

134  
dey



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA  
DE MEXICO

FACULTAD DE ECONOMIA

**IMPORTANCIA DE CONADECA EN LA  
COMERCIALIZACION DEL CACAO EN  
MEXICO (PERIODO 1974 - 1982)**

**T E S I S**  
QUE PARA OBTENER EL TITULO DE:  
**LICENCIADO EN ECONOMIA**  
P R E S E N T A:  
**JOSE ANTONIO SPINDOLA RIVERA**

MEXICO, D. F.

1987



## **UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso**

### **DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis está protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

IMPORTANCIA DE CONADECA EN LA COMERCIALIZACION DEL  
CACAO EN MEXICO (PERIODO 1974 - 1982)

	PAG.
INTRODUCCION	1
CAPITULO I. ANTECEDENTES Y LOCALIZACION GEOGRAFICA DE LA PRODUCCION.	3
1.1. Origen del Cacao	4
1.2. Localización Geográfica de las Zonas Productoras	9
1.2.1. Situación Geográfica	15
1.2.2. Clima	16
1.2.3. Suelos	18
CAPITULO II. IMPORTANCIA ECONOMICA DEL CACAO PERIODO 1974-1982.	21
2.1. Producción y Organización de los Productores	22
2.2. Consumo	26
2.2.1. Nacional	28
2.2.2. Exportaciones	30
CAPITULO III. EL PROCESO DE COMERCIALIZACION	36
3.1. Sistema Actual de Comercialización	37
3.2. Organismos y Organizaciones Nacionales de Productores de Cacao que Intervienen en la Comercialización	41
3.2.1. Estructura Organizativa de la UNPC.	42



## I N T R O D U C C I O N

Durante los últimos años, la producción, industrialización y comercialización del cacao se han incrementado considerablemente, convirtiéndose en un importante renglón de la economía nacional y fuente generadora de divisas.

Estos fenómenos me han alentado a escribir sobre la importancia de la Comisión Nacional del Cacao en la Comercialización de este producto en México. Además, existe el deseo firme de aportar algunas posibles soluciones a los problemas que tradicionalmente aquejan a los productores, los cuales en su mayoría viven en condiciones paupérrimas.

La problemática que enfrenta el sector cacaotero se puede sintetizar en baja productividad, sistemas inadecuados de beneficio y deficientes canales de comercialización.

En lo relativo a la producción se analizan las causas que propician las fluctuaciones del volumen cosechado, tales como: condiciones climatológicas, plagas y enfermedades, las variedades de cacao que se cultivan, la asistencia técnica que

reciben los productores y la forma en que estos se encuentran organizados.

El trabajo describe los métodos de beneficio del grano, y se señala las deficiencias del tipo de fermentación de uso más generalizado en el país, que trae como consecuencia la obtención de un grano de baja calidad.

Asimismo, se describen las etapas de transformación que requiere el grano para llegar a la elaboración de productos intermedios, como la pasta y la manteca de cacao que representan ingresos importantes a los productores.

En lo referente al tema central del presente estudio, se analiza el sistema y los procesos de comercialización del grano y sus derivados, que conforme al espíritu del Decreto de su creación, ha elaborado y puesto en práctica la CONADECA.

Además, con lo anterior podemos observar como se han logrado consolidar, la regulación del mercado y el abasto a las empresas, estrechando así los vínculos entre los agentes que intervienen en el sistema agroindustrial en su conjunto.

**C A P I T U L O I**  
**ANTECEDENTES Y LOCALIZACION**  
**GEOGRAFICA DE LA PRODUCCION**

### 1.1. Origen del cacao

Originario del continente americano, el árbol del cacao se encontraba en estado silvestre desde las selvas del sur de México hasta la región del Amazonas en Brasil. No se conoce en qué lugar apareció primero, algunos autores sostienen que fue en Brasil, otros que en México en la región del Soconusco. Sin embargo, todos los historiadores coinciden en afirmar que el pueblo Maya fue el primero en cultivarlo en América Central, pero especialmente en México.

Ek-Chuah, Dios Maya de los viajeros y mercaderes, fue además el protector de los cultivadores de cacao; se considera que Huanahpu tercer rey de la dinastía maya desarrolló el cultivo del cacao.

El cacao era utilizado en ceremonias religiosas como la del pretendido bautismo (Caputzihil), en que se rociaba la cabeza de los niños con agua mezclada de ciertas flores y granos de cacao, y tenía por objeto celebrar el advenimiento de la pubertad, llamada con razón nueva vida; era el nacimiento a otra existencia de amor y de ilusiones, de fuerza y de placeres, por eso se les adornaba con plumas y cacao y se les ro-

cía la frente con agua de rosas y granos de cacao.

La Zoca era una bebida formada de cacao y de maíz, la cual se brindaba en ocasiones especiales, cuando se trataba de alagar alguna visita importante, ya que se consideraba entre las bebidas más delicadas y la que más estima tenía; se le conocía como el licor de las fuerzas y las pasiones.1/

Entre los toltecas, el cacao fue también muy apreciado, según cuenta una leyenda, Quetzalcóatl, jardinero del Paraíso, "donde vivieron los primeros hijos del sol", trajo a la tierra - las semillas del "cacahuatl" (árbol del cacao), para procurar a los hombres un manjar del que se deleitaban sólo los dioses. El Paraíso era un "lugar de delicias, donde las mazorcas de - maíz eran tan gruesas que no se podían abarcar con los dos - brazos y donde el algodón brotaba de las plantas teñido ya de los colores que se deseaba".2/

Los aztecas conocieron una bebida elaborada a base de cacao - que denominaban Xocolatl, nombre que posteriormente se trans-

1/ México a Través de los Siglos, edición de Publicaciones - Herrerías, tomo 1, páginas de la 191 a la 195.

2/ Conferencia de Luis Monreal Tejada, publicada en la revista Dulcelandia Núm. 419 de junio de 1975.

formó en chocolate. Esta bebida era endulzada con miel y además se le añadían especias y excitantes, no sólo para mejorar su sabor, sino también para conferirle esa cualidad afrodisíaca que los cronistas atribuyen al chocolate del Emperador Moteczuma.

Asimismo, en la época de los aztecas, la utilización del cacao como moneda se había generalizado en gran parte del territorio, en los trueques comerciales y en los tributos que se otorgaban a los gobiernos. Este uso se continuó durante los tres siglos de la Colonia, y algunos años después de la Independencia como moneda supletoria en el comercio al menudeo.

El sistema utilizado por los aztecas se basaba en las siguientes unidades: el Countle que equivalía a 400 semillas de cacao, el Xiquipilque tenía el valor de 20 countles es decir 8,000 semillas y la carga que tenía 3 Xiquipiles que eran 24,000 semillas de cacao.

A su llegada a México, Hernán Cortés observó que los pueblos nativos tenían en alto aprecio al árbol del Kakau o Cacaahuatl, que los conquistadores transformaron en cacao; con las

semillas preparaban el Xocolat y las utilizaban también como moneda.

Hernán Cortés fue el primer europeo en descubrir las cualidades nutritivas del grano, lo que manifiesta en la segunda de las Cartas de Relación que dirigió al Emperador Carlos V, el año de 1520, diciendo: "es suficiente una taza de la deliciosa bebida, para sostener las fuerzas de un soldado durante todo un día de marcha."

En sus crónicas, Fray Bernardino de Sahagún, después de hacer elogios al grato sabor del Xocolatl, informa pormenorizadamente de sus ingredientes complementarios y señala que además de una gran bebida estimulante, era para los antiguos mexicanos un alimento que les daba vigor y lo usaban para curar numerosos padecimientos o debilidades del cuerpo y del espíritu.

En los primeros años de la conquista, México fue el primer abastecedor de grano de cacao a España, la cual mantuvo el secreto por casi un siglo. El cacao más apreciado por los españoles fue el cultivado de la Región del Soconusco del Estado de Chiapas, por sus cualidades nutritivas, aromáticas y de -- sabor.

Con toda su importancia real, la bebida preparada por los mayas y los aztecas era demasiado amarga para los europeos. Es por lo anterior, que se hicieron algunas modificaciones en su preparación, se le agregó azúcar y posteriormente leche, en la cual se extendió su consumo rápidamente por toda Europa, naciendo el chocolate tal como se le conoce hoy.

Estas innovaciones a fines del siglo XIX, hicieron que las plantaciones de cacao se desarrollaran rápidamente en Venezuela, Trinidad, Jamaica, Haití y en la Martinica. Españoles, holandeses y portugueses introdujeron el cacao en el sudeste asiático y en las islas del Golfo de Guinea (Fernando Poo, Santo Tomé y Príncipe). Sin embargo, fue hasta el siglo XIX cuando se extendió realmente el cultivo del cacao. En América surgieron dos nuevos productores: Ecuador y Brasil. En 1800, los franceses lo introdujeron en Madagascar. En 1857, misioneros suizos llevaron a Ghana cacao procedente de Surinam, cuyo cultivo prosperó aceleradamente desde fines del siglo XIX. Por esta época se introdujo el cacao a Nigeria, Camerún y Costa de Marfil. 3/

---

3/ El cacao, por Jean Braudeau, traducción española de Angel M. Hernández Cardona, p. 15 (Ed. Blume, Barcelona, 1970)

Durante el siglo XX se produjo un desarrollo considerable del cultivo del cacao, caracterizado, por un rápido crecimiento - de la producción en Africa.

No obstante que el consumo de chocolate se ha generalizado en todo el mundo, es en los países de economías avanzadas donde se concentra la mayor parte de la demanda mundial del grano.

#### 1.2. Localización Geográfica de las Zonas Productoras

El cultivo del cacao en México, se localiza en varios estados tropicales, sin embargo la producción que es comercializada - proviene de Chiapas y Tabasco, la cual ascendió en el ciclo agrícola 1981-1982 a 40,926 toneladas.

En el Estado de Tabasco en ese mismo año, la producción fue - de 31,924 toneladas, que viene a representar el 80.22% del total nacional. El cultivo en esta entidad se desarrolla básicamente en dos zonas: en la sierra y en la Chontalpa, ésta última se significa como la de mayor importancia del país.

La región de la Chontalpa va desde el centro del Estado hasta la costa del Golfo de México y comprende los municipios de -

Durante el siglo XX se produjo un desarrollo considerable del cultivo del cacao, caracterizado, por un rápido crecimiento - de la producción en Africa.

No obstante que el consumo de chocolate se ha generalizado en todo el mundo, es en los países de economías avanzadas donde se concentra la mayor parte de la demanda mundial del grano.

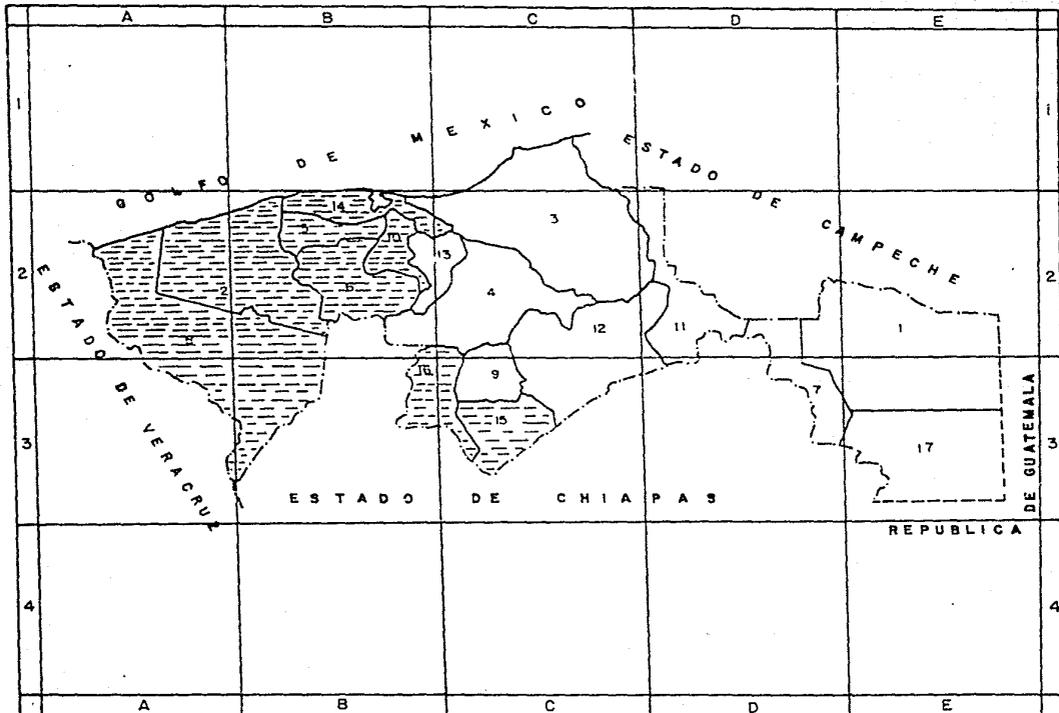
#### 1.2. Localización Geográfica de las Zonas Productoras

El cultivo del cacao en México, se localiza en varios estados tropicales, sin embargo la producción que es comercializada - proviene de Chiapas y Tabasco, la cual ascendió en el ciclo agrícola 1981-1982 a 40,926 toneladas.

En el Estado de Tabasco en ese mismo año, la producción fue - de 31,924 toneladas, que viene a representar el 80.22% del total nacional. El cultivo en esta entidad se desarrolla básicamente en dos zonas: en la sierra y en la Chontalpa, ésta última se significa como la de mayor importancia del país.

