

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA  
UNIVERSIDAD DE LOS ANDES  
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS Y POLÍTICAS  
MAESTRÍA EN DESARROLLO AGRARIO

**LA CERTIFICACIÓN FAIRTRADE DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO  
AGROECOLÓGICO EN EL VIGÍA, MUNICIPIO ALBERTO ADRIANI DEL  
ESTADO BOLIVARIANO DE MÉRIDA.**

Trabajo de Grado para optar al título de Magister Scientiae en Desarrollo Agrario.

Autora: Abg. Eddy Angélica. Molina Pino

Tutora: Dra. María Deborah Ramírez Rondón

Mérida, febrero 2022

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA  
UNIVERSIDAD DE LOS ANDES  
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS Y POLÍTICAS  
MAESTRÍA EN DESARROLLO AGRARIO

**LA CERTIFICACIÓN FAIRTRADE DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO  
AGROECOLÓGICO EN EL VIGÍA, MUNICIPIO ALBERTO ADRIANI DEL  
ESTADO BOLIVARIANO DE MÉRIDA.**

Trabajo de Grado para optar al título de Magister Scientiae en Desarrollo Agrario.

[www.bdigital.ula.ve](http://www.bdigital.ula.ve)

Autora: Abg. Eddy Angélica. Molina Pino

Tutora: Dra. María Deborah Ramírez Rondón

Mérida, febrero 2022

C.C.Reconocimiento

## INDICE

Agradecimiento.....	I
Dedicatoria.....	II
Resumen .....	III
<b>INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>1</b>
<b>CAPÍTULO I</b>	
<b>PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....</b>	<b>1</b>
Objetivos de la Investigación.....	5
Objetivo General.....	
Objetivos Específicos.....	5
Justificación de la Investigación.....	5
<b>CAPÍTULO II</b>	
<b>MARCO TEÓRICO.....</b>	<b>8</b>
<b>Antecedentes de la investigación.....</b>	<b>8</b>
<b>Bases teóricas.....</b>	<b>11</b>
La comercialización de cacao producido en los cultivos agroecológicos del Municipio Alberto Adriani del Estado Bolivariano de Mérida.....	17
Los cultivos agroecológicos de cacao en El Vigía.....	18
Certificación de finca productiva de acuerdo a la Ley de Tierras y Desarrollo Agrario. Certificación de Finca Productiva.....	26
Proceso para la certificación a través de la norma ISO 65.....	28
<b>1. La certificación.....</b>	<b>28</b>
1,1. El principio de la certificación.....	28
1.2. Definición sobre la certificación.....	29
1.3. Intereses de la certificación por tercera parte.....	31
La certificación fortalece la credibilidad del producto.....	32
Las ventajas de la certificación .....	32
1.4. Costos.....	33

<b>2. La acreditación</b> .....	34
2.1. Principios.....	34
2.2. Definición de la acreditación .....	35
2.3. Interés de la acreditación .....	35
2.4. Costos.....	36
<b>3. La norma ISO 65</b> .....	36
3.1. Objetivo.....	36
3.2. Principios fundamentales.....	37
3.2.1. La imparcialidad.....	37
3.2.2. Independencia .....	37
3.2.3. La competencia.....	38
3.3. Criterio a cumplir.....	
3.3.1. Requisitos internos a la organización.....	38
3.3.2. Requisitos externos a la organización puntos 8 a 15 de la norma ISO 65.....	41
<b>Certificación Fairtrade de la finca de la producción agroecológica del cacao para su comercialización</b> .....	42
Datos sobre el cacao.....	44
La Prima Fairtrade.....	45
Precios Fairtrade.....	46
Consumidores.....	46
Comerciantes/empresa .....	46
Medio ambiente.....	47
<b>Beneficio de la Certificación Fairtrade</b> .....	47
1. Precio estable.....	48
2. Una Prima Fairtrade .....	48
3. Asociación .....	48
4. Otorgamiento de poderes a productores y trabajadores.....	48

<b>DEFINICIÓN DE TÉRMINOS.....</b>	<b>49</b>
------------------------------------	-----------

Bases Legales.....	51
--------------------	----

1. Constitución de la República Bolivariana de Venezuela (1999) .....	52
---	----

2. Ley Orgánica del Ambiente (2006) .....	53
---	----

3. Ley de Tierras y Desarrollo Agraria (2014) .....	54
---	----

4. Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía Agroalimentaria (2008) ...	55
---	----

5. Ley de Salud Agrícola Integral (2008) .....	56
--	----

6. Ley de Mercadeo Agrícola (2002) .....	57
--	----

7. Ley de Semillas (2015) .....	58
---------------------------------	----

### **CAPÍTULO III**

<b>BASES METODOLÓGICAS.....</b>	<b>59</b>
---------------------------------	-----------

Nivel de Investigación.....	60
-----------------------------	----

Diseño de la Investigación.....	60
---------------------------------	----

Tipo de Estudio.....	60
----------------------	----

### **CAPÍTULO IV**

<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....</b>	<b>64</b>
--	-----------

Conclusiones .....	64
--------------------	----

Recomendaciones .....	68
-----------------------	----

<b>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>70</b>
--	-----------

## DEDICATORIA

A Dios y la Virgen, por darme la salud, capacidad y entendimiento para lograr obtener los estudios realizados.

A mi abuela Rafaela, desde niña confío en mí.

A mis hijas, Jessica Carolina y Juleiddy Elizabeth, las amo, son inspiración, les brindo este título como ejemplo.

A mis padres Josefa Elina y Hugo José, han sido guía y pilar en mis logros.

A mis hermanos, Pedro, Gerardo, María, Elizabeth, José Gregorio, Alirio y Fredy, gracias por su colaboración y compañía, juegos y risas desde niños, este logro también es de ustedes.

A mis sobrinos Miguel, Rafaela, Daniel, Solisbeth, Geraldine, Gerardo, Marbelis, Indira, Boris, Salvador, Manuel, José Daniel, Andrea, Eduin, Efrén, Freddy, Abraham y Moisés. A mis ahijados y ahijadas. Dios los bendiga, les dedico este logro, que les sirva de ejemplo para lograr sus metas.

A mis tíos, tías, primos, primas, cuñados, cuñadas y amigos.

Eddy Angélica

## **AGRADECIMIENTO**

A la Doctora María Deborah Ramírez Rondón por ser una persona especial, que, con su experiencia y formación académica, me dio la oportunidad y el honor de ser mi tutora.

A la apreciada Doctora Raíza Madriz Anaya, con su gran personalidad jovial, amistosa, formación académica, me dio la oportunidad de lograr el grado de Magister en Desarrollo Agrario, mi reconocimiento a usted. Bendiciones.

A los profesores, María Liliana Quintero, Silvia Moreno Camacho, Freddy Mora Bastida, Luis Bolívar Márquez Toro, Luis Carlos Rodríguez, Frank Tovar Zerpa, José Daniel Anido y Andrey Gromiko Urdaneta.

A mis compañeros de estudios, Karen, Víctor, Jorge, Joaquín, Juan Carlos, Jarley, Isvetts quienes con su compañía y compartir distintas vivencias a lo largo de cuatro años de actividades académicas, los recordaré.

A mis compañeros laborales, María Stela, María Verónica, Valeska, Yohama.

A la Universidad de Los Andes, la ilustre casa magna, donde me desempeñé por veintiséis años, con grandes vivencias, experiencias, emociones, me gradué como abogado y Magister Scientiae en Desarrollo Agrario.

Eddy Angélica

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA  
UNIVERSIDAD DE LOS ANDES  
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS Y POLÍTICAS  
ESCUELA DE DERECHO  
MAESTRÍA EN DESARROLLO AGRARIO

**LA CERTIFICACIÓN FAIRTRAIDE DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO  
AGROECOLÓGICO EN EL VIGÍA, MUNICIPIO ALBERTO ADRIANI DEL  
ESTADO BOLIVARIANO DE MÉRIDA**

Autora: Abg. Eddy Angélica Molina Pino  
Tutora: Dra. María Deborah Ramírez Rondón

**RESUMEN**

El desarrollo de esta investigación tiene como propósito analizar los aspectos más importantes de la certificación Fairtrade de la producción del cacao agroecológico en El Vigía, Municipio Alberto Adriani, para permitir visualizar como el cumplimiento de las normas y marco normativo vigente en el estado Mérida en materia de la producción de éste rubro, puede determinar la articulación con los componentes prioritarios de las políticas del desarrollo sustentable y sostenible, así como la seguridad agroalimentaria y agroambiental, y de esta manera, materializarlos en acciones efectivas y fundamentales para defender el desarrollo de la producción del cacao. Esto debido a las necesidades observadas mediante el uso de la Matriz de análisis de las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas (FODA), como es establecer formas o estrategias para el manejo apropiado del cultivo que generen cambios en los procesos tecnológicos, con expectativas y posibilidades de mejorar la comercialización cacaotera. El proceso de esta investigación ha sido estructurado en cuatro capítulos. El primero describe el planteamiento del problema y los objetivos, el segundo el marco teórico, el tercero el marco metodológico y el cuarto conclusiones y recomendaciones.

**Palabras claves:** certificación, cacao, producción, agroecológico.



BOLIVARIAN REPUBLIC OF VENEZUELA  
UNIVERSITY OF THE ANDES  
FACULTY OF LEGAL AND POLITICAL SCIENCES  
LAW SCHOOL  
MAESTRIA IN AGRICULTURAL DEVELOPMENTE

**THE FAIRTRAIDE CERTIFICATION OF AGROECOLOGICAL COCOA  
PRODUCTION IN EL VIGIA, ALBERTO ADRIANI MUNICIPALITY OF THE  
BOLIVARIAN STATE OF MÉRIDA**

Autora: Abg. Eddy Angélica Molina Pino  
Tutora: Dra. María Deborah Ramírez Rondón

**ABSTRACT**

The development of this research has the purpose of analyzing the most important aspects of the Fairtrade certification of agroecological cocoa production in El Vigía, Alberto Adriani Municipality, to allow visualizing how compliance with the regulations and regulatory framework in force in the state of Mérida in terms of the production of this item, it can determine the articulation with the priority components of sustainable and sustainable development policies, as well as agri-food and agri-environmental security, and in this way, materialize them in effective and fundamental actions to defend the development of cocoa production. This is due to the needs observed through the use of the analysis Matrix of strengths, weaknesses, opportunities and threats (SWOT), such as establishing forms or strategies for the appropriate management of the crop that generate changes in the technological processes, with expectations and possibilities of improving cocoa marketing. The process of this research has been structured in four chapters. The first describes the approach to the problem and the objectives, the second the theoretical framework, the third the methodological framework and the fourth conclusions and recommendations.

**Keywords:** certification, cocoa, production, agroecological.

## INTRODUCCIÓN

La agricultura del cacao en Venezuela es sinónimo de vitalidad y energía para la población, ya que muchas familias han vivido de sus cultivos, por ser un producto de alto contenido nutricional, además de generar ingresos para las distintas necesidades a cubrir para su desarrollo y bienestar.

En el transcurso de la evolución de la historia, la comercialización del cacao, ha llevado a convertirlo en un producto símbolo del país, siendo uno de los productos agrícola estrella de exportación más antiguos, y de los que posee diversos atributos que constituyen ventajas diferenciales claves para su posicionamiento internacional.

Para lograr mantener este prestigio y aumentar la participación actual, el país requiere una inversión dirigida hacia los aspectos técnicos y estratégicos de la producción y comercialización, a fin de alcanzar mayor productividad. Por esto, se han realizado estudios sobre las barreras a la exportación, demostrando la relevancia de identificar variables que incentiven el comercio internacional. Según Ramis (2017) La producción cacaotera nacional confronta problemas que deben afrontarse y resolverse; los principales son: bajo rendimiento, avanzada edad de las plantaciones, plagas y enfermedades, exceso de sombra y pequeño tamaño de las unidades de producción. Falta de tierras no es, por el contrario, los estudios demuestran que tanto para los Criollos sombreados como para cacaos ordinarios no existen restricciones de superficie para desarrollar un plan cacaotero.

Al respecto, el desarrollo de esta investigación tiene como propósito analizar los aspectos más importantes de la certificación Fairtrade de la producción del cacao agroecológico en El Vigía, Municipio Alberto Adriani, para permitir visualizar como el cumplimiento de las normas y marco normativo en el estado Mérida, en materia de la producción de éste rubro, puede determinar la articulación con los componentes prioritarios de las políticas del desarrollo sustentable y sostenible, así como la seguridad agroalimentaria y agroambiental, materializados en acciones efectivas y fundamentales para fortalecer la producción del cacao.

El impulso de nuevas plantaciones y la puesta en práctica de políticas para la recuperación de las existentes, permitiría al Estado incrementar la productividad del rubro y el área bajo cultivo, satisfaciendo de esta forma la demanda de la industria nacional e incrementando la exportación. Al mismo tiempo que satisfagan las exigencias agroecológicas del cultivo y su productividad a bajos costos.

Aunado a esto, la investigación ha sido estructurada de acuerdo a los pasos del método científico, en cuatro capítulos.

El capítulo I se caracteriza por describir el planteamiento del problema, los objetivos generales y objetivos específicos, todo esto con el fin de guiar la solución de los mismo, destacando la justificación y la delimitación de la investigación.

El Capítulo II, está constituido por lo que es el Marco Teórico, que establecen los antecedentes de la investigación en correspondencia a la temática, la cual tiene una relación directa con el objeto de estudio, para de esta manera fundamentar las bases teóricas y las bases legales, con el fin de sustentar el beneficio de la certificación Fairtrade de la producción agroecológica del cacao para la comercialización.

En cuanto al Capítulo III, hace referencia al Marco Metodológico a seguir, y de acuerdo al nivel de investigación aclarar de que se trata, finalmente se tiene el diseño de la investigación el cual involucra los medios necesarios a utilizar en el trabajo científico propuesto.

En el Capítulo IV, se incluyen las conclusiones y recomendaciones, así como también a las referencias bibliográficas. Las conclusiones hacen un balance general del alcance de los objetivos en el trabajo realizado, y las recomendaciones dan propuestas indicativas que sugieren acciones futuras para la certificación de las producciones agroecológicas del cacao.

## CAPITULO I

### PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

#### EL PROBLEMA

El cacao de Venezuela es mundialmente conocido por la característica de su aroma y sabor como uno de los mejores, sin embargo en la actualidad su producción es escasa (a diferencia de los inicios de la producción del cacao), poniendo en evidencia la necesidad de establecer formas o estrategias para el manejo apropiado del cultivo que generen cambios en los procesos tecnológicos, con expectativas y posibilidades de mejorar la comercialización cacaotera y que a la vez amplíe el espacio de actuación de los pequeños productores.

Giménez, González y Yovera (2018). Plantea que en relación al cacao:

Según datos estadísticos de la Organización Internacional de Cacao (ICCO, 2016), la producción de cacao se concentra principalmente en África del Oeste 73,4%, América 16,6% (Brasil, Ecuador y otros), Asia y Oceanía 10%. Venezuela representa el 0,53%. Del cacao producido a nivel mundial, solo el 10% es cacao fino de aroma; sin embargo, la mayoría de los países origina cacao básico u ordinario. La calidad es uno de los aspectos de mayor importancia en el proceso de producción de cacao, porque su nivel determinará la demanda del producto final (almendras o granos de cacao), en el mercado internacional. (p. 47).

De esta forma, se amerita la producción de materia prima en óptimas condiciones, esto quiere decir que el proceso de cultivo debe plantarse en un ambiente que posibilite la aserción de la cosecha, por tanto, el cacao genéticamente posee las cualidades para generar un buen producto.

Aunado a lo anterior, una forma de plantar el cacao es a través de la producción agroecológica, disciplina que interrelaciona al humano y su manufactura con el medio ambiente a la hora del proceso de la siembra y cosecha sin causar un

impacto negativo en el entorno, con miras hacia la obtención de productos de calidad. Se caracteriza por ser un sistema agrícola parecido a los ecosistemas naturales, con capacidad de capturar la radiación solar, mecanismos de control biológico, ciclos cerrados de nutrimentos, uso eficiente de espacios y alto grado de estabilidad y diversidad.

Soto (2017). Plantea lo siguiente:

Uno de los estados del país con un alto potencial agroecológico es el Estado Mérida, donde existen zonas productoras de cacao que abarcan desde El Vigía hasta Tucaní, pertenecientes a la región suroccidental del país, con 11.438 hectáreas y 3.744 toneladas, lo que representa el 15,37 de la producción nacional, en ella se da parte de los mejores cacaos finos de Venezuela. (p.17).

