ser una interesante opción, que permite aprovechar las potencialidades de cada una de las partes -los productores con su producción y las empresas de negocios con su conocimiento y experticia sobre la materia- y se perfecciona el funcionamiento del negocio.

3.- PROBLEMÁTICA DE LA COMERCIALIZACIÓN DEL CACAO Y PROPUESTAS ESPECÍFICAS

3.1.- PROBLEMÁTICA DE LA COMERCIALIZACIÓN DEL CACAO

- Tal como ya se ha expresado anteriormente, la actividad comercializadora se debate entre la tradicionalidad y la modernidad del negocio cacaotero. Por un lado, la dispersa presencia de numerosos pequeños intermediarios con prácticas basadas en la informalidad y las relaciones personales, mientras que por otro lado, la concentrada existencia de un pequeño grupo de agentes que pretende desempeñarse eficientemente se encuentra atrapado en la estrechez del negocio y en las visiones parciales de su misma actividad.

Buena parte de la problemática de comercialización no se deriva necesariamente del hecho comercial o de un inadecuado proceso comercializador, sino más bien de la pérdida de atención y de preocupación en torno a los diversos procesos productivos vinculados con el cacao y su calidad que hacen que cada vez más haya menos cacao en favorables condiciones.

La evolución de la demanda hacia productos con características particulares (alimentos dietéticos e ino cuos) o la búsqueda de mejores materias primas que satisfagan mayores exigencias en términos de calidad va a requerir un mayor esfuerzo tanto de los acopiadores como de los comercializadores o los productores.

De allí que a partir de estos señalamientos y del análisis precedente se deriva la siguiente problemática:

- Perspectiva de marketing

- = Escasa diversificación de productos y segmentación del mercado que aproveche las condiciones intrínsecas del producto ofertado y las demandas del consumidor, bien sea individual o empresarial.
- = Débil prospección de mercados y escaso acercamiento al consumidor que permita identificar gustos y preferencias que pudiesen reorientar y guiar la búsqueda de productos que puedan satisfacer sus necesidades.
- = Escasa o débil comprensión de todos los actores de la cadena acerca de la importancia y significación de una visión comercial del cacao y sus diversos productos. En general, predomina una visión agrarista de la actividad productiva del cacao sin que realmente se comprendan las lógicas comerciales existentes con un producto ya transformado.

- La actividad comercializadora

- = Oferta de cacao exportable en reducidos volúmenes en razón del bajo rendimiento de las plantas, de forma tal que la gestión del acopio de la producción puede resultar poco rentable, particularmente en los períodos de bajo volumen de cosecha.
- = Frecuente manejo de los términos de intercambio más allá de un aceptable margen de discrecionalidad, dando lugar a una cierta elasticidad de las normas vigentes e incluso a un irrespeto de los compromisos adquiridos.
- = Percepción de rivalidad en la relación de intercambio entre las dos partes, donde cada uno desconfía del otro tratando de obtener el mayor beneficio posible. De allí se deriva una escasa fidelidad y credibilidad en la palabra y en los compromisos adquiridos entre ambos.
- = Exagerada informalidad en las transacciones propicia el incumplimiento de las condiciones y de los compromisos adquiridos.
- = Ofertas engañosas y prácticas desleales inescrupulosas cercenan la libre y sana competencia, bien sea desde los oferentes del producto o entre los comercializadores.
- = Dificultades en el acceso a la información comercial necesaria para conocer la situación del mercado.
- = Inadecuadas condiciones de selección y de almacenamiento del producto afectan su calidad, descalificando los términos acordados en los contratos establecidos. En algunos casos, se añade un mal manejo del producto que agrava la situación anterior.

- La actividad exportadora

- = Pérdida de la capacidad dinamizadora de este sector hacia el resto del circuito, facultad que tuvo en otras épocas.
- = Presencia de bajos volúmenes exportables que dificultan el logro de un funcionamiento económicamente rentable.
- = Irregular suministro de cacao para la exportación no permite garantizar un abastecimiento confiable a terceros y dificulta la adopción de compromisos a largo plazo por la incertidumbre implícita.
- = Pérdida del prestigio internacional por la irresponsabilidad con que algunos agentes han manejado los compromisos internacionales. Si bien, aún se reconoce la calidad de los cacaos venezolanos, se desconfía del trato y del respeto hacia los términos acordados en la negociación.
- = Excesivo celo entre los actores dificulta, en algunas ocasiones, la optimización de los recursos existentes y el logro de economías de escala en el marco de una concertación mínima.
- = Ausencia de una visión de país que facilite la búsqueda de consensos mínimos y de actuaciones conjuntas que permitan crear o consolidar una imagen de marca del país.

- Infraestructura institucional y organizacional de soporte a la actividad comercializadora y exportadora

- = Inconsistente apoyo oficial por falta de continuidad y coherencia en una perspectiva de largo plazo, lo cual impide la creación de una «conciencia colectiva» hacia la exportación basada en la excelencia y en la satisfacción de la calidad a través de estándares apropiadamente establecidos.
- = Débil institucionalidad en las estructuras existentes y en los procedimientos referidos a la «operación exportadora», facilitando la presencia de una importante dosis de discrecionalidad y la ausencia de reglas claras.

- = Inadecuada infraestructura de soporte vinculada con el «acto de exportación», así como con el seguimiento y monitoreo de los mercados.
- = Excesivos trámites burocráticos que encarecen innecesariamente el producto en cuestión y generan frustración y apatía hacia los administradores y responsables de turno.
- = Corrupción e ineficiencia en el puerto a lo largo de las distintas dependencias, encareciendo el proceso e impidiendo el logro de un funcionamiento ágil y eficiente.

3.2.- PROPUESTAS ESPECÍFICAS AL SECTOR COMERCIALIZADOR Y EXPORTADOR

- La naturaleza de las propuestas que a continuación se señalan no pretenden constituirse en un listado de acciones de realización inmediatas, sino más bien suscitar la reflexión y la definición de líneas o ejes de trabajo a partir de los cuales se podrían identificar y establecer proyectos específicos de largo, mediano y corto plazo. Se visualizan las siguientes líneas de intervención:

- Rescate del prestigio internacional que permita al país ser considerado como un proveedor confiable, para lo cual es conveniente tener presente:

- = Respeto de los términos y condiciones acordadas en los compromisos adquiridos o por adquirir.
- = Elevación de la oferta de cacao exportable lo cual se traduce en el aumento de la producción de cacao.
- = Disposición de una calidad adecuada, cónsona con los términos establecidos que implica mejorar los procesos de post-cosecha, de beneficio y de almacenamiento.

- Posicionamiento del cacao fino o de aroma venezolano para lo cual es indispensable:

- = Profundizar el conocimiento acerca de las variables de territorialidad, de genética y de calidad que permitan diferenciar los productos desde el origen del fruto, tal como sucede con los vinos de apelación controlada en otros países
- = Impulsar y sostener procesos de denominación de origen y de certificación de calidad que permitan preservar las cualidades del cacao venezolano
- = Identificar gustos y preferencias a nivel del consumidor, individual o empresarial, que pudiesen apuntar a una diferenciación de productos

- Establecimiento de alianzas o acuerdos entre actores basados en la cooperación y desarrollo de complementariedades a distintos niveles:

- = entre comercializadores, facilitando las economías de escala a distintos niveles
- = entre comercializadores y la agroindustria, propiciando la calidad y la diferenciación de productos
- = entre comercializadores y los productores, impulsando las particularidades derivadas de la diversidad genética de las plantas que pudiesen estar amparadas en una adecuada denominación de origen
- = entre actores de la cadena del cacao en Venezuela y otros agentes ubicados en el exterior, permitiendo el fortalecimiento de algunos nichos productivos de interés

Estos acuerdos deben ser lo suficientemente explícitos, en base a criterios pre-establecidos y acordados entre las partes que permitan visualizar resultados positivos para los involucrados.

- Prospección de mercados o de nichos de mercado más allá de los mercados tradicionalmente atendidos por Venezuela, a partir de los cuales es posible establecer acuerdos y desarrollar productos específicos. En este sentido, el mercado caribeño y de algunos países latinoamericanos constituyen opciones interesantes a examinar.
- Potenciar las capacidades humanas que permitan comprender la importancia de una visión comercial del cacao y de sus derivados así como de los procesos de negociación implícitos. Esta aproximación debe inscribirse desde una perspectiva internacional al ser éste el contexto en el cual se inserta el circuito del cacao.
- Perfeccionar el funcionamiento cotidiano que por un lado permitan el logro de una rentabilidad básica, y que por otro lado permitan superar las deficiencias logísticas en la movilización y transferencia del producto de un «propietario» a otro. Reviste, al menos, tres ámbitos de actuación:
 - = A nivel de la propia empresa comercializadora
 - = A nivel de los servicios de soporte para la colocación nacional o internacional
 - = A nivel del marco legal e institucional que facilite la toma de decisiones y la existencia de reglas claras

4.- APROXIMACIÓN AL MAPA DE ACTORES EN LA COMERCIALIZACIÓN

DE CACAO EN BARLOVENTO

- La actividad comercializadora es efectuada por dos grandes conjuntos de actores: el primero está compuesto por numerosos intermediarios que operan con mucha informalidad, un bajo nivel de inversión y una débil permanencia en el mercado, en la medida que éste pueda parecer atractivo. El segundo conjunto lo componen un reducido número de empresas formalmente establecidas, de mayor estabilidad, que realizan una doble tarea; recolección y acopio de la producción cacaotera y la colocación y exportación de la mayor parte de dicho cacao.

En las secciones precedentes ya se ha mencionado la composición de este componente. En este sentido, mencionaremos los actores existentes en la región más aquéllos que aún no estando allí presentes, mantienen importantes vinculaciones con Barlovento.

- Actores existentes en Barlovento
 - Actores privados vinculados con la comercialización-exportación

Empresa	Naturaleza	Ámbito de actuación
Agrícola La Concepción C.A.	- Empresa familiar dedicada a la producción de cacao, su acondicionamiento (fermentación, secado, pulido y almacenamiento) y a la exportación de cacao - Cuenta con 10 cajones de fermentación - Finca productora de cacao desde 1902 - Instalaciones ubicadas en la comunidad La Concepción, cerca de la población de El Clavo, en plena zona cacaotera - Compra de cacao húmedo para su acondicionamiento - Exportación de pequeños volúmenes de cacao	- Cobertura regional, en Barlovento - Comunidad La Concepción, cerca de El Clavo, sobre la troncal 009, Caucagua-El Guapo - Sede principal en Caracas - Representante: Silvino Reyes
Planta de beneficio de Industrializadora de Cacao Superior CA (INCASUCA)	- Joint-venture entre INCASUCA (empresa venezolana) y SIPEF (empresa belga) - Acondicionamiento del cacao (fermentación, secado y almacenamiento) a través de la planta de beneficio, establecida desde hace 7 años - Capacidad de 300.000 kgs de cacao húmedo o en «baba» - Compra de cacao húmedo para su acondicionamiento en la planta - Estratégica ubicación de las instalaciones, en la comunidad El Delirio, cerca de un importante poblado regional y del centro de la actividad cacaotera regional - Exportación del cacao beneficiado - INCASUCA dispone de un centro de acopio en Tacarigua de Mamporal	- Cobertura en Barlovento y Sur del lago - Comunidad El Delirio, cerca de San José de Barlovento - Dispone de unas oficinas en Caracas para los asuntos administrativos - Representantes: Carmen Helena Ottengo y Olivier Bierny

Empresa	Naturaleza	Ámbito de actuación
Agrícola Agrocao CA	- Empresa comercializadora-exportadora que realiza algunas labores de secado - Dispone de puestos de recepción en Caucagua, El Clavo, Panaquire y San José de Barlovento. En ésta última tiene instalaciones para el secado y el almacenamiento de cacao en grano - Se encuentra desde hace 12 años en el negocio del cacao - Dispone de una finca productora de cacao, la cual es aprovechada con fines productivos y turísticos, localizada cerca de Caucagua en la vía a Araguaita	- Cobertura en Barlovento y en menor medida en oriente - Sede principal en Caracas - Representante: Andrés Maduro
Cacao Maduro Optima C.A.	- Empresa comercializadora-exportadora - Establecida en Venezuela desde 1991 y su casa matriz se encuentra en Colombia donde está	- Cobertura en Barlovento, Oriente y Sur del lago - Sede principal en Caracas

	desde 1978 realizando esta misma función - Estuvo asociado con A. Maduro hasta 1995 cuando la relación se disuelve - Dispone de centros de recepción en Cauca-gua, San José de Barlovento, El Clavo y Panaquire	- Representante: Oscar Crespo y Brian Booker
AFB Cacao & Café (ex-Flor de Baba)	- Empresa establecida desde 1993, con una tradición familiar en el comercio del cacao - Dispone de centros de recepción en Cau-cagua, Panaquire y El Clavo	- Cobertura en Barlovento, Oriente y Sur del lago - Sede principal en Caracas - Representante: Alejandro Prosperi

- Actores privados vinculados con la comercialización nacional

Empresa	Naturaleza	Ámbito de actuación
Agropecuaria APROCAO C.A.	- Empresa creada por la industria choco-latera nacional en 1989. Comprende 2 empresas: Agropecuaria APROCAO que compra el cacao a los productores a través de sus distintos puntos y la otra empresa, VEPOL, que comercializa el cacao en grano a las industrias afiliadas y eventualmente también exporta - Comercializa y abastece a sus asociados de materia prima - Empresa vinculada con Chocolates El Rey. Disponen de una finca cacaotera en el Edo. Barinas en asociación con PDVSA-Palmaven (Palmacao) - Dispone de un puesto de recepción en Barlovento, en San José de Barlovento	- Cobertura nacional - Sede principal en Caracas - Representante: César Guevara
Freyra	- Intermediario local - Centro de recepción en San José de Bar-lovento	- Cobertura regional, en Barlovento

- Organización de 2do. grado que agrupa a los comercializadores-exportadores

Organización	Naturaleza	Ámbito de actuación
Cámara Venezolana de Productores - Exportado-res de Cacao y Café (CAPECC)	- Organización gremial de los comercia-lizadores-exportadores de cacao - Algunos de sus miembros son simultánea-mente productores y exportadores (La Concepción, Agropecuaria San José, Agrocao y Socaoven)	- Nacional - La sede está en Caracas - Agrupa a las siguientes empresas: INCASUCA, Agrícola La Concepción, Agrícola Agrocao, Cacao Maduro Optima, AFB Cacao & Café, Agropecuaria San José, Socaoven

• Otros actores localizados fuera de la región

- Otros comercializadores (opera fuera de Barlovento)

Empresa	Naturaleza	Ámbito de actuación
Agropecuaria San José C.A.	- Empresa familiar de larga trayectoria, des-de 1826. Con la creación de FONCACAO se habían retirado del negocio, el cual es reto-mado una vez que se libera la comer-cialización nacional, en 1992 - Disponen de una finca ancestral de 300 has., cerca de El Pilar (Edo. Sucre) donde pro-ducen y acondicionan el cacao - Exportan a Europa y a Japón y están en pro-ceso de ampliar y profundizar el negocio exportador en asociación con participantes	- Cobertura regional en oriente - Sede principal en Carúpano (Edo. Sucre) - Colaboran con iniciativas regiona-les, entre las cuales se destaca la Fundación Proyecto Paria, la cual ha venido interesantes esfuerzos en la dinamización de la cacao-cultura sucrense - Representante: Alberto Franceschi

	extranjeros, al parecer de origen español o italiano	
SOCAOVEN C.A.	- Empresa, al parecer, de reciente creación - En el Sur del lago tiene vinculación con PDVSA-Palmaven. Igualmente, tiene nexos con la empresa chocolatera Valrhona de Francia	- Cobertura en Aragua y Sur del lago - Sede principal en Caracas - Tiene una finca productora de cacao cerca de Choroní (Estado Aragua) - Representante: Kae Rosenberg

5.- ALGUNOS ASPECTOS PRÁCTICOS VINCULADOS CON LA COMERCIALIZACIÓN Y LA EXPORTACIÓN

5.1.- APROXIMACIÓN A LA LOGÍSTICA DE LA EXPORTACIÓN

Algunos aspectos prácticos en la comprensión del acto de exportación

- Como parte de las gestiones realizadas durante la ejecución de este estudio, se encuentra la exploración y comprensión del funcionamiento del proceso de exportación de cacao. Si bien estos procedimientos constituyen una rutina para todo exportador, las informaciones que a continuación se describen son simplemente ilustrativas.
- La exportación de cacao está sujeta a unas normas establecidas conjuntamente entre el Ministerio de producción y Comercio y el Ministerio de Finanzas, publicadas en la Gaceta Oficial (N° 35.928 del 26 de marzo de 1996), las cuales deben ser tomadas en cuenta por todo exportador.
- El proceso de exportación comporta varias etapas, a saber:

1) Fase preparatoria a realizar en el almacén del exportador

- La selección, la clasificación, el ensacado y el marcado del producto son realizadas generalmente en el almacén del exportador. Los sacos utilizados para la exportación de cacao son de sisal, con una capacidad de 60 kgs. aunque deben ser llenados con alrededor de 1 kg adicional en razón de la posible merma que pudiese ocurrir durante la travesía.
Las cantidades a embarcar deben ser, por lo menos suficientes para llenar un contenedor de 20' equivalente a un máximo de 300 sacos. Se recomienda un contenedor de esta medida por la facilidad de manejo en el puerto.⁵¹
- Traslado de los sacos de cacao desde el almacén hasta el puerto de embarque, operación que de ordinario se realiza con una gandola o un camión grande. De acuerdo a la información suministrada por los transportistas, el flete de una gandola desde Caucagua hasta La Guaira cuesta en torno a los 350.000 Bs.
- Gestiones para los documentos del lote a exportar. Éstas se realizan ante el Ministerio de Producción y Comercio y duran 5 días hábiles:

1. Registro de exportador (documento del MPC)

- Solicitud de registro de exportador ante el MPC, Dirección General Sectorial de Mercadeo Agrícola
- Duración anual necesitando ser renovada cada año
- Costo: 1.500 Bs en timbres fiscales
- Gestión que se realiza una vez al año

2. Trámites a realizar por cada lote que se va a exportar a). Muestra de cacao para el análisis (gestión ante el SASA)

- Suministro de una muestra aleatoria del cacao del lote a exportar a entregar al Servicio Autónomo de Sanidad Agro-pecuaria (SASA) para su análisis
- Tamaño de la muestra: 500 gr por cada lote de 250 sacos

b). Autorización para exportar (gestión ante el MPC)

- El MPC (Dirección General Sectorial de Mercadeo Agrícola) emite la autorización para exportar
- La solicitud debe estar acompañada del contrato de venta que certifique la operación a realizar
- Tiene una duración de 1 mes prorrogable por otro mes más,

⁵¹ La mercancía que es objeto del comercio internacional es transportada en contenedores metálicos; los tamaños más usuales son de 20' (capacidad neta 21,6 ton.) y de 40' (capacidad neta 26,5 ton). En razón del peso de los productos agrícolas, se sugiere el uso del primero por la facilidad de su manipulación y de su resistencia. En el caso del cacao, se recomienda, además, utilizar contenedores ventilados que son más costosos.

siempre y cuando sea justificada adecuadamente

2) Fase de tramitación en el puerto de embarque

- La realización de estas operaciones se hacen a través del concurso de 4 actores fundamentales, el agente de carga, quien se encarga de movilizar la mercancía a exportar; el agente aduanal, quien se encarga de las tramitaciones ante la aduana y la Guardia Nacional; la almacenadora, quien suministra el local donde se deposita la mercancía hasta ser embarcada en el barco, y la compañía naviera que lo transporta al puerto deseado.
- Es conveniente realizar una buena selección de los servicios precedentes, que conozcan del manejo de productos agrícolas y que dispongan de los equipos y espacios necesarios, ya que el despacho en puerto está sujeto a numerosas vicisitudes.
- Los gastos a prever para cada uno de ellos son los siguientes:
 - ✓ Almacenadora: entre 140.000 a 180.000 Bs por lo menos por 5 días de almacenaje, pudiendo llegar a 10 días. Los días adicionales son cobrados en función a un %
 - ✓ Agente aduanal: entre 0,50% y 1% del valor FOB de la mercancía más entre 120.000 a 150.000 Bs por gastos administrativos
 - ✓ Compañía naviera: disponen de los contenedores donde se transporta la mercancía y de las rutas de transporte. El cacao requiere que éstos sean ventilados o refrigerados según la época en que se va a exportar.
Entre las compañías que tienen este tipo de contenedores se encuentran la Maersck, la Netlloyd y Evergreen
- Si todo funciona adecuadamente, esta fase en puerto hasta el despacho puede durar alrededor de 5 días
- Los pasos y las tramitaciones correspondientes una vez que el cargamento está en el puerto son los siguientes:

1. Depósito de la carga en la almacenadora	- Fumigación del producto por una compañía privada - Costo aproximado: entre 5 y 6 Bs por saco - Duración 72 horas
2. Obtención del "Certificado Sanitario"	- SASA emite el certificado una vez que se fumigó - Costo: 62.000 Bs por contenedor - Este documento es necesario tanto para el exportador como para el importador
3. Preparación del "Manifiesto de Exportación" o Declaración de Aduanas	Requiere de los documentos: - Certificado Sanitario, expedido por el SASA - Registro de exportador, expedido por el MPC. Gestión que se realiza una sola vez al año - Factura de venta de la mercancía
4. Movilización del contenedor vacío hacia la almacenadora	- Es necesario tener el contenedor ya dispuesto para poder realizar el paso siguiente y el llenado del mismo - Tiene un costo de 30.000 Bs por contenedor
5. Confrontación del "Manifiesto de Exportación"	- Confrontación de los documentos ante la Guardia Nacional y el SENIAT. Contempla los siguientes aspectos: - a). "Inspección antidrogas" hecha por la Guardia Nacional, la cual es realizada mientras se llena el contenedor - b). "Resguardo de la mercancía" hecha por la Guardia Nacional. Luego el SENIAT verifica la rectitud del proceso y precinta el contenedor lleno - c). Pago por el llenado o caleta del contenedor: 2 personas para un contenedor de 20' a razón de 30.000 Bs cada caletero. Cualquier operación adicional de descarga y carga se añade a los costos - d). Conviene realizar durante el llenado una inspección o peritaje particular, que permite garantizar la pulcritud de la operación. Constituye un mecanismo que el exportador puede utilizar a fin de evitar inconvenientes y futuros reclamos acerca de la mercancía. Una vez finalizada se levanta un acta de peritaje siendo un documento probatorio ante terceros o ante el importador que el contenido del contenedor es el que realmente se realizó. Tiene un costo de 250 \$USA por contenedor

6. Acopio o traslado del contenedor lleno al costado del buque	Tiene un costo de 30.000 Bs
7. Carga del contenedor por parte de la compañía transportista o naviera	- Esta emite el documento de transporte, denominado "Conocimiento de Embarque" o "Bill of Landing", el cual requiere para su validez tener los sellos de la naviera, del SENIAT, de drogas y de resguardo - Este documento es un contrato de fletamiento, siendo a la vez un título de propiedad sobre la mercancía que puede ser negociado, incluso durante la travesía
8. Culminación de los trámites ante la Aduana	Referido al sellado y autorización definitiva de la operación de exportación

- Finalmente, es aconsejable prever una cantidad aproximada de 100.000 Bs. para los diversos gastos operativos de la exportación.

Simulación de una operación de exportación

- De ordinario se piensa que las transacciones con el exterior dejan interesantes ganancias. Si bien ello puede ser acertado, depende del producto en consideración así como de las condiciones del mercado, de los precios vigentes y de los costos de exportación. En este sentido, a continuación se presenta una simulación de un acto de exportación con el sólo propósito de suministrar adicionales criterios de juicio que faciliten la comprensión de un proceso aparentemente sencillo pero complejo.
- Los criterios establecidos para realizar los cálculos en consideración son los siguientes:

Exportación	Manipulación en Centro de acopio
- Punto de partida: Caucagua (edo. Miranda)	- Alquiler de local: 800.000 Bs/mes
- Punto de embarque: Puerto de La Guaira	- Gastos administrativos: 200.000 Bs/mes
- Punto de destino: Génova o Livorno (Italia)	- Gestión comercial: 500.000 Bs/mes

CUADRO N° I-6
SIMULACIÓN DE UNA OPERACIÓN DE EXPORTACIÓN DE CACAO

Conceptos	Montos		Costo unitario	
	cantidades	totales	Bs/kg	\$/kg (a)
• MATERIA PRIMA compra de cacao F1, fermentado (800 Bs/kg) - (280 sacos de 60 kgs c/u)	16.800 kgs	13.440.000	800	1,08
• GASTOS MANIPULACIÓN CENTRO ACOPIO				
- Acopio y manipuleo (2 obreros, 3 días/semana, 3 semanas, 5.300 Bs/día)	18 días	95.400		
- Insumos utilizados (sacos, mecate, etc.)	280 sacos,	190.000		
- Gastos administrativos (a razón de 6.667 Bs/día)	21 días	140.000		
- Alquiler de local (a razón de 26.667 Bs/día)	21 días	560.000		
- Gestión comercial (1 persona, 14 días, 16.667 Bs/d.)	14 días	233.333		
- Comisión 1% compra cacao	13.440.000 Bs	134.400		
Sub-total Manipulación		1.353.153	81	0,11
• GASTOS DE EXPORTACIÓN				
- Transporte Caucagua-La Guaira	--	350.000		
- Agente aduanal:		264.400		
= gastos administrativos por contenedor	--	130.000		
= comisión 1% valor declarado	13.440.000 Bs	134.400		
- Almacenadora:		403.680		
= almacenaje	--	160.000		
= fumigación	--	1.680		
= inspección sanitaria	--	62.000		
= caleta	--	120.000		
= Manipulación del contenedor	--	60.000		
- Peritaje	250 \$	185.000		
- Otros gastos		100.000		
- Agente de carga internacional: Contenedor ventilado (CFR) ^(b) vía marítima	2.300 \$	1.702.000		
Sub-total Exportación		3.005.080	179	0,24
COSTO TOTAL		17.798.213	1.059	1,43

(a) tasa de cambio a 740 Bs/\$ USA
 (b) CFR: Cost and Freight (costo y flete)
 Fuente: Cálculos propios

Al examinar los resultados de la operación se deducen los siguientes comentarios:

- Al comparar el costo de la operación de exportación del cacao, en torno a 1,43 \$/kg, con su cotización en la Bolsa de Nueva York de 820 \$/ton. (0,82 \$/kg), se tiene un resultado negativo de -0,61 \$/ton.. Para que la venta pueda ser de interés, el valor del cacao tiene que estar por encima de 1.430 \$/ton.
- Si se añadiese una prima de 500 \$/ton., la operación todavía sería negativa de -0,11 \$/kg.. Para que el resultado cubriese los costos, ésta tendría que ser de 610 \$/ton. lo cual significa un importante esfuerzo en la calidad para que el importador esté dispuesto a pagar dicho monto.
- Actualmente el Estado ha establecido un incentivo a la exportación equivalente a un valor nominal de 10%, aunque en la práctica termina siendo en el orden del 8%. Si bien éste es un interesante atractivo, su aplicación no ha sido del todo fluida, se aprecian retrasos en el pago de dicho bono de por lo menos de 2 años.
- Parte de la dificultad en la operación de exportación proviene de la propia estructura de costos, tal como se aprecia en el cuadro siguiente. Los gastos de exportación son aún bastante altos.

Conceptos	Costo unitario CACAO	
	Bs/kg	%
Materia prima	800	75%
Gastos manipulación	81	8%
Gastos exportación	179	17%
COSTO TOTAL	1.059	100%

Fuente: Cálculos propios

- La presencia de estos vaivenes exige de parte del exportador el conocimiento de sus costos y de los vaivenes del comercio internacional para poder colocar su producto en las mejores condiciones. Requiere, además, disponer de una seguridad de abastecimiento de cacao bajo determinadas calidades y en volumen suficiente que permita programar las ventas, incluso haciendo uso de los mercados a futuro.

5.2.- EL COMERCIO SOLIDARIO O EQUITATIVO ⁵²

- Una alternativa que ha venido tomando cuerpo en los últimos años en varios países desarrollados tiene que ver con la conformación de las redes de comercio solidario «Fair Trade». Las injustas prácticas del comercio internacional de materias primas agrícolas constituye el supuesto de partida de este sistema de comercio alternativo.

Estas redes están compuestas hoy día por más de 50 organizaciones, diseminadas en el mundo. Estas organizaciones tratan de minimizar los riesgos provenientes de las fluctuaciones de los precios mundiales de varias materias primas agrícolas al adquirir directamente el producto deseado con los productores organizados, a un mejor precio.

Una de las primeras iniciativas surgió en 1988 con la organización Max Havelaar en Holanda, dos años más tarde se añade Bélgica y luego Suiza lo hace en 1992. Después han ido surgiendo nuevas organizaciones en Alemania, Austria, Luxemburgo, Japón, Italia, Canadá, estados Unidos, Francia y Dinamarca. A partir de 1997, todas estas iniciativas se agruparon en una nueva estructura denominada «Fairtrade Labelling Organizations International (FLO-International)».

Los productos disponibles por esta vía gozan de una identificación o marca particular, a la vez que los oferentes de ellos debe satisfacer ciertas condiciones para poder participar en este circuito alternativo. Entre ellas se destacan:

- Ser un pequeño productor
- Estar organizado en asociaciones donde rigen los principios de solidaridad, democracia y participación
- Ser una organización independiente, sin vinculaciones políticas, y abierta a nuevos miembros
- Ser transparentes en la administración y manejo de los recursos,
- Estar abiertas a cualquier credo religioso, político o social, sin discriminación de sexos
- Compartir con FLO-International y las otras organizaciones integrantes de la red los siguientes objetivos:

⁵² Información proveniente en las páginas Web de este tipo de comercio, «Fairtrade Labelling Organizations International (FLO-International)», Fairtrade net y en la correspondiente de la ICCO

- ✓ Desarrollo económico integral de la organización a través del mejoramiento de sus técnicas y prácticas productivas, e impulso de la diversificación agrícola
 - ✓ Desarrollo organizacional integral a través del fortalecimiento de las capacidades de gestión y administración para un mejor aprovechamiento de los excedentes económicos derivados de la participación en la red de comercio solidario
 - ✓ Desarrollo social integral de los asociados, de sus familias y de la comunidad en acciones que permita elevar las condiciones de vida
 - ✓ Desarrollo sostenible a través del uso de prácticas respetuosas del ecosistema y de los recursos naturales, evitando además el uso de productos contaminantes al ambiente
 - ✓ Participación humana integral que permita la integración de la mujer en el desarrollo, en la conducción y en la toma de decisiones de la organización
 - ✓ Mejoramiento de la calidad de la producción como condición estratégica que permita superar la situación de minusvalía en que se encuentra el pequeño productor y pueda asumir apropiadamente los retos derivados del mercado.
- En Inglaterra, la Fairtrade Foundation comercia con productos tales como café, té, cacao y chocolate, producido por campesinos pobres del mundo en desarrollo. Chocolat Berrain, de Suiza, procesa cacao orgánico y no orgánico de cooperativas campesinas de países como Ghana, Venezuela y Ecuador. Todos los productos Green&Blacks, incluyendo helados y chocolate de taza, son hechos con cacao orgánico comercializado a través de prácticas fairtrade de comercio. El Maya Gold Chocolate de Green&Blacks fue el primer producto en recibir un certificado de fair trade in 1994.
 - Listado de las organizaciones vinculadas en el Comercio Solidario:

País	Organización	Dirección página Web
Organización red Alemania	FAIRTRADE LABELLING ORGANIZATIONS INTERNATIONAL	www.fairtrade.net
EUROPA:		
Austria	TransFair Austria	www.transfair.or.at
Bélgica	Max Havelaar Belgium	www.maxhavelaar.be
Dinamarca	Max Havelaar Fonden Denmark	www.maxhavelaar.dk
Irlanda	Fairtrade Mark Ireland	www.fair-mark.org
Luxemburgo	TransFair Minka Luxemburg	E-Mail transfai@pt.lu
Holanda	Stichting Max Havelaar	www.maxhavelaar.nl
Francia	Max Havelaar France	www.maxhavelaarfrance.org
Alemania	TransFair Germany	www.transfair.org
Inglaterra	Fairtrade Foundation	www.fairtrade.org.uk
Italia	TransFair Italy	www.citinv.it/equo/homefair.htm
Noruega	Max Havelaar Norge	www.maxhavelaar.no
Finlandia	Reilun kauppa edistysyhdistys ry.	www.reilukauppa.fi
Suecia	Föreningen för Rättvisemärkt	www.raettvist.se
Suiza	Max Havelaar Stiftung	www.maxhavelaar.ch
AMÉRICA NORO:		
Canadá	Transfair Canada	www.transfair.ca
Estados Unidos	TransFair USA	www.transfairusa.org
ASIA:		
Japón	TransFair Japan	www.transfair-jp.com

CAPÍTULO Nº 2

EL COMPONENTE DE ACONDICIONAMIENTO Y TRANSFORMACIÓN DEL CACAO

1.- DEL CACAO AL CHOCOLATE ⁵³

1.1.- BREVE APRECIACIÓN HISTÓRICA

- El consumo de cacao no puede ser comprendido sino a través del consumo de chocolate y sus derivados. El cacao no puede ser consumido en su estado natural, requiriendo de un conjunto de procesos que hacen posible su ingestión. El pasaje del cacao a alimento en sus diversas manifestaciones ha sido el resultado de una serie de transformaciones a lo largo de la historia.

Al inicio, a finales del siglo XV y comienzos del siglo XVI, cuando los españoles descubrieron a América encontraron muchas sorpresas siendo el consumo del cacao una de ellas. Éste era utilizado como bebida por los indígenas, la cual fue adaptada al gusto de los conquistadores al añadirle azúcar en 1590 ⁵⁴

Para la época, el cacao era prácticamente consumido sólo como bebida y su disfrute estaba reservado a los círculos restringidos de las cortes reales y al clero. Primero fue de uso exclusivo de la nobleza española, luego se difundió, en 1606, en las provincias italianas; "(...) después llegó a Austria, a los estados del sur de Alemania y hasta el imperio otomano." ⁵⁵ En Francia es conocido a partir de la vinculación matrimonial real de la hija del rey de España, Felipe III, con Louis XIII, en 1615. A Inglaterra llega a través de Francia en 1660.

- La expansión del consumo del chocolate en Europa se produce en el siglo XVIII, a partir de 1780 cuando con la introducción de la energía a vapor se comienza a elaborar mecánicamente el chocolate.

Los principales cambios tecnológicos se originan en el siglo XIX, permitiendo la expansión y democratización del consumo del chocolate, cuyos principales hitos se indican a continuación: ⁵⁶

- 1819: barra de chocolate creada por el suizo François-Louis Caillier;
- 1828: prensa para extraer la manteca del cacao en grano inventada por el holandés Coenraad J. Van Houten;
- 1846: aparición del chocolate sólido para comer;
- 1855: invención del chocolate de cobertura cuyo principal uso es en la repostería;
- 1870: chocolate con leche creado por el suizo Jean Tobler;
- 1879/80: procedimiento del «conchage» o conchado inventado por el suizo Rodolphe Linalt;
- 1912: praline inventada por el belga Jean Neuhaus;
- 1913: chocolate relleno creado por Jules Sechaud;
- 1923: surge la primera barra de chocolate rellena;
- 1925: conversión del chocolate de cobertura del estado sólido al líquido;
- 1930: invención de la tableta de chocolate rellena con avellanas, etc.

El chocolate ha sido considerado como un alimento de lujo hasta principios del siglo XX, cuando a raíz de los distintos avances se ha ido popularizando su consumo, sin que ello haya significado la pérdida de su distinción; nuevos espacios o nichos de mercado han sido identificados, desde los más esquisitos hasta los más populares donde la expansión de los ingresos familiares y los gustos de la población infantil han jugado un importante papel.

- No obstante, muchos fabricantes han tratado de disminuir los precios de sus productos a costa de la calidad de sus ingredientes, cuestión bastante polémica, que ha generado, muchas veces, de parte de los poderes

⁵³ Para el desarrollo de esta sección, hemos consultado ampliamente las siguientes fuentes bibliográficas: R. CARTAY.- El cacao venezolano en el mercado mundial: situación actual y perspectivas.- Mérida: Conicit-Agenda Cacao, 1999 y R. CARTAY.- La industria del chocolate en el mundo.- Mérida: Conicit-Agenda Cacao, 1999.

⁵⁴ R. CARTAY.- El cacao venezolano en el mercado ... , op. cit., pp. 6-7

⁵⁵ N. HARWICH, "Histoire du chocolate", Paris: 1992, citado por R. CARTAY.- El cacao venezolano en el mercado ... , op. cit., p. 8

⁵⁶ R. CARTAY.- El cacao venezolano en el mercado ... , op. cit., pp. 8-9 y La industria del ... , op. cit., p. 8

públicos, el establecimiento de algunas normas o «códigos alimentarios» a fin de garantizar unos estándares de base.

En el caso del chocolate, desde la década de 1970, varios intentos se vienen realizando en la búsqueda de sustitutos del cacao. Si bien al inicio, las motivaciones eran principalmente económicas, poco a poco se han ido añadiendo algunos argumentos de naturaleza nutricional, cuyos propósitos apuntan hacia la preservación de la salud de los consumidores. El desarrollo de «otras materias grasas vegetales» (OMGV) que pudiesen sustituir buena parte de la manteca de cacao han sido desarrollados por varios grupos industriales.⁵⁷

Sin embargo, todo ello ha sido objeto de numerosos debates y controversias entre quienes están a favor, principalmente las grandes multinacionales del chocolate, y quienes están en contra donde se encuentran varios gobiernos de la Comunidad Europea, numerosos artesanos chocolateros europeos y los países productores de cacao. La sustitución de la manteca de cacao hasta un 5% constituye la controvertida propuesta que se encuentra en el centro del debate, tal como se evidencia en las citas que siguen a continuación:

“(…) La sustitución del 5% entrañaría una baja de la demanda de cacao equivalente a una cantidad fluctuante entre 110.000 y 200.000 ton., una baja de precios que estaría entre el 10% y el 20% y una disminución de los ingresos sobre el mercado comunitario que estaría en el orden de 350 a 500 millones de ECU.”⁵⁸

“Además, esa sustitución en Europa sería seguida por la industria chocolatera de los Estados Unidos, reduciéndose aún más la demanda de cacao a nivel mundial. Y habría perjuicios para los consumidores, porque bajaría la calidad del producto.”⁵⁹

“Los únicos grandes ganadores en la directiva del 5% serían las seis o siete compañías multinacionales del chocolate que controlan el 80% del mercado mundial de confitería, y unas pocas compañías especializadas en aceites y grasas que aumentarían su oferta de «otras materias grasas vegetales».”⁶⁰

1.2.- PRINCIPALES ETAPAS EN LA TRANSFORMACIÓN DEL GRANO DE CACAO

- “La transformación del grano de cacao en chocolate para comer es un proceso largo, aunque poco complejo, que comprende tres etapas cumplidas por distintos actores en diferentes escenarios.”⁶¹

- 1era. etapa: beneficio de los granos de cacao

Referida a la preparación y acondicionamiento de los granos de cacao a fin de ponerlos aptos para el traslado al mercado interno o internacional. Comprende 4 fases:

- ✓ Descortezado de la mazorca para extraer los granos de cacao recubiertos de una pulpa blanca o mucílago.
- ✓ Fermentación de los granos para eliminar la pulpa blanca, estimular los precursores del aroma y permitir la aparición de compuestos que le brindan un color marrón al grano y disminuyen su amargor y astringencia.
Este proceso debe realizarse adecuadamente para que los granos alcancen el punto apropiado de fermentación, ya que de lo contrario la calidad resultaría afectada. Para los cacaos «Criollo» dura unos 3 días mientras que para otras variedades toma entre 5 a 7 días, según las condiciones ambientales existentes.
- ✓ Secado de los granos para reducir su contenido de humedad, evitar la formación de hongos y asegurar su conservación al ser almacenados y transportados. Se trata de pasar de un 60% a un 8% o menos de humedad. Para ello se utilizan técnicas de secado natural, con energía solar, o artificiales mediante el uso de secadoras mecánicas.
Al ser el cacao un cuerpo con un importante contenido graso, el secado debe ejecutarse en superficies apropiadas donde los granos no absorban los distintos olores que lo rodean lo cual afectaría la calidad del mismo.

⁵⁷ Las ideas de base provienen de R. CARTAY.- La industria del ..., op. cit., pp. 25-28

⁵⁸ P. LEBAILLY, “Évolution de l'économie cacaoyère mondiale”, 1998, citado por R. CARTAY.- La industria del ..., op. cit., p. 27

⁵⁹ R. CARTAY.- La industria del ..., op. cit., p. 27

⁶⁰ ICCO, “Alternativas a la manteca de cacao: el debate de los sucedáneos”, 1994, citado por R. CARTAY.- La industria del ..., op. cit., p. 27

⁶¹ R. KHODOROWSKY, 1997; CHAMBRE SYNDICALE NATIONALE DE CHOCOLATIERS, 1997 y GASPA DEDAVID, 1991, citados por R. CARTAY.- El cacao venezolano en el mercado ..., op. cit., p. 9. Las explicaciones que a continuación se indican han sido consultadas en los documentos realizados por R. CARTAY, ya mencionados.

- ✓ Preparación, clasificación y ensacado de los granos para el mercado nacional o internacional.

Esta primera etapa reviste de suma importancia para la calidad del grano, ya que su apropiada ejecución permite poner en evidencia las cualidades intrínsecas del grano en materia de aroma, color y sabor, que luego, serán realizadas y valorizadas en procesos industriales posteriores.

De ordinario, en Venezuela, las primeras tres fases han sido tradicionalmente realizadas por los productores, mientras que la cuarta es realizada por el comercializador. Sin embargo, a medida que los productores han descuidado este proceso, particularmente la fase de fermentación, bien sea por negligencia o por la baja remuneración, la calidad resultante ha tendido a ser más heterogénea. Ello ha dado lugar a un desarrollo progresivo de la compra de cacao húmedo o en «baba», a fin de garantizar al comprador una mejor calidad del grano al poder controlar a su gusto la totalidad del proceso de beneficio.⁶²

- 2da. etapa: molienda de los granos de cacao

Tiene que ver con el procesamiento primario o molienda («grinding») a partir de la cual se extraen los productos intermedios o semi-terminados del cacao: pasta o licor de cacao, manteca de cacao, torta de cacao y polvo de cacao. Comprende las siguientes cuatro fases:

- ✓ Descascarillado del grano para separar la cáscara y prepararlo para el tostado.
- ✓ Tostado del grano con el propósito de desarrollar los aromas preformados durante la fermentación, eliminar los ácidos volátiles, reducir el tenor de agua y disminuir la población bacteriana.
- ✓ Molienda que permite obtener la pasta o licor de cacao.
- ✓ Prensado de la pasta que permite disponer de una parte líquida, la manteca de cacao, y la parte sólida es la torta de cacao de donde se obtiene el polvo de cacao.

Esta etapa es realizada por las procesadoras industriales o moledoras, generalmente localizadas fuera de las zonas de producción.

