



Agroalimentaria
ISSN: 1316-0354
agroalimentaria@ula.ve
Universidad de los Andes
Venezuela

El consumo de cacao en Venezuela y en el mundo desde una perspectiva sostenible (1960-2014)

Quintero R., María Liliana; Anido R., José Daniel; Azuaje, Antonio

El consumo de cacao en Venezuela y en el mundo desde una perspectiva sostenible (1960-2014)

Agroalimentaria, vol. 23, núm. 45, 2017

Universidad de los Andes, Venezuela

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199255867002>

Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Internacional.

El consumo de cacao en Venezuela y en el mundo desde una perspectiva sostenible (1960-2014)

Quintero R., María Liliana ¹ marliqr@ula.ve
ULA, Venezuela

Anido R., José Daniel ² anidoriv@ula.ve
ULA, Venezuela

Azuaje, Antonio ³ antonioaz28061@gmail.com
ULA, Venezuela

Resumen: Con origen probable en la cuenca amazónica, el consumo del *Theobroma cacao L.* se difundió rápidamente al resto de América, de Europa y del mundo. A partir de estadísticas oficiales y otras fuentes bibliográficas y hemerográficas, el objetivo de este artículo es caracterizar el consumo de cacao y de sus productos derivados, tanto al nivel mundial (a partir de la década de 1960) como de Venezuela (a partir de 1949), desde una perspectiva sostenible. Es una investigación documental, descriptiva y explicativa. Los principales hallazgos dan cuenta que, exceptuando a Brasil, los mayores consumidores mundiales no son los países productores. Desde 1960 se ha registrado una tendencia creciente en el consumo mundial del cacao y derivados, así como una creciente inversión por parte de empresas trasnacionales. Con ello, la producción y molienda mundiales –salvo excepciones–, han crecido sostenidamente entre 1960 y 2014. Venezuela, con menos de 1/10 con respecto al primer consumidor mundial, apenas figura como país consumidor. No obstante, a partir de la década de 1980 se ha registrado una tendencia creciente en el consumo doméstico de cacao, productos y subproductos, con una mayor relevancia de los productos artesanales (de mayor calidad y valor agregado), en consonancia con lo observado en los consumidores de los países de mayor poder adquisitivo. Así, la ascendente demanda tanto mundial como doméstica de productos con sabor y aroma diferenciados y provenientes de cacaos aromáticos, aunada a la larga tradición de Venezuela como productora de estos tipos de cacao, constituyen una oportunidad a ser aprovechada para el desarrollo y consolidación de la cadena de valor del cacao. Por tanto, combinando sus excelentes condiciones edafoclimáticas, el material genético y unas buenas prácticas agrícolas, el diseño e implementación de planes de desarrollo podrían convertirse en un elemento dinamizador e impulsor del desarrollo territorial y del consumo sostenible.

Palabras clave: buenas prácticas agrícolas, chocolate, consumo sostenible, molienda, *Theobroma cacao L.*, Venezuela.

Abstract: With probable origin in the Amazon basin, cocoa (*Theobroma cacao L.*) consumption spread rapidly to the rest of America, Europe and the entire world. Based on official statistics and also bibliographic and digital sources, the aim of this paper is to characterize the consumption of cocoa and its derivatives, both at the world level (from the 1960s until present) and the Venezuelan case (since 1949), by considering its sustainability over time. This is a documentary, descriptive and explanatory research. Main findings point out that, with the exception of Brazil, the world's biggest consumers are not producer countries. Overall, since 1960 there has been a growing trend in world consumption of cocoa and derivatives, as well as a growing investment trend by major multinational companies upstream in the cocoa value chain. Thus, except a few years, world production and grinding have grown steadily between 1960 and 2013. Although Venezuela is a small consumer (compared to world leaders), since the 2000s there has been a growing trend in domestic consumption of cocoa and

Agroalimentaria, vol. 23, núm. 45, 2017

Universidad de los Andes, Venezuela

Recepción: 26/05/2016

Aprobación: 07/09/2017

Redalyc: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199255867002>

CC BY-NC-SA

its derivatives products. Here, artisanal ones (i.e., those with high quality and added value products) have shown a growing importance. This finding is consistent with the observed trend in the international chocolate consumption, particularly in countries with higher purchasing power. Thus, under an increasing –both, world and domestic– demand for taste and differentiated cocoa aroma products scenario, together with the long tradition of Venezuela as a producer of these types of cocoa, there is a real and feasible opportunity for developing the cocoa value chain. In this way, combining their excellent soil and climatic conditions, quality genetic material and good agricultural practices, to designing and implementing development plans based on cocoa must be the key factor to reach territorial development and sustainable consumption in this country.

Keywords: Good agricultural practices, grinding, sustainable consumption, *Theobroma cacao*, Venezuela.

Résumé: L'origine du *Theobroma cacao L.* est probablement le bassin de l'Amazonie et à partir de là, sa consommation s'est diffusée rapidement au reste de l'Amérique, d'Europe et du monde. L'objectif de cet article est de caractériser la consommation de cacao et de produits dérivés à partir de références bibliographiques au niveau mondial (depuis 1960) et au Venezuela (depuis 1949). Il s'agit d'une recherche documentaire, descriptive et explicative. Les résultats montrent que, mis à part le Brésil, les principaux pays consommateurs ne sont pas forcément les principaux pays producteurs. Depuis 1960 il y a eu une croissance de la consommation mondiale de cacao et de produits dérivés ainsi que d'investissements de grands groupes agro-alimentaires dans le secteur chocolatier. C'est ainsi que la production et le broyage – sauf quelques exceptions- ont augmenté de manière soutenue entre 1960 et 2014. Le Venezuela, qui compte avec une consommation inférieure au 1/10 de la consommation mondiale, est à peine placée en tant que pays consommateur. Cependant à partir des années 1980 il a été enregistré une croissance dans la consommation interne du cacao et des produits dérivés, en particulier ceux d'origine artisanale, de majeure qualité et valeur ajoutée, ce qui correspond aux tendances des pays aisés. De cette manière l'augmentation de la demande mondiale et domestique de produits bien différenciés du point de vue organoleptique qui ont besoin pour leur fabrication de cacao d'arôme, dont le Venezuela possède une longue tradition productrice, représente une opportunité réelle pour le développement et renforcement de la filière de cacao dans ce pays. On remarque finalement que les excellentes conditions des sols, le climat et le matériel génétique liés aux bonnes pratiques agricoles rendent possible la mise en place de plans de production encadrés dans le développement et la consommation soutenables.

Mots clés: Bonnes pratiques agricoles, broyage, cacao, chocolat, Venezuela.

Resumo: De origem provavelmente amazônica, o consumo de *Theobroma cacao L.* se difundiu rapidamente por toda a América Latina, Europa e pelo mundo. Este estudo se baseia em estatísticas oficiais e em outras fontes bibliográficas e documentais, tendo por objetivo analisar, desde a perspectiva da sustentabilidade, a evolução do consumo de cacau e de produtos derivados, tanto em nível mundial (a partir da década de 1960) como na Venezuela (a partir de 1949). Trata-se de uma investigação de caráter documental, descritivo e explicativo. Entre os principais resultados consta que, à exceção do Brasil, os maiores consumidores mundiais não são os próprios países produtores. Desde 1960 se registra uma tendência crescente no consumo mundial de cacau e de seus derivados, assim como o nível de investimento por parte de empresas transnacionais. Com efeito, a produção e moagem mundiais - salvo algumas exceções - cresceram de forma sustentável entre 1960 e 2013. O caso da Venezuela, com menos de 10% em relação ao primeiro consumidor mundial, figura apenas como país consumidor. Não obstante, a partir dos anos 2000 tem-se uma tendência crescente no consumo doméstico do cacau e de seus subprodutos, crescendo em importância os produtos artesanais (de maior qualidade e valor agregado), em consonância com o observado no caso dos consumidores dos países de maior poder aquisitivo. Assim, a demanda crescente, tanto em nível mundial quanto doméstica de produtos com sabor e aroma diferenciados e provenientes de espécies diferenciadas, junto a uma larga tradição de Venezuela como país produtor destes tipos de cacau, representam, em boa medida, uma oportunidade real e tangível para o desenvolvimento e consolidação de uma cadeia de valor. A excelência

das condições edafoclimáticas, bons recursos genéticos, práticas agrícolas e do desenho e implementação de adequados planos de desenvolvimento poderiam converter-se, conjuntamente, em elementos dinamizadores e impulsionadores do desenvolvimento territorial e de um consumo sustentável.

Palavras-chave: boas práticas agrícolas, chocolate, consumo sustentável, moagem, *Theobroma cacao* L, Venezuela.

1. INTRODUCCIÓN

El cacao (*Theobroma cacao* L.) es un producto básico agrícola tropical cultivado al nivel mundial principalmente por pequeños productores. La planta procede de la América tropical –muy probablemente de la cuenca amazónica–, si bien su origen y dispersión en este continente son aún polémicos e imprecisos (Cartay, 1992; Motamayor, 2002). Al principio los indígenas amazónicos utilizaban limitadamente el fruto del árbol (chupando la pulpa de la mazorca, pero desechando las semillas). Luego, mientras que algunos grupos evolucionaron muy poco y se limitaban tan solo al uso de la pulpa, otros pasaron a usos más sofisticados – como el chorote o el chocolate–, llegando incluso a emplearlo como moneda (Cartay, 1992). Evidencias arqueológicas y lingüísticas permiten afirmar que en el período postclásico de su historia (siglos X al XVI), los Mayas cultivaban –entre otras especies– el cacao, que se preparaba en más de cien maneras (ídem). En América del norte, análisis de evidencias arqueológicas correspondientes al período 750-1.400 y halladas en el suroeste de EE.UU. y el noroeste de México, dieron cuenta de la existencia de metilxantinas (combinaciones de cafeína, teobromina y teofilina). Esto indica que las poblaciones prehispánicas ya preparaban bebidas estimulantes, probablemente a partir del cacao y de hojas de acebo (*Ilex aquifolium*), que eran consumidas como parte de rituales y en contextos políticos comunales (Crown et al., 2015). Tras el «descubrimiento», fueron los españoles los difusores culturales de la bebida con base en la almendra del cacao, no sólo a las Antillas y a Suramérica sino también a Europa (Calanche, 2009). En el viejo continente, el acceso al chocolate quedó reservado primero a la Corte (España), luego a los más privilegiados y poderosos, más tarde al Clero, hasta que con el aumento de la producción y el comercio disminuyó su precio y su uso se fue extendiendo a toda la sociedad (Sanz de la Higuera, 2012).

Ya derivados de cacaos *ordinarios* (que resultan de los cacaos Forasteros) o *finos* o *de aroma* (que son los *Criollos* y los *Trinitarios*), sus frutos o bayas (llamados maracas o mazorcas) son procesados artesanal o industrialmente, hasta obtener subproductos y productos finales derivados. Las almendras son sometidas a un proceso de fermentación (no siempre) y posterior limpieza, tostado, descascarillado y trituración, para transformarlas en *licor de cacao*. Luego, tras el prensado, se convierten en *manteca* (parte líquida del proceso) y *torta* (parte sólida). Esta última – una vez molida y cernida– se transforma en polvo de cacao, base para la preparación de las tabletas y bombones (Quintero, 2016). Estas formas de confitería, junto con los productos recubiertos de chocolate u otros renglones alimenticios que contengan cacao –incluyendo bebidas,

productos de pastelería y *snacks*–, son las principales formas de consumo (Afoakwa, 2016).

En el caso particular de Venezuela, el cacao en grano ha sido objeto de exportación desde hace más de 400 años, con un saber-hacer local y una arraigada cultura en torno al cultivo (especialmente en algunas zonas productoras – *e.g.*, Chuao, en el estado Aragua; el Sur del Lago de Maracaibo–, mundialmente reconocidas). No obstante, históricamente la actividad cacaotera ha sido de escaso valor agregado, lo que a su vez ha incidido en la producción (poca diversidad de productos a partir de cacao) y en la comercialización de productos finales y subproductos, tanto en el mercado nacional como los orientados al internacional (Quintero, 2016). En buena medida dirigidas a revertir esta tendencia, desde finales del siglo XX vienen cobrando especial importancia algunas iniciativas en términos del procesamiento del cacao (entre ellas, la chocolatería industrial y artesanal) en manos de emprendedores privados, además de los esfuerzos del Estado venezolano para impulsar algunas plantas procesadoras de cacao. Tales iniciativas, aparte de incentivar la producción nacional, representan un mecanismo para potenciar el consumo doméstico de los mismos, especialmente en un contexto de merma del poder de compra internacional de los venezolanos.

Con base en estas consideraciones, el objetivo central de este artículo es caracterizar el consumo de cacao y productos derivados, tanto al nivel mundial (principales países consumidores) como en el caso particular de Venezuela, desde una perspectiva sostenible. Es una investigación documental, de tipo descriptivo y explicativo (Padrón, 2001), basada en estadísticas oficiales (FAO, ICCO, INE, INN, BCV, varios años), así como en otras informaciones provenientes de distintas fuentes bibliográficas y hemerográficas (fundamentalmente bases de datos y publicaciones electrónicas).

Luego de esta introducción –estructurada como un breve *dossier* sobre la historia del cultivo y su propagación a lo largo de América y Europa–, en la segunda sección se presentan sucintamente las principales propiedades organolépticas y nutricionales del cacao, así como algunos de sus efectos sobre la salud. En la tercera se analiza el consumo mundial del cacao en grano y del chocolate (en particular, desde la década de 1960, por años cacaoteros), tanto a través de la molienda como del chocolate y otros productos finales derivados. En la cuarta sección se hace lo propio para Venezuela, pero en este caso considerando al chocolate y otros productos derivados del cacao, desde finales de la década de 1940 (a partir del cual se dispone de las estadísticas oficiales). En la quinta –con base en el comportamiento reciente en el consumo mundial y doméstico del cacao y sus derivados–, se incorporan algunos elementos teóricos y contribuciones de la literatura en torno a la producción sostenible y el consumo responsable del cacao. La premisa en este caso es vincular la sostenibilidad y la calidad del cacao (esta última, tópico asociado a los cacaos tradicionalmente cultivados en Venezuela), con las buenas prácticas agrícolas y algunos elementos relativos a la cadena del valor del

rubro. Por último se incluyen algunas reflexiones finales y conclusiones derivadas de la investigación.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y NUTRICIONALES Y SUS VÍNCULOS CON LA SALUD: UNA APROXIMACIÓN AL POR QUÉ DEL CRECIENTE CONSUMO DEL CACAO Y SUS DERIVADOS

El chocolate se consume generalmente en situaciones asociadas con el placer. Muchos consumidores lo consideran delicioso porque tiene una textura cremosa característica, se disuelve fácilmente en la boca y sin dejar grumos (por su punto de fusión entre 27-32 °C), además de su agradable aroma y sabor ligeramente amargo (cuanto más negro). Desde el punto de vista nutricional es rico en energía y tiene un alto contenido de grasa (saturadas y, en menor medida, monoinsaturadas) y de azúcares (61% de carbohidratos). Contiene también minerales (potasio, fósforo, magnesio, hierro y zinc), flavonoides, aminos biógenos (tiramina y feniletilamina), metilxantinas (cafeína y teobromina), ácidos grasos cannabinoides, vitaminas (A y complejo B), entre otros (Bruinsma & Taren, 1999; Valenzuela, 2007; INN, 1999; INN-ULA, varios años).