En este sentido, mientras no se valore este rubro como corresponde, existe el riesgo de que los productores abandonen el cultivo del cacao, como efecto de las erradas políticas públicas gubernamentales y por el carente apoyo que reciben de entes correspondientes. Actualmente el cacao seco se vende por un precio que no es justo para el productor y las garantías de cumplimiento no son efectivas. Sumado a esto el productor tampoco posee la certificación Fairtrade que le acredita la calidad del producto. Por todo esto, se hace necesario que la comercialización de estas cosechas se realice antecedida por un proceso que certifique por medio de un instrumento o documento legalizado de la calidad del cacao es auténtico y así, obtener el correspondiente pago por sus ventas.

El propósito de la presente investigación se suscribe a esta necesidad con la intención de dar a conocer la importancia de la certificación Fairtrade del cacao obtenida mediante la producción agroecológica, de tal forma que favorezca la comercialización de este importante rubro. Respondiendo a la línea de trabajo de los Recursos Ambientales, sobre línea de investigación Instrumentos económicos de política ambiental y territorial, ya que en este estudio se va a dar a dar a conocer los beneficios que obtendría al tener la Certificación Fairtrade, los productores cacaoteros del Municipio Alberto Adriani, del Estado Bolivariano de Mérida.

De esta forma, se realizó un diagnóstico situacional para la determinación del estado real del campo que se investiga, según análisis de documentos al respecto, para aumentar el grado de familiaridad con este fenómeno, relativamente desconocido y así obtener información más completa sobre el contexto en particular, además del uso de la matriz de análisis de las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (FODA). Este diagnóstico permite constatar los problemas evidenciados que afrontan los miembros de la comunidad cacaotera a la hora de la comercialización, destacando las siguientes carencias:

- Un centro de acopio, tanto para el control de calidad, como para la contribución de cada uno de los productores en la cantidad de producto a comercializar.
- Transporte para el traslado y la comercialización, sumado al estado precario de las vías de acceso y el control en el pesaje.
- Un sistema administrativo contable y técnico, que permita adecuar los controles necesarios, el sistema contable está expuesto a múltiples fallas por falta de capacitación y concienciación de los productores sobre la necesidad primordial de estos sistemas.
- Manejo de certificación de Fairtrade (certificación para comercializar productos) a las fincas de la producción agroecológica del cacao. Siendo esta carencia la asumida por la autora de esta investigación, por resultarle una necesidad inminente para el desarrollo de la producción agroecológica del cacao en el sector, además de ser considerado crucial por el profesional del derecho, para regular los actos de comercio respetando los estatutos comerciantes, las normas y las disposiciones de la administración pública. Con la intención de sostener en el tiempo y el espacio, la distancia existente entre la producción y el consumo y así repercutir positivamente sobre los sectores productivos.

Asimismo, se plantea la necesidad de generar ideas y acciones que conlleven a un cambio en la comercialización del cacao, para el beneficio de los productores agroecológicos de esta materia, correspondiendo con una de las prioridades del derecho de los ciudadanos. De igual manera, incidir en este proceso, hace posible que el legado de nuestros aborígenes permanezca insertado como actividad representativa para el desarrollo económico del país y, sobre todo con el uso y beneficio de las nuevas tecnologías.

Este análisis lleva a formular el planteamiento del problema con las siguientes preguntas: ¿Qué beneficios propician la certificación Fairtrade de la Finca obtenida mediante la Producción Agroecológica del cacao del Municipio Alberto Adriani en el Estado Bolivariano de Mérida para su comercialización? ¿Cómo influye la certificación de Fairtrade en el cacao producido en los cultivos agroecológicos del Municipio Alberto Adriani, del Estado Bolivariano de Mérida, en la comercialización de este rubro?

Delimitando el Objeto de Estudio: La comercialización del cacao producida en los cultivos agroecológicos del Municipio Alberto Adriani, Estado Bolivariano de Mérida. Y el Campo de Acción: La certificación Fairtrade de las Fincas Cacaoteras en la producción y comercialización en los cultivos agroecológicos.

Implementación de las interrogantes que dan motivos para el desarrollo de los objetivos de la investigación.

¿Qué posibilidades tiene la producción de cacao para su desarrollo de acuerdo a la certificación?

¿Cuál sería la necesidad que presenta la producción del cacao frente a la certificación?

¿Qué principios agroecológicos son necesarios para el logro de la certificación?

## **OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN**

### **Objetivo General**

Analizar la importancia de la Certificación Fairtrade en las fincas de producción de cultivos agroecológicos del cacao en el Municipio Alberto Adriani, en el Estado Mérida.

### **Objetivos Específicos**

1. Evidenciar la necesidad de la Certificación Fairtrade en la producción agroecología del cacao para la comercialización de los cacaoteros a partir de un diagnóstico situacional.
2. Argumentar teóricamente el beneficio de la Certificación Fairtrade de la producción agroecología del cacao y la comercialización de los cacaoteros.
3. Determinar los principios agroecológicos para optar por la Certificación de Fairtrade la producción de cacao en favor de su comercialización.

## **JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN**

En relación con esta investigación se ha generado una serie de elementos, entre los cuales, los actuales momentos de Venezuela que está atravesando, circunstancias económicas difíciles y en el especial en el sector agrícola se hace necesario, buscar alternativas para paliar la situación en los diferentes rubros de producción agroecológica a nivel nacional como lo es el Cacao, por esa razón esta investigación se basa en las bondades que puede generar al sector cacaotero del Municipio Alberto Adriani del Estado Bolivariano de Mérida, con la Certificación Fairtrade a sus Fincas.



Los productores tienen la capacidad de generar una alianza para llegar a solicitar la Certificación Fairtrade, porque esto tendría un valor agregado a sus productos y a través de esta organización internacional como lo es Fairtrade Labelling Organizations International), que traducido al español significa Organizaciones Internacionales de Etiquetado de Comercio Justo, es importante mencionar que en nuestro País, según la Ley de Tierras y Desarrollo Agrario se debe lograr el Certificación de Finca Productiva.

De esta manera, este tipo de investigación se hace de suma importancia en el cual se conjugan posibilidades de seguir este tipo de investigación hacia aquellos interesados en este rubro de cacao. Ya que esto sería un instrumento importante para otros investigadores que en sus qué hacer está la visión exhaustiva del cacao, de esta forma la presente investigación vendría a ser necesaria para seguir desarrollando un estilo minucioso de la información.

La generación de puesto de trabajo, el mejoramiento de la calidad de la producción cacaotera, generación de divisas con la exportaciones de cacao, el mejoramiento de la calidad de vida de los producción al obtener mejores ingresos por su producción, en el caso del Municipio Alberto Adriani, tiene un gran potencial por estar situado en un lugar estratégico a nivel nacional, por ser un puerto terrestre donde convergen tres estados Táchira, Zulia y Mérida, también es de destacar su cercanía con la frontera con Colombia a tan solo dos horas. Para los productores cacaoteros es una gran oportunidad también para organizarse para exigir precios justo sobre sus productos, ya que en la cadena de comercialización los productores cacaoteros obtienen un margen de ganancia menor y los intermediarios son los que mayor porcentaje de ganancias obtienen, pero los agricultores tienen los mayores riesgos y tienen que hacer una inversión inicial como es la siembra, mantenimiento y cosecha.

El municipio Alberto Adriani tiene la bondad de tener todas las condiciones climáticas, de altura, del suelo y de agua, para generar un cacao criollo de altísima calidad, recordemos que en esta zona también se produce el cacao Porcelana que es el mejor del mundo, es resaltante saber que las comunidades rurales que actualmente producen cacao tiene muchos años en esta labor y tiene la experiencia necesario para subir los niveles de su producción, pero que en los actuales momentos se le hace difícil, mantener su producción por factores externos, como lo es la inflación, el deterioro de las vías rurales, falta de servicios públicos agua, electricidad, gas, gasolina entre otros.

Cada finca debe mejorar su producción agroecológica del cacao, para tener acceso a la Certificación Fairtrade, cumpliendo con toda la normativa a nivel nacional e internacional de certificación.

De acuerdo con Cabanellas (2006):

La Certificación Fairtrade en traducción al español es la Certificación de Precios Justos, una economía más justa, en donde la especulación y las ganancias exorbitantes, a afectado la economía a nivel mundial y también Nacional, se tiene que lograr una producción agroecología a Precios justos para todos los que intervienen en la cadena de Comercialización en especial al consumidor, que en este caso va tener como producto final el chocolate a Precios Justos, esta es la razón primordial de la Certificación, lograr romper con los monopolios, que fijan los precios especulativos en el mercado, para ellos obtener más ganancias. (p. 66).

## CAPITULO II

### MARCO TEÓRICO

#### ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

Montes y Moreno (2020). Impacto de la Certificación de Comercio Justo en las exportaciones del Cacao de la Región San Martín a Países Bajos durante el 2009 al 2018. Perú. concluyen que la certificación de comercio justo ayuda a los pequeños productores agrícolas a desarrollarse. Otorga reconocimiento en el mercado internacional. El cacao por ser un commodity (producto objeto de comercialización) basado en el precio de bolsa internacional, sus certificaciones aumentan el valor comercial y benefician de manera económica, social y ambiental.

Coronel (2009). Principales Procesos tecnológicos, organizacionales y Jurídicos para establecer la denominación de origen de Cacao Nacional Fino y de Aroma. Escuela Superior Politécnica del Litoral. Facultad de Economía y Negocios. Quito Ecuador. Para optar al título de maestro en desarrollo agrícola. Su objetivo fue: Demostrar que la denominación de origen genera un impacto positivo en los niveles de exportación.

Soto (2017). Cadena Productiva del cacao: Propuesta de un modelo de negocio para el sector cacaotero que fomente la innovación y la productividad dentro de la cadena de valor en Venezuela 2017. Universidad Católica Andrés Bello. Facultad de Ciencias Económicas y sociales. Escuela de Economía. Venezuela. Cuyo objetivo es diseñar una cadena de valor que proponga mejorar el sistema productivo del cacao en Venezuela.

En ese sentido, la producción de cacao se caracteriza por utilizar prácticas tradicionales y con ello una tecnología rudimentaria, que se puede notar en estos tiempos en las principales zonas productoras del rubro cacao. La mayor parte de

los productores no dependen de los agroquímicos por su poca accesibilidad al mismo y esto trae como resultados la poca contaminación el cual genera beneficios a las comunidades.

Portillo (2016) El cacao es una de las mejores opciones para el desarrollo de Venezuela. Facultad de Agronomía de la Universidad del Zulia. Investigador de dicha Universidad en el universo del cacao. Venezuela. Cuyo objetivo es dar a conocer el cacao como uno de los rubros con mayores ventajas competitivas que tiene el Estado Zulia.

Rodríguez (2009) Micros televisivos para la promoción del cacao, producido en Ocumare de la Costa dirigido a la Central de Beneficio del Cacao. Universidad Central de Venezuela (UCV). Facultad de Humanidades y Educación. Escuela de Comunicación Social. Venezuela. Cuyo objetivo fue: Proponer una serie de micros audiovisuales para el fomento del cacao producido en el Estado Aragua dirigido a la Central de Beneficio del Cacao. Para optar al título de especialista en difusión agrícola. Es por esto que, difundir los aspectos agrícolas en Venezuela y especialmente del rubro cacao es una ventaja ya que las comunidades de productores estarían actualizados informados en la tendencia para ser aplicadas al producto cacao.

Si bien, es cierto el cacao en Venezuela se desarrolla en condiciones climáticas favorables para su sembrado, considerado un cultivo protector, debido a que cuida los suelos, agua, flora y fauna; para su siembra es necesario cultivos permanentes y semipermanentes, como los árboles que dan sombra al cacaotero y cultivos de ciclo corto, que proporcionan una fuente de ingreso para el sector primario, caracterizado por utilizar prácticas tradicionales y tecnología rudimentaria que subsiste actualmente en las principales zonas productoras, que en su mayoría no aplican fertilizantes ni otros agroquímicos, siendo beneficioso para la preservación del medio ambiente.

Quintero (2000). Circuito del cacao en Venezuela 1990-1999, para mejorar la competitividad. Caracterización y estrategias. Centro de Investigaciones Agroalimentaria (CIAAL) Universidad de Los Andes. Mérida, Venezuela. Publicaciones Agroalimentarias, Diciembre N11. Cuyo objetivo es difundir el proceso del cacao en Venezuela.

Por consiguiente, su mayor uso es la producción de polvo de cacao y grasa o manteca de cacao, utilizados principalmente como ingrediente para alimentos entre los que destaca el chocolate. Dos terceras partes de cacao producidas a nivel mundial se utilizan para realizar este producto. Cuenta con un alto índice de grasas saturadas y en menor medida, hidratos de carbono, proteínas, magnesio, fósforo, potasio, cafeína, antioxidantes y agua, entre otros. También plantea que las plantaciones de cacao pueden producir por muchos años, asegurando de esta manera unas cosechas permanentes dando buenos resultados siempre y cuando las plantaciones se les dé el tratamiento requerido para su reproducción.

Es por esto que, esta situación favorece los cultivos, resultando pertinente destacar, como paralelamente con los avances tecnológicos ha surgido el interés por búsquedas de estrategias para la preservación del medio ambiente, durante los procesos de producción de algunas plantaciones del cacao, donde los cacaoteros se han propuesto establecer parcelas demostrativas en las cuales se implementan tecnologías que reducen los costos y preservan el medio ambiente, como sucede con la producción agroecológica, disciplina que por un lado protege el entorno natural y por otro, logra mejor calidad de vida para los ciudadanos. La agroecología implica un enfoque holístico, centrado no sólo en la producción, sino también en la sostenibilidad del sistema productivo, el respeto al medio ambiente, y los aspectos socioeconómicos.

## **BASES TEORICAS**

El cacao (*Theobroma cacao*, alimento de los dioses), es una baya de aproximadamente 20 cms. de longitud y 10 de ancho, pesa de 400 a 500 gramos, la pulpa es de sabor ácido, rosada y contiene de 20 a 30 semillas. Comienza a producir el fruto a partir del tercer o cuarto año y es sensible a la incidencia del viento que puede romper las ramas y hasta los árboles que le dan sombra. Su uso se remonta a la época de los mayas, aztecas e incas, siendo utilizado tanto para fines nutricionales, como médicos. Se desarrolla generalmente en altitudes que van desde el nivel del mar hasta los 800 mts/snm.

Aunque, la planta del cacao crece de manera silvestre en la cuenca del Amazonas. Se teoriza que fue transportada en tiempos prehistóricos a Mesoamérica por el ser humano, ya que no parece probable que cruzara naturalmente, ya que se interpone la fría cordillera de los Andes en el oeste o lo árido del golfo de Urabá por el noreste. La primera evidencia del uso y domesticación del cacao se halló en la cultura olmeca, hace unos 3500 años.

El cacao, ha sido un importante producto objeto del comercio desde que en el siglo XVI se adoptó en Europa el hábito de tomar chocolate, siendo después de los metales preciosos, el producto más valioso llevado de América. Se puede decir que el cacao es natural de América y se da comúnmente en los territorios de Colombia, Venezuela, Brasil, Ecuador, Perú, Bolivia y Trinidad y Tobago, pero también en las zonas calientes de México y en el continente africano, en Costa de Marfil, Camerún, Nigeria, Togo, República de Congo y Ghana, así como en la selva asiática de Malasia e Indonesia.

En Venezuela, cuando los españoles llegaron, encontraron que el árbol del cacao se extendía en regiones costeras hacia el este, en el centro y el sur de la cuenca del lago de Maracaibo, en las riberas de sus ríos. También notaron la existencia de grandes campos de cacao en las selvas del Río Negro y del alto Orinoco, conocidos como "monte cacao" o cacao. Los indios venezolanos tomaban

una bebida preparada con la semilla del cacao que llamaban “chacote” y ofrendaban manteca de cacao a sus dioses. Igual que los aztecas, preparaban el cacao en bebidas con fines medicinales, religiosos y cosméticos y utilizaban los granos de cacao como monedas.

