



Productividad orgánica del cacao.
Un proceso participativo de consolidación, ampliación y difusión.
Asociación Civil Acción Campesina

Productividad orgánica del cacao.

Un proceso participativo de consolidación, ampliación y difusión

Este proyecto contribuye al logro de estos Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS):



Datos claves

CONVOCATORIA:

Año 2012/Año 2015

PERÍODO DE EJECUCIÓN:

2012- 2017

UBICACIÓN:

Panaquire, municipio Acevedo, parroquia Panaquire, estado Miranda

BENEFICIARIOS:

Familias con beneficiarios directos: 60

ÁREAS FOCALES:

Biodiversidad, cambio climático

Resumen del proyecto

El proyecto Productividad Orgánica del cacao ejecutado por Acción Campesina (AC) se creó para apoyar, consolidar y ayudar a difundir los esfuerzos en materia de producción orgánica de cacao, como estrategia para la protección del medio ambiente, la apertura de nuevos mercados y la superación de la pobreza de las familias campesinas. El proyecto tuvo como propósito promover el cultivo del cacao orgánico, y realizar acciones para agregar valor al producto primario y su comercialización; en diversas comunidades, con énfasis en el fortalecimiento de las organizaciones de productores, como principal garantía de la sostenibilidad del proceso. Se logró avanzar en la adecuación de algunas plantaciones a los estándares internacionales establecidos para la certificación como cacao orgánico, y en la sensibilización de los productores hacia el tema de la certificación orgánica, logrando alianza con actores nacionales relacionados con el tema. De igual manera, se atendieron las necesidades técnicas de los productores relacionadas con el manejo integral del cultivo, generando un incremento de la producción. Paralelamente, se implementaron prácticas relacionadas con el manejo poscosecha como el funcionamiento permanente de unidades modelo de beneficio de cacao en las comunidades participantes. El proyecto benefició a 75 familias que pertenecen a 4 comunidades, con la participación mayoritaria de mujeres y jóvenes, creando 52 empleos directos y 104 indirectos. Se instalaron 26 unidades productivas con enfoque agroecológico, produciendo purines y compost. Para el manejo y conservación del cacao, se instalaron 73 viveros, que permitieron la reforestación de 25,5 has de cacao, variedad Forastero. En relación al proceso de formación sobre producción de chocolate, estuvo dirigido principalmente a mujeres y jóvenes, realizándose 25 talleres, y un encuentro de saberes, resultando 325 personas capacitadas, lo que favoreció la creación y el funcionamiento permanente de 33 chocolateras artesanales. Esta experiencia ha sido expuesta en eventos y ferias de carácter nacional y ha sido merecedora de premios por el esfuerzo comunitario y calidad de los productos.

Editores: Iselen Trujillo, María Elena Morros y Alexis Bermúdez

Autores: Asociación Civil Acción Campesina

Diseño y diagramación: José Enrique Vivas y Amadeo Pereiro

Depósito legal: If25220133001220

ISBN: 978-980-12-7360-8

Año: 2018

Citación recomendada:

Trujillo, I; Morros, ME y A Bermúdez. 2018. *Productividad orgánica del cacao. Un proceso participativo de consolidación, ampliación y difusión.* Asociación Civil Acción Campesina. Programa de Pequeñas Donaciones. Fondo para el Medio Ambiente Mundial. Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. Cuadernos Divulgativos: Serie Estudios de Caso. Caracas, Venezuela.