El consumo de chocolate también se asocia frecuentemente con ingentes beneficios para la salud humana. Así, por ejemplo, diversos estudios dan cuenta de sus efectos positivos sobre la resistencia a la insulina, al estrés oxidativo y la inflamación, considerados factores importantes de riesgo de la diabetes mellitus tipo 2 (Matsamoto, Petrone, Sesso, Gaziano & Djouss, 2015). Su consumo regular también se ha asociado con la reducción de la presión sanguínea y del colesterol (Balboa-Castillo et al., 2015); con mejoras en la función endotelial de los vasos sanguíneos (Koli, Köhler, Tonteri, Peltonen, Tikkanen & Fogelholm, 2015)⁴ y en la autonomía de los pacientes con enfermedad arterial periférica aguda –arteroesclerosis– para caminar (Loffredo et al., 2014). En el caso particular del chocolate negro, constituye un tratamiento alternativo para la hipertensión –considerada factor de riesgo de la enfermedad cardiovascular–, al reducir la hipertensión sistólica o la prehipertensión diastólica (Ried, Sullivan, Fakler, Frank & Stocks, 2010).

Tanto el polvo de cacao como el chocolate contienen flavonoides⁵, un tipo de polifenol que además de sus efectos beneficiosos para el sistema vascular y el flujo sanguíneo cerebral, interactúan con proteínas y quinasas lípidas en la inhibición de la muerte neuronal (provocada por neurotóxicos como los radicales libres) y promueven la supervivencia de las neuronas y su plasticidad sináptica (Nehlig, 2012). Así mismo, inducen efectos favorables sobre el estado de ánimo de las personas (Scholey & Owen, 2013), siendo el chocolate consumido frecuentemente bajo situaciones de estrés (Nehlig, 2012; CMAJ, 2007) o de depresión (Rose, Koperski & Golomb, 2010). Estos flavonoides han demostrado igualmente sus efectos en preservar las habilidades cognitivas durante el envejecimiento en ratas de laboratorio, así como en reducir el riesgo

de desarrollar enfermedad de Alzheimer (Nehlig, 2012) y de accidentes cerebrovasculares en seres humanos (Larsson, Virtamo & Wolk, 2012). No obstante estas propiedades, aún no está muy claro cuándo debería iniciarse su consumo para generar esos efectos positivos sobre las enfermedades neurodegenerativas asociadas con la edad (Nehlig, 2012).

A pesar de la larga lista de beneficios que se le atribuyen, existen algunos estudios que dan cuenta que el consumo frecuente de chocolate podría estar asociado con un menor índice de masa corporal (Golomb, Koperski & White, 2012). También su consumo temprano estaría asociado (altamente correlacionado) con la prevalencia de elevadas tasas de enfermedades reproductivas, tales como hipospadía (una anomalía congénita del falo) y el cáncer testicular (Giannandrea, 2009), aspecto que frecuentemente es objeto de discusión en la literatura en términos de la toxicidad reproductiva de la teobromina del cacao. Así mismo, el hábito de comer chocolate –analizado desde un punto de vista prospectivo y en forma de dosis-respuesta–, se ha asociado con el aumento de peso a largo plazo en personas sin enfermedades graves preexistentes (Greenberg & Buijsse, 2013)⁶.

Otras fisiopatologías con las que frecuentemente se vincula el consumo del cacao/ chocolate son la migraña o cefalea vascular recurrente, el acné –erupción cutánea inflamatoria– y la caries dental, así como el deseo exagerado o ansias por comer alimentos como chocolate – asociado por algunos a la síntesis de la serotonina y atribuido por otros al deseo de alimentos con calorías en forma de grasas y no de carbohidratos– (Rafecas & Codony, 2000). El chocolate podría provocar reacciones psicofarmacológicas y de conducta similares que las de las drogas y el alcohol en personas susceptibles (Bruinsma & Taren, 1999). Su consumo también se asocia históricamente con la obesidad, particularmente debido al hábito extendido de consumir tabletas o bombones que contienen ingentes cantidades de azúcares (*e.g.*, Lera, Olivares, Leyton & Bustos, 2006) y de leche – práctica iniciada a finales del siglo XVII– (Wilson, 2012). Pero también se vincula positivamente con la salud, por su posible rol en la modulación de la obesidad debido a su efecto potencial sobre el metabolismo de carbohidratos y lípidos (Martínez-Álvarez, Gómez-Candela & Villarino-Marín, 2006; Farhat, Drummond, Fyfe & Al-Dujaili, 2013; Ali, Ismail & Kersten, 2014) y sobre la saciedad (Farhat, Drummond, Fyfe & Al-Dujaili, 2013).

3. EL CONSUMO MUNDIAL DE CACAO EN GRANO Y CHOCOLATE

Existen varios criterios para la medición del consumo de cacao, ya se trate del ámbito mundial o de un país/región determinada. Destacan, entre ellos, el consumo primario de cacao y el consumo final de chocolate (en términos per cápita). Así mismo, uno de los indicadores más utilizados para estimar la demanda mundial de cacao en grano es el consumo primario, conocido como molienda o «*grinding*» (Ronald, 2012). Este concepto indica el volumen de cacao que es procesado para elaborar

subproductos, tales como pasta o licor, manteca y polvo de cacao (Quintero, 2016). Por su parte, para obtener una estimación de la demanda de cacao en el caso venezolano, generalmente se emplea como indicador el consumo final de chocolate y otros derivados disponibles para consumo final (INN, varios años).

En relación con la primera, la molienda de cacao se lleva a cabo en los países de mayor desarrollo industrial ⁷ (no productores de cacao), destacando la participación de Europa occidental con la actividad desarrollada en los Países Bajos, Alemania, Reino Unido, Francia e Italia. Estos son los principales países consumidores de cacao, de acuerdo con el criterio del consumo primario o de la molienda. La segunda región moledora más importante es América, liderada por Estados Unidos, seguido a distancia por Brasil. En Asia y Oceanía destacan Malasia e Indonesia, en los que se refleja el aumento del consumo en Asia derivado del crecimiento del ingreso en los países emergentes y los altos ingresos relativos que mantienen los países del sudeste asiático. Por su parte, en África, los países líderes son Costa de Marfil y Ghana.

No obstante lo anterior, es importante subrayar que incrementos registrados en la molienda no necesariamente significan la ocurrencia de aumento en el consumo final en cada región, debido al comercio internacional de subproductos y bienes finales entre países. Así por ejemplo, al menos una parte de las moliendas de Europa occidental a lo largo del periodo analizado fue utilizada para la fabricación de chocolate, que más tarde fue exportado para su consumo final a Europa oriental y Rusia. Además, las moliendas de cacao en algunos países de África tienen como objetivo principal la exportación de subproductos, en los que se agrega valor a la materia prima, para su posterior consumo intermedio en otras regiones del mundo.

De acuerdo con las estadísticas de la molienda de cacao en grano en el mundo presentadas por la Organización Internacional del Cacao (ICCO, por sus siglas en inglés), se observa una tendencia ascendente de esta variable, al pasar de 1.002 miles de toneladas en 1960/61 a 4.365 miles de toneladas en 2013/14 (Gráfico No 1). Esta tendencia se vincula con el aumento de la demanda de manteca de cacao en los mercados tradicionales de Europa y América del norte, mientras que la demanda de polvo de cacao mostró debilidad debido a las existencias abundantes de este producto en el mercado mundial (ICCO, 2014a). Un análisis sintético del citado Gráfico permite concluir que, en cinco décadas, el consumo mundial del cacao se ha multiplicado por cuatro (si se toma como variable *proxy* la disponibilidad, en este caso, el *grinding*).

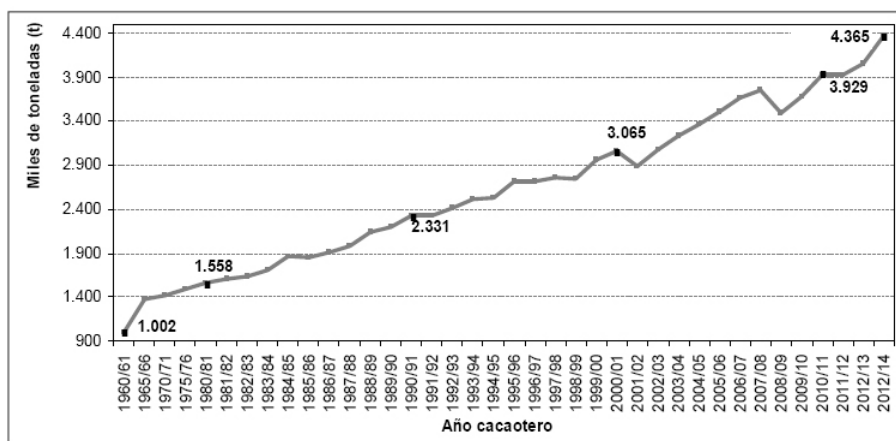


Gráfico 1

Consumo mundial primario/moliendas de cacao en grano, años cacaoteros seleccionados del período 1960/61-2013/14 (en miles de toneladas)

Fuente: elaboración propia a partir de Cartay (1999); ICCO (2008, 2010a, 2010b, 2013, 2014a, 2014b)

Observado más en detalle, entre 2000/01 y 2009/10, el consumo primario de cacao en grano (medido por el total mundial de moliendas del grano) continuó con una tendencia al alza, a una tasa media de crecimiento anual de 1,9%; esto significó un aumento total de 600.000 toneladas durante el citado periodo. Así mismo, es importante mencionar el efecto dinamizador que tuvo la instalación de nuevas plantas procesadoras en algunos países que realizan molienda, como por ejemplo Alemania y Ghana (ICCO, 2010b; Mistry, *apud* Cartay, 1999).

El negocio del procesamiento de cacao ha sido muy rentable en los últimos años, con precios altos para la manteca de cacao hasta el año cacaotero ⁸ 2007/08. Las moliendas mundiales han aumentado prácticamente todos los años. Se exceptúan 2001/02 – cuando disminuyeron casi un 6,0%– y, más recientemente, 2008/09 – con una caída de casi 7,0%–, debido al incremento de las existencias de manteca de cacao.

Estas caídas en el consumo primario pueden explicarse por varias razones, algunas de las cuales se reseñan seguidamente. Una se vincula con los aumentos impredecibles en los precios de los productos básicos agrícolas –entre ellos el cacao–, que de acuerdo con la FAO (2009) incentivarán las actividades especulativas, desencadenando de esta manera una espiral de desestabilización de los mismos ⁹ . Así, cuando los precios internacionales son muy bajos, las transnacionales optan por acumular inventarios de cacao en grano –gracias a su poder oligopólico en el mercado ¹⁰ –, para venderlo a futuro (en particular, las grandes comercializadoras del grano). De hecho, el trabajo de Ghosh, Heintz & Pollin (2012) da cuenta de una fuerte correlación entre el aumento de la especulación sobre mercados de futuros de materias primas y los precios de las mismas. Este fenómeno especulativo ha sido explicado por la ICCO (2006, p. 32) para el caso del cacao, al señalar que «*los precios mundiales del cacao en grano está inversamente relacionados con la razón existencias/moliendas*»: i.e., que a medida que esta razón aumenta, los precios del

cacao tienden a disminuir, y viceversa¹¹. Otra causa serían las oscilaciones en la cotización del dólar estadounidense, influenciada a su vez por los cambios en la posición monetaria de la Reserva Federal de EE.UU., que también contribuyeron con las variaciones en los precios nominales de los productos básicos agrícolas (Mundell, 2002; Orden, 2002; Frankel, 2006; *apud* Diaz-Bonilla, Orden & Kwieciński, 2014).

De otro lado, la reducción del nivel de ingresos en los principales consumidores –en especial, los países europeos¹², como consecuencia de la crisis de 2008 y la posterior recesión– (El Mundo, 15/05/2009, a partir de Eurostat; IMF, 2009) se tradujo en un deterioro esperado del consumo per cápita de bienes y servicios en general, significativamente mayor al registrado en 1982), al igual que en el comercio mundial (Kose, Loungani & Terrones, 2009). Tal contracción se explica a su vez tanto por el aumento del desempleo como por el hecho que los hogares debieron reducir su consumo para ahorrar, a fin de reducir la carga de sus deudas o de forma preventiva, motivada por la incertidumbre económica (CEPAL, 2012). A lo anterior se aúna el aumento del precio del chocolate o al menos la reducción de las porciones ofertadas por parte de la mayoría de los fabricantes, que condujo a una reducción del gasto en productos de chocolate. Esto a su vez conllevó a la caída de la demanda de cacao para la molienda. Por tanto, la reducción de la actividad procesadora en 2008/09 se tradujo en una menor disponibilidad de polvo de cacao, lo que a su vez generó una presión al alza del precio de este producto intermedio, en el primer semestre del año cacaotero 2009/10 (ICCO, 2010a, 2010b). También inciden en esos aumentos –de manera creciente en años recientes– las variaciones climáticas sobre el nivel de producción del grano (e.g., inundaciones, inviernos fuertes y sequías), así como el incremento de los costos de producción debido al alza de los precios del petróleo –que se traduce a su vez en el aumento del precio de los fertilizantes y otros insumos–, provocando mermas en la oferta del cacao, entre otros factores (CEPAL-FAO-IICA, 2011).

Más recientemente, las moliendas de cacao en grano alcanzaron la cifra de 3.929 miles de toneladas en 2010/2011 y luego se situaron en 3.921 miles de toneladas en el periodo 2011/2012, *i.e.*, una disminución del 0,2%. Esto se debió a un ligero descenso de unas 8 mil de toneladas, causado por una leve reducción de la demanda de Europa y de América, que contrasta con lo ocurrido en los países emergentes (los responsables del dinamismo observado en la economía mundial tras la crisis del 2008), en los que se evidenció una creciente demanda entre los consumidores de mayores ingresos (ICCO, 2013). No obstante, con la excepción de Brasil, los países emergentes no figuran entre los principales consumidores de cacao y sus derivados. Más tarde, en el año cacaotero 2012/2013, cuando las moliendas se incrementaron 2,4%, alcanzando 4.052 miles de toneladas; lo mismo ocurrió en el 2013/2014, a una tasa de aproximada de 6,15%. Este comportamiento se atribuye al crecimiento de la demanda de manteca de cacao en los mercados maduros de Europa y de América del Norte, mientras que la demanda de polvo de cacao más bien declinó, debido a las abundantes existencias en el mercado (ICCO, 2014a). Las

estimaciones más recientes de la ICCO (2016), como ya se ha indicado, mantienen la tendencia creciente en la cuantía de las moliendas al nivel mundial para los años cacaoteros 2013/2014, 2014/2015 y 2015/2016, para abastecer un mercado cuyos principales demandantes (*i.e.*, los países europeos, exceptuando Grecia) evidenciaron incrementos en su ingreso per cápita y en el gasto final de consumo de sus hogares durante dichos períodos.

Tomando en cuenta la distribución geográfica de las moliendas de cacao en grano por continente, medida como la participación porcentual de cada región en el total de molienda mundial y con base en los datos correspondientes a los años cacaoteros más recientes, es posible constatar que Europa continúa siendo la región más importante en el procesamiento del cacao en grano. El viejo continente registró así una tasa media de crecimiento anual del 1,1% entre 2000/01 y 2009/10 (ICCO, 2010b).