La región de la Chontalpa va desde el centro del Estado hasta la costa del Golfo de México y comprende los municipios de -

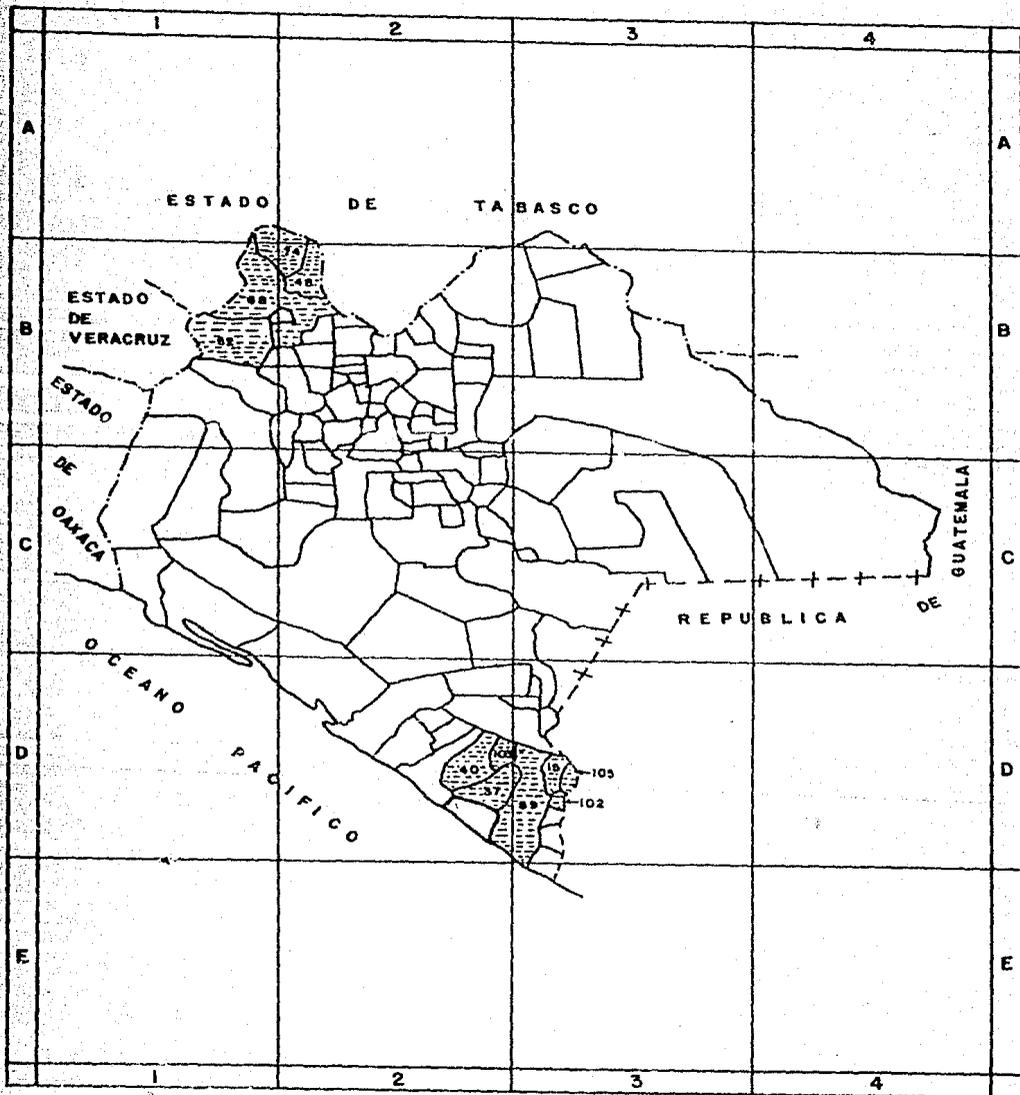
TABASCO



## TABASCO

MUNICIPIO	LOCALI ZACION
1. Boloncán	2-E
2. Cárdenas	2-A
3. Centla	2-C
4. Centro	2-C
5. Comalcalco	2-B
6. Cunduacán	2-B
7. Emiliano Zapata	3-D
8. Huimanguillo	2-A
9. Jalapa	3-C
10. Jalpa	2-B
11. Jonuta	2-D
12. Macuspana	2-C
13. Nacajuca	2-B
14. Paraiso	2-B
15. Tacotalpa	3-C
16. Teapa	3-B
17. Tenosique	3-E

# CHIAPAS



## CHIAPAS

MUNICIPIO	LOCALI ZACION
15 Cacahoatán	3-D
37 Huehuatán	2-D
40 Huixtla	2-D
48 Juárez	2-B
62 Ostucán	1-B
68 Pichucalco	1-B
74 Reforma	2-B
89 Tapachula	3-D
102 Tuxtla Chico	3-D
103 Tuzantán	2-D
105 Unión Juárez	3-D

NÓ SE INCLUYEN TODOS LOS MUNICIPIOS POR SER

III Y SOLAMENTE LOS QUE SE ANALIZAN SON

SEÑALADOS.

Huimanguillo, Cárdenas, Comalcalco, Jalpa, Cunduacán y Paraíso. La zona productora de la sierra de Tabasco, la cual limita con Chiapas, está compuesta por los municipios de Tacomtalpa, Jalpa y Teapa.

Por lo que toca al Estado de Chiapas, su participación dentro de la producción nacional en el ciclo que mencionamos fué de 19.18% al recolectarse 9,002 toneladas. El cultivo del cacao en la entidad, se localiza en la región del Soconusco, en el sur y en la serranía del norte colindando con Tabasco. Además se han encontrado variedades de cacao criollo en estado silvestre, en algunos lugares de la selva lacandona, lo que deja de manifiesto la posibilidad de extender las áreas de cultivo.

La región del Soconusco que se caracteriza por ser la zona productora de cacao más alejada del centro del país, se compone de los municipios de Tapachula, Huixtla, Tuxtla Chico, Tuzatzán, Cacahoatán, Huejuetán y Unión Juárez. En el norte del Estado la producción se concentra en los municipios de Pichucalco, Ostucán, Reforma y Juárez.

Existen otros Estados de la República donde se cultiva el ca

como Veracruz, Guerrero, Oaxaca y Michoacán, la producción en estos Estados se destina a satisfacer las necesidades del campesino y su familia, sin llegar a efectuarse una comercialización de importancia.

#### 1.2.1. Situación geográfica

El cultivo del cacao, se localiza en una franja que se encuentra entre los 20°N y 20°S del Ecuador, aunque el mayor volumen de producción está comprendido entre los 10°. Básicamente el cultivo se circunscribe a las porciones de continentes e islas que se encuentran en los trópicos.

El cacao está ubicado en las regiones generalmente bajas que van de los 50 a los 400 metros sobre el nivel del mar, no obstante en algunas regiones como es el caso de Colombia, se llega a cultivar cacao a más de 1,400 mts. de altitud.

En México, el cacao en su mayoría se produce en una altitud - que va de los 50 a los 250 metros, correspondiendo a los municipios del centro de Tabasco y la región del Soconusco en Chiapas. La región más elevada de la república donde se culti

va el cacao es la zona Zoque, que se encuentra en el municipio de Francisco León, Chiapas, a una altitud hasta de 700 metros sobre el nivel del mar.

### 1.2.2. Clima

El clima apropiado para el cultivo del cacao se localiza dentro de la franja correspondiente a los trópicos, entre los 20° latitud norte y los 20° latitud sur. Esta zona se caracteriza por contar con lluvias abundantes y temperaturas altas, requisitos indispensables para el desarrollo del árbol del cacao.

El régimen climatológico que impera en las diferentes regiones productoras de México es variado, lo que implica que exista una gran diversidad de condiciones en donde se cultiva el grano.

La precipitación pluvial media anual óptima para el cultivo del cacao, según señala el Ing. Jaime Nosti Nava en su libro "Cacao, Café y Té", debe estar entre los 1 200 mm. y los 3 000 mm.

Por lo que respecta al régimen térmico del cacao, ambos autores coinciden en señalar los 25°C como la temperatura media óptima. Temperaturas menores a los 15°C pueden causar daños irreparables a las plantaciones, o bien propiciar el desarrollo de enfermedades del cacao.

Los municipios de Paraíso y Huimanguillo en la región de la Chontalpa, se encuentran entre los límites señalados anteriormente, ya que cuentan con precipitación pluvial media de 1 680 mm. y 2 190 mm. y con una temperatura media de 26.5°C y 26.1°C respectivamente.

Esta zona se ha caracterizado por tener los más altos rendimientos del país, que contrastan notablemente con los de la Sierra de Tabasco y de las zonas productoras de Chiapas. En el municipio de Teapa, Tabasco, la precipitación anual es cercana a los 4 000 mm. y en el norte de Chiapas lo encuentra al rededor de 3 500 mm.

La abundante precipitación, aunada a temperaturas que durante varios meses del año descienden de los 10°C, propicia el desarrollo de enfermedades. Esta situación da como resultado

una baja en los rendimientos de las plantaciones de zonas altas como las mencionadas, aumentando además en gran medida los costos de producción al necesitar de una sobre dosis de fungicidas y fertilizantes.

Por otra parte, los caminos de acceso a los municipios productores chiapanecos como Ostuacán, Huixtla y Unión Juárez, durante la época de lluvias son materialmente intransitables, ocasionando con ello la pérdida de gran parte de la producción de esta zona.

### 1.2.3. Suelos

El cacao, al igual que la mayor parte de las plantas de origen tropical, requiere de suelos que guarden humedad durante la época de seca y permitan la circulación de aire y de agua. Los suelos dedicados al cacao se localizan en terrenos con estructura principalmente arcillosa, pero pueden estar constituidos por arenas o limas.

El cacao, es un árbol capaz de adaptarse a un variado número de terrenos, incluso en casos en donde los suelos destinados al cultivo no tengan una gran cantidad de nutrientes o minera

les. Aunque, ello se verá reflejado en los rendimientos.

La raíz del cacao, debe tener un espacio en el cual su desarrollo le permita obtener fácilmente los elementos nutritivos necesarios como nitrógeno, potasio, fósforo, calcio y magnesio. Un obstáculo real sería la existencia de cantidades excesivas de gravas, piedra o bloques de roca.

En la actualidad, el cacao se cultiva en zonas que anteriormente eran bosques tropicales o selvas, los cuales después de las talas sufre un proceso, que permite enriquecer la capa superficial con materia orgánica. Con el fin de mantener una cubierta similar, los agricultores llevan a cabo podas de árboles y maleza, dejando sobre el suelo la hojarasca, a fin de que al descomponerse se generen nuevos nutrientes.

D.H. Urquhart 4/ señala que el suelo óptimo para el cultivo del cacao, debe tener un Ph que fluctúe entre los 6.5 a 7. La proporción de los componentes químicos que se indican como su ficientes, se presentan a continuación:

---

4/ "El Cacao" de D.H. Urquhart, impreso por el Instituto del Libro de Cuba 1963.

	Terranos arenosos y francos	Limos y arcillas
Nitrógeno (%)	0.15	0.20
Materia orgánica (%)	2.5	3.5
Pentóxido de fósforo, p.p.m.	30	50
Oxido de potasio, p.p.m.	100	170

C A P I T U L O   I I  
I M P O R T A N C I A   E C O N O M I C A   D E L   C A C A O  
P E R I O D O   1 9 7 4   -   1 9 8 2

## 2.1. Producción y Organización de los Productores

En el capítulo anterior, señalamos que el cultivo del cacao - ha sido de gran importancia para el desarrollo económico y social de los Estados de Tabasco y Chiapas, ya que de este cultivo dependen 125,000 familias de productores que lo cultivan, en una extensión de 82 mil hectáreas aproximadamente.

En el ciclo agrícola 1981-1982 la producción de cacao ascendió a 40,926 toneladas, de las cuales 78% se recolectaron en el Estado de Tabasco y el 22% restante en el Estado de Chiapas.

En Tabasco el cultivo se desarrolla básicamente en la región de la Sierra y la Chontalpa. Esta última se significa como la de mayor importancia del país. En Chiapas el cacao se produce en el Soconusco y en la Serranía del Norte.

Es importante señalar que el 35% de los productores trabajan bajo el régimen de pequeña propiedad y el 65% lo cultivan bajo el régimen ejidal.

La actividad cacaotera se caracterizó, durante mucho tiempo,

por la escasa atención prestada a la solución de su problemática, que se traducía en reducidos ingresos de los campesinos debido a bajos rendimientos de las plantaciones e inadecuada comercialización interna y externa del producto.

No obstante que en los últimos años se han logrado superar muchas de las situaciones críticas que venían afectando el desarrollo del sector, aún prevalecen problemas tanto concernientes al propio cultivo como relacionados al agro mexicano, que en especial se recrudecen en las regiones tropicales.

Efectivamente, la gran mayoría de los campesinos dedicados al cultivo del cacao, no cuentan con los medios suficientes para poder integrarse al proceso productivo que demanda el país.

La carencia de vías de comunicación adecuadas en buena parte de las zonas de producción, afecta sensiblemente la comercialización del producto, al mismo tiempo que obstaculiza la integración económica, social y política de las comunidades caochoteras al contexto nacional.

Actualmente, la recolección del cacao en las asociaciones lo-

cales se efectúa mediante el uso de medios de transporte, que van desde el lomo de mula y el cayuco, hasta las aeronaves, - lo que genera una carga anormal en los costos de los productores.

La falta de caminos transitables en toda época, ocasiona que - el grano permanezca en las asociaciones por períodos que llegan hasta 3 y 4 meses de duración, generando el desarrollo de hongos que merman sensiblemente la calidad del grano, amén de que los costos de financiamiento se elevan sustancialmente.

El aislamiento en el cual ha subsistido gran parte del gremio cacaotero, ha provocado la aparición de comerciantes, que a través del financiamiento ejercen presiones sobre el precio - que reciben los productores, obstaculizando la función de los organismos destinados a auxiliar al productor.

La situación apremiante que vive el pequeño productor, se ha - visto agravada por la crisis económica nacional experimentada en los últimos años, cuyos síntomas más relevantes se refieren a una notable alza en la tasa de inflación, una marcada - reducción en el ritmo de la actividad económica y un desequi-

librio comercial, acentuado con el exterior.

Es de señalar que en las zonas productoras de Tabasco y Chiapas, los precios se han elevado a un ritmo superior al resto del país, baste citar que en 1977 en Chiapas el índice de precios se elevó en 22% y en Tabasco un 24%, mientras que el índice general de precios creció en 20%.

Aunado a la situación general del sector agrícola nacional, la actividad cacaotera presenta graves problemas, originados por la estructura del sistema de comercialización que actualmente se emplea para el cacao en grano y sus productos derivados.

Unido a ello, el presente sistema de precios nacionales, que son independientes de las cotizaciones internacionales, provocan constantes presiones que inciden en el abastecimiento interno y a la elevación constante de los precios.

La existente estructura de comercialización, origina que el Gobierno Federal se enfrente con dificultades para aplicar los instrumentos de regulación y control del mercado interno

y externo, al verse sujeto a presiones de toda índole por parte de los organismos que representan a industriales y productores.

A mayor abundamiento, la oferta constituye un instrumento de presión que se utiliza sistemáticamente para lograr aumentos en los precios nacionales o en el volumen a exportarse. En -- efecto, se restringe constantemente la disponibilidad de grano al mercado nacional exportándolo en forma de materia prima, o bien lo procesan los agricultores y algunos industriales -- con el fin de presionar posteriormente para que se concedan -- permisos de exportación de manteca, argumentando que no se -- consume internamente dicho producto.

## 2.2. Consumo

Como se ha mencionado la producción de cacao en México, proviene básicamente de dos Estados, Tabasco y Chiapas. De estos lugares, es enviado principalmente a dos ciudades, el puerto de Coatzacoalcos, Ver., para su exportación y a la ciudad de México, que es donde se concentra y distribuye la mayor parte del cacao que se consume en el país.

En 1972 se obtuvo una cosecha excepcional del cacao, que se destinó fundamentalmente al mercado externo, descuidando el mercado nacional. Esta situación fué resultado de la existencia de precios elevados en el ámbito internacional, que contrastaban con la rigidez y el bajo nivel de los precios internos.

A partir de 1973, con la creación del órgano oficial para la comercialización del cacao, se empezó a atender preferentemente la demanda de la industria nacional. La distribución del grano se encuentra contemplada en los programas de abastecimiento y/o venta que dentro del seno del Comité de Comercialización se conforman y aprueban (el Comité es el órgano que decide, en base a la producción nacional, los volúmenes que se destinarán al consumo doméstico y aquellos que podrán sacarse del país. En él participan agricultores, industriales y autoridades).

Al mercado nacional es a donde mayores cantidades de grano se destina para su venta. Dentro de este mercado se encuentran los fabricantes de chocolate, los mercados regionales (Oaxaca, Mérida y Tuxtla Gutiérrez) y algunos otros pequeños comprado-

res. Los volúmenes que se entregan al mercado doméstico son -  
previamente sancionados por el Comité de Comercialización en  
base a las cifras de recolección que a la fecha de sus sesio-  
nes se cuente. Para efectos de distribución o entrega de gra-  
no, se elabora un padrón de empresas chocolateras nacionales  
a las cuales mensualmente les corresponde una cuota determina-  
da de grano de acuerdo a sus necesidades y capacidad. El gra-  
no se abastece por la CONADECA y/o por la Unión Nacional de -  
Productores de Cacao, en los porcentajes que resulten directa-  
mente del volumen producido con respecto al total nacional -  
recolectado.

