



MAESTRÍA EN ECONOMÍA

Prof. María Liliana Quintero R.
Universidad de Los Andes
Facultad de Ciencias Económicas y Sociales
Centro de Investigaciones Agroalimentarias
E-mail: marliqr@ula.ve

La cadena agroalimentaria del cacao en Venezuela: componentes y actores



LA CADENA AGROALIMENTARIA DEL CACAO EN VENEZUELA: COMPONENTES Y ACTORES

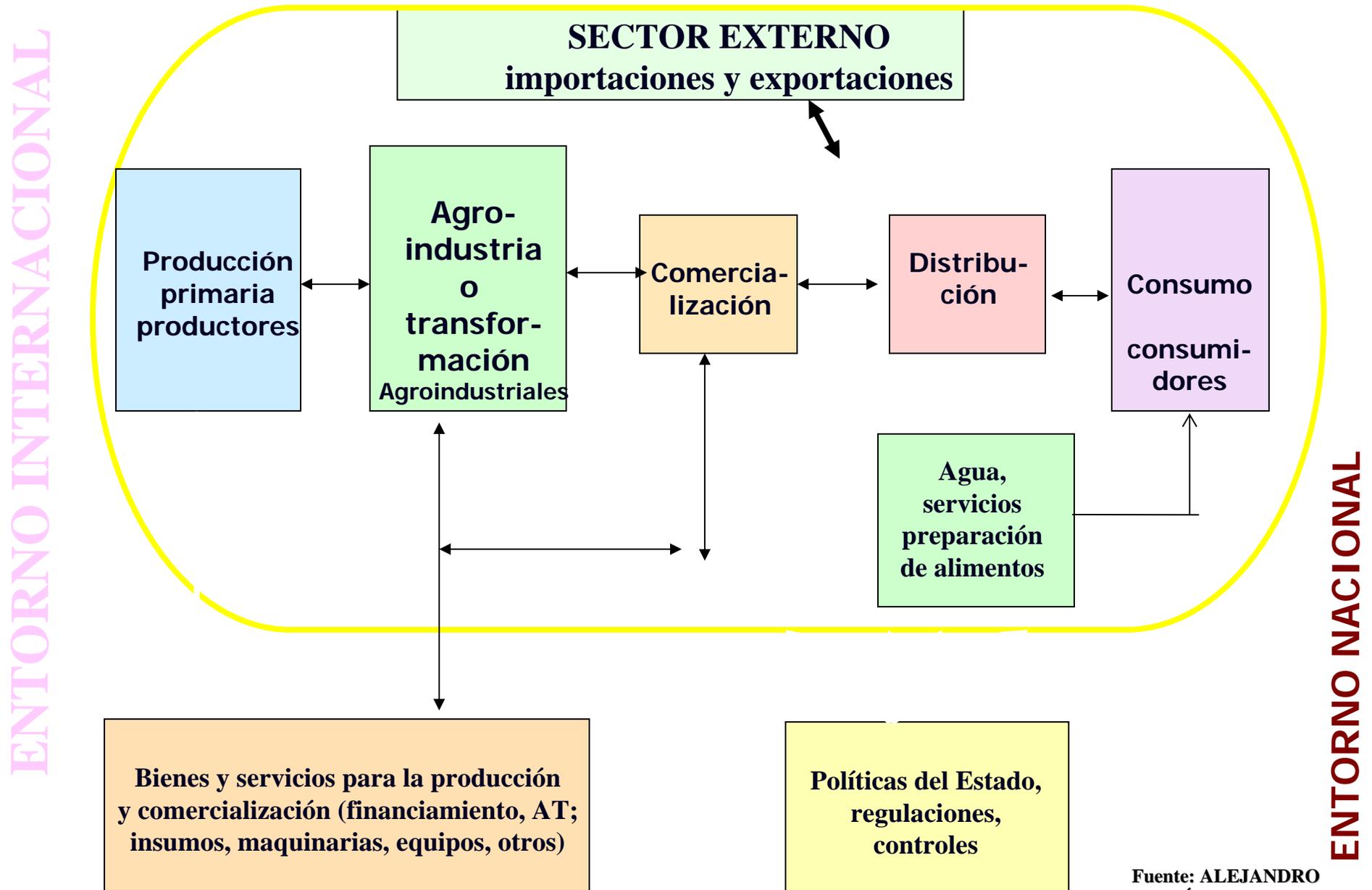
OBJETIVO GENERAL:

- Caracterizar los componentes y actores que participan en la cadena del cacao en Venezuela.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Describir y analizar la producción, la industria, la comercialización y el consumo del cacao en Venezuela.
- Caracterizar los niveles de actores o agentes que participan en las actividades de producción, beneficio, proceso agroindustrial, comercialización y consumo de cacao.