No obstante, más recientemente en el año cacaotero 2011/2012 (con respecto a 2010/2011), el mayor descenso del procesamiento del cacao en grano se registró en Europa, dado que las moliendas disminuyeron en más del 7,0% para ubicarse en 1.495 mil de toneladas. Esta merma estuvo relacionada con la crisis económica y un cierto deterioro de los márgenes de elaboración. En América –por su parte– se observó un descenso de aproximadamente 2,2%, alcanzando la cifra de 843 miles de toneladas. En contraste y en lo que respecta al continente africano, se evidenció un aumento de las moliendas en casi un 8,0%, alcanzando la cifra de 710 miles de toneladas. En el caso de Asia y de Oceanía se produjo un incremento de esta variable en un 10,0% aproximadamente, con 874 miles de toneladas (ICCO, 2013; Cuadro N° 1). En el 2012/2013, al discriminar por regiones, se puede destacar que las cifras de moliendas en Europa se ubicaron en 1.590 miles de toneladas; en América, 899 miles de toneladas; en África, 799 miles de toneladas, mientras que en Asia y Oceanía fueron en conjunto de 852 miles de toneladas. El siguiente año cacaotero 2013/14 mostró datos de moliendas más elevados con respecto al año anterior: Europa, con 1.602 miles de toneladas; América, 935 miles de toneladas; África, 860 miles de toneladas; y, Asia y Oceanía, con 904 miles de toneladas. En conjunto estas pueden ser interpretadas como un aumento del valor agregado al nivel mundial (ICCO, 2015; Cuadro N° 1). Esto último ha sido el resultado de la profundización de la globalización. En las últimas décadas se han producido fusiones de empresas a lo largo de la cadena de valor del cacao, impulsando así una mayor integración vertical en la industria del cacao y del chocolate a escala global (en particular, traducido en un incremento de la molienda en origen, *i.e.*, en los países productores, consolidando así una cadena global de valor para estos productos)¹³.

Cuadro 1

Moliendas de cacao en grano por continente, 2005/06-2013/14 (en miles de toneladas)

Continente	2005/06	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14
Europa	1.467	1.527	1.551	1.446	1.498	1.615	1.495	1.590	1.602
África	486	545	564	622	675	658	710	799	860
América	878	846	831	774	814	862	843	899	935
Asia y Oceanía	678	804	804	651	690	795	874	852	904
Total mundial	3.509	3.722	3.750	3.493	3.677	3.930	3.922	4.140	4.301

Fuente: elaboración propia, con base en ICCO (2010b, 2011, 2015)

A partir de los datos presentados de moliendas de cacao por continente, se evidencia la consolidación de Europa como la principal región de molienda en el periodo 2005/06-2013/14. Considerando este último año cacaotero, este continente representó el 37,2% del total mundial de moliendas de cacao. Le seguía en importancia América, con 21,7% (con una alta participación de los Estados Unidos, que por sí solo aportó 10,3% al total mundial de esta variable). Luego se ubicaron Asia y Oceanía (21,0%) y África (20,0%). Por su parte, las moliendas en origen –es decir, en los países productores de cacao– alcanzaron 1.905 miles de toneladas en 2013/14, representando un 44,3% del total mundial (Cuadro N° 1) (ICCO, 2015). Las estimaciones más recientes (ICCO, 2016) dan cuenta que las moliendas mundiales se habrían ubicado en 4.145 (miles de toneladas) en 2014/15 y en 4.179 en 2015/16, esto es, registrado un incremento interanual de 0,8%¹⁴. Las mismas también señalan una leve disminución en la producción mundial (-4,6%) durante este último año cacaotero. Un hecho a destacar es la dependencia cada vez más acentuada de la producción africana (i.e., la predominancia relativa de ésta en la oferta mundial de cacao en grano)¹⁵, al tiempo que las originadas de América Latina y de Asia se han estancado durante la última década (Pipitone, 2015).

Por otro lado, es importante destacar que la molienda en África aumentó a un ritmo promedio de 9,6% en el periodo 2005/06-2013/14. La participación porcentual de la molienda en esta región con respecto al total mundial aumentó de 13,9% en 2005/06 a 19,9% en 2013/14. En relación con Asia y Oceanía, la tasa de crecimiento promedio a lo largo de este periodo fue de 4,2%, principalmente como resultado de un mayor dinamismo en las moliendas de Indonesia y Malasia (Cuadro N° 1). Esto permite afirmar que las moliendas realizadas en los países productores de cacao, denominadas *moliendas en origen*, muestran un dinamismo positivo en este subperíodo.

La molienda en los países productores de cacao en grano se ha generalizado en los últimos diez años, con el apoyo de políticas gubernamentales en las naciones de origen a favor de las exportaciones de productos semielaborados (con mayor valor agregado). Una mayor participación de las empresas transnacionales «aguas arriba», incluyendo la comercialización interna, ha dado lugar a importantes inversiones en

términos del procesamiento de cacao. Tal práctica se ha traducido en una expansión de esta actividad económica en los países de origen, sobre todo en África occidental y Asia (ICCO, 2010b). Como resultado de este proceso, Costa de Marfil se ha configurado como el segundo país más importante en la molienda de cacao en grano, superando incluso a Estados Unidos y Alemania en el año cacaotero 2012/13 (ICCO, 2014a). Destacan también Malasia, Brasil e Indonesia, que procesan en sus territorios cantidades significativas del cacao en ellas producido. En resumen, las operaciones realizadas por las empresas transnacionales manufactureras de chocolate, orientadas a incrementar «la molienda en origen», se han hecho evidentes en los países productores de cacao más importantes al nivel mundial. No obstante, este comportamiento en realidad tiene sus raíces en decisiones de negocios adoptadas por los conglomerados transnacionales y sus intereses; es decir, corresponden a un nivel supranacional de planificación comercial y logística.

En este sentido, la corporación transnacional Archer Daniels Midland (ADM) anunció en el año 2007 que construiría una planta procesadora de cacao en Khumasi (Ghana) ¹⁶. Previamente –en el 2006– la firma Cargill también informó que comenzaría a procesar cacao en el puerto de Tema (cerca de Accra, costa atlántica de Ghana), con una capacidad inicial de 65.000 t y un potencial de expansión a 120.000 t. Igualmente, en el año 2001, Barry Callebaut abrió una planta procesadora en el enclave de la zona libre en Tema, comprando granos de cacao localmente y alcanzando una capacidad de 60.000 toneladas. Con respecto a Costa de Marfil, Cargill comenzó operaciones en 1997 y actualmente opera una planta procesadora del grano en Abidjan. Paralelamente, otras compañías transnacionales procesan cacao en este país, entre ellas Barry Callebaut –que tiene cuatro fábricas en Abidjan y en San Pedro–. En 2007 esta empresa también comunicó sus planes de incrementar sus operaciones de procesamiento en más de un 50% en los dos años subsiguientes, expandiendo de esta forma sus actividades transformadoras (UNCTAD, 2008).

En el caso de Indonesia, el gobierno tomó una serie de medidas para apoyar la industria local de procesamiento de cacao. Destaca entre ellas la eliminación del impuesto al valor agregado a los productos básicos agrícolas –incluido el cacao–, que favoreció la exportación del grano sin procesar, si bien al mismo tiempo obstaculizaba el desarrollo de la industria local. También se negoció con China la eliminación de un impuesto de 15% a la importación de productos derivados del cacao procedentes de Indonesia, que ocurría en el marco del acuerdo de esta última con la Asociación de Naciones del Sudeste Asiático (ASEAN). Así mismo, se previó la realización de gestiones ante la Unión Europea para tratar de alcanzar un tratamiento similar, para los productos derivados de cacao procedentes de Indonesia, al que gozan los productos derivados del cacao oriundos de África; esto es, la eliminación de aranceles (ERS-USAID, 2009).

No obstante el desarrollo antes descrito en los principales países productores, la molienda del cacao en grano es realizada

predominantemente en los países desarrollados, dado que se trata de una actividad industrial especializada, intensiva en capital y demandante de mano de obra calificada. Según la ICCO (2014a) y de acuerdo con las estimaciones correspondientes a 2012/2013, entre los principales países importadores de cacao en grano, el mayor volumen de molineras correspondió a Países Bajos ¹⁷ (535 miles de toneladas), seguido por Alemania (402 miles de toneladas) y Estados Unidos (413 miles de toneladas). Entre los países productores, los líderes en molinera para el mismo año fueron: Costa de Marfil (471 miles de toneladas), Malasia (292 miles de toneladas), Indonesia (255 miles de toneladas) y Brasil (241 miles de toneladas). Este repunte es el resultado de la instalación de nuevas plantas procesadoras filiales de corporaciones transnacionales localizadas en dichos territorios, cerca de los principales centros de consumo de Europa y América del Norte, tanto para beneficiarse de las ventajas comparativas y competitivas como un mejor posicionamiento de sus productos en el mercado. Esto responde, entre otras causas, al desarrollo de cadenas globales de valor ¹⁸ (Blyde, 2014): insertarse en las cadenas globales de producción les permite a los países en vías de desarrollo, PVD (en este caso, los productores primarios de cacao, en las primeras fases de la cadena), participar en una o varias de las fases de producción de bienes finales. Estas, además de abrir nuevos mercados destino, pueden abrir las puertas a nuevos conocimientos y tecnologías para los PVD (*ídem*).

Por otro lado es importante señalar que las estadísticas sobre el consumo de chocolate y otros productos similares derivados del cacao no son muy abundantes, además que frecuentemente están rezagadas. Esta circunstancia conlleva ciertas dificultades para analizar las tendencias de consumo final de tales bienes. Otra importante limitante para estudios como el presente es que las definiciones y especificaciones de productos elaborados con base en el chocolate varían entre países, con una gran diversidad de ellos, lo que dificulta aún más la realización de un análisis preciso y pormenorizado.

No obstante estas limitaciones, se sabe con certeza que a inicios del siglo XX el consumo mundial de chocolate era muy limitado. Posteriormente, gracias a la industrialización del cacao, se hizo posible su producción a más bajo costo. Así, el mercado de chocolates se caracteriza por el predominio de productos industriales con una imagen de marca, país de origen y porcentajes de cacao, con el protagonismo de empresas transnacionales con casa matriz en los Estados Unidos y Europa, que realizan significativas inversiones en investigación de mercados y tecnología, así como publicidad y *marketing* de sus productos, dando lugar a un amplio posicionamiento de los mismos a escala mundial. En consecuencia, en el mercado existen muchas marcas de chocolate, con diferentes presentaciones y empaques, en función de la segmentación de mercados por edad (adultos y niños) y por niveles de ingreso. Adicionalmente, en la producción de chocolate han ocurrido cambios acelerados –especialmente desde inicios del siglo XXI–, entre ellos las nuevas tendencias en torno a un mercado de chocolate fino elaborado artesanalmente, producido por pequeñas empresas que incursionan cada

vez más con pequeños volúmenes y compiten con la calidad de sus productos, sin dejar de lado la innovación y creando con ella ciertos atributos diferenciados (Doutre, 2015)¹⁹ .

Así mismo, esta última autora explica que algunos productos manufacturados de la industria chocolatera no son chocolate fino y ni siquiera corresponden a chocolate de consumo masivo, como sucede con algunas golosinas que contienen grasas sucedáneas a la manteca de cacao y esencias artificiales. En realidad, el chocolate industrial o de consumo masivo tiene generalmente un sabor a tostado fuerte y vainilla artificial, con una calidad inferior a la del chocolate fino, que no solo se produce con un cacao de origen sino con otros ingredientes de calidad. En consecuencia, la producción de estos últimos es más limitada, lo que se traduce también en una diferencia en su precio con respecto a los primeros.

Más recientemente y de acuerdo con la Asociación de Chocolate, Galletas y Confiterías de Europa (CAOBISCO, 2013), el consumo mundial per cápita de productos de chocolate ha registrado un crecimiento consistente en la mayoría de los países analizados durante el periodo 2006-2011²⁰ . De acuerdo con este criterio y datos de dicha Asociación, los principales países consumidores serían Alemania, Suiza, Reino Unido, Noruega y Austria. Es importante resaltar que los grandes productores mundiales de cacao (con excepción de Brasil, con 3,53%), no aparecen como grandes consumidores (Cuadro N° 2). Además, la dinámica del consumo al nivel mundial ha sido heterogénea: mientras en algunos países –cuyo posicionamiento en el *ranking* mundial no es de los más elevados– ha crecido significativamente en años recientes (*e.g.*, Estonia, Portugal y Brasil), en otros tantos se observa una importante contracción (*e.g.*, Bélgica, Polonia y el propio Reino Unido).

Cuadro 2

Mundo: evolución del consumo de productos de chocolate per cápita, 2006-2011 (países seleccionados, en kg/persona/año y %)

País	Consumo (kilogramos/persona/año)						Crecimiento 2011/2006 (%)
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	
Alemania	11,16	11,42	11,38	11,34	11,56	11,60	3,94
Suiza	10,05	10,47	10,77	10,35	10,51	10,55	4,98
Reino Unido	10,29	10,40	10,22	9,01	9,72	9,77	-5,05
Noruega	8,83	9,44	9,65	9,45	9,44	9,24	4,64
Austria	8,19	8,22	7,90	7,71	8,16	8,65	5,62
Dinamarca	7,65	8,07	8,57	7,43	8,49	8,18	6,93
Estonia	2,69	8,07	7,47	5,68	6,33	7,68	185,50
Finlandia	6,92	7,56	6,97	6,87	7,26	6,81	-1,59
Francia	6,50	7,00	7,02	6,41	6,34	6,64	2,15
Suecia	6,39	6,74	6,58	6,43	6,51	6,22	-2,66
Lituania	5,70	6,34	6,08	5,39	5,58	5,80	1,75
Bélgica	8,60	9,05	6,80	5,00	4,81	5,73	-33,37
Italia	3,87	3,37	3,38	3,49	3,77	4,06	4,91
Brasil	2,16	2,47	2,57	2,58	3,27	3,53	63,43
Hungría	3,11	3,72	3,47	3,58	3,60	3,30	6,11
España	3,30	3,27	3,30	3,06	3,60	3,24	-1,82
Polonia	3,79	3,62	4,52	4,34	3,02	2,69	-29,02
Portugal	1,18	1,31	3,14	2,95	2,72	2,57	117,80
Grecia	3,27	3,29	4,50	3,65	3,51	2,41	-26,30
Japón	2,23	2,18	2,15	2,13	2,09	2,16	-3,14
EE.UU.	5,46	5,18	5,14	5,28	ND	ND	---

Fuente: CAOBISCO (2013); cálculos propios

Nota: incluye chocolates sin rellenar; en tabletas y barras; bombones, pralinés y otros confitados; productos de confitería que contienen chocolate; chocolate blanco; rellenos que contienen cacao; preparaciones de polvo de cacao azucaradas

Así mismo, en los mercados tradicionales de Estados Unidos y Europa se han producido algunos cambios en los gustos del consumidor y en la percepción acerca de los beneficios positivos del consumo de productos de chocolate negro o con alto contenido de cacao sobre la salud, así como una ampliación del mercado en los países asiáticos, generalmente promovidos por las campañas publicitarias de las grandes empresas. Todo ello ha permitido una segmentación del mercado del chocolate e incluso ha llevado a algunos consumidores de los estratos socioeconómicos medios y altos, a considerar que el consumo de chocolate negro, orgánico y de bombones finos o *gourmet* sea ahora «un lujo» asequible (Cartay, 1999). De este modo, los consumidores –sobre todo en los países desarrollados–, exigen cada vez más productos de cacao que tengan elevados niveles de calidad organoléptica. Inclusive, muchas empresas tradicionalmente conocidas por la elaboración de chocolates con leche, han venido introduciendo dentro de su gama de productos a los chocolates y bombones oscuros con un alto contenido de cacao. Sin embargo, la recesión económica mundial en los últimos años (en particular, la crisis mundial de 2008 y sus secuelas que aún persisten en algunos países), afectaron negativamente esta tendencia.

