

Propuesta de estrategia de comercialización para la producción agroecológica del cacao en el Municipio Tucupita del estado Delta Amacuro.

Ing. Engel Tomás León Zabala
Instituto Universitario de Tecnología “Dr. Delfín Mendoza”.
Correo electrónico: engel.leon@yahoo.es
engel.leon@hotmail.com

Resumen

Este artículo demuestra la situación actual de la comercialización del cacao en las zonas productoras del Municipio Tucupita del estado Delta Amacuro. La comercialización del grano de cacao es hecha directamente por el productor a comerciantes asentados en el Delta, que actúan como intermediarios, quienes ofrecen un precio muy por debajo de lo esperado. La mayoría de las unidades de producción cacaoteras no son manejadas agroecológicamente, tienen un escaso o nulo mantenimiento técnico del cultivo y la cosecha se realiza según vean frutos en los lotes de plantas. Se realizó un estudio tomando en consideración las áreas cacaoteras de la región Deltana. Se estableció una ruta que fue identificada y se llamo eje Cocuina-La Horqueta, constituido por las comunidades de: Cocuina, La Florida, Londres, San José, Tierra caliente, Ceiba Mocha, El Pueblito de La Horqueta y La Horqueta. Para ello se realizó una investigación metodológica empírica, a través del análisis de documentos rectores tales como: libros, revistas y tesis de grado, con el fin de profundizar en la información social, ambiental y económica del cultivo. La producción de cacao en la zona está determinada principalmente por factores como la edad de las plantaciones, la cual supera los 40 años, con muchos problemas de plagas y enfermedades, carecen de asistencia técnica y de un financiamiento acorde a las condiciones de producción del eje. El objetivo es la de establecer una estrategia de comercialización para la producción agroecológica del cacao que permita a los productores vender el producto a un mejor precio y mejorar la calidad de vida.

Palabras claves: estrategias, comercialización, agroecológico, producción, cultivo de cacao.

Introducción

El cacao (*Theobroma cacao* L), perteneciente a la familia de las esterculiáceas, es un importante producto objeto de comercialización desde que en el siglo XVI se adoptó en Europa el hábito de tomar chocolate, siendo después de los metales preciosos, el producto más valioso llevado de América (Quintero et al, 2000).

La reputación del cacao venezolano se remonta 500 años desde el tiempo de la conquista española, esto se debe a que en el país existen las condiciones climáticas y geográficas ideales para la producción del rubro, generando beneficios económicos a los productores (Corpoandes, 2009).

Durante el siglo XVII, Venezuela llegó a ser el primer país productor de cacao en el mundo y a principios del siglo XIX este lugar fue ocupado por Brasil, Ecuador y Sao Tomé. A finales del XIX Ecuador ocupó el primer lugar y a inicios del XX fue compartido por Brasil, Ghana y Camerún. Posteriormente desde la década de los 70, Costa de Marfil se ha convertido en el primer país productor de cacao del mundo (Corpoandes, 2009).

El cultivo del cacao en Venezuela ha representado una importante actividad económica, por muchas décadas fue el principal producto de exportación y principal fuente de ingresos del país, siendo desplazado solamente por el auge petrolero. Sin embargo diversas causas han repercutido en el desestimulo en productores y productoras tradicionales de cacao (caída de precios, cierre de mercados, baja productividad, falta de estímulos económicos, etc.) lo que ha ocasionado el semiabandono en muchas de las zonas cacaoteras del país. A pesar de ello el cacao venezolano sigue siendo reconocido a nivel internacional por ser un producto de alta calidad, especialmente en el caso de los cacaos criollos finos de aroma (Pérez et al, 2008)

La producción nacional de cacao es de aproximadamente 15000 ton/año, con un rendimiento promedio de 240 kg/ha, lo que representa la mitad del rendimiento mundial. De esta producción el 69,4% es comercializado en el mercado internacional, el 30% va a la industria nacional y una cantidad insignificante es procesado por la industria artesanal. Todo el cacao que exporta Venezuela es considerado como cacao aromático de alta calidad (Díaz, 2009).

La industria nacional cuenta en la actualidad con unas 18 empresas, con una capacidad instalada de 1765 ton/mes lo que representa unas 21180 ton/año y solo se utiliza el 20% de la capacidad industrial instalada. Según la Asociación de Productores de Cacao (APROCAO), que comercializa en Venezuela el 99% el cacao utilizado por la industria nacional, el cacao exportado F1 representa el 49% y el F2 el 51%. El valor agregado al cacao exportado es muy bajo y el volumen exportado es irregular siendo Venezuela un proveedor inconstante en relación a las cantidades y a los países de destino (Corpoandes, 2009).