- 3era. etapa: elaboración propiamente dicha del chocolate

Consiste en la elaboración del chocolate y sus productos derivados, y se realizan en la industria chocolatera o en el taller del artesano chocolatero. Comprende las siguientes fases:

- ✓ Amasado donde se mezclan los ingredientes del chocolate que se desea elaborar hasta obtener una pasta homogénea.
- ✓ Laminado para alisar la pasta y dejarla sin gránulos
- ✓ Conchado donde la pasta pierde acritud, acidez y una parte de las últimas trazas de humedad.
- ✓ Temperado para que el chocolate se calentado a fin de favorecer, luego una cristalización estable de la manteca de cacao, y así obtener un chocolate homogéneo.
- ✓ Mezclado con ingredientes adicionales tales como avellanas, nueces, almendras, frutas, etc., según el tipo de producto deseado.
- ✓ Moldeado donde el chocolate es vertido en moldes para darle la forma deseada.
- ✓ Desmoldeado y embalaje del producto

2.- LA TRANSFORMACIÓN DEL CACAO

2.1.- BREVE OJEADA A LA INDUSTRIA CHOCOLATERA MUNDIAL⁶³

- La industria chocolatera presenta un importante grado de concentración. En primer lugar, la molienda, actividad industrial especializada, se realiza principalmente en países no productores de cacao, donde Europa occidental y América abarcan más del 70% del volumen molido, siendo Holanda, Estados Unidos, Alemania y el Reino Unido los países que tienen el liderazgo. (cf. gráfico N° II-1)

Entre los países productores que han emprendido un esfuerzo por procesar parte de su cacao se encuentran Brasil y Colombia en América del Sur, Malasia, Indonesia, Singapur y Japón en Asia y Oceanía, y Costa de Marfil y Ghana en África. Originalmente, en los años 60, los países de origen apenas procesaban el 15% de la molienda mundial, pasando en 1996/97 a duplicarla, a un 30% con tendencia a incrementarse.⁶⁴

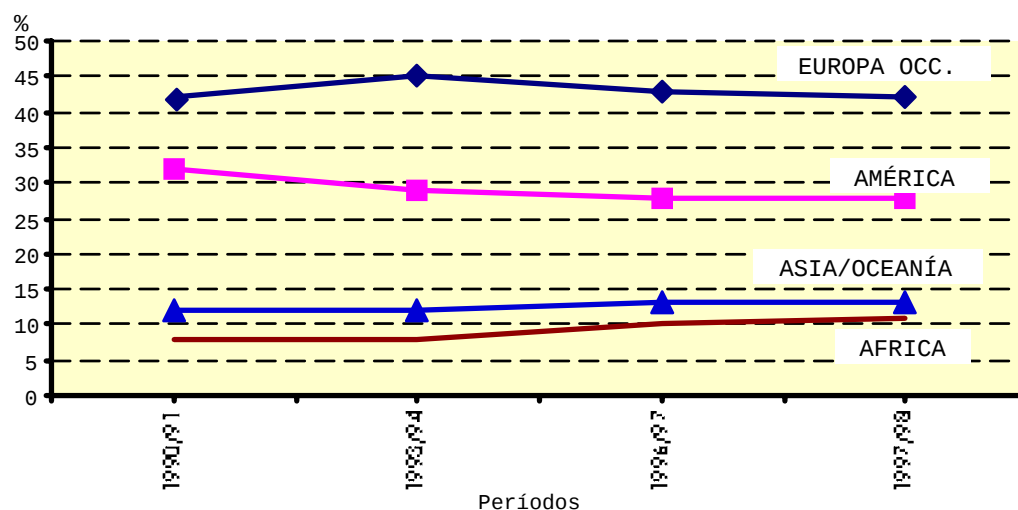
GRÁFICO N° II-1

⁶² La revisión bibliográfica señala que la calidad aromática de un cacao, y por ende del chocolate, está relacionada con el origen de las almendras, con la fermentación, el secado y el tostado. (R. Cartay, 1999; Cros, 1997; Graziani, 1997).

⁶³ Cf. R. CARTAY.- El mercado mundial del cacao.- Mérida: Conicit-Agenda Cacao, 1999.- pp. 15-19

⁶⁴ ICCO, "Boletín trimestral de Estadística de cacao", vol. 2, N° 2, citado por R. CARTAY.- El mercado ... , op. cit., p. 18

DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA DE LA MOLIENDA SEGÚN CONTINENTES



Fuentes: Datos procesados a partir de la información utilizada por R. CARTAY, "El mercado mundial del cacao", Mérida: Conicit-Agenda Cacao, 1999

En segundo lugar, la industria de la elaboración del chocolate se encuentra igualmente concentrada; apenas 6 grandes multinacionales abarcan cerca del 80% del mercado mundial (Hershey's, Philip Morris y Mars de Estados Unidos; Nestlé de Suiza; Cadbury-Schweppes de Inglaterra; Ferrero de Italia y Storck de Alemania) ⁶⁵. Estas empresas -dice R. Cartay- se encuentra en continuo dinamismo; en un momento establecen alianzas estratégicas, mientras que en otros, compran y venden empresas según la dinámica del mercado.

"La concentración en el negocio del chocolate se ha intensificado desde la década de 1970. El número de manufactureros del chocolate, así como de procesadores y comerciantes («dealers», «brokers», agentes) se ha venido reduciendo continuamente." ⁶⁶ De manera similar ha estado sucediendo en Venezuela, tal como podrá apreciarse más adelante.

2.2.- LA TRANSFORMACIÓN DEL CACAO EN VENEZUELA

- De manera similar a la industria chocolatera mundial, el negocio del chocolate en Venezuela se ha ido concentrando progresivamente, especialmente en los últimos 10 años. En 1989, los procesadores industriales nacionales crearon la asociación APROCAO con la finalidad de establecer su propio mecanismo de comercialización y de abastecimiento de cacao para su operación industrial. ⁶⁷ Sin embargo, algunas de ellas disponen de mecanismos paralelos de comercialización a fin de proveerse de la materia prima. Además de esta labor, esta empresa ha venido acopiando una amplia información acerca del circuito del cacao lo cual permite comprender la dinámica en curso.

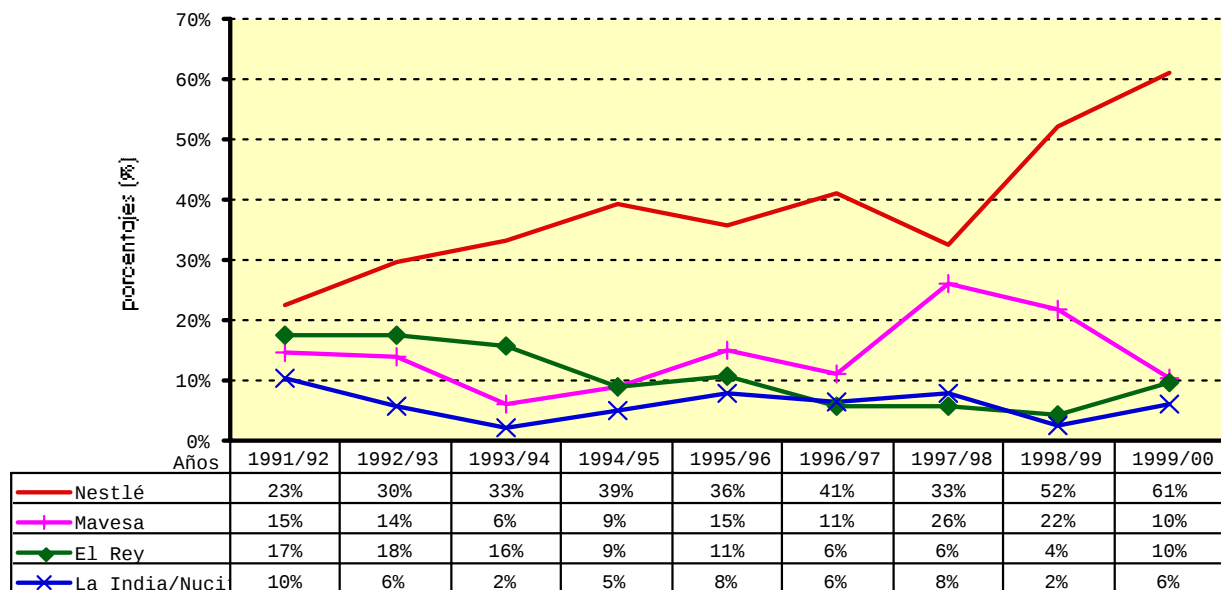
A partir de la información suministrada por APROCAO acerca del cacao procesado a nivel nacional, las 5 principales industrias de chocolate (Nestlé, Mavesa, Chocolates El Rey, La India y Nucita) abarcaban el 65% del mercado nacional para el período 1991/92, mientras que estas mismas industrias alcanzan el 87% para 1999/00, quedando el resto fraccionado en pequeñas unidades. (cf. gráfico N° II-2)

GRÁFICO N° II-2
PRINCIPALES INDUSTRIAS CHOCOLATERAS QUE ABARCAN MÁS DEL 60% DEL MERCADO NACIONAL

⁶⁵ Cf. R. CARTAY.- La industria ... , op. cit., p. 31

⁶⁶ METCALFE, "Concentration and contraction in the cocoa trade: problems and opportunities", 1991, citado por R. CARTAY.- La industria ... , op. cit., p. 35

⁶⁷ En informaciones suministradas por APROCAO, esta empresa fue creada originalmente con participación de 11 industrias. Actualmente, sólo quedan 4 de ellas (Nestlé, Chocolates El Rey, La Marcona, Krön) y varias de las empresas restantes han confrontado problemas en su funcionamiento.



Fuentes: Datos procesados a partir de la información suministrada por Agropecuaria APROCAO C.A.

Para 1991/92, 13 empresas (Nestlé, Mavesa, Chocolates El Rey, Dico, La India, Nucita, Los Capachos, Carbonero, La Universal, El Globo, Agroindustrial, La Marcona y Molinos La Grita) cubrían el 98% del mercado nacional, de las cuales sólo quedan 11 (al parecer La Universal y Molinos La Grita no están activas) con el 99% del mercado para 1999/00. Destaca el extraordinario crecimiento de la transnacional Nestlé, quien ha ido acaparando cada vez más el mercado de los chocolates.

A partir de la comprensión del funcionamiento del circuito y del análisis de la oferta alimentaria nacional de chocolates y de productos a base de cacao ⁶⁸ se identifica la siguiente estructura agroindustrial en Venezuela:

- Beneficio del cacao: fermentación y secado

Esta fase es principalmente realizada por el productor y su familia. El secado es efectuado en todas las zonas productoras de cacao, mientras que la fermentación no se ejecuta con la misma amplitud.

De acuerdo con FONCAO ⁶⁹, alrededor del 70% del cacao fermentado se realiza en la región nortecostera (Barlovento y Aragua) y el 30% restante se hace en la región suroccidental (sur del lago y llanos occidentales), mientras que en la región oriental es muy poco lo que se fermenta. Sin embargo, en los últimos dos años se han realizado importantes esfuerzos por impulsar esta labor en el Estado Sucre. ⁷⁰ Con relación a la región de Barlovento, la manera como se efectúan dichos procesos de fermentación, secado y almacenamiento, es heterogénea y en algunos casos bastante precaria, lo cual afecta la calidad del producto. Esta dificultad, junto con los bajos volúmenes producidos, ha sido puesta de relieve reiterativamente por el sector industrial y por los comercializadores-exportadores.

Los comentarios precedentes merecen la pena ser reforzados haciendo uso de los señalamientos de R. Cartay sobre la materia. En primer lugar, "(...) debe procurarse al fermentación en todas las zonas del país (...)" lo cual implica una mejor remuneración para que la actividad resulte atractiva. En segundo lugar, "(...) se debe uniformar el proceso de fermentación, dependiendo de la variedad de cacao producido y del método de fermentación empleado (...)" para lo cual es conveniente homogeneizar el tipo de cacao producido por áreas. ⁷¹

En la zona en consideración existen dos unidades de beneficio, de propiedad privada, que han tratado de mejorar dicho proceso, para lo cual compran el cacao húmedo o en «baba» a fin de garantizar una misma calidad:

⁶⁸ Inventario de chocolates y productos a base de cacao realizado con motivo de este estudio por el autor, a nivel de bodegas, tiendas de ocasión y supermercados, localizados en la zona metropolitana de Caracas y en algunas ciudades del interior del país.

⁶⁹ Cálculos realizados a partir de FONCAO.- Manual técnico del cultivo del cacao en Venezuela.- Caracas: Foncaao, 1998.- p. 13

⁷⁰ R. CARTAY en su documento "La economía del cacao en Venezuela" ofrece unas cifras similares: cerca del 80% del cacao comercializado en Barlovento es fermentado, mientras que el Sur del lago se fermenta entre un 40% y 50% del cacao. Y, en oriente, apenas se fermenta alrededor del 5%. (p. 37)

⁷¹ R. CARTAY.- "La economía del cacao ...", op. cit., p. 38

✓ Agrícola La Concepción

Finca productora de cacao desde 1902, con una superficie total de 308 has. y unas 172.000 plantas de cacao. Produce alrededor de 50 a 60 ton./año y exporta entre 250 y 300 toneladas anuales de cacao en grano, para lo cual compra cacao húmedo o en «baba» a los productores cercanos.

Cuenta con instalaciones tradicionales mejoradas para el beneficio, secado, pulido y clasificación del grano de cacao. Cuenta con 10 cajones de fermentación. Es una empresa familiar, propiedad de Silvino Reyes.

✓ Planta de beneficio de la Industrializadora de Cacao Superior CA INCASUCA-SIPEF

Planta moderna instalada desde hace unos 7 años, en joint-venture entre el comercializador-exportador INCASUCA y la empresa belga SIPEF.

Dispone de 40 cajones para la fermentación con una capacidad unitaria promedio de 750 kgs., equivalente a 300.000 kgs., más un sistema de secado eléctrico y un equipo clasificador de grano.

- Industria procesadora de cacao: diversos grados de transformación

Abarca varias empresas con estrategias industriales diferentes según el segmento del mercado que sirven:

✓ Empresas que disponen de molinos y producen productos semi-procesados o intermedios de cacao: 6 empresas, Tres Estrellas Dos Coronas (también responde al nombre de Dico), Nestlé, Chocolates El Rey, Nucita, Carbonero, Industrias El Globo ⁷²

✓ Empresas que elaboran tanto productos intermedios como chocolates y productos achocolatados para consumo masivo: 4 empresas

Industrias	Marcas	Segmentos seleccionados
Nestlé Venezuela S.A.	Nestlé, Savoy, Nes-quik, Nescafé, La Rosa, Fox	- Golosinas de chocolate - Chocolate de taza - Bebidas achocolatadas - Bombonería-caramelos - Bebidas saborizadas - Galletas rellenas
Chocolates El Rey CA	El Rey, Taco, Choco-Locho, Kresty	- Productos semi-procesados - Golosinas de chocolate - Chocolate de taza - Decoraciones de chocolate - Bebidas achocolatadas - Bebidas lácteas achocolatadas
Nucita Venezolana CA	Nucitao, Nucita, Pirulín	- Bebidas achocolatadas - Pasta para untar - Galletas rellenas
Chocolates Carbonero CA	Hecadi	- Bebidas achocolatadas

✓ Empresas que producen productos finales de chocolate a partir de los productos semi-procesados que adquieren a otras empresas cuya lista se presenta a continuación: 13 empresas

Industrias	Marcas	Segmentos seleccionados
Fiesta C.A.	La India	- Golosinas de chocolate - Chocolate de taza - Bebidas achocolatadas
Chocolates St. Moritz CA	St. Moritz Chocolatier	- Bombonería - Golosinas de chocolate - Chocolate de taza - Decoraciones de chocolate - Galletas rellenas
Chocolates Krön CA	Krön Chocolatier	- Bombonería - Golosinas de chocolate - Chocolate de taza

⁷² Las investigaciones de R. Cartay y de L. Quintero dan cuenta además de la Corporación Cacao Caribe, pero según información de APROCAO, esta empresa ya no existe.

Molina y Cía.	La Marcona	- Golosinas de chocolate - Bombonería de chocolate
Mavesa S.A.	Toddy, Choco Man	- Bebidas achocolatadas
Industria Nacional de Chocolate Los Capachos	Chocolate Los Capachos	- Chocolate de taza
Industria Regional del Chocolate CA	Chocolates Mérida	- Chocolate de taza

Industrias	Marcas	Segmentos seleccionados
Chocolates La Mucuy	Chocolates La Mucuy	- Chocolate de taza
Industrias Alimenticias Mc Laws	Mc Laws	- Bebidas achocolatadas - Decoraciones de chocolate
Inversiones Grenaly CA	Mi Nono	- Bebidas achocolatadas
- Gerber de Venezuela	Ovomaltina	- Bebidas achocolatadas
- Novartis Nutrition de Venezuela		- Pasta para untar
Laboratorios F Pons CA	Alimento Express	- Bebidas achocolatadas

√ Empresas que producen otros productos finales donde el cacao es un ingrediente más. Es el segmento más numeroso con 33 empresas, cuyo actividad central no gira en torno al chocolate, tal como se evidencia por el tipo de segmento de mercado seleccionado.

Industrias	Marcas	Segmentos seleccionados
Lumalac CA	Leche Cao	- Bebidas lácteas achocolatadas
Ponce & Benzo	Wampole merengada	- Bebidas lácteas achocolatadas
Empalact CA	MixFix, Choco Nico	- Bebidas lácteas achocolatadas
Indulac-Parmalat	Choco Cao, Riko Malt, Parmalat	- Bebidas lácteas achocolatadas - Postres
Zuly Milk CA	Zuli Choco	- Bebidas lácteas achocolatadas
Industrias Lácteas Carabobo CA	Choko Carabobo	- Bebidas lácteas achocolatadas
Cadipiro Milk Products	Mi Vaca, Anchor	- Bebidas lácteas achocolatadas
Productos Quaker	FrescAvena Quaker	- Bebidas saborizadas
Mead Johnson de Venezuela	Sustagen	- Bebidas saborizadas
Café Anzoátegui	Café Anzoátegui	- Bebidas saborizadas
Procafé de Venezuela CA	Café El Peñón-café gourmet	- Bebidas saborizadas
Café La Hacienda	Café La Hacienda-café gourmet	- Bebidas saborizadas
CA Café Fama de América	Café Fama de América-café gourmet	- Bebidas saborizadas
Torrefactora Moreno e hijos CA	Mokafé gourmet	- Bebidas saborizadas
Nabisco de Venezuela	Royal, Nabisco	- Decoraciones - Postres - Galletas rellenas
Alfonzo Rivas & Cía	McCormick, Maizoritos,	- Decoraciones
Industrias del Maíz CA	Flips, Tris-tras	- Cereales saborizados - Bebidas achocolatadas
Alimentos Heinz	Sonrissa	- Postres
Unilever Andina SA	Tío Rico	- Postres
Productos Efe CA	Efe	- Postres
Alimentos La Lombarda	La Lombarda	- Panadería-dulcería
Once Once CA	Once-Once	- Panadería-dulcería
Bimbo de Venezuela	Marinela	- Panadería-dulcería
Pancentral	Pancentral	- Panadería-dulcería
Sucesora de José Puig	Galletas Puig	- Galletas rellenas
Industrias Alimenticias Noel de Vzla.	Noel	- Galletas rellenas

Industrias	Marcas	Segmentos seleccionados
Danibisk CA	Danibisk	- Galletas rellenas
Alimentos Pos3 CA	Chocochitas	- Galletas rellenas
Industrias Alimenticias Italia	Taky	- Galletas rellenas
Galletera Carabobo	Galletera Carabobo	- Galletas rellenas
Alimentos Le Biscuit	Le Biscuit	- Galletas rellenas
Industrias Amapola	Choco-top	- Galletas rellenas
Alimentos Kellogs SA	Kellogs	- Cereales saborizados

Finalmente dentro de esta actividad transformadora, en la región de Barlovento se ha ido desarrollando en el transcurso del año 2000/01 un incipiente conjunto de fabricación «intermedia», donde se combina la obtención de licor de cacao y la elaboración de chocolate de taza. La capacidad de producción de estas plantas está estimada en 500 kg. diarios.

Estas unidades, conocidas como “chocolateras” o “unidades de procesamiento”, son conducidas por habitantes locales seleccionados, habiendo sido promovidas por la Corporación de Desarrollo Agrícola del Estado Miranda (CORDAMI) y la ONG italiana CESVI. Sin embargo resulta aún prematuro apreciar el impacto local de estas iniciativas, así como el desempeño gerencial alcanzado.

Por último, en las zonas productoras de cacao, muchos de sus pobladores procesan artesanalmente el cacao fundamentalmente para el consumo familiar, bajo la forma de “bola de cacao”. En este sentido, vale la pena destacar una experiencia local de procesamiento de cacao, localizada en Caucagua, cuyo mérito reside en la «tecnificación» alcanzada desde una perspectiva artesanal. Se trata de la unidad denominada “Procesadora de Cacao Mikidana SRL”, cuyas tabletas de chocolate son comercializadas bajo la marca “Cacao barloventeño”.

- Artesanado chocolatero

Constituye un segmento sumamente especializado y poco numeroso, orientado hacia la bombonería fina y el chocolate de calidad. Está dirigido a un consumo de naturaleza exclusiva, que quiere deleitarse saboreando un producto refinado y cuidadosamente elaborado. Al ser una actividad donde la calidad prevalece sobre el precio como factor diferenciador, se localiza fundamentalmente en las grandes ciudades donde existen sectores poblacionales con suficiente poder de compra.

En Caracas, se identificaron los siguientes establecimientos: Chocolatería La Praline, Esquisiteces Mozart, Esquisiteces Opera, Chocolates St. Moritz, Chocolates Krön, Chocolate, Esquisiteces La Confitería. La gran mayoría de estos negocios son abastecidos de chocolate por la industria nacional Chocolates El Rey, y en algunos casos como La Praline, el chocolate adquirido ha sido fabricado de acuerdo a sus indicaciones.

Dentro de esta categoría podrían considerarse adicionalmente, algunas selectas pastelerías donde el chocolate forma parte de algunas de sus preparaciones o de sus dulces. Entre ellas, se destacan Pastelería Ducal, Confitería y pastelería Suiza, Panadería y Pastelería St. Honoré, Café Gourmet y Esquisiteces Opera. Algunas de estas unidades combinan la chocolatería, la pastelería fina y la esquisita panadería.

- La apertura comercial, iniciada en 1991, permitió la entrada de chocolates importados generando una fuerte competencia con la industria nacional. Las consecuencias han sido muy diversas según el tipo de industria, sus dimensiones y su posición en el mercado, obligándolas a adoptar nuevas estrategias de mercado o a desaparecer. Desde esta perspectiva, se delínean varias aproximaciones:

- Estrategia de crecimiento y de dominio del mercado, cuyo ejemplo más elocuente es la multinacional Nestlé. Esta firma ha centrado su labor en torno a los productos de consumo masivo, reposicionando sus marcas, absorbiendo a empresas nacionales más pequeñas (caso de Savoy), segmentando el mercado masivo, haciendo uso de la integración entre los países andinos e intercambiando productos con filiales de otros países, varias de ellos de la Comunidad Andina de Naciones.
- Estrategia de diversificación de cartera, cuya ilustración más evidente es Chocolates El Rey. Los segmentos a través de los cuales se observa el desempeño de esta empresa sugieren que ella ha tratado de ampliar su oferta de productos hacia distintos tipos de clientes, basados en las cualidades del cacao «Criollo» y en el recuerdo que el venezolano tiene para con este rubro de amplias tradiciones. A partir de la histórica posición que el país tuvo en otras época ha tratado de incursionar y avanzar en el mercado internacional.
- Estrategia selectiva en la búsqueda de específicos nichos de mercado, la cual es preferentemente utilizada por las empresas más pequeñas que no tienen la posibilidad de penetrar el mercado masivamente. Los Chocolates St. Moritz son un ejemplo de este tipo; partieron desde la bombonería lo cual les permitió ser conocidos en el mercado, para luego dirigirse hacia aquellos negocios, de modestas

proporciones, vinculados con la dulcería y postres para convertirse en sus proveedores de insumos de chocolate

- Otros, simplemente intentan sobrevivir tratando de colocar sus tradicionales productos en negocios de menor tamaño y en circuitos más autónomos e independientes de las tradicionales cadenas de supermercados (panaderías, locales de ventas diversas, negocios de venta de regalos, etc.).

2.3.- REQUISITOS DE CALIDAD ESTABLECIDOS PARA LOS PRODUCTOS SEMI-PROCESADOS Y TERMINADOS

- La Comisión Venezolana de Normas Industriales, COVENIN, (actualmente conocida como Fondonorma) ha establecido varios requisitos a satisfacer para los productos semi-procesados -licor de cacao, manteca de cacao y cacao en polvo- para que puedan ser considerados aptos para la elaboración de alimentos para el consumo humano:

Licor de cacao natural ⁷³

- El licor de cacao natural (o pasta o masa de cacao natural) es el producto obtenido mediante la molienda de semillas de cacao tostadas, desprovista de sus tegumentos, embriones y otras impurezas, el cual puede convertirse en licor de cacao tratado si se le agregan agentes alcalinizantes (carbonato de amonio, hidróxido de amonio, carbonato de calcio, carbonato de magnesio, carbonato de potasio, entre otros, en una cantidad no mayor de 5 m/m) y/o acidificantes (ácido cítrico y ácido tartárico en una cantidad no mayor de 0,5% y ácido fosfórico en una proporción no mayor de 0,25% m/m) y/o emulsificantes (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos en 1,5% máximo, lecitina en un 1%, sales amónicas de ácidos fosfatídicos máximo en un 0,7%, etc.).

- Requisitos físico-químicos y microbiológicos para el licor de cacao natural(cf. cuadro N° II-1):

CUADRO N° II-1
REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS DEL LICOR DE CACAO SEGÚN COVENIN

FÍSICO-QUÍMICOS		
Características	Requisitos	Método de ensayo
- Grasa (%)	47,0	Covenin 1.340
- pH min	4,5	Covenin 1.315
- Humedad (% máx.)	2,0	Covenin 374
- Almidón proveniente del cacao (% máx.)	9,0	Covenin 376
- Fibra cruda (% máx.)	6,6	Covenin 430
- Cenizas (% máx.)	6,6	Covenin 429
- Finura (% min.) Tamiz COVENIN N° 200	99,0	Covenin 1.604
- Materias extrañas:		
• Insectos enteros	0,0	Covenin 1.372
• Pelos de roedores o humanos/100 g. máx.	2,0	
• Fragmentos insectos/100 g.máx.	60,0	
• Larvas	0,0	

CUADRO N° II-1 (cont.)
REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS DEL LICOR DE CACAO SEGÚN COVENIN

MICROBIOLÓGICOS		
Requisitos	Límites máx.	Método de ensayo
- Aerobios mesófilos gérmenes/g.	10 ³	Covenin 902-78
- Hongos y levaduras gérmenes/g.	10 ³	Covenin 1337-78
- Coliformes gérmenes/g.	10	Covenin 1086-77
- Escherichia coli gérmenes/g.	negativo	Covenin 1104-77
- Salmonella gérmenes/25 g	negativo	Covenin 1291-79

Fuente: COVENIN, Norma venezolana COVENIN N° 1.480-87. Licor de cacao

⁷³ MINISTERIO DE FOMENTO y MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRÍA.- Norma venezolana N° 1.480. Licor de cacao.- Caracas, 1987, y L. QUINTERO.- El circuito del cacao ... , op. cit., pp. 92-93.

Manteca de cacao ⁷⁴

- La manteca de cacao es la grasa obtenida a partir del cacao en grano, cacao sin cáscara ni germen, cacao en pasta, para ser utilizada en la fabricación de chocolates y otros productos de cacao. Ella también puede obtenerse a partir del prensado de la masa o pasta de cacao.
- Requisitos para la manteca de cacao(cf. cuadro N° II-2):

CUADRO N° II-2
REQUISITOS DE IDENTIDAD, DE CALIDAD Y MICROBIOLÓGICOS DE LA MANTECA DE CACAO
SEGÚN COVENIN

IDENTIDAD			
Características	Mínimo	Máximo	Método de ensayo
- Índice de refracción a 40° C	1.456	1.458	Covenin 702
- Punto de fusión (° C)	28°	35°	Covenin 1.727
- Índice de yodo (WIJS)	33	40	Covenin 324
- Índice de saponificación	188	200	Covenin 323

CALIDAD			MICROBIOLÓGICOS		
Características	Requisito	Método de ensayo	Características	Límites máx.	Método de ensayo
- Acidez; % máx. como ácido oleico	1,5	Covenin 325	- Aerobios mesófilos gérmenes/g.	100	Covenin 902
- Índice de peróxido en meq Oxígeno/kg máx.	3,0	Covenin 508	- Hongos y levaduras gérmenes/g.	50	Covenin 10: 3-001
- Materias extrañas (insectos larvas, arácnidos, huevos, pelos)	Ausencia	Covenin 1.372	- Coliformes gérmenes/g.	Negativo	Covenin 1.086
			- Escherichia coli gérmenes/g.	Negativo	Covenin 1.104
			- Salmonella gérmenes/25 gr	Negativo	Covenin 1.291

Fuente: COVENIN, Norma venezolana COVENIN N° 1.397-87. Manteca de cacao

Cacao en polvo ⁷⁵

- La torta de cacao natural es el producto resultante después de la separación de la manteca, por presión del licor de cacao (masa o pasta de cacao), siendo el cacao en polvo natural el producto obtenido de la pulverización de la torta.
- Requisitos físico-químicos y microbiológicos para el cacao en polvo (cf. cuadro N° II-3):

CUADRO N° II-3
REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS DEL CACAO EN POLVO SEGÚN COVENIN

FÍSICO-QUÍMICOS			
Requisitos	Mínimo	Máximo	Método de ensayo
- Grasa (%)	8,0	--	Covenin 1.340
- pH	4,5	6,0	Covenin 1.315
- Humedad (%)	--	6,0%	Covenin 374
- Fibra cruda (%)	--	1,5%	Covenin 430
- Cenizas (%)	--	8,0%	Covenin 429
- Materias extrañas:			
• Larvas de insectos	0,0	0,0	Covenin 1.372
• Insectos enteros	0,0	0,0	
• Pelos de roedores o humanos/100 g. máx.	--	2,0	

⁷⁴ MIN. FOMENTO y MAC.- Norma venezolana N° 1.397. Manteca de cacao.- Caracas, 1987, y L. QUINTERO.- El circuito del cacao ... , op. cit., pp. 93-94.

⁷⁵ MIN. FOMENTO y MAC.- Norma venezolana N° 1.479. Cacao en polvo.- Caracas, 1979, y L. QUINTERO.- El circuito del cacao ... , op. cit., pp. 94-95.

• Fragmentos de insectos/100 g. máx.	--	60,0	
--------------------------------------	----	------	--

MICROBIOLÓGICOS		
Características	Límites máx.	Método de ensayo
- Aerobios mesófilos gérmenes/g.	10 ³	Covenin 902-78
- Hongos y levaduras gérmenes/g.	10 ³	Covenin 1337-78
- Coliformes gérmenes/g.	10	Covenin 1086-77
- Escherichia coli gérmenes/g.	negativo	Covenin 1104-77
- Salmonella gérmenes/25 g	negativo	Covenin 1291-79

Fuente: COVENIN, Norma venezolana COVENIN N° 1.479-79. Cacao en polvo

- De acuerdo con COVENIN, los chocolates son la pasta preparada a partir del licor de cacao (masa o pasta de cacao), manteca de cacao con o sin azúcar y con o sin aditivos alimentarios. Estos alimentos se clasifican según el tipo de consumo para el cual sean destinados, a saber: chocolate para consumo en taza, chocolate para consumo directo y chocolate para cobertura.⁷⁶

- El chocolate para consumo en taza es el producto obtenido de la mezcla de licor de cacao con adición de azúcar, manteca de cacao, emulsificantes y saborizantes presentado en forma de tabletas o en polvo.
- El chocolate para consumo directo es el producto resultante de la mezcla de licor de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsificantes, adicionado o no de leche entera o descremada, sólidos de leche (no provenientes del suero de la leche) y otros ingredientes como nueces mixtas, frutas, cereales, cremas, licores y jarabes. Este tipo de chocolate se presenta en forma de tabletas, bombones y productos de confitería. Se distinguen:

✓ Chocolates rellenos hasta un 40% en peso de:

- = cremas
- = jarabes
- = licores
- = frutas solas o en combinación
- = caramelo o turrón

✓ Chocolates adicionados con:

- = frutas solas o en combinación, hasta un 40% en peso
- = nueces solas o en combinación, hasta un 15% en peso
- = cereales solos o en combinación, hasta un 7% en peso

Se presentan en forma de bombones, barras, granulados, en escamas y confites

✓ Chocolates con leche

Se obtiene de la mezcla de licor de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsificantes, saborizantes, leche entera o descremada o sólidos de leche (no provenientes del suero de la leche), presentándose bajo la forma de tabletas, barras, granulados y escamas.

✓ Chocolate blanco

Obtenido a partir de la mezcla de azúcar, emulsificantes y saborizantes en la cual los sólidos de cacao son aportados sólo por la manteca de cacao y además se adiciona leche entera o descremada o sólidos de leche (no provenientes del suero de la leche). Se presenta bajo la forma de tabletas.

- El chocolate para cobertura es el producto resultante de la mezcla de licor de cacao, manteca de cacao, emulsificantes, con o sin adición de leche entera o descremada o sólidos de leche (no provenientes del suero de la leche), adicionado o no de manteca vegetal. Se distinguen los siguientes tipos:

✓ Cobertura dulce (oscuro)

Es el producto obtenido de la mezcla de licor de cacao, manteca de cacao, emulsificantes, sin la adición de leche y con la adición de azúcar hasta un 60%.

✓ Cobertura amarga (oscuro)

A diferencia de la anterior, la cantidad de azúcar añadida puede llegar hasta un 40%.

⁷⁶ MIN. FOMENTO y MAC.- Norma venezolana N° 52. Chocolate. Caracas, 1983, y L. QUINTERO.- El circuito del cacao ... , op. cit., pp. 96-101.

√ Cobertura con leche

Contiene leche entera o descremada o sólidos de leche (no provenientes del suero de la leche), licor de cacao, manteca de cacao, emulsificantes y azúcar

- Requisitos exigidos para los distintos tipos de chocolate(cf. cuadro N° II-4):

CUADRO N° II-4
REQUISITOS DE IDENTIDAD EN LOS CHOCOLATES SEGÚN COVENIN

Tipos de chocolates		Sólidos no grasos de cacao	Manteca de cacao	Sólidos totales de cacao	Sólidos no grasos de leche	Grasa de leche	Azúcar	Manteca vegetal
		% mínimo					% máximo	
Consumo en taza	tabletas	15,0%	22,0%	37,0%	--	--	60,0%	--
	polvo	30,0%	10,0%	40,0%	--	--	68,0%	--
Consumo Directo	chocolate	10,0%	22,0%	32,0%	--	--	60,0%	--
	con leche	3,7%	--	--	14,0%	3,5%	55,0%	--
	blanco	--	22,0%	--	15,0%	5,0%	55,0%	--
Para Cobertura	c. dulce	8,0%	24,0%	32,0%	--	--	60,0%	25,0%
	c. amarga	20,0%	24,0%	44,0%	--	--	40,0%	25,0%
	con leche	8,0%	24,0%	32,0%	10,5%	3,5%	55,0%	25,0%

Fuente: COVENIN, Norma venezolana COVENIN N° 52-83. Chocolates

2.4.- APROXIMACIÓN AL VALOR AGREGADO DEL CHOCOLATE

- En un intento por ilustrar la heterogeneidad y competencia de la industria chocolatera nacional y extranjera, en el cuadro siguiente se comparan distintos tipos de chocolates de diverso origen con relación a un chocolate de base, de buena calidad, como es El Rey, el cual contiene un 41% de cacao ("Caoba").

En primer lugar, los chocolates nacionales en tableta (El Rey y Nestlé) son de ordinario menos costosos, con pequeñas variaciones entre ellos, desde 0,97 a 1,27. Las diferencias entre ellos debe reflejar el tipo de cacao empleado y la naturaleza del relleno. En el caso de Nestlé, probablemente, debe utilizar una mezcla de chocolate menos fina que la de El Rey.

CUADRO N° II-5
COMPARACIÓN DE PRECIOS DE DISTINTOS TIPOS DE CHOCOLATE, NACIONALES E IMPORTADOS

Tipos de chocolates		Presentación comercial		Cálculos en Bs/kgs			
Procedencia	características	peso (gr)	valor (Bs) (incl. IVA)	Bs/kg	Bs redondeados	relación	valor en \$ 740 Bs/\$
CHOCOLATE CON LECHE EN TABLETA							
Nacional	Chocolate El Rey (Carenero Superior)	1,000	8.850	8.850	8.800	1,00	11,89
	Nestlé edic. especial	0,070	600	8.571	8500	0,97	11,49
Importado	Valor - España	0,500	3.295	6.590	6.500	0,74	8,78
	Cadbury - Argentina	0,150	2.030	13.533	13.500	1,53	18,24
	Simón Coll - España	0,200	2.800	14.000	14.000	1,59	18,92
CHOCOLATE RELLENO CON AVELLANAS EN TABLETA							
Nacional	Nestlé	0,160	1.800	11.250	11.200	1,27	15,14
Importado	Costa - Chile	0,250	2.910	11.640	11.600	1,32	15,68
	Cote d'Or - Bélgica	0,200	3.820	19.100	19.100	2,17	25,81
BOMBONES DE CHOCOLATE							
Nacional	Milano	0,100	1.075	10.750	10.700	1,22	14,46
	Chocolat. La Praline	1,000	20.000	20.000	20.000	2,27	27,03
	Esquisiteses Mozart	1,000	28.000	28.000	28.000	3,18	37,84
Importado	Costa - Chile (leche)	0,306	2.960	9.673	9.600	1,09	12,97
	Perugina - Baci	0,143	1.921	13.434	13.400	1,52	18,11
	Valor España (leche)	0,165	4.260	25.939	25.900	2,94	35,00
	Ferrero - avellana	0,300	9.546	31.820	31.800	3,61	42,97

Fuente: Cálculos propios

En segundo lugar, los chocolates importados en tableta presentan una mayor variabilidad en sus precios, posiblemente influenciados por la procedencia y la marca; el chocolate español (S.Coll) y el chileno (Costa) tienden a ser más económicos, mientras que el europeo (Cote d'Or) es casi el doble a los dos anteriores. Destaca que uno de ellos, de origen español (Valor), tiene un precio competitivo en comparación con los chocolates nacionales.

Posiblemente, además de la procedencia y de la marca, la trayectoria industrial debe influir en las diferencias de precios.

En cuanto a los bombones, las diferencias son realmente notables sin importar la procedencia. El precio ya no constituye el factor diferenciador puesto que el cliente lo que está buscando es calidad. Dicho precio expresa también la particularidad de esta fabricación, generalmente con un alto contenido «artesanal».

3.- LA OFERTA NACIONAL DE CHOCOLATE Y SUS PRODUCTOS DERIVADOS ⁷⁷

- Al examinar la naturaleza de la oferta nacional de alimentos a base de cacao, tenemos que de los 385 alimentos inventariados, el 56% proviene del exterior mientras el 46% es de fabricación nacional. Estos valores ilustran la importante presencia internacional que la apertura comercial ha generado desde 1991. (cf. cuadro N° II-6)

Esta oferta se caracteriza, además, por un notable dinamismo que se manifiesta a través de la aparición de nuevos productos, de nuevas presentaciones y remozamientos de los empaques, con el propósito de captar la atención del consumidor. Este dinamismo se manifiesta con especial fuerza a nivel de los productos importados y de las multinacionales que operan en el país (Nestlé, Parmalat, Nabisco y Kellogs).

De la observación de la «canasta de productos» ofertada por estas empresas transnacionales, se deducen las siguientes estrategias:

- Intercambios de productos en el seno de una misma firma a partir de sus filiales, localizadas en diferentes países. Al parecer, estos intercambios se realizan desde una perspectiva de complementariedad, donde cada uno provee lo que el otro no tiene o fabrica, tal como se aprecia con Nestlé y Parmalat.
- Aprovechamiento de los convenios o acuerdos regionales de integración, haciendo uso de las medidas particulares que en materia de comercio intra-regional se han establecido, lo cual les permite reforzar su posición en el mercado, cuyos ejemplos más evidentes son Kellogs y Nabisco.
- Si bien los productos ofrecidos por las bomboneras finas de Caracas, del tipo La Praline o Mozart, han sido considerados en este estudio, ellos no forman parte del inventario en referencia ya que este segmento de mercado reviste de características muy particulares; por un lado, está orientado hacia un público exigente y de mayor capacidad adquisitiva. Y, por otro lado, funciona independientemente al resto de los alimentos a base de chocolate. Este segmento se ubica, tal como ya se ha mencionado en la sección anterior, a nivel del artesanado chocolatero.
- Se identifican 12 segmentos de mercado donde el chocolate y sus derivados tienen presencia, a saber: (cf. cuadro N° II-6)
 - Propiamente chocolateros:
 - = Chocolate de taza, uno de los consumos más tradicionales del chocolate
 - = Golosinas de chocolate, orientadas hacia el consumo masivo, de naturaleza recreativa e impulsivo
 - = Bombonería destinada a un consumo festivo o de celebración
 - = Pasta para untar, del tipo "Nucita" o "Nutella", dirigida fundamentalmente hacia la población infantil
 - = Decoraciones de chocolate, compuesta por productos de naturaleza complementaria con otro tipo de alimentos, que se ubican principalmente en el consumo festivo o de celebración (postres, tortas)
 - En competencia con industrias provenientes de otras áreas alimentarias:
 - = Bebidas achocolatadas en sus diversas formas, instantáneas o refrigeradas
 - = Galletería o galletas rellenas
 - = Bebidas aromatizadas
 - = Cereales saborizados
 - = Postres de diverso tipo, naturales o refrigerados

⁷⁷ La información y análisis contenidos en esta sección provienen de la observación y del acopio del listado de alimentos a base de cacao realizado con ocasión de este estudio. Ello ha permitido una mejor comprensión de la estructura industrial que accede al mercado, así como los canales de comercialización a través de los cuales se ubican los distintos alimentos en consideración.

- = Panadería-dulcería
- = Bebidas alcohólicas

Se constata, además, el surgimiento progresivo de una “línea dietética” la cual abarca varios de los segmentos anteriores (chocolate de taza, golosinas de chocolate, bebidas achocolatadas, galletería y postres de diverso tipo). Estos productos son fundamentalmente abastecidos a través de empresas extranjeras.

Los productos importados se concentran en los segmentos de mercado de golosinas de chocolate, galletería y bombonería. En algunos casos, la afluencia y presencia de algunas marcas de productos importados varía en el transcurso del tiempo, bien porque desaparecen o porque su suministro es intermitente. Este comportamiento pareciera depender principalmente de la naturaleza del importador, de las facilidades o dificultades de la propia actividad importadora, y de su estabilidad y permanencia en el mercado.

- La oferta nacional de alimentos a base de cacao se realiza a través de diferentes canales, entre los cuales se destacan los siguientes:
 - Supermercados independientes y afiliados en cadenas
 - Expendios medianos y pequeños de alimentos, del tipo bodegas o los clásicos «chinos»
 - Tiendas, de diverso tipo o de ocasión, con propósitos no alimentarios pero que disponen de una sección de golosinas, como mecanismo de atracción de clientes
 - Tiendas de delicatesses alimentarias
 - Panaderías y pastelerías
 - Kioskos callejeros de «consumo impulsivo»
 - Ventas ambulantes

A continuación se indican los canales de comercialización más comúnmente utilizados según el segmento de mercado y las marcas. De su análisis es posible deducir las estrategias de mercado que cada firma trata de llevar a cabo, tal como se expuso al final de la sección anterior.