#### 2.2.1. Nacional

El desarrollo de las ventas al Mercado Nacional, está estrecha-  
mente ligado a la situación que guarde en dado momento el Mer-  
cado Internacional, ya que dependiendo de los precios que ofrez-  
ca éste; los productores de cacao siempre pretenden colocar -  
sus productos en el mercado que les ofrezca obtener mayores --  
utilidades, lo cual se considera justo, siempre y cuando no se  
afecte al consumo y crecimiento de la Industria Nacional, cri-  
terio que ha sostenido la COMISION a través de sus años de ac-  
tividades, en que ha logrado equilibrar los intereses tanto de

productores como de Industriales, captando por medio de exportaciones mayores remanentes a los productores, sin detrimento de abastecer en sus cuotas correspondientes a la Industria, - ya que estas exportaciones de grano o sus derivados, se han efectuado del excedente de cuotas del programa de cada ciclo, igualmente, cuando el Mercado Internacional ha sido atractivo y ha existido demanda adicional a sus cuotas por los Industriales caso concreto de La Azteca, Turín, Choc. de Jalisco, Larín y Choc. Anáhuac, se hicieron convenios con dichas empresas vendiéndoles el excedente de cacao solicitado, con un sobre precio para compensar a los productores el remanente que hubieran obtenido con la exportación de ese grano. Por otra parte, cuando no ha sido posible exportar, por ofrecer el Mercado Internacional precios más bajos de los que operan en el Mercado Nacional, como ocurrió en los ciclos 80/81 y 81/82; ha recaído en el Departamento de Ventas Nacionales, la responsabilidad de desplazar la totalidad de la producción de Chiapas en el Mercado Nacional, con objeto de no mantener inventarios onerosos y alcanzar dentro de lo que permiten las ventas al Mercado Nacional, remanentes a los productores.

### 2.2.2. Exportaciones

Después de haber cubierto satisfactoriamente las necesidades de consumo interno, se destinan al mercado de exportación, - aquellos excedentes de la producción nacional. Ahora bien, pa-  
ra llevar a cabo una venta de exportación, previamente se debe contar con la autorización del Comité y como segundo requi-  
sito, es que el nivel de precios internacionales sea lo sufici-  
entemente atractivo para poder ofrecer al agricultor un re-  
manente aceptable. (El remanente es la cantidad adicional al  
80% del precio oficial que se le cubrió cuando entregó su gra-  
no). Básicamente la exportación se traduce en la fuente gene-  
radora de los remanentes. Por otra parte, cabe apuntar que -  
las condiciones del mercado externo marcan la pauta a seguir  
en cuanto al tipo de producto que conviene ofrecer a la venta,  
pues en algunas ocasiones resulta más favorable vender grano  
en su forma natural y en otras, es más benéfico procesar man-  
teca y colocarla en el exterior y dejar cocoa obtenida en el  
proceso, para su venta interna.

Las maquilas de grano resultan ser recursos a los cuales se -  
acuden en dos casos:

- a) Para obtener producto de exportación previamente negociado por lo favorable del mercado internacional, y
- b) Para mantener niveles de disponibilidad adecuados para los derivados del grano.

Cabe destacar que el comercio de exportación se ha constituido en un factor de singular importancia para el desarrollo -- del sector cacaotero, ya que se ha traducido en el conducto -- ideal para colocar los excedentes del consumo interno, así co mo el mercado de donde se obtienen los ingresos complementa-- rios para el agricultor.

Para poder lograr un control exacto del grano, se elabora y - actualiza con la mayor frecuencia los registros estadísticos necesarios para poder determinar los volúmenes de recolección en cada zona productora, así como los movimientos de produc-- tos en almacenes, entregas y tránsito de los mismos.

Por lo que respecta al mercado internacional, este se analiza y vigila diariamente y a cada momento durante las jornadas en que opera, con la finalidad de aprovechar los más altos nive-

les de precios o simplemente en caso de no existir disponibilidad de productos para su venta al exterior, se tiene información de lo que sucede en el Sector Cacaotero Mundial.

Para tal efecto, en el caso de CONADECA se tienen contratados los servicios de "Reuters Ltd." para que informe a través de teleimpresora, los niveles de precio en Londres y Nueva York.

Las exportaciones de México, como las de cualquier otro país están sujetas a los constantes cambios y desequilibrios que caracterizan al mercado internacional del cacao.

Un alto porcentaje (la mayor parte) de la comercialización del cacao mundial, se realiza a través de las bolsas de cacao de Nueva York y Londres. Los precios internacionales del grano se cotizan diariamente mediante el mecanismo de compras a futuro, contactándose entre vendedores y compradores.

Las proyecciones de las cosechas de los principales países -- productores, la estabilidad política de dichos países, la demanda estimada de los países consumidores y fundamentalmente las actividades especulativas de grandes distribuidoras mun--

diales como la Gill & Duffus y la General Cocoa, son algunas de las principales fuerzas que intervienen en este sistema de comercialización.

Debido a la inestabilidad de los precios internacionales, producto de esta forma de comercialización, y a la necesidad de regular el mercado internacional, se han tomado una serie de medidas tendientes a su estabilización, las más importantes son: 1) la alianza de países productores de cacao, 2) el convenio internacional del cacao y 3) la organización internacional del cacao.

1) La alianza de países productores de cacao surge en 1962 en Abidjón, Costa de Marfil, para tratar de equilibrar el mercado internacional, como países oferentes del grano y con la finalidad de obtener mejores precios por sus productos. Originalmente este organismo contaba con la presencia de - Nigeria, Costa Marfil, Ghana, Camerún y Brasil, posteriormente se vincularon Gabón, Togo y Ecuador.

2) Convenio internacional del cacao, el grupo de estudio sobre el cacao de la FAO se creó en 1956, avocándose al exa-

men de diversas propuestas sobre estabilización de precios. En el año de 1961, después de realizar algunas investigaciones, surgió el proyecto de Convenio Internacional del Cacao, posteriormente pasó al examen y estudio de los países miembros, efectuados en el período de sesiones plenarias de 1962. En el transcurso de dicho período se solicitó al Director General de la FAO que planteara al Secretario General de la UNCTAD la posibilidad de celebrar una conferencia para negociar el convenio.

### 3) Organización Internacional del Cacao.

Este organismo surge el 20 de octubre de 1972, en el momento en que se aprueba el primer convenio internacional, de hecho surge para poner en práctica las disposiciones de este acuerdo y garantizar su aplicación.

La estructura de la OIC (ICCO) está conformada por un consejo internacional del cacao como autoridad máxima del organismo y está integrado por todos los países participantes en el convenio, los que cuentan con un representante y convencionalmente uno o más suplentes.

México participó en las renegociaciones previas a la firma -  
del segundo convenio internacional del cacao, firmando su -  
adhesión el 31 de octubre de ese año en la sede de las Nacio-  
nes Unidas en Nueva York. México estuvo representado por la -  
CONADECA, a la cual se le designó como organismo oficial en-  
cargado de emitir los certificados de contribución a la reser-  
va de estabilización.

Esta situación propició que el consejo de administración de -  
la CONADECA, acordara recomendar a la Secretaría de Relacio--  
nes Exteriores la incorporación de México, al Convenio Inter-  
nacional del Cacao en 1975.

Atendiendo a lo anterior, por conducto de la Secretaría de Re-  
laciones Exteriores, México suscribió el convenio el 29 de --  
septiembre de 1976, siendo ratificado por la Cámara de Senado  
res, el 20 de enero de 1977.

C A P I T U L O    I I I  
E L   P R O C E S O   D E   C O M E R C I A L I Z A C I O N

### 3.1. Sistema Actual de Comercialización

El mecanismo de comercialización del cacao y por consiguiente el abastecimiento a las empresas transformadoras del mismo, se realiza a partir de la presencia de dos agentes que controlan en su totalidad esta comercialización tanto para el mercado nacional como al mercado extranjero. El papel de estos agentes es el de garantizar el abastecimiento a las empresas chocolateras en las cantidades, montos, plazos, precios, períodos y calidades que aquéllas les determinan; en este sentido la reciprocidad de los agentes de la comercialización y los agentes de la transformación, se sustenta fundamentelmente por el carácter subordinado de los primeros a los segundos; los vínculos de la producción y de su transformación, al estar mediado -como todo producto comercial por la fase de la comercialización- materializan el carácter explotador y la transferencia del excedente económico de los productores, a los demás agentes y fases que intervienen durante todo el ciclo que hace posible la creación de esas mercancías que conocemos como el chocolate. Asimismo, resalta con particular relevancia el tipo de organización de los productores y sus 'representantes' (UNPC y CONADECA) que hacen posible no sólo el abastecimiento de la materia a las empre

sas, sino la extracción del excedente económico y buena parte de éste canalizarlo a los agentes industrializadores. Desde este punto de vista resulta necesario analizar la estructura organizativa de los productores, toda vez que ésta se define como una estructura de poder que garantiza esas transferencias.

El cacao es un producto que requiere, para su consumo, de una transformación industrial, este cambio en su estado natural ha sido practicado desde su descubrimiento hasta nuestros días, sin embargo esta transformación ha pasado a ser una actividad independiente y especializada de la economía de autoconsumo. Hoy esa transformación se encuentra absolutamente separada de su productor, y la continuidad de la producción a su transformación industrial, se encuentra mediada por una actividad que en mucho está fuera del control del productor y que es precisamente ahí, en donde pierde no sólo el control y propiedad de su producto, sino que también pierde una gran parte de su trabajo, nos referimos a la fase o actividad que garantiza el abastecimiento de esa materia prima a la industria: la Comercialización.

Esta actividad se encuentra fuertemente controlada y por ella pasa prácticamente toda la producción de cacao, es decir, en la actualidad el autoconsumo del cacao ha desaparecido por completo.

Dada la separación de la industrialización del cacao de su producción como tal, es factible observar un flujo de la materia prima cacao que corre de sur a norte; así encontramos que de las zonas productoras (Tabasco y Chiapas), el producto recorre algunos cientos de kilómetros hasta llegar a descansar en las bodegas del Distrito Federal, principal centro de transformación (y consumo). Es a partir de esta entidad que se distribuye el cacao hacia otros centros transformadores de importancia como Jalisco y Monterrey.

El almacenamiento del cacao también se efectúa en algunos otros lugares como la bodega de Perote, Ver., y algunas otras establecidas en los propios centros de acopio del cacao, es decir, en las zonas productoras. Al mismo tiempo existe otra corriente del cacao que se localiza en Coatzacoalcos, Ver., desde donde sale el producto hacia la exportación, (fundamentalmente hacia USA), respetando la orientación de

sur a norte, cualidad internacional del cacao que pasa de los países del hemisferio sur (léase países explotados) hacia los países del hemisferio norte (países altamente desarrollados), que son los principales transformadores del grano y por consiguiente exportadores del cacao ya industrializado, finalmente son ellos los principales consumidores -- del chocolate; esta paradoja también se reproduce en los bolsillos de los consumidores, es decir, de aquéllos que sí tienen capacidad de compra para adquirir ese producto tan lujoso que es el chocolate, más aún, siguiendo el sentido figurado pero siendo un hecho palpable, es la transferencia del excedente económico de los productores cacaoteros a aquéllos que se encuentran en "el norte" del sistema agroindustrial.

En lo fundamental el inicio del proceso de la comercialización (acopio, beneficio y fermentación, clasificación y almacenaje) se realiza en las propias zonas productoras, para de ahí canalizarlo por la red de distribución que se encuentra controlada por los agentes de la comercialización.

### 3.2. Organismos y Organizaciones Nacionales de Productores de Cacao que Intervienen en la Comercialización.

Como ya mencionamos, existen dos organismos encargados de la comercialización del cacao, a saber: La Unión Nacional de Productores de Cacao (UNPC) y la Comisión Nacional del Cacao (CONADECA); la primera, controla toda la producción del cacao de Tabasco y su importancia resulta de la cantidad que maneja, ésta es del orden del 80% del cacao nacional; la segunda se encarga de comercializar la producción de Chiapas que asciende al 20% del cacao producido en México.

Una y otra tienen como objetivo fundamental el de garantizar el abastecimiento regular y permanente y en las condiciones de calidad determinados por la industria "nacional" y mundial. La existencia de dos organismos encargados de la misma función, responde más a una consideración de orden político que a su participación y existencia necesaria para el sistema agroindustrial, inclusive una y otra duplican una actividad que en lo fundamental requiere de un solo organismo.

La UNPC ¿Una organización de o para los Productores?

Desde el punto de vista de las empresas chocolateras del --

país, les es estrictamente indispensable asegurarse del abas-  
tecimiento de su materia prima, en las condiciones que a  
ellas les interesa y sobre todo mantener el control de aque-  
llos agentes que cumplen esta función; particularmente les -  
será mejor vincularse a un reducido número de agentes comer-  
cializadores que capten el grueso de la materia prima, la -  
existencia de un organismo que capte y a la vez controle la  
producción y a sus productores, es enteramente benéfico para  
las empresas. Una cosa distinta sería la existencia de un -  
organismo que respondiera a los intereses de sus agremiados  
y se constituyera en una fuerza de negociación sobre las con-  
diciones de los precios entre ellos y las empresas.

### 3.2.1. Estructura Organizativa de la UNPC.

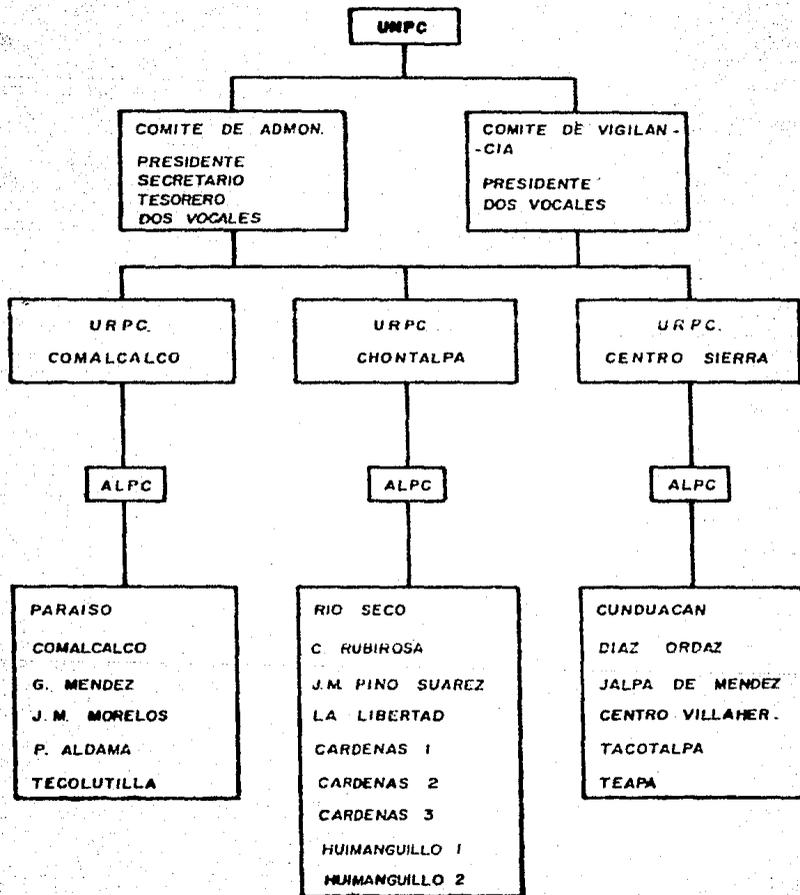
La estructura organizativa de la UNPC como puede verse en el  
siguiente diagrama, se compone de un comité de administra-  
ción y un comité de vigilancia, el primero cuenta con un pre-  
sidente, un secretario un tesorero y dos vocales, el segundo  
está compuesto por un presidente y dos vocales; a su vez la  
Unión se forma por tres Uniones Regionales de Productores de  
Cacao (URPC). La primera está compuesta por seis asociacio--

nes locales de productores (ALP) de Cunduacán: Paraíso, Co  
malcalco, G. Méndez, J.M. Morelos, P. Aldama y Tecolutilla.  
La segunda URPC es la de la Chontalpa que está compuesta por  
nueve ALP: Río Seco, C. Rubirosa, José M. Pino Suárez, La Li  
bertad, Cárdenas 1, Cárdenas 2, Cárdenas 3, Huimanguillo 1 y  
Huimanguillo 2. La tercera URPC está compuesta por seis Asocia  
ciones y es la de Centro Sierra; Cunduacán, Díaz Ordáz, -  
Jalpa de Méndez, Centro Villahermosa, Tacotalpa y Teapa.