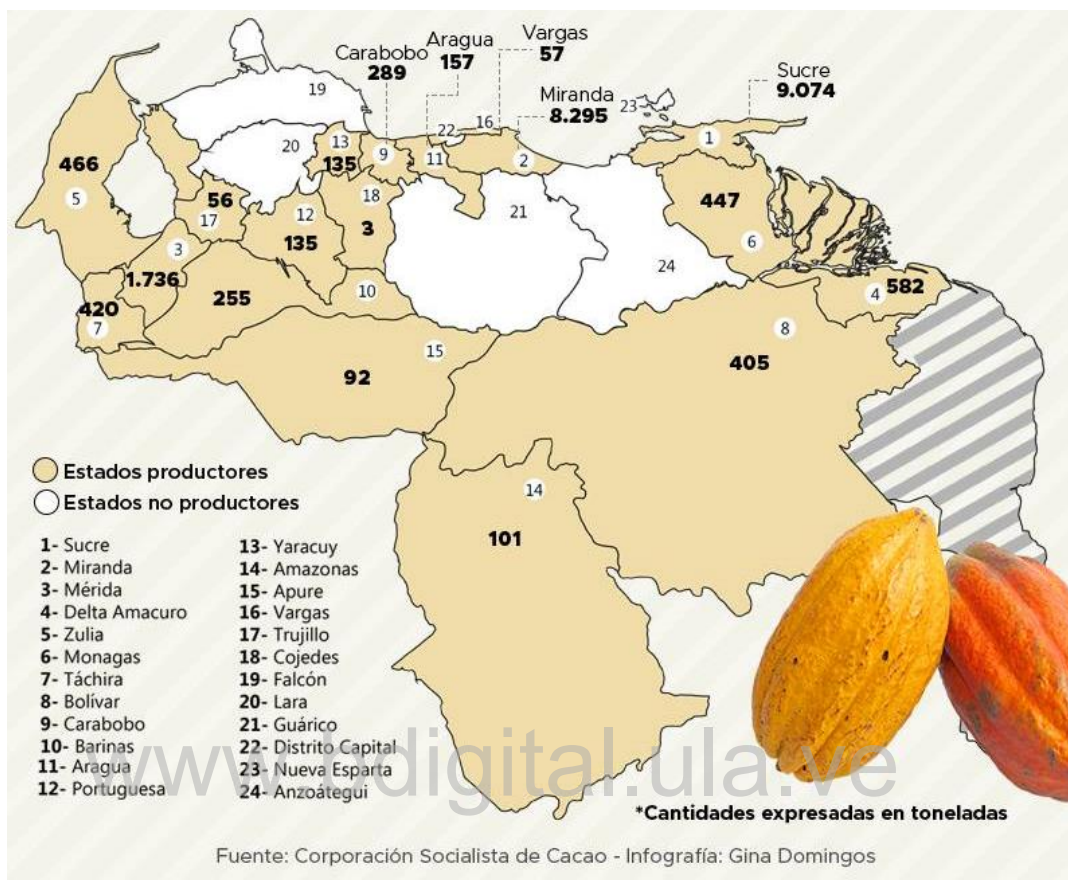
De acuerdo con Díaz (2000), plantea que:

La historia económica venezolana identifica al cacao como el primer bien agrícola exportable, generador de considerables ingresos e impulsador de la actividad económica del país. Esto por ser un importante productor de cacao tanto en volúmenes como en calidad del producto, considerado como uno de los más finos del mundo. El cultivo comercial de la planta del cacao, se inició a fines del siglo XVI. Este cambio de mirada de los hacendados hacia la producción del cacao, se debió principalmente al menoscabo de la producción del trigo por plagas y enfermedades. La primera exportación comercial se efectuó por el Puerto de la Guaira en 1.607, a bordo de la fragata "San Francisco" y tuvo como destino la ciudad de Cartagena. (p.1)

Desde luego, gran parte de los agricultores venezolanos durante generaciones han cultivado el maravilloso cacao, unos de los rubros protagónicos del desarrollo económico del país y código de la identidad cultural. Caracterizado por diversos colores, tamaños, frutos, flores y semillas que generan una experiencia agradable y sensorial, además de destacarse por su aroma y sabor como uno de los mejores del mundo, haciendo tributo al significado del nombre científico en griego «alimento de los dioses».

Por consiguiente, su mayor uso es la producción de polvo de cacao y grasa o manteca de cacao, utilizados principalmente como ingrediente para alimentos entre los que destaca el chocolate. Dos terceras partes de cacao producidas a nivel mundial se utilizan para realizar este producto. Cuenta con un alto índice de grasas saturadas y en menor medida, hidratos de carbono, proteínas, magnesio, fósforo, potasio, cafeína, antioxidantes y agua, entre otros.

## PRODUCCIÓN CACAOTERA EN VENEZUELA



Fuente: Corporación Socialista del Cacao Infografía: Gina Domingos Connectas.org

Hay tres regiones en las que predomina el cultivo de este fruto: La nororiental, en los estados Sucre, Monagas y Delta Amacuro; la zona norcentral costera, en las entidades de Miranda, Aragua, Carabobo, Guárico y Yaracuy; y la suroccidental, en Apure, Barinas, Portuguesa, Mérida y Zulia.

Hay tres tipos de cacao: el criollo, el forastero y el trinitario. El criollo representa el 10% de la producción mundial. Su sabor es aromático, y se produce, al sur del Lago de Maracaibo y en los pies de la Cordillera Andina. El forastero, utilizado para elaborar las barras de chocolate. Se cultiva en la Amazonía central y occidental. Finalmente, el trinitario proviene de Barlovento. Se trata de una mezcla entre el criollo y el forastero, que contiene los sabores aromáticos altos del primero y la facilidad de cultivo del segundo.



Si bien, es cierto el cacao en Venezuela se desarrolla en condiciones climáticas favorables para su sembrado, considerado un cultivo protector, debido a que cuida los suelos, agua, flora y fauna; para su siembra es necesario cultivos permanentes y semipermanentes, como los árboles que dan sombra al cacaotero y cultivos de ciclo corto, que proporcionan una fuente de ingreso para el sector primario, caracterizado por utilizar prácticas tradicionales y tecnología rudimentaria que subsiste actualmente en las principales zonas productoras, que en su mayoría no aplican fertilizantes ni otros agroquímicos, siendo beneficioso para la preservación del medio ambiente.

Es importante señalar que el término agro hace referencia al campo, a la tierra de labranza, al arte de cultivar la tierra, por otra parte, la agronomía integra el conjunto de conocimientos aplicables al cultivo de la tierra a través del estudio de los suelos en relación con las plantas. A estos términos se vincula la agricultura que representa el conjunto de actividades económicas sobre el medio natural que tiene como objetivo la producción de plantas para satisfacer las necesidades de alimentos, salud, educación, vestidos, vivienda, entre otros. La agricultura se incluye dentro del sector primario en las actividades económicas, con el desarrollo de la humanidad se ha convertido en una actividad teórico-práctica con base científica.

En cuanto al término ecología, se refiere a la ciencia que estudia a los seres vivos en sus distintos niveles de organización y sus interrelaciones entre ellos y con el medio ambiente, no genera efectos contaminantes o nocivos en ninguno de los aspectos. Es decir, no es producto de metodologías que deterioren el medio ambiente o de una cuestión monopólica que genere inequidad hacia el resto de la sociedad. En este aspecto, se considera la evaluación de impacto ambiental generado por el proceso de producción agrícola.

Gliessman, (2002). Plantea que:

La agroecología es un sistema de producción que propicia recursos sanos para el consumidor, se vale de prácticas agrícolas, utilizando conscientemente los recursos naturales, es un proceso sustentable o sostenible que puede mantenerse en el tiempo por sí mismo, sin generar la escasez de los recursos existentes, que permite satisfacer las necesidades actuales sin comprometer las posibilidades de generaciones futuras. Se basa en dos principios fundamentales: la nutrición del suelo y la diversidad de seres vivos. El primero hace referencia a los suelos en buenas condiciones para que las plantas crezcan sana, para esto se recomienda aplicar o cultivar abonos naturales y verdes; realizar rotación de los cultivos; practicar el laboreo del suelo, la siembra directa; corregir la acidez del suelo; cultivar en curvas a nivel; colocar cobertura de suelo; no aplicar veneno ni fertilizantes químicos y no quemar los restos de vegetales. Con el fin de restaurar e incrementar la fertilidad natural de los suelos. El segundo principio, se basa en el equilibrio natural entre los seres vivos, sobre todo cuando más biodiversidad se tiene en un lugar. Esto se logra mediante la asociación de los cultivos; el control natural de las plagas y las enfermedades; cultivo de plantas aromáticas, medicinales y con flores; la protección de los insectos benéficos; no deforestar; evitar la quema de restos de vegetales o pastos secos y practicar el pastoreo rotativo. (p. 30)

Vandermeer (1995). Sostiene que:

La agroecología emerge como una disciplina que provee los principios ecológicos básicos sobre cómo estudiar, diseñar y manejar agroecosistemas que son productivos y a su vez conservadores de los recursos naturales y que, además, son culturalmente sensibles y viables. Va más allá del punto de vista unidimensional de los agroecosistemas (su genética, edafología y otros) para abrazar un entendimiento de los niveles ecológicos y sociales de coevolución, estructura y función, a la vez enfatiza las interrelaciones entre sus componentes y la dinámica compleja de los procesos ecológicos ( P. 19)

Entre tanto, la iniciativa de certificación Fairtrade se creó para formar un nuevo método de comercio económico, este método adopta un punto de vista ético y considera primero a los productores. En las décadas de 1960 y 1970, se hicieron varios intentos iniciales para comercializar productos de comercio justo. Es por esta razón que, en 1988, la organización holandesa sin fines de lucro Stichting Max Havelaar lanzó la primera Marca de Certificación de Comercio Justo Fairtrade , inicialmente aplicada al café proveniente de la cooperativa UCIRI en México, y luego se expandió a otros productos.

Las Organizaciones Internacionales de Etiquetado de Comercio Justo (Fairtrade Labelling Organizations International) (Fairtrade International), es la organización que coordina a nivel internacional la certificación de productos de Comercio Justo. Fairtrade es la primera certificación voluntaria para productos y tiene sus orígenes en el movimiento de Comercio Justo europeo de los años 80. Muchas ONG de Comercio Justo establecieron juntos en el año 1997 Fairtrade International, que se solía llamar "FLO". Actualmente Fairtrade International tiene su sede en la ciudad alemana de Bonn, es una asociación de 24 organizaciones que trabajan para asegurar mejores condiciones a los productores del Sur.

Después de todo, las principales funciones de Fairtrade International son establecer los estándares internacionales para el sistema Fairtrade y prestar apoyo a los productores del Sur. Las tres redes de productores African Fairtrade Network (AFN), Coordinadora Latinoamericana y del Caribe de Pequeños Productores de Comercio Justo (CLAC), Network of Asian Producers (NAPP) son socios de pleno derecho de la Asociación, al igual que las 19 iniciativas nacionales que fomentan el uso del Sello Fairtrade en sus respectivos países.

Sin embargo, la Certificación Fairtrade / Certificación de comercio justo es un sistema de certificación de productos en la que los aspectos sociales, económicos y ambientales de la producción están certificados según los Estándares Fairtrade para Productores y Comerciantes. El sistema Fairtrade monitorea la compra y la venta del producto hasta que se envasa y etiqueta listo para el consumidor. Los certificados solo se emiten después de que una inspección física haya confirmado que se han cumplido todos los Estándares Fairtrade aplicables en cada caso.

## **LA COMERCIALIZACIÓN DE CACAO PRODUCIDA EN LOS CULTIVOS AGROECOLÓGICOS DEL MUNICIPIO ALBERTO ADRIANI DEL ESTADO BOLIVARIANO DE MÉRIDA.**

Según Leal, Avilán y Valderrama (1999). Sostienen que: El Sur del Lago constituye la zona cacaotera por excelencia del Estado Bolivariano de Mérida integrada por siete municipios donde el único no cacaotero es el Justo Briceño. Con una superficie total aproximada de 358.800 ha, que congregan una serie de factores y elementos fisiográficos que conforman paisajes de llanura, pendiente y de la franja costera. la determinaron como parte de las áreas de mayor potencial para la producción del cacao en Venezuela. (p.74)

Sobre las condiciones climáticas favorables para el cultivo del cacao en Venezuela, es importante señalar que los suelos de las zonas cacaoteras de Mérida son ácidos, con pocos nutrientes y materia orgánica. Por lo tanto, atendiendo a estas consideraciones se expone la práctica de un programa agroecológico con el fin de rescatar la producción de cacao en el estado, para el mejoramiento de la calidad de los suelos incluyendo la diversificación de los cultivos asociados al cacao.

Por esta razón, se estableció una parcela de 2.500 m<sup>2</sup>, en el sector Caño Balza, Municipio Alberto Adriani, de suelos aluviales, ubicada en el eje panamericano del estado (sur del Lago de Maracaibo) con el fin de abarcar la demanda de la industria nacional e incrementar la exportación de almendras de cacao para propiciar alternativas de producción viable y económica a los pequeños y medianos productores, y la disminución del uso de los insumos externos. (Ormeño y Zambrano 2008). Con dos años de manejo agroecológico el suelo mejoró sus características químicas en todas las parcelas, especialmente el contenido de materia orgánica y en los lugares de mayor diversidad de cultivos, aumentó la biodiversidad de microorganismos. Propiciando la calidad de los suelos, lo que a futuro, repercutirá en una mejor producción.

Esta práctica se analiza en la localidad geográfica delimitada en esta investigación por la ciudad de El Vigía en el Municipio Alberto Adriani, uno de los siete que forma los denominados pueblos del Sur del Lago. Este Municipio está compuesto por siete parroquias: Presidente Betancourt, Presidente Páez, Presidente Rómulo Gallegos, Gabriel Picón González, Héctor Amable Mora y José Nucete Sardi.

El Vigía se ubica en una encrucijada de carreteras hacia los estados Táchira, Zulia y Trujillo. Es atravesada por la Troncal 1 de la carretera Panamericana, sobre el piedemonte andino, en una meseta cuyo punto más alto tiene una altitud de 130 m.s.n.m., justo donde el río Chama abandona la Cordillera de Mérida. El origen de su nombre puede situarse en los primeros registros históricos, el capitán García Varela nombró a su finca con el nombre de El Vigía, por estar ubicada en un punto que domina la llanura aluvial que permitía vigilar el avance de piratas desde el Lago de Maracaibo.

[www.bdigital.ula.ve](http://www.bdigital.ula.ve)

## **LOS CULTIVOS AGROECOLÓGICOS DE CACAO EN EL VIGÍA**

Por ser el objeto de estudio de esta investigación la comercialización del cacao producida en los cultivos de cacao, se hace un recorrido por el proceso de comercialización de cacao en el país, por ser de significativa importancia para el desarrollo económico de la ciudad de El Vigía.

La comercialización es la segunda fase del proceso productivo del cacao, siendo la primaria la siembra, que permite el mantenimiento y la cosecha del cacao y la tercera la transformación, que se trata del proceso para la obtención de productos. En ella se relacionan los productores y demandantes, integrada por las asociaciones de productores, acopiadores, intermediarios nacionales encargados de suministrar cacao en el mercado interno y los intermediarios exportadores que abastecen el mercado internacional.

Plantea Ascanio (2012). En razón que:

Durante el siglo XVII y XVIII el comercio del cacao se puede resumir en tres etapas, la primera la exportación hacia Nueva España, la segunda con el establecimiento de la Compañía Guipuzcoana en 1729 fundada en Caracas, fue la primera compañía especializada en el comercio internacional del cacao y la tercera etapa es la apertura al comercio libre de este rubro. (Núñez 1972). Llegando a ser el primer productor y exportador mundial en el siglo XVIII, con más de 20.000 toneladas de producción anuales durante la primera década del siglo XX. (p. 20).

Efectivamente, para 1976 se creó el Fondo Nacional del Cacao, encargado de adquirir toda la producción nacional, estableciendo canales de comercialización internos y externos. Además de ofrecer asistencia especializada y técnica a los productores de este rubro. En 1991 la comercialización del cacao recobra vital importancia, con el proceso de apertura comercial, aplicando medidas que permitieron activar el sector cacaotero en Venezuela.

En cuanto a la comercialización cacaotera en el siglo XXI se ha prestado atención a los cultivos agroecológicos que representa la producción de alimentos orgánicos, siendo oportuno para los productores primarios del cacao.