Segmento de mercado	Marcas	Canal de comercialización
Chocolate de taza	La India, Krön, St. Moritz, El Rey, Nestlé-Savoy, Corona	- Cadenas de supermercados
	Marcas importadas	- Supermercados independientes
	Corona, Nestlé-Savoy	- Cadenas de supermercados
	Nestlé-Savoy	- Tienda de delicatesses
	La Mucuy, Los Capachos, Chocolate Mérida	- Bodegas
Golosinas de chocolate	La India, El Rey, Nestlé-Savoy, Nestlé, La Marcona	- Panaderías
	Marcas importadas	- Tiendas de delicatesses
	La India, Nestlé-Savoy, Nestlé	- Cadenas de supermercados
	Nestlé-Savoy, Nestlé	- Supermercados independientes
	La Marcona	- Cadenas de supermercados
Bombonería	Nestlé, marcas importadas	- Tienda de delicatesses
	Krön, La Marcona	- Cadenas de supermercados
Pasta para untar	Nucita, Ovomaltina	- Supermercados independientes
	Marcas importadas	- Bodegas
		- Panaderías
		- Kioskos
		- Cadenas de supermercados
		- Tiendas de delicatesses

Segmento de mercado	Marcas	Canal de comercialización
Decoraciones de chocolate	St, Moritz, El Rey, Mc Laws, Mc	- Cadenas de supermercados
	Cormick, marcas importadas	- Supermercados independientes

	St. Moritz	- Tienda de delicatesses
Bebidas achocolatadas	La India, Nestlé-Savoy, Nesquik, Taco, ChocoLoco, Kresty, ChocoMan, Chocolisto, Mi Nono, Tris-tras, Hecadi, Nucicao, Ovomaltina, Sustagen, Wampole, FrescAvena Quaker, Mi Vaca, LecheCao, FixMix, ChocoNico, Anchor, ZuliChoco	- Cadenas de supermercados - Supermercados independientes - Bodegas
	RicoMalt, ChocoCarabobo, Mi Vaca	- Panaderías
Galletas rellenas	St. Moritz, Nabisco, La Rosa, Pirulín, Noel, Danibisk, Chocochitas, Taky, Le Biscuit, Choco-Top, Galletas Puig, Galletera Carabobo	- Cadenas de supermercados - Supermercados independientes - Bodegas
	Marcas importadas	- Cadenas de supermercados - Tiendas de delicatesses
	Nabisco, Noel, La Rosa, Pirulín	- Panaderías
Bebidas aromatizadas	Fama de América, El Peñón, Anzoátegui, Mokacafé gourmet, La Hacienda, Nescafé	- Cadenas de supermercados - Panaderías
Cereales saborizados	Maizoritos, Flips, Kellogs, marcas importadas	- Cadenas de supermercados - Supermercados independientes
Postres	Parmalat, Royal, Tío Rico, Efe, Sonrissa, marcas importadas	- Cadenas de supermercados - Supermercados independientes
	Tío Rico, Efe	- Panaderías - Venta ambulante
Panadería-dulcería	La Lombarda, Once-Once, Marinela, Pancentral	- Cadenas de supermercados - Supermercados independientes
	Once-Once, Marinela	- Panaderías - Kioskos
Bebidas alcohólicas	Marcas importadas	- Cadenas de supermercados

CUADRO N° II-6: APROXIMACIÓN A LA OFERTA NACIONAL DE ALIMENTOS A BASE DE CACAO SEGÚN SU ORIGEN

Segmento de Mercado	Productos nacionales				Productos importados			
	Industrias chocolateras	Nº alim	Industrias NO chocolateras	Nº alim	Industrias chocolateras	Nº alim	Industrias NO chocolateras	Nº alim
Golosinas de chocolate	- Fiesta CA - Chocolates Krön CA - Chocolates St. Moritz CA - Nestlé Venezuela SA - Chocolates El Rey - Molina y Cía	3 8 5 16 6 3	--		- Cavalier NV - Kraft Jacobs Suchard - Nestlé (varios países) - Cadbury (varios países) - Lindt & Sprüngli - Stollwerck - Berbury España SL - Chocolates Valor SA - Chocolates Simón Coll - Mars Inc. - Hershey Foods Corp. - HB Reese Candy Co. - Simply Lite Foods Corp. - Ferrero Argentina SA - Empresas Carozzi SA - Colombina SA - Comestibles La Rosa SA	4 18 5 4 2 2 1 5 1 8 11 1 2 1 4 1 1	--	
	6 empresas	41			17 empresas	71		
Chocolate de taza	- Fiesta CA - Chocolates Krön CA - Chocolates St. Moritz CA - Nestlé Venezuela SA - Chocolates El Rey - Ind. Regional del Choc. - Chocolates La Mucuy - Ind. Nac. de Chocolate Los Capachos	5 1 1 2 4 1 1 1	--		- Ghirardelli Chocolate Co. - Chocolates Valor SA - Compañía Nac. Choco-ate	1 3 1	--	
	9 empresas	16			3 empresas	5		
Bombonería	- Chocolates Krön CA - Nestlé Venezuela SA - Molina y Cía.	8 1 4	--		- Chocolaterie Guylian - Nestlé Italiana SpA - Paul Reber GmbH & Co - Chocolates Valor SA - Ferrero SpA - Pernigotti SpA - Bala Boavitense SA - Empresas Carozzi SA - Ind. Alimentos Dos en Uno - Dulces de Colombia SA	1 1 2 8 2 2 1 1 1 2	--	
	3 empresas	13			10 empresas	21		

CUADRO N° II-6 (cont.): APROXIMACIÓN A LA OFERTA NACIONAL DE ALIMENTOS A BASE DE CACAO SEGÚN SU ORIGEN

Segmento de Mercado	Productos nacionales				Productos importados			
	Industrias chocolateras	Nº alim	Industrias NO chocolateras	Nº alim	Industrias chocolateras	Nº alim	Industrias NO chocolateras	Nº alim

Pasta para untar	- Nucita Venezolana CA - Novartis Nutrition de Vzla.	2 1	--		- Wilhelm Reuss Gmbh - Ferrero SpA - Nutkao SRL	4 2 1	--	
	2 empresas	3			3 empresas	7		
Decoraciones de chocolate	- Chocolates St. Moritz CA - Chocolates El Rey - Ind.Alimenticias McLaws	2 2 2	- Nabisco de Venezuela CA - Alfonzo Rivas & Cía.	1 1	- Chocolates Valor SA - Hershey Foods Corp. - The Kroger Co.	1 7 1	- The Pillsbury Co.	1
	3 empresas	6	2 empresas	2	3 empresas	9	1 empresa	1
Bebidas achocolatadas	- Fiesta CA - Nestlé Venezuela SA - Chocolates El Rey - Mavesa SA - Inversiones Grenaly CA - Laboratorios F. Pons CA - Nucita Venezolana CA - Gerber de Venezuela CA - Chocolates Carbonero - Ind.Alimenticias McLaws	1 2 3 3 1 1 1 1 1 1	- Alfonzo Rivas & Cía - Lumalac CA - Mead Johnson de Vzla. - Ponce & Benzo - Productos Quaker CA - Empalact CA - Indulac-Parmalat - Zuly Milk CA - Ind. Lácteas Carabobo - Cadipro Milk Products CA	1 1 1 1 1 2 2 1 1 2	- Wilhelm Reuss Gmbh - Hershey Foods Corp. - Compañía Nac Chocolate - Negusa Corp SA	1 4 1 1	- Belle Holandaise - Alpina Productos Aliment. - Mead Johnson de México	1 1 1
	10 empresas	15	10 empresas	13	4 empresas	7	3 empresas	3
Galletas rellenas	- Chocolates St. Moritz CA - Nestlé Venezuela SA - Nucita Venezolana CA	1 5 3	- Nabisco de Venezuela CA - Sucosora de J. Puig & C. - Ind. Alimenticias Noel SA - Danibisk CA - Alimentos Pos3 CA - Ind. Alimenticias Italia CA - Galletera Carabobo - Alimentos Le Biscuit CA - Industrias Amapola CA	5 6 3 8 1 1 3 3 1	- Nestlé de Colombia SA - Comestibles La Rosa SA - Cadbury Ireland Ltd - Simply Lite Foods Corp. - Empresas Carozzi SA	2 2 1 2 3	- Bahlsen - Soc. Europea de Galletas - Lu - Pan Ducale - A. Loacker AG SpA - Ciabor - Barilla Alimentaria SpA - Parmalat SpA - Ind. Dolciaria il Castello - Balocco SpA - Pepperidge Farm Inc. - Bauducco & Cía Ltda. - Industrias Ambrosoli SA - Compañía Galletas Noel - Procacao SA	5 1 2 1 4 1 5 2 1 1 4 11 1 4 1
	3 empresas	9	9 empresas	31	5 empresas	10	15 empresas	44
Bebidas aromatizadas	- Nestlé Venezuela SA	1	- Café Fama de América - Procafé de Venezuela CA - Café La Hacienda - Café Anzoátegui CA - Torrefactora Moreno / hijos	1 1 1 1 1	--		--	
	1 empresa	1	5 empresas	5				

CUADRO N° II-6 (cont.): APROXIMACIÓN A LA OFERTA NACIONAL DE ALIMENTOS A BASE DE CACAO SEGÚN SU ORIGEN

Segmento de Mercado	Productos nacionales				Productos importados			
	Industrias chocolateras	Nº alim	Industrias NO chocolateras	Nº alim	Industrias chocolateras	Nº alim	Industrias NO chocolateras	Nº alim
Cereales saborizados	--		- Industrias del Maíz - Alimentos Kellogs SA	3 3	--		- C.Hahne Mühlenwerke - H & J Brügge - Pandal SRL - Kraft Foods Inc.	1 1 1 1

							- Flemming Companies Inc.	1
							- Kellogs (varios países)	2
							- CPW México SRL	1
			2 empresas	6			7 empresas	8
Postres	--		- Parmalat	1	--		- Leche Pascual SA	1
			- Nabisco de Venezuela CA	2			- Häagen-Dazs	1
			- Alimentos Heinz CA	1			- The Pillsbury Co.	3
			- Unilever Andina SA	2			- Continental Mills	1
			- Productos Efe SA	2			- Hunt-Wesson Inc.	4
							- Pepperidge Farm Inc.	1
							- Wells	1
							- Alimentos Wasil CA	1
							- Nabisco Royal (v.países)	2
			5 empresas	8			9 empresas	15
Panadería-dulcería	--		- Alimentos La Lombarda	1	--		- Freddi Dolciaria SRL	2
			- Once-Once CA	1			- Paluani SpA	1
			- Bimbo de Venezuela CA	6			- Balconi SpA	1
			- Pancentral CA	2				
			4 empresas	10			3 empresas	4
Bebidas alcohólicas	--		--		--		- Ets Bardinet	1
							- R. Carmichael & Sons	1
							2 empresas	2

12 segmentos	17 empresas	104	33 empresas	75	32 empresas	130	38 empresas	77	
50 empresas nacionales				179 46%	70 empresas extranjeras				207 54%

Fuente: Elaboración propia a partir del cuadro N° A-9 en anexo

4.- PROBLEMÁTICA DE LA TRANSFORMACIÓN DEL CACAO Y PROPUESTAS ESPECÍFICAS

4.1.- PROBLEMÁTICA DE LA TRANSFORMACIÓN DEL CACAO

- Aparte de las instalaciones de beneficio, diseminadas en los diversos caseríos, más la unidad semi-industrial de La Concepción y la unidad industrial de INCASUCA, la presencia industrial vinculada con el chocolate en Barlovento es muy precaria; a lo más la industria Bimbo de Venezuela, ubicada en Caucagua, que podría necesitar algunos de los productos semi-procesados (licor o polvo de cacao) para algunos de sus productos.

No obstante, al ser el beneficio el inicio del proceso de transformación del grano de cacao en chocolate, y constituir una etapa fundamental en la valoración y realze del chocolate, el abordaje de su problemática es fundamental para el mejor desempeño del circuito:

- La unidad de beneficio

- = Rusticidad y precariedad en los procesos de fermentación, bien sea porque no se disponen de instalaciones o equipos apropiados o por comodidad del productor. Muchas veces, los procesos de secado del cacao son también bastante deficientes al utilizar espacios y superficies inadecuadas, como son las orillas de las vías asfaltadas, afectando la calidad del producto.
- = Deterioro, y abandono en algunos casos, de los antiguos patios de secados existentes en numerosos caseríos. Otros, simplemente carecen de ellos. También ocurre que la ubicación de las instalaciones no resulta lo más apropiada ya que exige un importante esfuerzo del productor para el traslado del cacao.
- = Nula o escasa existencia de dispositivos de protección del cacao contra las lluvias y otras inclemencias de la naturaleza, de allí que las pérdidas de producto por malas condiciones en su resguardo son a veces apreciables. A ello se añade, las deficientes condiciones en que se realiza el almacenamiento.
- = Heterogeneidad de los tipos de cacao que impide homogeneizar los tratamientos necesarios.

- La población que realiza el beneficio

- = Existencia de diversidad de criterios en cuanto a los procedimientos a utilizar en la realización de la fermentación y del secado.
- = Negligencia de los productores o falta de esmero en la labor a realizar. Al no ser ésta última remunerada apropiadamente, se incrementa la desmotivación por una tarea bien hecha. En otras ocasiones, las necesidades económicas del productor lo impulsan a vender rápidamente el cacao disponible, en desmedro de la calidad mediante un deficiente manejo post-cosecha.
- = Al estar los procesos de cooperación y solidaridad basados en lazos de vecindad y/o de consanguinidad, las instalaciones existentes son, muchas veces, utilizadas con este mismo criterio, de forma tal que pueden haber sectores en una comunidad que carecen de instalaciones para el beneficio simplemente por razones de enemistad y de confrontación intra-comunitaria.

- El marco institucional vinculado con el beneficio

- = Si bien en la época de FONCACAO se realizaron algunas acciones en esta dirección, pareciera que en la actualidad no se vislumbran acciones articuladas de los poderes públicos que vayan más allá de los aspectos constructivos, y que permitan mejorar los conocimientos de quienes realizan el beneficio y las calidades de los procesos correspondientes.
- = Ausencia de incentivos en función de la calidad de los procesos de beneficio que pudiese estimular al productor.

4.2.- PROPUESTAS ESPECÍFICAS AL SECTOR TRANSFORMADOR

- La naturaleza de las propuestas que a continuación se señalan no pretenden constituirse en un listado de acciones de realización inmediatas, sino más bien suscitar la reflexión y la definición de líneas o ejes de trabajo a partir de los cuales se podrían identificar y establecer proyectos específicos de largo, mediano y corto plazo. Se visualizan las siguientes líneas de intervención:

- De carácter agroindustrial

- = Rescate de la cultura de fermentación y secado que en otros tiempos era realizada con mayor esmero.
 - = Rehabilitación o construcción de instalaciones de beneficio que faciliten la realización de un adecuado manejo post-cosecha. Estas instalaciones deben contar además de las unidades de fermentación y secado con estructuras que faciliten un buen almacenamiento.
- La instrumentación de esta propuesta conlleva los siguientes comentarios:

- ✓ Dimensionamiento de las unidades en función de los volúmenes a procesar y del calendario de cosecha local a fin de evitar sobredimensionamientos o subdimensionamientos innecesarios.
- ✓ En razón de la idiosincracia regional donde las afinidades intra-comunitarias basadas en la vecindad y amistad privan sobre las colectivas o comunitarias, posiblemente, habría que combinar la realización de dos estrategias; una vinculada con pequeños «centrales de beneficio» al servicio de varias comunidades cercanas, y la otra, referida a «mini unidades de beneficio» ubicadas por sectores en el seno de una comunidad. En todo caso, el impulso de las «centrales de beneficio» requieren el abordaje de un sistema de recolección del cacao húmedo o en «baba».
- ✓ Dos criterios adicionales podrían ser tomados en cuenta sobre este particular; el primero referido a la contribución o participación de los involucrados como mecanismo para generar un mayor compromiso para con la infraestructura en cuestión. Y, el segundo, vinculado con la flexibilidad que debe existir en la ejecución de este aspecto a fin de lograr que el manejo post-cosecha sea más homogéneo y mejor hecho.

- = Fomentar procesos de capacitación técnica haciendo uso del acervo tecnológico existente, y que a su vez fomente la adecuación y perfeccionamiento de las prácticas de manejo post-cosecha, así como la comprensión de la complejidad técnico-económico-comercial del circuito del cacao desde una perspectiva nacional e internacional.
- = Establecer alianzas con los eslabones vinculados con la comercialización agrícola que faciliten una remuneración más apropiada del producto bien acondicionado, en el marco de una sana relación mutua donde cada una de las partes repeta los términos de la transacción.

- De carácter socio-organizativo

- = Impulsar la cooperación y el esfuerzo concertado partiendo de las afinidades familiares o de vecindad en la búsqueda de obtención de logros que permitan reforzar la confianza y seguridad en las propias capacidades. A partir de estas pequeñas experiencias compartidas y exitosas, ir estableciendo las bases que incentiven una actitud favorable hacia la organización y así ir consolidando una base organizacional de partida.
 - = Establecimiento de incentivos o estímulos hacia la labor bien hecha y la elevación de la productividad.
 - = Propiciar proceso de capacitación humana, gerencial y organizacional que permitan potenciar las propias capacidades y los espacios de actuación compartida.
- La realización efectiva de las propuestas precedentes implica una aproximación integral del rescate de la actividad productiva de cacao, tal como se expresa en el capítulo referido a la producción agrícola de cacao, para lo cual se requiere la satisfacción de dos condiciones: una, referida a la progresividad del proceso, donde las acciones siguientes refuercen las anteriores, y la otra, referida al abordaje espacial en el mejoramiento de la actividad cacaotera según las áreas productoras y los efectos multiplicadores a generar.

5.- APROXIMACIÓN AL MAPA DE ACTORES EN LA TRANSFORMACIÓN DE CACAO EN BARLOVENTO

- En las secciones precedentes ya se ha mencionado la debilidad existente acerca de este componente. En este sentido, mencionaremos los actores existentes en la región más aquéllos que aún no estando allí presentes, mantienen importantes vinculaciones con Barlovento.
- Actores existentes en Barlovento
 - Organizaciones de base de pequeños productores

Organización	Naturaleza	Ámbito de actuación
Asociación de Chocolateros "Cacao Barlovento"	- Organización, promovida por COR-DAMI, que agrupa a los chocolateros de las unidades que ellos han promovido - Articulación y concertación	- Región de Barlovento - Comunidades donde hay plantas chocolateras: Panaquire, Juan Díaz y Cumbo - Comunidades donde se piensa instalar otras plantas: Río Chico, Curiepe, Tacarigua, Manatí, Caño Rico, San José de Barlovento
Asociación de las plantas chocolateras promovidas por CESVI	- Organización, promovida por CESVI, que agrupa a los chocolateros de las unidades por ellos construidas	- Región de Barlovento - Comunidades donde hay plantas chocolateras: Pele El Ojo, El Clavo, Burguillos

	- Articulación y concertación	y San José de Barlovento
--	-------------------------------	--------------------------

- Actores privados vinculados con el beneficio

Empresa	Naturaleza	Ámbito de actuación
Agrícola La Concepción C.A.	- Empresa familiar dedicada a la producción de cacao y su acondicionamiento (fermentación, secado, pulido y almacenamiento) y a la exportación de cacao - Compra de cacao húmedo para su acondicionamiento - Exportación de pequeños volúmenes de cacao	- Comunidad La Concepción, cerca de El Clavo, localizada sobre la troncal 009, Caucagua-El Guapo - Sede principal en Caracas
Planta de beneficio de la Industrializadora de Cacao Superior CA INCASUCA	- Joint-venture entre INCASUCA (empresa venezolana) y SIPEF (empresa belga) - Acondicionamiento del cacao (fermentación, secado y almacenamiento) - Exportación del cacao beneficiado	- Comunidad El Delirio, cerca de San José de Barlovento - Localización cerca de un importante poblado regional y del centro de la actividad cacaotera regional
Agrícola Agrocao CA	- Empresa comercializadora-exportadora que realiza algunas labores de secado	- Instalaciones de secado y almacenamiento en San José de Barlovento - Sede principal en Caracas

- Organización de 2do. grado en la cual los anteriores actores privados están asociados

Organización	Naturaleza	Ámbito de actuación
Cámara Venezolana de Productores - Exportadores de Cacao y Café (CAPECC)	- Organización gremial de los comercializadores-exportadores de cacao - Algunos de sus miembros son simultáneamente productores y exportadores (La Concepción, Agropecuaria San José, Agrocao y Socaoven)	- Nacional - La sede está en Caracas - Agrupa a las siguientes empresas: INCASUCA, Agrícola La Concepción, Agrícola Agrocao, Cacao Maduro Optima, AFB Cacao & Café, Agropecuaria San José, Socaoven

• Otros actores localizados fuera de la región

- Actores privados vinculados con el beneficio

Empresa	Naturaleza	Ámbito de actuación
Agropecuaria San José C.A.	- Empresa familiar de larga trayectoria, desde 1826. Con la creación de FONCAO se habían retirado del negocio, el cual es retomado una vez que se libera la comercialización nacional, en 1992 - Disponen de una finca ancestral de 300 has., cerca de El Pilar (Edo. Sucre) donde producen y acondicionan el cacao - Exportan a Europa y a Japón y están en proceso de ampliar y profundizar el negocio exportador en asociación con participantes extranjeros, al parecer de origen español o italiano	- Instalaciones en la finca, ubicada cerca de El Pilar, Estado Sucre
Central de beneficio de la Asociación de Productores de la Costa de Aragua (ASOPROCAR)	- Antiguo central de beneficio del IAN, rescatado por los productores, a finales de los años 90, contando con el apoyo de la Gobernación y de Fundacite-Aragua	- Localizada en Ocumare de la Costa, Estado Aragua

- Industria chocolatera (opera fuera de Barlovento)

Industria y marcas	Naturaleza	Ámbito de actuación
Nestlé Venezuela SA (Nestlé, Nestlé-Savoy, Nesquik, La Rosa, Nescafé)	- Multinacional - Abarca los segmentos: Chocolate de taza, Golosinas de chocolate, Bebidas achocoladas,	- Nacional - Fábricas en Sta. Cruz de Aragua (Edo. Aragua) y El Tocuyo (Edo. Lara)

	Bombonería-caramelos, Bebidas sa-borizadas, galletas rellenas	- Oficinas en Caracas
Chocolates El Rey CA (El Rey, Taco, Chocologo, Kresty)	- Empresa nacional - Abarca los segmentos: Productos semi-procesados, Chocolate de taza, Golosinas de chocolate, Decoraciones de chocolate, Bebidas achocolatadas, Bebidas lácteas achocolatadas	- Nacional - Fábrica en Barquisimeto (Edo. Lara) - Asociación con Palmaven para atender una finca de cacao en el Edo. Barinas (Palmacao) - Oficinas en Caracas
Fiesta CA (La India)	- Empresa nacional - Abarca los segmentos: Chocolate de taza, Golosinas de chocolate, Bebidas achocolatadas	- Nacional - Fábrica y oficinas en Caracas
Mavesa SA (Toddy, ChocoMan)	- Empresa nacional - En el negocio chocolatero abarca el segmento de bebidas achocolatadas. Cubre otros productos alimenticios y de limpieza del hogar	- Nacional - Recientemente ha sido adquirida por las empresas Polar, importante grupo alimentario nacional - Oficinas en Caracas
Chocolates Krön CA (Krön Chocolatier)	- Empresa nacional - Abarca los segmentos: Bombonería, Choco-late de taza, Golosinas de chocolate	- En algunos estados - Fábrica y oficinas en Caracas
Chocolates St. Motirz CA (St. Moritz Chocolatier)	- Empresa nacional - Abarca los segmentos: Bombonería, Choco-late de taza, Golosinas de chocolate, Decoraciones de chocolate, Galletas rellenas	- En los estados centrales - Fábrica y oficinas en Caracas

Industria y marcas	Naturaleza	Ámbito de actuación
Laboratorio F. Pons CA (Alimento Express)	- Empresa nacional - Abarca el segmento: Bebidas achocolatadas	- En algunos estados - Fábrica y oficinas en Caracas
Inversiones Grenaly CA (Mi Nono)	- Empresa nacional - Abarca el segmento: Bebidas achocolatadas	- En algunos estados - Fábrica y oficinas en Caracas
Gerber de Venezuela CA (Ovomaltina)	- Empresa nacional - Abarca el segmento: Bebidas achocolatadas	- En algunos estados
Novartis Nutrition de Venezuela (Ovomaltina)	- Empresa nacional - Abarca el segmento: Pasta para untar	- En algunos estados - Fábrica y oficinas en Turmero (Edo. Aragua)
Nucita Venezolana CA (Nucicao, Nucita, Pirulín)	- Empresa Nacional - Abarca los segmentos: Bebidas achocolatadas, Pasta para untar, Galletas rellenas	- Nacional - Fábrica y oficinas en Maracay (Edo. Aragua)
Molina y Cía. (La Marcona)	- Empresa nacional - Abarca los segmentos: Bombonería, Golosinas de chocolate	- En algunos estados - Fábrica y oficinas en Carrizal (Edo. Miranda)
Industrias El Globo	- Empresa nacional - Produce productos semi-terminados de cacao y caramelos de distinto tipo	- En algunos estados - Fábrica y oficinas en Carrizal (Edo. Miranda)
Industrias Alimenticias Mc Laws (Mc Laws)	- Empresa nacional - Abarca los segmentos: Bebidas achocolatadas, decoraciones de chocolate	- En algunos estados - Fábrica y oficinas en Guarenas (Edo. Miranda)
Industria Nacional de Chocolate Los Capachos (Chocolate Los Capachos)	- Empresa nacional - Abarca los segmentos: Chocolate de taza	- En los estados andinos y alguna presencia en la capital - Fábrica y oficinas en San Cristóbal (Edo. Táchira)
Industria Regional del Chocolate CA (Chocolates Mérida)	- Empresa nacional - Abarca los segmentos: Chocolate de taza	- En los estados andinos - Fábrica y oficinas en Mérida (Edo. Mérida)
Chocolates La Mucuy (Chocolates La Mucuy)	- Empresa nacional - Abarca los segmentos: Chocolate de taza	- En los estados andinos - Fábrica y oficinas en La Mucuy (Edo. Mérida)
Chocolates Carbonero CA (Hecadi)	- Empresa nacional - Abarca los segmentos: Bebidas achocolatadas	- En el estado Lara - Fábrica y oficinas en Barquisimeto (Edo. Lara)

CAPÍTULO Nº 3

EL COMPONENTE PRIMARIO DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO

1.- LA PRODUCCIÓN NACIONAL DE CACAO EN GRANO

1.1.- UNA VISIÓN DE CONJUNTO

- La producción nacional de cacao se inició durante la colonia, en el siglo XVI hasta el presente, llegando a constituir a principios del siglo XX el principal renglón de exportación del país. Se conocen registros sobre la producción cacaotera desde 1875 lo cual permite obtener una serie histórica de producción, a pesar de las interrupciones cuantitativas. A la luz de su evolución histórica, es posible distinguir al menos 3 períodos:

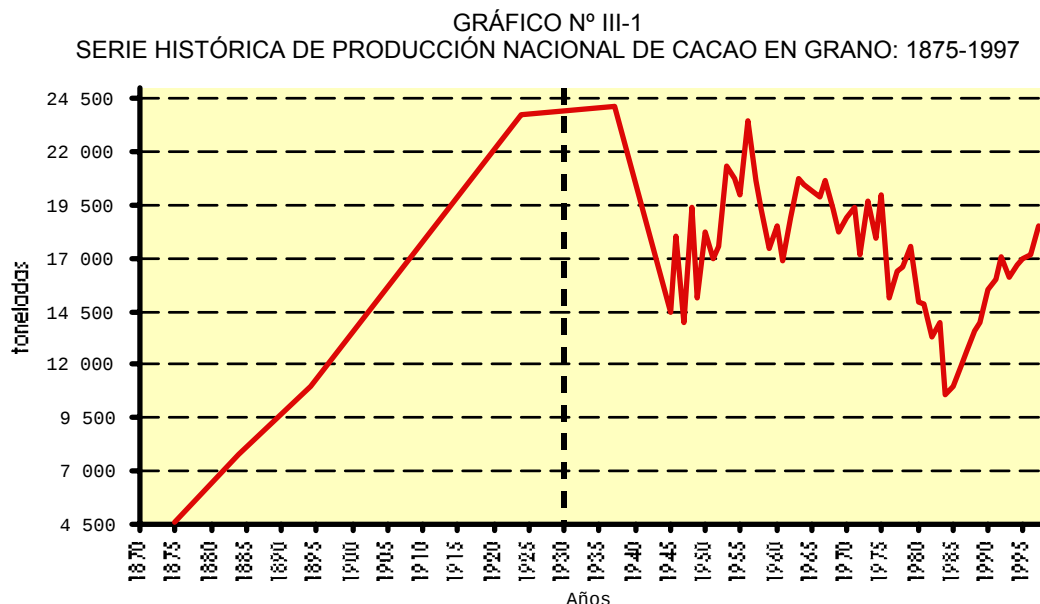
- Período colonial: 1620-1830

Este primer período, no reflejado gráficamente por ausencia de información, corresponde como su nombre lo dice a la época colonial cuando los españoles encuentran el cacao y lo fomentan. Entre los aspectos más resaltantes de la época destaca el impulso que la actividad cacaotera nacional recibió a partir de 1725 con la llegada de la Compañía Guipuzcoana.

Es durante este período que el cacao venezolano adquiere un renombre internacional por su calidad y aroma, llegando a ser uno de los principales productores mundiales.

- Período republicano: 1830-1940

Corresponde a la época en que Venezuela ya es una nación, cuya graficación parcial se aprecia en la figura Nº III-1.



Fuentes: Datos procesados a partir de M. IZARD, "Series estadísticas para la historia de Venezuela", Mérida: ULA, 1970 y del MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRÍA, "Anuarios estadísticos agropecuarios: varios años", Caracas: MAC, varios años (Cuadro Nº A-1 en anexo)

Para este período, el cacao ya no constituye la principal actividad económica del país, habiendo sido desplazado por la producción de café, aunque sigue ocupando una importante posición en el quehacer agrícola nacional. Es durante este lapso que se registra el mayor volumen producido, unas 24.098 toneladas en 1937.

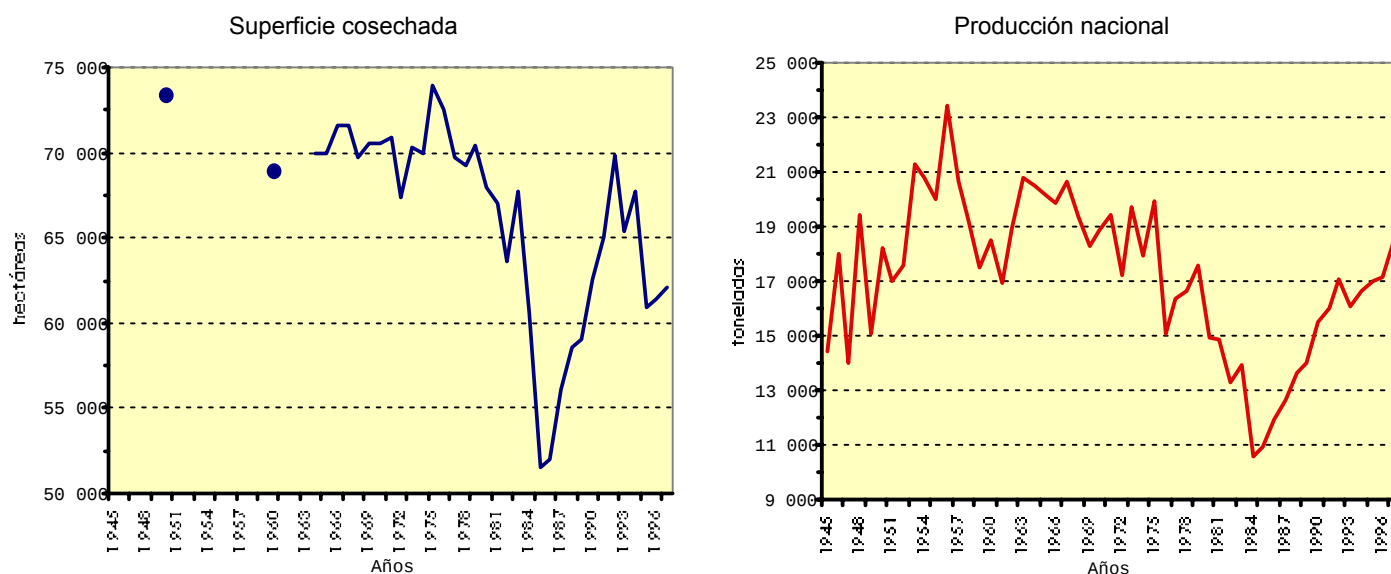
Hacia finales de este período que aparece la explotación petrolera en el país, la cual cambiará sustancialmente la estructura económico-productiva nacional, cuyos primeros indicios se avizoran al final de este lapso.

- Período moderno: 1945-1997

La acentuación y supremacía de la actividad petrolera constituye uno de los rasgos que marcan a este período, lo cual facilita que el país inicie una serie de profundos cambios en su fisonomía y en su geografía. La estructura demográfica del país se modifica sustancialmente durante este período; por un lado, un importante crecimiento poblacional, y por otra, un notable proceso de urbanización con el correspondiente abandono de las áreas rurales.

La actividad cacaotera ya no tiene la importancia que en otras épocas tuvo, y más bien comienza un progresivo descenso de su producción y de su superficie,⁷⁸ a pesar de algunos esfuerzos realizados a finales de los años 50 e inicios de los 60 (cf. gráfico N° III-2).

GRÁFICO N° III-2
SUPERFICIE COSECHADA Y PRODUCCIÓN NACIONAL DE CACAO: 1945-1997



Fuentes: MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRÍA, "Anuarios estadísticos agropecuarios: varios años", Caracas: MAC, varios años. (cuadros N° A-10 y A-11 en anexo)

En términos de la superficie cosechada, se ha pasado de unas 73.000 has. en 1950, a unas 51.000 has en 1985; actualmente se explotan entre 60.000 y 62.000 has.. Mientras que en términos productivos ocurre algo similar; los mayores volúmenes producidos, en torno a las 20.000 y 23.000 ton., fueron obtenidos durante la década de los años 50, mientras que los más bajos oscilan en torno a las 10.000 ton.. En los actuales momentos, la producción varía en torno a las 16.000 y 18.000 ton.⁷⁹ Pareciera que, durante la década de los 90 hubiese un cierto renacer, aunque ello es todavía prematuro.

- De acuerdo a datos suministrados por el VI Censo agrícola de 1996/97 a nivel nacional existen 14.992 explotaciones de cacao de las cuales 13.635 (91%) corresponden a unidades con menos de 6 has.⁸⁰
- Estudios recientes (Leal et alii y Comerma et alii)⁸¹ referidos a las áreas potenciales para el cultivo de cacao en el país, señalan la existencia de unas 650.000 has. sin mayores limitaciones de uso, lo cual

⁷⁸ Las informaciones estadísticas existentes no siempre permiten la conformación de series temporales homogéneas, y cuando en algunos casos cuando se comparan cifras de diferentes fuentes sobre el mismo tema, no son del todo coincidentes.

⁷⁹ Si bien las informaciones utilizadas (cuadros N° A-10 y A-11 en anexo) provienen del Ministerio de Agricultura y Cría (hoy Ministerio de la Producción y el Comercio), éstas parecieran estar abultadas con relación a las que ofrece la Asociación de los Procesadores de Cacao (APROCAO), expresadas en toneladas:

cosecha 1985/86	cosecha 1989/90	cosecha 1991/92	cosecha 1993/94	cosecha 1995/96	cosecha 1997/98	cosecha 1999/00	prom.15 cosechas
10.616	14.419	16.325	14.243	16.053	12.364	14.279	13.610

⁸⁰ Información suministrada por la Dirección de Estadística e Informática del Ministerio de la Producción y el Comercio (MPC).

⁸¹ E. CONZÁLEZ JIMÉNEZ menciona en su trabajo "El cacao en Venezuela" (Maracay, 1999) los trabajos realizado en esta materia por F. LEAL, L. AVILÁN Y E. VALDERRAMA, "Áreas potenciales para el desarrollo del cacao en Venezuela" (1er. Congreso Venezolano del cacao y su industria, Maracay, 1997) y J. COMERMA, A. IZQUIERDO, D. MACHADO Y O. ARAUJO, "Evaluación de tierras para la producción de caco en Venezuela" (Agenda Cacao-CONICIT, 1999)

destaca las interesantes posibilidades productivas de este rubro. Al parecer, las áreas de mayor aptitud para el cacao «Criollo» son “(...) los piedemontes de Barinas, Táchira y en Apure, al sur del estado Zulia, Sucre y Barlovento en el estado Miranda y norte del estado Bolívar (...)” lo cual representa alrededor de 300.000 has.⁸²

1.2.- ASPECTOS REGIONALES EN LA PRODUCCIÓN DE CACAO

- Actualmente, el cacao es cultivado en 13 Estados que se distribuyen en 3 grandes regiones productoras desde la época de la colonia, y cuyo liderazgo es compartido por los estados Sucre y Miranda (cf. figura N° I-1)⁸³. Las estadísticas oficiales dan cuenta, además, que recientemente dos nuevos estados se han incorporado a la producción cacaotera, Guárico a partir de 1982 y Amazonas desde 1993:⁸⁴

- Región centro-norte

Conformada por los estados Miranda, Aragua, Carabobo, Guárico y Yaracuy, siendo hoy día la primera región en extensión (28.638 has., 46% para 1997) y la segunda región productora de cacao (7.298 ton., 39% para 1997). El estado Miranda es la entidad de mayor importancia del grupo con el 95% de la superficie y la producción regional. (cf. cuadro N° III-1 y cuadros N° A-10 y A-11 en anexo)

CUADRO N° III-1
EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO EN GRANO SEGÚN REGIONES: 1968-1997

Categorías	1968		1975		1980		1985		1990		1995		1997	
	000 t	%	000 t	%	000 t	%	000 t	%	000 t	%	000 t	%	000 t	%
- Centro norte	7,3	38	8,9	45	7,2	48	4,5	41	6,0	39	9,3	55	7,3	39
- Oriental	11,4	59	9,5	48	6,1	41	5,1	46	7,8	50	6,2	36	8,7	47
- Andes-Sur lag.	0,2	1	0,4	2	0,6	4	0,7	6	0,9	6	0,7	4	1,3	7
- Llanos	0,5	3	1,1	6	0,9	7	0,7	6	0,8	5	0,8	4	1,1	6
TOTALES	19,3	10	19,9	10	14,9	10	10,9	10	15,5	10	16,9	10	18,5	10
		0		0		0		0		0		0		0

Fuente: Cuadro N° A-12 en anexo

De acuerdo al VI Censo agrícola de 1996/97 predomina la pequeña explotación (92%), la superficie promedio de la región es de 3,3 has. y el rendimiento por ha. para 1997 oscila en torno a 250 kg/ha.. Constituye la región que más fermenta cacao en el país, disponiendo de un mayor volumen de cacao fermentado.

- Región oriental

Compuesta por los estados Sucre, Delta Amacuro y Monagas siendo el primero la entidad de mayor importancia productiva (88% de la superficie y la producción regional). Dispone de una extensión de 26.815 has. (43%) en cacao y una producción de 8.689 ton. (47%) para 1997. (cf. cuadro N° III-1 y cuadros N° A-10 y A-11 en anexo)

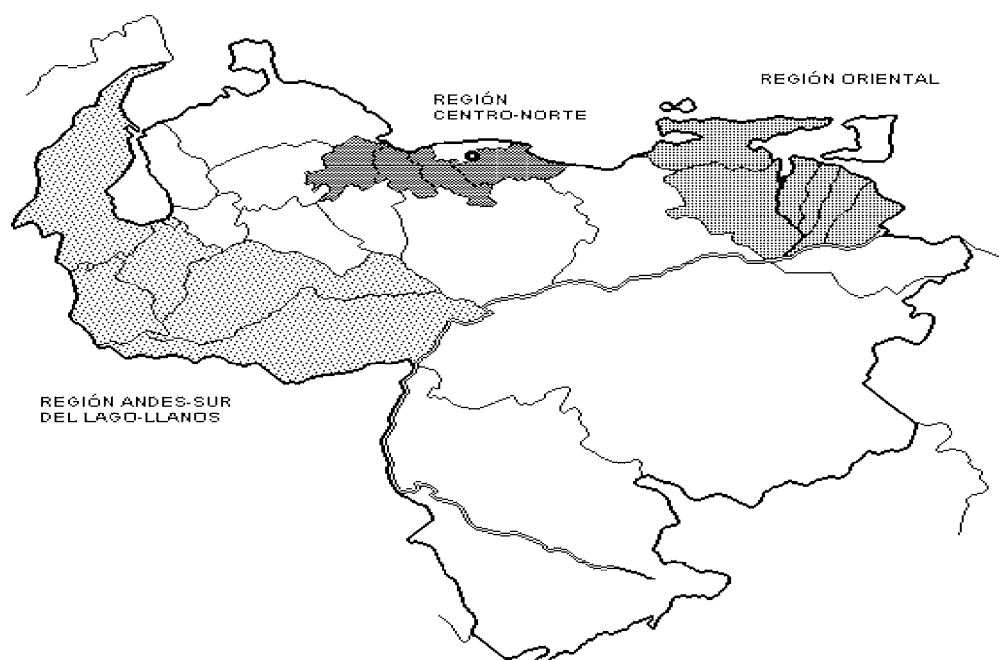
De acuerdo al VI Censo agrícola de 1996/97 predomina la pequeña explotación (88%), la superficie promedio de la región es de 3,7 has. y el rendimiento por ha. para 1997 oscila en torno a 320 kg/ha.. La práctica de la fermentación es sumamente escasa y una importante porción del cacao producido es del tipo corriente.

FIGURA N° III-1
REGIONES Y ESTADOS PRODUCTORES DE CACAO EN VENEZUELA

⁸² E. GONZÁLEZ JIMÉNEZ.- El cacao en ... , op.cit., p. 39

⁸³ Para el desarrollo de algunos temas en esta sección, hemos consultado las siguientes fuentes bibliográficas: R. CARTAY.- El cacao venezolano en el mercado mundial: situación actual y perspectivas.- Mérida: Conicit-Agenda Cacao, 1999; L. QUINTERO.- El circuito del cacao en Venezuela, 1990-1999.- Mérida: ULA, 2000; E. GONZÁLEZ JIMÉNEZ.- El cacao en ... , op. cit. y FONCACAO.- Manual técnico del cultivo del cacao en Venezuela.- Caracas: Foncacao, 1998.

⁸⁴ Es posible que el Estado Amazonas haya estado produciendo cacao desde hace mayor tiempo, tal como lo sugiere la revisión histórica del cacao en Venezuela. Sin embargo, es igualmente probable que los volúmenes no hayan sido suficientemente significativos hasta años recientes, o no hayan sido adecuadamente registrados por la estadística oficial en razón de sus dificultades en el acopio y disponibilidad, particularmente en dicho estado donde las comunicaciones y los accesos son aún más difíciles.



Fuente: Elaboración propia a partir de la información contenida en los "Anuarios estadísticos agropecuarios" del MAC y el "Manual técnico del cultivo del cacao en Venezuela" de FONCACAO.

- Región andes-sur del lago-llanos

Conformada prácticamente por dos sub-conjuntos: uno referido al piedemonte andino y la zona del sur del lago, integrada por los estados Mérida, Táchira y Zulia, y el otro por al suroeste llanero de los estados Barinas y Apure. Comprende una extensión de 6.482 has. (11%) y una producción de 2.485 ton. (13%) para 1997. (cf. cuadro N° III-1 y cuadros N° A-10 y A-11 en anexo)

De acuerdo al VI Censo agrícola de 1996/97 predomina la pequeña explotación (95%), la superficie promedio de la región es de 2,3 has. y el rendimiento por ha. para 1997 oscila en torno a 380 kg/ha.. El beneficio se realiza un poco más pero sin llegar a las magnitudes de la zona centro-norte.