Una vez superada la crisis de 2008, tal y como se aprecia en Cuadro N° 2, se observó una tendencia creciente (recuperación) en el consumo per cápita de productos de chocolate en la mayoría de los países (principales

consumidores). La misma puede ser atribuida –además de la recuperación del poder de compra de sus pobladores, ya indicado–, a un aumento de la demanda –en el sentido de la teoría económica–; esto es, un desplazamiento a la derecha de la curva de demanda mundial de estos productos, al modificarse los gustos/preferencias de los consumidores: por un lado, hay una tendencia creciente hacia productos de mayor calidad, más «sanos» y con mayor valor agregado (como los chocolates orgánicos), o con atributos diferenciados (como los artesanales); por el otro, la aparición de nuevas formas –más directas– de producción (e.g., como el *bean to bar*, de forma artesanal pero refinada, a partir de granos de calidad combinados con innovación) y/o de comercialización, o el acercamiento del consumidor final al proceso de elaboración de bombones y otros (programas de televisión, cursos, talleres, entre otros), que han potenciado su consumo.

Como ocurre con la mayoría de bienes, el consumo de chocolate guarda una estrecha relación con el precio de este producto (Sanz de la Higuera, 2012; Aklimawati & Wahyudi, 2013), *ceteris paribus*. Así –en general–, a medida que el precio del chocolate es más bajo –*ceteris paribus*–, más alto su consumo. Cuando a inicios de la década de 1970 aumentó el precio del cacao al nivel mundial, los fabricantes de chocolate trataron de mantener bajo el precio de sus productos para proteger sus ventas. Para ello fueron agregando menos cacao a sus mezclas, ya fuera incorporando rellenos más baratos o usando una mayor proporción de grasas sucedáneas –en sustitución de la manteca de cacao–, o bien mediante la incorporación de mejoras tecnológicas que hicieran un mejor uso del cacao disponible (Cartay, 1999). Es justo lo contrario a lo que ocurre en años recientes cuando, en la búsqueda de diferenciación y de mejores precios, algunos fabricantes pasaron a comercializar productos con mayor pureza y/o calidades del cacao.

Adicionalmente, algunos estudios plantean también que existe una asociación positiva entre el aumento del ingreso real per cápita en los países consumidores y el incremento del consumo de cacao y de chocolate (esto es, que se trata –según la teoría económica– de bienes normales). Así mismo, el mayor consumo de chocolate corresponde generalmente a los países fríos con niveles altos de ingresos y elevado nivel de vida, dado el elevado valor calórico de este producto (Assoumu, Heijbroek & Konijn; Mistry; *apud* Cartay, 1999).

De esta manera y, grosso modo, serían al menos 4 los factores clave que afectan el consumo mundial del chocolate y otros derivados del cacao: el ingreso familiar, el clima, las preferencias de los consumidores y los hábitos culturales. En cuanto al ingreso familiar, se ha evidenciado que los más altos niveles de consumo per cápita corresponden en general a los países desarrollados y a los sectores de población de mayores ingresos. Con respecto al clima, en los países con más bajas temperaturas (en invierno) generalmente se registran los consumos más elevados per cápita de chocolate. En cuanto a la cultura, el consumo de chocolate parece ser (de nuevo excluyendo a Brasil), más un fenómeno predominantemente europeo/norteamericano. Así, también se ha observado que países de alta

renta per cápita, con culturas diferentes –como por ejemplo, Japón y Corea del Sur–, tienen consumos de chocolate per cápita más bajos que los países europeos o que Estados Unidos (Cartay, 1999). De cara al largo plazo, algunos estudios prospectivos (e.g., Statista, 2016; Pipitone, 2015) dan cuenta que para el año 2020 EE.UU. (con 18% del consumo mundial de chocolate), Rusia (11%), Reino Unido (9%), Alemania (7%), Brasil (4%), India (3%), Polonia (3%), Francia (3%), China (3%), y Ucrania (2%) serían los 10 mayores consumidores de chocolate en el mundo. Estos cambios, además del significativo ascenso de los dos primeros para superar a los líderes europeos, subrayan el incremento significativo del consumo en India y China (Pipitone, 2015), reivindicando en la demanda futura el estrecho vínculo indicado al inicio del párrafo.

4. EL CONSUMO DE CHOCOLATE Y DE LOS PRINCIPALES PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO EN VENEZUELA

En el periodo colonial de Venezuela (desde mediados del siglo XVI hasta el inicio de la época de independencia en 1810), las preparaciones que contenían cacao eran básicamente tres: el *cerrero*, el *chorote* y el *chocolate*. El *cerrero* se elaboraba con solo agua y cacao, sin añadir especias, azúcar u otro endulzante. Se consumía principalmente en el campo y a cualquier hora del día, incluso como sustituto del agua. El *chorote*, por su parte, era una bebida más elaborada que se consumía mucho en las ciudades. Se preparaba a partir del cacao molido y tostado, que se ponía a hervir y luego se desgrasaba, añadiendo azúcar moscabada. Se consumía generalmente en el almuerzo y cena, siendo poco apreciado por los foráneos. El chocolate era mucho más elaborado y «señorial», pudiéndose preparar a la española o a la italiana. Se elaboraba con pasta de cacao bien trabajada con una piedra, azúcar, canela, clavos de olor, vainilla, almizcle y esencia de ámbar, agregando también un puñado de harina de habas bien tamizado. A diferencia del chocolate a la europea, una de las características que distinguía al chocolate caraqueño era la adición de un ingrediente autóctono (el maíz), que se utilizaba tostado para espesar el chocolate y hacerlo más rendidor (Gilij, 1955; Lovera, 2000).

Hasta mediados del siglo XIX el cacao se consumía solo en forma de bebida. Se ha comprobado además que en la tradicional dulcería criolla venezolana este producto no hacía parte de ninguna receta confeccionada: ni la almendra de cacao, directamente utilizada, ni las preparaciones con base en chocolate; ni siquiera hay evidencias de preparaciones con café, si bien el cacao era el fruto autóctono más representativo en la economía colonial en el territorio de lo que hoy es Venezuela. De manera que no fue sino hasta bien entrado el siglo XIX que los consumidores tuvieron ocasión de degustar tabletas de chocolate en el país, como resultado de las innovaciones tecnológicas y de la instalación de las primeras fábricas de estos productos en el país²¹ (Lovera, 2000).

Las formas más comunes de consumo de cacao (previa transformación de los granos) en la actualidad son el chocolate, los bombones y productos

con base en el cacao, ya sean combinados con frutos secos, galletas, frutas deshidratadas, cremas, entre otros. Así mismo, son importantes las bebidas achocolatadas elaboradas con polvo de cacao, o bebidas calientes preparadas con chocolate de taza o bolas de cacao elaboradas artesanalmente. A su vez, la manteca y el licor de cacao (pasta de cacao obtenida luego del prensado de los granos) son empleados principalmente como ingredientes en la elaboración de chocolate, para conferirle propiedades sensoriales y físicas. Por otro lado, a partir del cacao se puede obtener un licor (bebida con alcohol, que debe distinguirse del subproducto que lleva el mismo nombre), así como diversas preparaciones culinarias en las que participa el chocolate. Los principales productos derivados del cacao en grano para su consumo final e intermedio en Venezuela son los siguientes:

a) *Chocolate*: en el caso de las confiterías, el chocolate se consume en productos comerciales en diversas presentaciones: a) barras de chocolate, en las que el polvo ²² y/o la manteca de cacao se combinan con leche y otros ingredientes como arroz inflado y tostado, maní (cacahuetes), almendra, avellana, trozos de frutas deshidratadas y sus cortezas, entre otros; también es preciso distinguir entre chocolate industrial o de consumo masivo y chocolate fino; b) bombones de chocolate combinados con frutos secos (principalmente avellana, almendra y maní) o rellenos con *siropes* o emulsiones concentradas azucaradas de frutas, incluso con trozos de estas últimas, o licores y cremas. Tradicionalmente estos productos han sido comercializados en Venezuela desde la década de 1940, principalmente por la marca comercial Savoy, antes empresa de capital venezolano, en la actualidad formando parte de la multinacional Nestlé y denominada Nestlé-Savoy ²³. También destacan los chocolates y bombones artesanales que cada vez corresponden más a marcas locales o regionales, elaborados muchos de ellos por micro y pequeñas empresas, gracias a la promoción de iniciativas privadas y cooperativas que intentan revalorizar productos locales de reconocida calidad como el cacao venezolano; galletas y preparaciones análogas, cubiertas o rellenas de chocolate; c) jaleas o cremas de chocolate combinadas con leche, azúcar y avellana (entre otros), presentadas en pequeños tubos de aluminio como un producto «untable»; d) bebidas achocolatadas, dentro de las cuales se distinguen las preparaciones a base de leche, chocolate y malta, para la preparación de estas bebidas en el hogar. En este último caso destaca el tradicional «Toddy», elaborado actualmente por la empresa Pepsico (un producto creado en la década de 1940 por *La Venezuela Trading* y continuado en la década de 1980 por la empresa Yukery Venezolana de Alimentos (Empresas Polar, 2015); también la Ovomaltina, en presentación en polvo; y, e) el cacao en bola, que se obtiene a partir del tostado de los granos de cacao, al que se le agrega papelón ²⁴, canela o cilantro, clavos de especia o semillas de malagueta. Se mezcla hasta hacer una masa homogénea, con la que se hacen pequeñas bolas que luego se dejan endurecer para guardarlas en recipientes cerrados. Para preparar la bebida (chocolate) se disuelve la bola en suficiente agua,

a la cual se le agrega leche, dejándolo hervir. Algunos le agregan huevos batidos para hacerlo espumoso (León, 2012).

b) *Manteca de cacao*: popularmente se cree que su uso es mayormente cosmético, bajo la forma de preparaciones o ungüentos contra la resequedad de la piel y los labios (para estos últimos, saborizadas o no). De hecho, en Venezuela cerca del 43% de la manteca (y polvo) de cacao –que se obtiene a partir del licor de cacao– se destina a la industria no alimentaria (Instituto Nacional de Nutrición, 2015)²⁵. No obstante, el mayor porcentaje de este subproducto se destina, al igual que ocurre en otros países, a la preparación del chocolate blanco. Adicionalmente, la manteca también se emplea en panadería y repostería, así como para elaborar una pasta o licor de cacao (como las ofertadas por las empresas *Venezuelan International C.A.*, *Cacao San José C.A.*, *Sea & Wind Traders de Venezuela, C.A.*, por mencionar algunas).

c) *Pasta o licor de cacao*: es un subproducto obtenido de la molienda de semillas de cacao tostado, fermentadas o no, a las que se le han extraído los tegumentos, embriones e impurezas. Una variante es el licor de cacao tratado, que es la masa resultante anterior a la que se le pueden añadir agentes alcalinizantes, acidificantes y emulsificantes (SENCAMER, 1998). También se conoce bajo esta denominación a una preparación (producto final) a la que se añade alcohol etílico, agua y azúcar (Chocozona, 2015), que es ofrecida como una bebida de sabor dulce o como un complemento de postres y café (Albiz, 2015), o como una suerte de bebida «digestiva» para ingerir tras las comidas. Una variante de esta última es la *guarapita* de cacao, una bebida alcohólica en la que la pasta de cacao se mezcla con licor o aguardiente, leche descremada y especias (Unicasa, 2015).

d) *Polvo de cacao*: este subproducto se usa para la elaboración de chocolates, bombones y otros productos de confitería. No debe confundirse con el polvo de cacao azucarado, pues este último es un producto final que tiene una doble función: la primera es dar sabor, en tanto que la segunda es la de servir como cobertura para productos de confitería y postres congelados. También, como ya se ha indicado, es ingrediente principal en la industria de bebidas, empleado en la preparación de batidos de chocolate.

Al mismo tiempo, junto con los productos industriales y artesanales –de reciente data o de larga tradición–, en años recientes destacan iniciativas llevadas a cabo por cocineros, gastrónomos, investigadores y chocolateros del país utilizando cacao venezolano. Su actividad profesional se ha orientado al estudio y difusión de diversas técnicas de preparación y recetas culinarias, con el fin último de incentivar el uso del cacao en la cocina venezolana; y, con ello, la innovación en recetas y preparaciones. Destacan dentro de estas, por su trascendencia incluso fuera de país, iniciativas como la desarrollada por la chocolatier María Fernanda di Giacobbe (ganadora del *Basque Culinary World Prize*, edición 2016)²⁶. Es –además– un ejemplo de las desarrolladas en el país en el marco del movimiento o tendencia mundial denominada *bean-to-*

bar, extendida aún más allá por empresas como la Casa Franceschi, con su «del grano a la barra» (Quintero, 2016).

Desde el punto de vista nutricional, el cacao y sus principales productos derivados corresponden al grupo de alimentos de los «estimulantes». La estructura de las estadísticas contenidas en las Hojas de Balance de Alimentos de la FAO incluye dentro de este grupo de alimentos (además de chocolates y otros, ya mencionados), al café tostado, al té y la yerba mate. No obstante, en las variaciones que se registran entre un año y otro, en la estructura de la disponibilidad total para consumo humano (DCH) de los estimulantes (medida en gramos/persona/día), el café (con aproximadamente 69% de la DCH del año 2013) es históricamente el rubro que predomina dentro de los estimulantes en Venezuela. Le sigue en importancia el chocolate y otros productos de cacao (con el 31% restante ese año). Por su parte, la fila de té y yerba mate registra un consumo marginal en Venezuela; más aún en el año 2013, cuando según las estadísticas oficiales fue nulo (INN, 2015); en 2014 representó apenas 1,42% del consumo total de estimulantes.

Los primeros datos de consumo de chocolate y otros productos industriales con base en cacao que se reportan en estadísticas oficiales de Venezuela corresponden al año 1949, cuando de acuerdo con las cifras del Instituto Nacional de Nutrición (recogidas y homogeneizadas por Calvani, 2003), el consumo del habitante promedio de Venezuela era de 0,30 kilogramos/persona/año. Al finalizar la década de 1950, este consumo se había más que triplicado, al pasar a 1,0 kg/p/año en 1959, cifra que se mantuvo más o menos invariable hasta 1967. Este crecimiento puede explicarse fundamentalmente a partir de dos procesos ocurridos entonces: el primero es la industrialización correspondiente a la denominada etapa de "despegue" y la creación de las industrias estratégicas básicas -que también involucró a la agroindustria-, más tarde reemplazado por el Modelo de sustitución de importaciones" o de "industrialización hacia adentro"; el segundo se relaciona con los cambios en los gustos de la población venezolana, a su vez explicados -además de la disponibilidad de productos industriales a partir del cacao, tanto nacionales (e.g., Industrias Savoy creada en 1949 y luego Nucita Venezolana C.A., en 1960) como importados-, por el aumento del ingreso per cápita y el incremento en el poder de compra internacional (este último gracias a la consolidación de la actividad petrolera exportadora).