La condición de estas relaciones de explotación, y de todo -  
tipo de beneficio, que les permite su posición en la UNPC, -  
es precisamente el tener el control de ésta (supuesta organi  
zación de los productores para beneficio de todos), evidente  
mente este control a su vez, se sustenta en una estructura -  
de poder definida que garantiza la reproducción de esa explo  
tación y asegura el control sobre los productores.

En lo fundamental, es al interior de la UNPC, es decir, en -  
el comité de administración y vigilancia, donde se toman las  
decisiones y decretos de todo aquello que incumbe a los ca  
caeteros, desde aquí se deciden los cargos y puestos tanto a  
nivel de las UNIONES REGIONALES (URPC), como de las Asocia--

# DIAGRAMA



ciones Locales de productores (ALPC); a su vez la UNPC no goza de autonomía total, por el contrario, sobre ella se vienten múltiples intereses más allá del propio medio cacaotero.

Este dominio sobre las mesas directivas de las asociaciones de productores, ha resultado en la forma más efectiva de lo<sup>g</sup>rar el control sobre el medio cacaotero; evidentemente no se trata de un ejercicio de poder despótico y autoritario, - por el contrario, parecería estar cubierto de un espíritu de<sup>m</sup>ocrático; sin embargo, tan solo esto sería quedarse al nivel de las apariencias, cuando en el fondo descansa este po<sup>d</sup>er en la corrupción, triquiñuelas y negociaciones a tra<sup>s ma<sup>no y a espaldas de los productores.</sup></sup>

Mencionaremos las palabras de un cacaotero que quizá resuman la problemática de éstos: "Yo quisiera que algún día el ca<sup>cao desapareciera, pero que se acabara para que estos condenados (La UNPC y los industriales) que roban y viven del ca<sup>cao se murieran de hambre".</sup></sup>

De esta forma la intermediación de la UNPC se ha convertido en un fuerte obstáculo para la defensa de los intereses de

los productores cacaoteros, y especialmente ha impedido el surgimiento de una organización democrática e independiente de los productores.

### 3.3. Proceso de Beneficio.

El proceso de beneficio del cacao, tiene por objetivo la elevación de las características de textura, aroma, sabor y mayor rendimiento en grasas, así como evitar la germinación del grano. Las diferentes etapas por las cuales pasa el cacao para su beneficio son: lavado, fermentación, secado, limpieza, selección y clasificación, con lo cual el producto adquiere las condiciones necesarias para ser comercializado.

Este beneficio del cacao se realiza en diferentes formas de las que depende principalmente la calidad del cacao obtenido. Los principales tipos de cacao que se producen tanto en Tabasco como en Chiapas, son fundamentalmente: Cacao Lavado y Cacao Fermentado, de los cuales por beneficios que se agregan se derivan otros tipos.

**Cacao Lavado.**- Es aquel que no se fermenta y sólo se lava -

abundantemente con agua corriente; esta forma de beneficio era practicada por los mismos productores, utilizaban "cestas" o "canastas" para quitarle la capa azucarada y posteriormente se secaba al sol, esta exposición al sol duraba de tres a ocho días, dependiendo de las condiciones climatológicas; la técnica de secado era muy sencilla: por las mañanas se exponía el cacao a los rayos solares y se le removía cada dos horas y por las noches se metía; hoy todavía algunos productores lo practican y es frecuente, para quienes recorren las zonas productoras de Tabasco, observar en frente de sus casas pequeños solares de cemento en donde se seca el grano y aún se conservan ciertas prácticas como la de ahuyentar a los pájaros, colocando un espantapájaros sentado en una silla y vestido con la ropa del productor y con su tradicional cerveza en la mano; sin embargo esto ha dejado de ser generalizado y el secado se efectúa en las beneficiadoras, sólo que con procedimientos más sofisticados, como lo es el secado a fuego indirecto.

Al cacao Lavado que alcanza una producción nacional promedio 74/82 del 65.71%, se le conoce también como Cacao Ceylán y normalmente en Chiapas es secado al sol, cuando es secado

por medios mecánicos se le denomina Cacao Lavado Beneficiado y se comercializa con un sobreprecio; de éste tipo de grano en el Estado de Chiapas se limita su producción actualmente sólo a la Asociación de Soconusco, no así en el Estado de Tabasco donde tiene gran producción en todas sus zonas.

Cacao Fermentado.- A éste grano que recibe un proceso de fermentación para enriquecer su sabor y aroma, se le denomina Fermentado Selecto y cuando es Lavado después de su fermentación se le conoce como Fermentado Lavado y se cotiza a un mejor precio del oficial.

Cacao Fermentado Selecto.- Una vez recibido el cacao de manos de su productor, el grano es colocado en cajas de madera para su fermentación; ahí permanece por 6 ó 7 días removiéndosele cada 24 horas, pasando de una caja a otra, siguiendo un movimiento rotatorio hasta llegar a la séptima caja más próxima a las planchas secadoras, estos movimientos se realizan manualmente, utilizando tan solo unas paletas de madera y auxiliándose con sus manos el trabajador asalariado: se calcula que durante este tiempo el cacao adquiere las características apropiadas de calidad.

Cuando el cacao se ha fermentado, se le traslada a un nuevo proceso para su secado, este se deposita en planchas rectangulares de 10 mts. de largo por 2 de ancho y una altura de 1 metro; la técnica de secado consiste en la aplicación de "fuego indirecto", mediante ventiladores colocados (junto a las calderas) en las cabeceras de las planchas; el cacao es movido con rastras cada dos horas hasta que el grano se pone negro y la cascarilla puede quitarse con facilidad.

Cacao Fermentado Lavado.- Este tipo de cacao es producto de un proceso de beneficio que incluye un lavado anterior a su fermentación, generalmente este tipo de elaboración es practicada por aquellas fermentadoras que tienen un alto grado de tecnificación; prácticamente todo el proceso se hace automáticamente con muy poca participación de obreros, sin embargo la fermentación se practica en las cajas tradicionales.

El proceso de secado, en cambio, se efectúa desde la transportación en bandas a las máquinas revolventoras, donde se le aplican temperaturas de 45 a 60 grados para su secado, hasta las máquinas seleccionadoras del cacao, éstas clasifican el grano dependiendo de su calidad; así se obtienen 4 clases de

cacao y la "pacha" que es el cacao que se quiebra durante este proceso, la "basurilla", también es depositada y separada por estas máquinas.

Normalmente se utilizan los desperdicios para producir alimento balanceado para animales; pudimos observar en las beneficiadoras empaques de la empresa Purina, la cual adquiere este tipo de subproductos.

Ambos tipos de fermentado se producen tanto en Tabasco como en Chiapas; la producción nacional promedio 74/82 de grano fermentado es de 34.29%, de los anteriores tipos de cacao lavado o fermentado, también dado el caso, se les clasifica por sus daños como cacao de segunda clase, el cual se cotiza por debajo del precio oficial, siendo su producción muy pequeña y eventual.

### 3.4. Infraestructura Industrial

Actualmente existen en operación dos fermentadoras de cacao fermentado: La fermentadora "Amado Gómez", mejor conocida como Intercambio Mercantil, S.A. y la Huimanguillo, la pri-

mera es la más tecnicada y la segunda es una copia no muy buena de Intercambio.

El número de beneficiadoras en Tabasco es aproximadamente de 20, ubicadas en los principales municipios productores (Cunduacán, Comalcalco, Cárdenas, Huimanguillo, Paraíso y Jalpa), y pertenecen a la UNPC.

El número de beneficiadoras que se ubican en Chiapas es aproximadamente de 9, bajo control de la CONADECA.

La beneficiadora más antigua es Intercambio Mercantil, la cual empezó a funcionar en el ciclo 68-69, las otras se crearon a partir de 1972, pero con tecnología sofisticada. Intercambio era en sus inicios de propiedad particular (extranjeros), en 1975 fue adquirida por la Unión.

La tendencia al beneficio del grano se ha incrementado en los últimos años, ésta se manifiesta claramente en el porcentaje de la producción que se beneficia. Según datos de CONADECA en el ciclo 74/75 se beneficiaba el 17.9% de la producción, en el ciclo 78/79 el 35.5% y para el ciclo 81/82 el 39.0%.

PRODUCCION Y FERMENTACION DEL CACAO EN MEXICO  
1974/75-1981/82

AÑO/COSECHA	PRODUCCION DE	CACAO FERMENTADO	II/I
	CACAO (TONS)	(TONS.)	(%)
	I	II	
1974/75	32,208	5,771	17.9
1975/76	33,134	8,395	25.3
1976/77	24,159	8,512	35.2
1977/78	34,660	12,287	35.4
1978/79	35,682	12,677	35.5
1979/80	34,277	15,494	45.2
1980/81	29,828	11,713	39.3
1981/82	40,926	15,966	39.0

FUENTE: Elaborado en base a datos proporcionados por CONADECA.

Como se observa claramente en las cifras, el aumento del --- proceso de fermentación es el resultado de un aumento de la demanda de cacao beneficiado por parte de las compañías chocolateras, producto de que en los últimos años se ha incrementado la industria de chocolates; para éstas en términos -- de costos y de acortar el tiempo de producción les es más -- conveniente el comprar el grano ya beneficiado a que ellos -

lo hagan. Por otro lado, los requerimientos de las empresas chocolateras en cuanto al tipo de beneficio que se le haga al grano lo decide cada empresa, por este motivo se hace necesaria una mayor cantidad de grano beneficiado, lo cual sólo una planta especializada de semi-industrializar el cacao puede lograrlo, como lo son la Industrializadora de Cacao de Tabasco (INCATABSA), que proporciona a las empresas chocolateras subproductos del cacao listos para su mezcla con otras materias primas, tales como el azúcar, lecitina de soya, saborizantes artificiales, leche en polvo y otros elementos -- que mediante esa combinación se obtienen las diferentes presentaciones del chocolate, y la maquiladora Cacaos Finos de -- Chiapas, S.A. de C.V. (CAFICHSA), equipo para obtener manteca y cocoa.

En el país no existen muchas empresas que puedan proporcionar el servicio de maquila, debido a razones de capacidad y control de calidad; puesto que aquellas que son confiables y tienen gran control de calidad, normalmente carecen de capacidad disponible para maquilar por necesidades de su propia producción.

Por otra parte, las maquilas en dado caso pueden resolver - problemas de deterioro del grano por un prolongado almacena miento, como son: plagas, enmohecimiento, mermas, etc., ya - que procesado el grano, bien empacado y almacenado, se puede conservar como subproducto por mayor tiempo.

#### RENDIMIENTOS APROXIMADOS

1 kg. de cacao	=	.440 kg. de cocoa
		.390 kg. de manteca
1 kg. de cacao	=	.820 kg. de pasta
1 kg. de manteca	=	2.600 kg. de cacao
1 kg. de cocoa	=	2.300 kg. de cacao
1 kg. de pasta	=	1.220 kg. de cacao

### 3.5. Fijación de Precios

La fijación del precio de venta nacional del grano de cacao, es determinada por el Comité de Comercialización, órgano del Consejo de Administración de CONADECA, mediante una participación democrática de los diversos sectores en él representa dos, en la que son analizados los estudios de costos referen tes a la producción, beneficio y comercialización del grano,

a la vez que los fenómenos inflacionarios que infieren en -  
los mismos, como son: incrementos de precios en insumos, ---  
bienes y servicios, fletes, combustibles, financiamientos, -  
etc. en esta forma, se consideran las distintas proposicio--  
nes de los interesados, con lo que se establece, de común -  
acuerdo y en forma equitativa el precio del grano de cacao,  
que proporcione al sector agrícola los beneficios que garan-  
ticen y alienten su mayor producción sin lesionar los intere-  
ses del sector industrial.

CAPITULO IV

LA COMISION NACIONAL DEL CACAO

#### 4.1. Creación y Funciones

La creación de la CONADECA, encargada no sólo de intervenir en la comercialización del grano, sino de otras actividades igualmente importantes, como la investigación y asistencia técnica a los productores, organización de los mismos, etc., se explica, además de esto, por la imperiosa necesidad de crear un organismo que racionalizara el sistema agroindustrial en su conjunto: Primero, se hacía necesario terminar con los intermediarios (se denominaban "Comisionistas y Exportadores Mexicanos, S.A."), que se encargaban de comercializar el grano, y obtenían ganancias fabulosas en detrimento de los productores; esta empresa aportaba el financiamiento a la comercialización, lo que le permitía tenerla bajo su control. Segundo, existían desajustes en el abastecimiento a las empresas, cuando las condiciones en el mercado internacional eran favorables, además de los desajustes en los precios del cacao; Tercero, surgía la necesidad de abagtecer a las empresas con cacao de mejor calidad, lo que se traducía en la necesidad de crear fermentadoras que la produjeran. Cuarto, existía una fuerte necesidad de fomentar la producción de cacao porque, por un lado, se captarían mayores divisas y por otro, la industria chocolatera demanda-

ba cada vez mayores cantidades de cacao; esto requería elevar los rendimientos y mejorar las condiciones del cultivo, para ello era indispensable fomentar la investigación y la asistencia técnica a los productores y canalizar recursos económicos. Finalmente, era indispensable, además de regular el mercado y el abastecimiento a las empresas, racionalizar la explotación de los productores, mediante políticas de precios y subsidios que regularan el ingreso a los productores, a fin de fomentar la producción.

Podemos afirmar que con la creación de la CONADECA, se consolida la participación del Estado, en términos de la regulación del mercado y del abasto a las empresas, estrechando así los vínculos entre los agentes que intervienen en el sistema agroindustrial en su conjunto.

Por Decreto del Ejecutivo Federal el 19 de noviembre de 1973, se crea la CONADECA con personalidad Jurídica y patrimonio propios; en ésta se considera como objetivo fundamental del Estado, modernizar la agricultura mediante la tecnificación de las labores y de los productos del campo.

Las atribuciones de este organismo son:

- I.- Promover el mejoramiento económico y social de los productores de cacao;
- II.- Fomentar, realizar y financiar los estudios e investigaciones relacionados con la producción, industrialización y comercialización del cacao;
- III.- Planear y promover la expansión, mejoramiento y tecnificación de todas las actividades relacionadas con la producción, industrialización y comercialización del cacao;
- IV.- Regular e intervenir directamente en la venta del cacao, tanto en el mercado interno como exterior;
- V.- Gestionar ante las instituciones de crédito y otorgaciones auxiliares, los financiamientos necesarios para que los productores puedan desarrollar sus actividades en mejores condiciones;
- VI.- Organizar cursos de capacitación técnica para campesinos, fundamentalmente sobre las áreas de cultivo

a la producción, industrialización y comercialización.