- Las principales zonas productoras de cacao por región se sintetizan en el cuadro siguiente:

CUADRO N° III-2
PRINCIPALES REGIONES, ZONAS Y ÁREAS DE PRODUCCIÓN DE CACAO EN VENEZUELA

Regiones	Estados y zonas productoras		Áreas de producción
	Estados	Zonas	
CENTRO-NORTE	Miranda	Barlovento	Caucagua-Tapipa-Panaquire-El Clavo-Río Chi-co-Tacarigua-Macaira
	Aragua	Litoral central	Ocumare-Cata-Choroní-Chuao-Cepe

CUADRO N° III-2 (cont.)
PRINCIPALES REGIONES, ZONAS Y ÁREAS DE PRODUCCIÓN DE CACAO EN VENEZUELA

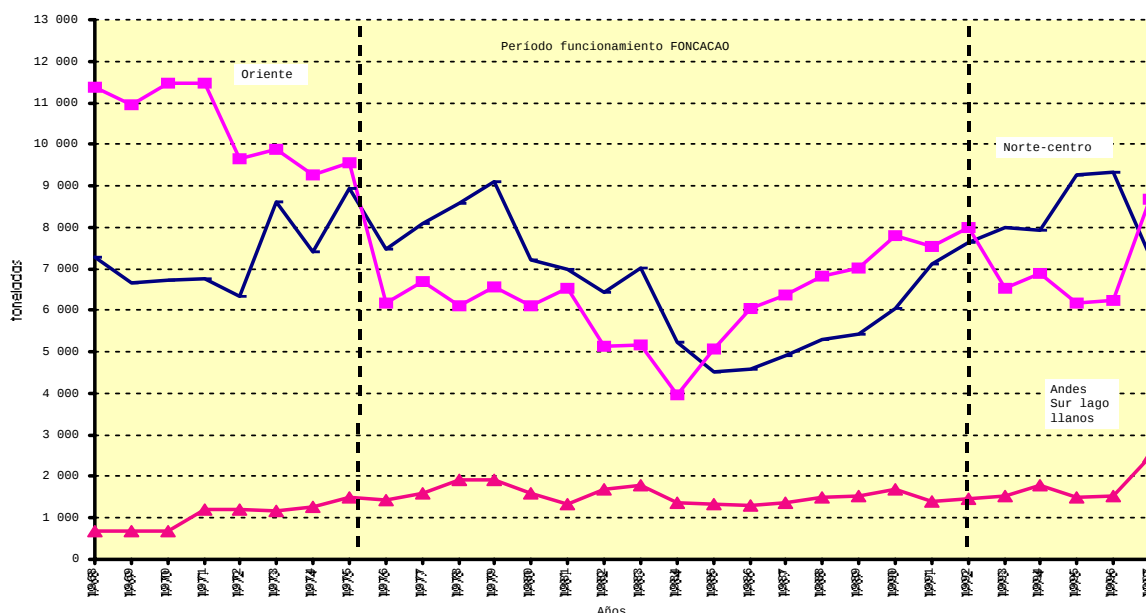
Regiones	Estados y zonas productoras		Áreas de producción
	Estados	Zonas	
CENTRO-NORTE (cont.)	Carabobo	Litoral central	Urape-Canoabo-Trinchera-Pantanemo
	Yaracuy	Centro occidental	San Felipe-Agua Negra-Palmarejo-El Chino-Fa-rriar-La Trinidad-Zaragoza-Yumare
ORIENTAL	Sucre	Paria	Carúpano-Río Caribe-San Juan de las Galdonas-El Pilar-Yagüaraparo-Irapa-Güiria
		Sur de Paria	San Bonifacio-Guariquén-Guanoco
	Monagas	Sur de Paria	Caripito-La Pica-San Miguel-Viboral
	Delta Amac.	Delta	Tucupita-La Horquilla-Palo Blanco-La Paloma-Agua Negra-La Guara
OCCIDENTAL	Zulia, Táchira, Mérida	Sur del lago	El Vigía-La Fría-Caño Zancudo-Tucanizón-San Carlos-Sta. Bárbara- El Milagro
	Táchira	Sur de los Andes	El Nula

	Apure	Sur de los Andes	La Victoria
	Barinas	Sur de los Andes	Ciudad Bolivia-Pedraza
		Llanos del sur	Obispo
	Portuguesa	Llanos del sur	San Nicolás

Fuente: FONCACAO.- Manual técnico del cultivo del cacao en Venezuela.- Caracas: Foncacao, 1998.- p.10

- Al examinar el comportamiento productivo por regiones durante los últimos 29 años, se aprecian varias tendencias; las dos regiones de mayor producción presentan comportamientos decrecientes hasta mediados de los años 80, siendo éste más fuerte en la región oriental. Luego, a inicios de los 90 y particularmente después de la eliminación del monopolio comercial de FONCACAO, ambas regiones actúan de manera opuesta, tal como se constata en el gráfico N° III-3. La región restante manifiesta un comportamiento más estable con un ligero incremento en los últimos años.

GRÁFICO N° III-3
EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO SEGÚN REGIONES: 1968-1997



Fuente: Cuadro N° A-12 en anexo

En líneas generales, las cifras precedentes corroboran una situación de deterioro, con muchas oscilaciones, con ligeros repuntes a finales de la década de los 90. Las razones que motivan este panorama pueden ser varias, entre las que se destacan:

- La actividad productiva cacaotera ha estado por un buen tiempo condicionada a las decisiones públicas - funcionamiento del Fondo Nacional del Cacao por espacio de 17 años- que en lugar de estimularla ha generado dependencia y estancamiento.
- Las políticas públicas emprendidas por el Estado han sido muchas veces fluctuantes según el período de turno, con un cierto tono asistencialista, y en algunos casos no terminan por generar las condiciones básicas que estimulen la producción y la adopción de comportamientos de proactividad y responsabilidad entre los actores.
- Las condiciones macroeconómicas de la economía venezolana que tiende a sobrevalorar su moneda, incitando las importaciones y frenando las exportaciones, además de impulsar una estructura de precios y de costos que dificultan el logro de una adecuada rentabilidad.⁸⁵
- Las fluctuaciones de la economía mundial, particularmente la de aquellos países importadores de cacao en grano. Se añade, además, las condiciones del mercado mundial del cacao con la aparición de nuevos actores tanto del lado de la demanda, -presencia de nuevos solicitantes- como de la oferta -crecimiento de la producción africana-.

1.3.- CALIDADES Y TIPOS DE CACAO PRODUCIDOS EN VENEZUELA

⁸⁵ Cf. G. BRICEÑO.- La cadena del cacao.- Caracas: MPC/IICA, 1999.- 80 p.

- En Venezuela se producen distintos tipos de cacao según las regiones. Esta diferenciación regional permitió ir construyendo, desde la colonia, una tipología o denominaciones cuyos nombres están asociados a la geografía regional y a las particularidades de los cacaos locales. Estas denominaciones apuntaban, entre otras cosas, a establecer un tipo de marca que permitiese identificar y singularizar el cacao en cuestión. Incluso, hoy día se observan algunos esfuerzos en esa dirección, ya que el demandante externo ha estado acostumbrado a asociar un nombre a una calidad dada.
- La Comisión Venezolana de Normas Industriales, COVENIN, (actualmente denominada Fondonorma) ha establecido varios requisitos que los granos de cacao deben satisfacer para que puedan ser considerados como materia prima apta para la elaboración de derivados destinados al consumo humano: ⁸⁶

- Los granos de cacao son aquellos que provienen de la almendra del fruto del árbol de cacao (*Theobroma cacao* L.) sana, limpia, fermentada o no y secada, privada del mucílago y restos de cáscara.
- El cacao debe clasificarse en base a las siguientes definiciones:

- = Cacao extrafino: es el cacao producido por la variedad de árboles denominados «Criollos» y cuyos granos o almendras están bien fermentadas, de tamaño y sección transversal medianamente uniformes, exentos de olores extraños, además de cumplir con los requisitos exigidos en la Norma Venezolana.
- = Cacao “fino de primera” (fermentado o F1): es el cacao formado por granos o almendras que han sido sometidas al proceso de fermentación, exentos de olores extraño y cualquier signo de adulteración, cumpliendo con los requisitos exigidos por la Norma.
- = Cacao “fino de segunda” (no fermentado o F2): está formado por granos o almendras no sometidas al proceso de fermentación; almendras perfectamente secas, exentas de olores extraños y de cualquier otro signo de adulteración, cumpliendo asimismo con los requisitos exigidos.

A tales efectos, los lotes de granos de cacao se clasifican de acuerdo a los siguientes requisitos que aprecian su calidad intrínseca y los defectos que pudiesen presentar: (cf. cuadro N° III-3)

CUADRO N° III-3
TIPOS DE CACAO Y REQUISITOS SEGÚN COVENIN

Requisitos	Tipos de cacao			Método de ensayo
	Extrafino	Fino de primera	Fino de segunda	
- Árboles criollos	√	--	--	
- Buena fermentación	√	√	20%	
- Uniformidad	√	--	--	
- Ausencia de olores extraños	√	√	√	
- Granos mohosos (% máx.)	2%	3%	4%	Covenin 442
- Granos partidos, dañados por insectos, planos, piza-rosos y negros (% máx.)	2%	3%	8%	Covenin 442
- Granos germinados(% máx.)	2%	3%	6%	Covenin 442
- Granos insuficientemente fermentados (% máx.)	5%	20%	80%	Covenin 442
- Granos múltiples (% máx.)	2%	5%	7%	Covenin 442
- Impurezas visibles (% máx.)	1%	2%	2%	Covenin 442
- Humedad (% máx.)	8%	8%	8%	
- Peso mínimo de 100 granos	115 gr	108 gr	100 gr	

Fuentes: • COVENIN, Norma venezolana para granos de cacao, (Anteproyecto 1A COVENIN 50 R, 2da. revisión)
• R. CARTAY.- La economía del cacao en Venezuela.- Mérida, 1999, p. 32

- Los granos de cacao deben almacenarse en depósitos adecuados de tal manera que el contenido de humedad de dichos granos pueda mantenerse lo suficientemente bajo, no mayor del 8% en peso.
- Los sacos de granos de cacao deben almacenarse en compartimientos o estantes que estén por encima del suelo con un mínimo de 10 cm. de circulación de aire entre ellos o almacenados a granel en silos adecuados. Es igualmente necesario tomar las previsiones necesarias para prevenir la infestación por insectos, roedores y otros animales causantes de enfermedades.

⁸⁶ MINISTERIO DE FOMENTO y MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRÍA.- Norma venezolana CDU 663.74.004.1 Granos de cacao.- Caracas, s.f., (Anteproyecto 1A COVENIN 50 R, 2da. revisión) y L. QUINTERO.- El circuito del cacao ... , op. cit., pp. 90-91.

- El almacén debe manejarse de forma tal que permita la rotación de los sacos de acuerdo a su antigüedad y evitar la contaminación por olores y sabores o por el polvo de otros productos como alimentos o por productos como aceite, cemento o alquitrán.

Oficialmente, el antiguo Ministerio de Agricultura y Cría y el Fondo Nacional de Cacao han establecido unas normas que permiten clasificar al cacao a ser comercializado, bien sea para el mercado interno o el externo. Ellas establecen los siguientes criterios prácticos teniendo en cuenta las normas COVENIN:⁸⁷

- Cacao extrafino: granos producidos por árboles de cacao «Criollo» o con una marcada influencia de cacaos «Criollos», cuyos granos deben estar bien fermentados, exentos de cualquier olor o cuerpo extraño. En esta categoría se consideran los cacaos Ocumare, Chuao, Porcelana, Mérida y Guasare.
- Cacao fino de primera (F1): granos de cacao de alta calidad, fermentados al menos en un 80%, procedentes de cacaos «Trinitarios» y otras mezclas con «Forasteros».
- Cacao fino de segunda (F2): granos de cacao no fermentados o fermentados por debajo de un 50%, aunque para ser exportados el MAC exige un mínimo de 20% de fermentación. Estos granos proceden de cacaos «Trinitarios» o «Forasteros».

- Al conciliar los criterios comerciales con los establecidos por los organismos oficiales tenemos en el cuadro N° III-4 la clasificación de los diferentes tipos de cacao producidos en Venezuela, según la región productora de origen.

CUADRO N° III-4
TIPOS DE CACAO PRODUCIDOS EN VENEZUELA SEGÚN REGIONES PRODUCTORAS Y CALIDADES

Región	Tipo de calidad		Procedencia	Características
	Clase	Denominación		
ORIENTAL	- Extrafino	--	--	--
	- Fino de 1ra	Río Caribe Fermentado	región de Carúpano, Estado Sucre	- granos de tamaño medio (100 granos pesan 115 grs.), con un mínimo de 80% de fermentación - granos procedentes de cacaos Trinitarios de calidad y de híbridos de viejos cacaos Criollos - producción a veces de calidad heterogénea
	- Fino de 2a	Río Caribe Natural	Estados Sucre, Monagas y Delta Amacuro	- granos de tamaño pequeño (100 granos pesan 100 grs.) con algo más de 20% de fermentación - granos procedentes de cacaos Trinitarios de calidad y de híbridos de viejos cacaos Criollos
		Delta Amacuro	Delta Amacuro	- granos de tamaño pequeño sin fermentación - granos procedentes de cacaos híbridos de Escavina productivos
CENTRO NORTE	- Extrafino	Chuao Ocumare	Chuao, Estado Aragua Ocumare de la Costa, Estado Aragua	- granos procedentes de un mosaico de cacaos Forasteros, Trinitarios y Criollos con una producción muy reducida
	- Fino de 1ra	Carenero Superior	Barlovento, Estado Miranda	- granos de tamaño mediano (100 granos pesan de 118 a 120 grs.) con un nivel de fermentación superior al 90% - granos procedentes de cacaos Trinitarios mezclados con Criollos locales
		Puerto Cabello	estado Aragua	- granos procedentes de viejos cacaos Criollos con cacaos Trinitarios
	- Fino de 2a.	Caracas Natural	Barlovento, Estado Miranda	- granos de tamaño pequeño (100 granos pesan 100 grs.) con algo más de 25% de fermentación - granos procedentes de cacaos Trinitarios mezclados con Criollos locales
ANDES SUR DEL LA-GO LLANOS	- Extrafino	Porcelana	Sur del lago, El Vigía en el Edo. Mérida y Sta. Bárbara del Zulia, Edo. Zulia	- granos procedentes de cacaos Criollos
		Guasare	Sierra de Perijá, Edo. Zulia	
	- Fino de 1ra.	Sur del Lago Clasificado	Estados Mérida, Táchira, Zulia y Barinas	- granos de tamaño grande (100 granos pesan de 120 a 122 grs.) con un grado de fermentación superior al 90% - granos procedentes de híbridos Criollos y

⁸⁷ Cf. GACETA OFICIAL N° 35.928 del 26 de enero de 1996 que contiene las resoluciones conjuntas de los Ministerios de Hacienda, de Fomento y de Agricultura y Cría referidas a las normas para la comercialización interna y externa de cacao. Igualmente, se puede consultar R. CARTAY.- El cacao venezolano en el ... , op. cit., pp. 27-31 y L. QUINTERO.- El circuito del cacao ... , op. cit., pp. 137-140.

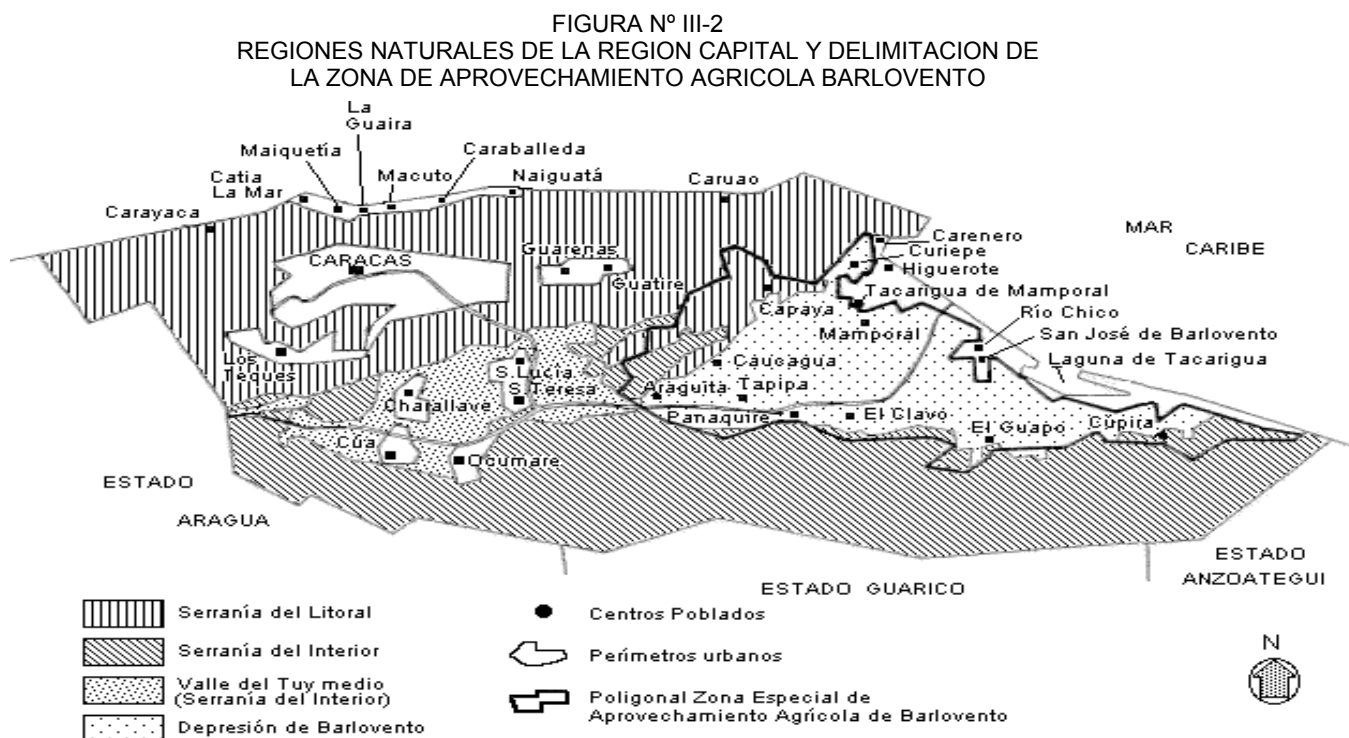
			Trinitarios de calidad
- Fino de 2a.	Sur del Lago Natural	Sur del lago	- granos de tamaño pequeño (100 granos pesan de 100 a 105 grs.) con un grado de fermentación entre 30% y 40%
	Victoria	Alto Apure, Estado Apure	- granos procedentes de híbridos Criollos y Trinitarios de calidad
			- granos procedentes de cacaos híbridos Escavina con cacaos Criollos Ocumare

Fuentes: Elaboración propia a partir de SIPEF-INCASUCA, "Cacaos de Venezuela" y R. CARTAY, "El cacao venezolano ...", op. cit., p. 28.

1.4.- PRINCIPALES PARTICULARIDADES DE LA REGIÓN DE BARLOVENTO DEL ESTADO MIRANDA

- Esta región se encuentra inserta en la depresión de Barlovento, siendo ésta una de las regiones naturales que conforman la región Capital. Esta depresión está rodeada respectivamente en sus extremos noroeste y sur por la Serranía del Litoral y la Serranía del Interior, donde la población de Aragua constituye el vértice separador entre ambas serranías (cf. figura N° III-2).⁸⁸

Ocupa una superficie de 4.610 kms² (461.000 has.), equivalente al 58% de la superficie estatal. Está conformada por 6 municipios que son Acevedo (capital Caucagua), Brión (capital Higuerote), Buroz (capital Mamporal), Andrés Bello (capital San José de Barlovento), Paéz (capital Río Chico) y Pedro Gual (capital Cúpira).



Fuente: GOBERNACIÓN DEL ESTADO MIRANDA, ORCOPLAN.- "Plan de manejo de la zona de aprovechamiento agrícola Barlovento".- Los Teques, 1993.

Dada la importancia agrícola regional desde tiempos inmemoriales, en 1982, es decretada como un espacio especial bajo la denominación de "Zona de Aprovechamiento Agrícola Barlovento", cuyos límites están dados por la poligonal representada en la figura N° 2. La superficie dentro de la Zona de Aprovechamiento Agrícola es de 2.106 kms² (210.600 has.), mientras que la que queda fuera de ella es de 2.504 kms² (250.400 has.), bien sea por ser zona montañosa o costera.

⁸⁸ Cf. GOBERNACIÓN DEL ESTADO MIRANDA, ORCOPLAN.- "Plan de manejo de la Zona de Aprovechamiento Agrícola Barlovento".- Los Teques, 1993.

- Entre los principales rasgos físicos y agroclimáticos de la zona, se destacan: ⁸⁹

- Constituye una gran planicie aluvial del río Tuy, cuya topografía es sumamente plana, siendo periódicamente afectada por las inundaciones de dicho río y de los cursos de agua que descienden desde las serranías del Litoral y del Interior hacia el mar.
- El relieve regional es relativamente uniforme, y en el mejor de los casos no supera los 300 msnm. No obstante, al ser la altitud uno de los factores diferenciadores del paisaje natural es posible distinguir 3 sub-conjuntos:

- = La zona costera localizada en dirección nor-este, correspondiendo a toda la faja del litoral, cuya altitud oscila en torno a los 100 msnm. Ocupa una superficie de 1.547 km² (34% de la región).
- = Una franja intermedia o planicie central entre la zona costera y el pie de monte de las Serranías del Litoral y del Interior. Abarca una superficie de 2.326 km² (50% de la región), siendo un área bastante explotada agrícola y poblada dentro de la región.
- = Una zona más accidentada o montañosa que va desde la carretera de la costa hasta las cumbres de las Serranías del Litoral y del Interior. Ocupa una superficie de 672 kms² (14% de la región).

- La condición climatológica predominante del área corresponde al clima tropical húmedo, con una precipitación anual promedio que varía entre los 900 y 2.500 mm. Las zonas más secas (entre 900 y 1.000 mm.) se ubican hacia las costas y el extremo oriental de la región, mientras que el área de mayor precipitación (entre 2.000 y 2.500 mm.) se ubican hacia el sur y el occidente regional.
- La temperatura promedio es poco variable durante el transcurso del año, oscilando entre los 25 y 26 °C, mientras que en la costa y en las zonas cercanas al mar es de 27 °C.
- Los vientos que soplan en toda la región barloventea son los alisios del nor-este. Cuando éstos chocan con los alisios del sur-este a nivel de la Serranía del Interior se condensan dando lugar a las continuas precipitaciones propias de esta región. Adicionalmente, la combinación de fuertes temperaturas, de alta humedad relativa y de abundante vegetación refuerzan el régimen pluviométrico ya descrito.
- La región cuenta con numerosos ríos y cursos de agua los cuales fueron en otras épocas importantes vías de comunicación, y cuya principal expresión está dada por el río Tuy que la atraviesa hasta desembocar al mar Caribe en la Boca de Paparo. Al ser Barlovento una gran planicie de displayamiento, de carácter aluvial y con poca pendiente, una parte importante de su configuración física ha sido modelada por este río. Además, la presencia de una alta pluviosidad y de una amplia red hidrográfica hacen que esta zona se vea afectada recurrentemente por las inundaciones.
- Si bien en esta región predomina un clima correspondiente al trópico húmedo, se pueden distinguir 4 zonas de vida, siendo las dos primeras las de mayor importancia regional, tanto en extensión como en actividad socioeconómica: ⁹⁰ (cf. figura N° III-3)

- = Bosque Seco Tropical (BST), corresponde a la franja costera localizada hacia el norte de la región, equivalente al 50% de la superficie regional.
- = Bosque Húmedo Tropical (BHT), localizado en la planicie central de la región, equivalente al 34% de la superficie regional.
- = Bosque Húmedo Pre-montano (BHPM), comprende la zona montañosa ubicada al sur-oeste de la región, equivalente al 14% de la superficie regional.
- = Bosque Muy Seco Tropical (BMST), ubicado en una pequeña área al extremo oriental, vecino al estado Anzoátegui, equivalente al 2% de la superficie regional.

- En el marco del Plan Nacional de Ordenación del Territorio, en la región de Barlovento existen varios espacios particulares sujetos a directrices y vocaciones específicas. Ellos son los siguientes:

De carácter regional:

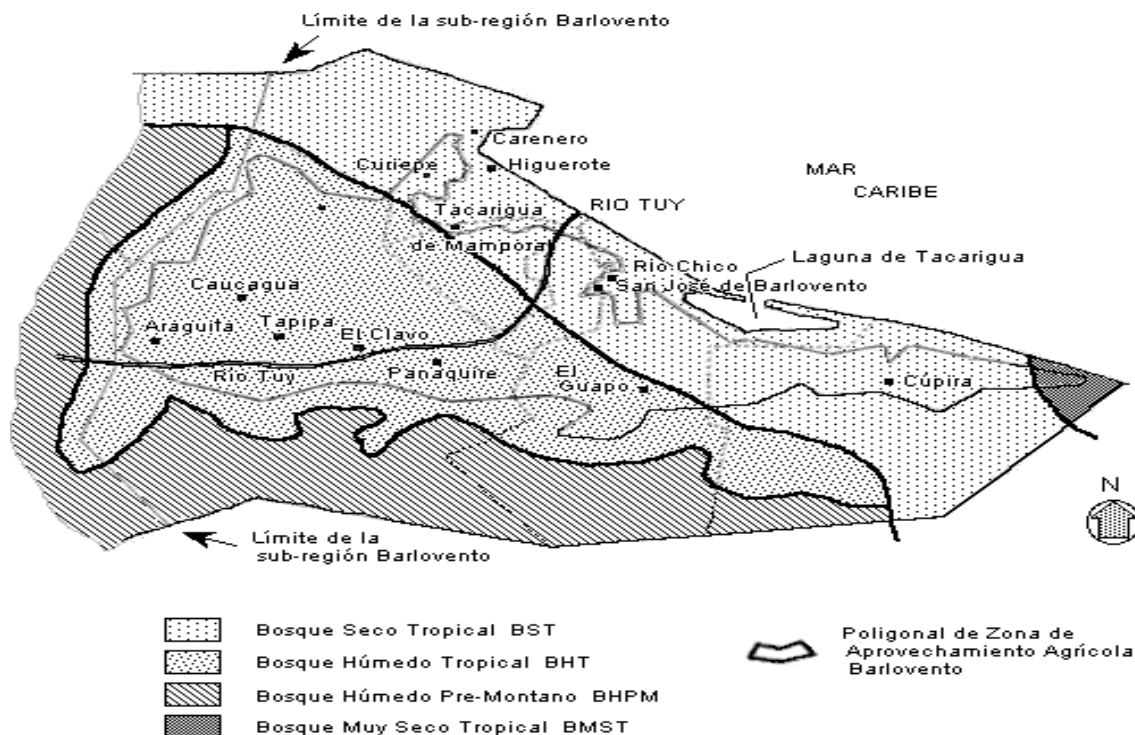
- La planicie de Barlovento (84.000 has.) es considerada como un "Área Agrícola de Máxima Preservación", cuyo sistema agrícola recomendado corresponde a la agricultura intensiva con mejora de drenaje y vialidad.
- La cuenca del río Tuy (877.974 has.) es considerada como un Área bajo Régimen de Administración Especial bajo la figura de "Área Crítica con Prioridad de Tratamiento" ⁹¹. Abarca parte de los estados Aragua, Miranda y Distrito Federal.

⁸⁹ Las informaciones aquí señaladas son una síntesis del documento de trabajo, titulado "Principales rasgos físicos y agroclimáticos de la región de Barlovento del Estado Miranda", preparado por el autor con la ocasión de la presente consultoría. No obstante, parte del contenido de esta sección proviene de la consulta de los siguientes documentos: GOBERNACIÓN DEL ESTADO MIRANDA.- Plan de manejo de la zona ... , op. cit.; FONAIAP.- Diagnóstico bio-socio-económico de la región de Barlovento.- Caucagua, 1987; y MARNR, CARTOGRAFÍA NACIONAL.- Atlas práctico de Venezuela: estado Miranda.- Caracas: El Nacional, s.f.

⁹⁰ Ibid, FONAIAP.- Diagnóstico bio-socio ... , op. cit.

- Asimismo, dentro del mencionado régimen especial, se encuentra la zona de Barlovento (210.637 has.) bajo la figura de “Zona de Aprovechamiento Agrícola Especial”. Posteriormente fue aprobado su correspondiente Plan de Ordenamiento y Reglamento de uso ⁹²

FIGURA N° III-3
ZONAS DE VIDA EN LA SUB-REGION DE BARLOVENTO



Fuente: FONAIAP.- Diagnóstico bio-socio-económico de la región de Barlovento.- Caucaigua, 1987

- La zona costera barloventea, entre Punta Castillete y Boca de Uchire, es considerada bajo la modalidad “Area Turístico-Recreacional” de alta preservación. Esta franja costera, al igual que todas las costas venezolanas, por un ancho de 80 mts a partir del punto donde llega la marea alta es también considerado como “zona protectora” ⁹³
- El parque nacional Laguna de Tacarigua, localizada al nor-este del municipio. Esta albufera abarca unos 160 km², cercana al mar y el parque comprende una superficie de 39.100 has, creado el 13 de febrero de 1974 ⁹⁴
- El embalse El Guamito, ubicado cerca de El Guapo -actualmente destruido por las recientes inundaciones de diciembre 1999- es considerado como un “Sitio de Aprovechamiento de Recursos Hidráulicos”, cuyo destino fundamental, según el plan de ordenamiento territorial, es para riego agrícola, aunque abastecía de agua para consumo humano a buena parte de la región.

De carácter inter-regional:

- El parque nacional El Avila ubicado en el tramo central de la Serranía del Litoral de la Cordillera de la Costa, abarcando parte de los estados Vargas y Miranda (Guarenas-Guatire y parte de la llanura de

⁹¹ En 1992 se crea mediante decreto (N° 2.307) la Autoridad Unica de Area de la cuenca del río Tuy y de la vertiente norte de la Serranía del litoral del Dtto. Federal y Edo. Miranda. Asimismo, en el decreto N° 2.308 del 5 de junio de 1992, se dicta el “Plan de ordenamiento y reglamento de uso del Area Crítica con prioridad de tratamiento, cuenca del río Tuy”, publicado en la GACETA OFICIAL N° 4.548 extraordinario del 26 de marzo de 1993. Posteriormente, el decreto N° 2.307, referido a la Autoridad Unica de Area, es reformado mediante decreto N° 3.240, publicado en la GACETA OFICIAL N° 35.363 del 16 de diciembre de 1993.

⁹² Cf. decreto N° 1.478 del 8 de mayo de 1982, publicado en la GACETA OFICIAL N° 32.466 del 4 de mayo de 1982. El Plan de ordenamiento y el Reglamento de uso se encuentran en el Decreto N° 2.308 del 5 de junio de 1992, publicado en la GACETA OFICIAL N° 4.518 extraordinaria del 26 de marzo de 1993

⁹³ Cf. decreto N° 623 del 7 de diciembre de 1989, publicado en la GACETA OFICIAL N° 4.158 extraordinaria del 25 de enero de 1990.

⁹⁴ Cf. decreto N° 1.607 del 13 de febrero de 1974, publicado en la GACETA OFICIAL N° 30.342 del 14 de febrero de 1974.

Barlovento). Tiene una superficie de 85.192 has., creado el 12 de diciembre de 1958. Dispone, además, de su propio Plan de Ordenamiento y Reglamento de uso. ⁹⁵

- El parque nacional Guatopo, localizado en la Serranía del Interior de la Cordillera de la Costa, comprende una parte en el estado Miranda y la otra en el estado Guárico. El extremo oriental del parque se encuentra dentro de la sub-región barloventeña. Abarca una superficie de 122.464 has., creado el 28 de marzo de 1958. ⁹⁶

- A partir del documento referido al Plan de manejo de la Zona de Aprovechamiento Agrícola de Barlovento, dentro del área ocupada se diferencian tres grandes usos, -agropecuario con 37%, urbano con 1% y turístico-recreacional con 0,3%-, siendo el de carácter agrícola y pecuario el que reviste de una mayor importancia. No obstante, cabe destacar la significativa superficie que permanece sin uso aparente, correspondiente al 61% (cf. cuadro N° III-5).

Los valores referidos a la superficie destinada a la actividad agropecuaria ha sido analizada en dicho documento haciendo uso del enfoque sistémico de «Sistema Agrícola», tal como Avilán y Eder lo utilizan en su publicación sobre “Sistemas y Regiones Agrícolas de Venezuela”. De allí que, la actividad agrícola vegetal es la principal ocupación de este espacio (81%), donde la agricultura de subsistencia y semi-comercial (52%) y la plantación de cacao (28%) son los principales usos allí presentes (cf. cuadro N° III-5).

CUADRO N° III-5
USO DEL SUELO EN LA ZONA DE APROVECHAMIENTO AGRICOLA DE BARLOVENTO

Tipo de uso y sistema agrícola		Superficie total		tot. agrop %	tot. agríc. %
		has	%		
Agrícola	- Plantación:	21.827,8	10%	28%	34%
	• cacao	21.777,0			
	• café	50,8			
	- Fruticultura comercial	1.027,8	0,5%	1%	2%
	- Agricultura de subsistencia y semi-comercial:	40.426,2	19%	52%	64%
	• conucos migratorios	25.737,0			
	• conucos sedentarios	14.689,2			
SUB-TOTAL AGRICOLA		63.281,8	30%	81%	100%
Pecuario	- Ganadería semi-intensiva	15.110,0	7%	19%	
SUB-TOTAL AGROPECUARIO		78.391,8	37%	100%	
Urbano	- Urbano tradicional	2.135,0	1%		
Turístico	- Turístico-recreacional	641,2	0,3%		
SUB-TOTAL OCUPADO		81.168,0	39%		
- Sin uso aparente		129.469,5	61%		
SUPERFICIE TOTAL		210.637,5	100%		

Fuente: ORCOPLAN.- Plan de manejo de la Zona de ... , op. cit.

Sin embargo, al comparar la superficie de uso agropecuario con otras fuentes -Unidad Estatal del Ministerio de la Producción y el Comercio a partir del VI Censo Agropecuario de 1996/97 y FONAIAP- se presentan algunas discrepancias con la información precedente, tal como se constatan en el cuadro N° III-6.

CUADRO N° III-6
USO DEL SUELO DE VOCACION AGROPECUARIA EN LA SUB-REGION DE BARLOVENTO

Fuente: FONAIAP 1987

Fuente: UEMPC-Miranda (Censo agr. 96/97)

Uso	Superficie		Rubros	Superficie	
	has	%		has	%
- Agrícola:	45.391	69%	- Agrícola:	44.410	66%
• Plantación cacao	28.516	43%	• Plantación cacao	22.313	33%
			• Plantación café	179	0,3%
• Musáceas	3.032	5%	• Musáceas	7.790	11%
• Frutales	2.371	4%	• Frutales y cítricas	7.459	11%

⁹⁵ Cf. decreto N° 473 del 12 de diciembre de 1958, publicado en la GACETA OFICIAL N° 25.841 del 18 de diciembre de 1958. El Plan de ordenamiento y el Reglamento de uso se encuentran en la Resolución N° 6 del 7 de enero de 1986, publicado en la Gaceta Oficial N° 33.386 del 9 de enero de 1986.

⁹⁶ Cf. decreto N° 122 del 28 de marzo de 1958, publicado en la GACETA OFICIAL N° 25.624 del 31 de marzo de 1958.

• Cereales	1.240	2%	• Raíces y tubérculos	6.616	10%
• Raíces y tubérculos	3.132	5%	• Leguminosas	52	0,08%
• Leguminosas	648	1%			
• Otros	6.452	10%			
- Ganadería	20.664	31%	- Pastos naturales (1)	23.325	34%
TOTALES	66.055	100%	TOTALES	67.735	100%

(1): Dato disponible en los resultados finales del Censo Agrícola 1997/98 para el estado Miranda, y para lo cual se asume que el 50% de la superficie total estatal (46.650 has) en pastos de secano (naturales y cultivados) se encuentra en la región barloventea.

Fuentes: • FONAIAP.- Diagnóstico bio-socio-económico, op. cit.
• Cálculos propios a partir del Censo Agrícola 1996/97, disponibles en la UEMPC-Miranda

En todo caso, se ha querido presentar las distintas informaciones existentes, de forma tal que se pueda disponer de una visión lo más amplia posible.

Por último, es posible apreciar la vocación agrícola vegetal de cada uno de los municipios barloventeos haciendo uso de los resultados del Censo Agrícola 1996/97, tal como se observa en el próximo cuadro:

CUADRO N° III-7
USO DEL SUELO DE VOCACION AGROPECUARIA SEGUN MUNICIPIO BARLOVENTEÑO

Municipio	Cacao		Café		Musáceas		Frut.citric.		Raíces/tub		legumin.		TOTAL	
	000 ha	%	000 ha	%	000 ha	%	000 ha	%	000 ha	%	000 ha	%	000 ha	%
Acevedo	10,8	53	0,07	0	1,8	9	4,7	23	2,8	14	0,03	0	20,3	100
A. Bello	3,9	72	-	-	1,1	20	0,1	2	0,3	6	-	-	5,4	100
Bríon	1,7	40	0,004	0	1,4	33	0,8	19	0,4	9	-	-	4,3	100
Buroz	1,2	46	0,002	0	0,8	31	0,5	19	0,1	4	0,001	0	2,6	100
Paéz	3,8	58	0,04	0	1,3	20	0,9	14	0,6	9	0,01	0	6,6	100
P. Gual	0,8	15	0,06	1	1,4	26	0,4	8	2,6	49	0,008	0	5,3	100
TOTALES	22,3	50	0,2	0	7,8	18	7,5	17	6,6	15	0,05	0	44,4	100

Fuente: Cálculos a partir del Censo Agrícola 1996/97, disponibles en la UEMPC-Miranda (Cuadro N° A-15 en anexo)

A partir de dichos valores, los rasgos característicos en materia agrícola vegetal de cada municipio pueden resumirse de la manera siguiente:

Municipio	posición 1	posición 2	posición 3
Andrés Bello	cacao 72%	musáceas 20%	--
Paéz	cacao 58%	musáceas 20%	frutales / cítricas 14%
Acevedo	cacao 53%	frutales / cítricas 23%	raíces /tubérculos 14%
Buroz	cacao 46%	musáceas 31%	frutales / cítricas 19%
Bríon	cacao 40%	musáceas 33%	frutales / cítricas 19%
Pedro Gual	raíces /tubérculos 49%	musáceas 26%	cacao 15%

• Al examinar con mayor detenimiento la distribución de la cacaocultura barloventea, presentada en el cuadro N° III-8, se aprecian los siguientes aspectos:

- La explotación de cacao es una actividad desarrollada mayoritariamente por pequeños productores. El tamaño promedio de las explotaciones es bastante bajo -2,7 has. a nivel regional, 4,3 has. la más grande y 1,7 has. la más pequeña- lo cual atenta contra la rentabilidad de la unidad.
Al considerar la trayectoria ancestral de esta región, conformada por haciendas atendidas por esclavos, estos valores ponen en evidencia un progresivo proceso de fragmentación de las unidades, sin tener en cuenta criterios agro-económicos que permitiesen garantizar un tamaño mínimo que asegurase una rentabilidad básica. La intervención de la reforma agraria en la región, muy posiblemente, contribuyó a acelerar este proceso.

CUADRO N° III-8
DISTRIBUCIÓN DE LAS EXPLOTACIONES CACAOTERAS SEGUN MUNICIPIO BARLOVENTEÑO

Municipio	Parroquias y capitales	N° explotaciones			Superficie has.			explot prom.
		N°	% región	% mun	has.	% región	% mun	
ACEVEDO	- Panaquire (Panaquire)	1.178	14	31	3.037	14	28	2,6
	- Ribas (Tapipa)	1.028	12	27	3.335	15	31	3,2
	- Capaya (Capaya)	483	6	13	1.185	5	11	2,4
	- Araguaita (Araguaita)	442	5	12	1.303	6	12	2,9

	- Caucagua (Caucagua)	385	5	10	1.259	6	12	3,3
	- Marizapa (Marizapa)	204	2	5		2	5	2,5
	- El Café (El Café)	43	0,5	1	517	1	2	4,3
					186			
	TOTALES MUNICIPALES	3.763	45	100	10.824	48	100	2,9
ANDRÉS BELLO	- S.José Barlovento (S.José de B.)	1.017	12	71	2.894	13	74	2,8
	- Cumbo (Cumbo)	408	5	29	1.022	5	26	2,5
	TOTALES MUNICIPALES	1.425	17	100	3.917	18	100	2,7
PAÉZ	- Río Chico (Río Chico)	746	9	55	2.215	10	58	3,0
	- El Guapo (El Guapo)	604	7	45	1.628	7	42	2,7
	TOTALES MUNICIPALES	1.350	16	100	3.843	17	100	2,8
BRIÓN	- Curiepe (Curiepe)	634	8	62	1.085	5	63	1,7
	- Tacarigua (T.de Mamporal)	325	4	32	520	2	30	1,6
	- Higuerote (Higuerote)	65	1	6	125	0,6	7	1,9
	TOTALES MUNICIPALES	1.024	12	100	1.730	8	100	1,7
BUROZ	- Mamporal (Mamporal)	640	8	100	1.243	6	100	1,9
P. GUAL	- Cúpira (Cúpira)	184	2	100	757	3	100	4,1
	REGIÓN BARLOVENTO	8.386	100		22.313	100		2,7

Fuente: Cálculos a partir del Censo Agrícola 1996/97, disponibles en la UEMPC-Miranda (Cuadro N° A-15 en anexo)

- Al zonificar la explotación cacaotera regional se distinguen las siguientes zonas: (cf. figura N° III-4)

= Zona sur-central

Marizapa-Caucagua-Panaquire-Ribas-El Guapo-Cúpira concentran el 47% de la superficie regional las cuales se localizan sobre la vía nacional Caucagua-El Guapo-Cúpira-Barcelona, en dirección este-oeste al sur de la región,

= Zona centro-oriental

Río Chico-San José de Barlovento-Cumbo abarcan el 28% las cuales son contiguas al conjunto precedente, pero en dirección sur-norte hacia el centro oriental de la región,

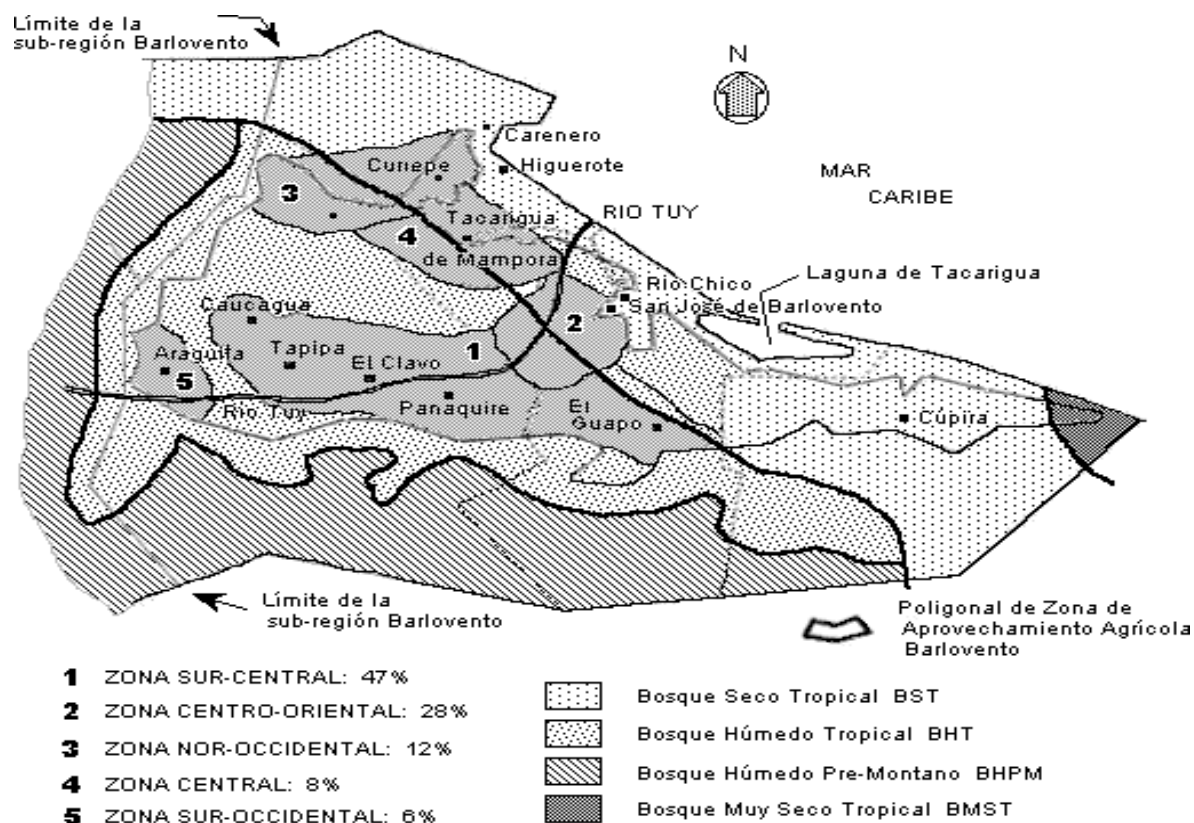
= Zona nor-occidental

Capaya-El Café-Curiepe-Higuerote concentran el 11,6% de la superficie regional, ubicándose cercano a la vía Caucagua-Higuerote en dirección sur-norte hacia el extremo occidental de la región

= Zona central

Tacarigua-Mamporal contienen el 8% de la superficie regional, cercano a la vía Tacarigua-Mamporal-Río Chico, en el centro de la región,

FIGURA N° III-4
ZONIFICACIÓN DE LAS EXPLOTACIONES CACAOTERAS EN LA REGIÓN DE BARLOVENTO



Fuente: Elaboración propia

= Zona sur-occidental

Araguita con el 6% de la superficie regional, localizada en torno a la vía Caucaagua-Araguita-Guatopo, hacia el sur-occidente de la región.