De acuerdo con Doutre (2015). Plantea que:

Al momento de comercializar el grano agroecológico, los encargados de transformar este rubro, como es el caso de los procesadores artesanales, se interesan por propiedades que garantizan un producto de alta calidad, teniendo como referencia al movimiento bean to bar (del grano a la barra) que comenzó en Estados Unidos. Estas unidades de procesamientos son pequeñas empresas familiares o de pocos socios que obtienen barras de chocolates finos que los empacan y venden ellos mismos. (p.20).

No obstante, en general los productores de cacao en Venezuela no tienen experiencia sobre la comercialización internacional, ni los trámites necesarios para exportar, tampoco acerca de los procesos de certificación del cacao orgánico y no han comprendido que esta actividad puede ser un agronegocio, que requiere inversión en tiempo y dinero, por tanto, una actitud de compromiso y trabajo es

fundamental. Fletcher (2003), hace referencia a la Jornada Ayala de la Fundación Tierra Viva, “en gran parte de las regiones del país el cacao puede ser considerado como cultivos orgánicos, debido a que los fertilizantes resultan costosos para los pequeños productores y no pueden ser aprovechados en pequeños lotes de tierra”.

Al respecto Rizzutu (2015), cita a Doutre (2015):

En relación con esta tendencia mundial señala que muchos chocolates (aún sin saberlo) en Venezuela han elaborado sus productos del grano al chocolate, incluso antes de que surgiera esta tendencia en estricto sentido, que comenzó a ser perceptible en el año 2015. Sí mismo otros procesadores a nivel mundial como Patric Chocolate y Rogue Chocolate elaboran sus productos diferenciados de las golosinas de consumo masivo, empleando cacao de Rio Caribe de Venezuela, en sus propuestas se busca un buen cacao, preferiblemente de manera directa con los productores primarios venezolanos. (p.15)

Por lo antes mencionado; esta situación debe ser considerada para que la agroecología, como estrategia para la producción cacaotera, se asuma como un compromiso formador de los productores de cacao, por ser estos la máxima representación del proceso y del resultado de un cacao de buena calidad. Por lo tanto, deben generarse talleres, cursos e incluso estudios universitarios en esta disciplina, para proporcionar conocimiento, herramientas y habilidades que garanticen un producto diferenciado por su excelencia. De igual forma es necesario que los cacaoteros cuenten con apoyo en cuanto al financiamiento, desarrollo tecnológico, infraestructura productiva y la certificación que le acredite la calidad del producto obtenido de las cosechas avaladas por la instancia correspondiente.

Para esto es requerido caracterizar a los productores encargados de cultivar, cosechar y beneficiar el cacao, teniendo en cuenta que se pueden clasificar en pequeños y medianos productores, las asociaciones de productores y las empresas productoras/comercializadoras o grandes productores. Los pequeños productores constituyen aproximadamente el 80% del total de los productores, lo que se debe fundamentalmente a que el cacao se ha convertido en un cultivo de subsistencia, cuya superficie en sistemas de pequeñas plantaciones no supera las 10 hectáreas.

Quintero y Cartay (2010). Afirman que:

Al nivel del productor, el cacao se comercializa en forma de granos secos, fermentados o no, y al nivel de la industria procesadora, se comercializa con los subproductos de cacao (manteca, polvo y licor) y productos finales tales como chocolates, chocolate para cobertura y demás productos achocolatados. El productor constituye el primer eslabón del circuito del cacao, cuya función es proveer los granos de este cultivo para el consumo interno y la exportación. (p.p 61-62).

De lo anterior se puede inferir que; la producción del cacao en el país es un legado que debe fomentarse a través de la producción, procesamiento y comercialización, con estrategias dirigidas por los productores, exportadores y los entes gubernamentales. No se trata solo de la materia prima, mano de obra, o ubicación geográfica, sino que se fundamenta en gran medida en las relaciones humanas, la racionalidad productiva, la innovación, la cooperación y la correspondencia hacia los cacaoteros como productores emblemáticos de unos de los rubros más importantes para el desarrollo económico del país.

En ese mismo orden, las zonas productoras de cacao en Venezuela ha variado a través de los siglos; en la respecta a la aparición y desarrollo del cacao en la de Mérida, registra el fray Pedro Simón que fundada la ciudad de Mérida en octubre 1958, lo más memorable de esta gobernación en la participación que tuvo el uso del chocolate en este Reino, una bebida que utilizada por los indios desde su antigüedad, tostaban los granos de cacao y molido, les sacaban al fuego la grasa con la que daban sahumero a sus ídolos, lo que quedaba en la vasija los molina de nuevo para preparar la bebida llamada chorote.

Según IntexMundi (2020). La producción y comercialización está basada dependiendo del tipo de cacao seco, también depende de cuánto produce para el cacao criollo es de 240 Kg /ha cacao seco, esto quiere decir, que una hectárea de cacao criollo produce, 240 kilos al año.



Actualmente el precio internacional de un kilogramo de cacao seco de este año es el siguiente:

Mes	Precio \$	Tasa de cambio
oct. 2020	2,29	-
nov. 2020	2,36	3,06 %
dic. 2020	2,41	2,12 %
ene. 2021	2,39	-0,83 %
feb. 2021	2,41	0,84 %
mar. 2021	2,46	2,07 %
abr. 2021	2,37	-3,66 %

Enlace Intexmundi: recuperado de [http://www.taringa.net/posts/ciencia y producci3n/88754111/la producci3n-comercializaci3n](http://www.taringa.net/posts/ciencia_y_producci3n/88754111/la-producci3n-comercializaci3n).

Es importante mencionar que esta estadística da un reflejo de los ingresos que se pueden lograr en un futuro al aumentar la producción en el municipio Alberto Adriani, tiene grandes potencialidades en el rubro del cacao, es especial porque su cacao es del fino que es el más costoso.

Estrategias para aumentar la productividad y la calidad de cacao en el Occidente de Venezuela:

- Optimizar la selección de nuevos tipos de Criollo Modernos que incluyan productividad y calidad que sea resistente a enfermedades y plagas y adaptación a condiciones ambientales.
- Seleccionar árboles para realizar jardines de propagaciones y promoción a nivel de viveros y plantaciones.
- Constituir nuevas plantaciones con mejores plantas y complementar las densidades de siembra en plantaciones ya establecidas con plantas más productivas.

La planta del cacao al ser seleccionada debe mostrar los siguientes atributos:

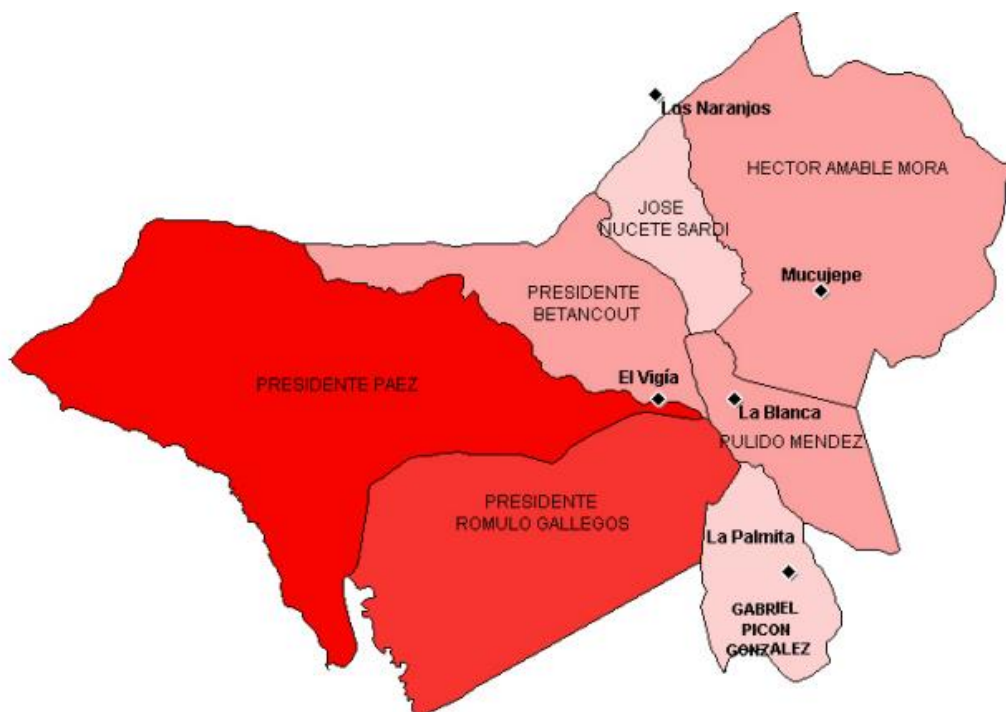
- Rendimientos que se refiere al peso del Cacao seco, mínimo 1 kilo por planta /año.
- Número de mazorcas por planta en un año. Una planta de Cacao con un buen potencial, debe producir más 30 mazorcas al año.
- Índice de mazorcas, es el número de mazorca requeridas para obtener 1 kilo por árbol, un buen índice debe ser menos de 20.
- Peso del fruto; debe pesar 300 gr.
- Número de semillas por mazorca deber ser aproximadamente de 25.
- Entre otros.

Beneficios de las buenas prácticas agrícolas:

- Producción de alimentos sanos
- Mejoramiento de la calidad de los productores
- Bienestar de las comunidades
- Protección del medio ambiente
- Uso racional de los recursos
- Mejor administración de la unidad de producción
- Control de la producción del rubro.

Se puede plantear que la comercialización del cacao producido en el Municipio Alberto Adriani, en donde las épocas de cosechas son de junio y julio (verano) y de diciembre a enero, (invierno) el resto del año hay cacao, pero en menor cantidad, al cual se le denomina Pipeo.

## Zonas productoras por parroquias del Municipio Alberto Adriani



Alcaldía Bolivariana de Alberto Adriani, El Vigía potencia,com,ve. Parroquias urbanas. 2018.

**Tabla del número de productores de cacao por parroquias del Municipio Alberto Adriani, año 2013.**

PARROQUIA	NÚMERO DE PRODUCTORES
Gabriel Picón González	40
Héctor Amable Mora	251
José Nucete Sardi	3
Presidente Páez	9
Presidente Rómulo Gallegos	189
Pulido Méndez	39
Presidente Betancourt	23
Total productores	<b>554</b>

Fuente: Instituto Para el Desarrollo Económico del Municipio Alberto Adriani

Lo que corresponde a las hectáreas, por parroquia para definir en cuanto es la producción, pero no sin antes, definir que el cacao lo venden los productores lo que se denomina Cacao en Baba que equivale a 20 kilos o el cacao seco que es por Kilos, de los 20 kilos de cacao en baba sale aproximadamente 7 kilos de seco, el valor es variado porque depende del cacao, por ejemplo, el más costoso es el cacao porcelano y el más económico es el cacao forastero.

Después de dar un recorrido por los tipos de cacao que se producen en Venezuela podemos conocer un poco más acerca del trabajo que hacen los productores que se encuentran detrás de este fruto, cada tipo de cacao requiere de un cuidado diferente y eso lo han ido aprendiendo los cacaoteros con el pasar de los años. En tal sentido, la investigación se justifica debido a que el desarrollo de los objetivos viene a ser la forma correcta de desarrollar un trabajo de investigación referido a un medio de producción como lo es el cacao.

Por consiguiente, y siguiendo los procesos de esta investigación, esta propone acciones que dan a conocer los medios comerciales relacionados con el cacao, es decir, fomentar la seguridad agroalimentaria y agroambiental en el proceso de conservar el ambiente, los ecosistemas y los espacios productivos, brindando un desarrollo en la estructura del conocimiento en la producción y la comercialización en el Estado Mérida; esta es la oportunidad de correlacionar el eje integrador ambiente y seguridad alimentaria, que permitan definir los objetivos a través de una serie de cualidades que desarrollan los productores del cacao.

Por tanto, la comercialización de estos granos debe ser realizada con un aval que respalde su calidad, como se reconoce anteriormente, para garantizar un intercambio que beneficie tanto al productor como al comprador. Para esto se propone una alternativa como es la Certificación Fairtrade de las fincas productoras de cacao agroecológico de El Vigía, por ser la problemática diagnosticada en esta investigación, a partir de la caracterización actual de la producción.

## **Certificación de finca productiva de acuerdo a la Ley de Tierras y Desarrollo Agrario. Certificación de Finca Productiva:**

Artículo 41 Los propietarios u ocupantes de tierras con vocación de uso agrícola que se encuentren en producción, deberán solicitar por ante el Instituto Nacional de Tierras (INTI), un certificado de finca productiva, siempre y cuando esté ajustada a los planes de seguridad alimentaria establecidos por los organismos competentes. En dicho certificado, el Instituto hará constar la extensión de las tierras de que se trate, la calidad de la tierra, los rubros de producción y demás elementos que permitan determinar la productividad de las mismas. De acuerdo a lo anterior, el productor agrícola debe entender que no está desasistido ya que existe una institución capaz de reconocer su esfuerzo por mantener la seguridad agroalimentaria en sus espacios agrícola, desarrollando de esta manera técnicas de producción necesarias para la subsistencia.

Artículo 42 La solicitud a que se refiere el artículo anterior deberá contener la identificación del solicitante y la extensión de la finca cuya certificación se solicita, con expreso señalamiento de sus linderos. A dicha solicitud deberán anexarse los siguientes recaudos:

1. Estudio técnico que determine la productividad de las tierras de que se trate.
2. Estudio técnico que determine el ajuste de las tierras a los planes y lineamientos establecidos por el Ejecutivo Nacional, a través del Instituto Nacional de Tierras (INTI).
3. Propuestas de adaptación a los planes y lineamientos establecidos por el Ejecutivo Nacional, cuando las tierras no se encuentren ajustadas a esos planes.
4. Información sobre la situación socioeconómica del propietario u ocupante.
5. Copia certificada de los documentos o títulos suficientes que acrediten la propiedad o la ocupación.
6. Constancia de Inscripción en el Registro Agrario.
7. Cualquier otra documentación que estime pertinente a los fines de ilustrar el criterio del Instituto Nacional de Tierras (INTI).

Artículo 43 Dentro de los treinta días hábiles siguientes al recibo de la solicitud, el Instituto Nacional de Tierras (INTI), constatará la veracidad del estudio técnico y demás recaudos presentados por el solicitante. En caso de ser necesario, podrá realizar los estudios complementarios que estime pertinentes. Aunado a lo anterior, el productor agrícola debe saber que existe un proceso definido para acordar junto al Instituto de Tierras un estudio más tecnificado para el desarrollo de su producción.

Artículo 44 Finalizado el lapso, si es procedente, se expedirá la certificación de finca productiva. De acuerdo a lo exigido por el productor agrícola el Instituto le puede expedir su certificación de finca productiva.

Artículo 45 La certificación de finca productiva tendrá una validez de dos años contados a partir de su expedición, pudiendo ser renovada.

Artículo 46 El Instituto Nacional de Tierras (INTI), llevará registro de las tierras a las cuales se otorgue la certificación de finca productiva. Es sabido que el Instituto de Tierras es un mediador y controlador de las tierras con vocación productiva.

Artículo 47 Si del análisis de la situación y de la documentación, el Instituto Nacional de Tierras (INTI), declara que la tierra cuya certificación se solicita no es una finca productiva, le concederá al solicitante un lapso de veinte (20) días hábiles contados a partir de la notificación, para que solicite la certificación de finca mejorable. Si el propietario u ocupante no hiciere la solicitud en el plazo indicado, las tierras podrán ser objeto de expropiación o rescate, de acuerdo con lo previsto en la presente Ley.

Artículo 48 En todo caso, una vez otorgada la certificación de finca productiva, queda a salvo el ejercicio de todas las competencias que la presente Ley atribuye a los órganos agrarios.

## **PROCESO PARA LA CERTIFICACIÓN A TRAVÉS DE LA NORMA ISO 65.**

La elaboración de una norma o de un documento normativo es el primer paso a realizar al proponerse la certificación de productos agrícolas. Una vez adoptado el Pliego de Condiciones, debe implementarse el control y la certificación de los productos por organismos de certificación. Para ser creíbles, estos organismos de certificación deben respetar ciertas reglas de funcionamiento, de organización y de competencia: deben ser acreditados a su vez según una norma (ISO 65), por organismos de acreditación. Este módulo presenta este conjunto: certificación y acreditación.