La producción cacaotera ocupa buena parte de la superficie agrícola del país y se encuentra en franco crecimiento gracias a las políticas económicas implementadas por el gobierno central el cual lucha por el rescate y posicionamiento del cultivo a nivel nacional e internacional (Dimas et al, 2009).

El estado Delta Amacuro es considerado un importante productor de cacao, de alta calidad, el cual, a pesar de no contar con grandes avances tecnológicos para su explotación, y con un comercio no siempre favorable al productor, sigue posicionándose como un cultivo en crecimiento vertiginoso. Sin embargo, los productores de cacao de la región deltana han vivido momentos difíciles, debido al proceso de cambio acelerado y de competitividad que vive el mundo, donde la liberación de las economías y la libre competencia vienen a caracterizar el entorno de inexorable convivencia para el sector cacaotero. Es precisamente en este entorno donde el proceso de la comercialización del cacao se proyecta vigorosamente como un nuevo sistema de gestión distribuidora y factor de primer orden para la competitividad de los países comercializadores de cacao (Sánchez, 2010).

Los productores de cacao en el eje Cocuina-La Horqueta han experimentado inadecuados canales de comercialización, donde los principales beneficiarios han sido los intermediarios, esta es realizada directamente por los productores a los comerciantes asentados en el Delta, que actúan como intermediarios y lo compran al precio que ellos ponen, trasladándolo a puestos de compra del estado Sucre y de otros estados del país, una de las causas de esta inadecuada comercialización es la falta de organización de los productores (Dimas et al, 2009).

Debido al estado promisorio que representa el cultivo para la región deltana, se estableció una estrategia de comercialización para la producción agroecológica del cultivo que permita vender el producto a mejores precios y mejorar la calidad de vida de los productores de la región.

Esta estrategia de comercialización se fundamenta en el crecimiento económico y social del sector cacaotero regional activando los procesos de transformación necesarios, a fin de alcanzar un circuito competitivo vinculado tanto al mercado nacional como internacional, generador de una producción con el máximo valor agregado, que funcione de la manera más armónica posible de acuerdo a un marco de políticas coherentes, propiciando además la equidad y el bienestar socioeconómico de la población.

DESARROLLO

DESCRIPCIÓN DE LA ZONA DE ESTUDIO

El área cacaotera bajo estudio (eje Cocuina-La Horqueta) esta ubicada en lo que se conoce como Delta Superior caracterizado por presentar dos zonas de humedad bien definidas, una subhúmeda (Bosque Seco Tropical) con una precipitación media anual entre 1000 y 1800 mm, una época de sequía de alrededor de 3 a 4 meses; un promedio anual de temperatura de 22 a 29 °C y otra húmeda (Bosque Húmedo Tropical), caracterizada por una precipitación promedio anual entre 1800 y 3000 mm, promedios anuales de temperatura diaria por encima de los 24°C, con un periodo seco relativamente muy corto y suelos aluviales fértiles con problemas de mal drenaje en alguna época del año.

MATERIALES Y MÉTODOS

La investigación realizada fue de tipo empírica, a través del análisis documental de libros, revistas y tesis de grado. Para ello se consultaron diferentes fuentes referidas al cultivo de cacao y a su comercialización, ellas son:

Quintero, M y Cartay, R; 2.000: El Circuito del Cacao en Venezuela, 1.990-1.999: Caracterización y Estrategias para mejorar la competitividad. Tesis de Maestría.

Corpoandes (Corporación de los Andes). 2009. Gobierno Bolivariano de Venezuela. Vicepresidencia de la Republica Bolivariana de Venezuela. Cacao Venezolano.

Pérez, E; Bastardo, X y Colmenares, S. 2008. La importancia del Diagnostico Participativo en el Desarrollo de Proyectos Socio Ambientales "El enfoque de Medios de Vida". Proyecto "Rescate de la tradición cacaotera con enfoque ecológico y desarrollo social en el eje norte del estado Carabobo. Fundación Tierra Viva.

Díaz, K. 2.009. La comercialización del cacao en Venezuela: un análisis antes y después de la apertura comercial. AGROALIMENTARIA. N° 11. Diciembre SEPEC-IIES-Universidad de Los Andes, Mérida, Venezuela.

Dimas, A; Rendiles, E; Montero, L. 2.009: Estudio preliminar sobre el cultivo de cacao (*Theobroma cacao* L) en el Municipio Tucupita del estado Delta Amacuro. Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (INIA-Delta Amacuro). Venezuela.