De allí que los espacios que van desde Caucaagua hasta Caño Rico, más la zona de Río Chico y de San José de Barlovento concentran el 75% del área cubierta con cacao.

- De acuerdo a informaciones suministradas por el IAN y el Departamento de Catastro de la UEMPC-Miranda, alrededor del 40% de la superficie regional corresponde a terrenos del IAN. Buena parte de los productores no son propietarios de la tierra lo cual contribuye en la precariedad de la unidad de explotación.

Entre los principales asentamientos campesinos de la región, cuyas tierras pertenecen al IAN, se encuentran los siguientes:

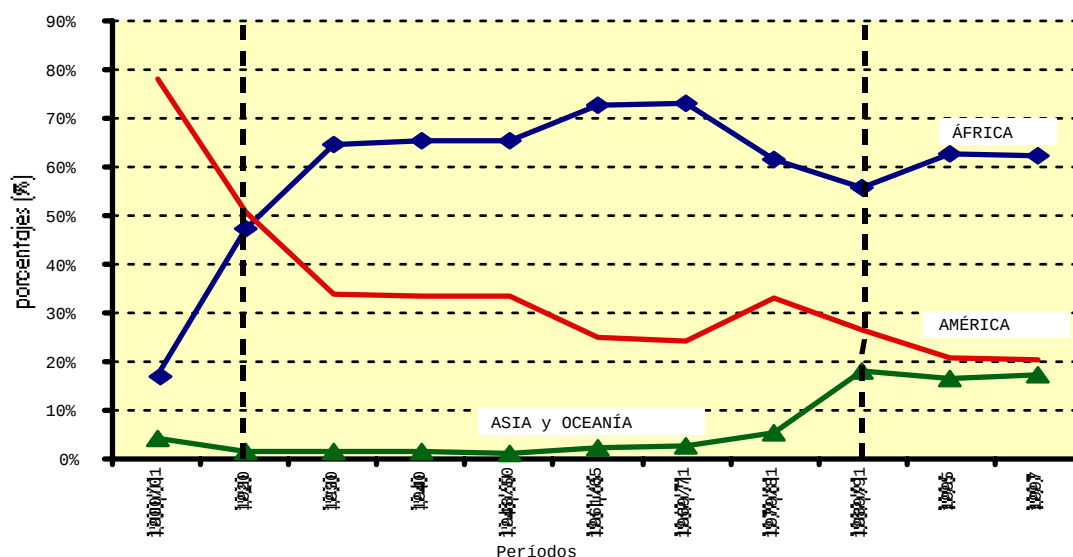
- Municipio Acevedo: 24 asentamientos
La Pastora, El Marqués, Tapipa Grande, Posesión El Tuy, Mendoza, Boca de Caucaagua, Veroes, Ciprianito, Marcelo, Merecure, Valle de Urape, Potrero Rubín, La Colonia, La Castellana, Sitio El Oderid, Mango de Ocoita, Caño Negro de Tapipa, La Marturetera, Sta. Rosa, Boca de Pedraza
- Municipio Andrés Bello: 6 asentamientos
El Delirio, Cumbo, Burgos-El Tesoro, San Felipe, La Maravilla, Gerardo San Rafael
- Municipio Brión: 5 asentamientos
- Municipio Buroz: 7 asentamientos
- Municipio Paéz: 18 asentamientos
El Pegón, Los Cerros, Caño Amarillo, El Verde, Valentín, Río Chico Arriba, La Balza
- Municipio Pedro Gual: 7 asentamientos y los baldíos de Montevideo y Las Pichaguas
El Bachiller, El Tesoro, Palo Blanco, Corozal, Chaguaramal

2.- LA PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CACAO EN GRANO

- Originalmente el cacao se cultivó de manera exclusiva en el continente americano, llegando Venezuela a ser un importante productor mundial. Con el transcurrir del tiempo, estos términos fueron variando. “Al inicio del siglo XX, la producción americana concentraba todavía el 78% del total de la producción mundial, pero esa relación cambió notablemente durante las décadas de 1920 y 1930, cuando África representó el 47% y el 64% respectivamente, de la producción mundial. En la década de 1930 la supremacía americana del cultivo se había perdido.”⁹⁷ La incorporación de nuevas áreas de producción en África, Asia y Oceanía han contribuido en la disminución de su importancia relativa. (cf. gráfico N° III-4)

Actualmente los países Costa de Marfil y Ghana en África (51%), Brasil en América del Sur (10%), Indonesia en Asia (11%) controlan el 72% de la producción mundial de cacao en grano. En varios de estos países, los gobiernos vienen realizando importantes esfuerzos por mejorar las plantaciones de cacao, así como para impulsar la cacaocultura local.⁹⁸

GRÁFICO N° III-4
DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA DE LA PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CACAO EN GRANO
SEGÚN CONTINENTE: 1900/01-1997



Fuentes: • FAO, “Anuarios de producción: varios años”, Roma: FAO, varios años. (cuadro N° A-8 en anexo)
• R. CARTAY, “El mercado mundial del cacao” Mérida: Conocit-Agenda Cacao, 1999

Al apreciar esta evolución desde una perspectiva histórica haciendo uso de las cifras del cuadro N° III-9, las afirmaciones anteriores son aun más contundentes.

CUADRO N° III-9
EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO EN GRANO EN VENEZUELA Y EN EL MUNDO

Regiones	1898		1920		1948/50		1961/65		1989/91		1997	
	000 t	%	000 t	%	000 t	%	000 t	%	000 t	%	000 t	%
- Venezuela	10	-	18	-	15	5,8	19	5,9	15	2,3	19	3,2
- América	s.i.		s.i.		259	100	321	100	657	100	598	100
- Venezuela	10	11,5	18	4,8	15	1,9	19	1,5	15	0,6	19	0,6
- Mundo	87	100	375	100	770	100	1.279	100	2.487	100	2.918	100

Fuentes: • 1898: R. Veloz citado por R. CARTAY, “El cacao venezolano en el mercado mundial: ...”, op. cit., p. 18
• 1920: Lery citado por R. CARTAY, “El cacao venezolano ...”, op. cit., p. 18
• 1948/50, 1961/65, 1989/91, 1997: FAO, “Anuario FAO de producción 1953, 1976 y 1997”, Roma, varios años

⁹⁷ R. CARTAY.- El cacao venezolano en el mercado mundial: ... , op. cit., p. 3

⁹⁸ Cf. G. BRICEÑO.- La cadena del ... , op. cit.

- En el mercado mundial de cacao en grano participan dos tipos de cacao; el fino o de aroma, proveniente de los cacaos «Criollo» y «Trinitario», y el ordinario, proveniente del cacao «Forastero». Si bien la producción mundial ha venido creciendo progresivamente, ésta se refiere fundamentalmente al cacao ordinario, y en ese mercado en las actuales condiciones las perspectivas de Venezuela no serían nada halagadoras de cara a los principales países productores de cacao.

Sin embargo, al ser Venezuela un productor de cacao fino o de aroma, sus posibilidades de ubicar un nicho particular de mercado resultan interesantes a pesar del deterioro manifestado en su producción de cacao fino, tal como se aprecia en el cuadro N° III-10. ⁹⁹

CUADRO N° III-10
EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO FINO EN VENEZUELA Y EN EL MUNDO

Regiones	1948/50		1961/65		1979/81		1989/91		1997	
	000 t	%	000 t	%	000 t	%	000 t	%	000 t	%
- América del Sur	27,7	59	45,8	64	57,3	78	79,0	77	91,8	73
- Asia	1,0	1	1,0	1	1,0	1	8,0	7	18,0	14
- Oceanía	3,0	6	8,0	11	10,0	9	10,0	9	11,0	6
- Am.Central/Caribe	13,9	30	14,5	20	8,8	9	7,0	6	7,0	6
- Africa	2,1	4	2,8	4	2,8	3	2,3	2	2,5	2
- Venezuela	7,7	16	9,5	13	8,0	8	7,5	6	9,5	8
TOTAL CACAO FINO	47	100	72	100	101	100	120	100	126	100
MUNDO	770	100	1279	100	1695	100	2487	100	2918	100
CACAO FINO	47	6	72	6	101	6	120	5	126	4

Fuentes: FAO, "Anuarios de Producción: varios años", Roma: FAO, varios años. (cuadro N° A-16 en anexo)

La participación del cacao fino en la producción total mundial ha venido descendiendo; a principios del siglo XX representaba entre el 40% y 50% y, actualmente oscila en torno al 4%-5% (cf. cuadros N° III-9 y III-10). En ese mercado, el continente americano -islas del Caribe, algunos países en América Central y en América del sur- concentran el 79% de la oferta, siendo Ecuador (56%) e Indonesia (13%) los principales oferentes de cacao fino o de aroma. ¹⁰⁰

Este mercado es mucho más delicado y exigente que el de cacao ordinario, cuyos principales rasgos son los siguientes:

- Constituye un mercado reducido que funciona separadamente al de cacao ordinario, donde los demandantes no son abundantes y son exigentes en calidad y aroma.
- Exige cumplir y respetar satisfactoriamente las condiciones acordadas en cantidades, calidades y en prontitud
- Los precios dependen de las condiciones de la oferta y de la demanda para estos productos más delicados, en función de la calidad, aroma y acondicionamiento del producto, y donde se pagan unas primas que pueden variar entre las 50 y 250 libras esterlinas por tonelada en los mercados a término de la Bolsa de Londres.
- La industria chocolatera estaría dispuesta a pagar un premio mayor por el cacao venezolano siempre y cuando se le pueda garantizar un suministro regular, suficiente y homogéneo. ¹⁰¹
- La búsqueda de «alimentos sanos» sin que ello signifique sacrificar la satisfacción alimentaria ha ido impulsando la aparición de sucedáneos del cacao que junto con la diversificación de la industria chocolatera con productos "(...) que contienen otros ingredientes con aromas más fuertes (nueces, frutas, cremas) (...)" han venido restringiendo "(...) el uso del cacao fino a la fabricación de productos acabados superiores, dirigidos a un target muy especial de mercado". ¹⁰²

Todo ello matiza la naturaleza de los cambios y de los esfuerzos que la cacaocultura venezolana debe asumir como conjunto. No hay que olvidar, además, que Venezuela ha venido perdiendo su prestigio internacional en los mercados internacionales a partir de los incumplimientos e inconsistencias en los granos de cacao que ha enviado al exterior.

⁹⁹ En 1994, la International Cocoa Organization (ICCO) bajó de clasificación a Venezuela; de un país productor exclusivo (100%) a un productor parcial (50%).

¹⁰⁰ De acuerdo a la ICCO, los productores de cacao fino o de aroma son 17 países; 8 son productores exclusivos cuyas producciones son 100% de cacao fino, y 9 son productores parciales con diversas proporciones de producción de cacao fino.

¹⁰¹ Observaciones señaladas por representantes de la Cámara Venezolana de Productores-Exportadores de Cacao y Café (CAPECC) recogidos en las reflexiones "Consideraciones relativas al mercado internacional con respecto al cacao fino de aroma".

¹⁰² Cf. G. BRICEÑO.- La cadena del ... , op. cit., p. 17

3.- PROBLEMÁTICA DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA DE CACAO Y PROPUESTAS ESPECÍFICAS

3.1.- PROBLEMÁTICA DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO

- A partir de las consultas de campo realizadas y de la revisión documental en torno a la región de Barlovento, la actividad cacaotera barloventeña se debate entre la continuidad y el olvido desde hace varias décadas, cuyos principales problemas pueden sintetizarse de la manera siguiente:
 - La unidad de explotación
 - = Avanzada de edad de las plantaciones sin que exista un esfuerzo concertado de rehabilitación o renovación, y en algunos casos de re-fundación.
 - = Deficiente manejo agronómico de la plantación a través de las distintas prácticas que permitirían una mayor producción (poda, fertilización, manejo de la sombra, drenaje, control de plagas y enfermedades, densidad de siembra, renovación de las plantas). Todo ello da lugar a un bajo rendimiento el cual repercute en el nivel de ingresos obtenidos.
 - = Deterioro de la calidad genética de las plantaciones existentes al no renovar con materiales genéticos apropiados, de sangre criolla.
 - = Bajo nivel tecnológico, siendo el peso de las labores manuales sumamente importante, de forma tal que cualquier variación de precios afecta los costos de producción, haciendo del cultivo cada vez más una actividad productiva poco atractiva. Si bien se aprecia la existencia en la región de un interesante acervo genético y tecnológico, la transferencia y adecuación apropiada de este acervo hacia el sector productivo es bastante deficiente.
 - = Percepción, a veces idealizada, del crédito como una de las principales palancas a partir de las cuales es posible resolver la deficiente actividad productiva, sin considerar que una adecuada combinación y optimización de los factores de producción existentes constituye el primer paso para mejorar la productividad de la explotación.
 - = Importante fragmentación de las unidades, más allá de un tamaño económicamente viable, reforzando el sentimiento de que el cultivo del cacao ya no resulta interesante.
 - La población productora
 - = Dificultad de disponer de una apropiada generación de relevo. Los dueños de la plantación en su mayoría son de avanzada edad quienes ya no pueden abordar las labores con el mismo ritmo que en otras épocas, terminando por adoptar un comportamiento recolector, más no de productor o emprendedor.
 - = Presencia de un clima de desconfianza recíproca, tanto para con sus vecinos, como para con los compradores como para con terceros, incluyendo a las instituciones del Estado.
 - = Presencia en numerosos casos de un sentimiento de desánimo, donde los causantes de la actual situación proviene de terceros, entre los cuales se destaca el abandono del Estado y la baja remuneración recibida en la venta de sus cosechas de parte de los compradores y comercializadores.
 - = Bajo nivel de instrucción, predominando la educación primaria incompleta.
 - Las comunidades cacaoteras
 - = Desmotivación hacia el cultivo del cacao, y en algunos casos resignación por la situación en que se vive.
 - = Dificultades en la movilización de la población para acciones de cooperación mutua, quizás por un bajo nivel de credibilidad hacia la efectividad de ellas. Si bien en un momento dado es posible concentrar los esfuerzos en torno a una preocupación común, no siempre resulta fácil mantener el interés y la atención de manera persistente.
 - = Buena parte de los procesos de cooperación y concertación se realizan a partir de pequeños grupos cuyos vínculos se establecen a partir de las afinidades familiares y/o de vecindad. Si bien ello puede constituir un interesante punto de partida, esta aproximación parcial predomina, muchas veces, al momento de querer ampliar estos esfuerzos en la búsqueda de una visión colectiva y compartida del desarrollo y del bienestar comunitario.
 - = Percepción instrumental de la organización, siendo ésta percibida, preferentemente, como un mecanismo para acceder a beneficios de origen público, sean de origen nacional o regional, más no como una posibilidad de lograr una mayor eficiencia individual, así como un crecimiento personal y colectivo. De allí, su escasa perdurabilidad y continuidad a lo largo del tiempo.
 - = Presencia generalizada por parte de muchos pobladores de una visión asistencial y utilitaria en las relaciones que se establecen con terceros, particularmente con el Estado; igualmente, éste percibe que la población no tiene la capacidad suficiente para superarse. De allí que se termina estableciendo una relación «paternal», donde la búsqueda de una mayor proactividad y esfuerzo entre las partes no

siempre es fácilmente loguable. El liderazgo resultante, muchas veces, se inscribe y actúa desde esta visión paternal, reforzando tales percepciones.

= Deficientes condiciones de vida de los pobladores que se reflejan tanto a nivel de la dotación material familiar y comunal, como en su percepción y actitud ante la vida. La precariedad existente, en algunos casos, de los servicios públicos (agua, luz, salud, educación, vías) contribuye a reforzar este clima de desesperanza y olvido.

- La región

= Cercanía con la ciudad de Caracas que si bien podría percibirse como un mercado interesante, constituye, en muchos casos, una alternativa de empleo y de un ingreso menos arduo que el proveniente de la actividad agrícola. Igualmente, se transforma en una referencia para definir los términos de las transacciones sin una adecuada correspondencia calidad-precio.

= Inseguridad personal, particularmente en algunas comunidades e inseguridad de las cosechas.

= Presencia de otras actividades, a veces menos laboriosas o relativamente más remunerativas como las turísticas o las vinculadas con los servicios urbanos o el comercio, presionan hacia el abandono de la actividad productiva cacaotera, así como sobre el precio de la tierra.

- El marco institucional vinculado con la producción agrícola

= Generalmente, a nivel institucional hay coincidencia en el diagnóstico de la situación, pero no así en cuanto a las estrategias y modalidades de la intervención, dando lugar, incluso a duplicaciones de esfuerzos y de recursos. Además, no siempre resulta fácil superar las visiones parciales en pro de una mejor articulación y concertación inter-institucional en beneficio de una mayor efectividad e impacto.

= Dificultad de disponer de una visión de mediano y largo plazo que brinde direccionalidad y permita jerarquizar el apoyo institucional y el fortalecimiento de los actores ya involucrados, así como la movilización o incorporación de otros nuevos que dinamicen el circuito.

= Percepción que a través de una mayor inyección de recursos crediticios dirigidos hacia el productor se podría impulsar la actividad productiva, olvidando a veces que el acompañamiento y la apropiada movilización de los productores en pro de sus actividades productivas son también importantes elementos movilizadores.

3.2.- PROPUESTAS ESPECÍFICAS AL SECTOR PRIMARIO

• La naturaleza de las propuestas que a continuación se señalan no pretenden constituirse en un listado de acciones de realización inmediatas, sino más bien suscitar la reflexión y la definición de líneas o ejes de trabajo a partir de los cuales se podrían identificar y establecer proyectos específicos de largo, mediano y corto plazo. Se visualizan las siguientes líneas de intervención:

- De carácter agroproductivo

= Rescatar la capacidad productiva del cacao, lo cual implica en el plano agronómico:

✓ Sanear las plantaciones a través de un proceso de renovación o de rehabilitación o de refundación de los espacios perdidos

✓ Impulsar acciones que permitan disponer de material genético apropiado

✓ Optimización de las labores de forma tal que se pueda elevar la productividad de la unidad y manejar más apropiadamente los costos de explotación.

= Fomentar procesos de capacitación técnica haciendo uso del acervo tecnológico existente, y que a su vez fomente la adecuación y perfeccionamiento de las prácticas productivas.

= Dimensionar el tamaño económico aceptable que debiera tener una explotación cacaotera, y a partir de ello analizar las estrategias y acciones que pudieran emprenderse en un redimensionamiento de las unidades productivas

= Establecer alianzas con los eslabones vinculados con la comercialización agrícola que faciliten una remuneración más equilibrada de las cosechas, en el marco de una sana relación mutua donde cada una de las partes repeta los términos de la transacción.

- De carácter socio-organizativo

= Impulsar la cooperación y el esfuerzo concertado partiendo de las afinidades familiares o de vecindad en la búsqueda de obtención de logros que permitan reforzar la confianza y seguridad en las propias capacidades. A partir de estas pequeñas experiencias compartidas y exitosas, ir estableciendo las bases que incentiven una actitud favorable hacia la organización y así ir consolidando una base organizacional de partida.

= Establecimiento de incentivos o estímulos hacia la labor bien hecha y la elevación de la productividad.

- = Propiciar proceso de capacitación humana y organizacional que permitan potenciar las propias capacidades y los espacios de actuación compartida.
- De carácter complementario
 - = Empezar acciones, desde una perspectiva de desarrollo rural, que permitan mejorar las condiciones materiales de vida en el campo.
 - = Impulsar la diversificación agrícola que permita por lo menos satisfacer las necesidades familiares.
- La realización efectiva de las propuestas precedentes implica una aproximación integral del rescate de la actividad productiva de cacao, para lo cual se requiere la satisfacción de dos condiciones: una, referida a la progresividad del proceso, donde las acciones siguientes refuercen las anteriores, y la otra, referida al abordaje espacial en el mejoramiento de la actividad cacaotera según las áreas productoras y los efectos multiplicadores a generar.

4.- APROXIMACIÓN AL MAPA DE ACTORES EN LA PRODUCCIÓN DE CACAO EN BARLOVENTO

- De ordinario, en la mayoría de las cadenas o circuitos productivos, el sector productivo es el más amplio en razón de la propia naturaleza del hecho productivo, pues éste requiere de espacio. Si bien, esta dispersión espacial puede ser positiva por la variedad de productos que se obtienen, tiene, también, sus inconvenientes puesto que no resulta fácil congregar a todos los productores en virtud de esa misma diversidad.

Uno de los mecanismos más comúnmente utilizados para manejar los anteriores señalamientos, -multiplicidad de productores y amplio territorio- está referido al fomento de organizaciones de base a través de las cuales estos productores son representados. Esta tarea no siempre es de fácil realización por la variedad de motivaciones que subyacen en el desarrollo organizacional.

- Al observar el listado que a continuación se presenta, pareciera que se está presente en un espacio con un particular tejido organizacional. Sin embargo, a la luz de una revisión histórica del quehacer agrícola local, esta percepción resulta errónea ya que en la región se han promovido diverso tipo de organizaciones de base, donde el Estado ha tenido una importante participación, siendo bastante poco lo que aún perdura.

Muchas de las organizaciones, que en algún momento han sido fomentadas, partían como mecanismos facilitadores y canalizadores del crédito oficial o para resolver o atender necesidades inmediatas. Si bien toda organización pretende satisfacer propósitos propios, al estar los intereses basados en situaciones conyunturales se corre el riesgo de tener una vida efímera por no disponer de una visión más amplia en el logro de dichos propósitos,.

- Adicionalmente, existen una serie de pequeñas condiciones, de orden práctico, que pueden facilitar o entorpecer el desarrollo organizativo. Entre ellas se destacan, en el caso de Barlovento, la amplitud del territorio, las deficiencias de transporte y la laboriosidad en la obtención de logros atentan contra la perdurabilidad organizacional.

El listado de los actores organizados para la producción agrícola que más adelante se presenta no constituye un inventario exhaustivo, sino más bien una primera aproximación a este conjunto nada fácil a establecer en un espacioso territorio. La gran mayoría de estas organizaciones son de reciente creación, donde la identidad organizacional es aún incipiente.

- Organizaciones de 2do. grado

Organización	Naturaleza	Ámbito de actuación
Central de Cooperativas Barlovento-Valles del Tuy de R.L. (CECORBATUY)	- Organización de 2do. grado de cooperativas de base - Articulación y concertación	- Estatal - Posiblemente su actividad se encuentra bastante disminuida
Asociación de Productores Agrarios del Municipio Acevedo	- Tiene representantes en varias comunidades	- Municipio Acevedo - Comunidades: La Balza, Agua Amarilla, Mango de Ocoita, El Li-món, El Sapo, Urba, Castillito, La Maroma Panaquire, Juan Díaz, Pa-checo,

- Organizaciones de base

Municipio	Comunidad	Organización
-----------	-----------	--------------

Municipio Acevedo	La Balza	Asociación de productores del caserío La Balza
	Agua Amarilla	Sociedad Civil Comenzando con Buen Pié
	El Clavo	Unión de Usuarios de Crédito Agua Amarilla N° 1
		Unión de Usuarios de Crédito Arévalo González N° 1
		Unión de Usuarios de Crédito Arévalo González N° 2

Municipio	Comunidad	Organización
M. Acevedo (cont.)	Tapipa Grande	Asociación de Productores Agrícolas Proyecto 2001
	Mango de Ocoita	Sociedad Civil Cacaotera Mango de Ocoita
	El Limón	Asociación Civil Clemente
	El Sapo	Sociedad Civil Virgen de la Coromoto
	Urba	Unión de Usuarios de Crédito Urba N° 1
	El Marquéz	Asociación de Productores del Marquéz 1
	Marcelo	Asociación de Productores Agrícolas "Andrés Heredia"
		Asociación de Productores Jacobo Pacheco
	Merecure-Remolino	Sociedad Civil Agricultores Unidos de Merecure-Remolino
	San Rafael	Sociedad Civil Agricultores de San Rafael
	Caño Negro de Tapita	Sociedad Civil Agricultores Unidos de Caño Negro de Tapita
	Sta. Ana	Sociedad Civil Productores Agrícolas de Sta. Ana
	Potrero Rubín	Sociedad Civil Comunitaria Colonia Rubín
	La Maroma	Sociedad Civil Cacaotera La Maroma
	sin información	Sociedad Civil Virgen del Carmen
	sin información	Sociedad Civil El Gran Cacao
	Boca de Caucagua	Sociedad Civil La Esperanza de Boca de Caucagua
	sin información	Sociedad Civil Procao Barrio La Cruz
	sin información	Sociedad Civil Nuestro Esfuerzo
	Juan Díaz	Sociedad Civil Juan Díaz
	El Milano	Sociedad Civil Agricultores de El Milano
	Caño Negro	Sociedad Civil de Caño Negro
	Cupertino	Asociación Civil Cupertino N° 1 Hacia el Futuro
	El Café	Asociación Civil El Café (ASOGRICA)
	La Marturetera	Asociación Civil de Agricultores La Marturetera
	Vuelta Grande	Asociación Civil Vuelta Grande (Asovuelta Grande)
	Burguillos	Asociación Civil Las Flores de Burguillos
	Ciprianito	Asociación Civil Agrícola Cacaotera Ciprianito
Municipio Paéz	García	Sociedad Civil Cacaoteros de García
	Los Médanos	Sociedad Civil El Retoño
	Caño Rico	Sociedad Civil El Canasto de Caño Rico
Municipio Brión	Birongo	Asociación Cooperativa de Cacaoteros La Rápida
		Asociación Cooperativa Cacaoteros Birongo-Cambural
Sin información de municipio	Sin información	Asociación de Productores Agrícolas San Vicente de Paúl
		Asociación Cooperativa Agricultores Las Tomusas
		Asociación Cooperativa San José de Onova
		Sociedad Civil Guacarapa

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

PUBLICACIONES ACERCA DEL TEMA EN CONSIDERACIÓN

- ABREU, Edgar et al. (1993).-
La agricultura: componente básico del Sistema Alimentario Venezolano.- Caracas: Fundación Polar.- 732 p..- (Estudio realizado en el marco del convenio Universidad de Los Andes y la Fundación Polar, con la participación de Edgar Abreu, Alejandro Gutiérrez, Humberto Fontana, Rafael Cartay, Luisa E. Molina, Alfredo van Kesteren, Miguel Guillory).
- BRICEÑO, Germán (1999).-
La cadena del cacao.- Caracas: Ministerio de la Producción y Comercio/Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura.- 80 p..
- CALVANI, Francisco J. (1999).-
Desarrollo y fortalecimiento de la capacidad de pequeñas empresas agropecuarias, organizadas en cooperativas u otras formas en la comercialización de sus productos.- Caracas: Ministerio de Producción y Comercio (MPC).- 146 p. más anexos.- (Estudio realizado para el MPC con el patrocinio del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura y el Banco Interamericano de Desarrollo).
- CARTAY, Rafael (1999).-
El cacao venezolano en el mercado mundial: situación actual y perspectivas.- Mérida: Conicit-Agenda Cacao.- 141 p..- (documento mimeografiado).
- CARTAY, Rafael (1999).-
El mercado mundial del cacao.- Mérida: Conicit-Agenda Cacao.- 63 p..- (documento mimeografiado).
- CARTAY, Rafael (1999).-
La industria del chocolate en el mundo.- Mérida: Conicit-Agenda Cacao.- 86 p..- (documento mimeografiado).
- CARTAY, Rafael (1998).-
La economía del cacao en Venezuela.- Mérida: Conicit-Agenda Cacao.- 102 p. más anexos.- (documento mimeografiado).
- CARTAY, Rafael (s.f.).-
Una aproximación al mercado mundial del cacao fino o de aroma.- Mérida: Conicit - Agenda Cacao.- 45 p..
- CENTRO DE COMERCIO INTERNACIONAL UNCTAD/GATT (CCI), (1991).-
Cacao fino o de aroma: estudio de la producción y comercio mundiales.- Ginebra: Centro de Comercio Internacional (CCI).- 59 p..
- DIAGROINCA C.A., (1990).-
Directorio agroindustrial y agropecuario de Venezuela 1989/90.- Caracas: Gremeica editores.- 252 p. más anexos.
- EDITORA FERGA C.A., MINISTERIO DE INDUSTRIA Y COMERCIO, BANCO DE COMERCIO EXTERIOR, (1998).-
Directorio de Exportadores "DDEX" Venezuela 1998.- Caracas: Editora Ferga C.A.- 234 p..
- GHERSI, Gérard, (1980).-
Économie Agro-alimentaire.- Québec: Université Laval.- 144 p..- (apuntes de clase, Departamento de Economía Rural, mimeografiado).
- GONZALEZ JIMÉNEZ, Eduardo (s.f., 1999?).-
El cacao en Venezuela.- Maracay.- 47 p..- (documento personal, publicado en el marco de Fundacite-Aragua).
- INTERNATIONAL COCOA COUNCIL ORGANIZATION (ICCO), (1994).-
Boletín del cacao.- Londres: ICCO.- N° 7, junio 1994
- LAGRANGE, Louis (1989).-
La commercialisation des produits agricoles et agro-alimentaires.- Paris: Lavoisier.- 333 p..- (colección "Technique et Documentation").
- LOVERA, José Rafael (2000).-
El cacao en Venezuela: una historia.- Caracas: Chocolates El Rey.- 141 p..
- MALASSIS, Louis (1979).-

- Economie agro-alimentaire: économie de la consommation et de la production agro-alimentaire.- Paris: Edit. Cujas.- 437 p..- (tomo I).
- MALASSIS, Louis (1992).-
L'économie agro-alimentaire: une discipline en développement EN Economie et Sociétés, Cahiers de l'ISMEA, serie Développement agroalimentaire, Paris, AG N° 21, junio 1992.- pp. 5-12 .- (Número titulado "Economie agroalimentaire: concepts et méthodes").
 - MARTIN, Frédéric et al. (1999).-
Pautas para el análisis de circuitos agroalimentarios.- Caracas: Fundación Polar.- 237 p. más bibliografía.- (Estudio realizado con la participación de Sylvain Larivière, Alejandro Gutiérrez y Alejandro Reyes).
 - NOTICIERO AGROPECUARIO (1997).-
Consultor agropecuario: directorio semestral de gremios, instituciones y organismos del sector agropecuario venezolano.- Caracas: Noticiero Agropecuario.- 132 p..
 - QUINTERO R., María Liliana (2000).-
El circuito del cacao en Venezuela, 1990-1999.- Mérida: Universidad de Los Andes (ULA).- 229 p. más anexos.- (tesis de maestría, Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, Instituto de Investigaciones Económicas y Sociales).
 - PROMEXPORT A.C., BANCO DE COMERCIO EXTERIOR (BANCOEX), (1998).-
Manual para la empresa de exportación.- Caracas: BANCOEX.- 103 p..- (tercera edición).
 - PUTNAM, Robert (1994).-
Para hacer que la democracia funcione.- Caracas: Edit. Galac.- 333 p..
 - REYES, Humberto y CAPRILES de REYES, Lilian (2000).-
El cacao en Venezuela: moderna tecnología para su cultivo.- Caracas: Chocolates El Rey.- 270 p..
 - RIVAS, Luis M. (1993).-
Producción de cacao.- Caracas: ediciones IESA.- 54 p. más anexos.- (documento de base N° 6).
 - VENEZUELA. FONDO NACIONAL DEL CACAO (FONCACAO), (s.f. 1998?).-
Cacao: serie beneficio.- Caracas: Fondo Nacional del Cacao.- p.p..- (manual de bolsillo).
 - VENEZUELA. FONDO NACIONAL DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS (FONAIAP), Estación Experimental Miranda (1987).-
Diagnóstico bio-socio-económico de la región de Barlovento.- Caucagua: FONAIAP.- 47 p..- (trabajo realizado bajo el Convenio Fonaiap-Lagoven por César Molina et al.).
 - VENEZUELA. GACETA OFICIAL DE VENEZUELA N° 35.928 del 26 de marzo de 1996.-
Normas para la comercialización interna del cacao.- Caracas: Imprenta Nacional.- 2 p..- (Resolución conjunta de los Ministerios de Hacienda, de Fomento y de Agricultura y Cría).
 - VENEZUELA. GACETA OFICIAL DE VENEZUELA N° 35.928 del 26 de marzo de 1996.-
Normas para la comercialización externa del cacao.- Caracas: Imprenta Nacional.- 2 p..- (Resolución conjunta de los Ministerios de Hacienda, de Fomento y de Agricultura y Cría).
 - VENEZUELA. GACETA OFICIAL DE VENEZUELA N° 35.362 del 16 de diciembre de 1993.-
Reforma del decreto N° 2.307 donde se crea la Autoridad Única de Área de la cuenca del río Tuy y de la vertiente norte de la serranía del litoral del Dtto. Federal y el Estado Miranda.- Caracas: Imprenta Nacional.- p.p..- (decreto N° 3.240).
 - VENEZUELA. GACETA OFICIAL DE VENEZUELA N° 4.548 extraordinario del 26 de marzo de 1993.-
Plan de Ordenamiento y reglamento de uso del Area Crítica con prioridad de tratamiento, cuenca del río Tuy.- Caracas: Imprenta Nacional.- 9 p..- (decreto N° 2.308 del 5 de junio de 1992).
 - VENEZUELA. GACETA OFICIAL DE VENEZUELA N° 4.158 extraordinario del 25 de enero de 1990.-
Zona protectora de la franja costera.- Caracas: Imprenta Nacional.- p.p..- (decreto N° 623 del 7 de diciembre de 1989).
 - VENEZUELA. GACETA OFICIAL DE VENEZUELA N° 32.466 del 4 de mayo de 1982.-
Zona de Aprovechamiento Agrícola de la sub-región Barlovento.- Caracas: Imprenta Nacional.- 3 p..- (decreto N° 1.478 del 4 de mayo de 1982).
 - VENEZUELA. GOBERNACIÓN DEL ESTADO MIRANDA, OFICINA REGIONAL DE COORDINACIÓN Y PLANIFICACIÓN DE LA REGIÓN CAPITAL (ORCOPLAN) (1993).-
Plan de manejo de la zona de aprovechamiento agrícola Barlovento.- Caracas: Gobernación del Edo. Miranda.- 172 p. más bibliografía.- (equipo coordinado por Eduardo Galdamez).

- VENEZUELA. MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRÍA (MAC), FONDO NACIONAL DEL CACAO (FONCACAO), FONDO NACIONAL DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS (FONAIAP), Estación Experimental Miranda (1998).-
Manual técnico del cultivo del cacao en Venezuela.- Caracas: Fondo Nacional del Cacao.- 133 p. más bibliografía.- (versión actualizada).
- VENEZUELA. MINISTERIO DE FOMENTO, MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRÍA (MAC), COMISIÓN VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES (COVENIN), (s.f.).-
Norma venezolana CDU 663.74.004.1. Granos de cacao.- Caracas: Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN).- (anteproyecto 1A COVENIN 50 R, 2da. revisión).
- VENEZUELA. MINISTERIO DE FOMENTO, MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRÍA (MAC), COMISIÓN VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES (COVENIN), (1987).-
Norma venezolana N° 1.397. Manteca de cacao.- Caracas: Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN).
- VENEZUELA. MINISTERIO DE FOMENTO, MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRÍA (MAC), COMISIÓN VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES (COVENIN), (1987).-
Norma venezolana N° 1.480. Licor de cacao.- Caracas: Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN).
- VENEZUELA. MINISTERIO DE FOMENTO, MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRÍA (MAC), COMISIÓN VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES (COVENIN), (1983).-
Norma venezolana N° 52. Chocolate.- Caracas: Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN).
- VENEZUELA. MINISTERIO DE FOMENTO, MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRÍA (MAC), COMISIÓN VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES (COVENIN), (1979).-
Norma venezolana N° 1.479. Cacao en polvo.- Caracas: Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN).
- VENEZUELA. MINISTERIO DEL AMBIENTE Y DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES (MARNR), Comisión Nacional de Ordenación del Territorio (1998).-
Plan Nacional de Ordenación del Territorio: decreto N° 2945.- Caracas: MARNR.- 19 p. más anexos.- (Texto impreso en la Gaceta Oficial N° 36.571 del 30 de octubre de 1998).
- VENEZUELA. MINISTERIO DEL AMBIENTE Y DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES (MARNR), Caracas, (1992).
Áreas Naturales Protegidas de Venezuela.- Caracas: MARNR.- p.p..- (Serie "Aspectos conceptuales y metodológicos", N° DGSP0A/ACM/01; trabajo financiado por el Banco de Maracaibo, el Banco Latino y la Fundación Polar).
- VENEZUELA. MINISTERIO DEL AMBIENTE Y DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES (MARNR), EL NACIONAL (s.f.).-
Atlas Práctico de Venezuela: estado Miranda.- Caracas: El Nacional.- 10 p.
- SIPEF-INDUSTRIALIZADORA DE CACAO SUPERIOR C.A. (INCASUCA), (s.f.).-
Cacaos du Vénézuéla.- s.e.: Incasuca.- p.p..- (hojas informativas).

INFORMACIÓN CUANTITATIVA

- AGROPECUARIA APROCAO C.A. (2000).- IX Convención anual.- Puerto La Cruz: APROCAO.- p.p.- (evento realizado del 21 al 22 de septiembre de 2000).
- IZARD, Miguel (1970).- Series estadísticas para la historia de Venezuela.- Caracas: Universidad de Los Andes.- 249 p..
- ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO), (varios años).- Hojas de Balance de Alimentos.- Roma: FAO.- (promedios: 1972/74, 1984/86, 1994/96).
- ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO), (varios años).- Anuario de Comercio.- Roma: FAO.- (varios años: 1968, 1976, 1982, 1987, 1991, 1993, 1995, 1997).
- ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO), (varios años).- Anuario de Producción.- Roma: FAO.- (varios años: 1976, 1980, 1991, 1994, 1997).
- ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO), (1954).- Anuario de Estadísticas Agrícolas y Alimentarias 1953: comercio.- Roma: FAO.- 313 p..- (volumen VII, parte II).
- ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO), (1954).- Anuario de Estadísticas Agrícolas y Alimentarias 1953: producción.- Roma: FAO.- 334 p..- (volumen VII, parte I).
- VENEZUELA. GOBERNACIÓN DEL ESTADO MIRANDA, CORPORACIÓN DE DESARROLLO AGRÍCOLA DEL ESTADO MIRANDA (CORDAMI), (1999-2000).- Censo agrícola de productores de cacao.- Caucagua: Cordami.- (información sobre soporte informático).
- VENEZUELA. OFICINA CENTRAL DE ESTADISTICA E INFORMATICA (1993).- División político territorial de Venezuela: actualización junio 1993.- Caracas: OCEI, 57 p.
- VENEZUELA. OFICINA CENTRAL DE ESTADISTICA E INFORMATICA (1997).- División político territorial del Estado Miranda.- Caracas: OCEI, Sistema Información Geográfica Estadística.
- VENEZUELA. MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRÍA (MAC), (varios años).- Anuario estadístico agropecuario.- Caracas: Ministerio de Agricultura y Cría.- (varios años: 1960, 1970, 1976, 1984, 1985-86, 1987-88, 1989-90-91, 1992-94, 1995, 1996, 1997).
- VENEZUELA. MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN Y EL COMERCIO (MPC), Dirección de Estadística e Informática (1999).- VI Censo Agrícola: distribución de explotaciones agrícolas por entidad y superficie cosechada de diferentes rubros.- Caracas: MPC.- (cuadros estadísticos).
- VENEZUELA. MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN Y EL COMERCIO (MPC), Unidad Estatal de Desarrollo Agropecuario Distrito Federal y Estado Miranda del Ministerio de la Producción y el Comercio (UEMPC), (1999).- Producción agrícola vegetal por municipio y rubros según el VI Censo agrícola 1996-97.- Caucagua: UEMPC.- (información contenida en varios formatos, División de Planificación y Estadística).