### **1. LA CERTIFICACIÓN**

#### **1.1. EL PRINCIPIO DE LA CERTIFICACIÓN**

La necesidad de certificar las características de los productos se genera por la desaparición de las relaciones directas entre el productor y el consumidor, las que constituían un factor de confianza para el consumidor. Por lo tanto se volvió necesario proponer herramientas con el fin de reasegurar las características de un producto. Se debe contestar la pregunta siguiente: ¿Cómo se puede asegurar al consumidor que el producto corresponderá a sus expectativas? Una primera parte de la respuesta consiste en tratar de restablecer relaciones entre ciudad y campo, entre consumidores y campesinos. Por lo demás, la marca comercial constituye la firma de la empresa. El valor de la garantía que proporciona al consumidor es proporcional a su notoriedad.

La empresa puede realizar controles sobre la calidad del producto, en el momento de su elaboración, respecto a la observación del pliego de condiciones. Se trata en este caso de la certificación por primera parte. Si el cliente realiza una auditoria o un control y certifica después el producto, hablamos de certificación por

segunda parte. Si un organismo, que no es ni comprador ni vendedor, certifica el producto, se trata de una certificación por tercera parte. La propuesta del concepto de «certificación participativa» elaborada por ciertas ONG brasileñas es interesante porque reparte los costos de la certificación entre productores y consumidores; se basa en visitas cruzadas entre productores, visitas de consumidores y procesos de certificación en instancias mixtas. Sin embargo, este esquema sólo se deja aplicar en el caso de certificación de proximidad y no se puede hablar de certificación por tercera parte en sentido estricto ya que los consumidores tienen un interés, totalmente legítimo que defender.

El sistema de certificación por tercera parte se creó para garantizar la independencia y la imparcialidad en la evaluación de la conformidad de las características de un producto y/o de su método de producción, de su respeto al pliego de condiciones. Éste se funda en la introducción dentro de la relación productor-consumidor (o cliente) de un tercero, un organismo independiente: el organismo de certificación. Controla la observancia del pliego de condiciones y, según el caso, concede la certificación, al permitir la utilización de una marca o de un vocabulario reservado (como la denominación "agricultura ecológica").

## **1.2. DEFINICIONES SOBRE LA CERTIFICACIÓN**

Las definiciones siguientes provienen de las normas ISO 8402, ISO 65 y de la Guía ISO/CEI 2. La certificación es el procedimiento mediante el cual un organismo da una garantía por escrito, de que un producto, un proceso o un servicio está conforme a los requisitos descritos. Es en consecuencia el medio que está dando la garantía de la conformidad del producto a normas y otros documentos normativos. Se materializa en un certificado: El certificado es un documento emitido conforme a las reglas de un sistema de certificación, que indica con un nivel suficiente de confianza, que un producto, proceso o servicio debidamente identificado, está conforme a una norma o a otro documento normativo especificado.



Un sistema de certificación es el conjunto de las actividades implementadas para evaluar la conformidad del producto a requisitos especificados. Un Sistema de certificación por tercera parte es aquél administrado por un Organismo de certificación con sus propias reglas de procedimiento y de administración y que tiene el fin de proceder a una certificación. Un Organismo de certificación es un organismo tercero que procede a la certificación. Un certificado se emite a un "titular" o "beneficiario de una certificación" o "beneficiario de una licencia".

Un beneficiario de una licencia es una persona natural o jurídica al que un organismo de certificación otorga una licencia. Una licencia es un documento emitido conforme a las reglas de un sistema de certificación mediante el cual un organismo de certificación, otorga a un proveedor (u operador) el derecho a utilizar certificados o marcas para sus productos, procesos o servicios conforme a las reglas de ese sistema particular de certificación.

El término proveedor se refiere a la parte que tiene la responsabilidad de asegurar que unos productos cumplen o eventualmente siguen cumpliendo los requisitos en los cuales se basa la certificación (ISO 65). En agricultura ecológica, el término OPERADOR se utiliza en el Reglamento CEE 2092/91 modificado. El operador (o proveedor o beneficiario de la certificación o de la licencia) tiene en consecuencia muchas veces dos documentos distintos emitidos por el organismo de certificación:

- Una licencia que lo autoriza a utilizar los certificados y referirse a la certificación (en el membrete, por ejemplo).
- Un certificado mencionando el o los productos conformes al pliego de condiciones.

Finalmente, se puede decir que un organismo de certificación administra un sistema de certificación por tercera parte, con el fin de proceder a la certificación de un producto, lo que se materializa por la emisión de dos documentos: un certificado para el producto y una licencia a nombre del operador.

### **1.3. INTERÉS DE LA CERTIFICACIÓN POR TERCERA PARTE**

La certificación por tercera parte es una ventaja comercial indiscutible. Permite verificar la conformidad de un producto a un pliego de condiciones. La certificación permite corresponder a las expectativas de los consumidores al darles garantías respecto de los compromisos contraídos. Las crisis alimenticias recientes provocaron un trastorno en la confianza de los consumidores frente a su alimentación. Vaca loca, dioxina, OGM, constituyen algunas de sus preocupaciones principales. El impacto de estas crisis alimenticias se ha medido concretamente: por ejemplo, se ha producido una disminución de entre 3 y 10% en el consumo de carne bovina después de las crisis de la vaca loca. Sin embargo, por otro lado, en Europa, las crisis alimenticias recientes han suscitado un incremento del consumo de los productos alimenticios certificados.

Hacia productos de la agricultura ecológica se debe a las preocupaciones relacionadas a la inocuidad de los alimentos, pero responde principalmente a exigencias medioambientales. Si la seguridad sanitaria de los alimentos es un derecho, independiente del producto comprado, sea estándar o certificado, estos últimos se perciben de cierta manera como más "seguros". Los consumidores se fijan primero en la composición de un producto, luego en la presencia de una certificación o de una señal oficial de calidad, después en una marca conocida en la que tienen confianza. Esto demuestra la importancia dada a la certificación y a una eventual política oficial de identificación de la calidad. La predilección.

## **La certificación fortalece la credibilidad del producto**

Al proporcionar a los consumidores garantías respecto del origen, método de procesamiento, identificación, rastreabilidad y credibilidad mediante controles por tercera parte, los productos certificados se encuentran en armonía perfecta con las aspiraciones más actuales de los consumidores.

Los productos certificados permiten una segmentación de mercado favorable a una mejora de la calidad y de la diversidad de los productos. Los productos certificados presentan en promedio un aumento de precio del 10 al 30% en relación a los productos estándar (ver más adelante). La competitividad por vía de la calidad, debe permitir el desarrollo de una actividad económicamente viable, asegurando una distribución equilibrada del valor agregado. Contribuyen al mantenimiento de actividades agrícolas o agroalimentarias en particular en áreas desfavorecidas, porque la segmentación del mercado, la diferenciación y el valor agregado de los productos certificados, permite mantener explotaciones agrarias en estas áreas.

En definitiva, las ventajas de la certificación de los productos alimenticios benefician tanto a:

- Los consumidores que encuentran productos correspondientes a sus expectativas.
- Los productores y las empresas que tienen de este modo una ventaja comercial.
- El Estado que puede mantener actividades en todo el territorio nacional, incluso en las áreas desfavorecidas.

### **Las ventajas de la certificación son:**

- Identificar y diferenciar el producto;
- Dar credibilidad al trámite mediante la garantía de un organismo de certificación independiente de los intereses económicos en juego;

- Crear valor agregado a todos los niveles de una cadena de producción determinada;
- Ser mejor conocido y reconocido;
- Ganar y/o conservar la confianza de los consumidores;
- Eventualmente, beneficiarse de una promoción colectiva.

#### **1.4. COSTOS**

Los costos de certificación varían considerablemente según los productos, las cantidades y los países. Los precios son fijados por cada organismo de certificación según una regla o baremo preciso y público: número de sitios de producción, volumen de producto, número de referencias distintas, de procesos distintos, entre otros. El organismo de certificación debe ser independiente de las actividades económicas del sector. Un porcentaje de la facturación no permite garantizar suficientemente esta independencia. Por el contrario, el número y la duración de los controles deben depender de los riesgos y de los volúmenes de productos. Por eso que la facturación puede ser una referencia para calcular una cierta proporción de los gastos de certificación, pero siempre debería haber una parte fija, generalmente la más importante.

Los operadores deben tener la posibilidad de tener acceso al sistema de control, siempre que paguen su contribución a los gastos de dicho control (Artículo 9 del Reglamento CEE 2092/91 modificado). Para dar una idea, en Francia todos los gastos de control, de análisis, de tratamiento administrativo y de certificación tienen montos aproximados comprendidos entre: 300 y 500 dólares para un agricultor individual (1, 5 controles al año), 1000 y 3000 dólares para una empresa o organización de productores (2 controles al año). En general, el conjunto de los costos de certificación es inferior al 1% del valor del producto al consumidor final.

## 2. LA ACREDITACIÓN

### 2.1. PRINCIPIO

Los productos de las empresas son certificados por organismos de certificación. ¿Pero se puede confiar en los organismos de certificación? ¿Cuáles serían las garantías que podrían presentarnos estos organismos para asegurarnos la calidad de su certificación? ¿Cómo volverse organismo de certificación? ¿Cuál es su legitimidad? Si los productos certificados por tercera parte nos dan confianza porque superaron la prueba de su conformidad a un pliego de condiciones, es también algún tipo de certificación del propio organismo de certificación, el que podrá darnos confianza.

**La certificación del organismo de certificación se llama acreditación.** La norma de referencia es la ISO 65 (o EN 45011). "Requisitos generales relativos a los organismos que proceden a la certificación de productos". Se trata de una norma cercana a la norma ISO 9001 "Sistema de administración de la calidad". La acreditación se parece en consecuencia a una certificación de empresa de clase ISO 9001.

La diferencia está en el hecho de tratarse de un tipo particular de empresa, ya que se trata de un organismo cuya actividad es "proceder a la certificación de productos", la que requiere criterios particulares (independencia, imparcialidad, entre otros) que no son los criterios de las normas ISO 9000. Mientras el organismo certificador "certifica" un producto, un proceso o un sistema calidad, un organismo de acreditación "acredita al organismo certificador". Del mismo modo, estos organismos de acreditación deben proceder conforme a una norma, la ISO 61 "Requisitos generales para la evaluación y la acreditación de los organismos de certificación". No existen organismos de acreditación de los organismos que acreditan; su legitimidad se funda en el reconocimiento mutuo y en la participación de las autoridades públicas dentro de sus estructuras.

A nivel mundial, IAF (International Accreditation Forum) es una estructura que congrega a los organismos de acreditación y que les otorga la posibilidad de intercambiar y armonizar sus prácticas; ya se han firmado varios acuerdos de reconocimientos mutuos. En cada continente existen estructuras de concertación y reconocimiento: por ejemplo, el European Accreditation Cooperation (EA) en Europa y el Inter-American Accreditation Council (IAAC) en el continente americano. Sin embargo, la afiliación o la participación en estas estructuras, no necesariamente constituye una prueba de la conformidad del organismo de acreditación a la norma ISO 61. Por otra parte, se debe distinguir claramente entre los "socios observadores" de estas estructuras y los "Miembros Signatarios del acuerdo de reconocimiento multilateral"(MLA Multilateral Recognition Agreement). Concretamente, esto significa que los certificados emitidos por los Organismos de Certificación acreditados por los "socios observadores" no tienen un reconocimiento internacional.

## 2.2. DEFINICIÓN DE LA ACREDITACIÓN

En el marco de la certificación de productos, la **ACREDITACIÓN** es el reconocimiento de la conformidad de un organismo de certificación a los requisitos de la norma ISO 65. La acreditación garantiza el reconocimiento mutuo de los organismos de certificación a nivel internacional. Un Organismo de acreditación es un organismo tercero que procede a la acreditación de un organismo de certificación

## 2.3. INTERÉS DE LA ACREDITACIÓN

**La acreditación es relevante para los organismos de certificación porque:**

1. Declara que los organismos acreditados son competentes e imparciales;
2. Les permite, a nivel internacional, conseguir la aceptación de sus prestaciones y el reconocimiento de sus competencias.
3. Unifica y simplifica los numerosos trámites de reconocimiento de los operadores;

4. Evita a las empresas exportadoras los reiterados controles que deben pasar para tener acceso a los mercados internacionales;
5. Establece y promueve la confianza a nivel nacional e internacional al comprobar la competencia de los operadores en cuestión.

## **2.4. LOS COSTOS**

Los gastos de acreditación del mismo modo varían según el organismo que la realiza, el número de sistemas de certificación a acreditar, el número de categorías de productos certificados, el tamaño del organismo de certificación y otras características. Concretamente, una acreditación cuesta por lo menos 10.000 dólares y puede llegar en algunos casos a más de 40.000 dólares.

Asimismo, los costos de acreditación no deberían sólo representar un porcentaje de la facturación del organismo de certificación. Respecto del aspecto financiero, es importante recalcar que no se puede tener una certificación o una acreditación creíble a bajo costo. Se necesitan obviamente medios financieros para tener un personal competente, una duración de auditoría suficiente, un número y una calidad suficiente de análisis. Una baja desenfrenada de los precios de certificación provocada por un exceso de competencia entre organismos acreditados solo puede conducir a una certificación de calidad mediocre.

## **3. LA NORMA ISO 65**

### **3.1. OBJETIVO**

El objetivo de la norma ISO 65 consiste en fijar los requisitos cuya observancia asegura que los organismos de certificación administran su sistema de certificación por tercera parte de manera consistente y fiable, con el fin de facilitar la aceptación de su certificado a nivel nacional e internacional, consolidando así el avance del comercio internacional.

Los requisitos contenidos en la presente norma deben considerarse sobre todo como criterios generales relativos a los organismos que administran sistemas de certificación de productos.

**Abreviación en adelante OC = Organismo de Certificación**

### **3.2. PRINCIPIOS FUNDAMENTALES**

**3.2.1. La imparcialidad:** es el hecho de ser equitativo entre todos los postulantes a la certificación y de no dejarse perturbar por consideraciones partidarias.

**Un OC debe ser imparcial en los siguientes niveles:**

- Al realizar las auditorías
- En la toma de decisión (la persona que adopta la decisión debe ser distinta de la persona que procedió a la evaluación)
- En la composición de las estructuras que regulan la política en materia de certificación.

**3.2.2. La independencia:** es el hecho de ser libre ante cualquier sugerencia, ante cualquier presión, es el hecho de ser autónomo. **Esta independencia debe manifestarse a nivel financiero;** de forma complementaria a la imparcialidad, al realizarse las auditorías y al tomarse las decisiones en materia de certificación, en cuanto al grupo de personas o a la persona que toma la decisión.

#### **3.2.3. La competencia**

**La competencia/idoneidad se manifiesta por:**

- Un número suficiente de empleados,
- Personal calificado para las actividades a realizar,
- Criterios de calificación previamente fijados.



¿Cómo se manifiesta eso concretamente?

La norma ISO 65, llamada "Guía ISO/CEI 65: 1996" está complementada por una guía IAF, elaborada por la IAF, que reúne a todos los organismos de acreditación reconocidos. Se trata de la "Guía IAF para la implementación de la guía ISO/CEI 65: 1996", de marzo 1999. La norma ISO 65 contiene una serie de requisitos (puntos 4 a 15), internos o externos, a la organización del OC.

En los textos se usa la palabra "debe" para indicar las disposiciones que se consideran obligatorias. La palabra "debería" se usa para indicar las disposiciones que, si bien constituyen recomendaciones para la implementación de los requisitos, se supone que son adoptadas por los OC. Cualquier discrepancia con la norma y la guía IAF debe representar una excepción. Tales discrepancias sólo se permiten en casos particulares, después de demostrar el OC al organismo de acreditación, que tal excepción cumple los objetivos, mediante la equivalencia de resultados.

[www.bdigital.ula.ve](http://www.bdigital.ula.ve)

### **3.3. CRITERIOS A CUMPLIR**

#### **3.3.1. REQUISITOS INTERNOS A LA ORGANIZACIÓN (PUNTOS 4 A 7 DE LA NORMA ISO 65)**

**En cuanto a su funcionamiento:**

- Ninguna actividad de consejo o asesoría.
- Precisión de eventuales vínculos con organismos emparentados.
- En caso de otras actividades (por ejemplo la inspección), éstas deben estar bien diferenciadas.
- Debe tener procedimientos para administrar las licencias, los certificados y el retiro o la suspensión de certificación.

- Implementación de un sistema calidad.
- Realización de auditorías internas.
- Realización de revisión de dirección.
- Administración documental formalizada.
- Procedimiento para el tratamiento de las solicitudes desde el principio hasta el final.
- Texto de la norma: Ninguna actividad de consejo. No ofrecer ni dar consejos.

