



SISTEMA ECONÓMICO
LATINOAMERICANO
Y DEL CARIBE



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Informe de relatoría

Recuperación Económica

Taller "Fortaleciendo la industria del cacao en América Latina y el Caribe"
Caracas, Venezuela
22 de abril de 2024
SP/TFICALC/IR-24

Copyright © SELA, abril de 2024. Todos los derechos reservados.
Impreso en la Secretaría Permanente del SELA, Caracas, Venezuela.

La autorización para reproducir total o parcialmente este documento debe solicitarse a la oficina de Prensa y Difusión de la Secretaría Permanente del SELA (sela@sela.org). Los Estados Miembros y sus instituciones gubernamentales pueden reproducir este documento sin autorización previa. Sólo se les solicita que mencionen la fuente e informen a esta Secretaría de tal reproducción.

C O N T E N I D O

I.	RESUMEN	1
II.	INAUGURACIÓN	1
III.	DESARROLLO DEL TALLER	3
IV.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	5
	A. CONCLUSIONES	5
	B. RECOMENDACIONES	7
V.	CLAUSURA	9

I. RESUMEN

El 22 de abril de 2024, se llevó a cabo en Caracas, República Bolivariana de Venezuela, presencial y virtualmente, el Taller “Fortaleciendo la industria del cacao en América Latina y el Caribe”, organizado por la Secretaría Permanente del SELA en alianza con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en Venezuela. Este evento se enmarcó en el *Programa III Pymes B, Proyecto A. Articulación productiva para el fortalecimiento de las PYMES, Actividad 2. Fortaleciendo la industria del cacao en América Latina y el Caribe: creación de mejores protocolos de producción y buenas prácticas del Eje temático Recuperación Económica*, contemplado en el [Programa de Trabajo 2022-2026](#) del SELA.

El propósito de este taller fue facilitar a especialistas, gerentes públicos y privados, e investigadores, así como a productores y exportadores de la industria cacaotera de América Latina y el Caribe (ALC), un espacio de intercambio de información y mejores prácticas en todo lo relacionado con la cadena productiva del cacao, poniendo especial énfasis en lo concerniente al ámbito normativo, con miras a promover el crecimiento de la industria del cacao. En cuanto a sus objetivos, se orientó a: i) la promoción de los productos derivados del cacao, especialmente, el chocolate de los países productores de ALC; ii) transmitir las nociones fundamentales asociadas a la normativa vigente y a los estándares mínimos para considerar si se quiere participar en mercados extrarregionales e importantes como el europeo y iii) analizar el impacto de la normativa del sector, con especial referencia a su importancia y sus potencialidades.

Las láminas de las ponencias presentadas están disponibles en la agenda final, en la página web del evento (<https://www.sela.org/es/eventos/e/94930/fortaleciendo-la-industria-del-cacao-en-alc>), en el portal del SELA (www.sela.org). También se incluye la [Lista de participantes](#) y el video completo de toda la jornada de trabajo.

II. INAUGURACIÓN

El Embajador Clarems Endara, Secretario permanente del SELA, inició las palabras inaugurales y, después de saludar y dar la bienvenida a los asistentes, recordó que el mandato del SELA es actuar como organismo de coordinación y consulta en el proceso de impulsar la cooperación y la integración entre los países de América Latina y el Caribe. En tal sentido, destacó que para lograr el fortalecimiento de la industria del cacao en la región, mejorar la calidad del producto y fomentar su industrialización, se requiere la estrecha cooperación de los países productores de ALC.

Señaló que la región cuenta con condiciones agroecológicas idóneas para el cultivo del cacao y que produce variedades de alta calidad reconocidas a nivel mundial, pero que tiene que avanzar en su industrialización, agregar valor a la producción y consolidar una posición de liderazgo en el mercado internacional. Seguidamente, citó varias cifras que relevan el posicionamiento de ALC (20%) con respecto a la producción mundial de cacao. Agregó que, en ALC, 1.75 millones de personas dependen de este producto orgánico y que, en varias regiones, constituye la base del sustento familiar y es el motor del desarrollo local.