SISTEMA ALIMENTARIO - CIRCUITOS O CADENAS AGROPRODUCTIVAS



APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL DEL CACAO

(Componente: Industrial)

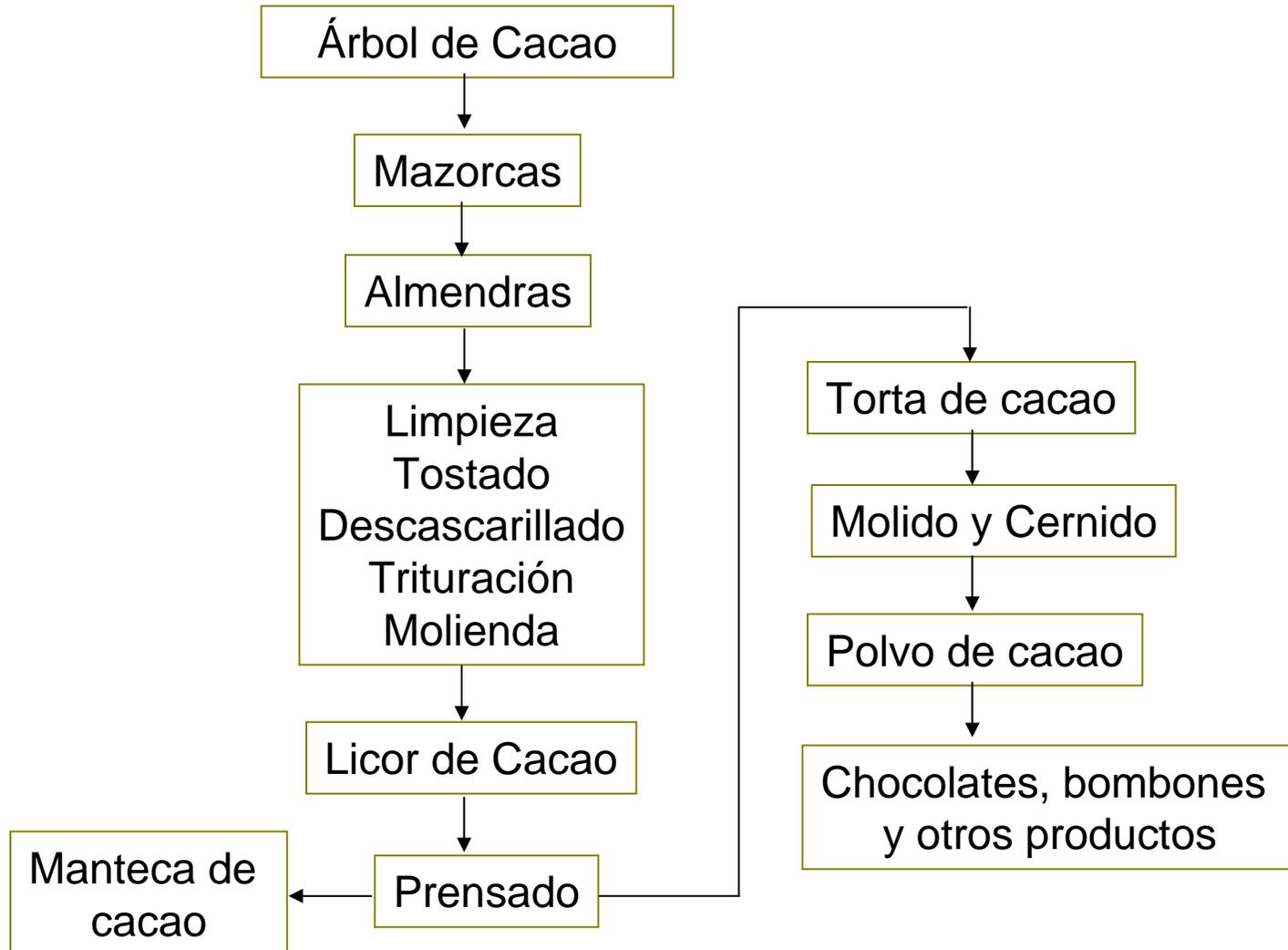
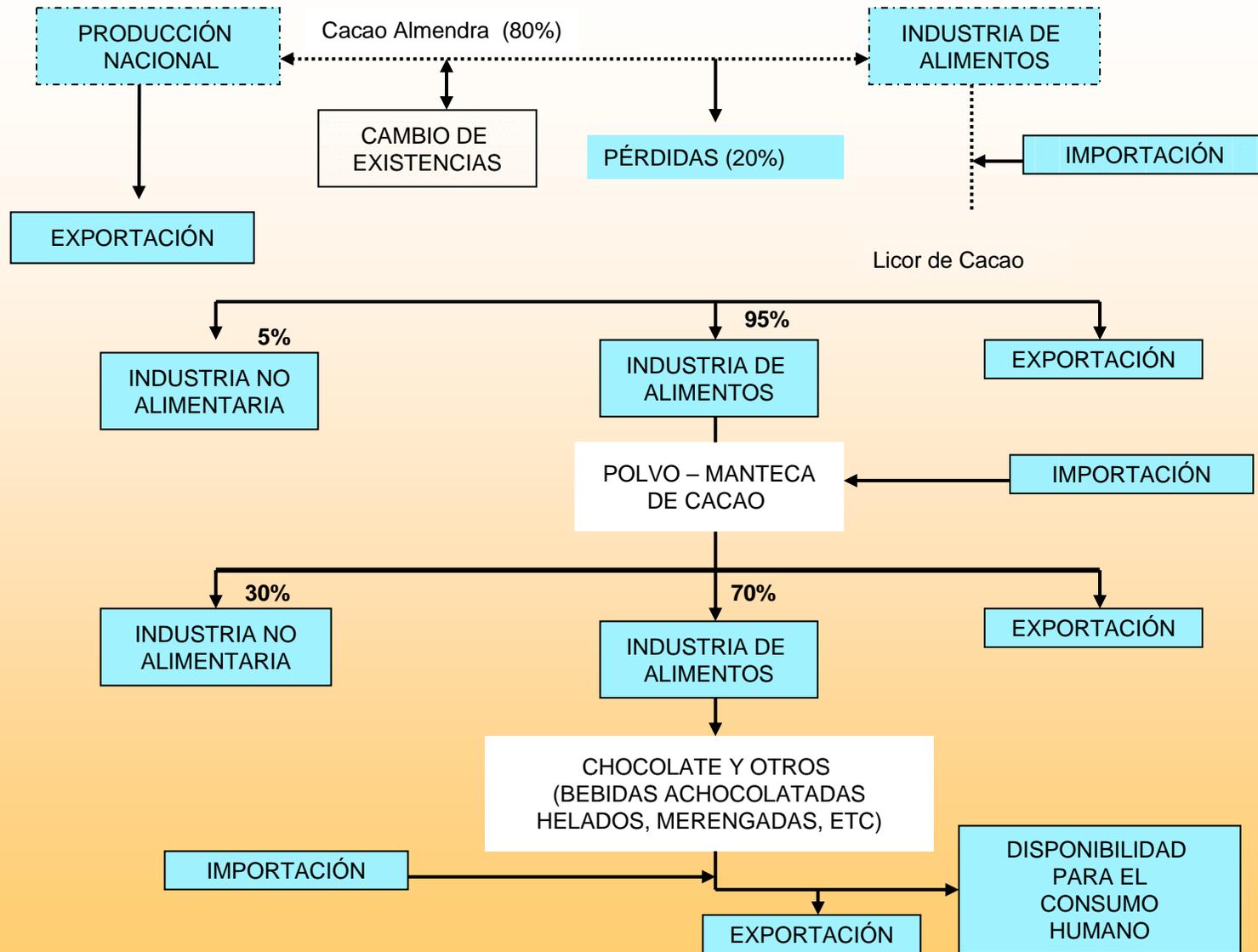


DIAGRAMA DE FLUJOS FÍSICOS: CACAO



LA CADENA AGROALIMENTARIA DEL CACAO EN VENEZUELA

COMPONENTE: PRODUCCIÓN

ÁREAS DE PRODUCCIÓN



- Región Nororiental: Sucre, Monagas y Delta Amacuro.
- Región Norcentral-Costera: Miranda, Aragua, Carabobo, Guárico y Yaracuy.
- Región Suroccidental: Táchira, Apure, Barinas, Mérida y Zulia.