**(Norma ISO 65 Punto 4.2 Organización)**

La estructura del organismo de certificación debe estar conformada de manera tal que entregue confianza en sus certificaciones. En particular, el organismo de certificación debe: Garantizar que las actividades de organismos emparentados no afectan ni la confidencialidad, ni la objetividad, ni la imparcialidad de sus certificaciones; además no debe:

- Suministrar, ni elaborar ningún producto del mismo tipo que los que certifica,
- Ofrecer ni dar consejos al postulante en cuanto a sus métodos para tratar los puntos que le impiden conseguir la certificación solicitada,
- Proveer ningún otro servicio que podría comprometer la confidencialidad, la objetividad o la imparcialidad de su proceso y de sus decisiones de certificación.

**Respecto de este punto, la guía IAF precisa lo siguiente (punto G.4.29)**

"El OC no debe dar ninguna prestación de consejo ni recomendación expresa en el marco de una evaluación".

**En cuanto a su personal:**

Proveer a su personal una capacitación básica, una capacitación permanente y un seguimiento de su competencia en el tiempo.

Texto de la norma: Personal del OC

(Norma ISO 65 Punto 5. Personal del organismo de certificación) el cual dice:

### 5.1. Generalidades

5.1.1. El personal del organismo de certificación debe ser competente en las funciones que ejerce, incluso para emitir opiniones técnicas, definir políticas e implementarlas.

5.2.3. El organismo de certificación debe tener al día la información relativa a las calificaciones, a la capacitación y a la experiencia de cada miembro del personal involucrado en el proceso de certificación. Expedientes referidos a capacitación y la experiencia adquirida, deben estar siempre actualizados e incluir:

a) nombre y dirección

b) afiliación y cargo dentro de su organización

... f) evaluación de su desempeño

La guía IAF indica en el punto G.5.1, lo siguiente:

- El OC debe tener un número suficiente de empleados.
- El OC debe tener un personal técnico competente.
- Registros determinados deberían permitir el seguimiento de los nombres y fechas de la capacitación/validación del personal declarado competente.
- En cuanto al pliego de condiciones de la certificación y de su control
- Si la certificación no se basa en una norma, el OC debe tener una estructura de elaboración de los pliegos de condiciones normativos, con representación de todas las partes concernidas, sin que predomine un determinado interés.
- El OC debe elaborar un plan de control de su operador (el proveedor).

### **3.3.2. REQUISITOS EXTERNOS A LA ORGANIZACIÓN (PUNTOS 8 A 15 DE LA NORMA ISO 65)**

En cuanto al proveedor u operador:

- Ninguna actividad de consejos. Ni ofrecerlos ni darlos.
- El OC debe implementar procedimientos y actividades de evaluación e inspección del proveedor.
- El OC debe tramitar y documentar las solicitudes de los operadores, desde su recepción hasta la decisión sobre la certificación (puntos 10 a 13).
- El OC debe entregar un certificado al concluir el proceso de certificación.

#### **Texto de la norma: (Norma ISO 65, Punto 12. Decisión de certificación).**

En el 12.3 El organismo de certificación debe entregar a cada proveedor que oferte productos certificados, documentos formales de certificación tales como la carta o el certificado, firmados por el respectivo responsable. Estos documentos formales de certificación (o Certificado) deben permitir la identificación:

- a) del nombre y de la dirección del proveedor cuyos productos figuran en la certificación;
- b) del alcance de la certificación otorgada.
- c) de la fecha de inicio de la validez de la certificación y, según le caso, de su fecha de vencimiento.

En cuanto a subcontratistas eventuales:

- Si el OC recurre a subcontratistas: se requiere un contrato.
- Si el subcontratista es un laboratorio, éste debe estar acreditado según la norma ISO 17025.
- Si el subcontratista es un organismo de control o de inspección, debe estar acreditado según la norma ISO 64.
- Si se trata del personal de auditoría, la capacitación de estas personas debe estar conforme a la norma ISO 10011 "Pautas para la auditoría de sistemas calidad, criterios de capacitación para los auditores de sistema calidad."

Texto de la norma: (Norma ISO 65, Punto 4. Organismo de certificación) 4.4 Subcontratistas

Cuando un organismo de certificación decide subcontratar trabajos relativos a la certificación (por ejemplo: pruebas, inspección) a una persona o a un organismo exterior, es necesario suscribir un acuerdo correctamente documentado sobre las disposiciones convenidas, incluyendo las referidas a la confidencialidad y a los conflictos de intereses.

## **CERTIFICACIÓN FAIRTRADE DE LA FINCA DE LA PRODUCCIÓN AGROECOLÓGICA DEL CACAO PARA SU COMERCIALIZACIÓN**

El cacao es la planta con la que se elabora el chocolate, una de las golosinas favoritas de todo el mundo. Es probable que esta semana lo haya comido: el cacao atrae a todo el mundo, pero las condiciones de vida de quienes lo cultivan no son tan atractivas.

El cacao ha llegado a ser uno de los productos Fairtrade más destacados desde que se certificó por primera vez en 1994. Estamos haciendo esfuerzos para que el sector de las golosinas aborde las múltiples dificultades que amenazan la sostenibilidad a largo plazo del cacao y de quienes lo produce.

#### Elegir Cacao Fairtrade marca la diferencia

- El apetito mundial por el cacao está en pleno auge. Sin embargo, los productores de cacao de todo el mundo suelen tener dificultad para ganarse la vida, pese a su posición como fuente de un producto básico altamente cotizado.
- La pobreza generalizada, la deforestación, la desigualdad de género, el trabajo infantil y el trabajo forzoso son problemas que persisten en el sector del cacao y, en definitiva, podrían destruirlo. Pero no tiene por qué ser así.
- Fairtrade contribuye de diversas maneras a cambiar el negocio del cacao para bien. Cuando elige cacao y chocolate Fairtrade, usted apoya esta iniciativa a favor del cambio.
- A los productores de cacao Fairtrade se les paga por sus mercancías un Precio Mínimo Fairtrade, que protege al productor contra las caídas del precio de mercado. Se incentiva la producción orgánica con un Precio Mínimo más elevado.
- Adicionalmente al Precio Mínimo, las organizaciones de agricultores reciben una Prima Fairtrade, que invierten en proyectos de su elección. Muchos agricultores han destinado la Prima a mejorar su negocio y su producción, al reemplazar los árboles viejos e invertir en mejores instalaciones para la cosecha, el almacenamiento y el transporte, o el procesamiento del cultivo.

La industria de las golosinas está sumamente consolidada; allí Fairtrade colabora con los grandes protagonistas para facilitar la adquisición de grandes volúmenes de cacao producido en forma sostenible. Mayores ventas equivalen a mayores beneficios para los agricultores. Fairtrade también se esfuerza por superar los límites actuales y establecer ingresos dignos para los pequeños agricultores. Si en el futuro queremos tener cacao, los productores de cacao necesitan ganarse la vida de manera decente y viable con su trabajo.

Gracias al apoyo a los establecimientos agrícolas de tamaño reducido para que se agrupen en pequeñas organizaciones de productores —tales como cooperativas y asociaciones—, los agricultores pueden negociar mejores términos comerciales y llegar a mercados más amplios. Muchos productores de cacao nunca probaron el chocolate, ese lucrativo producto de consumo que disfruta gran parte del resto del mundo. Cuando elige cacao y chocolate Fairtrade, usted contribuye a que los medios de vida de esos agricultores sean tan atractivos como el chocolate.

#### **Datos sobre el cacao:**

- 44,4 millones Monto de la Prima Fairtrade recibieron las organizaciones de productores de cacao en 2018.
- 263825 número de productores de cacao Fairtrade en 2017, reunidos en 189 organizaciones de productores de todo el mundo.
- 1 170 612 número de hectáreas de terreno dedicadas a cultivar el cacao Fairtrade en 2017. Equivale a más de un millón de canchas de fútbol.

Las vainas del árbol de cacao contienen 30-40 semillas que se extraen, fermentan y secan al sol, convirtiéndose así en granos de cacao. Los granos se someten a un proceso adicional destinado a producir polvo, mantequilla y licor y aplicarse a diversos usos, desde la conocida barra de chocolate hasta bebidas y cosméticos.

## La Prima Fairtrade

La Prima Fairtrade es una suma extra de dinero que se paga adicionalmente al precio de venta; los agricultores o trabajadores la invierten en proyectos de su elección. Ellos deciden, en forma conjunta y democrática, la manera en que gastarán la Prima Fairtrade para alcanzar sus objetivos, tales como mejorar su operación agrícola, sus empresas, o la salud y la educación de su comunidad. Los agricultores y trabajadores son quienes mejor conocen sus propias prioridades y necesidades. Desde el año 2014, los agricultores y trabajadores Fairtrade han recibido más de 500 millones de euros en Primas Fairtrade. Su decisión de comprar productos Fairtrade hace posible este singular beneficio.

El Comercio Justo Fairtrade representa una alternativa al comercio convencional y se basa en la cooperación entre productores y consumidores. Fairtrade ofrece a los productores un trato más justo y condiciones comerciales más provechosas. Esto les permite mejorar sus condiciones de vida y hacer planes de futuro. Para los consumidores, Fairtrade es una manera eficaz de reducir la pobreza a través de sus compras diarias.

Cuando un producto lleva el Sello de Certificación de Comercio Justo FAIRTRADE significa que los productores y comerciantes han cumplido con los criterios de Fairtrade. Los criterios están destinados a corregir el desequilibrio de poder en las relaciones comerciales, la inestabilidad de los mercados y las injusticias del comercio convencional.

Hay dos conjuntos de criterios Fairtrade, que reconocen los diferentes tipos de productores desfavorecidos. Un conjunto de criterios se aplica a los pequeños productores afiliados a cooperativas u otras organizaciones con una estructura democrática. El otro se aplica a los trabajadores, cuyos empleadores pagan salarios decentes, garantizan el derecho a afiliarse a sindicatos, garantizan el cumplimiento de las normas de salud y seguridad y proporcionan una vivienda adecuada cuando proceda.



Los criterios Fairtrade también abarcan las condiciones comerciales. La mayoría de los productos tienen un precio justo, que es el mínimo que debe pagarse a los productores.

### **Precios Fairtrade**

El precio mínimo que reciben los productores Fairtrade está determinado por los criterios Fairtrade. La mayoría de los productos certificados Fairtrade tienen un precio mínimo determinado. Este precio intenta garantizar que los productores puedan cubrir sus costos medios de producción sostenible. Actúa como una red de seguridad para los productores en los momentos en que los precios en el mercado mundial sean inferiores a un nivel sostenible. Sin este mecanismo, los agricultores están completamente a merced del mercado.

Cuando el precio de mercado es superior al mínimo de Comercio Justo Fairtrade, el comprador debe pagar el precio más alto. Los productores y los comerciantes también pueden negociar precios más altos sobre la base de la calidad y otros atributos.

### **Consumidores**

Los consumidores pueden comprar productos conforme a sus valores y principios. Se puede elegir entre una gama cada vez mayor de productos. Al comprar productos Fairtrade, los consumidores apoyan a productores que luchan para mejorar sus vidas.

### **Comerciantes/empresas**

Desde su creación en 2002, el Sello de Certificación de Comercio Justo FAIRTRADE se ha convertido en el sello social y de desarrollo más reconocido en el mundo. Fairtrade ofrece a las empresas un sistema creíble que garantiza que sus actividades comerciales tienen un impacto positivo al final de la cadena comercial.

## **Medioambiente**

El Comercio Justo Fairtrade incentiva y alienta a la agricultura y las prácticas de producción que sean medioambientalmente sostenibles. También se ofrecen incentivos a los productores para que alcancen la certificación orgánica. Los productores deben:

- Proteger el medio ambiente en el que trabajan y viven. Esto incluye las áreas de aguas naturales, bosques vírgenes y otras áreas de interés. También deben ocuparse de los problemas relacionados con la erosión y la gestión de los residuos.
- Elaborar, ejecutar y supervisar un plan de operaciones sobre sus técnicas agrícolas. Este plan debe reflejar un equilibrio entre la protección del medio ambiente y los buenos resultados de negocio.
- Seguir las normas nacionales e internacionales para la manipulación de productos químicos. Hay una lista de productos químicos que no deben utilizarse.
- No utilizar de manera intencionada productos que incluyen organismos genéticamente modificados (OGM).
- Averiguar qué efectos tienen sus actividades sobre el medio ambiente. A continuación, deben elaborar un plan de cómo se pueden disminuir los impactos y mantener con control de que este plan se lleve a cabo.

## **Beneficios de Certificación Fairtrade**

### **1. Precios Estables**

Para la mayoría de los productos, los precios cubren los costes de producción sostenible – incluso cuando caen los precios en el mercado mundial.

## **2. Una Prima de Fairtrade**

La Prima ayuda a los productores a mejorar su calidad de vida. Es una suma de dinero adicional y los productores deciden democráticamente cómo usarla. Generalmente la invierten en proyectos educativos, sanitarios, mejoras agrícolas o instalaciones de procesamiento para incrementar sus ingresos.

## **3. Asociación**

Los productores participan en la toma de decisiones que afectan su futuro. Los productores certificados Fairtrade conjuntamente poseen y administran FLO. A través de la Junta Directiva de FLO, sus comités y procesos de consulta, los pueden influir en los precios, las primas, las normas y la estrategia global.

## **4. Otorgamiento de poderes a productores y trabajadores**

Este es un objetivo de Fairtrade. Los grupos de pequeños productores deben tener una estructura democrática y transparente, a fin de poder ser certificados. Deben tener la posibilidad de ser representados en un comité que decide sobre el uso de la Prima Fairtrade. Ambos grupos cuentan con el apoyo de FLO para desarrollar sus capacidades en estos ámbitos.

## **DEFINICIÓN DE TÉRMINOS:**

**Biodiversidad:** Ferreira (2007) Multiplicidad de especies indispensables para la reproducción y mantenimiento de los ecosistemas. (p. 27)

**Biofertilizante:** Rondón (2007) Son abonos biológicos aplicados a la mayoría de los cultivos, basados en microorganismos del suelo provenientes de los restos de animales y vegetales que producen materia orgánica. (p. 12)

**Desarrollo Rural:** Ferreira (2007) Hace referencia a acciones e iniciativas llevadas a cabo para mejorar la calidad de vida de las comunidades no urbanas. Estas comunidades humanas, que abarcan casi la mitad de la población mundial, tienen en común una densidad demográfica baja. Las actividades económicas más generalizadas son las agrícolas y ganaderas, aunque hoy pueden encontrarse otras diferentes al sector primario. (p.7)

**Ecología:** Peter (1994) Ciencia que estudia las relaciones entre los seres vivos y el medio en que viven. (p.19)

**Ecosistema:** Borges (2002) Grupo de plantas y animales que viven juntos e interaccionan con el ambiente. (p.2)

**Productos agrícolas:** Peter (1987) Es el resultado de lo obtenido de los cultivos. (p. 17).

**Productor Agrícola:** Balsa (1999) Persona que labra la tierra y busca su beneficio. (p. 19)

**Agroquímicos:** Peter (1987) Sustancia química de uso en la agricultura, para el control de plagas y enfermedades. (p.87)

**Biofertilizante:** Flores (2014) Son abonos biológicos aplicados a la mayoría de los cultivos, basados en microorganismos del suelo provenientes de los restos de animales y vegetales que producen materia orgánica, de acuerdo a un uso

adecuado en su manejo, benefician la nutrición y crecimiento de las plantas, representando de esta manera un componente vital de los sistemas agrícolas sustentables. (p. 20)

Negociador: Cabanellas (2006) Quién negocia, comercia o gestiona. (p. 258)

Transportar: Cabanellas (2006) Traslado, conducción de personas o cosas entre dos lugares. (p. 379)

Mercancía: Cabanellas (2006) Cosa mueble que es objeto de compra, venta, transporte, depósito, corretaje, mandato, fianza, seguro u otra operación mercantil; o sea, de actividades lucrativas en el tráfico, más o menos directo, entre productores y fabricantes, y otros comerciantes o el público en general. (p. 249)

Inventario: Cabanellas (2006) Relación ordenada de los bienes de una persona o de las cosas o efectos que se encuentran en un lugar, ya con la indicación de su nombre, número y clase o también con una somera descripción de su naturaleza, estado y elementos que puedan servir para su identificación o avalúo. (p.287)

## **BASES LEGALES**

### **1. Constitución de la República Bolivariana de Venezuela. (1999).**

El principal sustento jurídico en Venezuela para la implantación de la Agroecología se desarrolla, primeramente, en el preámbulo de la Constitución, el cual expresa que se establece un Estado y sociedad basados en protección y promoción de “el equilibrio ecológico y los bienes jurídicos ambientales como patrimonio común e irrenunciable de la humanidad”. Esto sienta las bases para lo expresado en su Título III, Capítulo IX (De los Derechos Ambientales) compuesto por los artículos 127, 128 y 129, que expresa que es un derecho y un deber de cada generación la protección del medio ambiente, llevándolo a cabo de acuerdo a las premisas del desarrollo sustentable y que cada actividad susceptible de generar daños a los ecosistemas, deben ser previamente acompañadas de estudios de impacto ambiental y socio cultural.