Contexto

Cuando los españoles llegaron a Venezuela, el cacao se encontraba extendido en las regiones centro-costeiras, sur y este de la cuenca del Lago de Maracaibo, así como en el alto Orinoco, representando este rubro un alimento preciado de los indígenas, los cuales también lo utilizaban con fines religiosos, medicinales y cosméticos. Durante la época de la colonia, los españoles establecieron las primeras plantaciones de cacao, siendo famosas las ubicadas en Barlovento en los márgenes del río Tuy, ya que el cacao de la región conquistó una merecida fama por su aroma y excelencia. Desde esa época hasta la actualidad la producción de cacao en la región se ha mantenido con altos y bajos, convirtiéndose en un rubro de importancia económica para su población y de gran arraigo cultural. Hoy día, en el asentamiento Panaquire, ubicado en el municipio Acevedo en el estado Miranda, a unos 15,92 kilómetros de Caucagua, la principal actividad económica de sus pobladores, la mayoría afrodescendientes, sigue ligada al cultivo del cacao. En la región existen 600.000 plantas de cacao sembradas en 600 hectáreas de plantaciones de bosque, zona de protección del río Tuy y la quebrada de Mango de Ocoita, región de enorme riqueza de fauna silvestre. De su cultivo viven directamente cerca de 200 familias, alternando con otras actividades como la artesanía, la producción de chocolate, elaboración de dulces y mermeladas con otros frutos de la región, o actividades relacionadas con el cultivo, primordialmente de viveristas, podadores e injertadores de cacao. En la región existen 8 unidades de beneficio de cacao, 1 vivero colectivo, 1 planta procesadora, 1 chocolatera artesanal, 4 escuelas básicas y un 1 liceo. Cuentan con un fondo de ahorro y crédito, y tienen ingresos variables por ventas de cacao, hojas de plátano y por excedentes de cultivos diversos. En el aspecto social, existen 4 consejos comunales, 4 asociaciones civiles de padres y representantes, 1 asociación para gestión de fondo de ahorro y crédito y una sociedad civil integrada por 50 productores de cacao.



“Son muchos los talleres y visitas que hemos hecho con las comunidades de Barlovento. Son muchos los sueños que hemos ayudado a convertirse en realidad. Y seguimos trabajando en eso. Hoy, a través de alianzas con las instituciones públicas y privadas, hemos logrado el entrenamiento de 36 productores de chocolate artesanal, que han podido capacitarse a través de un ciclo denominado Calidad e inocuidad en la producción del chocolate artesanal. Y cuando hablamos de que Acción Campesina (AC) hace un desarrollo rural sostenible, la única manera de hacer sostenible la producción de cacao en la zona de Barlovento es logrando que la gente viva bien con lo que sabe hacer, que es producir cacao; que viva dignamente.”

*Heriberto Araujo, Coordinador de Proyectos de Acción Campesina
y presidente de la Cooperativa Promociones y Servicios Rurales (PROSER)*

Actividades claves e innovaciones

Estructura y gobernanza institucional de Acción Campesina

Acción Campesina es una asociación civil sin fines de lucro, cuya misión se ha basado en impulsar la agricultura sostenible en corresponsabilidad con otros actores, privilegiando la participación de los pobladores rurales y de sus organizaciones en función del desarrollo rural del país. La asociación tiene una asamblea conformada por 13 personas (8 hombres y 5 mujeres), y un equipo de trabajo conformado por 12 personas, donde 6 son mujeres y 6 son hombres. La asociación ha venido impulsando proyectos de cacao y chocolate artesanal desde el año 2000, y durante ese periodo, se ha intervenido con fortalecimiento de capacidades en todos los componentes del proceso productivo del cacao, desde la rehabilitación de plantaciones hasta el manejo postcosecha, incluyendo el mercadeo de chocolate artesanal. El financiamiento institucional ha provenido tanto de fuente nacional como internacional, de sectores públicos y privados, y de ingresos propios por proyectos de consultoría.



incluían días de campo para la instalación de composteros, producción de biocontroladores, instalación de viveros para la masificación de las plantaciones y la poda del cacao, la construcción de un patio de secado, la realización de prácticas para el manejo postcosecha, y la realización de talleres y asesorías para la consolidación de la organización de productores, a fin de dar sustento al proceso de certificación orgánica del cacao. Los beneficiarios contribuyeron con el aporte de algunos insumos locales, especialmente la semilla de cacao y material vegetal para elaboración de purines, y con mano de obra para la implementación de las prácticas culturales. Durante todo el proceso se reforzaron los nexos entre la comunidad y Acción Campesina, manteniéndose una relación fundada en valores de respeto y confianza recíproca.

Un sueño compartido, la certificación orgánica

El proyecto se ejecutó en 4 comunidades de la parroquia Panaquire, municipio Acevedo, en la región de Barlovento, estado Miranda, y su propósito fue adecuar las fincas de cacao con prácticas mejoradas de gestión agrícola, tratando de que tuvieran los estándares internacionales exigidos para su certificación orgánica y de agregar valor al cultivo de cacao mediante las prácticas de manejo postcosecha y la producción de chocolate artesanal y otros subproductos del cacao.