Como se puede apreciar en el Gráfico N° 2, en 1968 se registró una significativa reducción del consumo (a 0,5 kg/p/año), para crecer nuevamente en 1969 (a 0,8 kg/p/año). A partir de la década de 1970 y hasta inicios de la de 1980, la tendencia en el consumo es decreciente, alcanzando los niveles más bajos en 1985 y 1986. Paradójicamente, en estos años (hasta finalizar la década de 1970), el ingreso per cápita seguía creciendo. No obstante, la contracción obedeció fundamentalmente al aumento de las exportaciones (tanto de cacao en grano como de chocolate y derivados), así como un patrón caracterizado por el bajo consumo de tales productos. Desde entonces y, salvo algunas excepciones, la tendencia ha sido crecer sostenidamente, para ubicarse en los últimos cinco años

recientes entre 1,0 y 1,3 kg/p/año, si bien estos niveles son bajos con respecto a las medias en los principales consumidores del mundo (Epígrafe 3). Este comportamiento se explica en gran medida porque desde los inicios de la década de 1980 la producción doméstica de cacao en grano comienza a reputar -si bien se mantiene en niveles bajos, similares a los que había a inicios de la década de 1960-, al tiempo que las exportaciones tanto de cacao en grano como de chocolate y otros productos) tiende a decrecer en dicho período ; es decir, el mayor porcentaje se destina al consumo interno. Esto coincide con el auge que toma el procesamiento artesanal del cacao dentro del país a mediados de la década de 1980 (Quintero, 2016), acentuándose en los años recientes. El otro aspecto que se destaca en dicho Gráfico es la volatilidad en el consumo entre un año y otro, misma tendencia que ocurre con las exportaciones en este último subperíodo.

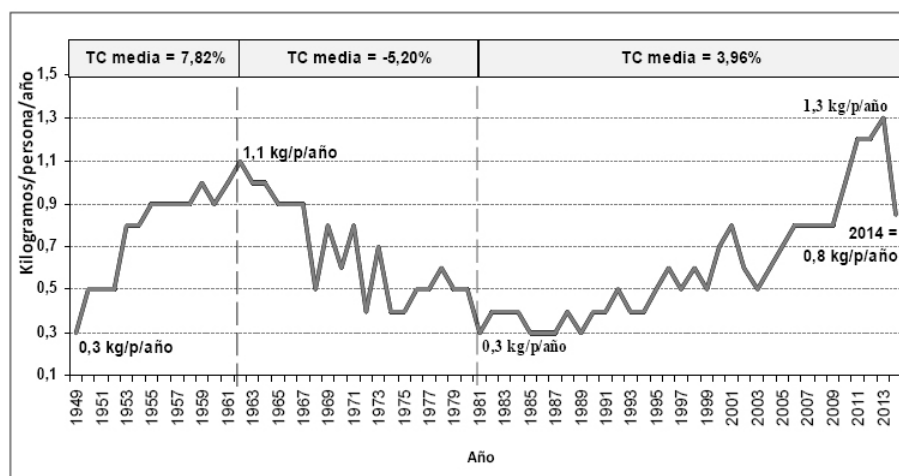


Gráfico 2

Venezuela: consumo per cápita de chocolate y otros productos de cacao, 1949-2014 (en kilogramos/persona/año)

Fuente: elaboración propia, con base en Calvani (2003); INN (varios años); INN-FP (varios años); INN-ULA (varios años)

En síntesis, en el Gráfico N° 2 se evidencian tres tendencias de largo plazo en el caso del consumo de productos industriales elaborados a partir del cacao en Venezuela: una creciente, durante el período 1949-1962, con una elevada tasa media de crecimiento interanual del 7,82%; otra decreciente, entre 1962 y 1981, a un ritmo promedio interanual de -5,20% (asociada básicamente con la disminución de la superficie cultivada y los bajos rendimientos del cultivo registradas durante el mismo); y otro nuevo período de crecimiento, entre 1981 y 2014, al 3,66% como promedio interanual.

Las cifras más recientes de las que se dispone al concluir este estudio (INN, 2015, 2016) dan cuenta de una disponibilidad total de 37.361 toneladas de chocolate y otros productos en 2013 (es decir, los que resultan de la transformación agroindustrial del insumo cacao almendra primero, y luego del licor de cacao), de los cuales se destinaron al consumo doméstico 32.622 toneladas. Así, con una población estimada para este año de 29.786.263 habitantes, el consumo aparente de chocolate en Venezuela fue de 1,3 kilogramos/persona/año aquel año³². Esto implica

que, dado que apenas se exportaron en Venezuela –según las estadísticas oficiales del INE– 7 toneladas de chocolate y sus preparaciones, casi la totalidad de los productos industriales de consumo final con base en cacao (los de mayor valor agregado) se destinaron al consumo interno. Si a esto se agrega que en este año se importaron en términos netos 4.740 toneladas de chocolate y otros productos, el país con una de las materias primas de mayor calidad en el mundo consume menos de 1/8 de cacao y derivados de procedencia importada³³. Tal conducta –no obstante que las causas se originaron principalmente en los controles y sus consecuencias económicas, como ya se ha indicado–, se ha traducido en la práctica en el posicionamiento de los productos nacionales dentro de las preferencias de los consumidores venezolanos.

Pese a lo descrito en los párrafos anteriores, Venezuela no figura entre los consumidores más importantes de cacao del mundo³⁴. De hecho, la última cifra disponible al nivel mundial (FAO, 2015) da cuenta que el país apenas se asomaba en el *ranking* de los principales consumidores, ocupando entonces el 25º lugar en 2011³⁵. Huelga decir que, a pesar de las bondades nutricionales –que se han mencionado a lo largo del estudio–, en el caso venezolano pocos aspectos positivos pueden destacarse cuando el análisis del consumo se realiza desde la perspectiva per cápita³⁶.

5. PRODUCCIÓN SOSTENIBLE Y CONSUMO RESPONSABLE DEL CACAO: UNA ALTERNATIVA PARA PAÍSES PRODUCTORES DE CACAOS FINOS O DE AROMA COMO VENEZUELA

El cacao es fundamentalmente un cultivo de pequeños agricultores (Franzen & Borgerhoff, 2007). Más de 6 millones de productores de cacao en el mundo sostienen económicamente a sus familias mediante el cultivo y la cosecha del cacao en grano. Cerca del 70% de las unidades productivas del cacao se encuentran localizadas en Costa de Marfil y Ghana (Swisscontact, 2012).

En la actualidad, la producción de cacao se caracteriza generalmente por sistemas de producción ineficientes con acceso limitado o inexistente a material de siembra mejorado, a los insumos y los servicios en general, carencias tecnológicas y de conocimientos acerca de las mejores prácticas agronómicas, así como la escasa organización de los productores y poca información sobre el mercado. Esto puede conducir a limitadas oportunidades de comercialización de este rubro y por ende reducir los ingresos de los productores. Por otro lado, más allá de los retos de orden económico y social, los agricultores también padecen los efectos del cambio climático y deben también enfrentarse a otros factores desfavorables como el envejecimiento de las plantaciones, la pérdida de fertilidad del suelo y el ataque de plagas y enfermedades que afectan sus cosechas. Al mismo tiempo, la falta de transparencia en el mercado del cacao, el acceso restringido a los recursos financieros, las barreras

comerciales (estructura de mercado) y la infraestructura deficiente, crean condiciones inapropiadas para el transporte de mercancías. También es importante que los productores tengan conocimiento de las características de la demanda por parte de la agroindustria y los consumidores finales, para así adecuar su oferta en función de estas exigencias.

Así mismo, producir un monocultivo representa incurrir en riesgos, más aún si tiene como destino el mercado internacional, por cuanto su precio está determinado por factores externos y además es muy volátil, llegando incluso en ocasiones a estar por debajo de los costos de producción. Esta situación se agrava debido a las condiciones de pobreza en las que se encuentran generalmente los pequeños productores, quienes muchas veces deben vender el producto a precios muy bajos, porque requieren dinero para cubrir al menos sus necesidades básicas. Adicionalmente, no disponen de una infraestructura de almacenamiento que les permita postergar su venta hasta tanto mejoren las condiciones de mercado, sin que el producto pierda peso y mermen sus atributos de calidad.

Al abordar la sostenibilidad y la calidad del cacao –tanto al nivel mundial como nacional o regional– es preciso considerar la cadena agroalimentaria de este rubro desde la producción primaria hasta el consumo final; es decir, debe prevalecer una visión sistémica. Si se logran estos objetivos al nivel del productor primario, pero no se tienen posteriormente las estrategias adecuadas al nivel del eslabón o fase de transformación o del consumidor final, no se puede hablar de subproductos y productos finales sostenibles. En otras palabras, las estrategias referidas a la calidad, la competitividad y la sostenibilidad deben plantearse a lo largo de la cadena de valor del cacao, con la participación coordinada de sus actores en función de tales objetivos, sobre la base de un andamiaje institucional que apoye y realice un adecuado seguimiento a este tipo de iniciativas y a sus resultados. Al aumentar la calidad y la productividad en todos los niveles de la cadena del cacao, mediante prácticas sostenibles y de acuerdo con las exigencias del mercado, mejora la competitividad de los productores en el ámbito global y local.

En cuanto a la sostenibilidad de la producción, en la Declaración de Abidjan sobre el Cacao efectuada en 2012 se planteó fundamentalmente fomentar el cultivo sostenible del cacao, de acuerdo con los requisitos demandados por la agroindustria del cacao y del chocolate (ICCO, 2012a). Esto sería viable con el uso de mejores materiales de siembra e insumos, tecnologías innovadoras con prácticas de producción más amigables con el medio ambiente, manejo integrado de plagas y enfermedades o control biológico, en concordancia con las normas internacionales. Así mismo, es fundamental la organización de los productores de cacao, apoyada en programas de capacitación y formación. Deben incluirse las buenas prácticas agrícolas, así como la eliminación de plaguicidas no autorizados, teniendo a su vez los objetivos de conservación de la biodiversidad y los ecosistemas existentes en vinculación con el cacao,

sin dejar a un lado el acceso crediticio y los servicios de extensión que conduzcan al logro de estos objetivos (ICCO, 2012b). Estos aspectos están en consonancia con la hipótesis de Vera-Montenegro et al. (2014), en términos de que la calidad final del grano de cacao depende –más que de la tecnología seleccionada– del rendimiento individual del productor y de las condiciones ambientales. Además, tal y como subrayan Franzen & Borgerhoff (2007), el cultivo del cacao –en este caso, los orgánicos, producidos bajo sombra como los venezolanos– tiene el potencial de proveer mejoras a la biodiversidad.

De otro lado, las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) promovidas por la FAO serían –en el caso concreto del cacao– el conjunto de principios básicos y recomendaciones que se aplican a la siembra, producción, cosecha, manejo postcosecha (clasificación, fermentación, secado y tostado del grano), procesamiento y comercialización de esta materia prima y sus derivados, con la finalidad de obtener productos de calidad e inocuos, favoreciendo con ello la salud de los consumidores. Adicionalmente, su adopción permitirá mejorar las condiciones laborales, preservar la protección del medio ambiente al racionalizar el uso de los recursos naturales y reducir o eliminar la utilización de los agroquímicos. Por tanto, la adopción de las BPA en el cacao ha de traducirse por consiguiente en mejoras de la calidad de vida de la población, tanto en el medio rural como urbano.

Un nuevo sistema con estas características representa sin duda un reto para los pequeños productores de cacao, en particular los venezolanos. Pero al mismo tiempo constituye un elemento clave para su competitividad, pues conduciría a una mayor diferenciación de los productos: el cumplimiento de las BPA –en principio– podría traducirse en mejoras en el acceso a los mercados internacionales, que son cada vez más exigentes en términos de criterios ambientales y de calidad de los productos. Pero, a su vez, las mismas permiten promover el comercio justo y obtener un mejor precio por los productos, en comparación con un bien genérico o no diferenciado. Por su parte, los productos básicos agrícolas adquieren valor en materia ambiental, a partir de métodos de producción que satisfacen las necesidades de los consumidores que muestran preocupación por la preservación del medio ambiente.

Desde luego que las BPA no pueden ser vistas como la panacea frente a los retos del mercado globalizado. Debe tenerse presente que alcanzar un mejor posicionamiento de los productos tanto en los mercados locales como foráneos depende fundamentalmente de su demanda y otros factores externos, así como de las capacidades concretas de los productores y de las potencialidades que puedan desarrollarse (Rodríguez, 2010).

De otro lado, implementar BPA –en el caso de los pequeños productores de cacao–, implica necesariamente considerar una serie de incentivos en el marco de una estrategia integral que comprenda fundamentalmente un manejo eficiente del cultivo y de las condiciones laborales de los trabajadores; pero implica, además, innovación tecnológica, de productos y de servicios ³⁷ ; todo ello, aunado al mejoramiento de la comercialización, entre otros. Por tanto, es

importante resaltar que para la puesta en marcha de las denominadas BPA en el caso del cacao no solo requiere mejorar la infraestructura de apoyo para la producción y comercialización de este rubro. Además, el rol del Estado debe centrarse simultáneamente en: i) promover las BPA; ii) impulsar la capacitación de los actores involucrados en cuanto a los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes necesarias; iii) impulsar las alianzas productivas-estratégicas, tanto del sector público como del privado orientadas a alcanzar el desarrollo rural integral; y, iv) crear los incentivos necesarios para avanzar progresivamente en el desarrollo de normas técnicas y programas integrados, sin dejar a un lado el reconocimiento de las particularidades de la agricultura familiar o la realidad de los pequeños productores.

También es necesario fomentar la concientización de los actores que conforman esta cadena de valor, sobre la importancia de construir una economía del cacao sostenible. Los consumidores en los países desarrollados cada vez más tienen una mayor conciencia de las condiciones ambientales y laborales en las que se produce el cacao y sus derivados y, por tanto, están dispuestos a pagar un precio más alto por aquellos productos elaborados que cuentan con certificaciones de calidad, de prácticas sostenibles y de comercio justo.

De igual manera y en sintonía con estos planteamientos, los signatarios de la Declaración de Abidjan sobre cacao propusieron formular y ejecutar una serie de estrategias de consumo cónsonas con las tendencias y expectativas cambiantes de los consumidores al nivel global y local. Estas contemplan tanto la divulgación de información sobre los atributos de los distintos tipos de cacao y sus derivados (sobre todo del cacao fino o de aroma, por sus cualidades particulares), como la promoción del consumo de cacao y sus derivados tanto en los mercados tradicionales como emergentes, con estrategias innovadoras –incluso en los países productores, donde el consumo de este renglón alimentario suele ser más bien bajo–. En materia de gestión estratégica, los gobiernos y organismos en general relacionados con el cacao deben fomentar la elaboración y la ejecución de planes de desarrollo del cacao tanto en los países productores como consumidores, con base en un enfoque participativo, inclusivo y transparente, en el que puedan participar los actores que constituyen la cadena del cacao (ICCO, 2012a, 2012b).