Así mismo, en el Título VI, Capítulo I (Del Régimen Socio Económico y de la Función del Estado en la Economía) se desarrolla el artículo 305, garantiza la seguridad alimentaria de la población a través de la promoción de una agricultura sustentable. Establecido esto, sin duda alguna, la agricultura es una actividad netamente antrópica, supremamente necesaria para la producción de alimentos de una nación, sin embargo, siempre ha significado costes altísimos para el medio ambiente, por lo que la agroecología busca la mejor forma en que la agricultura sea practicada, generando el menor impacto ambiental posible. Presentados los anteriores preceptos, la legislación venezolana (desde su cúspide) abre campo y permite la instalación teórica de este novedoso saber científico llamado agroecología.

#### **Artículo 299: Constitución de la República Bolivariana de Venezuela CRBV**

El régimen socioeconómico de la República Bolivariana de Venezuela se fundamenta en los principios socialistas, antiimperialistas, humanistas, de cooperación, de eficiencia, de protección del ambiente y de solidaridad, a los fines de asegurar el desarrollo humano integral y una existencia digna y provechosa para la colectividad. El Estado conjuntamente con la iniciativa comunitaria, social y personal, garantizará el desarrollo armónico de la economía nacional con el fin de generar fuentes de trabajo, alto valor agregado nacional, elevar la calidad de vida de la población, lograr la suprema felicidad social y fortalecer la soberanía económica del país, garantizando la solidez, dinamismo, sustentabilidad, permanencia y equidad del crecimiento de la economía, para lograr una justa distribución social de la riqueza mediante una planificación estratégica, democrática, participativa, política, económica y de consulta abierta.

#### **Artículo 305: Constitución de la República Bolivariana de Venezuela CRBV**

El Estado promoverá y desarrollará como base estratégica del desarrollo rural integral, a fin de garantizar la seguridad y la soberanía alimentaria de la población, entendidas como la disponibilidad suficiente y estable de alimentos en el ámbito nacional y el acceso oportuno y permanente a éstos por parte del público consumidor. La seguridad y soberanía alimentaria se alcanzarán desarrollando y privilegiando la producción agropecuaria interna, entendiéndose como tal la proveniente de las actividades agrícolas, pecuarias, pesqueras y acuícolas. La producción de alimentos es de interés nacional y fundamental para el desarrollo económico y social de la nación. A tales fines, el Estado dictará las medidas de orden financiero, comercial, de distribución e intercambio, transferencia tecnológica, tenencia de la tierra, infraestructura, capacitación de la mano de obra y otras que fueran necesarias para alcanzar niveles estratégicos de autoabastecimiento. Además, promoverá las acciones en el marco de la economía nacional e internacional para compensar las desventajas propias de la actividad agrícola y pesquera. El Estado protegerá los asentamientos y comunidades de pescadores o pescadoras artesanales, las zonas costeras y recursos costeros, los sitios de desove, así como los caladeros de pesca en aguas continentales y los próximos a la línea de costas definidos en

la Ley....esto implica que el Estado facilita desde el punto de vista jurídico y estratégico la acción de hecho de la práctica de una agricultura auto sostenible en función de mejorar las condiciones socio ambientales y económicas de las comunidades.

### **Artículo 306 Constitución de la República Bolivariana de Venezuela CRBV**

El Estado promoverá las condiciones para el desarrollo rural integral, con el propósito de generar empleo y garantizar a la población campesina un nivel adecuado de bienestar, así como su incorporación al desarrollo nacional. Igualmente fomentará la actividad agrícola y el uso óptimo de la tierra mediante la dotación de las obras infraestructura, insumos, créditos, servicios de capacitación y asistencia técnica.

### **2. Ley Orgánica del Ambiente. LOA (2006).**

Constituye una serie de definiciones acerca del ambiente, entre ellos aprovechamiento y conservación del mismo a través de la prevención, medidas ecológicas y manejo que permitan el desarrollo sustentable desarrollando una sucesión de precauciones sobre el medio ambiente para poder generar principios de corresponsabilidad, responsabilidad, prevención, participación ciudadana y una educación ambiental (formal o no formal), cuyo propósito será reducir las fuentes contaminantes perjudiciales para el bienestar de los seres vivos y producir una ambiente sano y propicio para el desarrollo de la vida en el planeta tierra.

La Ley Orgánica del Ambiente establece como objeto en su artículo 1 las disposiciones y los principios rectores para la gestión del ambiente, todo ello enmarcado en el desarrollo sustentable como derecho y deber fundamental del Estado y de la sociedad. También menciona el sostenimiento del planeta, el interés de la humanidad en la gestión ambiental y establece las normas que desarrollan las garantías y derechos constitucionales a un ambiente seguro, sano y ecológicamente equilibrado. Esta Ley, como ley orgánica que es, puede desarrollar a través de ella leyes más especializadas, y el ámbito agroecológico, sin duda, entra en este supuesto.



### **3. Ley de Tierras y Desarrollo Agrario. LTDA. (2014).**

Esta Ley promulgada en 2001 con muchas modificaciones hasta la actualidad, en su Título I, Capítulo I (Disposiciones Fundamentales) establece en el artículo 1 el objeto de la ley, el cual es establecer las bases del desarrollo rural integral y sustentable; esto del mismo modo en que asegura la biodiversidad, la seguridad agroalimentaria y la vigencia efectiva de los derechos de protección ambiental y agroalimentario de la generaciones presentes y futuras. Así mismo, en su artículo 17, numeral 7, expresa que dentro del régimen del uso de tierras con vocación para producción agrícola se garantizará la protección de la cultura, el folklore, la artesanía, las técnicas ancestrales de cultivo, las costumbres, usos y tradición oral campesinos, así como la biodiversidad del hábitat. Incluso, dentro de todo el estado y grado de un proceso judicial, el juez competente en materia agraria tiene como deber y deberá velar por la conservación de los recursos naturales, el medio ambiente y el mantenimiento de la biodiversidad (Artículo 153).

#### **Artículo 1: LTDA**

La presente ley tiene por objeto establecer las bases del desarrollo rural integral y sustentable; entendiendo esto como el medio fundamental para el desarrollo humano y crecimiento económico del sector agrario dentro de una justa distribución de la riqueza y una planificación estratégica, democrática y participativa, eliminando el latifundio como sistema contrario a la justicia, al interés general y a la paz social en el campo asegurando la biodiversidad, la seguridad agroalimentaria y la vigencia efectiva de los derechos de protección ambiental y agroalimentario de las presentes y futuras generaciones. Es decir que se establecen mecanismos estratégicos de planificación bajo parámetros de la sustentabilidad y el desarrollo de mecanismos viables acordes a la preservación de los recursos naturales de la nación.

#### **4. Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía Agroalimentaria. (2008).**

El artículo 10 de esta ley trata sobre la producción sustentable de alimentos y reconoce el derecho de los ciudadanos venezolanos a la producción sustentable, enfocada en la sostenibilidad medioambiental, social y económica de las actividades agrícolas de sus trabajadores. Así mismo señala expresamente que se consideran contrarias a esta ley las prácticas del monocultivo intensivo y aquellas dirigidas a permitir el control del mercado de productos agroalimentarios. Estos son dos de los supuestos que maneja la Agroecología y las prácticas de monocultivo son parte de esas prácticas que deben empezar la transición hacia prácticas agroecológicas. De igual forma, en su artículo 94 se establece la promoción de convenios, contratos o tratados celebrados por el Ejecutivo Nacional con organismos nacionales e internacionales para desarrollar estudios e investigaciones, con fines de desarrollo de nuevos sistemas agro productivos, basados en la conservación y optimización en el uso de los recursos naturales renovables y en la preservación del medio ambiente.

[www.bdigital.ula.ve](http://www.bdigital.ula.ve)

El ámbito de aplicación se desarrolla en el artículo 2 y esta investigación le interesa los tres primeros numerales de este artículo:

Artículo 2. A los efectos de la presente Ley, la gestión de la diversidad biológica, comprende:

1. La conservación de todos sus componentes a fin de preservar o restablecer los equilibrios ecológicos que permitan al hombre y demás seres vivos convivir en armonía con su ambiente.
2. El manejo y aprovechamiento de los diferentes componentes de la diversidad biológica, bajo principios de sustentabilidad ecológicos y bioéticos, respetando los valores culturales y considerando la participación justa y equitativa de la población en los beneficios que se deriven de aquellos.

3. La investigación y la generación de conocimientos sobre la diversidad biológica, a los fines de su conservación, aprovechamiento sustentable y manejo. (...)

De lo anterior se extrae, que la gestión sobre el equilibrio ecológico es de suma importancia y la Agroecología, en esencia, busca ese equilibrio ecológico entre una actividad antrópica como lo es la agricultura y el mejor mantenimiento del medio ambiente en su práctica, por lo que se concatena perfectamente con los postulados de esta ley de gestión de diversidad biológica.

#### **5. Ley de Salud Agrícola Integral. (2008).**

La importancia de esta ley para esta investigación es de suma relevancia porque su Título III, Capítulo I, se trata sobre la Agroecología y comprende desde los artículos 48 hasta 51. En el artículo 48 se define la Agroecología a los efectos de esta ley como una ciencia cuyos principios están basados en los conocimientos ancestrales de respeto, conservación y preservación de todos los componentes naturales de agro ecosistemas sustentables, a cualquier escala o dimensión. El artículo 49 desarrolla la transformación del modelo económico y social de la nación estableciendo que el Estado aplicará, a través de sus entes y órganos, como base científica de la agricultura tropical sustentable, ejecutando los proyectos que fueren necesarios para motivar y estimular la producción de alimentos de buena calidad biológica, en suficiente cantidad para la población y promover la enseñanza y aprendizaje de prácticas agroecológicas.

Prosigue en el artículo 50 desarrollando los proyectos agroecológicos para fines de aplicación de la Agroecología y realización de diagnósticos para la detección de la existencia de algún problema de salud agrícola originado por el empleo de un modelo de producción agrícola no sustentable ecológicamente. Y el artículo 51 establece que de ese diagnóstico que habla el artículo anterior, se debe levantar, procesar y comunicar la correspondiente información estadística que permitirá desarrollar el aspecto organizativo de productores agroecológicos.

Expuesto lo anterior, queda evidenciado la existencia de protección y gestión de la Agroecología en Venezuela, pero ésta aparece plasmada, a efectos de esta Ley, de forma limitada. Este cuerpo normativo la define como los principios basados en los conocimientos ancestrales de los componentes naturales de agro ecosistemas sustentables y es totalmente cierto, sin embargo, dicha ciencia va mucho más allá, por lo que la forma teórica en que se muestra en la norma jurídica sigue siendo incompleta e insuficiente.

## **6. Ley de Mercadeo Agrícola (2002)**

Esta ley fue aprobada por la Asamblea Nacional en la Gaceta Oficial N° 37.389 de fecha 21 de febrero de 2002. En su primer título especifica del Ámbito y el Objeto de la Ley en sus dos primeros versículos de la manera siguiente:

**Artículo 1.** La presente Ley rige la planificación, fomento, regulación y evaluación de todas las fases comerciales del mercadeo de productos e insumos para la producción agrícola, y propicia el incremento conjunto de la seguridad alimentaria y la producción agrícola interna. El mercadeo incluye el complejo de actividades, servicios, acciones y funciones facilitadoras del flujo de bienes, desde su producción hasta su disponibilidad para el consumidor final.

**Artículo 2.** Se consideran actividades de mercadeo las funciones de intercambio, tales como: compra, venta, reventa, permuta, determinación de precios de productos e insumos para la producción agrícola, destino de los excedentes y otras acciones de comercialización que transfieran las mercancías de la producción al consumo.

## **7. Ley de Semillas (2015)**

**Artículo 1.** La presente Ley tiene por objeto preservar, proteger, garantizar la producción, multiplicación, conservación, libre circulación y el uso de la semilla, así como la promoción, investigación, innovación, distribución e intercambio de la misma, desde una visión agroecológica socialista, privilegiando la producción nacional de semillas, haciendo especial énfasis en la valoración de la semilla indígena, afrodescendiente, campesina y local, contraria a las patentes y derecho de obtentor sobre la semilla, prohibiendo la liberación, el uso, la multiplicación, la entrada al país y la producción nacional de semillas transgénicas con el fin de alcanzar y garantizar la seguridad y soberanía agroalimentaria, el derecho a una alimentación sana y nutritiva, la conservación y protección de la diversidad biológica, así como la preservación de la vida en el planeta, de conformidad con lo establecido en la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela.

**Artículo 7.** Se declara de utilidad pública e interés social toda la semilla utilizada con fines de producción agrícola, así como la investigación, producción, certificación, protección, distribución e intercambio de la semilla nativa de los pueblos y comunidades indígenas, afrodescendientes y campesinas.

**Artículo 11.** A los efectos de la presente Ley se entiende por:

Agroecología: ciencia cuyos principios están basados en los conocimientos, saberes, prácticas y creencias locales, campesinas, indígenas y afrodescendientes, de respeto y conservación de todos los componentes naturales de agroecosistemas naturales, a cualquier escala y dimensión.

Certificación: declaratoria de certeza, que otorga el Estado determinando el origen, la identidad genética, calidad y el desempeño agroproductivo del material apto para la reproducción de semillas sujetas al sistema de certificación formal, de conformidad con lo establecido en la presente Ley.

## **CAPITULO III**

### **BASES METOLOGICAS**

En relación al marco metodológico: Hernández, Fernández y Baptista (2014): “La metodología implica el empleo de los recursos pertinentes”. (p.14) Es también seguir una serie de procesos metodológicos previamente establecidos para lograr un resultado.

### **NIVEL DE LA INVESTIGACION**

Para la elaboración de esta investigación, se adoptó la metodología propia de la investigación documental, entendida por Arias (2012) como “aquella que se basa en la obtención y análisis de datos provenientes de materiales impresos u otros tipos de documentos”. (p.21) y por la Universidad Pedagógica Experimental Libertador (UPEL, 2008), como el estudio de un problema con el propósito de ampliar y profundizar el conocimiento de su naturaleza con el apoyo de investigaciones previas y datos divulgados en medios impresos, mediante la utilización de técnicas de observación documental, presentación sintetizada, resumen analítico y crítico, por lo tanto, y de acuerdo a los objetivos propuestos, se establece como tipo de investigación el estudio documental de tipo analítico.

La investigación se enmarca dentro del tipo descriptivo debido a la consideración del problema planteado y los objetivos a alcanzar.

Esta misma investigación es definida por Padrón (1998). Planteando que:

La investigación se encuentra en la fase descriptiva cuando su propósito es precisamente describir los hechos tal y como suceden dentro del contexto real donde se registren y, de esta manera presentar los resultados obtenidos para evidenciar la realidad de los acontecimientos sin interferencias ni manipulaciones de los datos, razón por la cual se diseñan e instrumentan formatos específicos. (Pág. 260).

Así mismo Arias (2006). Define la Investigación Descriptiva como: “la caracterización de un hecho, fenómeno, individuo, o grupo con el fin de establecer su estructura o comportamiento. En los estudios descriptivos se seleccionan una serie de preguntas y se mide o recolecta información sobre cada una de ellas, para así describir lo que se investiga”. (Pág. 24).

## **DISEÑO DE LA INVESTIGACION**

Para el desarrollo de la investigación se seleccionó el diseño no experimental, que según Hernández y otros (2003).