Entre los desafíos que enfrenta la industria del cacao en ALC, destacó los siguientes: i) el rezago en la industrialización; ii) la necesidad de fortalecer las cadenas de valor y iii) las dificultades para mantener estándares de calidad internacionales, especialmente, en lo que concierne a la nueva legislación implementada por la Unión Europea sobre la deforestación ([Reglamento sobre productos libres de deforestación](#)) que exige que todos los productos de cacao que ingresen al

2

mercado europeo provengan de áreas libres de deforestación. Sobre este aspecto, enfatizó la necesidad de que todos los actores de la cadena de valor del cacao, desde los productores hasta los exportadores, se informen y analicen las nuevas normativas para aprovechar las oportunidades en el sector del cacao en ALC.

A continuación, **Alexis Bonte, representante de la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en Venezuela**, hizo referencia a algunos aspectos clave de la industria cacaotera en Venezuela relevando el incremento de los precios del cacao (\$11.000 la tonelada), lo que consideró una oportunidad "increíble para los productores". Hizo referencia a un compromiso que la FAO tiene con Chuao¹ donde están trabajando con la comunidad junto con productores, exportadores e investigadores. Comentó sobre pérdidas en la producción del cacao en algunos países de África como resultado de enfermedades asociadas al Cambio Climático y al exceso de lluvias todo lo cual, indicó, representa una pérdida del 15% de la producción mundial. Agregó que esta situación, a su vez, ha incrementado los precios entre un 100 y un 300% aunque, acotó, según lo han expresado algunos productores, los podrían bajar en unos dos años.

Por último, **Tibisay León, Viceministra de Desarrollo Agrícola Vegetal y Agroindustrial del Ministerio del Poder Popular para Agricultura y Tierras de Venezuela y Presidenta del Instituto Nacional de Salud Agrícola Integral (INSAI) de Venezuela**, saludó a la audiencia y explicó las funciones del INSAI, recalcando la importancia de la realización de talleres como este debido a la significación de las normativas. Señaló que, en Venezuela, los empresarios no le dan suficiente importancia a lo agroecológico, lo cual, expresó, es una deficiencia que debe ser corregida lo antes posible. Agregó que el productor de cacao en ese país no vive en buenas condiciones y no recibe un pago adecuado por su producto y que esta situación está en camino de ser superada a partir de un recientemente iniciado diálogo permanente entre los productores, las empresas exportadoras y las instancias gubernamentales pertinentes.

¹ Pueblo con influencia afroamericana, ubicado en la cordillera de la costa, en Venezuela. Allí se produce el Cacao Chuao, perteneciente a a la variedad del cacao Trinitario. Es una mezcla entre el cacao Criollo y el Forastero. Se asume que la alta autocompatibilidad e intercompatibilidad entre ellos, dio origen a un híbrido de categoría F1, con sabores y aromas pronunciados (Tomado de: <https://chuaotrading.com/cacao-chuao/>). Su alta calidad le valió para que el Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI) de Venezuela le concediera su primera certificación por Denominación de Origen el 22 de noviembre de 2000, de acuerdo con la Resolución 02006, Boletín 443, la cual fue renovada en noviembre de 2016 (Tomado de: <https://sapi.gob.ve/especial-cacao-chuao-mas-de-400-anos-de-tradicion/#:~:text=La%20alta%20calidad%20del%20Cacao,renovada%20en%20noviembre%20de%202016>).

III. DESARROLLO DEL TALLER

Lunes, 22 abril de 2024

Keila Martorelli, Presidenta de la Corporación Socialista del Cacao Venezolano, S.A., habló sobre el [Estado de situación de la producción del cacao en la región de América Latina y el Caribe](#). Comenzó su exposición citando cifras sobre la producción mundial de cacao correspondientes al lapso 2022 y 2023. Comentó que, para el ciclo 2023-2024, el pronóstico es de 4.449 millones de toneladas, menor que el estimado para el ciclo 2022-2023, que fue 4.996 millones de toneladas, de acuerdo con la Organización Internacional de Cacao (ICCO).