El proyecto buscó acceder a los mercados promoviendo acuerdos de comercialización entre los agentes de la cadena y consolidar la estructura organizativa para dar soporte al proceso de certificación orgánica del cacao. Para el logro de estos objetivos, el diálogo con las comunidades fue permanente, conformándose grupos de trabajo para emprender, de manera conjunta, las actividades del proyecto, las cuales



Instalación de compostero

Elaboración de biocontroladores



Fortalecimiento de capacidades en el manejo agroecológico del cultivo de cacao, chocolatería artesanal y mercadeo de sus productos

El proyecto ha perseguido la mejora de la producción, la diversificación y productividad de las unidades de producción de cacao; el fortalecimiento de los procesos de beneficio, transformación y mercadeo del cacao y sus subproductos; la difusión de los resultados, aprendizajes, y hallazgos relativos a la producción orgánica de cacao a otras comunidades; y el fortalecimiento de los procesos organizativos de los productores con miras a mejorar el ingreso y el bienestar colectivo de los beneficiarios. Diversas actividades estuvieron relacionadas con el manejo de prácticas agroecológicas alternativas para el manejo integral del cultivo, con la construcción de patios de secado y casetas de fermentación, la dotación de equipos y materiales para fortalecer el proceso de transformación del cacao, junto con el fortalecimiento de capacidades de mujeres y jóvenes, en chocolatería artesanal y mercadeo. Se realizaron foros técnicos para difundir los resultados, y talleres de desarrollo organizacional, para la elaboración de planes que garanticen el pleno funcionamiento de la organización de los productores de cacao.

Enfoque de género

La producción de cacao suele ser una actividad familiar en la que cada uno de sus miembros: hombres, mujeres, niños y niñas, se involucran de alguna manera con el cultivo. Lo normal es que los hombres tienden a participar más en las actividades de campo, en tanto que las mujeres, niños y niñas atienden lo relativo al manejo postcosecha: fermentado y secado de cacao. Sin embargo, también hay mujeres productoras de cacao que asumen la totalidad del proceso productivo. En Barlovento, las mujeres tienden a ser un poco más independientes; en ese sentido, la institución AC incorpora en el trabajo rural



algunas reflexiones sobre la equidad de género, con miras a que tanto hombres como mujeres y jóvenes, incorporen esta visión a la vida cotidiana, en procura de mayores niveles de justicia y equidad, reconociendo que éste es un tema con hondas implicaciones culturales que se va asimilando lentamente en el seno de las comunidades.

El proyecto ha empleado diversas estrategias para su ejecución, donde el monitoreo se convirtió en una constante para asegurar el correcto funcionamiento y ejecución de las actividades programadas.



“Yo nunca había visto una maraca de cacao, pero conocí a mi pareja, que es productor de cacao, dedicado al cultivo de su parcela; pero él tampoco sabía cómo hacer el chocolate. Un día más que todo para trabajar con mujeres, para enseñarles un oficio, para que ellas dependieran de sí mismas. Cuando llegaron con este proyecto del cacao, el Sr. Heriberto Araujo nos lo presentó, comenzamos a avanzar y conocer cómo se extrae la manteca, cómo se saca el polvo de cacao. Pero no nos quedamos ahí: también conocimos cómo trabajar en la plantación y las buenas prácticas que se hacen en una parcela, cómo detectar y controlar las plagas. Nosotros nos volvimos chocolateros artesanales, porque gracias a AC aprendimos también a procesar el cacao y a elaborar un chocolate artesanal de calidad.”

Hilda Marcano, varguense de nacimiento, residenciada en Cúpira, estado Miranda.

Impactos



Impactos ambientales

La experiencia desarrollada para avanzar sobre el proceso de certificación orgánica del cacao fortaleció el manejo integral de las plantaciones agroforestales para beneficio de las familias productoras constituyéndose en una alternativa para la protección de la cuenca hidrográfica de la región. En diversos países del mundo, es ilegal vender un producto rotulado o etiquetado como “orgánico” si no está certificado, lo que significa que si se quiere vender la producción como “orgánica” es indispensable certificarla, y este proceso conlleva cambios en la plantación, y en los productores. Los productores se cambian a la agricultura orgánica por diversas razones; en principio porque consideran que la agricultura tradicional en base a insumos es nociva para la salud y el ambiente; pero igualmente se siente atraídos por mejores precios en el mercado y la posibilidad de exportación del producto, debido al rápido y constante crecimiento del mercado de productos certificados como orgánicos.