ANEXOS

A N E X O S:

PERSPECTIVA HISTÓRICA

ANEXO N° A-1
SERIE HISTÓRICA DE LA PRODUCCIÓN NACIONAL Y DE LAS EXPORTACIONES TOTALES
DE CACAO EN GRANO DE VENEZUELA: 1620-1997

Producción nacional		Producción nacional		Exportación total			Exportación total		
Años	ton	Años	ton	Años	ton	% prod.	Años	ton	% prod.
1620	-	1965	20 173	1620	1	-	1965	12 106	60%
1630	-	1966	19 881	1630	47	-	1966	11 658	59%
1650	-	1967	20 659	1650	207	-	1967	12 189	59%
1673	-	1968	19 332	1673	236	-	1968	14 253	74%
1690	-	1969	18 278	1690	456	-	1969	10 279	56%
1700	-	1970	18 883	1700	239	-	1970	11 594	61%
1711	-	1971	19 413	1711	807	-	1971	11 511	59%
1725	-	1972	17 211	1725	926	-	1972	11 082	64%
1750	-	1973	19 691	1750	2940	-	1973	12 562	64%
1772	-	1974	17 928	1772	3880	-	1974	11 468	64%
1875	4 600	1975	19 953	1874/75	4 329	94%	1975	13 568	68%
1884	7 802	1976	15 091	1884/85	6 691	86%	1976	7 612	50%
1894	10 993	1977	16 389	1894/95	7 112	65%	1977	9 441	58%
1924	23 725	1978	16 610	1924/25	21 450	90%	1978	7 062	43%
1937	24 098	1979	17 590	1937/38	17 858	74%	1979	6 800	39%
1945	14 436	1980	14 953	1945	12 936	90%	1980	7 219	48%
1946	18 015	1981	14 840	1946	16 515	92%	1981	8 158	55%
1947	14 004	1982	13 257	1947	12 504	89%	1982	7 831	59%
1948	19 413	1983	13 960	1948	17 913	92%	1983	8 041	58%
1949	15 098	1984	10 584	1949	13 598	90%	1984	5 518	52%
1950	18 205	1985	10 938	1950	15 665	86%	1985	5 317	49%
1951	16 977	1986	11 955	1951	14 345	84%	1986	5 191	43%
1952	17 601	1987	12 614	1952	15 135	86%	1987	5 714	45%
1953	21 321	1988	13 636	1953	17 145	80%	1988	4 980	37%
1954	20 771	1989	13 978	1954	16 311	79%	1989	5 253	38%
1955	20 016	1990	15 527	1955	15 017	75%	1990	7 560	49%
1956	23 447	1991	16 028	1956	17 908	76%	1991	9 065	57%
1957	20 655	1992	17 100	1957	14 735	71%	1992	8 018	47%
1958	19 316	1993	16 080	1958	13 412	69%	1993	7 914	49%
1959	17 475	1994	16 661	1959	10 577	61%	1994	8 106	49%
1960	18 517	1995	16 978	1960	11 816	64%	1995	6 467	38%
1961	16 901	1996	17 124	1961	9 932	59%	1996	8 489	50%
1962	18 910	1997	18 529	1962	10 776	57%	1997	9 344	50%
1963	20 771			1963	12 597	61%			
1964	20 469			1964	12 124	59%			

Fuentes: • M. IZARD.- SERIES ESTADÍSTICAS PARA LA HISTORIA DE VENEZUELA.- Mérida: ULA, 1970
• MAC.- ANUARIOS ESTADÍSTICOS AGROPECUARIOS: varios años.- Caracas: MAC, varios años
• Cálculos propios

ANEXO N° A-2
BALANCE NACIONAL DEL CIRCUITO DEL CACAO: 1945-1997

Años	Superf. cosech. has	Producc. nacional ton	Rend. kg/ha	Export. total ton	Relación Exp/Pn. %	Exportación según tipo				Diferencia merc.nac. ton
						extrafin ton	F1 ton	F2 (corriente)		
								ton	%	
1 945	s.i.	14 436	248	12 936	90%	s.i.	s.i.	s.i.		1 500
1 946	s.i.	18 015		16 515	92%	s.i.	s.i.	s.i.		1 500
1 947	s.i.	14 004		12 504	89%	s.i.	s.i.	s.i.		1 500
1 948	s.i.	19 413		17 913	92%	s.i.	s.i.	s.i.		1 500
1 949	s.i.	15 098		13 598	90%	s.i.	s.i.	s.i.		1 500
1 950	73 379	18 205		15 665	86%	s.i.	s.i.	s.i.		2 540
1 951	s.i.	16 977		14 345	84%	s.i.	s.i.	s.i.		2 632
1 952	s.i.	17 601		15 135	86%	s.i.	s.i.	s.i.		2 466
1 953	s.i.	21 321		17 145	80%	s.i.	s.i.	s.i.		4 176
1 954	s.i.	20 771		16 311	79%	s.i.	s.i.	s.i.		4 460
1 955	s.i.	20 016	15 017	75%	s.i.	s.i.	s.i.		4 999	
1 956	s.i.	23 447	17 908	76%	s.i.	s.i.	s.i.		5 539	
1 957	s.i.	20 655	14 735	71%	s.i.	s.i.	s.i.		5 920	
1 958	s.i.	19 316	13 412	69%	s.i.	s.i.	s.i.		5 904	
1 959	s.i.	17 475	10 577	61%	s.i.	s.i.	s.i.		6 898	
1 960	68 878	18 517	269	11 816	64%	407	4 271	7 138	60%	6 701
1 961	s.i.	16 901		9 932	59%	394	3 393	6 144	62%	6 969
1 962	s.i.	18 910		10 776	57%	427	1 415	8 934	83%	8 134
1 963	s.i.	20 771		12 597	61%	252	3 709	8 636	69%	8 174
1 964	70 000	20 469	292	12 124	59%	123	6 170	5 831	48%	8 345
1 965	70 000	20 173	288	12 106	60%	130	6 460	5 516	46%	8 067
1 966	71 635	19 881	278	11 658	59%	100	6 401	5 156	44%	8 223
1 967	71 635	20 659	288	12 189	59%	107	6 684	5 398	44%	8 470
1 968	69 754	19 332	277	14 253	74%	134	7 573	6 546	46%	5 078
1 969	70 496	18 278	259	10 279	56%	155	6 110	4 014	39%	7 999
1 970	70 594	18 883	267	11 594	61%	231	7 470	3 893	34%	7 289
1 971	70 870	19 413	274	11 511	59%	173	8 910	2 427	21%	7 902
1 972	67 408	17 211	255	11 082	64%	578	8 170	2 333	21%	6 129
1 973	70 346	19 691	280	12 562	64%	28	6 102	6 432	51%	7 129
1 974	69 990	17 928	256	11 468	64%	52	2 392	9 024	79%	6 460
1 975	73 993	19 953	270	13 568	68%	48	3 336	10 183	75%	6 385
1 976	72 513	15 091	208	7 612	50%	-	3 890	3 722	49%	7 479
1 977	69 730	16 389	235	9 441	58%	-	4 681	4 759	50%	6 948
1 978	69 216	16 610	240	7 062	43%	-	4 512	2 551	36%	9 548
1 979	70 415	17 590	250	6 800	39%	-	4 653	2 147	32%	10 790
1 980	67 974	14 953	220	7 219	48%	-	4 041	3 178	44%	7 734
1 981	66 989	14 840	222	8 158	55%	570	4 232	3 356	41%	6 682
1 982	63 598	13 257	208	7 831	59%	200	3 803	3 828	49%	5 426
1 983	67 672	13 960	206	8 041	58%	706	2 924	4 411	55%	5 919
1 984	60 617	10 584	175	5 518	52%	385	2 533	2 600	47%	5 066
1 985	51 540	10 938	212	5 317	49%	337	3 010	1 970	37%	5 621
1 986	52 008	11 955	230	5 191	43%	161	2 625	2 405	46%	6 764
1 987	56 062	12 614	225	5 714	45%	135	3 357	2 222	39%	6 900
1 988	58 525	13 636	233	4 980	37%	150	3 390	1 440	29%	8 656
1 989	58 979	13 978	237	5 253	38%	283	3 360	1 610	31%	8 725

ANEXO N° A-2 (cont.)
BALANCE NACIONAL DEL CIRCUITO DEL CACAO: 1945-1997

Años	Superf. cosech. has	Produc. nacional ton	Rend. kg/ha	Export. total ton	Relación Exp/Pn. %	Exportación según tipo				Diferencia merc.nac. ton
						extrafin ton	F1 ton	F2 (corriente)		
								ton	%	
1 990	62 610	15 527	248	7 560	49%	220	4 185	3 155	42%	7 967
1 991	65 021	16 028	247	9 065	57%	270	6 845	1 950	22%	6 963
1 992	69 796	17 100	245	8 018	47%	344	6 196	1 477	18%	9 082
1 993	65 366	16 080	246	7 914	49%	81	4 893	2 940	37%	8 166
1 994	67 728	16 661	246	8 106	49%	2	5 461	2 643	33%	8 555
1 995	60 899	16 978	279	6 467	38%	3	4 251	2 213	34%	10 511
1 996	61 332	17 124	279	8 489	50%	0	6 631	1 858	22%	8 635
1 997	62 085	18 529	298	9 344	50%	1	5 943	3 399	36%	9 185

s.i: Sin información

Fuentes: • MAC.- ANUARIOS ESTADÍSTICOS AGROPECUARIOS: varios años.- Caracas: MAC, varios años
• Cálculos propios

A N E X O S:

CONSUMO Y COMERCIO EXTERIOR

ANEXO N° A-3

CONSUMO DE PRODUCTOS DERIVADOS DE CACAO A PARTIR DE LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS PER CAPITA: 1972/74 a 1994/96 (kg/persona/año)

DISPONIBILIDADES									
Países	1972-1974 k/p/a	1984-1986 k/p/a	1994-1996 k/p/a	tasa crec. 72-96	Países	1972-1974 k/p/a	1984-1986 k/p/a	1994-1996 k/p/a	tasa crec. 72-96
Bélgica-Lux.	6,3	2,8	4,3	-1,6%	Colombia	1,0	1,3	1,4	1,4%
Dinamarca	2,2	2,0	3,8	2,3%	Argentina	0,1	0,5	0,9	9,6%
Francia	1,4	2,1	3,0	3,2%	Perú	0,6	0,1	0,9	1,7%
Austria	2,3	3,0	2,8	0,8%	Bolivia	0,2	0,4	0,7	5,4%
Inglaterra	1,1	1,8	2,6	3,6%	Brasil	0,0	0,3	0,7	7,3%
Alemania	2,1	2,8	2,5	0,7%	Chile	0,2	0,3	0,7	5,4%
Noruega	1,7	2,5	2,5	1,6%	Suriname	0,7	0,4	0,5	-1,4%
España	0,6	1,4	2,1	5,4%	Venezuela	0,4	0,4	0,5	0,9%
Portugal	0,3	0,6	1,5	6,9%	Ecuador	1,4	0,7	0,3	-6,2%
Italia	0,7	1,1	1,4	2,9%	PR. AM.SUR	0,5	0,5	0,7	1,5%
Suecia	0,6	1,7	1,3	3,3%	Costa Rica	0,5	0,7	0,8	2,0%
Holanda	2,4	0,9	1,2	-2,8%	México	0,4	0,4	0,8	2,9%
Irlanda	1,8	1,2	0,7	-3,9%	Panamá	0,8	1,0	0,8	0,0%
Suiza	7,3	2,6	0,1	-16,4%	Honduras	0,0	0,2	0,4	5,9%
PRO. EUR.	2,2	1,9	2,1	-0,1%	Guatemala	0,0	0,1	0,3	9,6%
USA	1,7	2,1	2,4	1,4%	P. AM.CENT	0,3	0,5	0,6	2,5%
Canadá	1,8	2,0	2,0	0,4%	Grenada	1,2	1,3	3,4	4,4%
PR. AM.N	1,8	2,1	2,2	1,0%	Dominica	1,2	5,9	2,4	2,9%
Australia	2,7	1,7	2,0	-1,2%	S.Vincent/G	1,5	1,6	1,8	0,8%
Israel	2,3	1,7	1,7	-1,3%	Rep.Domin.	0,9	0,7	1,7	2,7%
Japón	0,5	0,7	1,0	2,9%	Barbados	2,6	1,2	1,1	-3,5%
N. Zelandia	2,2	0,4	0,3	-8,0%	Antillas Hol.	1,5	0,8	1,1	-1,3%
Suráfrica	0,4	0,2	0,2	-2,8%	Trinidad & T.	0,8	0,8	0,9	0,5%
PR. OTROS	1,6	0,9	1,0	-1,8%	St. Lucía	1,5	0,4	0,5	-4,5%
PROM.PD	2,0	1,7	1,9	-0,3%	Antigua & B.	2,1	0,5	0,4	-6,7%
					Haití	0,1	0,2	0,4	5,9%
Checoslov.	-	1,2	1,8	3,4%	Jamaica	0,3	0,4	0,3	0,0%
Hungría	-	2,1	1,7	-1,7%	Cuba	0,1	0,2	0,2	2,9%
Polonia	-	0,6	1,5	7,9%	PR. CARIBE	1,2	1,2	1,2	0,1%
Bulgaria	-	1,1	1,0	-0,8%					
PROM. exPS		1,3	1,5	1,5%					
URSS	0,5	0,7	1,3	4,1%					

POBLACIÓN							
Países	1972-1974 000 hab	1994-1996 000 hab	tasa crec. 72-96	Países	1972-1974 000 hab	1994-1996 000 hab	tasa crec. 72-96
Bélgica-Lux.	10 093	10 534	0,2%	Colombia	24 314	35 812	1,6%
Dinamarca	5 021	5 222	0,2%	Argentina	24 722	34 768	1,4%
Francia	52 115	58 098	0,5%	Perú	14 465	23 536	2,0%
Austria	7 513	8 043	0,3%	Bolivia	5 146	7 415	1,5%
Inglaterra	56 225	58 298	0,2%	Brasil	103 702	159 004	1,8%
Alemania	61 364	81 574	1,2%	Chile	9 891	14 208	1,5%
Noruega	3 961	4 331	0,4%	Suriname	399	427	0,3%
España	34 610	39 626	0,6%	Venezuela	11 524	21 844	2,7%
Portugal	8 655	9 816	0,5%	Ecuador	6 652	11 460	2,3%
Italia	54 890	57 202	0,2%	TOT.AM.SUR	200 815	308 474	1,8%
Suecia	8 140	8 786	0,3%	Costa Rica	1 888	3 424	2,5%
Holanda	13 436	15 480	0,6%	México	55 467	91 142	2,1%
Irlanda	3 046	3 545	0,6%	Panamá	1 587	2 631	2,1%
Suiza	6 435	7 165	0,4%	Honduras	2 831	5 654	2,9%
TOT. EUR.	325 504	367 720	0,5%	Guatemala	5 783	10 624	2,6%
USA	210 382	267 068	1,0%	T. AM.CENT	67 556	113 475	2,2%
Canadá	22 151	29 397	1,2%	Grenada	95	92	-0,1%
TOT. AM.N	232 533	296 465	1,0%	Dominica	73	71	-0,1%
Australia	12 144	17 863	1,6%	S.Vincent/G	91	112	0,9%
Israel	3 197	5 517	2,3%	Rep.Domin.	4 792	7 823	2,1%
Japón	108 325	125 071	0,6%	Barbados	242	261	0,3%
N. Zelandia	2 965	3 561	0,8%	Antillas Hol.	234	194	-0,8%
Suráfrica	23 360	41 470	2,4%	Trinidad & T.	987	1 287	1,1%
TOT. OTROS	149 991	193 482	1,1%	St. Lucía	105	142	1,3%
TOT. P.DES.	708 028	857 667	0,8%	Antigua & B.	71	66	-0,3%
				Haití	4 418	7 125	2,0%
Checoslov.	15 446	10 263	-3,3%	Jamaica	1 969	2 468	0,9%
Hungría	10 579	10 106	-0,4%	Cuba	9 097	10 963	0,8%
Polonia	37 190	38 552	0,3%	TOT.CARIBE	22 174	30 604	1,4%
Bulgaria	8 953	8 509	-0,4%				
TOTAL exP.S	72 168	67 430	-0,6%				
URSS	249 765	148 433	-2,1%				

Notas: -Tasas de crecimiento de las disponibilidades y de la población de los países ex-socialistas a excepción de la URSS se refieren al período 1984/86, en lugar de 1972/74

- Tasas de crecimiento de las disponibilidades de Brasil, Honduras y Guatemala se refieren al período 1984/86, en lugar de 1972/74

Fuente: Cálculos propios a partir de las "Hojas de Balance de Alimentos" de la FAO. (promedios 1972/74, 1984/86 y 1994/96)

ANEXO N° A-4
EXPORTACIONES MUNDIALES DE CACAO EN GRANO SEGÚN CONTINENTES Y PAÍSES SELECCIONADOS: 1948/50-1997

Regiones y países	1948/50		1964/65				1974/75				1980/81			
	000 ton	%	000 ton	%	000 \$	\$/ton	000 ton	%	000 \$	\$/ton	000 ton	%	1000 \$	\$/ton
MUNDO	700,0	100%	1 178,5	100%	512 056	434	1 180,0	91%	1 605 477	1 361	1 163,6	99%	2 561 070	2 201
AFRICA	480,0	69%	961,0	82%	417 846	435	846,5	72%	1 152 661	1 362	831,5	71%	1 827 633	2 198
Costa de Marfil	252,4	36%	125,3	11%	51 540	411	187,5	16%	240 184	1 281	361,0	31%	764 481	2 117
Ghana	0,0		444,8	38%	190 897	429	318,1	27%	442 651	1 392	201,2	17%	552 177	2 745
Nigeria	99,9	14%	252,8	21%	115 907	459	197,4	17%	273 247	1 384	122,5	11%	196 630	1 605
Camerún	46,2	7%	68,4	6%	28 758	421	80,7	7%	120 245	1 490	82,7	7%	178 299	2 157
Guinea Ecuatorial	11,7	2%	31,8	3%	15 082	475	12,0	1%	8 000	667	6,8	1%	15 790	2 324
San Tomé/Príncipe	7,8	1%	8,8	1%	3 354	383	8,1	1%	9 150	1 132	6,5	1%	14 250	2 176
Sierra Leona	1,2	0,2%	3,1	0,3%	1 428	463	6,1	1%	9 251	1 508	6,8	1%	16 321	2 392
Togo	3,0	0,4%	15,3	1%	6 723	439	16,9	1%	26 674	1 583	16,4	1%	33 913	2 070
Guinea	53,0	8%									4,0	0,3%	6 000	1 500
AMÉRICA N y C	58,0	8%	56,6	5%	23 512	416	56,3	5%	66 657	1 183	49,3	4%	107 607	2 183
México	1,2	0,2%	6,3	1%	2 354	372	3,3	0,3%	4 189	1 276	0,8	0,1%	2 274	3 009
Costa Rica	4,3	1%	8,0	1%	3 136	392	4,7	0,4%	5 612	1 186	2,1	0,2%	3 456	1 652
Honduras	0,0		0,0	0,0%	13	325	0,2	0,0%	152	692	0,5	0,0%	939	1 829
Rep. Dominicana	23,8	3%	24,3	2%	8 456	348	24,4	2%	24 627	1 011	25,5	2%	47 812	1 878
Haití	1,8	0,3%	0,3	0,0%	158	553	0,8	0,1%	759	1 001	2,5	0,2%	3 912	1 585
Grenada	2,4	0,3%	2,5	0,2%	1 304	513	2,3	0,2%	2 970	1 291	2,2	0,2%	6 918	3 094
Jamaica	1,6	0,2%	1,9	0,2%	909	488	1,4	0,1%	1 524	1 096	1,4	0,1%	4 766	3 299
Trinidad y Tobago	7,1	1%	4,7	0,4%	2 671	564	4,3	0,4%	5 538	1 284	2,6	0,2%	7 353	2 850
Dominica	0,0		0,0				0,1	0,0%	105	955	0,0	0,0%	15	1 450
AMÉRICA SUR	149,0	21%	129,8	11%	56 227	433	116,8	10%	304 762	2 610	153,5	13%	326 119	2 125
Ecuador	20,9	3%	34,0	3%	10 376	305	53,6	5%	72 404	1 351	20,4	2%	37 152	1 819
Brasil	112,0	16%	83,3	7%	31 253	375	153,2	13%	215 186	1 404	124,4	11%	246 653	1 983
Venezuela	15,7	2%	12,3	1%	7 166	583	12,9	1%	17 143	1 326	7,9	1%	20 676	2 626
Colombia	0,0		0,0				0,0				0,0			
ASIA	3,0	0%	3,9	0,3%	2 373	603	14,1	1%	19 126	1 357	52,4	5%	106 581	2 034
Indonesia	0,2	0%	0,6	0,0%	333	600	1,1	0,1%	1 661	1 503	5,7	0,5%	10 719	1 865
Malasia	0,0		0,7	0,1%	311	457	10,8	1%	14 257	1 325	36,4	3%	74 323	2 040
Singapur	0,0		0,1	0,0%	71	486	1,2	0,1%	1 767	1 513	9,2	1%	19 589	2 118
Sri Lanka	2,5	0,4%	1,7	0,1%	1 133	670	1,1	0,1%	1 415	1 345	0,9	0,1%	1 766	1 943
EUROPA	8,0	1%	4,6	0,4%	2 474	537	8,4	1%	13 667	1 630	45,9	4%	127 691	2 781

ANEXO N° A-4 (cont.)
EXPORTACIONES MUNDIALES DE CACAO EN GRANO SEGÚN CONTINENTES Y PAÍSES SELECCIONADOS: 1948/50-1997

Regiones y países	1948/50		1964/65				1974/75				1980/81			
	000 ton	%	000 ton	%	000 \$	\$/ton	000 ton	%	000 \$	\$/ton	000 ton	%	1000 \$	\$/ton
RUSIA	0,0	0,0%	0,0		0		0,0		0		0,0		0	
OCEANIA	3,0	0,4%	22,6	2%	9 624	427	34,9	3%	48 605	1 393	17,2	1%	65 440	3 801
Papua y Guinea	0,2	0,0%	18,2	2%	7 780	428	32,1	3%	44 638	1 390	28,3	2%	60 064	2 121
Islas Salomón	0,0		0,1	0,0%	21	300	0,1	0,0%	128	952	0,5	0,0%	889	1 870
Samoa	2,2	0,3%	3,7	0,3%	1 631	438	1,7	0,1%	2 478	1 489	1,1	0,1%	2 238	2 120

TOT. PAÍS. EXP	39	100%	57	100%			68	100%			63	100%		
Africa	13	33%	17	30%			20	29%			21	33%		
América N. y C.	14	36%	16	28%			18	26%			15	24%		
América Sur	3	8%	6	11%			4	6%			4	6%		
Asia	2	5%	5	9%			8	12%			6	10%		
Europa	4	10%	7	12%			11	16%			11	17%		
Rusia	0		0				0				0			
Oceanía	3	8%	6	11%			7	10%			6	10%		

Notas: - Conocida como USSR hasta 1991, posteriormente los valores corresponden a la Federación Rusa
- Hasta 1990 los valores son las sumas de las dos Alemanias, posteriormente ellas se han unificado

Fuente: Cálculos propios a partir de los "Anuarios de Comercio" de la FAO

ANEXO N° A-4 (cont.)
EXPORTACIONES MUNDIALES DE CACAO EN GRANO SEGÚN CONTINENTES Y PAÍSES SELECCIONADOS: 1948/50-1997

Regiones y países	1 985				1 990				1 991			
	000 ton	%	1000 \$	\$/ton	000 ton	%	1000 \$	\$/ton	000 ton	%	1000 \$	\$/ton
MUNDO	1 392,5	100%	2 885 361	2 072	1 867,3	100%	2 226 418	1 192	1 886,7	100%	1 967 616	1 043
ÁFRICA	831,6	60%	1 720 539	2 069	1 187,6	64%	1 491 767	1 256	1 225,2	65%	1 291 361	1 054
Costa de Marfil	419,3	30%	894 430	2 133	670,9	36%	807 882	1 204	701,7	37%	702 200	1 001
Ghana	172,4	12%	358 274	2 078	249,0	13%	357 000	1 434	243,0	13%	315 770	1 299
Nigeria	92,9	7%	204 114	2 197	124,0	7%	138 000	1 113	145,4	8%	145 000	997
Camerún	81,7	6%	134 527	1 647	104,4	6%	142 426	1 364	87,8	5%	77 000	877
Guinea Ecuatorial	9,3	1%	17 504	1 876	6,3	0%	4 278	676	5,6	0,3%	5 934	1 052
San Tomé/Príncipe	3,1	0,2%	6 087	1 992	4,3	0,2%	3 300	767	4,8	0,3%	5 100	1 062
Sierra Leona	10,2	1%	21 318	2 085	4,3	0,2%	4 500	1 047	12,6	1%	13 000	1 032
Togo	6,7	0,5%	13 098	1 949	7,8	0,4%	15 185	1 942	6,3	0,3%	10 966	1 746
Guinea	4,0	0,3%	7 400	1 850	2,0	0,1%	2 500	1 250	2,1	0,1%	1 259	595
AMÉRICA N y C	57,6	4%	115 526	2 007	69,6	4%	90 663	1 302	65,2	3%	71 193	1 091
México	1,6	0,1%	3 331	2 098	0,0	0,0%	13	1 300	0,0			
Costa Rica	1,5	0,1%	2 455	1 693	1,0	0,1%	917	889	0,4	0,0%	415	970
Honduras	1,5	0,1%	3 139	2 053	2,6	0,1%	2 868	1 103	2,7	0,1%	1 963	719
Rep. Dominicana	31,4	2%	58 352	1 861	45,8	2%	41 257	900	40,6	2%	31 275	771
Haití	3,8	0,3%	6 900	1 816	2,5	0,1%	2 400	960	1,4	0,1%	1 140	814
Grenada	2,2	0,2%	4 998	2 294	1,5	0,1%	2 617	1 778	1,6	0,1%	3 059	1 895
Jamaica	1,9	0,1%	4 456	2 363	1,9	0,1%	3 337	1 756	1,5	0,1%	2 459	1 660
Trinidad y Tobago	1,3	0,1%	2 964	2 259	2,0	0,1%	5 563	2 758	1,8	0,1%	4 993	2 727
Dominica	0,0	0,0%	26	1 300	0,0				0,0			
AMÉRICA SUR	250,1	18%	513 582	2 053	204,4	11%	225 904	1 105	151,2	8%	164 339	1 087
Ecuador	68,9	5%	131 834	1 913	68,5	4%	74 617	1 090	50,5	3%	53 661	1 062
Brasil	172,3	12%	360 796	2 094	118,1	6%	127 794	1 082	84,5	4%	88 535	1 048
Venezuela	5,9	0,4%	14 409	2 434	7,3	0,4%	10 160	1 392	9,8	0,5%	14 680	1 505
Colombia	2,9	0,2%	6 462	2 197	9,2	0,5%	11 498	1 247	6,4	0,3%	6 921	1 089
ASIA	142,6	10%	287 759	2 018	335,6	18%	329 700	982	379,0	20%	369 926	976
Indonesia	30,2	2%	59 225	1 963	104,5	6%	99 208	950	127,1	7%	119 418	940
Malasia	81,5	6%	164 946	2 025	162,6	9%	165 802	1 020	148,5	8%	148 376	999
Singapur	28,3	2%	58 675	2 072	67,1	4%	63 022	939	102,7	5%	101 309	986
Sri Lanka	1,1	0,1%	2 119	1 940	0,2	0,0%	166	988	0,1	0,0%	70	933
EUROPA	76,5	5%	180 126	2 356	28,0	1%	47 406	1 693	21,4	1%	26 598	1 241

ANEXO N° A-4 (cont.)
EXPORTACIONES MUNDIALES DE CACAO EN GRANO SEGÚN CONTINENTES Y PAÍSES SELECCIONADOS: 1948/50-1997

Regiones y países	1 985				1 990				1 991			
	000 ton	%	1000 \$	\$/ton	000 ton	%	1000 \$	\$/ton	000 ton	%	1000 \$	\$/ton
RUSIA	0,0				0,0				0,0			
OCEANÍA	34,2	2%	67 828	1 984	42,0	2%	40 978	975	44,6	2%	44 199	991
Papua y Guinea	30,1	2%	60 687	2 014	35,9	2%	33 662	937	37,6	2%	36 758	977
Islas Salomón	1,8	0,1%	3 381	1 929	3,5	0,2%	4 376	1 246	4,2	0,2%	4 746	1 134
Samoa	0,5	0,0%	1 033	1 931	0,2	0,0%	219	986	0,0	0,0%	3	300
TOT.PAÍS.EXP	60	100%			64	100%			64	100%		
África	17	28%			18	28%			18	28%		
América N. y C.	16	27%			15	23%			14	22%		
América Sur	5	8%			6	9%			5	8%		
Asia	7	12%			7	11%			9	14%		
Europa	9	15%			13	20%			13	20%		
Rusia	0				0				0			
Oceanía	6	10%			5	8%			5	8%		

Notas: - Conocida como USSR hasta 1991, posteriormente los valores corresponden a la Federación Rusa
- Hasta 1990 los valores son las sumas de las dos Alemanias, posteriormente ellas se han unificado

Fuente: Cálculos propios a partir de los "Anuarios de Comercio" de la FAO

ANEXO N° A-4 (cont.)
EXPORTACIONES MUNDIALES DE CACAO EN GRANO SEGÚN CONTINENTES Y PAÍSES SELECCIONADOS: 1948/50-1997

Regiones y países	1 992				1 993				1 994			
	000 ton	%	1000 \$	\$/ton	000 ton	%	1000 \$	\$/ton	000 ton	%	1000 \$	\$/ton
MUNDO	1 758,1	100%	1 804 944	1 027	2 096,7	100%	1 992 126	950	1 876,4	100%	2 175 942	1 160
AFRICA	1 051,0	60%	1 118 755	1 064	1 314,5	63%	1 246 323	948	1 178,5	63%	1 365 836	1 159
Costa de Marfil	636,3	36%	639 500	1 005	789,4	38%	798 000	1 011	694,6	37%	777 000	1 119
Ghana	223,8	13%	272 310	1 217	256,0	12%	246 350	962	238,3	13%	295 820	1 242
Nigeria	95,0	5%	97 000	1 021	135,1	6%	134 000	992	142,4	8%	172 300	1 210
Camerún	61,2	3%	75 000	1 226	101,0	5%	39 741	393	76,8	4%	92 100	1 200
Guinea Ecuatorial	4,5	0,3%	4 700	1 056	2,8	0,1%	2 557	926	3,4	0,2%	3 937	1 150
San Tomé/Príncipe	4,4	0,3%	3 300	744	4,7	0,2%	3 000	638	3,4	0,2%	2 800	824
Sierra Leona	3,9	0,2%	4 000	1 026	3,5	0,2%	3 665	1 040	3,1	0,2%	4 000	1 290
Togo	8,0	0,5%	10 400	1 300	5,4	0,3%	5 146	945	2,9	0,2%	3 100	1 069
Guinea	2,0	0,1%	1 200	606	4,0	0,2%	1 915	483	3,5	0,2%	2 900	819
AMÉRICA N y C	81,1	5%	87 022	1 072	90,5	4%	85 629	947	91,0	5%	104 725	1 151
México	16,7	1%	20 567	1 233	20,9	1%	17 758	850	5,5	0,3%	6 020	1 100
Costa Rica	0,1	0,0%	152	1 094	0,1	0,0%	59	648	0,2	0,0%	208	954
Honduras	1,5	0,1%	1 182	807	2,5	0,1%	2 040	832	1,3	0,1%	1 379	1 056
Rep. Dominicana	43,5	2%	32 024	736	45,0	2%	32 807	729	50,7	3%	51 702	1 019
Haití	0,6	0,0%	470	783	2,3	0,1%	1 600	696	3,5	0,2%	3 200	914
Grenada	1,3	0,1%	2 588	1 920	1,6	0,1%	3 104	1 980	1,3	0,1%	2 942	2 344
Jamaica	1,8	0,1%	2 506	1 399	1,4	0,1%	1 572	1 095	2,5	0,1%	3 144	1 237
Trinidad y Tobago	1,0	0,1%	2 696	2 720	1,7	0,1%	3 952	2 394	1,3	0,1%	3 329	2 512
Dominica	0,1	0,0%	110	1 375	0,0	0,0%	77	3 080	0,0	0,0%	40	2 857
AMÉRICA SUR	130,9	7%	133 644	1 021	157,9	8%	161 241	1 021	156,7	8%	190 446	1 215
Ecuador	34,8	2%	35 361	1 017	46,3	2%	46 287	1 000	56,2	3%	66 480	1 183
Brasil	84,1	5%	83 513	993	95,5	5%	97 640	1 022	86,8	5%	107 835	1 242
Venezuela	7,5	0,4%	10 125	1 342	7,7	0,4%	8 511	1 112	8,1	0,4%	9 670	1 196
Colombia	4,3	0,2%	4 381	1 016	8,1	0,4%	7 967	985	5,4	0,3%	5 921	1 094
ASIA	420,4	24%	388 437	924	421,0	20%	370 418	880	341,1	18%	379 260	1 112
Indonesia	154,7	9%	127 995	827	200,1	10%	165 679	828	200,3	11%	213 114	1 064
Malasia	125,4	7%	123 527	985	127,0	6%	121 560	957	83,0	4%	100 267	1 208
Singapur	139,7	8%	136 470	977	93,4	4%	82 879	887	57,7	3%	65 792	1 139
Sri Lanka	0,0	0,0%	28	1 867	0,1	0,0%	57	1 075	0,0			
EUROPA	28,3	2%	33 913	1 198	69,1	3%	86 923	1 258	63,1	3%	94 475	1 496

ANEXO N° A-4 (cont.)
EXPORTACIONES MUNDIALES DE CACAO EN GRANO SEGÚN CONTINENTES Y PAÍSES SELECCIONADOS: 1948/50-1997

Regiones y países	1 992				1 993				1 994			
	000 ton	%	1000 \$	\$/ton	000 ton	%	1000 \$	\$/ton	000 ton	%	1000 \$	\$/ton
RUSIA	0,0				0,0				0,3	0,0%	432	1 560
OCEANIA	46,3	3%	43 173	932	43,8	2%	41 592	950	45,9	2%	41 200	898
Papua y Guinea	39,3	2%	35 786	910	38,3	2%	34 843	910	40,3	2%	35 191	873
Islas Salomón	5,0	0,3%	5 567	1 105	3,9	0,2%	5 277	1 341	3,7	0,2%	3 815	1 036
Samoa	0,0				0,0				0,0			

TOT.PAÍS.EXP	67	100%			71	100%			68	100%		
África	16	24%			17	24%			17	25%		
América N. y C.	16	24%			17	24%			17	25%		
América Sur	6	9%			6	8%			5	7%		
Asia	7	10%			9	13%			6	9%		
Europa	16	24%			18	25%			18	26%		
Rusia	0				0				1	1%		
Oceanía	6	9%			4	6%			4	6%		

Notas: - Conocida como USSR hasta 1991, posteriormente los valores corresponden a la Federación Rusa
- Hasta 1990 los valores son las sumas de las dos Alemanias, posteriormente ellas se han unificado

Fuente: Cálculos propios a partir de los "Anuarios de Comercio" de la FAO

ANEXO N° A-4 (cont.)
EXPORTACIONES MUNDIALES DE CACAO EN GRANO SEGÚN CONTINENTES Y PAÍSES SELECCIONADOS: 1948/50-1997

Regiones y países	1 995				1 996				1 997			
	000 ton	%	1000 \$	\$/ton	000 ton	%	1000 \$	\$/ton	000 ton	%	1000 \$	\$/ton
MUNDO	1 827,0	100%	2 453 983	1 343	2 417,9	100%	3 160 047	1 307	1 978,7	100%	3 036 639	1 535
AFRICA	1 244,6	68%	1 710 210	1 374	1 728,4	71%	2 315 973	1 340	1 336,2	68%	1 901 179	1 423
Costa de Marfil	741,3	41%	1 062 961	1 434	1 054,0	44%	1 408 138	1 336	800,0	40%	1 107 000	1 384
Ghana	238,8	13%	327 000	1 369	338,5	14%	494 679	1 461	270,3	14%	471 700	1 745
Nigeria	132,7	7%	158 156	1 192	170,0	7%	213 000	1 253	140,0	7%	172 000	1 229
Camerún	105,6	6%	130 920	1 239	122,2	5%	151 320	1 238	91,0	5%	111 000	1 220
Guinea Ecuatorial	3,0	0,2%	3 700	1 233	5,9	0,2%	7 020	1 189	3,6	0,2%	4 400	1 222
San Tomé/Príncipe	2,8	0,2%	3 600	1 286	4,0	0,2%	5 000	1 250	2,9	0,1%	4 000	1 379
Sierra Leona	2,8	0,2%	3 600	1 286	4,0	0,2%	5 000	1 250	2,9	0,1%	4 000	1 379
Togo	4,2	0,2%	5 999	1 430	11,4	0,5%	15 601	1 366	10,0	0,5%	13 969	1 397
Guinea	2,5	0,1%	2 100	833	5,9	0,2%	2 943	497	6,7	0,3%	3 400	507
AMÉRICA N y C	91,8	5%	108 706	1 184	90,3	4%	112 836	1 250	81,0	4%	115 478	1 426
México	11,6	1%	14 109	1 218	7,6	0,3%	10 083	1 329	12,0	1%	18 544	1 552
Costa Rica	0,5	0,0%	727	1 437	0,4	0,0%	576	1 561	0,5	0,0%	750	1 563
Honduras	1,1	0,1%	1 271	1 128	0,8	0,0%	856	1 048	0,7	0,0%	1 063	1 474
Rep. Dominicana	56,8	3%	61 768	1 087	50,0	2%	56 000	1 120	39,0	2%	49 000	1 256
Haití	3,1	0,2%	2 850	924	3,4	0,1%	2 900	853	4,3	0,2%	4 600	1 070
Grenada	1,4	0,1%	3 312	2 324	1,6	0,1%	2 586	1 623	1,3	0,1%	1 869	1 405
Jamaica	2,0	0,1%	2 748	1 380	1,4	0,1%	1 831	1 301	1,6	0,1%	2 200	1 375
Trinidad y Tobago	1,4	0,1%	3 523	2 469	1,7	0,1%	2 687	1 543	1,5	0,1%	2 534	1 743
Dominica	0,0	0,0%	26	2 600	0,0	0,0%	7	2 333	0,0	0,0%	7	2 333
AMÉRICA SUR	88,7	5%	115 676	1 304	112,1	5%	148 172	1 321	56,2	3%	81 141	1 443
Ecuador	63,6	3%	81 939	1 288	71,1	3%	91 036	1 280	42,3	2%	59 185	1 399
Brasil	19,1	1%	25 591	1 339	33,3	1%	46 557	1 399	4,9	0,2%	7 865	1 600
Venezuela	5,5	0,3%	7 296	1 332	6,2	0,3%	8 724	1 406	7,8	0,4%	12 178	1 560
Colombia	0,4	0,0%	519	1 483	1,0	0,0%	1 336	1 315	1,0	0,0%	1 526	1 552
ASIA	291,2	16%	348 362	1 196	351,2	15%	364 337	1 037	285,3	14%	386 353	1 354
Indonesia	196,4	11%	224 488	1 143	274,1	11%	262 847	959	219,8	11%	294 872	1 342
Malasia	52,5	3%	68 575	1 305	42,5	2%	54 699	1 286	36,0	2%	50 000	1 389
Singapur	42,2	2%	55 148	1 308	34,3	1%	46 325	1 349	29,0	1%	40 689	1 403
Sri Lanka	0,0				0,0	0,0%	15	1 500	0,1	0,0%	134	1 081
EUROPA	75,5	4%	128 421	1 701	97,2	4%	159 796	1 644	188,1	10%	511 965	2 721

ANEXO N° A-4 (cont.)
EXPORTACIONES MUNDIALES DE CACAO EN GRANO SEGÚN CONTINENTES Y PAÍSES SELECCIONADOS: 1948/50-1997

Regiones y países	1 995				1 996				1 997			
	000 ton	%	1000 \$	\$/ton	000 ton	%	1000 \$	\$/ton	000 ton	%	1000 \$	\$/ton
RUSIA	0,9	0,0%	1 449	1 639	1,2	0,1%	2 145	1 755	2,2	0,1%	4 000	1 818
OCEANIA	35,2	2%	42 608	1 211	38,8	2%	58 933	1 521	31,9	2%	40 523	1 271
Papua y Guinea	30,6	2%	37 396	1 222	33,0	1%	53 733	1 627	28,0	1%	36 500	1 304
Islas Salomón	3,5	0,2%	3 946	1 144	4,4	0,2%	3 612	821	2,6	0,1%	2 300	885
Samoa	0,0				0,0				0,0			

TOT.PAÍS.EXP	65	100%			68	100%			72	100%		
África	16	25%			16	24%			16	22%		
América N. y C.	17	26%			17	25%			17	24%		
América Sur	5	8%			6	9%			6	8%		
Asia	6	9%			7	10%			8	11%		
Europa	16	25%			17	25%			18	25%		
Rusia	1	2%			1	1%			1	1%		
Oceanía	4	6%			4	6%			6	8%		

Notas: - Conocida como USSR hasta 1991, posteriormente los valores corresponden a la Federación Rusa
- Hasta 1990 los valores son las sumas de las dos Alemanias, posteriormente ellas se han unificado

Fuente: Cálculos propios a partir de los "Anuarios de Comercio" de la FAO

ANEXO N° A-5
IMPORTACIONES MUNDIALES DE CACAO EN GRANO SEGÚN CONTINENTES Y PAÍSES SELECCIONADOS: 1948/50-1997

Regiones y países	1948/50		1964/65				1974/75				1980/81			
	000 ton	%	000 ton	%	000 \$	\$/ton	000 ton	%	000 \$	\$/ton	000 ton	%	1000 \$	\$/ton
MUNDO	680,0	100%	1 139,1	100%	518 047	455	1 176,0	100%	1 757 913	1 495	1 150,8	100%	2 864 818	2 489
AFRICA	6,0	1%	7,7	1%	3 824	496	9,3	1%	14 053	1 518	4,8	0,4%	13 674	2 822
Sudáfrica	3,0	0,4%	5,0	0,4%	2 357	474	6,5	0,6%	9 917	1 515	2,9	0,2%	8 053	2 817
Argelia	0,9	0,1%	0,7	0,1%	338	486	0,3	0,0%	525	1 834	0,1	0,0%	363	3 341
Egipto	0,6	0,1%	0,0				1,0	0,1%	1 607	1 558	1,0	0,1%	3 041	3 185
Kenya	0,0		0,0				0,5	0,0%	636	1 280	0,1	0,0%	384	3 606
Marruecos	0,6	0,1%	0,4	0,0%	181	503	0,3	0,0%	441	1 453	0,2	0,0%	645	2 792
Nigeria	0,0		0,0				0,0				0,0			
Tunéz	0,4	0,1%	0,4	0,0%	165	434	0,5	0,0%	788	1 656	0,4	0,0%	1 076	2 401
AMERICA N./C.	295,0	43%	336,7	30%	134 909	401	243,4	21%	339 304	1 394	213,4	19%	467 110	2 189
Estados Unidos	277,3	41%	315,4	28%	125 647	398	230,7	20%	320 029	1 387	199,9	17%	430 702	2 155
Canadá	18,1	3%	20,5	2%	8 976	438	12,1	1%	18 893	1 568	13,1	1%	35 454	2 700
Costa Rica	0,0		0,0				0,0	0,0%	1	1 000	0,1	0,0%	129	2 197
El Salvador	0,1	0,0%	0,5	0,0%	220	449	0,3	0,0%	220	652	0,2	0,0%	435	2 641
Panamá	0,0		0,0				0,0				0,0			
AMERICA SUR	13,0	2%	24,0	2%	12 618	526	17,2	1%	27 200	1 577	1,8	0,2%	3 606	1 983
Argentina	5,4	1%	9,3	1%	4 527	489	9,5	1%	15 293	1 610	0,4	0,0%	880	2 347
Brasil	0,0		0,0				0,0				0,0			
Chile	0,9	0,1%	1,3	0,1%	741	553	1,0	0,1%	1 311	1 277	0,1	0,0%	300	2 390
Colombia	5,7	1%	12,0	1%	6 558	549	5,4	0,5%	8 029	1 480	0,1	0,0%	141	1 362
Perú	0,0		0,9	0,1%	525	567	0,7	0,1%	1 532	2 086	0,7	0,1%	841	1 208
Uruguay	0,9	0,1%	0,5	0,0%	269	526	0,6	0,0%	1 036	1 842	0,5	0,0%	1 444	2 788
Venezuela	0,0		0,0				0,0				0,0			
ASIA	3,0	0,4%	47,9	4%	22 522	470	51,7	4%	74 925	1 449	76,5	7%	161 773	2 116
Japón	0,1	0,0%	28,8	3%	13 500	470	27,4	2%	47 544	1 735	27,2	2%	68 961	2 535
Israel	1,2	0,2%	1,1	0,1%	613	560	1,6	0,1%	1 250	791	1,1	0,1%	3 955	3 711
Singapur	0,0		0,4	0,0%	169	445	3,9	0,3%	5 694	1 459	19,3	2%	40 902	2 122
China	0,0		9,0	1%	4 094	456	7,0	1%	7 406	1 057	10,2	1%	31 750	3 125
Filipinas	1,4	0,2%	6,0	0,5%	2 724	454	3,1	0,3%	6 184	2 009	8,0	1%	19 260	2 418
China Hong Kong	0,0		0,1	0,0%	62	729	0,0				0,1	0,0%	160	3 200
India	0,0		0,8	0,1%	396	497	0,7	0,1%	886	1 233	0,3	0,0%	1 090	4 152
Indonesia	0,0		0,0				4,9	0,4%	2 740	559	6,9	0,6%	4 893	712
Corea del Sur	0,0		0,0				0,4	0,0%	886	2 222	1,4	0,1%	223	159
Malasia	0,0		0,0				0,5	0,0%	770	1 618	0,2	0,0%	390	2 287
Tailandia	0,0		0,0				0,0				0,0			
Turquía	0,6	0,1%	1,1	0,1%	543	500	1,5	0,1%	2 361	1 542	1,7	0,1%	4 361	2 582

ANEXO N° A-5 (cont.)
IMPORTACIONES MUNDIALES DE CACAO EN GRANO SEGÚN CONTINENTES Y PAÍSES SELECCIONADOS: 1948/50-1997

Regiones y países	1948/50		1964/65				1974/75				1980/81			
	000 ton	%	000 ton	%	000 \$	\$/ton	000 ton	%	000 \$	\$/ton	000 ton	%	1000 \$	\$/ton
RUSIA	12,0	2%	77,5	7%	36 851	475	149,5	13%	227 090	1 519	124,0	11%	304 299	2 454
EUROPA	337,0	50%	631,0	55%	299 976	475	683,7	58%	1 043 763	1 527	715,9	62%	1 850 231	2 585
Alemania	24,8	4%	170,0	15%	83 401	490	178,7	15%	224 939	1 259	190,4	17%	490 947	2 579
Holanda	42,4	6%	112,9	10%	47 254	419	119,9	10%	180 539	1 506	158,4	14%	396 069	2 500
Inglaterra	130,4	19%	80,4	7%	37 883	471	90,0	8%	133 761	1 486	90,8	8%	228 453	2 515
Francia	62,6	9%	62,0	5%	27 902	450	38,1	3%	60 874	1 599	57,3	5%	143 351	2 503
Bélg-Luxemb	10,9	2%	16,8	1%	8 159	486	17,1	1%	27 825	1 631	26,0	2%	72 013	2 768
Italia	9,0	1%	39,7	3%	20 525	516	32,7	3%	52 546	1 606	34,4	3%	98 476	2 859
España	11,7	2%	27,0	2%	13 749	510	39,7	3%	60 981	1 535	37,7	3%	94 200	2 500
Austria	3,4	1%	11,9	1%	6 034	505	11,8	1%	18 459	1 563	10,3	1%	27 670	2 678
Suiza	9,2	1%	16,3	1%	9 017	552	15,1	1%	23 920	1 580	18,7	2%	52 214	2 790
Dinamarca	4,4	1%	4,7	0,4%	2 385	503	3,1	0,3%	5 085	1 636	2,5	0,2%	6 303	2 495
Suecia	9,7	1%	8,1	1%	4 229	521	4,9	0,4%	8 719	1 763	3,6	0,3%	10 454	2 942
Polonia	1,5	0,2%	15,6	1%	7 411	474	34,6	3%	59 632	1 722	6,5	1%	15 059	2 325
Checoslovaquia	4,0	1%	13,4	1%	6 709	500	20,2	2%	31 733	1 570	17,6	2%	44 814	2 553
Bulgaria	0,0		6,8	1%	3 468	509	12,2	1%	17 250	1 414	5,6	0,5%	14 600	2 587
Hungría	1,0	0,1%	9,8	1%	4 909	503	15,0	1%	25 786	1 725	13,4	1%	34 968	2 610
OCEANÍA	13,0	2%	14,3	1%	7 348	513	21,1	2%	29 581	1 399	14,4	1%	44 123	3 060
Australia	9,9	1%	11,8	1%	5 950	505	16,4	1%	23 702	1 445	10,6	1%	30 598	2 888
Nva. Zelandia	2,7	0,4%	2,5	0,2%	1 398	551	4,7	0,4%	5 862	1 241	3,8	0,3%	13 488	3 545