Continuó señalando que la producción de cacao de ALC, en la cosecha 2022/2023, representó el 21,2% de la producción mundial y que se estima que en la región existen alrededor de 415.000 familias cacaoteras, ubicadas en no más de cinco hectáreas. En 2023, el certamen *Cacao of Excellence* recibió 222 muestras de grano de cacao de 52 países. A las 50 muestras seleccionadas, 26 correspondieron a 15 países de la región. Seguidamente, se refirió a los desafíos y las oportunidades en el contexto de la industria cacaotera de ALC. Finalmente, resumió la situación del cacao en Venezuela, destacando la superficie cosechada en 2023 (77.194ha), con un rendimiento promedio de 300kg/ha, en manos de 21.600 familias cacaoteras. Señaló el reciente inicio de la Gran Misión Ciencia, Tecnología e Innovación "Dr. Humberto Fernández Morán", uno de cuyos vórtices, explicó, incluye un plan de mejoramiento sanitario para la erradicación de plagas y enfermedades que afectan el cultivo de cacao.

Eladys Corcega, Especialista en Cadena de Valor del Proyecto Manejo Sustentable del Paisaje Andino, presentó la ponencia [Proyecto: Manejo integrado de paisajes de uso múltiple y de alto valor de conservación para el desarrollo sostenible de la región andina venezolana](#). Dijo que el cacao es una alternativa agrícola para Venezuela con muchas ventajas comparativas y competitivas y que, además, ese país, en la época de la Colonia, fue un productor de cacao altamente productivo quedando bien clara la calidad sensorial del cacao venezolano, así como el reconocimiento de nuestra genética en la que se refleja su calidad. Lamentablemente, agregó, los niveles de producción son bajos por lo que, acotó, se requiere fortalecer la industria mediante el incremento de la producción. Señaló que no solo es una cuestión de precios, sino de mantener altos niveles de producción y la certificación de la calidad, así como recuperar el reconocimiento de la ICCO como productores de cacao fino y de aroma, lo cual, recalcó, además de ser muy importante, es una tarea de todos.

Con respecto a los proyectos que adelantan con la FAO, señaló que los mismos están dirigidos a incrementar y mantener los niveles de calidad y relevar la importancia de la trazadura como un elemento para demostrar la calidad. Sobre el Proyecto GEF Andes [Manejo integrado de paisajes de uso múltiple y de alto valor de conservación para el desarrollo sostenible de la región andina venezolana](#), destacó que es una iniciativa del Ministerio del Poder Popular para el Ecosocialismo (MINEC), auspiciada por la FAO y que busca reducir y revertir la degradación de los bosques en los paisajes productivos de la región andina venezolana para crear un entorno favorable, con énfasis en Sistemas Agroforestales (SAF), que contribuya al sustento de las poblaciones locales y a potenciar los beneficios ambientales globales.

Pierre Bataille, LATAM Cacao-Trace Sourcing Manager, presentó [Las Potencialidades del cacao en Latinoamérica para Puratos](#). Concentró su presentación en la importancia del proceso postcosecha, en la calidad del cacao y en el potencial del abastecimiento en la región. Seguidamente, hizo referencia a los pilares de la calidad del chocolate: i) origen del grano; ii)

4

proceso postcosecha; iii) conservación; iv) transformación del grano en licor; v) transformación del licor en chocolate y vi) conservación. A continuación, comentó los tres pasos del proceso postcosecha, a saber: grano fresco de alta calidad; fermentación y secado.

Seguidamente, hizo referencia a otros aspectos del cacao como los siguientes: la cosecha y la selección de la mazorca, señalando las características del cacao que se compra y las que se rechazan, en el marco del Programa Cacao Trace. Explicó el proceso de fermentación cuyo objetivo es ofrecer el mejor grano posible. Habló también de las instalaciones y de varios Centros Postcosecha en Vietnam, México, Papua Nueva Guinea y Filipinas y, finalmente, se refirió a la formación del talento humano vinculado a la industria cacaotera

Jaime Picado Zamora, Sub Gerente de Biolatina, explicó [Los desafíos de la Certificación Orgánica ante los cambios normativos en la UE y en USA](#) y adelantó que la certificación supone la superación de una serie de situaciones para que nuestros productores puedan satisfacer los requisitos pertinentes a la importación de productos orgánicos. Comenzó hablando del nuevo reglamento de la UE cuyos antecedentes se remontan a 1991, con la búsqueda de una norma que permita ofrecer a sus consumidores un producto orgánico de calidad. Este instrumento entró en vigencia el 1 de enero de 2022.