Sánchez, J. 2010. Bases para el establecimiento de un sistema de beneficios de las almendras del cacao en el Municipio Antonio Díaz del estado Delta Amacuro, con el fin de ofrecer un producto que cumpla con los requerimientos de calidad de la industria. Tesis de grado.

RESULTADOS

Este análisis documental realizado en esta investigación ha permitido detectar las siguientes dificultades que ocurren en el eje cacaotero Cocuina-La Horqueta, ellas son: plantaciones de cacao con un amplio rango en la edad, la cual oscila entre 5 y 60 años predominando aquellas con arboles mayores de 30 años; los productores no llevan registros de producción, tampoco realizan ningún tipo de manejo agronómico ni agroecológico, no podan, no realizan mantenimiento a las plantaciones, tampoco fertilizan, solo en casos cuando la vegetación esta alta, proceden a realizar limpiezas y así observan frutos en crecimiento; alta incidencia de plagas y enfermedades derivadas de las condiciones de suelos, clima y disminución del vigor por la edad de los árboles; no evalúan las plantaciones a fin de conocer las características del cultivo que esta sembrado y las cualidades físicas, químicas y organolépticas de los frutos, la producción es baja y carece de políticas y estructuras de comercialización que permitan que el producto tenga un precio ajustado; carecen de centros de acopio para el almacenamiento y beneficio del producto; secan el producto en patios a orillas de carretera, la vialidad agrícola hacia las plantaciones no son las más adecuadas; no reciben asistencia técnica y crediticia, no cuentan con un mercado apropiado para vender el producto, por lo que se ven obligados a vender la producción a los intermediarios a precios muy por debajo de lo esperado.

CONCLUSIONES

- 1.- El cultivo de cacao en el Delta del Orinoco se encuentra en una condición de marginalidad en cuanto a la producción y comercialización, debido a la carencia de políticas adecuadas que permitan a los productores tener un mercado seguro y competitivo a la hora de vender sus productos.
- 2.- En el Delta del Orinoco no existen centros de acopio que les permita a los productores colocar el producto inmediatamente una vez realizado el proceso de secado, evitando de esta manera que los intermediarios compren el producto a precios muy bajos.
- 3.- Para realizar el proceso de comercialización del cacao en el eje Cocuina-La Horqueta, debe realizarse una selección adecuada de los granos de cacao por tamaño, peso y forma.

RECOMENDACIONES

- 1.- Establecer un proyecto que contemple el establecimiento de una planta procesadora de cacao en el estado Delta Amacuro, que permita la colocación del producto a precio justo y no al precio que ponen los intermediarios.
- 2.- Ejercer un estricto control de calidad de las características del grano de cacao, buscando minimizar el grado de enmohecimiento, germinación, impurezas, humedad y olores extraños.
- 3.- Realizar talleres de capacitación sobre la comercialización del cacao y manejo gerencial del cultivo, dirigido fundamentalmente a las organizaciones de productores.

BIBLIOGRAFIA

- 1.- Quintero, M; Cartay, R; 2.000: El Circuito del Cacao en Venezuela, 1.990-1.999: Caracterización y Estrategias para mejorar la competitividad. Tesis de Maestría. Centro de investigaciones Agroalimentarias (CIAAL). Universidad de los Andes, Mérida, Venezuela. Agroalimentaria. N° 11. Diciembre 2.000 61p.
- 2.- Pérez. E; Bastardo. X y Colmenares. S. 2008. La importancia del Diagnostico Participativo en el Desarrollo de Proyectos Socio Ambientales "El enfoque de Medios de Vida". Proyecto "Rescate de la tradición cacaotera con enfoque ecológico y desarrollo social en el eje norte del estado Carabobo. Fundación Tierra Viva.
- 3.- Corpoandes (Corporación de los Andes). 2009. Gobierno Bolivariano de Venezuela. Vicepresidencia de la Republica Bolivariana de Venezuela. Cacao Venezolano.
- 4.- Díaz, K. 2.009. La comercialización del cacao en Venezuela: un análisis antes y después de la apertura comercial. AGROALIMENTARIA. N° 11. Diciembre SEPEC-IIES-Universidad de Los Andes, Mérida, Venezuela.
- 5.- Dimas, A; Rendiles, E; Montero, L. 2.009: Estudio preliminar sobre el cultivo de cacao (*Theobroma cacao* L) en el Municipio Tucupita del estado Delta Amacuro. Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (INIA-Delta Amacuro). Venezuela.
- 6.- Sánchez, J. 2010. Bases para el establecimiento de un sistema de beneficios de las almendras del cacao en el Municipio Antonio Díaz del estado Delta Amacuro, con el fin de ofrecer un producto que cumpla con los requerimientos de calidad de la industria. Tesis de grado