En definitiva, las acciones por parte de los gobiernos de países tanto productores como importadores de cacao, así como de las instituciones vinculadas con este rubro, para poder competir con mayor éxito en un mundo globalizado deberán centrarse principalmente en los siguientes aspectos (ICCO, 2014a): a) elaborar un plan nacional del cacao, con una visión de mediano y largo plazo, que comprenda la visión y estrategias con la participación de los actores implicados en la cadena del cacao, con base en alianzas entre el sector público y privado, sin obviar la perspectiva internacional, para lograr una economía mundial sostenible del cacao, considerando además el rol de las instituciones encargadas de la coordinación y seguimiento de las iniciativas cacaoteras; b) proporcionar y apoyar la provisión de servicios de infraestructura y de extensión

a los cacaocultores, incluyendo el suministro de material de siembra mejorado, los insumos, el manejo integrado o control biológico de plagas y enfermedades, la conservación de los suelos, el mejoramiento de la calidad y la seguridad alimentaria, la necesidad de promover la organización de los productores y de las acciones tendientes al mejoramiento de los ingresos, lograr una mayor eficiencia en las instalaciones portuarias, proporcionar un sistema de salud y seguridad social de calidad en general a los actores que forman parte de la cadena del cacao, especialmente a los productores primarios quienes son los más vulnerables; c) crear o fortalecer, a lo largo de toda la cadena, las instituciones y los mecanismos relacionados con la comercialización, la calidad del cacao y su certificación; d) garantizar los sistemas adecuados y la seguridad jurídica de la tenencia de la tierra; e) mejorar el acceso a la educación y la capacitación de los trabajadores de las zonas cacaoteras, incluyendo cursos de administración de empresas y manejo gerencial; f) procurar condiciones laborales decentes para los trabajadores del sector cacaotero, de acuerdo con los principios aceptados internacionalmente y las normas aplicables de la Organización Internacional del Trabajo (OIT); g) fomentar el consumo de cacao en grano y derivados en los países de origen; h) promover una cadena de valor de cacao más eficaz y sostenible desde el punto de vista económico, social y ambiental; i) mejorar la trazabilidad en la cadena de valor del cacao; j) establecer las necesidades de cacao como materia prima de la industria manufacturera y artesanal de subproductos y del chocolate, así como los requisitos para la seguridad alimentaria; k) mejorar la transparencia y los mecanismos de funcionamiento de los mercados físicos y financieros de cacao, mediante normas y legislaciones; y, l) proporcionar ayudas y cooperación internacional al desarrollo, de manera suficiente para aliviar la pobreza sobre todo de los pequeños productores, mejorando sus niveles de ingreso y seguridad social, en concordancia con los objetivos de desarrollo propuestos en los acuerdos internacionales y las Metas del Milenio.

6. REFLEXIONES FINALES Y CONCLUSIONES

Al nivel mundial los principales consumidores de cacao y sus derivados son los países europeos (en orden descendente, Alemania, Suiza, Reino Unido, Noruega y Austria, aunque otros como Estonia, Portugal y Brasil crecen de manera significativa, en particular durante el período 2006-2011). Con la excepción de Brasil, en general los principales productores no son los grandes consumidores. El otro rasgo relevante es el incremento de la molienda de cacao en origen, en correspondencia con el auge de las cadenas globales de valor, potenciando así la expansión de esta actividad económica, sobre todo en Asia y África occidental.

En el caso de Venezuela se evidenciaron tres tendencias de largo plazo entre 1960 y 2014 en el consumo de productos industriales elaborados con base en cacao: una creciente, durante el período 1949- 1962, al crecer a un promedio interanual del 7,82% (asociada con la etapa de despegue industrial de la nación y el inicio de la sustitución de importaciones);

otra decreciente para 1962-1981, con un ritmo promedio interanual del -5,20% (asociada básicamente con la disminución de la superficie cultivada y los bajos rendimientos del cultivo registradas durante el mismo); y nuevamente una creciente, entre 1981 y 2014, a un ritmo del 3,96% interanual (fundamentalmente debida al descenso de las exportaciones y al auge de la producción artesanal en el país). No obstante esta tendencia reciente, Venezuela sigue exhibiendo un bajo consumo y está lejos de figurar entre los consumidores más importantes de cacao del mundo. Además, la situación socioeconómica actual poco contribuye para que los venezolanos puedan incrementar el consumo del rubro y sus derivados.

Adicionalmente, las políticas adoptadas a partir de 1999 se tradujeron en una merma significativa de las exportaciones, con importantes efectos negativos sobre la superficie sembrada y los rendimientos en las explotaciones dedicadas al rubro. No obstante, lo que en principio fue una debilidad de la cadena de valor cacaotera, propició que pequeños procesadores artesanales incursionaran en los eslabones finales, con productos finos derivados del cacao (i.e., con mayor valor agregado y con atributos diferenciados), cuyo destino principal ha sido desde entonces -principalmente- el mercado nacional. Esta práctica se ha traducido en algunos cambios de actitud en el venezolano, que ha pasado a ser un consumidor más informado e interesado por los cacaos -y sus derivados- de calidad. Con ello se ha incrementado la demanda local de grano de calidad y de subproductos como polvo, licor y manteca de cacao, lo que constituye un importante círculo virtuoso que puede ser escalado y aprovechado para consolidar dicha cadena, además de realizarlo de una manera sostenible.

Dado que el cacao fino o de aroma representa apenas 1/20 parte de la oferta mundial de cacao y que Venezuela es considerada una nación con larga tradición en este tipo de producto un mercado caracterizado por ser muy diferenciado y en constante crecimiento con respecto al del cacao y los derivados de consumo masivo, se trata sin duda alguna de una oportunidad a ser aprovechada. Ello implica, tanto para el país como para el resto de las naciones productoras de tales variedades, que sus gobiernos y entidades responsables deben elaborar y ejecutar planes de desarrollo -desde la perspectiva sistémica y del desarrollo territorial- en los que puedan participar todos los actores e instituciones de apoyo que integran la cadena de valor del cacao. Dentro de estos planes, en concordancia con las recomendaciones de la ICCO y las Metas del Milenio (en particular, los objetivos 1, 8 y 12), las Buenas Prácticas Agrícolas desde la siembra hasta la comercialización del cacao -especialmente el manejo postcosecha, aunadas a las condiciones edafoclimáticas de las regiones productoras y al material genético-, serán los elementos clave para alcanzar granos, productos y subproductos de calidad. De esta forma, a partir de los recursos territoriales (naturales, humanos, tecnológicos, económicos), las políticas públicas podrían convertirse en la práctica en el elemento dinamizador e impulsor de la actividad cacaotera como motor para el desarrollo territorial. Además, la adopción de un consumo responsable

tendría otras externalidades positivas como el aumento de la diversidad biológica, la diversificación económica y el incremento de ingresos en divisas, particularmente importantes en la delicada situación actual de Venezuela.

Referencias

- Abreu, E. (2005). *Pioneros del primer siglo 1864- 1929. La industria de alimentos en Venezuela*. Caracas: Fundación Polar.
- Abreu, E., Martínez, Z., Maio, M. C. & Quintero, M. L. (2000). *Inicios de modernidad. Marcas de fábrica y comercio en el sector alimentación en Venezuela, 1877-1929*. Caracas: Fundación Polar.
- Afoakwa, E. O. (2016). World cocoa production, processing and chocolate consumption pattern. In *Chocolate Science and Technology* (pp. 17-48). Chichester, UK: John Wiley & Sons, Ltd. DOI: 10.1002/9781118913758.ch2
- Aklimawati, L. & Wahyudi, T. (2013). Effect of price determinants on world cocoa prices for over the last three decades: Error Correction Model (ECM) approach. *Coffee and Cocoa Research Journal*, 29(3), 240-256. Retrieved from <https://doaj.org/article/66d112224d5b466c9b8a0d8895ab5c7c>
- Albiz. (2015). *Licor de cacao*. Recuperado de <http://www.ve.all.biz>
- Ali, F., Ismail, A. & Kersten, S. (2014). Molecular mechanisms underlying the potential antiobesity-related diseases effect of cocoa polyphenols. *Mol Nutr Food Res*, 58 (1), 33-48. DOI: 10.1002/mnfr.201300277
- Asociación Venezolana de Exportadores, AVEX. (2015, 18 de junio). *Exportaciones se contrajeron 36% al mes*. Recuperado de <http://www.avex.com.ve/index.php/blog/98-exportaciones-se-contrajeron-36-al-mes>
- Banco Central de Venezuela, BCV. (2011). *IV Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares. Hábitos alimenticios del venezolano: principales resultados*. Caracas: BCV.
- Balboa-Castillo, T., López-García, E., León-Muñoz, L. M., Pérez-Tasigchana, R. F., Banegas, J. R., Rodríguez-Artalejo, F & Guallar-Castillón, P. (2015). Chocolate and health-related quality of life: A prospective study. *PLoS ONE*, 10(4), e0123161. DOI: 10.1371/journal.pone.0123161
- Blyde, J. S. (Coord.) (2014). *Fábricas sincronizadas América Latina y el Caribe en la era de las cadenas globales de valor*. Washington: Banco Interamericano de Desarrollo (Informe Especial sobre Integración y Comercio).
- Bruinsma, K. & Taren, D. L. (1999). Chocolate: Food or Drug? *Journal of the American Dietetic Association*, 99(10), 1249-1256.
- Calanche Morales, J. (2009). Influencias culturales en el régimen alimentario del venezolano. *Anales Venezolanos de Nutrición*, 22(1), 32-40.
- Calvani, F. (2003). *51 años de trayectoria energética y nutricional en Venezuela*. Caracas: Fundación Polar.
- CAOBISCO. (2013). *CAOBISCO Statistical Bulletin*. Bruselas: CAOBISCO.
- Cartay, R. (1992). *Historia de la alimentación del Nuevo Mundo*. Caracas: Fundación Polar, 2ª edición.

- Cartay, R. (1999). *Una aproximación al mercado mundial del cacao fino o de aroma*. Proyecto CONICIT No. 96001539, Agenda Cacao. Informe No. 3. Universidad de los Andes. Centro de Investigaciones Agroalimentarias (CIAAL-FACES-ULA). Mérida, Venezuela: mimeografiado.
- Chavas, J. P., Chambers, R. G. & Pope, R. D. (2010). Production economics and farm management: a century of contributions. *American Journal of Agricultural Economics*, (92), 356-375. <http://dx.doi.org/10.1093/ajae/aq004>
- Chocozona. (2015). *Licor de cacao artesanal, para hacer en casa*. Recuperado de: <http://www.chocozona.com>
- CMAJ. (2007). A clinical trial gone awry: The Chocolate Happiness Undergoing More Pleasantness (CHUMP) study. *CMAJ*, 177(12), 1539-1541.
- Comisión Económica para América Latina, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación e Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, CEPAL-FAO-IICA. (2011). *Volatilidad de precios en los mercados agrícolas (2000-2010): implicaciones para América Latina y opciones de política*. Santiago de Chile: CEPALFAO- IICA. Recuperado de <http://www.rlc.fao.org/es/politicas/pdf/boletines/bol01.pdf>
- Comisión Económica para América Latina, CEPAL. (2012). *La crisis financiera internacional y sus repercusiones en América Latina y el Caribe*. Santiago de Chile: CEPAL.
- Crown, P. L., Gu, J., Hurst, W. J., Ward, T. J., Bravenec, A. D... & Woodsonh, K. (2015). Ritual drinks in the pre-Hispanic US Southwest and Mexican Northwest. *Proc Natl Acad Sci*, 112(37), 11436-11442.
- Diaz-Bonilla, E., Orden, D. & Kwieciski, A. (2014). Enabling environment for agricultural growth and competitiveness: Evaluation, indicators and indices. *OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers*, 67, OECD Publishing. Recuperado de <http://dx.doi.org/10.1787/5jz48305h4vd-en>
- Doutre, C. (2015). Clase magistral de chocolatería: el chocolate fino, moda y mercadeo. En *Venezuela Gastronómica*. Capítulo 3. Mérida, Venezuela, del 6 al 10 de julio.
- Economic Research Service-Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional, ERS-USAID. (2009). *Situación actual y perspectivas del mercado de cacao en grano colombiano*. Recuperado de <http://www.midas.org.co>
- El Mundo. (15/05/2009). *La economía europea sufre una caída récord en el primer trimestre*. Recuperado de <http://www.elmundo.es/mundodinero/2009/05/15/economia/1242379357.html>
- Empresas Polar. (2015). *Alimentos Polar. Toddy*. Recuperado de <http://empresas-polar.com/negocios-y-marcas/alimentos-polar/toddy>
- Entrevista al Presidente de la Cámara Venezolana del Cacao, Alejandro Prospero. (2015, 27 de septiembre). *Entre Noticias, Venezuela*. Recuperado de <http://www.capecve.org>
- EUROSTAT. (2017). *Main GDP aggregates per capita. General and regional statistics*. Bruselas: UE. Recuperado de <http://ec.europa.eu/eurostat/data/database>

- Franzen, M. & Borgerhoff Mulder, M. (2007). Ecological, economic and social perspectives on cocoa production worldwide. *Biodivers Conserv*, 16, 3835-3849. DOI: 10.1007/s10531-007-9183-5
- Farhat, G., Drummond, S., Fyfe, L. & Al-Dujaili, E. A. S. (2013). Dark chocolate: An obesity paradox or a culprit for weight gain? *Phytotherapy Research*, 28(6), 791-797. DOI: 10.1002/ptr.5062
- Ghosh, J., Heintz, J. & Pollin, R. (2012). Speculation on commodities futures markets and destabilization of global food prices: Exploring the connections. *International Journal of Health Sciences*, 42(3), 465-83.
- Giannandrea, F. (2009). Correlation analysis of cocoa consumption data with worldwide incidence rates of testicular cancer and hypospadias. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 6(2), 568-578.
- Gilij, F. S. (1955). *Ensayo de historia americana: estado presente de la tierra firme*. Bogotá: Academia de la Historia.
- Golomb, B., Koperski, S. & White, H. (2012). Association between more frequent chocolate consumption and lower body mass index. *Arch Intern Med*, 172, 519-521. DOI: 10.1001/archinternmed.2011.2100
- González Jiménez, E. (2008). Caso 3: Cacao Chuao Venezuela. En Riveros, H., Vandecandelaere, E. & Tartanac, F. (Eds.), *Calidad de los alimentos vinculada al origen y las tradiciones en América Latina: estudios de casos* (pp. 55-78). San José, Costa Rica: FAO-IICA.
- González-Juaristi, M., González-Torres, L., Bravo, L., Vaquero, M. P., Bastida, S., & Sánchez-Muniz, F. J. (2011). Revisión efectos beneficiosos del chocolate en la salud cardiovascular. *Nutrición Hospitalaria*, 26(2), 289-292.
- Greenberg, J. A. & Buijsse, B. (2013). Habitual chocolate consumption may increase body weight in a dose-response manner. *PLoS ONE*, 8(8): e70271. DOI: 10.1371/journal.pone.0070271
- Guzmán Duque, A. P., Gutiérrez Rojas, C. D. & Oliveros Contreras, D. (2014). *Análisis mundial de la cadena de valor del cacao*. Recuperado de http://www.udi.edu.co/congreso/historial/congreso_2016/ponencias/Negocios_Internacionales/Manuscrito_Analisis_mundial_de_la_cadena_devalor_del_cacao.pdf
- International Cocoa Organization, ICCO. (2006). *ICCO Informe Anual 2005/2006*. Londres: ICCO. Recuperado de https://www.icco.org/about-us/international-cocoaagreements/cat_view/1-annual-report/25-icco-annual-report-in-spanish.html
- International Cocoa Organization, ICCO. (2008). *Annual forecasts of production and consumption and estimates of production levels to achieve equilibrium in the world cocoa market*. Londres: ICCO. Recuperado de <http://www.icco.org>
- International Cocoa Organization, ICCO. (2010a). *Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, XXXVI, (3), cocoa year 2009/2010*. Londres: ICCO. Recuperado de <http://www.icco.org>
- International Cocoa Organization, ICCO. (2010b). *The world cocoa economy: Past and present*. Londres: ICCO. Recuperado de <http://www.icco.org>
- International Cocoa Organization, ICCO. (2011). *Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, XXXVII, (2), Cocoa year 2010/2011*. Londres: ICCO. Recuperado de <http://www.icco.org>