Año 2003

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

Entidad Federal	Superficie cosechada (ha)		Producción (t)		Rendimiento (Kg/Ha)
		%		%	
Amazonas	67	0,13%	32	0,21%	478
Apure	1.300	2,56%	344	2,24%	265
Aragua	366	0,72%	59	0,38%	161
Barinas	914	1,80%	447	2,91%	489
Bolivar	93	0,18%	22	0,14%	237
Carabobo	300	0,59%	77	0,50%	257
Delta Amacuro	469	0,92%	308	2,00%	657
Guárico	20	0,04%	7	0,05%	350
Mérida	2.970	5,85%	1.056	6,87%	356
Miranda	20.000	39,37%	5.310	34,53%	266
Monagas	950	1,87%	209	1,36%	220
Sucre	21.859	43,03%	7.007	45,57%	321
Táchira	552	1,09%	147	0,96%	266
Yaracuy	111	0,22%	26	0,17%	234
Zulia	831	1,64%	325	2,11%	391
TOTAL	50.802	100,00%	15.376	100,00%	303

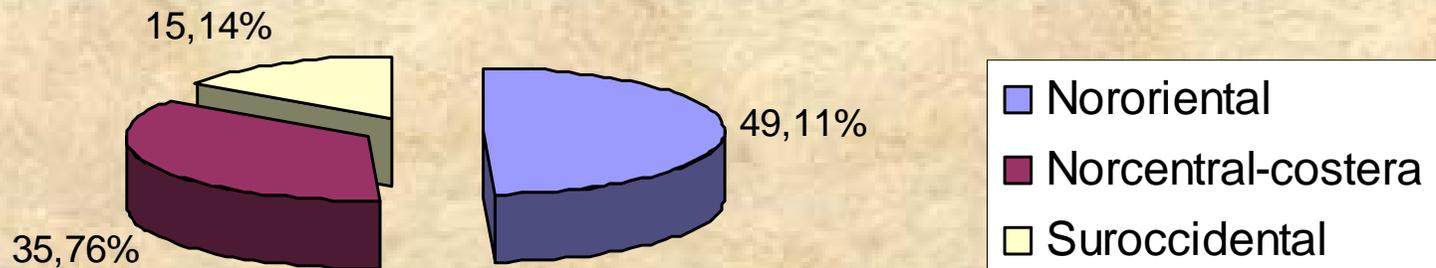
Fuente: Dirección de Estadística. M.A.T.

VENEZUELA. PRODUCCIÓN DE CACAO POR REGIÓN
AÑOS: 1999, 2001, 2003
(En t y %)

REGIÓN	1999	%	2001	%	2003	%
Nororiental	5.880	42,39	7.505	47,50	7.524	49,11
Norcentral-costera	5.796	41,79	5.977	37,83	5.479	35,76
Suroccidental	2.194	15,82	2.317	14,67	2.319	15,14
TOTAL	13.870	100,00	15.799	100,00	15.322	100,00

Fuente: MAT, Dirección de Estadística.
 Cálculos propios.

Venezuela. Producción de Cacao por Región (En %)



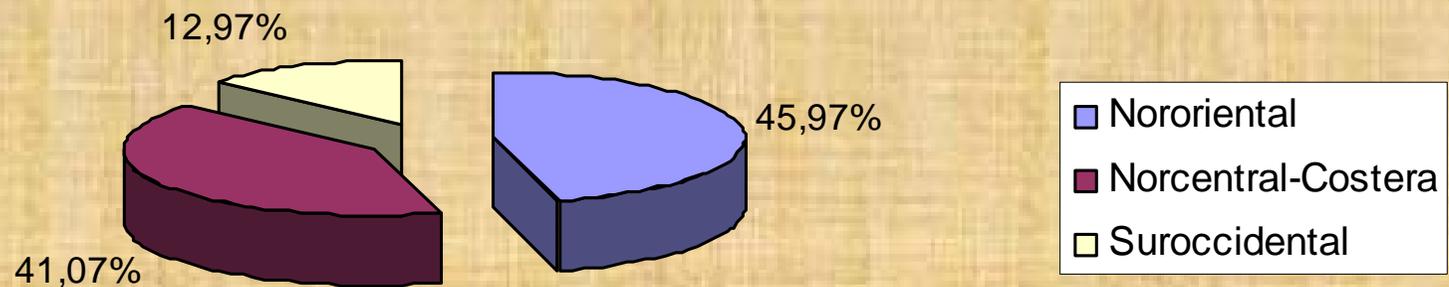
Fuente: MAT, Dirección de Estadística.
Cálculos propios.