6

Impactos técnico-productivos

El proyecto permitió la adecuación de cuarenta (40) plantaciones de cacao, a fin de alcanzar los estándares internacionales establecidos para la certificación del cacao orgánico. Eso significa contar con productores capacitados para manejar el Sistema de Supervisión y Control Interno (SCI) de las plantaciones, de acuerdo a las normas generales establecidas. Es importante destacar que esta fue la primera experiencia para transitar el camino hacia la certificación de cacao orgánico en la región de

Barlovento con potencial de proyección en la región. Las prácticas agroecológicas, con énfasis en la agricultura orgánica, pueden representar una oportunidad económica interesante para muchos productores, llegando a convertirse en una herramienta importante para mejorar sus ingresos y calidad de vida. Igualmente, puede ser una gran oportunidad para darle un buen manejo y valor agregado al cacao que producen, favoreciendo el comercio internacional, y representando una alternativa para la entrada de divisas al país, reconociendo de esa manera su esfuerzo y dedicación. Durante el proceso de acompañamiento técnico, los productores en las cuatro comunidades, instalaron y manejaron treinta (30) viveros, para lo cual se seleccionaron las mejores semillas; y se produjeron 15.000 plántulas de cacao (pilones), con el propósito de avanzar en la renovación de sus plantaciones. Con estas plántulas se incrementó la densidad de 60 has, alcanzando un promedio de 1.000 plantas por ha.



En 32 plantaciones se adecuó la sombra, y se fertilizaron con abono orgánico 3.900 plantas de cacao; y en 40 has de plantaciones de cacao se aplicó un biocontrolador como medida preventiva para el manejo de plagas. El esfuerzo se

fue extendiendo a diversas comunidades, haciendo énfasis en la difusión de los resultados relacionados con el manejo orgánico del cultivo, a través de actividades de asistencia técnica.



Patios mejorados para el secado de cacao



La cooperación interinstitucional entre el INIA-Miranda y AC, facilitó el desarrollo de actividades relacionadas con la capacitación y asistencia técnica a productores de cacao y chocolate artesanales de la zona, en las comunidades de Yaguapita, Urba-Las Avilas, La Cruz del municipio Acevedo (Caucagua) y las comunidades del sector Corozal: Puerto Viejo, El Arenal, La Trinidad y Corozal del municipio Pedro Gual (Cúpira) del estado Miranda. De igual manera, se orientó parte del esfuerzo al equipamiento y formación de mujeres y jóvenes de las comunidades beneficiarias en el tema de Chocolatería artesanal y mercadeo, logrando el funcionamiento permanente de 33 chocolateras artesanales en las comunidades de Puerto Viejo, Corozal, El Arenal, La Trinidad y La Cruz. Asimismo, se logró el diseño y reproducción de las etiquetas del polvo de cacao y el diseño de la marca PROVAR (Promueve Valores Artesanales), y la introducción al Sistema Autónomo de Propiedad Intelectual (SAPI) para el proceso de registro. Los integrantes de las chocolateras artesanales lograron participar en tres ferias nacionales, siendo merecedores de premios y reconocimientos por su trabajo y calidad del producto.

Impactos políticos

A través del proyecto se logró fortalecer la gestión institucional de la organización de los productores, para la búsqueda de alianzas y cooperación interinstitucional a nivel público y privado; obtener la certificación como productores de cacao orgánico, y facilitar el mercadeo del producto. El manejo y superación de conflictos locales, el fortalecimiento de los vínculos entre los grupos de productores de cada comunidad, la gestión autónoma de financiamiento y la articulación con actores locales y nacionales, públicos y privados, relacionados con la producción de cacao, es una muestra de las mejoras alcanzadas en el tema de gestión organizativa e institucional.

Impactos sociales

La experiencia desarrollada, ha permitido que los productores conozcan las normas y exigencias internacionales que deben reunir las plantaciones para la certificación orgánica del cacao,

“Nos parece maravilloso estar en esta feria. Yo estoy emocionadísima por todo esto. Todo empezó con un curso que llevó la gente de Acción Campesina y una vez que comenzamos queríamos aprender más, vimos que nos generaba ganancias, incluso más con esto que con el trabajo que tenía.”