- International Cocoa Organization, ICCO. (2012a). *Abidjan Cocoa Declaration*. Londres: ICCO. Recuperado de <http://www.icco.org>
- International Cocoa Organization, ICCO. (2012b). *ICCO Annual Report 2011/2012*. Recuperado de <https://www.icco.org/aboutus/icco-annual-report.html>
- International Cocoa Organization, ICCO. (2013). *Annual Reports 2011/2012*. Recuperado de <http://www.icco.org/XLI>
- International Cocoa Organization, ICCO. (2014a). *Annual Reports 2012/2013*. Recuperado de <http://www.icco.org>
- International Cocoa Organization, ICCO. (2014b). *November 2014 Quarterly bulletin of cocoa statistics*. Recuperado de <http://www.icco.org>
- International Cocoa Organization, ICCO. (2015). *Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, XLI, (2), cocoa year 2014/15*. Recuperado de <http://www.icco.org>
- International Cocoa Organization, ICCO. (2016). *Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, XLII, (2), cocoa year 2015/16*. Recuperado de <http://www.icco.org/about-us/icco-news/317-may-2016-quarterly-bulletin-of-cocoastatistics.html>
- International Cocoa Organization, ICCO. (2017). *Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, August 2017*. Recuperado de <https://www.icco.org/about-us/icco-news/378-quarterly-bulletin-of-cocoa-statistics-august-2017.html>
- International Monetary Fund, IMF. (2009). *Annual report 2009. Fighting the global crisis*. Washington: IMF.
- Instituto Nacional de Nutrición, INN. (Varios años). *Hojas de Balance de Alimentos (2004-2010)*. Caracas: INN. Recuperado de <http://www.inn.gob.ve>
- Instituto Nacional de Nutrición, INN. (1999). *Tabla de composición de alimentos para uso práctico. Revisión 1999*. Caracas: Ministerio de Sanidad y Asistencia Social, INN-Dirección Técnica, División de Investigaciones en Alimentos. Serie Cuadernos Azules, N° 54.
- Instituto Nacional de Nutrición, INN. (2015). *Hoja de Balance de Alimentos 2010-2013*. Caracas: Ministerio del Poder Popular para la Alimentación, INN.
- Instituto Nacional de Nutrición, INN. (2016). *Hoja de Balance de Alimentos. Venezuela, 2014*. Caracas: Ministerio del Poder Popular para la Alimentación, INN.
- Instituto Nacional de Nutrición-Fundación Polar, INN-FP. (Varios años). *Hojas de Balance de Alimentos (1970-1988)*. Caracas: INN-Fundación Polar.
- Instituto Nacional de Nutrición-Universidad de Los Andes, INN-ULA (varios años). *Hojas de Balance de Alimentos (1989-2002)*. Mérida (Venezuela): INN-ULA.
- Kakao. (2016). *María Fernanda Di Giacobbe: finalista en el Basque Culinary World Prize*. Recuperado de <http://kakaovenueza.com/mariafernanda-di-giacobbe-finalista-en-el-basqueculinary-world-prize/>
- Koli, R., Köhler, K., Tonteri, E., Peltonen, J., Tikkanen, H. & Fogelholm, M. (2015). Dark chocolate and reduced snack consumption in mildly hypertensive adults: An intervention study. *Nutrition Journal*, (14), 84. DOI: 10.1186/s12937-015-0075-3

- Kose, M. A., Loungani, P. & Terrones, M. E. (2009). Tracking the global recovery. *Finance & Development*, (June), 25-28.
- Larsson, S., Virtamo, J. & Wolk, A. (2012). Chocolate consumption and risk of stroke. A prospective cohort of men and metaanalysis. *Neurology*, (79), 1223-1229.
- León, J. D. (2012). *Geografía gastronómica de Venezuela*. Caracas: Ediciones Universitarias Venezolanas.
- Lera Marqués, L., Olivares Cortés, S., Leyton Dinamarca, B. & Bustos Zapata, N. (2006). Patrones alimentarios y su relación con sobrepeso y obesidad en niñas chilenas de nivel socioeconómico medio alto. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, 56(2), 165-170.
- Loffredo, L., Perri, L., Catasca, E., Pignatelli, P., Brancorsini, M., Nocella, C. et al. (2014). Dark chocolate acutely improves walking autonomy in patients with peripheral artery disease. *Journal of the American Heart Association*, 3(4), 1-9. e001072. DOI: 10.1161/JAHA.114.001072
- Lovera, R. (2000). *El cacao en Venezuela*. Caracas: Chocolates El Rey.
- Martínez Gómez, V. & García Álvarez-Coque, J. M. (2009). El problema de la inestabilidad de los precios de los alimentos: importancia y soluciones. *Boletín Económico del ICE*, 3001, 23-32.
- Martínez-Álvarez, J. R., Gómez-Candela, C. & Villarino-Marín, A. L. (2006). Obesidad y alimentos funcionales: ¿son eficaces los nuevos ingredientes y productos? *Rev Med Univ Navarra*, 50(4), 31-38.
- Matsumoto, C., Petrone, A. B., Sesso, H. D., Gaziano, J. M., & Djouss, L. (2015). Chocolate consumption and risk of diabetes mellitus in the Physicians' Health Study. *American Journal of Clinical Nutrition*, 101, 362-367.
- Merola, E. (2015). Quality, food safety and innovation in agri-food enterprises: The Ferrero Case. *Quality - Access to Success*, 16(149), 85-87.
- Motamayor, J. C. (2002). Diversidad genética y domesticación del cacao. En Vásquez, N., Aguilar, M. E. & Astorga, C. (Eds.), *Biodiversidad, biotecnología y bioseguridad: un enfoque hacia Mesoamérica y El Caribe, programa y resúmenes* (p. 54). Turrialba: CATIE & FAO.
- Muniyappa, R., Hall, G., Kolodziej, T. R., Karne, R. J., Crandon, S. K. & Quon, M. J. (2008). Cocoa consumption for 2 wk enhances insulin-mediated vasodilatation without improving blood pressure or insulin resistance in essential hypertension. *American Journal of Clinical Nutrition*, 88(6), 1685-1696.
- Nehlig, A. (2012). The neuroprotective effects of cocoa flavanol and its influence on cognitive performance. *British Journal of Clinical Pharmacology*, 75(3), 716-727. DOI: 10.1111/j.1365-2125.2012.04378.x
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO. (2009). *El estado de los mercados de productos básicos agrícolas. Los precios altos de los alimentos y la crisis alimentaria: experiencia y lecciones aprendidas*. Recuperado de <http://www.fao.org>
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO. (2015). *FAOSTAT Database Results*. Recuperado de <http://www.fao.org>
- Organisation for Economic Co-operation and Development, OECD. (2013). *Mapping global value chains*. Paris: OECD, OECD Trade Policy Paper No. 159, Trade and Agriculture Directorate.

- Padrón G., J. (2001). La estructura de los procesos de investigación. *Revista Educación y Ciencias Humanas (Nueva Etapa)*, 9(17), 33-54.
- Pipitone, L. (2015). *Cocoa supply & demand: What to expect in the coming years?* London: ICCO (September).
- Quintero R., M. L. (2016). *Productos básicos agrícolas y desarrollo: producción y comercialización de cacao en Venezuela*. (Tesis inédita de doctorado). Universidad de La Laguna, Tenerife.
- Rafecas, M. & Codony, R. (2000). *Estudio nutricional del cacao y productos derivados*. Barcelona (España): Instituto del Cacao y el Chocolate (ICC).
- Ried, K., Sullivan, T., Fakler, P., Frank, O. R. & Stocks, N. P. (2010). Does chocolate reduce blood pressure? A meta-analysis. *BMC Medicine*, (8), 39-50. DOI: 10.1186/1741-7015-8-39
- Rodríguez, M. (2010). Agricultura familiar y buenas prácticas agrícolas. Desafíos y oportunidades. *Alimentos Argentinos*, (47), 55- 57. Recuperado de: <http://www.alimentosargentinos.gov.ar>
- Ronald, C. S. (Ed.) (2012). *Commodity fundamentals: How to trade the precious metals, energy, grain, and tropical commodity markets*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons, Inc. DOI: 10.1002/9781119202004.ch15
- Rose, N., Koperski, S. & Golomb, B. A. (2010). Mood Food: Chocolate and Depressive symptoms in a cross-sectional analysis. *Arch Intern Med*, 170(8), 699-703. DOI: 10.1001/archinternmed.2010.78
- Sanz de la Higuera, F. J. (2012). El consumo de chocolate en el Burgos del Setecientos. *Tiempos Modernos*, 7(24), 1-30.
- Scholey, A. & Owen, L. (2013). Effects of chocolate on cognitive function and mood: A systematic review. *Nutrition Reviews*, 71(10), 665-681. DOI: 10.1111/nure.12065
- Servicio Autónomo Nacional de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos, SENCAMER. (1998). *Licor de cacao (masa o pasta de cacao)*. Caracas: Fondonorma. Recuperado de <http://www.sencamer.gob.ve/sencamer/normas/1480-98.pdf>
- Spratt, S. (2013). Food price volatility and financial speculation. *FAC Working Paper*, (47), 1-22. Recuperado de <http://www.futureagricultures.org>
- Statista. (2016). *Forecast of the leading chocolate consuming countries in 2020 (in percent)*. <http://www.statista.com/statistics/238837/projectedleadin-g-10-chocolate-consumers-by-country/>
- Swisscontact. (2012). *Desarrollo de la cadena del valor cacao*. Recuperado de <http://www.swisscontact.org.co>
- Unicasa. (2015). *Guarapita de Cacao*. Recuperado de <http://www.unicasa.com.ve>
- United Nations Conference on Trade and Development, UNCTAD. (2008). *Cocoa study: Industry structures and competition*. New York-Geneva: United Nations.
- Valenzuela, A. (2007). El chocolate, un placer saludable. *Revista Chilena de Nutrición*, 34(3), 180-190.
- Vera Montenegro, L., Baviera Puig, A. & Garcia Alvarez-Coque, J. M. (2014). Multi-criteria methodology: AHP and fuzzy logic in the selection of post-harvest technology for smallholder cocoa production. *International Food and Agribusiness Management Review*, 17(2), 107-124.

Wilson P. K. (2012). Chocolate as medicine: A Changing framework of evidence throughout history. En Paoletti, R., Poli, A., Conti, A. & Visioli, F. (Eds.), *Chocolate and health* (pp. 1-16). Milano: Springer Verlag Italia.

Notas

4 No obstante, estos autores dan cuenta en su estudio que la inclusión de chocolate negro en una dieta diaria para sustituir la ingesta de aperitivos durante un período de 8 semanas en una muestra de 22 adultos, no tuvo efectos significativos sobre la presión arterial o el riesgo cardiovascular. Otros estudios revelan, e.g., que el consumo de chocolate no es suficiente para reducir la presión arterial o para mejorar la resistencia a la insulina en humanos con hipertensión esencial (Muniyappa, R., Hall, G., Kolodziej, T. R., Karne, R. J., Crandon, S. K. & Quon, M. J. (2008); o para bajar la presión sanguínea –por debajo de 140 mmHg la sistólica o de 80, la diastólica– (Ried et al., 2010).

5 En una más alta concentración con respecto a otros alimentos, como el vino, el té verde y algunas frutas (e.g., la manzana). Tienen por tanto un alto poder antioxidante, protegiendo así los tejidos del estrés oxidativo y reduciendo el riesgo de formación de trombos, disminuye también la presión arterial y la vasodilatación periférica, entre otros (González-Juaristi, González-Torres, Bravo, Vaquero, Bastida & Sánchez-Muniz, 2011).

6 Los autores aclaran sin embargo que, en tres estudios epidemiológicos de corte transversal identificados, el consumo habitual de chocolate se asocia con un menor peso corporal.

7 En general, los países más desarrollados albergan grandes empresas transformadoras de materias primas, en este caso del cacao. Estos cuentan además con una adecuada infraestructura tanto industrial como de almacenamiento, así como con ingentes servicios de apoyo a la producción y a la comercialización.

8 De acuerdo con la ICCO, el año cacaotero se mide para el intervalo comprendido entre los meses de octubre de un año determinado y septiembre del inmediato siguiente.

9 Según Spratt (2013), la especulación con productos alimentarios se multiplicó por diez entre 2000 y 2011. Su estudio reveló así mismo que los aumentos de la inversión financiera en productos agrícolas coinciden con el aumento de los precios de los productos básicos y el incremento en la volatilidad de los precios, marcada esta última por picos severos. Algunas proyecciones hechas tras la «crisis alimentaria» de 2008 indicaban ya entonces que, en términos reales, se esperaba que durante el periodo 2010-2019 los precios de prácticamente todos los productos agrarios superaran a los observados durante la década 1997-2007 (Martínez y García, 2009).

10 De acuerdo con Diaz-Bonilla et al. (2014), las prácticas monopolísticas (o monopsonías) a lo largo de la cadena de valor afectan los incentivos/desincentivos que enfrentan los agentes de los sectores agrícola y alimentario.

11 Con base en un modelo econométrico de la economía mundial del cacao, la ICCO (2010b) señala que los precios del cacao disminuyen cerca de 9% cuando la relación existencias/moliendas se incrementa en un 10%.

12 De acuerdo con los datos de Eurostat (2017, cálculos propios), el PIB de la Eurozona cayó en promedio -4,6% durante el primer trimestre de 2009 (respecto al mismo período del año anterior); e.g., en Alemania (primer consumidor mundial de cacao), esa caída fue de -6,9%; en Reino Unido (tercero), del -4,1%. Cuando se analiza todo el año 2009 en términos nominales per cápita se observa que el PIB de Alemania cayó en -3,47% respecto del 2008; el de Reino Unido, -13,48%; el de Noruega, -13,23%; el de Austria, -2,27%; el de Dinamarca, -4,77%; -13,82%; el de Finlandia, -7,12%; el de Francia, -3,23%; el de Suecia, -12,83%; el de Lituania, -16,67%; el de Bélgica, -2,42%; el de Italia, -4,35%.

países casi todos que exhibieron caídas en el consumo final de los hogares ese mismo año. De hecho, la excepción fue Suiza (entre los consumidores europeos), único país cuyo PIB per cápita creció durante 2009.