VENEZUELA. SUPERFICIE COSECHADA DE CACAO POR REGIÓN (En ha)

REGIÓN	1999	%	2001	%	2003	%
Nororiental	23.870	47,98	24.565	45,46	23.278	45,97
Norcentral-costera	21.200	42,61	22.878	42,34	20.797	41,07
Suroccidental	4.678	9,40	6.596	12,21	6.567	12,97
TOTAL	49.748	100,00	54.039	100,00	50.642	100,00

Fuentes: MAT, Dirección de Estadística.
Cálculos Propios

Venezuela. Superficie Cosechada de Cacao por Región (En %)



Fuentes: MAT; Dirección de Estadística.

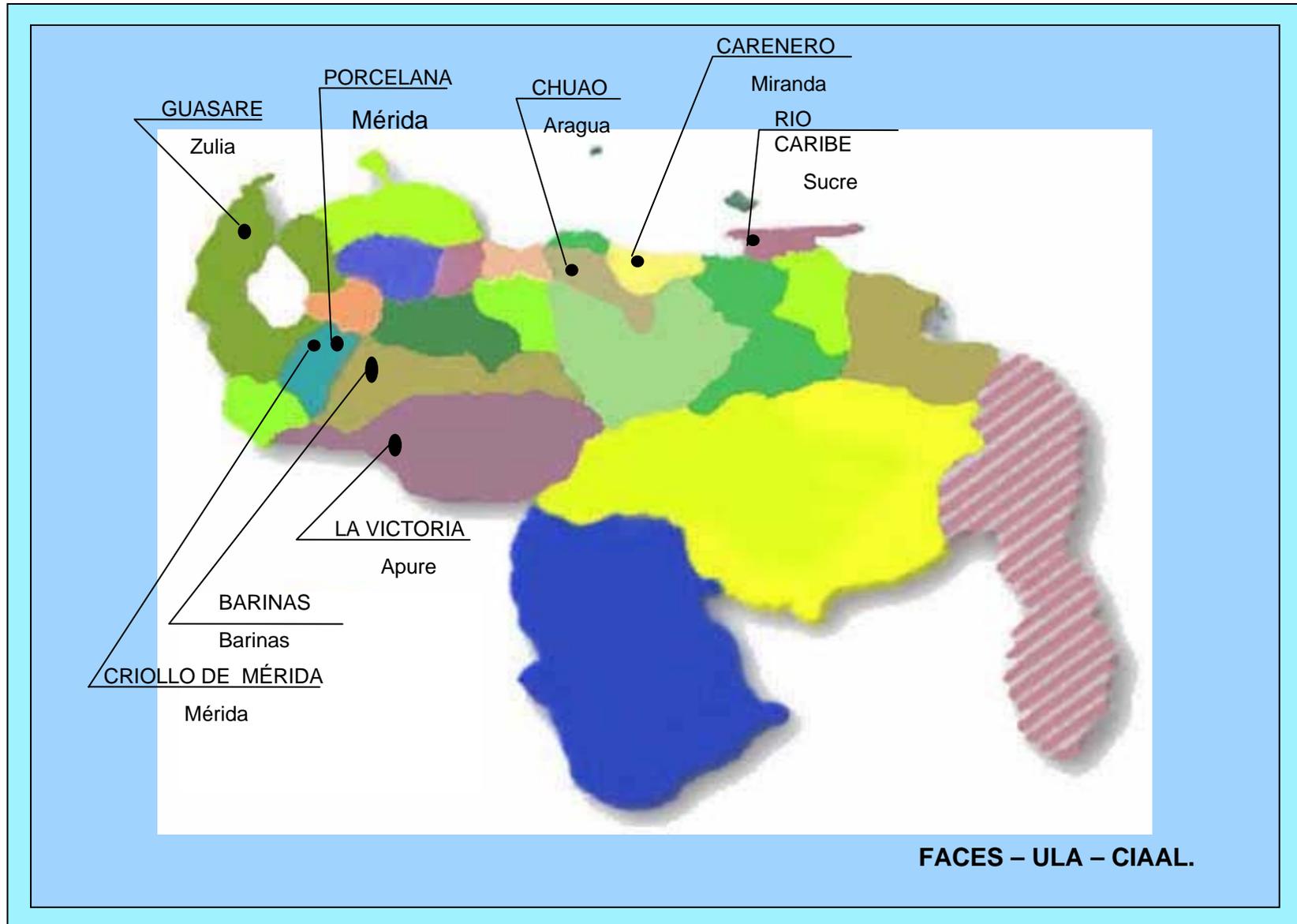
Cálculos propios.