Señaló que, desde los años ochenta y noventa, la producción orgánica de la región ha dejado muchas enseñanzas en cuanto a la práctica del manejo de la fertilidad y de las plagas, así como de la conservación del suelo, entre otras. Tales acciones, dijo, han contribuido a mejorar las condiciones de los agricultores de la región para enfrentar los desafíos que la normatividad de los países desarrollados plantea, así como los retos derivados del cambio climático. En cuanto a los principios de la agricultura orgánica, señaló que siguen siendo los mismos. Así, el tema de la conservación del ambiente, de la vida y del paisaje, continúa siendo prioritario. Señaló que los agricultores de la región han hecho un gran trabajo en función de su preparación para cumplir con esa normatividad. Seguidamente, se refirió a algunos cambios derivados del cumplimiento de la normativa: el reforzamiento del sistema de control; la desaparición del mecanismo de equivalencia; la incorporación y la certificación de grupos y la institución de un extenso y complejo marco regulatorio. Por último, señaló que el ámbito de aplicación también es el mismo: productos agrícolas vinculados al suelo y destinados a la alimentación humana y el pienso dedicado a la alimentación animal.

IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Los panelistas, expertos altamente reconocidos en la región, en sus exposiciones iniciales y en sus intervenciones en los debates suscitados por las ponencias presentadas, hicieron planteamientos conclusivos y propositivos dirigidos a potenciar el desarrollo de la industria cacaotera en América Latina y el Caribe, con especial énfasis en la necesidad de que la región se prepare para adecuarse a los requisitos y exigencias de la normativa internacional vigente, especialmente la de la Unión Europea y la de los EE UU.

Por su parte, los participantes plantearon a los panelistas interrogantes medulares relacionadas con: i) la necesidad de contar con un ente regional representante de la industria del cacao que, entre otros aspectos, vele porque el productor obtenga una ganancia justa por su producto; ii) el financiamiento a los productores ii) la situación socio-económica del productor; iii) la necesidad de producir sostenidamente, a bajo costo y con los estándares de calidad que exigen los mercados internacionales y iv) el fortalecimiento de las asociaciones productivas que facilite los cambios requeridos para obtener una calidad de exportación competitiva, entre otros. Asimismo, se identificaron algunos desafíos y oportunidades *vis a vis* el futuro del desarrollo de la industria del cacao y el chocolate en ALC. A continuación, se resumen algunas conclusiones y recomendaciones derivadas de los debates.

A. CONCLUSIONES

1. Aunque América Latina y el Caribe cuenta con condiciones agroecológicas idóneas para el cultivo del cacao y produce variedades de alta calidad reconocidas a nivel mundial, requiere avanzar en su industrialización, agregar valor a la producción y consolidar una posición de liderazgo en el mercado internacional.
2. El desarrollo de cadenas de valor asociadas con el cacao fino representa una de las principales oportunidades para el desarrollo de una actividad cacaotera competitiva y sostenible en ALC.
3. El control de calidad es fundamental para un chocolate de gran sabor.
4. La actividad cacaotera en Venezuela tiene un gran potencial para fomentar el desarrollo de negocios inclusivos y estrategias de producción sostenibles, en términos sociales, económicos y ambientales. Este país se encuentra entre los principales productores mundiales de cacao fino de aroma gracias a la importante diversidad genética de que dispone y que, además, produce la especie *Theobroma*, la única que posee las características correctas para ser usada en la preparación del chocolate y la extracción de la manteca de cacao, conocida como *Theobroma cacao* L.
5. Dada la importancia que el cacao tiene para Venezuela, este se considera un producto especial. A través de la iniciativa *Un País, un Producto Prioritario*², con el apoyo de la FAO, el país busca promover las actividades destinadas a mejorar la productividad, la calidad del producto y su inserción en los mercados internacionales.