- VII.- Coadyuvar preferentemente con los productores en el establecimiento y operación de sus plantas beneficiadoras e industrializadoras de cacao, y establecer y manejar por cuenta propia, plantas beneficiadoras e industrializadoras cuando sea necesario.
- VIII.- Auxiliar a los grupos campesinos a solicitud de éstos en el establecimiento de cooperativas o de otras modalidades de asociación; que les permita la mejor defensa de sus intereses o procure un mejoramiento en las condiciones de vida de los agricultores dedicados al cultivo del cacao;
- IX.- Formular el padrón de productores e industriales, así como las estadísticas e informes que permitan un conocimiento de la producción, industrialización y comercialización del cacao;
- X.- Celebrar contratos de prestación de servicios con productores y empresas que se dediquen a actividades relacionadas con el cacao y permita un mayor --

cumplimiento de sus fines;

- XI.- Participar en organismos, reuniones y convenios de carácter internacional que afecten los intereses nacionales en materia de la producción, industrialización y comercialización del cacao;
- XII.- Pugnar por el establecimiento de normas de calidad del cacao y sus derivados; principalmente chocolate, que propicie un incremento en el consumo del grano, colaborando como Órgano de consulta con las autoridades competentes del Gobierno Federal;
- XIII.- Las demás actividades relacionadas con la producción, transformación o venta en los mercados nacionales o internacionales del cacao que le encarguen los productores, y las que sean necesarias para la mejor realización de sus objetivos.

#### 4.1.1. Estructura Organizativa de la CONADECA

En el artículo referente a la estructura organizativa, "la CONADECA se compone por un consejo de administración, que - estará integrado por un representante titular de la SECOFIN,

uno de la S.H.C.P. y otro de la S.A.R.H.; por un representante del Gobierno del Estado de Tabasco y otro del Estado de Chiapas; por un representante de los productores organizados del Estado de Tabasco y otro de Chiapas; por un representante de la UNPC, por un representante del Sector Industrial, igualmente tendrá un director nombrado por el Presidente de la República".

El Consejo de Administración, será el organismo que se encargue de la administración, operación y vigilancia del cumplimiento de los objetivos que tiene encomendados la Institución.

4.1.2. Forma de Control Directo Sobre la Comercialización Dentro de las diferentes actividades que desarrolla la CONADECA, está la de intervenir y comercializar directamente la comercialización del cacao de Chiapas; el mecanismo de acopio, beneficio y abastecimiento a las empresas, en general, no difiere del efectuado por la UNPC en Tabasco.

Este control directo de la comercialización, por CONADECA, representa el 20% de todo el cacao producido en México, lo que

de entrada, le permite al Estado regular directamente el 20% del mercado, sin embargo, en realidad actúa prácticamente sobre todo el mercado; pues, como anteriormente comentábamos, el Estado fija los precios de venta del cacao y el anticipo al productor, y las pautas de comercialización.

#### 4.1.3. El Comité de Comercialización

Ahora bien, a grosso modo, el mecanismo de regulación del mercado se da en el comité de comercialización de la CONADECA -cuyas actividades estén coordinadas por la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial-; veíamos que este es un organismo tripartito:

Los representantes de los productores (UNPC y Unión Estatal de Productores de Chiapas, así como de un representante de los Productores Organizados del Estado de Chiapas y otro por Tabasco); el Estado (SECOFIN, SARH, SHCP, Gobierno del Estado de Chiapas y del Estado de Tabasco) y el Sector Industrial (Asociación Nacional) de Fabricantes de Dulces, Chocolates y Similares, A.C. y la Cámara Nacional de la Industria de Transformación).

Según palabras de la misma CONADECA "En lo referente a la regulación de las ventas en los mercados interno e internacional, a fin de lograr un abastecimiento adecuado a la industria nacional y una exportación oportuna y expedita, el gobierno cuenta con mecanismos idóneos, que aseguran una operación eficiente de la regulación de la actividad de comercialización del cacao y sus derivados, tal función reguladora, - está específicamente encomendada al comité de comercializa-ción.

Este comité de comercialización, labora mediante sesiones entre los sectores (agrícola, industrial y el Estado) involucrados en las actividades del cacao. En ellas se acuerdan y programan las cantidades para exportación y para el mercado interno, mediante opiniones emiten cada uno de los secto-res durante las sesiones mensuales; una vez levantadas las actas, donde se constan los acuerdos, se dirigen las recomendaciones a la SECOFIN.

Por lo que respecta a la fijación de los precios de venta y del anticipo, el mecanismo es el siguiente: se reúnen los gobiernos federal y estatales de Tabasco y Chiapas, las orga

nizaciones de los productores y los industriales, toda vez - que exista solicitud de parte de algunos de los sectores; es en estas reuniones en donde el Estado determina, dependiendo de la correlación de fuerzas, los niveles de los precios de venta y el anticipo, éstos en palabras de la CONADECA: se fija un precio de un nivel que por una parte estimule la pro-- ducción cacaotera y por otra, no desaliente la producción in dustrial.

Evidentemente, el Estado beneficiará a unos y desfavorecerá a otros; observamos el sacrificio al que han sido sometidos los productores cacaoteros; a pesar de los incrementos tan - bajos de los anticipos, éstos no han logrado evitarlos, y - por consiguiente, ha favorecido fuertemente a los industria- les; inclusive, también en la medida en que los productos de consumo final (chocolates), no se encuentran controlados, es decir, no tienen precios "tope" y alcanzan niveles muy elevados en los precios de la materia prima, a los consumidores.

#### 4.1.4. Investigación y Asistencia Técnica

La actividad de CONADECA en este rubro, todavía se limita al Estado de Chiapas, y se relaciona con cuatro aspectos: vive-

ros, suministro de insumos, asistencia técnica y capacitación de los productores.

El sistema de viveros, provee de material genético vegetativo de alta calidad y constituye uno de los rubros más importantes en estas actividades de CONADECA. En los viveros se producen plantas de cacao certificadas de alto rendimiento, con un elevado índice de resistencia a las plagas y enfermedades propias del cultivo. Asimismo en estos centros de suministro se producen arbolitos de sombra de diversas variedades. Para ello, CONADECA tiene celebrado un convenio con el INIA de la SARH, de cooperación conjunta sobre el material genético y de investigación.

El suministro de insumos, es un renglón básico para fomentar la modernización agrícola. Hasta 1978 operaban 10 bodegas de insumos las que suministraron, además de estos, equipos y reparaciones por una cantidad de 5.7 millones de pesos para ese año, representando un incremento de 51.6% en relación a 1977; es importante notar que estas ventas se efectúan a precio de costo y las reparaciones y apoyo técnico se hacen gratuitos constituyéndose así en un subsidio a los productores.

La asistencia técnica, se hace llegar mediante demostraciones en las labores del campo; estas van desde como efectuar correctamente las labores culturales, la forma de manejar la maquinaria y los equipos, así como las dosificaciones y el calendario de aplicación de los compuestos químicos suministrados a sus parcelas.

Por otra parte, para la transmisión de conocimientos a los productores -según CONADECA- se utilizan diversos medios, como la impartición de cursos de capacitación, programas de radio a través de estaciones en las zonas productoras, además edita boletines técnicos y folletos sobre diversos temas del cultivo.

Finalmente la CONADECA proyecta realizar estudios de costos de producción, análisis de la evolución nacional e internacional y estudios de mercado, a fin de tener un mayor conocimiento que le permita desempeñar con mayor eficiencia las funciones para las que fué creada.

Como podrá notarse, a pesar de que las actividades de CONADECA a nivel agrícola se encuentran restringidas al Edo. de Chiapas, sus actividades se encuentran encaminadas a fomentar

el cultivo de este producto agroindustrial.

#### 4.2. Almacenes

Una vez que el grano se encuentra en poder de CONADECA, que los agricultores hacen entrega de su producto a través de - sus Asociaciones, Sociedades y Uniones, se procede a determinar su calidad con el objeto de que desde su origen sea decidido el destino final que se le asignará al cacao.

Por lo general, después del análisis y en consecuencia la selección del destino, se realiza la contratación del transporte y del seguro correspondiente para trasladar el producto - de las zonas productoras hasta sus destinos finales que pueden ser las fábricas de chocolates, las bodegas en el Distrito Federal o los puertos marítimos.

Cuando los envíos de grano se realizan directamente de las - zonas productoras hacia los puertos marítimos, este movimiento obedece a una venta al extranjero.

Por último, el producto puede ser enviado a los almacenes establecidos en el Distrito Federal o en su defecto a alguna -

de las agencias regionales que también controla la Comisión para regular el mercado de esas zonas.

En el caso del grano que tiene como destino los almacenes de la Comisión en el Distrito Federal, una vez realizada la debida recepción, se procede a obtener un segundo análisis de calidad debido a que en algunos casos puede sufrir variaciones el producto por las características naturales del mismo, además de que en estos mismos almacenes se realiza una reubicación del grano, para mantener en bodega el producto que permita una mayor permanencia sin que se pueda ver aminorada su calidad, para estar siempre en posibilidad de entregar grano en óptimas condiciones a cualquiera de los destinos finales que se llegue a asignar de nueva cuenta.

Bodega Oaxaca.- Previo estudio realizado por CONADECA en la Cd. de Oaxaca, en el que se comprobó existe un gran número de pequeños molinos que fabrican chocolate, así como también numerosos fabricantes caseros que ofrecen sus productos en el mercado; se consideró la conveniencia de instalar una Bodega CONADECA en la Cd. de Oaxaca, que abasteciera regularmente la plaza y zonas aledañas tanto del mismo Estado como en Izúcar de Matamoros y Acatlán en Puebla, que contrarresta

ra el contrabando de cacao que operaba en esa región, así como también crear la imagen de CONADECA en el público consumidor.

Dicha bodega inició sus actividades en septiembre de 1974, - siendo manejada por un encargado de la misma y un ayudante; el cacao les es surtido por indicaciones de México desde la zona más viable que es Tapachula. Su sistema de ventas al -- igual que en el Distrito Federal, se basa en un constante y adecuado contacto con los diversos compradores, en el que -- los precios se fijan con relación a los del Distrito Federal, con objeto de reducir en lo posible los gastos que se originan al operar dicha bodega. El importe de las ventas es depositado de inmediato en cuenta bancaria de la Comisión, enviando a estas oficinas la documentación correspondiente.

Bodega Mérida.- Ante los buenos resultados que originó el establecimiento de la bodega de Oaxaca, CONADECA realiza en el mes de junio de 1975 un viaje a la Cd. de Mérida, con objeto de apreciar las posibilidades de instalar en esa ciudad otra bodega.

Se encontraron en dicho mercado algunas diferencias con el

de Oaxaca, en cuanto a que no se detectaron fabricantes caseros ni molinos públicos; pero existiendo industriales chocolateros en mediana y pequeña escala, expendios de cacao tostado y un gran número de abarroteros que venden cacao al menudeo. Al visitar y entrevistar a fabricantes de chocolate y abarroteros de la población, se recibieron opiniones favorables para que la CONADECA instalara una bodega, con lo que esperaban se resolverían sus problemas de abastecimiento y descontrol de precios, ya que el representante de la UNPC en esa ciudad se los negaba y al recurrir a mayoristas del Distrito Federal, se les encarecía aún más el precio del grano.

Estudiadas previamente las condiciones de venta que prevalecerían en esa ciudad y que eran favorables tanto a compradores como a CONADECA, se previó además la posibilidad futura de agrandar el mercado a todo el sureste, en esa forma se -- instaló la Bodega Mérida el mes de julio de 1975, siendo manejada por solamente un encargado. El cacao le es surtido -- por indicaciones de México y se envía de la zona más viable que es Pichucalco. Su sistema de ventas al igual que en el Distrito Federal, se basa en un constante y adecuado contacto con los diversos compradores y los precios de venta para

dicha plaza, se fijan con relación al precio de venta del - Distrito Federal, tratando de reducir en lo posible los gastos que se originan en la operación de la bodega. El importe de las ventas es depositado de inmediato en cuenta bancaria de la CONADECA, enviando a las oficinas de México la documentación correspondiente.

Bodega Tuxtla Gutiérrez.- A diferencia de los mercados de - Oaxaca y Mérida donde son grandes consumidores de chocolate, y por consecuencia han desarrollado además del comercio del cacao, una mediana y pequeña industria; en Tuxtla Gutiérrez, solamente se comercializa el grano, el cual no se acostumbra transformar a chocolate sino como cacao molido que agregan a distintas bebidas de la región; dicho comercio se realiza en los mercados de las ciudades y poblaciones más importantes - del Estado, siendo su consumo menor en comparación al de las plazas de Oaxaca y Mérida.

Fué en enero de 1978 cuando CONADECA decide aprovechar las - instalaciones y personal ubicados con anterioridad en dicha plaza, encargarles la venta de grano que demandara la región. Los precios de venta a que se expende el cacao, así como los

procedimientos, son iguales a las bodegas de Oaxaca y Mérida.

Otros Mercados Regionales.- Se viajó al centro del país y a la ciudad de Guadalajara en febrero de 1976, con objeto de - obtener sus programas de compra y de incrementar las ventas de los clientes habituales de CONADECA en esa región, así co- mo también para estimar la posibilidad de establecer una bo- dega en esa plaza, que además de cubrir las necesidades de - abastecimiento de las industrias conocidas, se surtiera a pe- queños consumidores como lo hacen las bodegas de Oaxaca y Mé- rida.

La gente de esta zona del país es gran consumidora de choco- late, pero de marcas elaboradas por las principales indus- trias de la región como: Ibarra, Dos Hermanos, Chocolatera - Mexicana, Chocolatera Occidental en Guadalajara; Chocolatera Uruapan, en Michoacán y la Frontera y Constanzo en San Luis Potosí, así como también de marcas procedentes de industrias del Distrito Federal; aún cuando existen pequeños fabrican- tes de chocolate, estos son en número reducido que no justi- fican la instalación de una bodega en esa región, máxime si

se considera que todos los industriales mencionados anteriormente adquieren su cacao en el Distrito Federal.

Se tiene conocimiento también, de que existen pequeños compradores con características similares a los de Oaxaca y Mérida en los Estados de Guerrero, Hidalgo, Coahuila y otros lugares, quienes se encuentran tan dispersos y con compras tan pequeñas que hacen poco favorable el establecimiento de una bodega para su abastecimiento; dichos compradores habitualmente se han surtido de los abarroteros de la merced, o bien de comerciantes que compran en la merced y llevan el cacao a sus poblaciones para revenderlo.

Con objeto de evitar hasta donde es posible las especulaciones a que están sujetos estos pequeños industriales y consumidores, la CONADECA, considerándolos dentro del renglón "Otros", ha captado paulatinamente a diversos de ellos, los cuales por correo o acudiendo a estas oficinas hacen sus pedidos.

#### 4.3. Programas de Ventas

Las actividades realizadas por el Departamento de Ventas Na

cionales de la CONADECA, se han desarrollado considerando a éstas en dos épocas: la comprendida entre los años 1974/1976 de libre comercialización y competencia, y la de 1977 a 1982 en que el mercado queda sujeto a programas de abastecimiento.

Actividades de Ventas 1974/1976: Ante el compromiso con el sector cacahetero chiapaneco, de comercializar en forma oportuna y racional su cacao, el cual representa un promedio de los años 74/82 del 19.18% de la producción nacional, y ante el hecho también de que el Mercado Internacional no ofrecía buenas perspectivas y de que se tenía que competir con la UNPC, que hasta entonces había sido el único abastecedor de un mercado que además de desconocer la existencia de CONADECA, se sentía comprometido con su habitual proveedor; se plantean las problemáticas que presenta dicho mercado y se establecen los programas de trabajo que permiten crear una digna imagen de la Comisión.

Con objeto de asegurar el desplazamiento en el Mercado Nacional del cacao chiapaneco, toda vez que el Mercado Internacional no era atractivo en esa época, se establecieron programas de ventas nacionales a corto y mediano plazo, en base a

los siguientes factores:

Para los programas de ventas nacionales a corto plazo, se realiza una racional distribución del grano, a un mayor número de industrias, para contar con mayores probabilidades de venta, así como también dar a conocer a la CONADECA.