TOT.PAÍS.IMP	39	100%	53	100%	68	100%	73	100%
Africa	5	13%	5	9%	10	15%	13	18%
América N. y C.	3	8%	5	9%	8	12%	7	10%
América Sur	4	10%	5	9%	5	7%	5	7%
Asia	4	10%	12	23%	16	24%	20	27%
Rusia	1	3%	1	2%	1	1%	1	1%
Europa	20	51%	23	43%	24	35%	24	33%
Oceanía	2	5%	2	4%	4	6%	3	4%

Notas: - Conocida como USSR hasta 1991, posteriormente los valores corresponden a la Federación Rusa
- Hasta 1990 los valores son las sumas de las dos Alemanias, posteriormente ellas se han unificado
Fuente: Cálculos propios a partir de los "Anuarios de Comercio" de la FAO

ANEXO N° A-5 (cont.)
IMPORTACIONES MUNDIALES DE CACAO EN GRANO SEGÚN CONTINENTES Y PAÍSES SELECCIONADOS: 1948/50-1997

Regiones y países	1 985				1 990				1 991			
	000 ton	%	1000 \$	\$/ton	000 ton	%	1000 \$	\$/ton	000 ton	%	1000 \$	\$/ton
MUNDO	1 464,4	100%	3 407 404	2 327	1 765,0	100%	2 425 192	1 374	1 883,4	100%	2 395 231	1 272
ÁFRICA	6,8	0,5%	15 935	2 342	6,7	0,4%	10 356	1 548	7,7	0,4%	10 229	1 333
Sudáfrica	2,9	0,2%	6 400	2 217	4,7	0,3%	6 465	1 384	6,0	0,3%	7 698	1 288
Argelia	0,1	0,0%	137	2 740	0,0				0,0			
Egipto	2,0	0,1%	5 171	2 547	0,7	0,0%	1 650	2 248	0,9	0,0%	1 343	1 474
Kenya	0,2	0,0%	423	2 783	0,4	0,0%	630	1 800	0,2	0,0%	271	1 549
Marruecos	0,1	0,0%	195	2 532	0,1	0,0%	107	1 672	0,2	0,0%	248	1 222
Nigeria	0,0				0,0				0,0			
Tunéz	1,3	0,1%	2 941	2 292	0,8	0,0%	1 446	1 732	0,4	0,0%	573	1 610
AMÉRICA N./C.	292,9	20%	616 091	2 103	364,7	21%	454 438	1 246	425,3	23%	512 222	1 204
Estados Unidos	270,3	18%	564 213	2 087	337,2	19%	415 392	1 232	392,0	21%	467 021	1 191
Canadá	21,6	1%	49 654	2 303	23,4	1%	34 590	1 480	30,2	2%	42 424	1 403
Costa Rica	0,4	0,0%	842	1 963	0,1	0,0%	83	1 092	1,2	0,1%	1 202	1 033
El Salvador	0,3	0,0%	493	1 911	0,5	0,0%	368	788	0,4	0,0%	236	551
Panamá	0,3	0,0%	640	2 327	0,0				0,0			
AMÉRICA SUR	8,2	0,6%	20 047	2 448	5,1	0,3%	6 227	1 218	7,2	0,4%	8 667	1 205
Argentina	2,5	0,2%	6 296	2 519	2,8	0%	3 688	1 306	4,0	0%	4 392	1 102
Brasil	0,0				0,0				0,0			
Chile	0,3	0,0%	673	2 313	0,1	0,0%	186	1 500	0,2	0,0%	261	1 305
Colombia	2,8	0,2%	6 950	2 525	0,0				0,0			
Perú	2,5	0,2%	5 803	2 313	1,9	0,1%	2 028	1 062	2,3	0,1%	3 298	1 410
Uruguay	0,1	0,0%	325	2 355	0,3	0,0%	325	1 270	0,5	0,0%	599	1 305
Venezuela	0,0				0,0				0,1	0,0%	24	414
ASIA	102,9	7%	240 391	2 337	171,7	10%	217 986	1 270	190,6	10%	237 537	1 247
Japón	35,5	2%	93 521	2 631	47,6	3%	73 556	1 545	50,5	3%	75 390	1 492
Israel	1,1	0,1%	2 853	2 536	1,2	0,1%	2 310	1 925	1,5	0,1%	3 278	2 185
Singapur	52,5	4%	110 734	2 107	92,4	5%	99 346	1 075	80,3	4%	85 701	1 067
China	6,3	0,4%	15 490	2 449	10,1	1%	11 902	1 181	30,3	2%	34 545	1 142
Filipinas	1,8	0,1%	4 106	2 293	9,8	1%	13 696	1 396	11,2	1%	14 487	1 291
China Hong Kong	0,0				0,0				0,4	0,0%	445	1 268
India	0,0				0,0				0,7	0,0%	948	1 458
Indonesia	0,3	0,0%	247	823	0,0	0,0%	3	3 000	0,5	0,0%	442	929
Corea del Sur	1,9	0,1%	5 065	2 659	3,6	0,2%	6 575	1 847	3,4	0,2%	5 676	1 660
Malasia	0,1	0,0%	97	1 940	0,1	0,0%	160	1 600	1,2	0,1%	1 033	878
Tailandia	0,0				1,5	0,1%	1 984	1 304	3,5	0,2%	4 286	1 223
Turquía	2,6	0,2%	6 315	2 398	4,7	0,3%	7 154	1 538	6,6	0,4%	9 955	1 505

ANEXO N° A-5 (cont.)
IMPORTACIONES MUNDIALES DE CACAO EN GRANO SEGÚN CONTINENTES Y PAÍSES SELECCIONADOS: 1948/50-1997

Regiones y países	1 985				1 990				1 991			
	000 ton	%	1000 \$	\$/ton	000 ton	%	1000 \$	\$/ton	000 ton	%	1000 \$	\$/ton
RUSIA	154,9	11%	364 366	2 353	104,1	6%	118 537	1 138	78,1	4%	89 400	1 145
EUROPA	891,9	61%	2 134 244	2 393	1 112,6	63%	1 817 437	1 634	1 174,5	62%	1 536 866	1 309
Alemania	244,3	17%	577 140	2 362	297,2	17%	442 395	1 489	302,9	16%	402 092	1 327
Holanda	230,4	16%	549 526	2 385	313,9	18%	448 200	1 428	342,4	18%	443 909	1 296
Inglaterra	96,6	7%	238 138	2 465	150,4	9%	209 347	1 392	185,0	10%	218 555	1 181
Francia	46,5	3%	110 802	2 381	67,5	4%	92 914	1 377	74,6	4%	96 969	1 300
Bélg-Luxemb	38,3	3%	91 173	2 382	57,3	3%	80 781	1 410	61,3	3%	81 319	1 326
Italia	47,5	3%	116 535	2 453	54,0	3%	92 892	1 719	55,5	3%	83 903	1 513
España	39,0	3%	91 303	2 343	42,8	2%	60 661	1 417	46,3	2%	59 491	1 285
Austria	11,0	1%	25 890	2 353	14,0	1%	19 887	1 421	14,5	1%	19 593	1 353
Suiza	21,6	1%	53 737	2 486	21,4	1%	38 685	1 811	19,8	1%	30 984	1 564
Dinamarca	2,5	0,2%	6 274	2 500	2,7	0,2%	4 608	1 695	2,9	0,2%	4 104	1 409
Suecia	3,5	0,2%	8 359	2 404	2,2	0,1%	3 983	1 775	0,6	0,0%	902	1 493
Polonia	21,9	1%	46 803	2 135	11,7	1%	14 867	1 270	9,5	1%	13 663	1 441
Checoslovaquia	16,3	1%	40 346	2 469	22,9	1%	29 161	1 275	15,4	1%	20 534	1 334
Bulgaria	11,6	0,8%	28 100	2 425	4,1	0,2%	4 995	1 226	1,3	0,1%	1 500	1 158
Hungría	18,3	1%	44 120	2 408	10,8	1%	15 816	1 461	9,9	1%	13 739	1 387
OCEANÍA	6,8	0,5%	16 330	2 394	0,1	0,0%	211	1 954	0,2	0,0%	310	1 792
Australia	1,9	0,1%	4 049	2 129	0,0	0,0%	66	1 941	0,0	0,0%	57	1 900
Nva. Zelandia	4,9	0,3%	12 215	2 494	0,0	0,0%	85	1 932	0,1	0,0%	193	1 708

TOT. PAÍS. IMP	63	100%	61	100%	63	100%
África	9	14%	7	11%	7	11%
América N. y C.	7	11%	8	13%	7	11%
América Sur	5	8%	4	7%	6	10%
Asia	15	24%	16	26%	17	27%
Rusia		0%	1	2%	1	2%
Europa	24	38%	22	36%	22	35%
Oceanía	3	5%	3	5%	3	5%

Notas: - Conocida como USSR hasta 1991, posteriormente los valores corresponden a la Federación Rusa
- Hasta 1990 los valores son las sumas de las dos Alemanias, posteriormente ellas se han unificado
Fuente: Cálculos propios a partir de los "Anuarios de Comercio" de la FAO

ANEXO N° A-5 (cont.)
IMPORTACIONES MUNDIALES DE CACAO EN GRANO SEGÚN CONTINENTES Y PAÍSES SELECCIONADOS: 1948/50-1997

Regiones y países	1 992				1 993				1 994			
	000 ton	%	1000 \$	\$/ton	000 ton	%	1000 \$	\$/ton	000 ton	%	1000 \$	\$/ton
MUNDO	1 866,1	99%	2 331 657	1 249	1 844,7	100%	2 073 955	1 124	1 877,3	100%	2 593 347	1 381
AFRICA	7,5	0,4%	11 397	1 523	5,8	0,3%	7 163	1 246	7,2	0,4%	1 062	147
Sudáfrica	4,8	0,3%	7 234	1 508	4,0	0,2%	4 812	1 188	4,7	0,2%	5 827	1 249
Argelia	0,0				0,2	0,0%	255	1 700	0,3	0,0%	533	1 630
Egipto	1,1	0,1%	1 903	1 704	0,5	0,0%	623	1 363	0,4	0,0%	604	1 701
Kenya	0,3	0,0%	530	1 550	0,3	0,0%	385	1 464	0,3	0,0%	570	1 727
Marruecos	0,2	0,0%	250	1 190	0,3	0,0%	313	1 130	0,3	0,0%	503	1 548
Nigeria	0,0				0,0				0,0			
Tunéz	1,0	0,1%	1 403	1 433	0,5	0,0%	692	1 445	1,2	0,1%	2 094	1 802
AMÉRICA N.C.	429,4	23%	472 274	1 100	452,1	25%	476 740	1 055	344,8	18%	443 154	1 285
Estados Unidos	379,0	20%	432 553	1 141	411,9	22%	433 726	1 053	312,4	17%	400 383	1 281
Canadá	48,6	3%	37 985	782	38,8	2%	41 813	1 079	29,1	2%	38 816	1 334
Costa Rica	1,6	0,1%	1 553	954	1,3	0,1%	1 100	840	3,1	0,2%	3 724	1 209
El Salvador	0,0	0,0%	46	979	0,1	0,0%	49	907	0,1	0,0%	31	620
Panamá	0,0				0,0				0,1	0,0%	91	1 319
AMÉRICA SUR	4,3	0,2%	4 315	1 015	4,7	0,3%	4 526	959	10,2	0,5%	12 897	1 266
Argentina	1,7	0,1%	2 144	1 241	1,9	0,1%	2 301	1 184	3,2	0,2%	4 268	1 334
Brasil	1,8	0,1%	1 346	739	2,2	0,1%	1 546	703	1,0	0,1%	964	929
Chile	0,3	0,0%	446	1 312	0,2	0,0%	281	1 266	0,1	0,0%	188	1 504
Colombia	0,1	0,0%	65	878	0,0				1,6	0,1%	2 244	1 407
Perú	0,0				0,1	0,0%	132	1 320	3,6	0,2%	4 507	1 267
Uruguay	0,2	0,0%	287	1 196	0,3	0,0%	265	1 031	0,2	0,0%	310	1 409
Venezuela	0,1	0,0%	27	540	0,0				0,0			
ASIA	197,1	11%	235 620	1 196	164,6	9%	178 784	1 086	157,7	8%	211 503	1 341
Japón	46,2	2%	71 118	1 540	37,6	2%	50 413	1 339	36,1	2%	53 942	1 493
Israel	1,6	0,1%	3 256	2 101	2,8	0,2%	3 674	1 321	2,8	0,1%	4 410	1 593
Singapur	95,4	5%	98 429	1 032	63,9	3%	62 830	983	54,7	3%	72 365	1 323
China	30,9	2%	32 855	1 064	34,1	2%	31 077	912	26,3	1%	28 881	1 097
Filipinas	6,5	0,3%	7 714	1 190	8,9	0,5%	9 033	1 014	8,7	0,5%	10 884	1 250
China Hong Kong	0,0				0,1	0,0%	78	1 560	0,0			
India	1,2	0,1%	2 049	1 648	0,2	0,0%	307	1 395	0,7	0,0%	1 074	1 521
Indonesia	0,1	0,0%	109	901	0,0	0,0%	4	800	0,0			
Corea del Sur	2,9	0,2%	4 275	1 455	2,9	0,2%	1 935	667	2,6	0,1%	3 802	1 453
Malasia	1,9	0,1%	1 615	848	2,5	0,1%	2 463	969	11,4	0,6%	13 409	1 181
Tailandia	3,8	0,2%	4 361	1 133	3,2	0,2%	3 238	998	3,2	0,2%	3 824	1 207
Turquía	5,7	0,3%	8 425	1 485	7,6	0,4%	10 817	1 418	9,3	0,5%	16 096	1 728

ANEXO N° A-5 (cont.)
IMPORTACIONES MUNDIALES DE CACAO EN GRANO SEGÚN CONTINENTES Y PAÍSES SELECCIONADOS: 1948/50-1997

Regiones y países	1 992				1 993				1 994			
	000 ton	%	1000 \$	\$/ton	000 ton	%	1000 \$	\$/ton	000 ton	%	1000 \$	\$/ton
RUSIA	24,0	1%	34 290	1 431	45,0	2%	57 400	1 276	61,5	3%	97 701	1 590
EUROPA	1 188,2	64%	1 560 318	1 313	1 172,3	64%	1 348 988	1 151	1 295,7	69%	1 817 422	1 403
Alemania	319,6	17%	431 247	1 349	332,1	18%	393 084	1 183	330,8	18%	451 136	1 364
Holanda	334,3	18%	435 820	1 304	296,5	16%	326 765	1 102	369,9	20%	503 461	1 361
Inglaterra	172,1	9%	206 905	1 202	161,9	9%	178 573	1 103	161,8	9%	228 954	1 415
Francia	70,6	4%	91 371	1 293	88,6	5%	96 692	1 091	101,8	5%	140 545	1 381
Bélg-Luxemb	58,1	3%	77 285	1 330	68,3	4%	82 672	1 210	90,2	5%	142 122	1 576
Italia	64,0	3%	90 721	1 418	58,6	3%	72 060	1 230	61,6	3%	83 997	1 364
España	44,1	2%	58 100	1 318	46,3	3%	50 064	1 081	48,2	3%	66 146	1 371
Austria	13,9	1%	18 780	1 352	13,9	1%	16 909	1 215	13,9	1%	21 843	1 567
Suiza	21,3	1%	33 496	1 576	21,8	1%	30 423	1 395	21,5	1%	35 180	1 634
Dinamarca	2,5	0,1%	3 827	1 516	2,8	0,2%	3 993	1 413	2,8	0,1%	4 027	1 431
Suecia	0,4	0,0%	571	1 491	0,0	0,0%	22	2 750	0,0	0,0%	41	3 154
Polonia	32,1	2%	38 845	1 210	30,1	2%	36 986	1 229	35,5	2%	54 327	1 531
Checoslovaquia	21,1	1%	26 696	1 265	13,3	1%	14 489	1 092	12,3	1%	17 588	1 430
Bulgaria	4,0	0,2%	5 091	1 289	4,0	0,2%	5 058	1 252	4,5	0,2%	6 984	1 561
Hungría	7,4	0,4%	10 504	1 425	5,8	0,3%	7 084	1 231	3,1	0,2%	4 569	1 466
OCEANIA	0,2	0,0%	333	1 781	0,2	0,0%	354	1 546	0,2	0,0%	408	1 659
Australia	0,0	0,0%	35	1 842	0,0	0,0%	54	1 688	0,0	0,0%	55	1 833
Nva. Zelandia	0,1	0,0%	238	1 725	0,2	0,0%	240	1 437	0,2	0,0%	303	1 546

TOT.PAÍS.IMP	70	100%	73	100%	79	100%
África	8	11%	11	15%	9	11%
América N. y C.	9	13%	7	10%	11	14%
América Sur	6	9%	5	7%	8	10%
Asia	15	21%	17	23%	16	20%
Rusia	1	1%	1	1%	1	1%
Europa	28	40%	29	40%	31	39%
Oceanía	3	4%	3	4%	3	4%

Notas: - Conocida como USSR hasta 1991, posteriormente los valores corresponden a la Federación Rusa
- Hasta 1990 los valores son las sumas de las dos Alemanias, posteriormente ellas se han unificado
Fuente: Cálculos propios a partir de los "Anuarios de Comercio" de la FAO

ANEXO N° A-5 (cont.)
IMPORTACIONES MUNDIALES DE CACAO EN GRANO SEGÚN CONTINENTES Y PAÍSES SELECCIONADOS: 1948/50-1997

Regiones y países	1 995				1 996				1 997			
	000 ton	%	1000 \$	\$/ton	000 ton	%	1000 \$	\$/ton	000 ton	%	1000 \$	\$/ton
MUNDO	1 911,5	100%	2 919 413	1 527	2 133,3	100%	3 116 477	1 461	1 968,8	100%	2 954 890	1 501
AFRICA	8,3	0,4%	12 941	1 553	8,3	0,4%	9 941	1 194	7,3	0,4%	11 780	1 604
Sudáfrica	6,1	0,3%	8 772	1 445	6,6	0,3%	7 119	1 077	5,5	0,3%	8 881	1 615
Argelia	0,1	0,0%	184	1 840	0,0				0,2	0,0%	317	1 569
Egipto	0,2	0,0%	370	1 823	0,0				0,0			
Kenya	0,3	0,0%	544	1 978	0,0				0,0			
Marruecos	0,3	0,0%	806	2 511	0,3	0,0%	434	1 561	0,4	0,0%	551	1 570
Nigeria	0,4	0,0%	442	1 035	0,4	0,0%	442	1 035	0,4	0,0%	442	1 035
Tunéz	0,9	0,0%	1 741	2 036	0,9	0,0%	1 891	2 031	0,8	0,0%	1 513	1 947
AMÉRICA N/C.	330,2	17%	470 981	1 426	496,7	23%	688 899	1 387	388,0	20%	575 279	1 483
Estados Unidos	283,4	15%	408 984	1 443	453,1	21%	627 883	1 386	342,2	17%	503 736	1 472
Canadá	41,1	2%	54 807	1 335	38,3	2%	54 266	1 415	38,9	2%	62 018	1 594
Costa Rica	4,5	0,2%	5 812	1 293	4,7	0,2%	6 168	1 316	4,7	0,2%	6 168	1 316
El Salvador	0,3	0,0%	61	239	0,3	0,0%	247	716	0,1	0,0%	121	864
Panamá	1,0	0,0%	1 246	1 312	0,3	0,0%	329	1 175	0,2	0,0%	346	1 602
AMÉRICA SUR	12,1	1%	17 977	1 485	1,6	0,1%	2 249	1 405	15,5	1%	22 873	1 474
Argentina	2,3	0,1%	3 441	1 521	0,8	0,0%	1 238	1 561	0,3	0,0%	496	1 648
Brasil	5,3	0,3%	8 173	1 555	0,1	0,0%	86	1 365	14,9	0,8%	21 833	1 469
Chile	0,0				0,0				0,0			
Colombia	3,5	0,2%	4 746	1 362	0,2	0,0%	207	1 310	0,2	0,0%	306	1 478
Perú	0,9	0,0%	1 223	1 396	0,3	0,0%	443	1 355	0,2	0,0%	238	1 566
Uruguay	0,2	0,0%	393	1 770	0,1	0,0%	212	1 570	0,0			
Venezuela	0,0				0,0				0,0			
ASIA	207,1	11%	292 898	1 414	187,0	9%	271 279	1 451	187,9	10%	288 218	1 534
Japón	41,0	2%	66 794	1 629	49,6	2%	79 361	1 598	49,3	3%	82 550	1 673
Israel	2,3	0,1%	3 443	1 497	1,0	0,0%	1 845	1 845	1,0	0,1%	1 845	1 845
Singapur	53,1	3%	72 406	1 364	39,0	2%	54 662	1 403	29,4	1%	45 630	1 553
China	31,6	2%	40 164	1 270	33,4	2%	41 788	1 250	36,8	2%	48 277	1 313
Filipinas	10,3	0,5%	13 820	1 345	11,0	0,5%	14 947	1 360	7,9	0,4%	11 553	1 469
China Hong Kong	0,0				0,1	0,0%	89	1 780	0,3	0,0%	500	1 629
India	2,3	0,1%	3 732	1 625	2,7	0,1%	4 375	1 607	0,9	0,0%	1 500	1 705
Indonesia	0,1	0,0%	69	1 380	0,0				0,8	0,0%	1 481	1 858
Corea del Sur	2,1	0,1%	3 424	1 654	1,9	0,1%	3 088	1 608	1,9	0,1%	3 076	1 634
Malasia	39,7	2%	49 338	1 243	22,2	1%	28 853	1 301	34,0	2%	48 000	1 412
Tailandia	8,3	0,4%	11 942	1 436	11,1	0,5%	16 793	1 519	6,3	0,3%	9 008	1 430
Turquía	15,8	1%	26 800	1 695	13,9	1%	23 618	1 702	18,0	1%	32 587	1 815

ANEXO N° A-5 (cont.)
IMPORTACIONES MUNDIALES DE CACAO EN GRANO SEGÚN CONTINENTES Y PAÍSES SELECCIONADOS: 1948/50-1997

Regiones y países	1 995				1 996				1 997			
	000 ton	%	1000 \$	\$/ton	000 ton	%	1000 \$	\$/ton	000 ton	%	1000 \$	\$/ton
RUSIA	56,3	3%	93 630	1 664	56,0	3%	89 891	1 605	61,2	3%	102 317	1 673
EUROPA	1 297,3	68%	2 030 577	1 565	1 383,3	65%	2 053 513	1 485	1 308,6	66%	1 953 762	1 493
Alemania	290,6	15%	440 142	1 515	304,0	14%	454 745	1 496	320,4	16%	447 597	1 397
Holanda	396,5	21%	616 182	1 554	413,0	19%	602 347	1 459	285,0	14%	421 526	1 479
Inglaterra	166,9	9%	247 025	1 480	220,4	10%	304 428	1 381	164,9	8%	240 972	1 462
Francia	113,4	6%	177 379	1 564	119,9	6%	177 405	1 480	110,2	6%	164 568	1 493
Bélg-Luxemb	81,2	4%	148 121	1 825	49,6	2%	72 356	1 459	74,8	4%	118 255	1 581
Italia	71,2	4%	111 454	1 564	72,4	3%	114 597	1 582	70,1	4%	106 126	1 514
España	48,3	3%	74 072	1 535	49,0	2%	69 875	1 426	53,7	3%	80 478	1 498
Austria	14,5	1%	24 644	1 699	14,8	1%	24 319	1 640	16,7	1%	28 445	1 700
Suiza	23,8	1%	43 001	1 809	19,8	1%	32 765	1 657	20,8	1%	34 347	1 653
Dinamarca	3,2	0,2%	5 390	1 662	3,7	0,2%	5 837	1 565	6,9	0,3%	10 669	1 553
Suecia	0,0	0,0%	4	2 000	0,0	0,0%	33	3 667	0,0	0,0%	23	3 286
Polonia	35,3	2%	58 693	1 663	36,6	2%	58 171	1 590	39,7	2%	67 240	1 694
Checoslovaquia	11,4	1%	18 013	1 574	15,8	1%	23 561	1 491	15,0	1%	24 074	1 600
Bulgaria	4,3	0,2%	6 977	1 625	3,0	0,1%	5 102	1 680	1,7	0,1%	3 311	1 944
Hungría	4,0	0,2%	6 573	1 645	5,3	0,2%	9 093	1 722	0,0			
OCEANIA	0,2	0,0%	409	1 938	0,4	0,0%	705	1 997	0,4	0,0%	661	1 889
Australia	0,1	0,0%	97	1 940	0,0	0,0%	87	2 719	0,1	0,0%	96	1 600
Nva. Zelandia	0,1	0,0%	262	1 858	0,2	0,0%	358	1 884	0,2	0,0%	305	1 918

TOT.PAÍS.IMP	78	100%	73	100%	75	100%
África	10	13%	7	10%	9	12%
América N. y C.	10	13%	6	8%	8	11%
América Sur	6	8%	6	8%	4	5%
Asia	17	22%	16	22%	18	24%
Rusia	1	1%	1	1%		0%
Europa	31	40%	33	45%	32	43%
Oceanía	3	4%	4	5%	4	5%

Notas: - Conocida como USSR hasta 1991, posteriormente los valores corresponden a la Federación Rusa
- Hasta 1990 los valores son las sumas de las dos Alemanias, posteriormente ellas se han unificado
Fuente: Cálculos propios a partir de los "Anuarios de Comercio" de la FAO

ANEXO N° A-6
EXPORTACIONES MUNDIALES DE PRODUCTOS SEMI-PROCESADOS DE CACAO
SEGÚN CONTINENTES Y AÑOS SELECCIONADOS
(en equivalente-grano)

Regiones	Pasta de cacao				Manteca de cacao				Polvo de cacao				TOTAL SEMI-PROC.	
	1980		1997		1980		1997		1980		1997		1980 000t	1997 000t
	000t	%	000t	%	000t	%	000t	%	000t	%	000t	%		
Exp.mundial cacao grano	1164	100%	1979	100%	1164	100%	1979	100%	1164	100%	1979	100%		
proporción	202	17%	294	15%	245	21%	564	28%	208	18%	442	22%		
MUNDO	202	100%	294	100%	245	100%	564	100%	208	100%	442	100%	655	1300
Europa	13	6%	150	51%	120	49%	291	52%	104	50%	298	67%	237	739
A.Cen/N/C	2	1%	20	7%	11	5%	21	4%	2	3%	22	5%	15	63
Amér. Sur	156	77%	32	11%	48	20%	51	9%	34	16%	32	7%	238	115
Asia	6	3%	21	7%	15	6%	129	23%	18	8%	73	16%	39	223
USSR	-	-	s.i.	-	s.i.	-	s.i.	-	s.i.	-	s.i.	-	-	s.i.
África	25	13%	71	24%	51	21%	70	12%	47	23%	17	4%	123	158
Oceanía	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	0
Venezuela	1	0,5%	0	-	1	0,3%	0	-	1	0,3%	0	-	0	3

Equivalencias: Pasta de cacao: 1,25; Manteca de cacao: 1,33 y Polvo de cacao:1,18

Fuentes: Cálculos propios a partir de los "Anuarios de Comercio" de la FAO

CUADRO N° A-7
IMPORTACIONES MUNDIALES DE PRODUCTOS SEMI-PROCESADOS DE CACAO
SEGÚN CONTINENTES Y AÑOS SELECCIONADOS
(en equivalente-grano)

Regiones	Pasta de cacao				Manteca de cacao				Polvo de cacao				TOTAL SEMI-PROC.	
	1980		1997		1980		1997		1980		1997		1980 000t	1997 000t
	000t	%	000t	%	000t	%	000t	%	000t	%	000t	%		
Imp.mundial cacao grano	1151	100%	1969	100%	1151	100%	1969	100%	1151	100%	1969	100%		
proporción	184	16%	319	16%	243	21%	624	32%	201	17%	575	29%		
MUNDO	184	100%	319	100%	243	100%	624	100%	201	100%	575	100%	628	1518
Europa	95	52%	231	73%	170	70%	404	65%	83	41%	288	50%	348	923
A.Cen/N/C	56	30%	38	12%	41	17%	139	22%	91	45%	165	29%	188	342
Amér. Sur	12	6%	15	5%	3	1%	16	3%	2	1%	24	4%	17	55
Asia	11	6%	19	6%	11	4%	37	6%	17	8%	59	10%	39	115
USSR	7	4%	s.i.	-	s.i.	-	s.i.	-	s.i.	-	s.i.	-	-	s.i.
África	3	2%	3	1%	3	1%	4	1%	3	2%	15	3%	9	22
Oceanía	0	-	12	4%	5	2%	24	4%	5	3%	23	4%	10	59
Venezuela	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0,3	0,1%	0	0,3

Equivalencias: Pasta de cacao: 1,25; Manteca de cacao: 1,33 y Polvo de cacao:1,18

Fuentes: Cálculos propios a partir de los "Anuarios de Comercio" de la FAO

A N E X O S:

PRODUCCIÓN MUNDIAL

ANEXO N° A-8
PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CACAO EN GRANO SEGÚN CONTINENTES Y PAÍSES SELECCIONADOS: 1948/50-1997

Regiones y países	1948/50 000 t %	1961/65 000 t %	1969/71 000 t %	1979/81 000 t %	1989/91 000 t %	19 90 000 t %	19 91 000 t %	19 92 000 t %	19 93 000 t %	19 94 000 t %	19 95 000 t %	19 96 000 t %	19 97 000 t %
MUNDO	770 100	1 279 100	1 503 100	1 695 100	2 487 100	2 528 100	2 455 100	2 373 100	2 493 100	2 564 100	2 962 100	2 978 100	2 918 100
AFRICA	506 66	930 73	1 097 73	1 044 62	1 383 56	1 357 54	1 275 52	1 288 54	1 324 53	1 361 53	1 860 63	1 900 64	1 815 62
Costa de Marfil	53 7	109 9	195 13	427 25	784 32	750 30	710 29	697 29	804 32	809 32	1 120 38	1 254 42	1 119 38
Ghana	0	453 35	430 29	268 16	277 11	295 12	295 12	312 13	240 10	270 11	404 14	323 11	370 13
Nigeria	108 14	217 17	202 13	169 10	143 6	150 6	115 5	145 6	135 5	135 5	155 5	150 5	155 5
Camerún	45 6	81 6	127 8	120 7	115 5	99 4	95 4	90 4	97 4	100 4	137 5	126 4	125 4
Sierra Leona	2 0,2	4 0,3	6 0,4	9 0,5	24 1	24 1	24 1	10 0,4	10 0,4	10 0,4	10 0,3	10 0,3	10 0,3
Togo	4 0,5	14 1	27 2	14 1	7 0	9 0	8 0	4 0	7 0	7 0,3	4 0,1	6 0,2	5 0,2
AM.C./CAR.	63 8	88 7	81 5	90 5	116 5	128 5	112 5	111 5	128 5	116 5	138 5	129 4	123 4
Rep. Dominicana	30 4	34 3	32 2	32 2	47 2	59 2	50 2	47 2	53 2	57 2	65 2	67 2	51 2
México	7 1	24 2	27 2	35 2	46 2	46 2	39 2	44 2	54 2	38 1	49 2	39 1	49 2
Haití	2 0,2	2 0,2	3 0,2	3 0,2	4 0,2	5 0,2	5 0,2	3 0,1	3 0,1	3 0,1	7 0,2	4 0,1	4 0,1
Cuba	3 0,4	2 0,2	1 0,1	1 0,1	2 0,1	2 0,1	2 0,1	2 0,1	2 0,1	2 0,1	2 0,1	2 0,1	2 0,1
Granada	2 0,3	3 0,2	3 0,2	2 0,1	2 0,1	2 0,1	2 0,1	2 0,1	2 0,1	2 0,1	2 0,1	2 0,1	2 0,1
Jamaica	2 0,3	3 0,2	2 0,1	2 0,1	2 0,1	2 0,1	2 0,1	3 0,1	2 0,1	2 0,1	3 0,1	1 0,0	2 0,1
Trinidad y Tob.	8 1	6 0,5	4 0,3	3 0,2	2 0,1	2 0,1	2 0,1	1 0,0	1 0,0	2 0,1	2 0,1	2 0,1	2 0,1
AMER. SUR	196 25	233 18	282 19	472 28	541 22	588 23	570 23	513 22	513 21	523 20	479 16	459 15	475 16
Brasil	141 18	151 12	183 12	330 19	356 14	355 14	345 14	329 14	340 14	344 13	296 10	257 9	293 10
Ecuador	22 3	43 3	57 4	83 5	93 4	147 6	136 6	94 4	83 3	84 3	86 3	94 3	94 3
Colombia	13 2	16 1	20 1	35 2	57 2	56 2	59 2	55 2	57 2	59 2	53 2	65 2	47 2
Perú	4 0,5	2 0,2	2 0,1	5 0,3	16 0,6	11 0,4	11 0,4	15 0,6	12 0,5	13 0,5	23 1	23 1	19 1
Venezuela	15 2	19 1	19 1	16 1	15 1	16 1	15 1	17 1	16 1	19 1	17 1	17 1	19 1
Bolivia	0	1 0,1	1 0,1	2 0,1	4 0,2	4 0,2	4 0,2	4 0,2	4 0,2	4 0,2	4 0,1	4 0,1	4 0,1
ASIA	4 1	7 1	11 1	56 3	401 16	409 16	459 19	416 18	485 19	531 21	454 15	455 15	470 16
Indonesia	1 0,1	1 0,1	2 0,1	11 1	141 6	154 6	214 9	175 7	239 10	280 11	305 10	318 11	333 11
Malasia	0	0	4 0,3	38 2	240 10	235 9	225 9	220 9	226 9	230 9	131 4	120 4	120 4
Filipinas	1 0,1	4 0,3	4 0,3	4 0,2	10 0,4	10 0,4	9 0,4	10 0,4	7 0,3	8 0,3	7 0,2	7 0,2	7 0,2
OCEANÍA	4 1	21 2	31 2	33 2	46 2	46 2	39 2	45 2	43 2	33 1	31 1	34 1	34 1
Papua y Guinea	0,2 0,0	16 1	27 2	30 2	39 2	40 2	33 1	41 2	37 1	27 1	26 1	30 1	30 1

T.PAÍS.PROD.	39 100	36 100	37 100	47 100	42 100	43 100	42 100	39 100	40 100	40 100	42 100	42 100	42 100
África	14 36	13 36	13 35	18 38	16 38	17 40	16 38	14 36	15 38	15 38	16 38	16 38	16 38
Amér. C/Carib.	14 36	11 31	11 30	14 30	11 26	11 26	11 26	11 28	11 28	11 28	11 26	11 26	11 26
América Sur	5 13	6 17	6 16	7 15	6 14	6 14	6 14	6 15	6 15	6 15	6 14	6 14	6 14
Asia	3 8	3 8	4 11	4 9	5 12	5 12	5 12	5 13	5 13	5 13	5 12	5 12	5 12
Oceanía	3 8	3 8	3 8	4 9	4 10	4 9	4 10	3 8	3 8	3 8	4 10	4 10	4 10

Fuente: Cálculos propios a partir de los "Anuarios de Producción" de la FAO

A N E X O S:

ACONDICIONAMIENTO Y TRANSFORMACIÓN

ANEXO N° A-9
 APROXIMACIÓN AL INVENTARIO DE CHOCOLATES Y ALIMENTOS A BASE DE CACAO
 DISPONIBLES EN EL MERCADO NACIONAL

• **PRODUCTOS NACIONALES**
 - Industrias chocolateras

Industria	Marcas	Segmento	N° productos
Fiesta CA	La India, Fiesta	- Golosinas de chocolate	3
	La India	- Chocolate de taza	5
		- Bebidas achocolatadas	1
Chocolates Krön CA	Krön Chocolatier	- Golosinas de chocolate	8
		- Chocolate de taza	1
		- Bombonería	8
Chocolates St. Moritz CA	St. Moritz Chocolatier	- Golosinas de chocolate	5
		- Chocolate de taza	1
		- Decoraciones de chocolate	3
		- Galletas rellenas	1
Nestlé Venezuela SA	Nestlé	- Golosinas de chocolate	5
	Nestlé-Savoy		11
	Nestlé-Savoy	- Chocolate de taza	2
	Fox	- Bombones-caramelos	1
	Nescafé	- Bebidas aromatizadas	1
	Nesquik	- Bebidas achocolatadas	1
	Nestlé-Savoy		1
	Nestlé-Savoy	- Galletas rellenas	2
	Nestlé-La Rosa		3
Chocolates El Rey	El Rey (Carenero Superior, Icoa, Caoba, Samán, Barrita)	- Golosinas de chocolate	6
	El Rey (Criollo natural, Corona real)	- Chocolate de taza y repostería	4
	Taco, Choco Loco, Kresty	- Bebidas achocolatadas	3
	El Rey	- Decoraciones de chocolate	2
Molina y Cía.	La Marcona	- Golosinas de chocolate	3
		- Bombonería	4
Industria Regional del Chocolate CA	Chocolate Mérida	- Chocolate de taza	1
Chocolates La Mucuy CA	Chocolates La Mucuy	- Chocolate de taza	1
Industria Nacional de Chocolate Los Capachos	Chocolate Los Capachos	- Chocolate de taza	1
Mavesa SA	Toddy, Toddy listo, Choco Man	- Bebidas achocolatadas	3
Inversiones Grenaly CA	Mi Nono	- Bebidas achocolatadas	1
Laboratorios F. Pons CA	Alimento Express	- Bebidas achocolatadas	1
Nucita Venezolana CA	Nucicao	- Bebidas achocolatadas	1
	Nucita	- Pasta para untar	2
	Pirulín	- Galletas rellenas	3
Gerber de Venezuela CA	Ovomaltina	- Bebidas achocolatadas	1
Novartis Nutrition de Venezuela CA	Ovomaltina	- Pasta para untar	1
Chocolates Carbonero	Hecadi	- Bebidas achocolatadas	1
Industrias Alimenticias Mc Laws	Mc Laws	- Bebidas achocolatadas	1
		- Decoraciones de chocolate	2
17 empresas			105

- Industrias donde el cacao es un ingrediente más

Industria	Marcas	Segmento	N° productos
-----------	--------	----------	--------------

Café Fama de América	Café Fama de América-café gourmet	- Bebidas aromatizadas	1
Procafé de Venezuela CA	Café El Peñón-café gourmet	- Bebidas aromatizadas	1
Café La Hacienda	Café La Hacienda-café gourmet	- Bebidas aromatizadas	1
Café Anzoátegui CA	Café Anzoátegui	- Bebidas aromatizadas	1
Torrefactora Moreno e hijos CA	Mokafé gourmet	- Bebidas aromatizadas	1
Alfonzo Rivas & Cía	Tris-Tras	- Bebidas achocolatadas	1
Industrias del Maíz	Flips, Maizoritos	- Cereales saborizados	3
Lumalac CA	Leche Cao	- Bebidas achocolatadas	1
Mead Johnson de Venezuela SA	Sustagen	- Bebidas achocolatadas	1
Ponce & Benzo	Wampole merengada	- Bebidas achocolatadas	1
Productos Quaker CA	FrescAvena Quaker	- Bebidas achocolatadas	1
Empalact CA	MixFix, Choco Nico	- Bebidas achocolatadas	2
Indulac-Parmalat	Choco Cao, Riko Malt Parmalat	- Bebidas achocolatadas - Postres	2 1
Zuly Milk CA	Zuli Choco	- Bebidas achocolatadas	1
Industria Láctea Carabobo	Choko Carabobo	- Bebidas achocolatadas	1
Cadipro Milk Products CA	Mi Vaca, Anchor	- Bebidas achocolatadas	2
Nabisco de Venezuela CA	Royal	- Decoraciones de chocolate - Postres	1 2
	Nabisco	- Galletas rellenas	5
Alimentos Heinz CA	Sonrissa	- Postres	1
Unilever Andina SA	Tío Rico	- Postres	2
Productos Efe SA	Efe	- Postres	2
Alimentos La Lombarda		- Panadería-dulcería	1
Once-Once CA	Once Once	- Panadería-dulcería	1
Bimbo de Venezuela CA	Marinela	- Panadería-dulcería	6
Pancentral CA	Pancentral	- Panadería-dulcería	2
CA Sucesora de José Puig & Cía	Galletas Puig	- Galletas rellenas	6
Industrias Alimenticias Noel SA	Noel	- Galletas rellenas	3
Danibisk CA	Danibisk	- Galletas rellenas	8
Alimentos Pos3 CA	Chocochitas	- Galletas rellenas	1
Industrias Alimenticias Italia CA	Taky	- Galletas rellenas	1
CA Galletera Carabobo	Galletera Carabobo	- Galletas rellenas	3
Alimentos Le Biscuit CA	Le Biscuit	- Galletas rellenas	3
Industrias Amapola CA	Choco Top	- Galletas rellenas	1
Alimentos Kellogs SA	Kellogs	- Cereales saborizados	3
32 empresas			74

• PRODUCTOS IMPORTADOS

- Industrias chocolateras

País	Industria	Marcas	Segmento	Nº productos
EUROPA:				
Bélgica	Cavalier NV	Cavalier	- Golosinas de chocolate	4
Bélgica	Kraft Jacobs Suchards	Côte d'Or		14
Suiza	Kraft Jacobs Suchards	Toblerone		4
Bélgica	Chocolaterie Guylian	Guylian	- Bombonería	1
Suiza	Nestlé Suisse SA	Nestlé	- Golosinas de chocolate	1
Brasil	Nestlé Brasil CA			3
Colombia	Nestlé de Colombia SA			1
	Comestibles La Rosa SA			1

	Comestibles La Rosa SA	Nestlé-La Rosa	- Galletas rellenas	2
	Nestlé de Colombia SA	Nestlé		2
Italia	Nestlé Italiana SpA	Perugina	- Bombonería	1
España	Cadbury Stani	Cadbury's	- Golosinas de chocolate	2
Inglaterra	Cadbury Ltd.			2
Irlanda	Cadbury Ireland Ltd		- Galletas rellenas	1
Suiza	Lindt & Sprüngli	Lindt	- Golosinas de chocolate	2
Alemania	Stollwerck	Alpia	- Golosinas de chocolate	2
	Paul Reber Gmbh & Co	Mozart Kulgelin Reber	- Bombonería	2
	Wilhelm Reuss Gmbh & Co	Cebe	- Bebidas achocolatadas	1
			- Pasta para untar	4
España	Berbury España SL	Trapa	- Golosinas de chocolate	1
	Chocolates Valor SA	Valor Chocla-tes	- Golosinas de chocolate	5
			- Chocolate de taza	3
			- Bombonería	8
			- Decoraciones de chocolate	1
	Chocolates Simón Coll	Simón Coll	- Chocolate de taza	1
Italia	Ferrero SpA,	Ferrero	- Bombonería	2
			- Pasta para untar	1
	Pernigotti SpA	Pernigotti	- Bombonería	2
	Nutkao SRL	Mondial Cream	- Pasta para untar	1
17 empresas				75

AMÉRICA DEL NORTE:				
Estados Unidos	Mars Inc.,	Mars, M & M	- Golosinas de chocolate	8
	Hershey Foods Corp.	Hershey's	- Golosinas de chocolate	11
			- Bebidas achocolatadas	4
			- Decoraciones de chocolate	7
	HB Reese Candy Co.	Reese	- Golosinas de chocolate	1
	Simply Lite Foods Corp.	Sweet'n Low	- Golosinas de chocolate	2
			- Galletas rellenas	2
	Ghirardelli Chocolate Co.	Ghirardelli	- Chocolate de taza	1
	The Kroger Co.	Kroger	- Decoraciones de chocolate	1
6 empresas				37