² La *Acción Global sobre el Desarrollo Verde de Productos Agrícolas Especiales: Un País, Un Producto Prioritario* “es parte del *Marco de Acción (2021-2025)* lanzado por la FAO para promover a nivel mundial, regional y local los productos agrícolas con cualidades únicas y características especiales que pueden contribuir a la transformación hacia sistemas agroalimentarios MÁS eficientes, inclusivos, resilientes y sostenibles para una mejor producción, una mejor nutrición, un mejor medio ambiente y una mejor vida, sin dejar a nadie atrás”. Tomado de:

<https://opsaa.iica.int/resource-760-accion-mundial-sobre-el-desarrollo-verde-de-productos-agricolas-especiales-un-pais-un-producto-prioritario---plan-de-accion-2021-2025>

6

6. El cumplimiento de la normatividad de la Unión Europea (UE) plantea a los productores y a las organizaciones la imperativa necesidad de adecuar su organización y su actuación en función de dicho cumplimiento.
7. Ya es tiempo de que ALC deje de ser una región generadora y proveedora de materia prima para el norte. Las innovaciones y los emprendimientos que se tienen a nivel de campo son cada vez más grandes y permiten agregar valor a los distintos tipos de productos orgánicos, entre ellos, el cacao cuyo valor agregado permite crear la riqueza que facilita a las empresas y a las comunidades el mejoramiento continuo de sus condiciones económicas y, en general, de su calidad de vida.
8. En Venezuela, la empresa Biolatina, a partir de una alianza con Masakali Organic Agro-Traders, C. A, está desarrollando el [Proyecto: producción de cacao orgánico bajo un modelo de desarrollo sustentable](#)³ el cual diseña estrategias que facilitan a los interesados en la certificación el acceso a la misma.
9. Durante años, en ALC el precio del cacao se mantuvo bajo y los cacaocultores recibían pagos sin incentivos por calidad, lo que no les permitía hacer labores de renovación, rehabilitación y fundación de nuevas plantaciones y, además, la mayoría de los grandes compradores, transformadores y exportadores, no realizaban inversiones oportunas para el apalancamiento productivo.
10. En ALC no existe una entidad regional del cacao que permita disponer de una asamblea de productores y comercializadores que represente a la región en cuanto a su capacidad productiva y a sus necesidades.
11. En materia de políticas nacionales, en el caso de Venezuela existen varios emprendimientos referidos a créditos y mecanismos para apoyar la producción y la FAO tiene una sala específica para trabajar esa área.
12. Con relación a la promoción del desarrollo de la industria cacaotera en ALC, el SELA visualiza proyectos que en la región se están llevando adelante para democratizar el acceso a los recursos requeridos para la comercialización del cacao.
13. En ALC las ganancias derivadas de la producción del cacao no se distribuyen equitativamente y el productor no obtiene un precio justo. Por tal razón, se está recurriendo a la utilización de mecanismos alternativos para compensarlo por su capacidad de mantener la calidad en su producción o por mantener ciertas características orgánicas. A ello se suman los esfuerzos nacionales dirigidos a fortalecer el componente institucional del sector, promover la capacitación del talento humano involucrado y establecer los mecanismos de comunicación adecuados para que puedan ser auxiliados en un momento determinado y mantener una efectiva relación funcional.
14. En materia de crédito, la FAO está facilitando los contactos entre los productores y los entes financieros. Además, tiene la iniciativa de la Caja Rural, una organización comunitaria que mantiene sólidas relaciones de confianza y solidaridad para ofrecer servicios financieros entre sus asociados y vecinos y cuya misión es contribuir a mejorar su la calidad de vida mediante el estímulo del ahorro local.
15. La responsabilidad social, el diseño de productos, el abastecimiento de materiales, la fabricación, la logística y la gestión de caducidad son aspectos claves que deben abordarse para garantizar la sostenibilidad del "mejor chocolate del mundo", producido por nuestra región.

³ El objetivo de este proyecto es producir cacao orgánico bajo un modelo de desarrollo sustentable en diferentes zonas cacaoteras de Venezuela.