Prever su oportuno abastecimiento, elaborando pronósticos de venta semanarios y para mayor veracidad de los mismos, éstos se elaboran a través de:

- a) Contacto directo con los compradores
- b) Programas de entrega previamente establecidos
- c) El análisis de la estadística de sus compras

Coordinar dentro de las posibilidades, la venta y entrega directa de los productos, para evitar los gastos innecesarios de almacenaje, transportación, acarreos etc., ya que conocidos los pronósticos se podía programar del cacao en tránsito su entrega directa.

Realizar las promociones necesarias para asegurar la venta oportuna de la producción.

Se inició una estadística de ventas semanales y mensuales - con objeto además de llevar un historial de ventas, de planear programas a más largo plazo y de conocer las necesidades del mercado como:

- a) El ritmo de compra de cada Empresa
- b) Volumen semanal y mensual de venta por producto y Empresa.
- c) Porcentaje mensual de venta por producto y Empresa.
- d) Acumulación de volumen y valores por productos y Empresa.

En lo referente a programas de ventas nacionales a mediano - plazo, con objeto de planificar mejor las ventas y abastecimiento de los distintos productos, así como su promoción en los momentos indicados y no obstante de realizar programas de ventas basados en estadísticas propias, se trató desde 1975 de obtener de todas las empresas compradoras sus programas - de compra, ya que dichos datos combinados con los de la Comisión permitirían el hacer entrega directa, lo que consecuentemente reduciría los costos de operación, permitiendo además una mejor y equitativa distribución de los productos en-

tre los compradores habituales, así como también establecer la posibilidad de aumentar la cartera de clientes CONADECA.

Dada la pequeña producción que comercializa CONADECA en comparación a la de UNPC, la programación de entregas se hacía necesario plantearlo a mediano plazo ante la irregularidad de la producción, ya que en los meses de octubre a febrero en que ésta se incrementa, se presentaban problemas de almacenamiento, mientras que en los meses de marzo a septiembre ciclo de baja producción se rompía el ritmo de entregas por falta de producto.

En el año de 1975 se logró programar las entregas con sólo dos empresas: La Azteca y Larín, lo cual permitió dar regularidad a sus entregas, resultando ésto en detrimento de las demás empresas que no habían querido o podido proporcionar sus programas de compra, ya sea por compromiso con la UNPC o bien por falta de planeación en sus adquisiciones, lo que impidió se les surtiera con oportunidad en el ciclo abril/septiembre. En el año de 1976 y ante la experiencia anterior, se intentó desde principios de año, establecer nuevamente los programas de entrega con todas y cada una de las empresas, -

lográndose mejores resultados ya que se obtuvo aproximadamente el 70% de ventas programadas.

El conocimiento de los anteriores programas permitió en los primeros meses de 1976 una oportuna distribución, así como también se contempló la posibilidad de incrementar o reducir las ventas con las empresas que se consideraba un consumo -- desproporcionado, o bien aumentar la cartera de compradores como industriales y comerciantes foráneos, para lo cual se hicieron viajes y entrevistas lográndose ventas a nuevas empresas y acrecentando éstas con la recién instalada bodega en la Ciudad de Mérida.

Sin embargo, ante el efectivo desplazamiento que estaba realizando CONADECA, al colocar la producción chiapaneca en el Mercado Nacional en mayor proporción que la UNPC y toda vez que el Mercado Internacional no era atractivo en 1975, en el mes de junio de 1976 se acordó por el Consejo de Administración de CONADECA programar el abastecimiento del Mercado Nacional para el ciclo junio/diciembre de ese mismo año, lo que tendía a equilibrar las ventas en relación a la producción por entidad, de la siguiente forma:

- a) Consideradas las compras totales de las empresas tanto a UNPC como a CONADECA durante el ciclo junio/diciembre de 1975, incrementarlas un 11% para el ciclo junio/diciembre de 1976.
- b) Correspondió surtir de esa cantidad el 75% a UNPC y el restante 25% a CONADECA.

Actividades de Ventas 1977-1982: A principio del año 1977, por fenómenos meteorológicos se presentó un decremento en la producción nacional de cacao que afectó a los cacaoteros tanto del Estado de Tabasco como de Chiapas; comparando la producción del ciclo 76/77 con la del anterior, resulta un decremento de 8,975 toneladas. Es de mencionar que esa baja de producción se presentó de enero a septiembre de 1977, con los consecuentes problemas de abastecimiento al Mercado Nacional, el cual además presentaba un crecimiento anual promedio de 1974 a 1976 del 11.80% en su consumo.

Ante la problemática que se vislumbraba, y con objeto de evitar abastecimientos desproporcionados que propiciaran especulaciones; es que se crea en el mes de mayo de 1977 el "Comité de Comercialización", órgano del Consejo de Administración.

Una vez creado el "Comité de Comercialización" se inició la programación del abastecimiento a la Industria Nacional, asignando a cada Empresa el porcentaje de participación que obtuvo en el año de 1976; para que en base a dicho porcentaje, - se repartiera proporcionalmente al Mercado Nacional las existencias disponibles al 24 de mayo, adicionando la recolección que se estimó en base a experiencias anteriores de producción de: 85% la participación de Tabasco y 15% para Chiapas; revisándose cada 15 días los inventarios disponibles y las estimaciones de producción, a fin de realizar los ajustes correspondientes al volumen de cacao que se destinaría en su totalidad al abastecimiento del Mercado Nacional, ya que la política de Comercialización implementada por CONADECA, - consiste en abastecer prioritariamente dicho mercado y sólo exportar los excedentes del consumo interno, CONADECA no realizó ningún embargo de exportación de mayo a diciembre de - 1977.

En ciclos posteriores en que se normalizó la producción, una vez cumplido el Programa de "Abastecimiento Mensual" y manteniendo las reservas de grano recomendadas por acuerdo del - "Comité de Comercialización", los excedentes previstos de la

producción de cacao, pudieron ser exportados como tal, o -- bien en forma de derivados como pasta, manteca y cocoa; es-- tos permisos de exportación, operan asimismo en base a cuo-- tas parcialmente otorgadas paulatinamente y por separado, se-- gún las soliciten las Uniones de Productores de Tabasco y -- Chiapas.

La lista que operó a partir del mes de mayo de 1977, fué la base para otorgar la proporción correspondiente a cada empre-- sa y distribuir las existencias y producción que se estimaba como ya se mencionó anteriormente cada quince días; ésta -- fué transformada para el ciclo 77/78 distribuyendo el porcen-- taje de comerciantes que figuraban en ella e incluyéndolos - en un nuevo renglón de "otros", así como también en "Oaxaca" y "Mérida", mercados que no se habían considerado formales en un principio. Posteriormente y previa aprobación del Comité, ha habido cambios de porcentaje en varias empresas y han in-- cluido a la lista, algunas de las que han solicitado cuotas - y que se les abastecía del renglón "otros", quedando pendien-- tes otras a las cuales aún cuando se les proporciona grano, éstas no tienen cuota asignada.

#### 4.4. Promoción de Ventas

Para CONADECA, la promoción ha sido factor determinante en el desarrollo de sus ventas al Mercado Nacional, pues estas se han visto afectadas por la reducida participación de Chiapas en la producción nacional y la irregularidad de ésta última, así como por la dependencia en las maquilas de empresas particulares etc. Todas esas causas han propiciado una constante acción de promoción, lo que ha permitido una mayor penetración con las empresas compradoras tanto en el aspecto de comercialización como en la consolidación de la imagen de CONADECA.

A fines del año 1974 aun cuando ya se había logrado captar una proporción del mercado de grano lavado, que es el de mayor producción y consumo en el país, no se podía dejar de promoverlo ya que las empresas seguían teniendo cierta preferencia por adquirirlo de UNPC, lo que motivó en el año 1975 se tratara de establecer programas de compra que permitieran planear mejor las ventas, a la vez de comprometer en lo posible su compra; esto se logró parcialmente como se explicó anteriormente; sin embargo se aseguró el desplazamiento del grano lavado y se encausó la promoción al grano fermentado y

productos procesados como: pasta, manteca y cocoa, los cuales permiten en su venta obtener mayores remanentes a los productores cacaoteros.

En el año de 1976, por negativas que presentaron las empresas que regularmente maquilaban a CONADECA argumentando falta de capacidad, las maquilas se redujeron en un 60% en comparación con lo maquilado en 1975, lo cual impidió continuar las promociones de pasta, manteca y cocoa, concretándose la Comisión a distribuir dichos productos racionalmente.

En lo concerniente al grano Fermentado, éste se ha promovido constantemente en el Mercado Nacional, aún cuando los industriales argumentan que sus características no justifican su mayor precio; sin embargo se les ha demostrado que su rendimiento, aroma y gusto compensan su sobreprecio, dando además mejor calidad a sus productos; de dicho grano se ha incrementado año a año su venta al Mercado Nacional, a excepción de años como 78, 79 y 80 en que se exportaron partidas que permitieron otorgar interesantes remanentes a los cacaoteros.

#### 4.5. Ventas de Subproductos del Cacao

Normalizada la producción y cumplido el Programa de Abastecimiento de grano al mercado nacional, los excedentes previstos de la producción de cacao pudieron ser maquilados para la venta de sus subproductos.

##### 4.5.1. Mercado Interno

La venta de subproductos al Mercado Nacional, como son: la pasta, la manteca, cocoa y cascarilla, no están sujetos a programas de abastecimiento, ni su precio es controlado, ya que éste obedece a la oferta y demanda que exista en dado momento del mercado: no obstante lo anterior, la Comisión previo estudio de precio, empresas compradoras y volúmenes de venta, con objeto de no distorsionar el Mercado de dichos productos, ya que en el caso de pasta y manteca, estos fundamentalmente se procesan por la UNPC y CONADECA con miras a su exportación, colocándose en forma racional los excedentes: no así el caso de la cocoa, la cual se obtiene obligadamente al procesar manteca y para la cual no hay atractivos mercados de exportación, teniéndose que vender principalmente en el Mercado Nacional; a continuación se tratan por separado cada producto.

Manteca de Cacao: de este producto existen dos tipos de calidades: manteca de grano fermentado y lavado, siendo ésta última la de mayor aprecio en el mercado ya que se evitan procesos industriales adicionales como los requiere la manteca de fermentado; la CONADECA siempre ha producido manteca de cacao lavado y como se mencionó anteriormente en base a su probable exportación, colocándose sus excedentes en el mercado nacional.

El principal mercado en el país está en la misma industria chocolatera, usándola para enriquecer la calidad de sus productos, especialmente el chocolate fino de golosina; al parecer se usaban además como base de productos de belleza y medicamentos, ya que actualmente se sabe que dichos productos se elaboran con substitutos los cuales han desplazado al uso de manteca de cacao en la industria farmacéutica.

Además de la UNPC y CONADECA como productores de manteca de cacao, existen en el país varias industrias que abastecen fundamentalmente las necesidades del mercado nacional como son: La Azteca, Larín, Esgonher, Cía. Nestlé, Ind. Tizayuca, Choc. Anáhuac, Transformadora de Cacao, Ricolino, Ind. Soco-nusco, La Esperanza, La Corona, De Sann Cacao.

Dentro de las empresas que habitualmente son compradoras de manteca de cacao, también se mencionan industrias que siendo proveedoras en dado momento también son compradoras(\*): Turín, Larín(\*), Bremen, Ricolino(\*), Sanborn's, La Azteca(\*), Nal. de Dulces, La Corona(\*), Lab. y Agen. Unidad (Lyausa), Ind. Tizayuca(\*), La Cubana, Choc. Anáhuac (\*), Supremo.

Pasta de cacao: de este tipo de producto existen también dos tipos o calidades; pasta de cacao lavado y pasta de cacao fermentado. Esta última se vende con un sobre precio que es equivalente al que existe entre el grano fermentado y lavado, aunque CONADECA normalmente ha producido pasta de cacao lavado la que, como en el caso de la manteca, preferentemente ante casos de su posible exportación, ya que el mercado interno para este tipo de producto ha decrecido año con año a una mayor integración de la industria chocolatera, en que empresas que anteriormente sólo compraban pasta para su transformación, actualmente compran grano; como en los siguientes casos: Turín, La Colonial, Chocolates Anáhuac, Ind. E.W., Cía Herdez, Chocolates Rossi, Prod. Doña María, Lyausa, Barcel (Ricolino), Supremo.

Además de la UNPC y CONADECA que producen pasta de cacao en base a su posible exportación, existen en el país varias industrias que abastecen fundamentalmente las necesidades del mercado nacional, siendo estas las siguientes: Cacao Brondo, Ind. Soconusco, De Sann Cacao, Ind. Tizayuca, Chocolates Anáhuac, Transformación de Cacao.

Es de mencionar que este producto, es adquirido básicamente por empresas que no cuentan con equipo para procesar grano, sin embargo en dado momento es también adquirido por empresas que contando con cuota de grano, ésta es insuficiente, o tienen problemas industriales: Lady Baltimore, Makim, Supremo(\*), Chocolates Anáhuac(\*), Cerezo, Turfn (\*), Transformadora de Cacao(\*), Serer, Lyausa(\*), Dulcería Italiana(\*), Ferback, - Ricolino(\*) .

Cocoa pulverizada: de este tipo de producto además de existir fundamentalmente dos tipos o calidades de cocoa; la de grano lavado y la de fermentado, se producen para casos especiales con diversos contenidos de grasa, partiendo del más común - que es el 10/12% de grasa al 12/14% y 14/16% de grasa; la cocoa de fermentado se cotiza a un precio mayor en el mercado.

así como también incrementa su valor el mayor contenido de -  
grasa.

Como se explicó anteriormente, este producto es casi de nula exportación, por lo tanto, la gran producción que tiene la - UNPC agregada a la de CONADECA y empresas privadas, ésta es colocada en el mercado nacional entre industrias chocolate--  
ras, de lacteos, cigarreras, laboratorios, pasteleras, pana-  
deras, etc.

La CONADECA al igual que en los casos de manteca y pasta, -  
siempre ha producido cocoa de grano lavado y con un conteni-  
do de 10/12% de grasa, que es de este tipo de producto el -  
más común y comercial, su producción depende de las posibles  
exportaciones de manteca ya que es un subproducto que se ob-  
tiene conjunto a la manteca, por lo tanto su existencia ha -  
sido irregular, provocando en dado momento problemas de alma-  
cenamiento o de falta de existencia, e impidiendo hacer pro-  
gramas regulares de venta; aunado esto al hecho de que la -  
UNPC por su gran producción de cocoa prácticamente domina el  
mercado de la misma. Hasta antes de 1979, la cocoa represen-  
tó ciertos problemas de desplazamiento a la CONADECA, siendo

hasta mayo de 1979 cuando se formalizaron tratos con Leche Industrializada Conasupo, S.A. (Liconsa), realizándose programas de abastecimiento a mediano y largo plazo, lo que ha permitido no sólo asegurar el desplazamiento de la cocoa si no también incrementar su venta.

Principalmente proveedores de cocoa en el mercado nacional: UNPC, Ind. Soconusco, CONADECA, Ind. Tizayuca, La Azteca, - Transformadora de Cacao, Larín, De Sann Cacao, La Corona, -- Chocolates Anáhuac.

Dentro de la siguiente lista figuran empresas que siendo proveedoras, son también compradoras en dado caso (\*\*).

Carnation de México (\*), Productos de Leche, Cigarrera La Moderna (\*), Prod. Alim. de Soya, Cfa. Nestlé (\*), Prod. de Mafz, Chocolates El Ideal, Prod. Marinela (\*), Chocolates Jalisciense (\*), Prod. Roche, Chocolates Mexicana (\*), Prod. Uvaviña, - Ind. Karman, Larín (Div. Choco Milk) (\*\*), Ind. Aristides V., Tutsi, Kellog de México (\*), Tostadores y Molinos, Lyusa, Bimbo del Noreste (\*), Liconsa (\*), Bimbo del Norte (\*), Medd --- Johnson de Méx., Choc. Anáhuac (\*\*), Mex. de Chocolates, La Corona (\*\*), Ind. Tizayuca (\*\*).