Se puede clasificar en transeccionales y longitudinales; en relación a los diseños transeccionales estos mismos autores señalan que “son aquellas que se proponen la descripción de las variables tal como se manifiestan y el análisis de estas”. En el caso de esta investigación los autores manifiestan su ubicación en transeccional descriptivo definiéndolo como la manera de indagar la incidencia y los valores como se manifiestan una o más variables estudiadas en una determinada situación. (Pág. 191 y 193)

De acuerdo a lo antes mencionado y para el desarrollo de la tesis, la presente investigación es de tipo descriptiva, no experimental, sustentada por: Investigación Descriptiva Hernández et al (2014): “Los estudios descriptivos buscan especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis”. (p.80).

Hernández, Fernández y Baptista (2014): “La metodología implica el empleo de los recursos pertinentes”. (p.14) Es también seguir una serie de procesos metodológicos previamente establecidos para lograr un resultado.

### **Tipo de estudio.**

La siguiente investigación se desarrolla bajo un esquema metodológico enmarcado dentro de la modalidad de investigación Básica, con un enfoque superficial cuantitativo y método hipotéticamente deductivo. Hernández, et al

(2014): “Las investigaciones que se están realizando en un campo de conocimiento específico pueden incluir los tipos de estudio en las distintas etapas de su desarrollo. Una investigación puede iniciarse como exploratoria, después ser descriptiva y correlacional, y terminar como explicativa”. (p.108).

Investigación Básica Hernández, et al (2014):“También denominada investigación pura, teórica o dogmática. Se caracteriza porque parte de un marco teórico y permanece en él; la finalidad radica en formular nuevas teorías o modificar las existentes, en incrementar los conocimientos científicos o filosóficos, pero sin contrastarlos con ningún aspecto práctico”. (p.189).

Estimula a la creatividad de formas novedosas de investigación para hacer crecer el conocimiento sin fines de lucro. Enfoque Cuantitativo Dayne (2011). Define como:

Es aquella que se dirige a recoger información objetivamente medible. Las técnicas cuantitativas de obtención de información requieren de apoyo matemático y permiten la cuantificación del resultado. Son utilizadas fundamentalmente para obtener datos primarios sobre todo de características, comportamientos y conocimientos. Enmarcado en el positivismo, empirismo lógico, método estadístico deductivo predeterminado y estructurado. (p.2).

La data está basada en los resultados de las encuestas que se procesan con un método estadístico específico se corrobora o contrasta las hipótesis dándole validez de acuerdo a los resultados encontrados. Método Hipotéticamente Deductivo Respecto al método empleado y fuera de lo antes mencionado, la presente investigación implícitamente utilizó el hipotético deductivo.



Prieto, (2013). Refiere que:

Esquemáticamente, el método hipotético-deductivo funciona de la siguiente manera: de una hipótesis general y de los enunciados particulares que determinan las condiciones iniciales, se deduce un enunciado particular predictivo. Los enunciados de las condiciones iniciales, por lo menos para esta vez, se aceptan como verdaderos; la hipótesis es el enunciado cuya verdad se pone en cuestión. (p.3).

Una hipótesis debe al final como conclusión se da como verdadero o falso, según los resultados estadísticos, aceptándose formalmente, por este método se comprueba la validez o no de la hipótesis. Diseño de investigación La presente investigación es de tipo descriptiva, no experimental, sustentada por: Investigación Descriptiva Hernández et al (2014): “Los estudios descriptivos buscan especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis”. (p.80).

Realiza mediciones de forma autónoma o del total sobre las teorías de las variables de estudio, pero sin especificar su relación. Investigación No Experimental La investigación es de diseño no experimental sustentado teóricamente por: Moreno (2013), cita a Kerlinger y Lee, (2002), nos dicen que: “La investigación no experimental es la búsqueda empírica y sistemática en la que el científico no posee control directo de las variables independientes, debido a que sus manifestaciones ya han ocurrido o a que son inherentemente no manipulables”. (p.1). No se manipula ninguna variable se toma en el estado natural en que se encuentran sin influenciar en ellas.

La investigación es multivariable sustentada por Pérez, (2010). Define:

“El análisis Estadístico de datos incluye un conjunto de métodos y técnicas univariable y multivariables que permiten estudiar y tratar en bloque una o varias variables medidas u observadas en una colección de individuos. Existe la posibilidad que estas variables sean solo cualitativas, solo cuantitativas o simultáneamente de ambos tipos”. (p.6).

Para analizar cada una de las variables; por ejemplo, si se hubiese utilizado del programa SPSS, porcentajes en tablas y figuras se presentaría la distribución de los datos, de esta manera, la estadística descriptiva, para la ubicación dentro de la escala de medición, para la contrastación de las hipótesis se aplicaría la estadística no paramétrica, modelo de Regresión Logístico que establezca la influencia de dos variables cualitativas independientes sobre otra dependiente cualitativa; pero siguiendo la investigación descriptiva, las pruebas involucradas son: Prueba hipótesis, Ríos y Torres (2007): “La hipótesis es un planteamiento que establece una relación entre dos o más variables para explicar y, si es posible, predecir probabilísticamente las propiedades y conexiones internas de los fenómenos o las causas y consecuencias de un determinado problema” (p.129).

[www.bdigital.ula.ve](http://www.bdigital.ula.ve)

## CAPITULO IV

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### CONCLUSIONES

Es importante destacar que el cacao ha marcado un notable papel en el mercado venezolano e internacionalmente ya que el que se produce en nuestro país es excelente, como es el caso del que se cosecha en El Vigía del Estado Mérida.

Así mismo, se observa que la primera etapa en la implementación de una política de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, es la elaboración y la homologación de un pliego de condiciones. Es aceptable que una empresa afirme que su producto está conforme a un pliego de condiciones, pero no es suficiente. No basta decir que un cacao es ecológico para que lo sea verdaderamente. Se necesita un certificado emitido por un organismo de certificación, según un sistema de certificación por tercera parte. La segunda etapa, es la certificación de los productos con base a este pliego de condiciones. La tercera etapa es que este organismo de certificación conceda confianza; que sea imparcial, independiente, competente y que lo compruebe. En otras palabras, que cumpla y sea acreditado según la norma ISO 65. Esta norma, cercana en su espíritu a las normas ISO 9000, no es complicada de entender porque tiene sentido común.

Sin embargo, su implementación requiere bastante esfuerzo por parte del organismo de certificación. Más que el costo directo de la acreditación, la implementación de los requisitos (redacción de los procedimientos del manual, calidad, otros.) resulta usualmente lo más costoso y lo que requiere más tiempo. Varios meses y en ocasiones uno y hasta dos años de trabajo y de experiencia, es lo que normalmente se necesita para cumplir todos los requisitos de esta norma.

Durante la cuarta etapa, el propio organismo de acreditación debe estar conforme con la norma ISO 65 y firmar acuerdos de reconocimiento mutuo con sus homólogos. De modo que, la acreditación por un organismo signatario de acuerdos de reconocimiento multilateral, permite un reconocimiento internacional del certificado emitido por el organismo de certificación. Paralelamente a la tercera etapa, los Estados deben implementar un sistema de aprobación.

Para la acreditación, se puede recurrir a cualquier organismo de acreditación de su propia elección, signatario de los acuerdos de reconocimiento. En cambio, la aprobación la realizan las autoridades públicas generalmente a través de una publicación en el Diario Oficial. Esto es un problema en los países que no poseen los trámites de aprobación todavía. Sin aprobación, la verificación de la noción de eficacia del control es menor. Las autoridades públicas son actores imprescindibles en la credibilidad de la certificación.

Aunado a estas reflexiones, se puede exponer lo trascendental que es la certificación Fairtrade de la producción del cacao agroecológico en El Vigía, Municipio Alberto Adriani, ya que esto beneficiaría a los productores y consumidores, además de generar divisas para Venezuela en sus exportaciones, igualmente sería más atractivo sembrar cacao, porque se pagaría a un precio justo. De llegar a concretar esta verificación aumentaría la cantidad de hectárea en la zona, generaría más puestos de trabajo, y el municipio sería favorecido con su implementación, porque recibiría ingresos producidos del comercio, aumentaría la recolección de impuesto municipales y mejoraría las condiciones de vida colectivamente.

## RECOMENDACIONES

Se amerita realizar más proyectos en relación al cacao, ya que Venezuela representa un papel importante a nivel internacional por ser un país productor, de igual manera abrir senderos turísticos en las zonas productoras del cacao, esto con el fin de crear una cultura de cómo se desarrolla el rubro en los andes, cómo es su proceso, hasta llegar al producto final. En otro sentido es importante incluir cátedras en los estudios universitarios en relación a lo que es el cacao en Venezuela y específicamente en los andes, debido a su gran producción.

El Municipio Alberto Adriani tiene la bondad de poseer condiciones climáticas, de altura, del suelo y de agua, para generar un Cacao Criollo de alta calidad, en esta zona también se produce el Cacao Porcelana que es uno de los mejores del mundo, es resaltante saber que las comunidades rurales que actualmente producen cacao tienen muchos años en esta labor y la experiencia necesario para subir los niveles de su producción, pero que en la actualidad, se le hace difícil por factores externos, como es la inflación, el deterioro de las vías rurales, falta de servicios públicos agua, electricidad, gas, gasolina entre otros.

Es importante que los productores del cacao reconozcan que Mérida ha sido un potencial en la producción del cacao, que la hace ubicarse en un buen sitio de honor, por eso se pide una mayor atención al cultivo en equilibrio con la naturaleza, es decir, desarrollar una cultura de educación ambiental. En este mismo modo, se plantea que la base principal de todos estos problemas es la falta de conciencia ambiental en todos los ámbitos tales como: gobierno, empresas públicas y privadas, así como la población.

Cada finca debe mejorar su producción agroecológica, para tener la aprobación de la Certificación Fairtrade, cumpliendo con la normativa a nivel nacional e internacional. Por lo tanto, es inminente que los productores obtengan el conocimiento del proceso requerido para la obtención de esta certificación que garantiza la confianza entre productor y consumidor.

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Arias, F. (2006). El proyecto de investigación: Introducción a la metodología científica (5ªed). Caracas: Episteme.
- Ascanio, A. 2012. Chocolate: irresistible y tentador. Veneconomía. Industria y comercio, 29, (4) s/n.
- Cartay, R. (2010). Los Bienes Ambientales en la legislación venezolana una aproximación conceptual. Revista de Derecho y Reforma Agraria Ambiente y Sociedad. Numero 36, Centro de Estudios Rurales Andinos.
- Constitución de la República Bolivariana de Venezuela (1999) Gaceta Oficial N° 37.389 de fecha 21 de febrero de 2002.
- Coronel, J. (2009). Principales Procesos tecnológicos, organizacionales y Jurídicos para establecer la denominación de origen de Cacao Nacional Fino y de Aroma. Facultad de Economía y Negocios. Quito Ecuador.
- Dayne, M. (2011). Investigación Educativa y Diseños Cuantitativos – Cualitativos. Recuperado de: <http://metodoscuantitativosdeinvestigacion.blogspot.pe/>
- Díaz, K. (2000). La comercialización del cacao en Venezuela: un análisis antes y después de la apertura comercial. 1975-1998 Agroalimentaria. N° 11 diciembre SEPEC-IIES-Universidad de Los Andes. Mérida. Venezuela.
- Doutre C. (2015). Clase magistral de chocolatería. El chocolate fino, moda y mercadeo. En Venezuela Gastronómica. Capítulo 3 Mérida, del 6 al 10 de junio.
- Gliessman, S. (1998) Agroecology: ecological processes in Sustainable Agriculture. Ann Arbor Presss, Ann Arbor, MI.
- Hernández, Fernández y Baptista (2014). Metodología de la investigación. (6a ed.) México: Mc Gram - Hill.

Hernández, y otros. (2003). Metodología de la Investigación. México: Mc. Graw-Hill.

Leal F., Avilán, L. y Valderrama E. (1999). Áreas potenciales para el desarrollo del cacao en Venezuela. Agroalimentaria (8), pp. 39-45.

Ley Orgánica del Ambiente (2006). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Extraordinaria No. 5.833 del 22 de diciembre de 2006.

Ley Orgánica de Soberanía y Seguridad Alimentaria (2008) Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 5.891 de fecha 31 de julio de 2008.

Ley de Tierras y Desarrollo Agrario (2002) Gaceta Oficial No. 37.323 de fecha 13 de noviembre de 2001 Decreto N° 1.546 de 9 de noviembre de 2001.

Ley de Salud Agrícola Integral (2008) Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela. N° 5890 Extraordinario de fecha 31 de julio de 2008.

Ley de Mercadeo Agrícola (2002) Gaceta Oficial N° 37.389 de fecha 21 de febrero de 2002.

Montes D. y Moreno S. (2020). Impacto de la Certificación de Comercio Justo en las exportaciones del Cacao de la Región San Martín a Países Bajos durante el 2009 al 2018. Perú.

Núñez E. (1972). Cacao, Colección cuatricentenario de Caracas. Banco Central de Caracas.

Padrón, J. (1998). Metodología de los Procesos de Investigación Centro de Publicaciones del Decanato de Postgrado de la Universidad Simón Rodríguez. Caracas. Venezuela.

Portillo E. (2016) El cacao es una de las mejores opciones para el desarrollo de Venezuela. Facultad de Agronomía de la Universidad del Zulia. Venezuela.

Prieto, L (2013). Método Hipotéticamente Deductivo. Recuperado de: <http://www.taringa.net/posts/ciencia-educacion/8175411/Que-es-el-metodohipotetico-deductivo.html>.

Quintero M. (2000). Circuito del cacao en Venezuela 1990-1999, para mejorar la competitividad. Caracterización y estrategias. Centro de Investigaciones Agroalimentaria (CIAAL) Universidad de Los Andes. Mérida, Venezuela.

Ramis, C. (2017). Papel de trabajo: Lineamientos para un Plan Nacional de Desarrollo del Cacao Venezolano. Universidad Central de Venezuela, Venezuela.

Ríos J. y Torres, F. (2007). Hipótesis de trabajo, pruebas de hipótesis e intervalos de confianza. Recuperado de: <https://slideplayer.es/slide/1060705/>

Rodríguez C. (2009) Micros televisivos para la promoción del cacao, producido en Ocumare de la Costa dirigido a la Central de Beneficio del Cacao. Universidad Central de Venezuela (UCV). Facultad de Humanidades y Educación. Venezuela.

Soto D. (2017). Cadena Productiva del cacao: Propuesta de un modelo de negocio para el sector cacaotero que fomente la innovación y la productividad dentro de la cadena de valor en Venezuela 2017. Universidad Católica Andrés Bello. Venezuela.

Uzcátegui, A. (2010). Revista Nuestro Cacao. Universidad de Los Andes. Mérida. Venezuela.

Vandermeer J. (1995) the ecological basis of alternative agriculture. Annual Review of Ecological Systems, 26: 201-224. <https://www.indexmundi.com/es/precios-de-mercado/?mercancia=granos-de-cacao>

Giménez N., González M. y Yovera M. (2018) Estudio comparativo de las características físicas y químicas del cacao venezolano carenero superior y sur del lago. InSitu. Revista de investigación y postgrado. 2018. N°2. Universidad Nacional Experimental del Yaracuy. 45-70.



## CONSULTA ELECTRONICA

<http://www.cacaovenezolano.com.ve.consultado> 13/06/18

<http://www.fao.org/3/ad094s/ad094s03.htm>

<http://comerciojusto.pe/certificaciones/flo/que-es-fairtrade/>

[https://es.wikipedia.org/wiki/Fairtrade\\_Labelling\\_Organizations\\_International](https://es.wikipedia.org/wiki/Fairtrade_Labelling_Organizations_International)

[https://es.wikipedia.org/wiki/EI\\_Vig%C3%ADa#:~:text=EI%20Vig%C3%ADa%20es%20una%20ciudad,abandona%20la%20Cordillera%20de%20M%C3%A9rida](https://es.wikipedia.org/wiki/EI_Vig%C3%ADa#:~:text=EI%20Vig%C3%ADa%20es%20una%20ciudad,abandona%20la%20Cordillera%20de%20M%C3%A9rida)

<https://www.google.com/search?q=fairtrade+labelling+organizations+international+wikipedia&oq=Fairtrade+Labelling+Organizations+Internationa&aqs=chrome.5.69i57j0l2j0i22i30l7.7222j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

<http://vivaelcacao.com/es/sur-del-lago/>

<https://dalelavuelta.tv/cacao-y-chocolate-venezolano-con-valor-de-exportacion>.

[www.bdigital.ula.ve](http://www.bdigital.ula.ve)