B. RECOMENDACIONES

1. Con miras a lograr el mejor posicionamiento posible en el mercado internacional del cacao y, a tal efecto, cumplir con la normativa vigente, especialmente la europea, América Latina y el Caribe necesita:
 - a. Reforzar las instituciones involucradas en la industria cacaotera.
 - b. Profesionalizar el equipo a cargo del Sistema de Gestión Interna.
 - c. Efectuar evaluaciones en la cadena de producción que continúen con un enfoque con base en riesgo.
 - d. Mantener la reputación de los productos orgánicos, en este caso, del cacao, ante el mercado internacional.
 - e. Potenciar el desarrollo local a partir de la autogestión que se genera en los procesos productivos.
 - f. Agregar valor a los productos.
2. Promover la realización de propuestas para identificar modelos inclusivos de adaptación y de eco-intensificación, que permitan incrementar la productividad sostenible del sector.
3. Construir las alianzas necesarias para que la certificación esté al alcance de los interesados en términos económicos y geográficos, con personal local.
4. Establecer planes nacionales que involucren al sector industrial y al exportador para: i) canalizar la atención social de las familias cacaoteras; ii) impulsar el fortalecimiento de bancos de germoplasmas; iii) promover la renovación de plantaciones; iv) apoyar la rehabilitación de haciendas cacaoteras y v) impulsar la fundación de sistemas agroforestales con el fin de contribuir a la disminución de la huella de carbono.
5. Garantizar una cadena de suministro sostenible para satisfacer la creciente demanda de chocolate de calidad.
6. Estimular a todos los actores de la cadena de valor del cacao para que analicen las nuevas normativas internacionales, con especial referencia a las europeas, y se mantengan actualizados con respecto a los requisitos y las oportunidades contenidas en las mismas para desarrollar el sector cacaotero en ALC.
7. Identificar, mantener y ampliar la base genética que representa la principal ventaja comparativa regional en lo tocante a la producción.
8. Armonizar los procesos de identificación, catación y clasificación del cacao desde la perspectiva de sabores y aromas (organoléptica).
9. Redoblar esfuerzos en función de la reducción de las emisiones de carbono derivadas de la actividad productiva y comercial, además de buscar alternativas para la adaptación en un contexto de cambio climático.
10. Impulsar una distribución justa de los beneficios a lo largo de la cadena de valor, con especial atención a las familias productoras más vulnerables.
11. Crear un mecanismo de inteligencia de mercado que ofrezca informaciones útiles y que alimente el proceso de desarrollo del cacao de las variedades fino y aroma.
12. Que el SELA, en alianza con la CELAC, la FAO y otros entes de la institucionalidad regional involucrados, directa o indirectamente, en la industria del cacao, impulse la creación de espacios de nivel multilateral entre países productores de café y de cacao que, a su vez, generen mecanismos que faciliten el intercambio de buenas experiencias y la consolidación de una voz regional y que, como la CELAC le ha solicitado, el organismo promueva la creación de una certificadora regional que tenga funciones público-privadas y que, al mismo tiempo, ayude a la región a mostrarse en conjunto.

8

Desafíos que América Latina y el Caribe debe superar para desarrollar su industria cacaotera.

Entre otros, los siguientes fueron algunos de los desafíos identificados por los participantes y que la región deberá superar en su esfuerzo para desarrollar su industria cacaotera e insertarse, competitivamente, en los mercados internacionales:

- 1) Rezago en la industrialización.
- 2) Necesidad de fortalecer las cadenas de valor.
- 3) Severas dificultades para mantener estándares de calidad internacionales, especialmente, la nueva legislación de la Unión Europea sobre la deforestación ([Reglamento sobre productos libres de deforestación](#)).
- 4) Necesidad impostergable de mejorar sustancialmente las condiciones de vida de las familias cacaoteras vulnerables, con especial atención a las personas de edades avanzadas.
- 5) Alteraciones climáticas.
- 6) Plantaciones viejas, afectadas por enfermedades, lo que genera bajos rendimientos.
- 7) Bajo nivel de acceso a tecnologías.
- 8) El gran impacto que las variables políticas, económicas, sociales, tecnológicas, ambientales y legales tienen en la producción y en el consumo del cacao.
- 9) Los posibles cambios en las regulaciones comerciales y medioambientales, las fluctuaciones en los precios de las materias primas, el interés en productos sostenibles y saludables, los avances tecnológicos, la preocupación por las alteraciones climáticas y los cambios en las normativas legales tienen un impacto significativo en el sector del cacao.

Oportunidades para el desarrollo de la industria cacaotera de América Latina y el Caribe

Entre las principales oportunidades para viabilizar y apalancar el desarrollo de la industria del cacao en ALC, visualizadas durante el taller, destacaron las siguientes:

- 1) La creciente demanda mundial de chocolate y la baja en la oferta de cacao por parte de los países africanos que hoy se han visto severamente impactados por los efectos de las alteraciones climáticas.
- 2) Las posibilidades que ofrecen los países emergentes como China, Rusia y Turquía para consolidar vías de comercio alternas. Algunos países latinoamericanos y caribeños ya han establecido alianzas que favorecen al sector.
- 3) La disponibilidad de los adelantos científicos y la innovación tecnológica al servicio de la producción que permiten dar respuesta a las adversidades que hoy presenta la producción primaria, así como la preservación y el mejoramiento de la genética para generar variedades resistentes.
- 4) Desarrollo de proyectos mancomunados entre naciones de la región y organismos internacionales para fortalecer la organización y la formación técnica y económica de las familias cacaocultoras.