13 Por ejemplo, con la compra de W.R. Grace & Company's Cocoa Business (Grace Cocoa) en 1997, Archer Daniels Midland (ADM) expandió operaciones en el procesamiento de cacao, incluso en países de origen. Por su parte, Cargill –con la adquisición en 1987 de General Cocoa Company Holland B.V.– pasó a ser uno de los principales fabricantes de productos intermedios de cacao y de cobertura de chocolate y el proveedor líder del mercado europeo. Más recientemente, Cargill–con la adquisición de Nestlé (en 2004, en York, Reino Unido y Hamburgo, Alemania)– se afianzó aún más como líder procesador de cacao y proveedor internacional (UNCTAD, 2008).

14 Ya concluido el artículo, la ICCO (2017) publicó sus proyecciones y estimaciones estadísticas revisadas, según las cuales las molindas pasarían a ser en el año cacaotero 2015/2016 de 4.128 miles de toneladas; y de 4.282 en el 2016/2017; esto es, un aumento del 3,7%. No obstante, ambos escapan del período objeto de estudio en este trabajo.

15 De acuerdo con Guzmán, Gutiérrez & Oliveros (2014), los primeros eslabones –plantación, recolección, acopio y beneficiadores– de las cadenas globales de valor del cacao se concentran en países con potencial ambiental y de recursos para el grano (*e.g.*, Costa de Marfil, Ghana, Nigeria, Camerún); mientras que los eslabones de industrialización, transformación, distribución y comercialización del cacao de tipo básico u ordinario, que se comercia internacionalmente para ser procesado y transformado, están concentrados en los transformadores de subproductos de cacao (95% aproximadamente corresponde a las empresas Cargill –del Reino Unido– y Archer Daniels Midland Company, Blommer Chocolate Company y World's Finest Chocolate –de EE.UU.–).

16 En 1967, Ghana (con 335 mil toneladas, *i.e.*, 30,57% del total) era el principal exportador mundial de cacao en grano (también lo fue en 1977, con 26%). En 1987 Costa de Marfil ya la había desplazado de ese primer lugar, con 511 (31,72% del total), posición que mantiene hasta el presente. El último dato disponible (FAO, para el 2012) da cuenta que esta última nación exporta 33,98% del total mundial, seguida por Ghana (19,68%), Países Bajos (6,11%), Camerún (5,84%) e Indonesia (5,51%). Siempre ha sido una oferta muy concentrada, en la que los cinco primeros cubren más del 70% del total mundial (en 2012, el 71,12%).

17 Los Países Bajos se han consolidado como el mayor transformador mundial de cacao, jugando un papel clave en el mercado cacaotero europeo, que es el más importante en el mundo desde el punto de vista de la demanda de cacao en grano. Además de esto, cuenta con una significativa infraestructura de apoyo a la producción, destacando las instalaciones de almacenamiento y portuarias, sirviendo como lugar de trasbordo de los productos hacia otros destinos de Europa (Cartay, 1999).

18 Para ejemplificar el funcionamiento de las cadenas de valor globales se han empleado casos de productos exitosos como la Nutella® (OECD, 2013), un «producto global» cuyos ingredientes provienen de muy diversos países del mundo (*e.g.*, avellanas de Turquía, aceite de palma de Malasia, cacao de Nigeria, azúcar de Brasil, vainilla de Francia, entre otros, cuya selección obedece a distintas razones: calidad de la materia prima, precios competitivos u otros criterios empresariales empleados para conseguir mayor rentabilidad). Pero también se utilizan para destacar los éxitos en la internacionalización y competitividad de un grupo empresarial y/o marcas particulares –en este caso, Ferrero Internacional SA–, fundamentados en aspectos como la calidad, la seguridad alimentaria y la innovación (Merola, 2015).

19 Frente a la tendencia creciente del consumo de chocolates y bombones finos o gourmet tanto en los mercados domésticos como internacionales, aunada a la creciente demanda de chocolates orgánicos en los países desarrollados, se han venido propiciando nuevas oportunidades de mercado para el cacao y los chocolates venezolanos. En

particular, los mercados foráneos exigen cada vez más productos de elevada calidad y de preferencia, «amigables» con el ambiente. Esta «ventana» se debe a que la mayoría de los maestros chocolateros artesanales utilizan materias primas de alta calidad para – igualmente – obtener excelentes productos finales (sobre todo, chocolates oscuros con un alto contenido de cacao, elaborados con cacao de origen reconocido; i.e., con sabor y aroma diferenciados y provenientes de cacaos aromáticos (González, 2008).

20 Últimos datos estadísticos disponibles para esta variable al finalizar este artículo.

21 De acuerdo con Abreu, Martínez, Maio & Quintero (2000), la primera marca alimentaria nacional de cacao y derivados se registró en 1879 (*Al Indio*, con el Registro N° 38, para «*el chocolate y el cacao que expenden*»). Luego, entre 1890-1894, se registraron 3 más; otras 3, entre 1910-1914; 3, entre 1915-1919; 16, entre 1920-1924; y 2, entre 1925-1929. No obstante, en la etiqueta del *Chocolate de Olavarría*, fabricado en Valencia (estado Carabobo), se señala como fecha de instalación de esta fábrica (destinada a producir «chocolate de familia, canela y otros»), al año 1870 (ídem, p. 33). También *La India*, «fábrica de chocolates superiores» publicaba en su etiqueta haber sido fundada en 1862 (Abreu, 2005, p. 39). En cuanto a las marcas de fábrica extranjeras de cacao y derivados, entre 1895 y 1999 se registraron en el país 2 de ellas; 1, entre 1900-1904; 2, entre 1905-1909; 1, entre 1910-1914; 3, entre 1920-1924; y 5, entre 1929-1929 (Abreu, et al., 2000).

22 En Venezuela, por ejemplo, la tradicional bebida achocolatada «Toddy» (de la Venezuela Trading Company) era promocionada para el consumo en el país mediante la emisión de cupones de bonificación al consumidor (Gaceta Oficial de los Estados Unidos de Venezuela, año LXXIII, mes V, del 03/03/1945).

23 Desde 1988 se estableció una alianza entre las empresas Savoy y Nestlé.

24 El papelón es resultado de la cocción del jugo de caña de azúcar a altas temperaturas hasta formar una melaza densa, luego se pasa a unos moldes generalmente cuadrados donde se deja enfriar hasta que se solidifica.

25 En Venezuela las estadísticas oficiales no discriminan separadamente las cuantías que corresponden a cada uno de estos dos productos industriales intermedios, sino que se presentan como una única fila en la Hoja de Balance de Alimentos –HBA–, desde que esta se publica (década de 1940).

26 De acuerdo con Kakao (2016), se trata de un premio enfocado en el poder que tienen las áreas gastronómica y culinaria para transformar de forma positiva la sociedad. Di Giacobbe, creadora de «Kakao» y «Cacao de origen», articula una red de educación, emprendimiento y desarrollo en comunidades productoras de cacao en Venezuela, que le ha permitido obtener una visión amplia sobre cómo desarrollar la industria y mejorar la calidad de vida de las personas involucradas en cada proceso. Parte de su proyecto se orienta a brindar oportunidades a mujeres vulnerables y ella es actualmente un actor de referencia obligada cuando se habla de cacao en Venezuela.

27 Ya finalizado este artículo, el INN publicó en 2016 la HBA correspondiente al año 2014, en donde se observa un salto importante en la DCH (consumo aparente), que pasó de 1,3 (registrado sostenidamente entre 2011 y 2013) hasta 2,3 en 2014. Si bien pudo ocurrir un aumento del consumo per cápita (debido a la ya citada merma en las exportaciones, haciendo que parte de lo no exportado se destinara al consumo interno), esta cifra debe ser considerada con cuidado por posible sobrestimación. Si se omite por estas razones, la tasa media de crecimiento interanual del consumo por habitante sería de 3,95% entre 1981 y 2013. Tomando en su lugar el valor correcto (ver nota al pie N° 32), esa tasa media interanual para el lapso ampliado 1981-2014 sería del 3,96% (cálculos propios).

28 Ver, a modo de ejemplo, lo reseñado por la agencia Associated Press en 2015, referido a los retrasos/ cancelaciones de permisos de exportación por parte del

Estado (en <http://www.panorama.com.ve/politicaeconomia/Bajon-de-exportaciones-amargaindustria-del-chocolate-en-el-pais-20150429-0058.html>). También Prosperi (2015, 27 de septiembre) ha advertido la ocurrencia desde diciembre de 2014 de trabas burocráticas que han dificultado el otorgamiento de los permisos de exportación del cacao en grano desde Venezuela hacia países compradores, como Japón, Suiza, Bélgica, Alemania, Estados Unidos y Países Bajos.

29 Una hipótesis es que se deba a problemas de la información, debido a la escasa confiabilidad de las estadísticas oficiales.

30 Cálculos propios, a partir de modelos de regresión (log-lineales), usando mínimos cuadrados ordinarios.

31 De acuerdo con Vera-Montenegro, Baviera-Puig & García Álvarez-Coque (2014), el 70% de la oferta mundial de productos de cacao fino y de aroma procede del Ecuador. Allí, dadas las peculiaridades de su producción –realizada predominantemente por pequeños productores–, factores como la adopción/ adaptación de una tecnología post-cosecha son esenciales para que estos puedan generar valor agregado, así como una estrategia exportadora prodesarrollo. Esta conclusión es relevante también para Venezuela, país en el que predominan estos cultivares y cuya producción la realizan principalmente pequeños productores.

32 En 2014 (INN, 2016 –cifras preliminares–) esa disponibilidad total (DT) fue de 25.669 toneladas, que con una población estimada para este año de 30.206.307 habitantes, equivaldrían –según el dato publicado– a 2,3 kilogramos/persona/año, **que es un valor erróneo**. Una simple reestimación permitirá el lector constatar que en realidad el dato correcto debería ser de **0,84 kg/p/año** (resultado del cálculo DT/población*1.000), más acorde con el comportamiento de la producción nacional (esta pasó de 31.236 t de cacao en grano en 2013, a 19.373 en 2014), aunado al hecho de que tampoco hubo en 2014 movimientos en la variable cambio de existencias (ni en cacao en grano, como tampoco en cacao en polvo, licor de cacao o chocolate y otros), al tiempo que en conjunto las importaciones de Cacao en polvo y de Chocolate y otros fueron este año similares a las de 2013.

33 Para más detalles, ver datos estadísticos de estas variables en las Hojas de Balance de Alimentos de Venezuela (varios años).

34 La última encuesta de consumo realizada a l nivel nacional (la IV Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares, entre 2008 y 2009) solo analiza detalladamente dentro de los principales resultados lo ocurrido con el café, que se consumía entonces en 81% de los hogares al nivel nacional y en 86% de los hogares rurales del país (BCV, 2011). Las únicas menciones al chocolate y otros derivados del cacao correspondieron al consumo de *bebidas instantáneas en polvo*, en el que el 2,1% de los encuestados reportaron haberlo realizado en el desayuno del día anterior; y a *bebidas achocolatadas*, por el 1,8% de los encuestados. Otras menciones corresponden al consumo de bebidas achocolatadas, reportadas por el 0,3% de los hogares encuestados como bebida que acompañaba al almuerzo del día anterior y por el 2,6% de los encuestados como acompañante para la cena.

35 Este año, en orden descendente, los principales consumidores fueron (FAO, 2015): 1^o, Luxemburgo; 2^o, Estonia; 3^o, Francia; 4^o, Dinamarca; 5^o, Eslovenia; 6^o, Noruega; 7^o, Australia; 8^o, Reino Unido; 9^o, España; 10^o, Malta; 11^o, Hungría; 12^o, Chipre; 13^o, Grecia; 14^o, Estados Unidos; 15^o, Republica Checa; 16^o, Letonia; 17^o, Suecia; 18^o, Portugal; 19^o, Alemania; 20^o, Bulgaria; 21^o, Finlandia; 22^o, Italia; 23^o, Japón; 24^o, Rumania; y 25^o, Venezuela. Incluso, si se toma como válida la cifra de la FAO (pero que fue ajustada recientemente en las Hojas de Balance 2010-2013 de Venezuela, publicadas en junio de 2015), Irlanda pasaría a ocupar este último puesto.

36 A pesar del leve incremento aludido en párrafos anteriores en su consumo aparente, ello representa apenas 16 calorías/persona/día (frente a las 3.109 estimadas para el 2013, es decir, apenas 0,51% del total), mientras que el otro estimulante de gran consumo nacional -el café- representó el doble dentro de la ingesta energética total del habitante venezolano promedio (30 kcal/p/día).

37 De acuerdo con Chavas, Chambers & Pope (2010), la propensión de un agricultor para adoptar nuevas tecnologías o prácticas de conservación se ve afectada tanto por la falta de conocimiento e información sobre los costos y beneficios hacerlo, así como por la falta de conocimientos sobre cómo implementar tales tecnologías o prácticas.

Notas de autor

- 1 Economista (Universidad Central de Venezuela, UCV); M.Sc. en Economía, mención Políticas Económicas (Universidad de Los Andes, ULA, Venezuela); Diploma de Estudios Avanzados y Doctora en Formación, Empleo y Desarrollo Regional (Convenio Universidad de La Laguna, ULL-España y ULA-Venezuela). Profesora Titular e investigadora adscrita al Centro de Investigaciones Agroalimentarias «Edgar Abreu Olivo» (CIAALEAO, FACES-ULA) y del Grupo de Estudios sobre Regionalismo, Integración Económica y Desarrollo (GRIDFACES- ULA). Coeditora de la Revista «Cuadernos sobre Relaciones Internacionales, Regionalismo y Desarrollo» (GRID-CIAAL-EAO, FACES-ULA). *Dirección postal:* Av. Las Américas, núcleo Liria, edificio G, 2o piso, CIAAL. Mérida, estado Mérida, 5101, Venezuela. *Teléfono:* +58-274-2401031/2403855; *e-mail:* marliqr@ula.ve; lilyquinterorizzuto@gmail.com
- 2 Economista (Universidad de Los Andes, ULA, Venezuela); Licenciado en Contaduría (ULA, Venezuela); M.Sc. en Economía, mención Políticas Económicas (ULA, Venezuela); Especialista, Diploma de Estudios Avanzados (DEA) y Doctor en Economía Agroalimentaria y del Medio Ambiente (Universidad Politécnica de Valencia, UPV-España). Profesor Titular e investigador adscrito al Centro de Investigaciones Agroalimentarias «Edgar Abreu Olivo» (CIAAL-EAO, FACES-ULA). *Dirección postal:* Av. Las Américas, núcleo Liria, edificio G, 2o piso, CIAAL. Mérida, estado Mérida, 5101, Venezuela. *Teléfono:* +58-274-2401031/2403855; *e-mail:* anidoriv@ula.ve; anidoriv@gmail.com
- 3 Economista (Universidad de Los Andes, ULA, Venezuela). Representante de la ULA ante el Encuentro Nacional de Estudiantes de Economía (ENEE); auxiliar de investigación (Preparador) adscrito al Centro de Investigaciones Agroalimentarias «Edgar Abreu Olivo» (CIAAL-EAO, FACES-ULA). *Dirección postal:* Av. Las Américas, núcleo Liria, edificio G, 2o piso, CIAAL. Mérida, estado Mérida, 5101,

Venezuela. *Teléfono*: +58-274-2401031; +58-412- 0738236; *e-mail*: antonioaz28061@gmail.com