País	Industria	Marcas	Segmento	Nº productos
AMÉRICA LATINA:				
Argentina	Ferrero Argentina SA	Kinder Sorpre-sa	- Golosinas de chocolate	1
Brasil	Bala Boavistense SA	Boavistense	- Bombonería	1
Chile	Empresas Carozzi SA	Costa	- Golosinas de chocolate	4
			- Bombonería	1
			- Galletas rellenas	3
	Industrias de Alimentos Dos en Uno	Privilegio	- Bombonería	1
Colombia	Colombina SA	Choco break	- Golosinas de chocolate	1
	Compañía Nacional de Chocolates SA	Corona	- Chocolate de taza	1
		Choco Listo	- Bebidas achocolatadas	1
	Dulces de Colombia SA	Dragus	- Bombones-caramelos	2
Perú	Negusa Corp. SA	Curazao	- Bebidas achocolatadas	1
8 empresas				17
31 empresas				129

- Industrias donde el cacao es un ingrediente más

País	Industria	Marcas	Segmento	Nº productos
EUROPA:				
Alemania	C. Hahne Mühlenwerke Genbh & Co.	Hahne	- Cereales saborizados	1
	H & J Brüggeb	Brüggen	- Cereales saborizados	1
	Bahlsen	Bahlsen	- Galletas rellenas	5
España	Leche Pascual SA	Pascual	- Postres	1
	Sociedad Europea de Galletas SA	Elgorriaga	- Galletas rellenas	1
Francia	Häagen-Dazs	Häagen-Dazs	- Postres	1
	Lu	Lu	- Galletas rellenas	2
	Ets Bardenet	Alexandra Chocolate	- Bebidas alcohólicas	1
Inglaterra	R. Carmichael & Sons	Heather cream	- Bebidas alcohólicas	1
Italia	Freddi Dolciaria SRL	Freddi	- Panadería-dulcería	2
	Paluani SpA	Paluani	- Panadería-dulcería	1
	Balconi SpA	Balconi	- Panadería-dulcería	1
	Pandal SRL	Pandal	- Cereales saborizados	1
	Pan Ducale	Pan Ducale	- Galletas rellenas	1
	A. Loacker AG- SpA	Loacker	- Galletas rellenas	4
	Barilla Alimentari SpA	Barilla	- Galletas rellenas	5
	Parmalat SpA	Parmalat	- Galletas rellenas	2
	Ciabor	Ciabor	- Galletas rellenas	1
	Industria Dolciaria il Castello	il Castello	- Galletas rellenas	1
	Balocco SpA	Balocco	- Galletas rellenas	1
Holanda	Belle Hollandaise	Chog	- Bebidas achocolatadas	1
21 empresas				35

País	Industria	Marcas	Segmento	Nº productos
AMÉRICA DEL NORTE:				
Estados Unidos	The Pillsbury Co.	Pillsbury	- Decoraciones de chocolate	1
			- Postres	3
	Continental Mills	Krusteaz	- Postres	1
	Hunt-Wesson Inc	Hunt's	- Postres	4
	Pepperidge Farm Inc.	Pepperidge Farm	- Postres	1
			- Galletas rellenas	4
	Wells	Wells	- Postres	1
	Kraft Foods Inc.	Post	- Cereales saborizados	1
	Flemming Companies Inc.	Best Yet	- Cereales saborizados	1
	Keebler Company	Keebler	- Galletas rellenas	1
9 empresas				18

AMÉRICA LATINA:				
Brasil	Bauducco & Cía Ltda	Bauducco	- Galletas rellenas	11
Chile	Alimentos Wasil CA	Regimel	- Postres	1

	Industrias Ambrosoli SA	Ambrofoli	- Galletas rellenas	1
Colombia	Alpina Productos Alimenticios	Alpina	- Bebidas achocolatadas	1
	Nabisco Royal Colombiana Inc.	Royal	- Postres	1
	Kellogs de Colombia SA	Kellogs	- Cereales saborizados	1
	Compañía de Galletas Noel	Jet Tpsi Noel	- Bombonería - Galletas rellenas	1 4
Ecuador	Nabisco Royal del Ecuador	Royal	- Postres	1
México	Mead Johnson de México	Choco Milk	- Bebidas achocolatadas	1
	CPW México SRL	Nestlé-Nesquik	- Cereales saborizados	1
	Kellogs de México SA	Kellogs	- Cereales saborizados	1
Perú	Procacao SA	Winter	- Galletas rellenas	1
	12 empresas			26
	42 empresas			80

A N E X O S:

PRODUCCIÓN AGRÍCOLA

ANEXO N° A-10
PRODUCCIÓN NACIONAL DE CACAO EN GRANO SEGÚN REGIONES PRODUCTORES Y ESTADOS CORRESPONDIENTES: 1968-1997

Estados	19 68		19 69		19 70		19 71		19 72		19 73		19 74		19 75		19 76		19 77	
	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%
Aragua	223	1%	233	1%	237	1%	159	1%	96	1%	78	0,4%	96	1%	74	0,4%	69	0,5%	60	0,4%
Carabobo	184	1%	186	1%	192	1%	99	1%	36	0,2%	32	0,2%	69	0,4%	38	0,2%	41	0,3%	46	0,3%
Guárico	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%
Miranda	6 863	36%	6 220	34%	6 271	33%	6 477	33%	6 158	36%	8 486	43%	7 209	40%	8 797	44%	7 354	49%	7 968	49%
Yaracuy	14	0,1%	14	0,1%	16	0,1%	18	0,1%	56	0,3%	20	0,1%	20	0,1%	16	0,1%	11	0,1%	14	0,1%
CENTR-NOR	7 284	38%	6 653	36%	6 716	36%	6 753	35%	6 346	37%	8 616	44%	7 394	41%	8 925	45%	7 475	50%	8 088	49%
Delta Amac.	857	4%	841	5%	848	4%	648	3%	696	4%	511	3%	492	3%	463	2%	282	2%	325	2%
Monagas	17	0,1%	16	0,1%	24	0,1%	40	0,2%	46	0,3%	74	0,4%	63	0,4%	72	0,4%	76	1%	53	0,3%
Sucre	10 500	54%	10 085	55%	10 608	56%	10 780	56%	8 912	52%	9 311	47%	8 721	49%	9 004	45%	5 830	39%	6 327	39%
ORIENTAL	11 374	59%	10 941	60%	11 480	61%	11 468	59%	9 654	56%	9 896	50%	9 276	52%	9 539	48%	6 188	41%	6 705	41%
Mérida	82	0,4%	77	0,4%	73	0,4%	68	0,4%	49	0,3%	20	0,1%	12	0,1%	28	0,1%	11	0,1%	173	1%
Táchira	25	0,1%	23	0,1%	25	0,1%	29	0,1%	40	0,2%	46	0,2%	58	0,3%	64	0,3%	5	0,0%	78	0,5%
Zulia	62	0,3%	65	0,4%	70	0,4%	117	1%	179	1%	187	1%	178	1%	283	1%	304	2%	316	2%
ANDES-S.LAG	168	1%	165	1%	168	1%	214	1%	268	2%	253	1%	248	1%	375	2%	320	2%	567	3%
Apure	224	1%	256	1%	255	1%	721	4%	823	5%	886	4%	954	5%	1 027	5%	1 108	7%	938	6%
Barinas	282	1%	262	1%	264	1%	257	1%	120	1%	40	0,2%	56	0,3%	87	0,4%	0	0,0%	91	1%
LLANOS	506	3%	518	3%	519	3%	978	5%	943	5%	926	5%	1 010	6%	1 114	6%	1 108	7%	1 029	6%
Amazonas	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%
TOTALES	19 332	100%	18 278	100%	18 883	100%	19 413	100%	17 211	100%	19 691	100%	17 928	100%	19 953	100%	15 091	100%	16 389	100%

Nota: • Para fechas anteriores a 1968, no se dispone de datos desagregados por estados

ANEXO N° A-10 (cont.)
PRODUCCIÓN NACIONAL DE CACAO EN GRANO SEGÚN REGIONES PRODUCTORES Y ESTADOS CORRESPONDIENTES: 1968-1997

Estados	19 78		19 79		19 80		19 81		19 82		19 83		19 84		19 85		19 86		19 87	
	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%
Aragua	31	0,2%	40	0,2%	46	0,3%	56	0,4%	59	0,4%	75	1%	49	0,5%	51	0,5%	53	0,4%	57	0,5%
Carabobo	47	0,3%	46	0,3%	57	0,4%	42	0,3%	61	0,5%	67	0,5%	48	0,5%	50	0,5%	52	0,4%	52	0,4%
Guárico	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	26	0,2%	29	0,2%	19	0,2%	20	0,2%	18	0,2%	21	0,2%
Miranda	8 499	51%	9 020	51%	7 115	48%	6 874	46%	6 289	47%	6 838	49%	5 113	48%	4 385	40%	4 461	37%	4 751	38%
Yaracuy	7	0,0%	10	0,1%	12	0,1%	12	0,1%	9	0,1%	11	0,1%	9	0,1%	9	0,1%	11	0,1%	12	0,1%
CENTR-NOR	8 584	52%	9 116	52%	7 230	48%	6 984	47%	6 444	49%	7 020	50%	5 238	49%	4 515	41%	4 595	38%	4 893	39%
Delta Amac.	373	2%	339	2%	211	1%	334	2%	327	2%	295	2%	249	2%	252	2%	255	2%	275	2%
Monagas	56	0,3%	61	0,3%	63	0,4%	55	0,4%	72	1%	78	1%	61	1%	62	1%	58	0,5%	66	1%
Sucre	5 673	34%	6 165	35%	5 846	39%	6 138	41%	4 728	36%	4 780	34%	3 671	35%	4 767	44%	5 746	48%	6 014	48%
ORIENTAL	6 102	37%	6 565	37%	6 120	41%	6 527	44%	5 127	39%	5 153	37%	3 981	38%	5 081	46%	6 059	51%	6 355	50%
Mérida	213	1%	206	1%	201	1%	76	1%	196	1%	210	2%	163	2%	166	2%	155	1%	164	1%
Táchira	84	1%	90	1%	76	1%	50	0,3%	263	2%	365	3%	289	3%	227	2%	235	2%	259	2%
Zulia	340	2%	366	2%	349	2%	245	2%	342	3%	355	3%	274	3%	275	3%	295	2%	289	2%
ANDES-S.LAG	637	4%	662	4%	626	4%	371	3%	801	6%	930	7%	726	7%	668	6%	685	6%	712	6%
Apure	1 162	7%	1 140	6%	860	6%	896	6%	650	5%	680	5%	507	5%	525	5%	482	4%	527	4%
Barinas	125	1%	107	1%	117	1%	62	0,4%	235	2%	177	1%	132	1%	149	1%	134	1%	127	1%
LLANOS	1 287	8%	1 247	7%	977	7%	958	6%	885	7%	857	6%	639	6%	674	6%	616	5%	654	5%
Amazonas	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%
TOTALES	16 610	100%	17 590	100%	14 953	100%	14 840	100%	13 257	100%	13 960	100%	10 584	100%	10 938	100%	11 955	100%	12 614	100%

Nota: • Para fechas anteriores a 1968, no se dispone de datos desagregados por estados

ANEXO N° A-10 (cont.)
PRODUCCIÓN NACIONAL DE CACAO EN GRANO SEGÚN REGIONES PRODUCTORES Y ESTADOS CORRESPONDIENTES: 1968-1997

Estados	19 88		19 89		19 90		19 91		19 92		19 93		19 94		19 95		19 96		19 97	
	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%
Aragua	60	0,4%	62	0,4%	68	0,4%	152	1%	72	0,4%	55	0,3%	78	0,5%	218	1%	220	1%	138	1%
Carabobo	54	0,4%	55	0,4%	61	0,4%	70	0,4%	58	0,3%	85	1%	81	0,5%	95	1%	96	1%	150	1%
Guárico	23	0,2%	24	0,2%	26	0,2%	19	0,1%	17	0,1%	15	0,1%	20	0,1%	6	0,0%	6	0,0%	9	0,0%
Miranda	5 157	38%	5 286	38%	5 873	38%	6 766	42%	7 436	43%	7 789	48%	7 704	46%	8 880	52%	8 956	52%	6 916	37%
Yaracuy	15	0,1%	15	0,1%	17	0,1%	104	1%	65	0,4%	50	0,3%	43	0,3%	63	0,4%	64	0,4%	85	0,5%
CENTR-NOR	5 309	39%	5 442	39%	6 045	39%	7 111	44%	7 648	45%	7 994	50%	7 926	48%	9 262	55%	9 342	55%	7 298	39%
Delta Amac.	277	2%	284	2%	315	2%	405	3%	413	2%	374	2%	321	2%	186	1%	188	1%	608	3%
Monagas	71	1%	73	1%	81	1%	239	1%	159	1%	135	1%	156	1%	138	1%	139	1%	459	2%
Sucre	6 493	48%	6 656	48%	7 394	48%	6 887	43%	7 423	43%	6 018	37%	6 418	39%	5 847	34%	5 897	34%	7 622	41%
ORIENTAL	6 841	50%	7 013	50%	7 790	50%	7 531	47%	7 995	47%	6 527	41%	6 895	41%	6 171	36%	6 224	36%	8 689	47%
Mérida	191	1%	196	1%	218	1%	204	1%	200	1%	190	1%	224	1%	267	2%	269	2%	844	5%
Táchira	273	2%	280	2%	311	2%	278	2%	357	2%	265	2%	259	2%	177	1%	179	1%	179	1%
Zulia	320	2%	328	2%	364	2%	269	2%	270	2%	329	2%	405	2%	309	2%	312	2%	328	2%
ANDES-S.LAG	784	6%	804	6%	893	6%	751	5%	827	5%	784	5%	888	5%	753	4%	760	4%	1 351	7%
Apure	558	4%	572	4%	635	4%	482	3%	473	3%	446	3%	516	3%	395	2%	398	2%	400	2%
Barinas	144	1%	148	1%	164	1%	154	1%	157	1%	287	2%	391	2%	362	2%	365	2%	734	4%
LLANOS	702	5%	720	5%	799	5%	636	4%	630	4%	733	5%	907	5%	757	4%	763	4%	1 134	6%
Amazonas	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	42	0,3%	45	0,3%	35	0,2%	35	0,2%	57	0,3%
TOTALES	13 636	100%	13 979	100%	15 527	100%	16 029	100%	17 100	100%	16 080	100%	16 661	100%	16 978	100%	17 124	100%	18 529	100%

Nota: • Para fechas anteriores a 1968, no se dispone de datos desagregados por estados

Fuentes: MAC.- ANUARIO ESTADISTICO AGROPECUARIO: varios años.- Caracas: Ministerio de Agricultura y Cría

ANEXO Nº A-11
SUPERFICIE COSECHADA DE CACAO EN GRANO SEGÚN REGIONES PRODUCTORES Y ESTADOS CORRESPONDIENTES: 1968-1997

Estados	19 68		19 69		19 70		19 71		19 72		19 73		19 74		19 75		19 76		19 77	
	has.	%	has.	%	has.	%	has.	%	has.	%	has.	%	has.	%	has.	%	has.	%	has.	%
Aragua	984	1%	1 164	2%	1 210	2%	1 204	2%	680	1%	634	1%	827	1%	812	1%	790	1%	704	1%
Carabobo	757	1%	744	1%	611	1%	530	1%	246	0%	406	1%	344	0%	216	0%	272	0%	235	0%
Guárico	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
Miranda	25 880	37%	26 857	38%	26 915	38%	27 203	37%	27 260	39%	31 991	44%	31 633	44%	32 295	44%	31 480	43%	29 675	43%
Yaracuy	100	0,1%	111	0,2%	132	0,2%	152	0,2%	432	0,6%	174	0,2%	159	0,2%	165	0,2%	105	0,1%	116	0,2%
CENTR-NOR	27 721	40%	28 876	41%	28 868	41%	29 089	40%	28 618	41%	33 205	46%	32 963	45%	33 488	45%	32 647	45%	30 730	44%
Delta Amac.	3 176	5%	2 803	4%	2 783	4%	2 784	4%	2 699	4%	2 150	3%	2 438	3%	2 097	3%	1 717	2%	1 650	2%
Monagas	164	0,2%	105	0%	96	0%	167	0%	202	0%	314	0%	396	1%	429	1%	387	1%	436	1%
Sucre	36 617	52%	36 655	52%	36 672	52%	36 612	50%	33 388	48%	33 100	46%	32 201	44%	32 883	44%	32 697	45%	31 151	45%
ORIENTAL	39 957	57%	39 563	56%	39 551	56%	39 563	55%	36 289	53%	35 564	49%	35 035	48%	35 409	48%	34 801	48%	33 237	48%
Mérida	299	0,4%	256	0%	296	0%	298	0%	244	0%	104	0%	121	0%	156	0%	64	0%	850	1%
Táchira	93	0,1%	93	0%	114	0%	164	0%	238	0%	263	0%	381	1%	240	0%	186	0%	330	0%
Zulia	164	0,2%	186	0%	186	0%	555	1%	587	1%	616	1%	601	1%	643	1%	695	1%	720	1%
ANDES-S.LAG	556	1%	535	1%	596	1%	1 017	1%	1 069	2%	983	1%	1 103	2%	1 039	1%	945	1%	1 900	3%
Apure	564	1%	649	1%	651	1%	1 998	3%	2 363	3%	2 716	4%	3 120	4%	3 586	5%	4 120	6%	3 318	5%
Barinas	956	1%	873	1%	928	1%	917	1%	779	1%	184	0%	471	1%	451	1%	0	0%	545	1%
LLANOS	1 520	2%	1 522	2%	1 579	2%	2 915	4%	3 142	5%	2 900	4%	3 591	5%	4 037	5%	4 120	6%	3 863	6%
Amazonas	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
TOTALES	69 754	100%	70 496	100%	70 594	100%	72 584	100%	69 118	100%	72 652	100%	72 692	100%	73 973	100%	72 513	100%	69 730	100%

Nota: • Para fechas anteriores a 1968, no se dispone de datos desagregados por estados

ANEXO N° A-11 (cont.)
SUPERFICIE COSECHADA DE CACAO EN GRANO SEGÚN REGIONES PRODUCTORES Y ESTADOS CORRESPONDIENTES: 1968-1997

Estados	19 78		19 79		19 80		19 81		19 82		19 83		19 84		19 85		19 86		19 87	
	has.	%	has.	%	has.	%	has.	%	has.	%	has.	%	has.	%	has.	%	has.	%	has.	%
Aragua	640	1%	641	1%	695	1%	710	1%	844	1%	937	1%	523	1%	526	1%	532	1%	549	1%
Carabobo	210	0%	183	0%	203	0%	241	0%	244	0%	416	1%	309	1%	247	0%	252	0%	258	0%
Guárico	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	120	0,2%	126	0,2%	86	0,1%	77	0,1%	75	0,1%	84	0,1%
Miranda	28 751	42%	29 708	42%	28 279	42%	28 886	43%	24 662	39%	26 504	39%	24 547	40%	20 088	39%	19 552	38%	21 315	38%
Yaracuy	70	0,1%	91	0,1%	106	0,2%	114	0,2%	98	0,2%	103	0,2%	78	0,1%	62	0,1%	68	0,1%	78	0,1%
CENTR-NOR	29 671	44%	30 623	43%	29 283	43%	29 951	45%	25 968	41%	28 086	42%	25 543	42%	21 000	41%	20 479	39%	22 284	40%
Delta Amac.	194	0%	1 366	2%	1 066	2%	1 521	2%	1 579	2%	1 536	2%	1 667	3%	1 350	3%	1 375	3%	1 502	3%
Monagas	394	1%	380	1%	605	1%	382	1%	575	1%	550	1%	516	1%	433	1%	417	1%	465	1%
Sucre	30 489	45%	30 991	44%	30 956	46%	29 971	45%	29 550	46%	31 450	46%	28 147	46%	24 592	48%	25 538	49%	27 455	49%
ORIENTAL	31 077	46%	32 737	46%	32 627	48%	31 874	48%	31 704	50%	33 536	50%	30 330	50%	26 375	51%	27 330	53%	29 422	52%
Mérida	948	1%	965	1%	547	1%	402	1%	664	1%	937	1%	758	1%	618	1%	630	1%	673	1%
Táchira	369	1%	359	1%	441	1%	281	0%	893	1%	944	1%	825	1%	675	1%	692	1%	757	1%
Zulia	773	1%	774	1%	793	1%	643	1%	955	2%	809	1%	693	1%	686	1%	750	1%	729	1%
ANDES-S.LAG	2 090	3%	2 098	3%	1 781	3%	1 326	2%	2 512	4%	2 690	4%	2 276	4%	1 979	4%	2 072	4%	2 159	4%
Apure	4 078	6%	4 133	6%	3 725	5%	3 423	5%	2 618	4%	2 764	4%	2 028	3%	1 758	3%	1 706	3%	1 805	3%
Barinas	734	1%	824	1%	558	1%	415	1%	796	1%	596	1%	440	1%	428	1%	421	1%	392	1%
LLANOS	4 812	7%	4 957	7%	4 283	6%	3 838	6%	3 414	5%	3 360	5%	2 468	4%	2 186	4%	2 127	4%	2 197	4%
Amazonas	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
TOTALES	67 650	100%	70 415	100%	67 974	100%	66 989	100%	63 598	100%	67 672	100%	60 617	100%	51 540	100%	52 008	100%	56 062	100%

Nota: • Para fechas anteriores a 1968, no se dispone de datos desagregados por estados

ANEXO N° A-11 (cont.)
SUPERFICIE COSECHADA DE CACAO EN GRANO SEGÚN REGIONES PRODUCTORES Y ESTADOS CORRESPONDIENTES: 1968-1997

Estados	19 88		19 89		19 90		19 91		19 92		19 93		19 94		19 95		19 96		19 97	
	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%
Aragua	556	1%	560	1%	595	1%	583	1%	595	1%	458	1%	598	1%	925	2%	932	2%	653	1%
Carabobo	268	0%	270	0%	287	0%	278	0%	271	0%	388	1%	361	1%	361	1%	364	1%	377	1%
Guárico	94	0,2%	95	0,2%	101	0,2%	75	0,1%	67	0,1%	65	0,1%	90	0,1%	30	0,0%	30	0,0%	29	0,0%
Miranda	22 321	38%	22 494	38%	23 879	38%	27 616	42%	30 279	43%	32 023	49%	31 605	47%	29 963	49%	30 176	49%	27 329	44%
Yaracuy	99	0,2%	100	0,2%	106	0,2%	400	0,6%	390	0,6%	300	0,5%	237	0,4%	250	0,4%	252	0,4%	250	0,4%
CENTR-NOR	23 338	40%	23 519	40%	24 968	40%	28 952	45%	31 602	45%	33 234	51%	32 891	49%	31 529	52%	31 754	52%	28 638	46%
Delta Amac.	1 487	3%	1 499	3%	1 591	3%	1 800	3%	1 800	3%	1 610	2%	1 397	2%	619	1%	623	1%	1 700	3%
Monagas	492	1%	496	1%	526	1%	1 015	2%	1 020	1%	750	1%	800	1%	700	1%	705	1%	1 380	2%
Sucre	28 620	49%	28 842	49%	30 617	49%	27 926	43%	30 222	43%	24 812	38%	26 853	40%	22 875	38%	23 038	38%	23 735	38%
ORIENTAL	30 599	52%	30 837	52%	32 734	52%	30 741	47%	33 042	47%	27 172	42%	29 050	43%	24 194	40%	24 366	40%	26 815	43%
Mérida	714	1%	720	1%	764	1%	870	1%	870	1%	831	1%	959	1%	892	1%	898	1%	2 150	3%
Táchira	796	1%	802	1%	852	1%	1 071	2%	1 065	2%	775	1%	765	1%	485	1%	488	1%	488	1%
Zulia	790	1%	796	1%	845	1%	1 035	2%	877	1%	822	1%	1 022	2%	824	1%	830	1%	863	1%
ANDES-S.LAG	2 300	4%	2 318	4%	2 461	4%	2 976	5%	2 812	4%	2 428	4%	2 746	4%	2 201	4%	2 216	4%	3 501	6%
Apure	1 867	3%	1 881	3%	1 997	3%	1 710	3%	1 690	2%	1 582	2%	1 761	3%	1 583	3%	1 594	3%	1 481	2%
Barinas	421	1%	424	1%	450	1%	642	1%	650	1%	830	1%	1 150	2%	1 292	2%	1 301	2%	1 500	2%
LLANOS	2 288	4%	2 305	4%	2 447	4%	2 352	4%	2 340	3%	2 412	4%	2 911	4%	2 875	5%	2 895	5%	2 981	5%
Amazonas	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	120	0,2%	130	0,2%	100	0,2%	101	0,2%	150	0,2%
TOTALES	58 525	100%	58 979	100%	62 610	100%	65 021	100%	69 796	100%	65 246	100%	67 598	100%	60 799	100%	61 231	100%	61 935	100%

Nota: • Para fechas anteriores a 1968, no se dispone de datos desagregados por estados

Fuentes: MAC.- ANUARIO ESTADISTICO AGROPECUARIO: varios años.- Caracas: Ministerio de Agricultura y Cría

ANEXO N° A-12
PRODUCCIÓN NACIONAL DE CACAO EN GRANO SEGÚN PRINCIPALES ZONAS CACAOTERAS: 1968-1997

A: ZONAS CACAOTERAS

Años	Centro-norte		Oriental		Andes-S. lago		Llanos		Resto		Total	
	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%	ton	%
1968	7 284	38%	11 374	59%	168	1%	506	3%	0	0%	19 332	100%
1969	6 653	36%	10 941	60%	165	1%	518	3%	0	0%	18 278	100%
1970	6 716	36%	11 480	61%	168	1%	519	3%	0	0%	18 883	100%
1971	6 753	35%	11 468	59%	214	1%	978	5%	0	0%	19 413	100%
1972	6 346	37%	9 654	56%	268	2%	943	5%	0	0%	17 211	100%
1973	8 616	44%	9 896	50%	253	1%	926	5%	0	0%	19 691	100%
1974	7 394	41%	9 276	52%	248	1%	1 010	6%	0	0%	17 928	100%
1975	8 925	45%	9 539	48%	375	2%	1 114	6%	0	0%	19 953	100%
1976	7 475	50%	6 188	41%	320	2%	1 108	7%	0	0%	15 091	100%
1977	8 088	49%	6 705	41%	567	3%	1 029	6%	0	0%	16 389	100%
1978	8 584	52%	6 102	37%	637	4%	1 287	8%	0	0%	16 610	100%
1979	9 116	52%	6 565	37%	662	4%	1 247	7%	0	0%	17 590	100%
1980	7 230	48%	6 120	41%	626	4%	977	7%	0	0%	14 953	100%
1981	6 984	47%	6 527	44%	371	3%	958	6%	0	0%	14 840	100%
1982	6 444	49%	5 127	39%	801	6%	885	7%	0	0%	13 257	100%
1983	7 020	50%	5 153	37%	930	7%	857	6%	0	0%	13 960	100%
1984	5 238	49%	3 981	38%	726	7%	639	6%	0	0%	10 584	100%
1985	4 515	41%	5 081	46%	668	6%	674	6%	0	0%	10 938	100%
1986	4 595	38%	6 059	51%	685	6%	616	5%	0	0%	11 955	100%
1987	4 893	39%	6 355	50%	712	6%	654	5%	0	0%	12 614	100%
1988	5 309	39%	6 841	50%	784	6%	702	5%	0	0%	13 636	100%
1989	5 442	39%	7 013	50%	804	6%	720	5%	0	0%	13 979	100%
1990	6 045	39%	7 790	50%	893	6%	799	5%	0	0%	15 527	100%
1991	7 111	44%	7 531	47%	751	5%	636	4%	0	0%	16 029	100%
1992	7 648	45%	7 995	47%	827	5%	630	4%	0	0%	17 100	100%
1993	7 994	50%	6 527	41%	784	5%	733	5%	42	0%	16 080	100%
1994	7 926	48%	6 895	41%	888	5%	907	5%	45	0%	16 661	100%
1995	9 262	55%	6 171	36%	753	4%	757	4%	35	0%	16 978	100%
1996	9 342	55%	6 224	36%	760	4%	763	4%	35	0%	17 124	100%
1997	7 298	39%	8 689	47%	1 351	7%	1 134	6%	57	0%	18 529	100%

B: ESTADOS DE MAYOR PRODUCCIÓN

Miranda		Sucre		Participación	
ton	%	ton	%	ton	%
6 863	36%	10 500	54%	17 363	90%
6 220	34%	10 085	55%	16 305	89%
6 271	33%	10 608	56%	16 879	89%
6 477	33%	10 780	56%	17 257	89%
6 158	36%	8 912	52%	15 070	88%
8 486	43%	9 311	47%	17 797	90%
7 209	40%	8 721	49%	15 930	89%
8 797	44%	9 004	45%	17 801	89%
7 354	49%	5 830	39%	13 184	87%
7 968	49%	6 327	39%	14 295	87%
8 499	51%	5 673	34%	14 172	85%
9 020	51%	6 165	35%	15 185	86%
7 115	48%	5 846	39%	12 961	87%
6 874	46%	6 138	41%	13 012	88%
6 289	47%	4 728	36%	11 017	83%
6 838	49%	4 780	34%	11 618	83%
5 113	48%	3 671	35%	8 784	83%
4 385	40%	4 767	44%	9 152	84%
4 461	37%	5 746	48%	10 207	85%
4 751	38%	6 014	48%	10 765	85%
5 157	38%	6 493	48%	11 650	85%
5 286	38%	6 656	48%	11 942	85%
5 873	38%	7 394	48%	13 267	85%
6 766	42%	6 887	43%	13 653	85%
7 436	43%	7 423	43%	14 859	87%
7 789	48%	6 018	37%	13 807	86%
7 704	46%	6 418	39%	14 122	85%
8 880	52%	5 847	34%	14 727	87%
8 956	52%	5 897	34%	14 853	87%
6 916	37%	7 622	41%	14 538	78%

Fuente: • Cálculos propios a partir del cuadro N° A-3

ANEXO N° A-13
SUPERFICIE COSECHADA DE CACAO EN GRANO SEGÚN PRINCIPALES ZONAS CACAOTERAS: 1968-1997

A: ZONAS CACAOTERAS

Años	Centro-norte		Oriental		Andes-S. lago		Llanos		Resto		Total	
	has.	%	has.	%	has.	%	has.	%	has.	%	has.	%
1968	27 721	40%	39 957	57%	556	1%	1 520	2%	0	0%	69 754	100%
1969	28 876	41%	39 563	56%	535	1%	1 522	2%	0	0%	70 496	100%
1970	28 868	41%	39 551	56%	596	1%	1 579	2%	0	0%	70 594	100%
1971	29 089	40%	39 563	55%	1 017	1%	2 915	4%	0	0%	72 584	100%
1972	28 618	41%	36 289	53%	1 069	2%	3 142	5%	0	0%	69 118	100%
1973	33 205	46%	35 564	49%	983	1%	2 900	4%	0	0%	72 652	100%
1974	32 963	45%	35 035	48%	1 103	2%	3 591	5%	0	0%	72 692	100%
1975	33 488	45%	35 409	48%	1 039	1%	4 037	5%	0	0%	73 973	100%
1976	32 647	45%	34 801	48%	945	1%	4 120	6%	0	0%	72 513	100%
1977	30 730	44%	33 237	48%	1 900	3%	3 863	6%	0	0%	69 730	100%
1978	29 671	44%	31 077	46%	2 090	3%	4 812	7%	0	0%	67 650	100%
1979	30 623	43%	32 737	46%	2 098	3%	4 957	7%	0	0%	70 415	100%
1980	29 283	43%	32 627	48%	1 781	3%	4 283	6%	0	0%	67 974	100%
1981	29 951	45%	31 874	48%	1 326	2%	3 838	6%	0	0%	66 989	100%
1982	25 968	41%	31 704	50%	2 512	4%	3 414	5%	0	0%	63 598	100%
1983	28 086	42%	33 536	50%	2 690	4%	3 360	5%	0	0%	67 672	100%
1984	25 543	42%	30 330	50%	2 276	4%	2 468	4%	0	0%	60 617	100%
1985	21 000	41%	26 375	51%	1 979	4%	2 186	4%	0	0%	51 540	100%
1986	20 479	39%	27 330	53%	2 072	4%	2 127	4%	0	0%	52 008	100%
1987	22 284	40%	29 422	52%	2 159	4%	2 197	4%	0	0%	56 062	100%
1988	23 338	40%	30 599	52%	2 300	4%	2 288	4%	0	0%	58 525	100%
1989	23 519	40%	30 837	52%	2 318	4%	2 305	4%	0	0%	58 979	100%
1990	24 968	40%	32 734	52%	2 461	4%	2 447	4%	0	0%	62 610	100%
1991	28 952	45%	30 741	47%	2 976	5%	2 352	4%	0	0%	65 021	100%
1992	31 602	45%	33 042	47%	2 812	4%	2 340	3%	0	0%	69 796	100%
1993	33 234	51%	27 172	42%	2 428	4%	2 412	4%	120	0%	65 246	100%
1994	32 891	49%	29 050	43%	2 746	4%	2 911	4%	130	0%	67 598	100%
1995	31 529	52%	24 194	40%	2 201	4%	2 875	5%	100	0%	60 799	100%
1996	31 754	52%	24 366	40%	2 216	4%	2 895	5%	101	0%	61 231	100%
1997	28 638	46%	26 815	43%	3 501	6%	2 981	5%	150	0%	61 935	100%

B: ESTADOS CON MAYOR SUPERFICIE

Miranda		Sucre		Participación	
has.	%	has.	%	has.	%
32 295	46%	32 883	47%	65 178	93%
26 857	38%	36 655	52%	63 512	90%
26 915	38%	36 672	52%	63 587	90%
27 203	37%	36 612	50%	63 815	88%
27 260	39%	33 388	48%	60 648	88%
31 991	44%	33 100	46%	65 091	90%
31 633	44%	32 201	44%	63 834	88%
32 295	44%	32 883	44%	65 178	88%
31 480	43%	32 697	45%	64 177	89%
29 675	43%	31 151	45%	60 826	87%
28 751	42%	30 489	45%	59 240	88%
29 708	42%	30 991	44%	60 699	86%
28 279	42%	30 956	46%	59 235	87%
28 886	43%	29 971	45%	58 857	88%
24 662	39%	29 550	46%	54 212	85%
26 504	39%	31 450	46%	57 954	86%
24 547	40%	28 147	46%	52 694	87%
20 088	39%	24 592	48%	44 680	87%
19 552	38%	25 538	49%	45 090	87%
21 315	38%	27 455	49%	48 770	87%
22 321	38%	28 620	49%	50 941	87%
22 494	38%	28 842	49%	51 336	87%
23 879	38%	30 617	49%	54 496	87%
27 616	42%	27 926	43%	55 542	85%
30 279	43%	30 222	43%	60 501	87%
32 023	49%	24 812	38%	56 835	87%
31 605	47%	26 853	40%	58 458	86%
29 963	49%	22 875	38%	52 838	87%
30 176	49%	23 038	38%	53 214	87%
27 329	44%	23 735	38%	51 064	82%

Fuente: • Cálculos propios a partir del cuadro N° A-4

ANEXO N° A-14
RENDIMIENTOS (kg/ha) SEGÚN PRINCIPALES ZONAS CACAOTERAS: 1968-1997

A: ZONAS CACAOTERAS

Años	Centro norte	Oriental	Andes Sur lago	Llanos	Resto	Total
1968	263	285	303	333	-	277
1969	230	277	309	340	-	259
1970	233	290	283	329	-	267
1971	232	290	210	336	-	267
1972	222	266	251	300	-	249
1973	259	278	257	319	-	271
1974	224	265	225	281	-	247
1975	267	269	361	276	-	270
1976	229	178	339	269	-	208
1977	263	202	298	266	-	235
1978	289	196	305	267	-	246
1979	298	201	316	252	-	250
1980	247	188	351	228	-	220
1981	233	205	280	250	-	222
1982	248	162	319	259	-	208
1983	250	154	346	255	-	206
1984	205	131	319	259	-	175
1985	215	193	338	308	-	212
1986	224	222	331	290	-	230
1987	220	216	330	298	-	225
1988	227	224	341	307	-	233
1989	231	227	347	312	-	237
1990	242	238	363	327	-	248
1991	246	245	252	270	-	247
1992	242	242	294	269	-	245
1993	241	240	323	304	350	246
1994	241	237	323	312	346	246
1995	294	255	342	263	350	279
1996	294	255	343	264	347	280
1997	255	324	386	380	380	299

B: PRINCIPALES ESTADOS

Miranda	Sucre	Aragua
213	319	227
232	275	200
233	289	196
238	294	132
226	267	141
265	281	123
228	271	116
272	274	91
234	178	87
269	203	85
296	186	48
304	199	62
252	189	66
238	205	79
255	160	70
258	152	80
208	130	94
218	194	97
228	225	100
223	219	104
231	227	108
235	231	111
246	241	114
245	247	261
246	246	121
243	243	120
244	239	130
296	256	236
297	256	236
253	321	211

Fuente: • Cálculos propios a partir de los cuadros N° A-5 y A-6

ANEXO N° A-15
COMPOSICIÓN DE LAS EXPLOTACIONES CACAOTERAS EN EL ESTADO MIRANDA
SEGÚN EL VI CENSO AGRÍCOLA 1996/97

Municipio	Parroquia	N° explot.	cultivo solo	asociado con otros cultivos	TOTAL (has.)	N° plantas
Acevedo	Araguita	442	425,65	877,74	1 303,39	1 257 694
	Capaya	483	618,51	566,24	1 184,75	1 096 427
	Caucagua	385	364,71	894,67	1 259,38	1 389 065
	El Café	43	29,71	156,70	186,41	165 460
	Marizapa	204	397,05	120,10	517,15	506 153
	Panaquire	1 178	2 790,25	247,10	3 037,35	2 666 679
	Ribas	1 028	2 156,20	1 179,34	3 335,54	3 027 853
	Sub-total	3 763	6 782,08	4 041,89	10 823,97	10 109 331
Andrés Bello	Cumbo	408	868,32	154,20	1 022,52	966 174
	S. José de Barlovento	1 017	1 978,37	916,02	2 894,39	2 677 336
	Sub-total	1 425	2 846,69	1 070,22	3 916,91	3 643 510
Brión	Curiepe	634	777,44	307,22	1 084,66	923 991
	Higuerote	65	79,84	45,50	125,34	77 390
	Tacarigua	325	429,25	90,55	519,80	487 703
	Sub-total	1 024	1 286,53	443,27	1 729,80	1 489 084
Buroz	Mamporal	640	858,41	384,24	1 242,65	1 128 926
Paéz	El Guapo	604	1 397,59	230,27	1 627,86	1 462 594
	Río Chico	746	1 795,00	420,24	2 215,24	1 817 875
	Sub-total	1 350	3 192,59	650,51	3 843,10	3 280 469
Pedro Gual	Cúpira	184	657,80	99,15	756,95	403 580
BARLOVENTO		8 386	15 624,10	6 689,28	22 313,38	20 054 900
Guaicaipuro	Altagrac de la Montaña	9	6,70	0,00	6,70	3 785
	Cecilio Acosta	1	0,20	0,00	0,20	0
Independencia	Sta. Teresa del Tuy	30	8,00	0,00	8,00	2 249
Lander	La Democracia	1	1,00	0,00	1,00	450
	Ocumare del Tuy	16	6,50	0,00	6,50	4 535
Paz Castillo	Sta. Lucía	24	0,00	0,20	0,20	3 932
Zamora	Guatire	10	0,00	1,70	1,70	1 615
	Simón Bolívar	25	5,28	27,95	33,23	66 811
RESTO ESTADO		116	27,68	29,85	57,53	83 377
TOTALES MIRANDA		8 502	15 651,78	6 719,13	22 370,91	20 138 277

Fuente: MPC, Unidad Estatal del MPC del Dto. Federal y Estado Miranda, División de Planificación y Estadística, Caucagua, 1999.

ANEXO N° A-16
ESTIMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CACAO FINO O DE AROMA EN GRANO SEGÚN PAÍSES
PRODUCTORES: 1948/50-1997

	1948/50	1961/65	1969/71	1979/81	1989/91	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1997
	000 t %	000 t %	000 t %	000 t %	000 t %	000 t %	000 t %	000 t %	000 t %	000 t %	000 t %	000 t %
América Latina y el Caribe	0,2 0%	0,5 1%	0,5 1%	1 1%	2 1%	1,5 1%	1,5 1%	2 2%	2 2%	1,5 1%	2 2%	2 2%
América Latina y el Caribe	1,9 4%	2 3%	3 3%	2 2%	1 1%	0,8 0%	0,8 0%	1 1%	1 1%	1 1%	1 1%	0,5 1%
América Latina y el Caribe	2 4%	3 4%	3 4%	3 3%	2 2%	2 1%	2 1%	3 2%	3 3%	3 2%	3 2%	3 2%
Asia	1,2 2%	3 3%	1 2%	2 2%	1 1%	1,3 1%	1,3 1%	0,5 0%	0,5 0%	0,5 0%	0,8 1%	1 1%
Asia	0,2 0%	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.
Asia	2,3 5%	3 4%	3 4%	2 2%	2 2%	2 1%	2 1%	2 2%	2 2%	2 2%	2 2%	2 2%
Asia	2,1 4%	3 4%	2 2%	2 2%	2 2%	2 1%	2 1%	3 2%	2 2%	2 2%	3 3%	1 1%
Asia	0,4 1%	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.
Asia	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.
Europa	7,7 16%	6 8%	4 5%	3 3%	2 2%	2 1%	2 1%	1 1%	1 1%	2 2%	2 2%	2 2%
Europa	14 30%	15 20%	10 13%	9 9%	7 6%	7 4%	7 5%	7 5%	6 5%	7 5%	8 6%	6 6%
Europa	3,3 7%	4 6%	5 6%	9 9%	14 12%	14 9%	15 9%	14 11%	14 12%	15 12%	13 11%	16 16%
Europa	16,7 36%	32 45%	43 53%	62 62%	70 58%	110 68%	103 66%	71 57%	62 54%	63 53%	65 54%	71 71%
Europa	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.
Europa	7,7 16%	10 13%	10 12%	8 8%	8 6%	8 5%	8 5%	9 7%	8 7%	10 8%	9 7%	9 9%
Europa	28 59%	46 64%	57 71%	79 78%	92 77%	132 82%	125 80%	93 76%	85 73%	87 74%	86 72%	95 95%
Europa	0,04 0%	0,1 0%	0,1 0%	1 1%	7 6%	8 5%	11 7%	9 7%	12 10%	14 12%	15 13%	16 16%
Europa	0,6 1%	1 1%	1 1%	0,5 0%	1 1%	1 1%	1 1%	1,5 1%	1,3 1%	1,3 1%	1 1%	1 1%
Europa	1 1%	1 1%	1 1%	1 1%	8 7%	9 5%	12 8%	10 8%	13 11%	15 13%	16 14%	17 17%
Europa	0,1 0%	4 6%	7 8%	8 7%	10 8%	10 6%	8 5%	10 8%	9 8%	7 6%	7 5%	8 8%
Europa	2,6 6%	4 6%	3 4%	2 2%	1 1%	1 1%	1 1%	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.	s.i.
Europa	3 6%	8 11%	10 12%	10 9%	11 9%	11 7%	9 6%	10 8%	9 8%	7 6%	7 5%	8 8%
Europa	47 100	72 100	81 100	101 100	120 100	161 100	155 100	123 100	115 100	118 100	120 100	128 128
Europa	770,0 6%	1 279 6%	1 503 5%	1 695 6%	2 487 5%	2 511 6%	2 347 7%	2 373 5%	2 493 5%	2 564 5%	2 962 4%	2 978 2%

Notas: - s.i.: sin información
- De acuerdo a la ICCO, los países aquí señalados son productores de cacao fino o de aroma (ICCO, Boletín del cacao, N° 7, junio 1994)
- Las cifras entre paréntesis indican las proporciones en que los países correspondientes producen y exportan cacao fino o de aroma (ICCO, Boletín del cacao, N° 7, junio 1994)

Fuente: Cálculos propios a partir de los "Anuarios de Producción" de la FAO