VI. CLAUSURA

Las palabras de clausura estuvieron, sucesivamente, a cargo de las siguientes personalidades:

Alexis Bonte, representante de la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), en Venezuela. Hizo referencia a la pobreza como una de las razones del problema que actualmente maneja la FAO y citó el caso de Costa de Marfil y Ghana, Países Menos Adelantados en Desarrollo (PMA), explicando que no solo es un problema meteorológico o de enfermedades sino que también se trata de la incapacidad, por falta de recursos, de los productores para reaccionar frente al problema. Agregó que con un precio más alto del cacao se podrán mitigar los riesgos de la estructuración de los precios del producto. Con respecto a ALC, señaló que el rendimiento es de unos 500kg/ha pero que en Perú es de casi 1.000kg/ha, lo que hace interesante determinar el por qué la gran diferencia con sus vecinos.

Indicó que, en ALC, en 2000, la producción fue de dos millones de toneladas; de cuatro millones, en 2010 y de casi cinco millones, en 2020, tendencia que permite prever un buen futuro para el cacao en la región. En el caso de Venezuela, acotó que su producción podría duplicarse (más de un millón de hectáreas disponibles). Añadió que el producto de la región conservará su prestigio en la medida en que se cumpla con los nuevos estándares de la UE sobre productos libres de deforestación.

Carmen Liendo, Viceministra de Investigación y Generación del Conocimiento Científico del Ministerio para el Poder Popular para Ciencia y Tecnología (MINCyT) de Venezuela. Agradeció al Embajador Endara por la invitación. Señaló que, en 2010, el cacao fue decretado por el gobierno nacional como rubro estratégico y que la Ministra de Ciencia, Tecnología, Educación y Salud, Gabriela Jiménez, fue designada como la Guardiana de la Genética y la Calidad de Cacao Venezolano. A continuación, destacó que ha trabajado con cacao por más de 20 años, que proviene de la Corporación Socialista del Cacao Venezolano y que ha estado haciendo investigación sobre este producto orgánico en la universidad, añadiendo que el MINCyT se estará enfocando en temas del cacao, de la mano del Ministerio del Poder Popular para Agricultura y Tierras, en el marco de la agenda *Gran Misión Ciencia Dr. Humberto Fernández-Morán*, en una acción que, además, incluirá el café.

Embajador Clarems Endara, Secretario Permanente del SELA. Expresó que todo lo trabajado en la jornada marca un hito muy importante porque todos queremos trabajar en la inclusión social, económica y productiva para beneficiar a los productores. A tal efecto, señaló que a todos nos preocupan temas como precios justos; apertura de mercados; mejoramiento de la calidad de la producción; la creación de mecanismos de financiamiento para que los productores tengan un respaldo aunque sea con la garantía de la propia producción todo lo cual, expresó, viene aportando para una idea regional en virtud de la cual los países productores de cacao tengan una representatividad en la cual apoyarse, no solo para compartir buenas experiencias sino también, entre otras cosas, identificar mecanismos nacionales que se puedan replicar como, por ejemplo, los modelos de Colombia y Nicaragua.

Agradeció a Biolatina por haber ofrecido un panorama bastante claro de los cambios que se están produciendo y de lo que se necesita y que, precisamente, el trabajo conjunto que se está realizando es un aporte para el logro de ese gran objetivo porque, agregó, todos queremos que los productores tengan una mejor atención, una mayor capacitación y que cuenten con un mayor nivel de respaldo tanto del sector público como del privado. Comentó que todavía hay cosas que se deben trabajar tanto a nivel nacional como regional para lo cual estos foros ofrecen un mayor conocimiento de esos detalles, como, por ejemplo, la voluntad política mostrada por la Viceministra Liendo. Finalmente, expresó a los asistentes su convicción de que el objetivo del taller fue cumplido, y lo dio por concluido.