VENEZUELA. RENDIMIENTO DE CACAO POR REGIÓN (En kg/ha)

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

Fuente: MAT, Dirección de Estadística.
Cálculos propios.

TIPOS DE CACAO PRODUCIDOS EN VENEZUELA Y SU UBICACIÓN



APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL DEL CACAO

Componente: Industrial

ALMENDRAS
DE CACAO

Subproductos

Pasta o licor

Manteca

Torta

Polvo

Productos
finales

Chocolates; coberturas; golosinas;
barras de chocolate amargo; con leche;
blanco; con nueces; con frutas;
bombones y todos los demás productos
elaborados con base en el chocolate.



CHOCOLATES



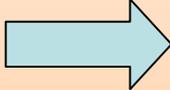
LA INDUSTRIA NACIONAL DEL CACAO

(Componente: Industrial)

De acuerdo con Guevara (2002):

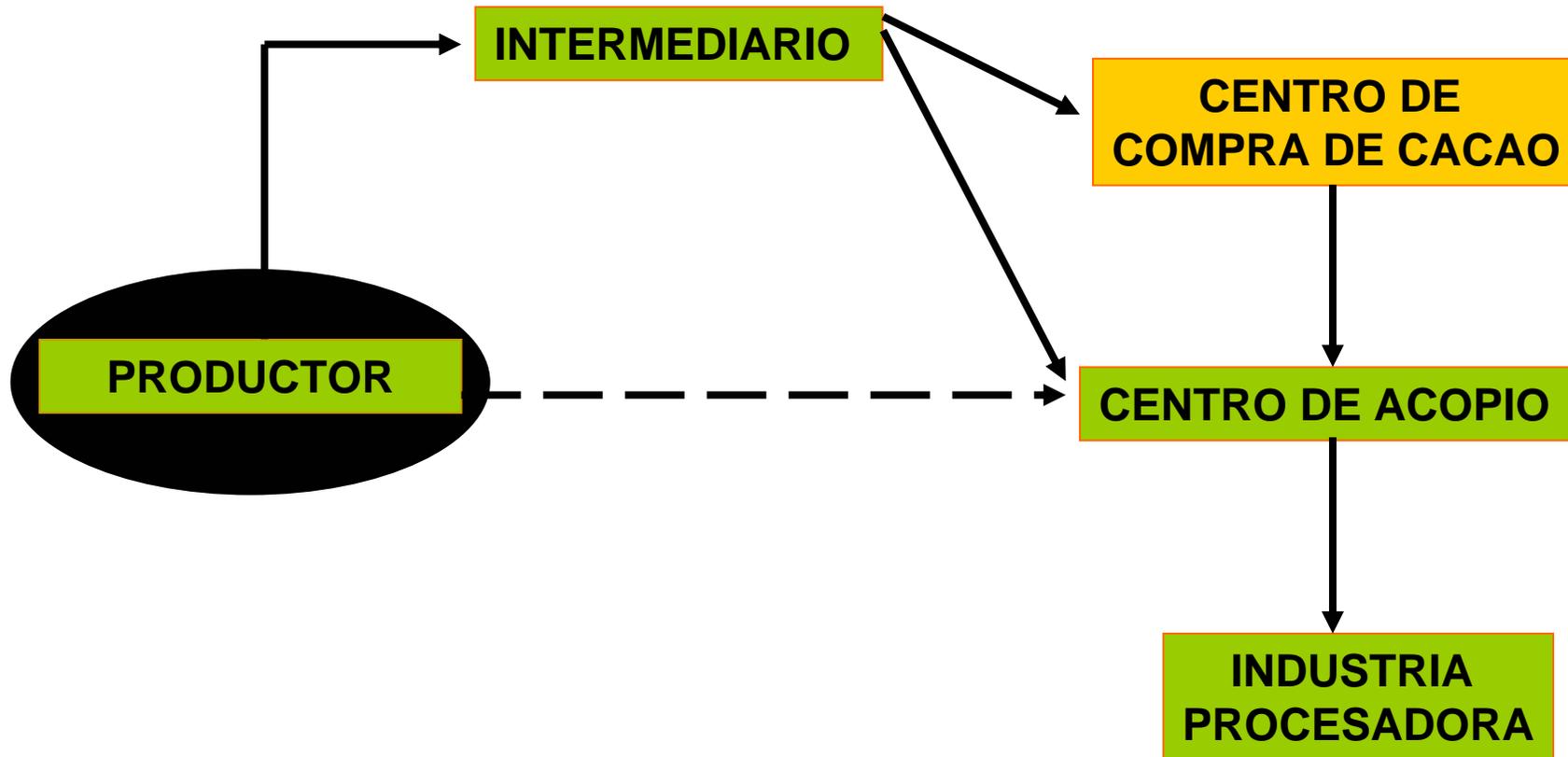
Industria nacional del cacao:

- 1) "Procesadoras"  Semielaborados de cacao
(licor o masa, manteca y polvo)

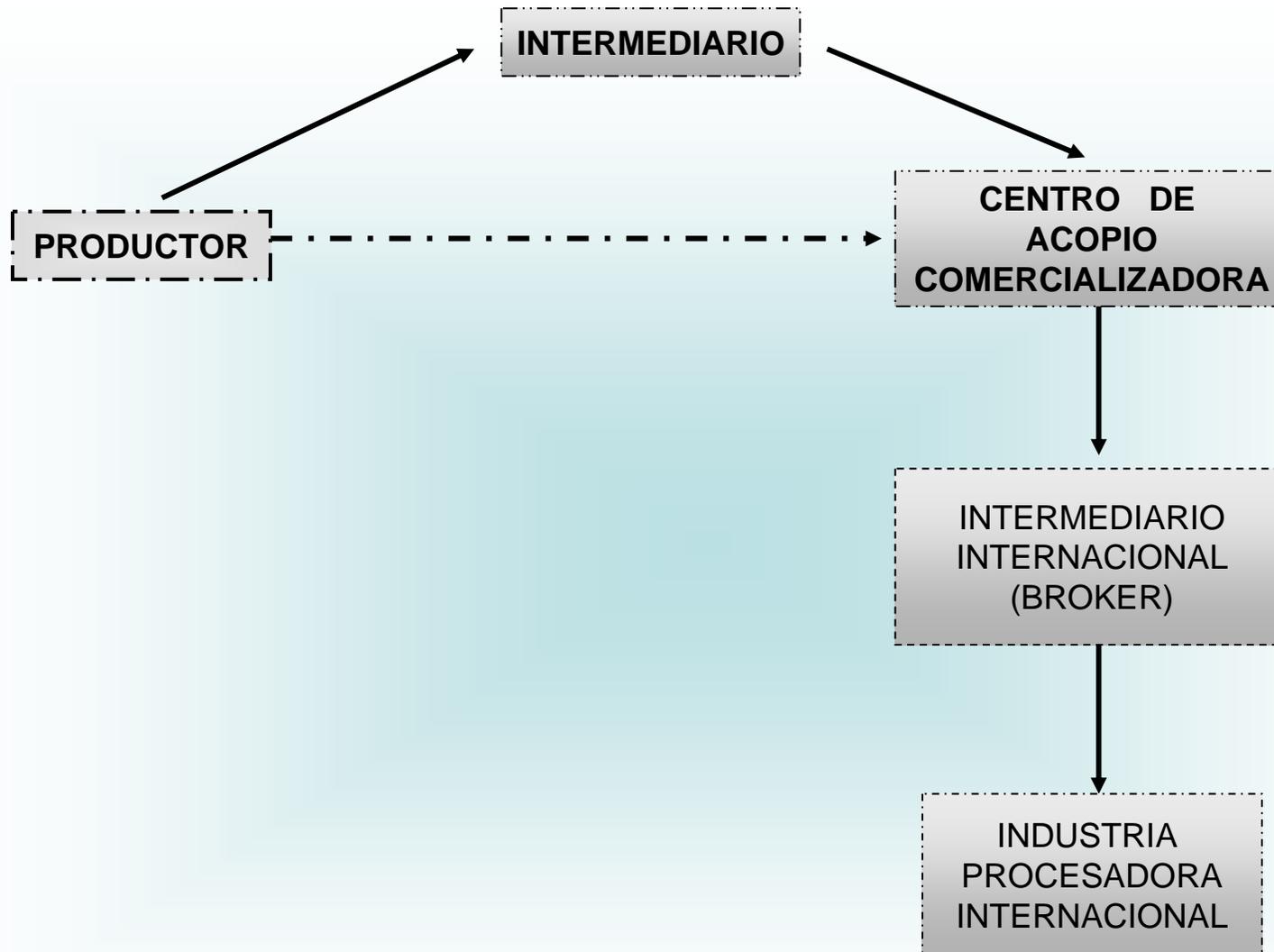
- 2) "Chocolateras o confiteras"  Productos finales:
Confitería, galletas y
bebidas achocolatadas,
etc.