(\*) Principales empresas compradoras de cocoa.

Cascarilla de Cacao: este producto es el resultado de descascarillar el cacao que se procesa para obtener pasta, manteca y cocoa; su mercado alcanzó alto valor por los años 77/78 -- cuando pequeños comerciantes la compraban para pulverizarla y la vendían como cocoa barata; dicho producto que estaba -- fuera de normas de sanidad estaba distorsionando el mercado de la cocoa standard, por lo que se determinó a nivel de -- "Comité de Comercialización", que las empresas que producían cascarilla la vendieran bajo la condición de que su uso se -- destinara solamente a forraje de animales, mientras se en-- contraba otra solución de las varias que se presentaron.

#### 4.5.2. Mercado Exterior

El proceso de maquilas se efectúa por CONADECA, con autoriza ción de la Dirección y principalmente cuando se estima que -- el Mercado Internacional, ofrece buenas perspectivas para la exportación de los subproductos del cacao.

Los principales subproductos de exportación son la manteca y pasta de cacao, y se obtiene según el proceso que se elija; estos productos por el buen nivel de precio que en dado mo-- mento han alcanzado en el Mercado Internacional, han permitido obtener importantes remanentes para beneficio del sector

cacaotero, no así en la cocoa y cascarilla las cuales se cotizan tan bajo que es incosteable su exportación, siendo además, en el caso de la cocoa, riesgo su envío por posible contaminación que puede presentar este producto, restringiéndose su venta al igual que la cascarilla al Mercado Nacional; también vende por CONADECA manteca y pasta de cacao al Mercado Nacional, pero como se explicó anteriormente sus ventas obedecen a excedentes no exportables o bien a que existan demandas atractivas por la Industria Nacional.

CONADECA - VENTAS DE MANTECA DE CACAO AL MERCADO NACIONAL Y EXPORTACION, DURANTE LOS CICLOS DE 76/77 A 81/82

<u>Ciclo</u>	K I L O G R A M O S	
	<u>Merc. Nal.</u>	<u>Exportación</u>
76/77	7,500	-
77/78	1,000	120,000
78/79	-	255,000
79/80	500	215,000
80/81	228,830	65,000
81/82	55,637	76,000

CONADECA - VENTAS DE PASTA DE CACAO AL MERCADO NACIONAL Y  
EXPORTACION, DURANTE LOS CICLOS DE 76/77 A 81/82.

<u>Ciclo</u>	K I L O G R A M O S.	
	<u>Merc. Nal.</u>	<u>Exportación</u>
76/77	1,787	50,000
77/78	-	-
78/79	7,140	200,020
79/80	10,953	600,140
80/81	25,499	-
81/82	24,528*	-

\* Pasta procesada por la Asociación Agrícola de la Crimea y  
comercializada por CONADECA.

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

## CONCLUSIONES

Hemos llegado a la parte final de este trabajo y antes de concluirlo, será necesario hacer una recapitulación que sitúe - más de cerca uno de otro, los distintos aspectos observados, con el fin de que en la proximidad, pueda verse mejor el planteamiento general del problema y los resultados consecuentes.

Es de señalar que uno de los principales problemas a los que se enfrenta el productor de cacao, es la inestabilidad de sus ingresos, lo cual está determinado por los desequilibrios de la producción y fallas en la comercialización.

Al respecto cabe mencionar que la oferta depende en gran medida de las condiciones climatológicas, de la edad de las plantaciones, del ataque de plagas y enfermedades, de la organización de los productores y de otros factores que pueden influir en la decisión de los agricultores, de aumentar o disminuir su inversión en el cultivo.

En este sentido, se puede decir que un temporal, el ataque - de plagas y la aparición de enfermedades después de constan

tes lluvias, pueden significar la quiebra de algunos productores y a la larga disminuir la oferta total.

De tal suerte, que la asistencia que brinda el sector público, debe estar orientada básicamente a preparar al productor sobre las técnicas modernas de cultivo y el combate de plagas y enfermedades, con el objeto de disminuir el riesgo de descensos intempestivos de las cosechas. Si tomamos en cuenta que una gran mayoría de los productores son ejidatarios y pequeños propietarios cuyos predios son menores de cinco hectáreas, esto eleva el riesgo de los efectos negativos de fenómenos señalados.

La asistencia técnica actualmente corresponde a la Comisión Nacional del Cacao, y aunque está orientada básicamente a la preparación del agricultor y a dotarlo de algunos medios necesarios para el cultivo, esta acción se circunscribe a un reducido número de productores, debido a los escasos recursos con que ha sido dotado este organismo.

La dualidad que caracteriza la tenencia de la tierra en el agro mexicano, propicia cierto problema cuando se imparte la asistencia técnica, dado que las organizaciones, como la Confederación Nacional Campesina (CNC) o la Unión Nacional de Productores de Cacao (UNPC), presionan para que la asistencia que se brinda, - se haga bajo un marco político que vaya de acuerdo con sus respectivos objetivos.

Así, la CNC pugnará porque los cursos a productores y los beneficios que puedan brindar los organismos encargados de la asistencia, se oriente principalmente a los ejidatarios y haciendo énfasis en programas en los cuales, al agricultor se dote primordialmente de un pensamiento político.

Por el contrario, la UNPC y su similar en Chiapas la UPECH, -- pugnan porque la asistencia se dé especialmente a pequeños propietarios, lo cual se comprende si se toma en cuenta que los dirigentes de las Uniones y Asociaciones por lo general, son pequeños propietarios y no ejidatarios.

Esta situación genera que los planes de desarrollo del Sector, tengan forzosamente que considerar ambas formas de tenencia, -

de manera aislada, con la participación de organismos con políticas disímiles y que en lugar de beneficiar, forman una desarticulación de los factores que sirven para estimular la producción agrícola.

Entre los problemas principales que afectan el desarrollo del cultivo, se encuentra la rigidez de la oferta en el corto plazo. Ello se debe a que los movimientos en los precios del grano, traen consigo una respuesta en la oferta en el largo plazo, ya que las decisiones que se tomen en la actualidad propiciadas por los cambios en el precio, modificarán la oferta del cacao en diez o doce años, que es el tiempo en que la decisión presente de ampliar las áreas de cultivo, rendirán una producción económicamente importante.

Es de señalar que en el mediano plazo, es posible que exista un movimiento pequeño en la producción debido a algún cambio en el precio, lo cual sería factible mediante la rehabilitación de las plantaciones, pero necesariamente para un cambio importante en la oferta, es imprescindible elevar el stock de árboles.

Esta situación, es una de las razones principales por lo que

el cultivo no es atractivo para nuevas inversiones, ya que na  
die puede pronosticar el desenvolvimiento del mercado en el -  
largo plazo.

Entre algunos fenómenos de índole social que han venido afec-  
tando el cultivo, es la emigración de la fuerza de trabajo ha  
cia los centros industriales del país, o bien el desarrollo -  
en las entidades productoras de cacao, de una fuente de trabajo  
más remunerativa para los habitantes. Caso concreto es el  
que ocurre en el Estado de Tabasco, que la industria del petró  
leo ha originado el desplazamiento de la mano de obra agríco-  
a, y en algunos casos el abandono de la tierra por parte de  
los pequeños productores y ejidatarios.

Si bien la inestabilidad de los ingresos depende en gran medio  
da de los cambios en la oferta del grano, no son menos impor-  
tantes los incrementos en los gastos del cultivo, sobre todo  
en épocas de proceso inflacionario permanente, como es el caso  
de México.

Por otra parte, los insumos como insecticidas, fertilizantes y fungicidas, así como la maquinaria, son productos que en su mayoría provienen del exterior, y con la devaluación de la moneda mexicana, su valor ha experimentado un aumento con siderable.

El incremento en los costos del cultivo si se combina con una rigidez en los precios, ocasionarán en un lapso relativamente corto, un descenso en la renta del agricultor, lo que se traduce en una disminución de la propensión media al ahorro, situación que se refleja de manera importante en los recursos que se destinan a la conservación de una plantación.

Otro aspecto de importancia que afecta los ingresos reales de los productores, es el costo de la vida, ya que un aumento en el precio de los bienes de consumo, inevitablemente redundará en un cambio en la estructura del gasto, al tener que de dicar recursos que anteriormente se destinaban al ahorro, ha cia la adquisición de los bienes necesarios para la satisfacción de sus necesidades inmediatas.

El anticipo que se paga al productor, generalmente cubre las necesidades del cultivo y los requerimientos indispensables para la familia, quedando como utilidades, los remanentes obtenidos por la comercialización tanto interna como externa - del producto.

En el caso del comercio con el exterior, los agricultores - trasladan el riesgo que representan las fluctuaciones en los precios del mercado internacional, a los organismos encargados de la comercialización del cacao, quienes tienen que mantener el anticipo, sin importar los movimientos de las coti- zaciones. Esto ha propiciado que cuando los precios en el exterior, mantienen una tendencia descendente en un período relativamente largo. estos organismos se han visto en serios - aprietos para mantener estables los ingresos de los produc- tores.

No obstante ello, existe un punto en la caída de los precios que necesariamente obligará a reducir el anticipo que se paga a los productores, cuando la institución financiadora determine que el nivel de endeudamiento sobrepasa los límites normales.

Por otra parte, es importante que la política que se diseñe en materia de anticipos y precios para el mercado nacional, considere que un precio excesivo, no necesariamente estimulará la oferta del grano, ya que la mayoría de los agricultores mexicanos no tienen una dieta adecuada, o bien, carecen de un gran número de artículos que tradicionalmente son consumidos por las poblaciones de los grandes centros urbanos. Esta situación, induciría a los productores con mayores ingresos, a elevar su consumo de alimentos o bienes que les brindan una más cómoda vida, pasando a segundo término la inversión en materiales y equipo que eleven la productividad de su plantación.

Asimismo, es factible que el hecho de que exista un alto precio estimule la codicia de los productores, lo que propiciaría que se tratará de anticipar las cosechas del cacao, o bien, acelerar el proceso de beneficio, originando que se disminuya sensiblemente la calidad del producto.

Es por ello que el precio que se fije en el mercado interno, debe estar dentro de una tendencia normal y de acuerdo con una política general de precios que contemple la totalidad de los cultivos tropicales, a fin de no propiciar que los

agricultores pasen de un cultivo a otro en busca de mejores ingresos, desequilibrado así al sector de la agricultura tropical.

La bodegas recepcionadoras de grano en las regiones productoras, especialmente en el norte de Chiapas, se encuentran en mal estado, lo que ocasiona exceso de humedad en el grano, que al secarse posteriormente y al ser entregado a la industria ocasiona una merma considerable, que tiene que ser absorbida por los organismos comercializadores.

Esta situación provoca además de los castigos económicos que recibe el grano, que se deteriore el prestigio comercial de la calidad de los productos mexicanos.

Este problema, es factible de evitarse, merced al desarrollo de una política que paulatinamente vaya cambiando el gusto de los consumidores hacia el chocolate, cuya base es el cacao en grano fermentado, ya que este tipo de grano, es más resistente a los factores climatológicos que alteran las características físicas y químicas del grano.

Al respecto es de señalar que el cacao en grano lavado, es -

más susceptible al ataque de hongos durante el tiempo de almacenaje que el cacao fermentado, debido a que en el proceso, adquiere sustancias que le hacen repeler el ataque de microorganismos.

Por otra parte, el proceso fermentado eleva las características de olor y sabor del cacao, y tiene una mayor demanda en los mercados internacionales.

De acuerdo con datos proporcionados por la Comisión Nacional del Cacao, el costo actual de una planta fermentadora con capacidad de 1,300 toneladas anuales, asciende a 60 millones de pesos, incluyendo obra civil, cajas de fermentado en escalones, una secadora mecánica, bodegas y terreno.

La instalación de plantas como ésta, permitirían al país hacer frente a la oferta de otros países que en su totalidad - es de grano fermentado, ya que México es la única nación que tiene el sistema de lavar el grano.

Por otra parte, la mayoría de los productores utilizan el medio natural para secar el grano, lo que origina daños considerables al cacao, especialmente en los lugares en donde el

exceso en épocas de lluvia origina una permanencia hasta de 3 y 4 meses.

Por otra parte, las materias primas como el cacao, presentan en el mercado internacional grandes desequilibrios en los precios, lo que contrasta con los productos manufacturados como el chocolate, en tal sentido es necesario que los productos que se exporten tengan cada vez mayor valor agregado.

La política del organismo oficial, ha sido que los productos semielaborados sean exportados exclusivamente por los agricultores, a fin de propiciar el desarrollo industrial en el campo. Sin embargo, debido a cuestiones de carácter político, la capacidad de transformación que existe en la planta de INCATABSA en Tabasco, no se puede aprovechar en su totalidad dado que el producto de Chiapas no se acepta en esta industrializadora, por lo que la Comisión, órgano comercializador de la producción chiapaneca, tiene que maquilar su cacao en las fábricas de chocolate del centro del país.

Esta situación propicia que cuando existe una exportación de manteca de cacao o cocoa, el grano tenga que enviarse del Estado de Chiapas, a la Ciudad de México y posteriormente a

los puertos de salida lo que implica una duplicidad de costos de transporte.

La participación de México en el ámbito internacional, se puede concretar con la firma del Segundo Convenio Internacional del Cacao, en septiembre de 1976 y su ratificación hecha por el Senado de la República el 20 de enero de 1977.

Las ventajas que obtiene México al ser miembro del Convenio, es la de garantizar ingresos estables a los productores, mediante el precio mínimo estipulado en el acuerdo.

Le permite asimismo, asegurar la colocación de la oferta -- cuando las circunstancias del mercado sean desfavorables, ya que en esos casos, entraría en operación la reserva de estabilización y, compraría precisamente el excedente a fin de -- hacer elevar el precio del mercado.

Es significativo mencionar que la Reserva de Estabilización, es un elemento que dota de elasticidad a la oferta mundial -- de cacao en grano, que por su naturaleza es rígida. Este hecho, permite evitar en mayor medida las fluctuaciones características a este tipo de mercado.

Por otra parte, el establecimiento de los cupos de exportación en el ámbito internacional, permiten ordenar el mercado de tal manera que aún cuando existe competencia, un país -- miembro consumidor, dará preferencia a comprar el producto -- de aquel país que no haya cumplido su cuota de exportación.

La aportación que realiza el país a la Reserva de Estabilización (un centavo de dólar por libra de cacao exportado), va creando un fondo que al retirarse México puede rescatar, o sea que únicamente se pierde la aportación por gastos administrativos que envía la Comisión Nacional del Cacao a la Organización Internacional del Cacao.

Podemos concluir, que en virtud de que el Sector Cacaotero -- Nacional depende en un 40% del exterior, se justifica plenamente la suscripción de México al Segundo Convenio Internacional del Cacao, ya que garantiza un precio mínimo y un mercado seguro.

#### RECOMENDACIONES

Que los programas de asistencia técnica, se realicen en base a las necesidades reales del productor individual, las cua--

les podrían conocerse mediante el levantamiento de encuestas en las comunidades cacaoteras.

Con lo anterior, se lograría aumentar el interés de los productores y su participación activa, en la realización de los programas de rehabilitación y renovación de las plantaciones.

Se deberán incrementar los recursos que actualmente se destinan a la asistencia técnica y a la investigación.

Que un sólo organismo sea el encargado de impartir la asistencia técnica y realizar la investigación del sector. Esto evitaría la duplicidad de esfuerzos que se genera cuando la Comisión Nacional del Cacao, la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos y la Unión Nacional de Productores de Cacao, no se coordinan para llevar a cabo la investigación de nuevas variedades y la implantación de técnicas modernas de cultivo.