Carmen Franco, emprendedora del cacao

aplicando y socializando esos conocimientos en sus plantaciones, a través de reglamentos interno de control. Las diversas actividades de formación y prácticas de campo, fortalecieron las capacidades a nivel comunitario para la producción y uso

de insumos estratégicos, tales como fertilizantes orgánicos y biocontroladores, utilizados para el manejo agroecológico de las plantaciones de cacao, y para el manejo post cosecha (fermentación y secado). La estandarización de los criterios para el proceso y prácticas del beneficio del cacao, de acuerdo a las exigencias de la certificación del cacao orgánico, llevó a los beneficiarios del proyecto a tomar la decisión de cons-



truir una infraestructura adecuada en las comunidades que no contaban con unidades de beneficio adecuadas a los estándares exigidos. La aceptación de las muestras del cacao de la región y el interés en su compra, por parte de empresas internacionales, ha generado grandes expectativas en la región, y ha motivado a los productores a utilizar las prácticas adecuadas en sus plantaciones y hacer uso de las unidades de beneficio del cacao, orientadas a su proceso de certificación. Se fortalecieron las actividades relacionadas con el mercadeo, obteniéndose el permiso sanitario de la Chocolatería artesanal Chochacha, de la comunidad de Panaquire, lo cual permitió ampliar la cobertura en el mercado de estos productos.

Sostenibilidad

La **sostenibilidad económica** del proyecto se garantiza por la incorporación de tecnologías agroecológicas orientadas a incrementar la producción y la productividad del cacao; mejorar la densidad de plantas; generar insumos estratégicos (abonos orgánicos y biocontroladores), minimizando la dependencia de factores externos; mejorar el proceso de beneficio postcosecha y fortalecer las capacidades para la producción artesanal y comercialización de chocolate. **La sostenibilidad ambiental** se aborda desde la perspectiva de la producción orgánica, procurando siempre que las tecnologías aplicadas sean ambientalmente sustentables. Mientras que **la sostenibilidad social** se fundamenta en la consolidación de una organización de productores que garantiza la participación activa de la comunidad y la toma de decisiones autónoma.

El fortalecimiento de capacidades organizativas, técnicas y empresariales favoreció la participación activa de los beneficiarios, en todas las etapas del proyecto y la toma de decisiones autónomas. Otro aspecto relacionado con la sostenibilidad del proyecto



se centra en la dificultad para el acceso a certificadoras orgánicas internacionales, y en el alcance de los estándares establecidos por estas, lo que podría generar dificultades en el logro de este resultado. Por otro lado, los conflictos comunitarios por razones políticas, el incremento de la delincuencia en el medio rural, la desmotivación de los productores por el monopolio del Estado para la comercialización del producto y las trabas burocráticas para obtener los registros sanitarios podrían constituir amenazas para la sostenibilidad del proyecto.

Replicación del proyecto

La sistematización de los resultados, y la difusión de los mismos a diferentes comunidades cacaoteras de la región ha permitido la réplica del proyecto inicial, ampliando los horizontes del mismo, en cuanto a producción orgánica de cacao y sus efectos en la vida familiar y comunitaria; analizando el proceso vivido, y otorgándole la justa valoración a las dinámicas organizacionales, que fueron empleadas en la conformación de grupos de trabajo, hasta lograr la conformación de organizaciones formales.



Lecciones aprendidas

La acción colectiva de las comunidades e instituciones acompañantes ha hecho posible el impulso del emprendimiento local orientado al desarrollo endógeno y territorial a través de estos proyectos. Estas iniciativas se constituyen en manifestaciones de procesos comunitarios con impacto en lo ambiental, social y económico, lo cual, aunado al establecimiento de estructuras organizativas, administrativas y empresariales, acompañadas de alianzas estratégicas con actores nacionales e internacionales, son indispensables para fortalecer y potenciar la acción comunitaria.

El fortalecimiento de la gestión organizativa de esta iniciativa queda evidenciado a través de los fuertes vínculos existentes entre los grupos de productores de cada comunidad participante, la gestión autónoma de los productores ante organismos públicos y privados de la región y la proyección de los líderes de la organización ante las instituciones públicas y privadas del sector agrícola, todo lo cual constituye garantía de la sostenibilidad del proceso.

Referencias adicionales

-Acción Campesina. Acción Popular. Disponible: <http://accioncampesina.com/> Consultado: 18 Noviembre 2018.

- A.C. Acción Campesina. 2013. Informe de Avance Técnico de Progreso. Proyecto Consolidación de los resultados del proyecto Productividad Orgánica del Cacao.11 p.

- A.C. Acción Campesina. 2014. Informe de Avance Técnico de Progreso. Proyecto Productividad Orgánica del Cacao. 11 p. Observatorio Laboral Revista Venezolana Vol. 1, Nº 2: 101-125.

-González J. E.1999. El Cacao en Venezuela. FUNDACITE Aragua. 45 p.



*Al servicio
de las personas
y las naciones*