COMERCIALIZACIÓN INTERNA DEL CACAO EN VENEZUELA

Componente: comercialización



COMERCIALIZACION EXTERNA (Componente: comercialización)



PRINCIPALES ACTORES Y ACTIVIDADES DE LA CADENA DEL CACAO EN VENEZUELA

ACTORES	ACTIVIDADES
<p>INIA; estaciones experimentales; CIARA, Centros de Investigación, etc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Asistencia técnica y fitosanitaria. • Líneas de investigación centradas en la reactivación del rubro cacao
<p>Productores: pequeños, medianos, asociaciones (ASOPROCAO), empresas productoras / comercializadoras o grandes productores.</p>	<p>Cultivo, cosecha y beneficio del cacao</p>
<p>Intermediarios Nacionales</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Compra de granos de cacao al productor. • Transporte de la producción de cacao a puerta de finca hasta los centros de acopio
<p>Agentes Comercializadores:</p> <ul style="list-style-type: none"> • FONCACAO (monopolio desde su creación hasta 1991). • CACAOVECA (comercializadora de ASOPROCAO) • Empresas Comercializadoras (exportadoras) privadas; la mayoría de ellas agrupadas en la Cámara Venezolana de Productores y Exportadores (CAPEC) • Agropecuaria APROCAO • Distribuidora VEPOL C.A. (Venezolana de Polvos, C.A.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Acopio, clasificación y almacenamiento de los granos de cacao (en los respectivos centros de acopio). <p>Cumplen una función comercial:</p> <ul style="list-style-type: none"> • APROCAO: compra cacao en grano para la industria local. • VEPOL C.A. Comercializa los subproductos generados (licor, manteca y polvos de cacao) tanto a nivel nacional como internacional.
<p>Brokers o Intermediarios Internacionales</p>	<p>Compra de cacao a las empresas comercializadoras, cumpliendo con los requisitos exigidos por las firmas procesadoras.</p> <p>Actúan como representantes legales de dichas</p>

<p>Empresas procesadoras de cacao (1,2 y 3): 1.- Artesanos chocolateros</p>	<p>1.- Elaboración de bombonería fina, figuras y tabletas de chocolate en forma artesanal a partir de productos intermedios, pero no son empresas procesadoras a nivel industrial como tal. Entre ellos, se destacan Kron, Saint Moritz, Alba y La Praline.</p>
<p>2.- Industria nacional</p>	<p>2.a) Empresas que producen productos intermedios de cacao para otros procesadores, como Dos Coronas. Carbonero y Caribe. 2.b) Empresas que elaboran tanto productos intermedios como productos de consumo masivo: chocolates, bombones y productos achocolatados listos para ser consumidos, como Chocolates El Rey, Yukery y Nuciven. 2.c) Empresas que producen productos finales de chocolate, que no procesan el cacao sino que adquieren los productos intermedios a otras empresas. Entre ellas está Nestlé-Savoy, La India, El Globo, Marcona, La Universal, Capacho y La Grita. Estas empresas son propietarias de las redes de distribución de sus productos.</p>
<p>3.- Empresas procesadoras de cacao en el mercado internacional</p>	<p>3.- Fabricantes de subproductos de cacao o productos finales.</p>
<p>Transportistas</p>	<p>Transporte y distribución.</p>
<p>Consumidores finales</p>	<p>Compra y consumo de productos finales (chocolates, bombones, bebidas achocolatadas y otros productos listos para ser consumidos).</p>



¡GRACIAS!