Se debe propiciar la construcción de almacenes debidamente acondicionados para la recolección de la cosecha, ya que actualmente se reduce la calidad del grano, por acción del medio ambiente y el mal estado en que se encuentran las bode--

gas de las asociaciones de productores.

Es recomendable que el organismo oficial o las organizaciones de los productores, cuenten con transportes, que acudan a las zonas más aisladas o recolectar el cacao en las propias plantaciones.

Con lo anterior se evitaría que intermediarios y acaparadores, compren el cacao directamente al agricultor, a precios por debajo del anticipo, para posteriormente entregarlo en las asociaciones, con una ganancia ilegítima.

Es necesario aumentar el número de secadoras mecánicas, a fin de garantizar que la calidad del cacao sea uniforme, lo que redundará en la obtención de mejores precios y en beneficio del prestigio comercial del país.

Se debe instalar un mayor número de plantas fermentadoras, que permitan beneficiar un mayor número de toneladas que cubra la demanda interna de este tipo de cacao.

Por otra parte, la política de precios deberá de implementar se conjuntamente con actividades de asistencia técnica que -

realizan Organismos Federales y Estatales, ya que el aumento de ingresos, debe provenir de un incremento de la productividad de las plantaciones y en menor grado de aumento en los precios.

El establecimiento de los anticipos y de los precios para el mercado doméstico, debe tomar en cuenta la estructura de los costos, sus cambios y el aumento del costo de la vida. Cuando se considere que existen aumentos en estas variables, se deberá revisar el anticipo y el precio, tratando que la tasa interna de retorno se mantenga siempre por arriba de las tasas de rendimiento de los valores bancarios, y, con un margen de utilidades que les permita a los productores cubrir el riesgo que implica este cultivo.

Que un solo organismo sea el responsable de coordinar las prácticas de estímulos a la producción de cultivos tropicales, tales como: café, cacao, caña de azúcar y plátano, lo que evitaría desajustes en la oferta del sector.

Asimismo, se lograría una racionalización de los recursos que actualmente se destinan a promover el extensionismo de ciertos productos, lo que deriva que en ocasiones se compita

por una misma área de cultivo.

A nivel internacional sería aconsejable que la oferta de cacao del país se unificara, con el objeto de evitar la competencia entre los dos organismos que actualmente manejan la comercialización.

Se debe crear un fondo cuyos recursos provengan de los remanentes que se obtienen de la comercialización externa, a fin de que los organismos que la realizan, puedan sortear una -- caída inesperada de los precios, manteniendo el anticipo en el mercado nacional.

**ANEXO ESTADISTICO Y GRAFICAS**

CUADRO : 1

PRODUCCION NACIONAL DE CACAO, CICLOS 74/75 A 81/82

T O N E L A D A S

<u>CICLO</u>	<u>TABASCO</u>		<u>CHIAPAS</u>		<u>TOTAL</u>
	<u>TONS.</u>	<u>% PART.</u>	<u>TONS.</u>	<u>% PART.</u>	
74/75	25,618	79.54	6,590	20.46	32,208
75/76	26,308	79.40	6,826	20.60	33,134
76/77	20,398	84.43	3,761	15.57	24,159
77/78	29,339	84.65	5,321	15.35	34,660
78/79	30,280	84.86	5,402	15.14	35,682
79/80	28,202	82.28	6,075	17.72	34,277
80/81	22,012	73.79	7,817	26.21	29,829
81/82	<u>31,924</u>	<u>78.00</u>	<u>9,002</u>	<u>22.00</u>	<u>40,926</u>
T O T A L :	214,081	80.82	50,794	19.18	264,875

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 2

PRODUCCION NACIONAL DE CACAO POR ENTIDAD Y CALIDADES DURANTE LOS CICLOS 74/75 A 81/82.

T O N E L A D A S

CICLO	TABASCO			CHIAPAS			TOTAL	TOTAL	GRAN
	LAVADO	FDO.	TOTAL	LAVADO	FDO.	TOTAL	LAVADO	FDO.	TOTAL
74/75	20,700	4,918	25,618	5,737	853	6,590	26,437	5,771	32,208
75/76	19,062	7,246	26,308	5,677	1,149	6,826	24,739	8,395	33,134
76/77	12,544	7,854	20,398	3,103	658	3,761	15,647	8,512	24,159
77/78	17,986	11,353	29,339*	4,387	934	5,321	22,373	12,287	34,660
78/79	18,561	11,719	30,280*	4,444	958	5,402	23,005	12,677	35,682
79/80	13,501	14,701	28,202	5,282	793	6,075	18,783	15,494	34,277
80/81	11,163	10,849	22,012	6,953	864	7,817	18,116	11,713	29,829
81/82	17,618	14,306	31,924	7,342	1,660	9,002	24,960	15,966	40,926
PROMEDIO TONS.	16,392	10,368	26,760	5,365	984	6,349	21,757	11,352	33,109
PROMEDIO %	61.25%	38.75%	100%	84.50%	15.50%	100%	65.71%	34.29%	100%

\* ESTIMADA LA PRODUCCION ENTRE LAVADO Y FERMENTADO, YA QUE SOLAMENTE SE CONOCE EL TOTAL DE GRANO.

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 3

PRODUCCION NACIONAL MENSUAL DE CACAO DURANTE LOS CICLOS 74/75 A 81/82

T O N E L A D A S

MES	1974/75	75/76	76/77	77/78	78/79	79/80	80/81	81/82	TOTAL	%
OCTUBRE	1,988	1,983	4,537	3,710	3,613	5,069	2,448	2,335	25,683	10
NOVIEMBRE	2,002	1,801	5,154	4,062	3,709	6,477	3,837	4,369	31,411	12
DICIEMBRE	3,938	4,758	3,916	5,443	5,352	4,706	7,975	6,149	42,237	16
ENERO	6,976	7,019	3,719	4,205	4,610	5,949	5,272	8,461	46,211	17
FEBRERO	4,080	3,763	1,266	2,000	2,484	2,346	2,665	4,245	22,849	9
MARZO	1,775	2,969	1,607	1,731	1,714	1,736	1,488	3,449	16,469	6
ABRIL	3,614	2,476	1,043	4,108	3,900	2,545	2,062	2,158	21,906	8
MAYO	3,465	3,298	1,670	4,618	4,445	2,534	1,802	3,682	25,514	10
JUNIO	1,860	2,368	393	2,854	2,630	695	826	1,888	13,514	5
JULIO	858	899	209	1,132	1,323	823	638	1,722	7,604	3
AGOSTO	553	265	189	356	298	430	167	719	2,977	1
SEPTIEMBRE	<u>1,099</u>	<u>1,535</u>	<u>456</u>	<u>441</u>	<u>1,604</u>	<u>967</u>	<u>649</u>	<u>1,749</u>	<u>8,500</u>	<u>3</u>
T O T A L	32,208	33,134	24,159	34,660	35,682	34,277	29,829	40,926	264,875	100%

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 4

PRODUCCION NACIONAL MENSUAL DE CACAO, LAVADO DURANTE LOS CICLOS 74/75 A 81/82

T O N E L A D A S

MES	1974/75	75/76	76/77	77/78	78/79	79/80	80/81	81/82	TOTAL	%
OCTUBRE	1,486	1,524	3,133	2,347	2,348	2,613	1,483	1,306	16,240	9
NOVIEMBRE	1,618	1,267	3,109	2,646	2,379	3,208	2,327	2,308	18,862	11
DICIEMBRE	3,029	3,306	2,276	3,622	3,452	2,442	4,605	3,107	25,839	15
ENERO	5,700	4,635	2,354	2,775	3,026	2,977	2,737	4,242	28,446	16
FEBRERO	3,333	2,703	839	1,293	1,672	1,273	1,474	2,367	14,954	9
MARZO	1,482	2,508	1,133	1,125	1,145	998	885	2,574	11,850	7
ABRIL	3,266	2,111	711	2,570	2,424	1,573	1,345	1,509	15,509	9
MAYO	3,043	2,788	1,120	2,891	2,764	1,586	1,297	2,672	18,161	11
JUNIO	1,332	1,850	303	1,830	1,648	511	711	1,382	9,567	5
JULIO	683	573	178	735	857	661	547	1,363	5,597	3
AGOSTO	475	189	143	240	213	320	155	692	2,427	1
SEPTIEMBRE	<u>990</u>	<u>1,285</u>	<u>348</u>	<u>299</u>	<u>1,077</u>	<u>621</u>	<u>550</u>	<u>1,438</u>	<u>6,608</u>	<u>4</u>
T O T A L	26,437	24,739	15,647	22,373	23,005	18,783	18,116	24,960	174,060	100%

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 5

PRODUCCION NACIONAL MENSUAL DE CACAO, FERMENTADO DURANTE LOS CICLOS 74/75 A 81/82T O N E L A D A S

MES	74/75	75/76	76/77	77/78	78/79	79/80	80/81	81/82	TOTAL	%
OCTUBRE	502	459	1,404	1,363	1,265	2,456	965	1,029	9,443	10
NOVIEMBRE	384	534	2,045	1,416	1,330	3,269	1,510	2,061	12,549	14
DICIEMBRE	909	1,452	1,640	1,821	1,900	2,264	3,370	3,042	16,398	18
ENERO	1,276	2,384	1,365	1,430	1,584	2,972	2,535	4,219	17,765	20
FEBRERO	747	1,060	427	707	812	1,073	1,191	1,878	7,895	9
MARZO	293	461	474	606	569	738	603	875	4,619	5
ABRIL	348	365	332	1,538	1,476	972	717	649	6,397	7
MAYO	422	510	550	1,727	1,681	948	505	1,010	7,353	8
JUNIO	528	518	90	1,024	982	184	115	506	3,947	4
JULIO	175	326	31	397	466	162	91	359	2,007	2
AGOSTO	78	76	46	116	85	110	12	27	550	1
SEPTIEMBRE	<u>109</u>	<u>250</u>	<u>108</u>	<u>142</u>	<u>527</u>	<u>346</u>	<u>99</u>	<u>311</u>	<u>1,892</u>	<u>2</u>
T O T A L	5,771	8,395	8,512	12,287	12,677	15,494	11,713	15,966	90,815	100%

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 6

TABASCO: PRODUCCION ANUAL DE CACAO POR CALIDADES CICLOS 74/75 A 81/82

T O N E L A D A S

<u>CICLO</u>	<u>LAVADO</u>	<u>%</u>	<u>FERMENTADO</u>	<u>%</u>	<u>TOTAL</u>
74/75	20,700	81	4,918	19	25,618
75/76	19,062	72	7,246	28	26,308
76/77	12,544	61	7,854	39	20,398
77/78	17,986	61	11,353	39	29,339
78/79	18,561	61	11,719	39	30,280
79/80	13,501	48	14,701	52	28,202
80/81	11,163	51	10,849	49	22,012
81/82	<u>17,618</u>	55	<u>14,306</u>	45	<u>31,924</u>
T O T A L	131,135	61	82,946	39	214,081

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 7

TABASCO: PRODUCCION MENSUAL DE CACAO EN GRANO DURANTE LOS CICLOS 74/75 A 81/82

T O N E L A D A S

MES	74/75	75/76	76/77	77/78	78/79	79/80	80/81	81/82	TOTAL	%
OCTUBRE	1,341	1,222	3,396	3,160	3,160	4,081	1,305	1,327	18,992	8
NOVIEMBRE	1,388	1,249	4,316	3,150	3,150	5,323	2,424	2,924	23,924	11
DICIEMBRE	3,212	3,702	3,742	4,305	4,300	3,579	6,160	4,785	33,285	16
ENERO	6,103	5,825	3,201	3,471	3,500	5,075	4,097	7,244	38,516	18
FEBRERO	3,327	2,793	998	1,680	1,700	2,074	2,022	3,590	18,184	8
MARZO	1,354	2,427	1,530	1,383	1,400	1,564	1,250	3,008	13,916	7
ABRIL	3,278	2,267	1,009	3,842	3,800	2,314	1,888	1,930	20,328	9
MAYO	2,848	3,008	1,561	4,308	4,310	2,263	1,506	3,204	23,008	11
JUNIO	1,438	2,065	347	2,486	2,480	486	628	1,345	11,275	5
JULIO	576	648	191	956	1,147	557	387	1,244	5,706	3
AGOSTO	303	135	181	279	172	281	85	123	1,559	1
SEPTIEMBRE	<u>450</u>	<u>967</u>	<u>426</u>	<u>319</u>	<u>1,161</u>	<u>605</u>	<u>260</u>	<u>1,200</u>	<u>5,388</u>	<u>3</u>
T O T A L	25,618	26,308	20,398	29,339	30,280	28,202	22,012	31,924	214,081	100%

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 8

TABASCO: PRODUCCION MENSUAL DE CACAO LAVADO DURANTE LOS CICLOS 74/75 A 81/82

T O N E L A D A S

MES	74/75	75/76	76/77	77/78	78/79	79/80	80/81	81/82	TOTAL	%
OCTUBRE	926	857	2,158	1,937	1,937	1,784	528	526	10,653	8
NOVIEMBRE	1,079	797	2,403	1,931	1,931	2,210	1,151	1,157	12,659	10
DICIEMBRE	2,377	2,423	1,729	2,639	2,636	1,428	2,970	1,927	18,129	14
ENERO	4,988	3,714	1,917	2,128	2,146	2,224	1,667	3,210	21,994	17
FEBRERO	2,711	1,923	632	1,030	1,042	1,038	877	1,838	11,091	8
MARZO	1,122	2,029	1,072	848	858	838	669	2,224	9,660	7
ABRIL	2,952	1,920	691	2,355	2,329	1,375	1,189	1,371	14,182	11
MAYO	2,513	2,539	1,036	2,641	2,642	1,345	1,018	2,340	16,074	12
JUNIO	951	1,605	271	1,524	1,520	326	522	1,005	7,724	6
JULIO	440	377	169	586	703	425	299	957	3,956	3
AGOSTO	235	79	139	171	105	181	73	113	1,096	1
SEPTIEMBRE	<u>406</u>	<u>799</u>	<u>327</u>	<u>196</u>	<u>712</u>	<u>327</u>	<u>200</u>	<u>950</u>	<u>3,917</u>	<u>3</u>
T O T A L	20,700	19,062	12,544	17,986	18,561	13,501	11,163	17,618	131,135	100%

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 9

TABASCO: PRODUCCION MENSUAL DE CACAO FERMENTADO DURANTE LOS CICLOS 74/75 A 81/82

T O N E L A D A S

MES	74/75	75/76	76/77	77/78	78/79	79/80	80/81	81/82	TOTAL	%
OCTUBRE	415	365	1,238	1,223	1,223	2,297	777	801	8,339	10
NOVIEMBRE	309	452	1,913	1,219	1,219	3,113	1,273	1,767	11,265	14
DICIEMBRE	835	1,279	1,513	1,666	1,664	2,151	3,190	2,858	15,156	18
ENERO	1,115	2,111	1,284	1,343	1,354	2,851	2,430	4,034	16,522	20
FEBRERO	616	870	366	650	658	1,036	1,145	1,752	7,093	9
MARZO	232	398	458	535	542	726	581	784	4,256	5
ABRIL	326	347	318	1,487	1,471	939	699	559	6,146	7
MAYO	335	469	525	1,667	1,668	918	488	864	6,934	8
JUNIO	487	460	76	962	960	160	106	340	3,551	4
JULIO	136	271	22	370	444	132	88	287	1,750	2
AGOSTO	68	56	42	108	67	100	12	10	463	1
SEPTIEMBRE	<u>44</u>	<u>168</u>	<u>99</u>	<u>123</u>	<u>449</u>	<u>278</u>	<u>60</u>	<u>250</u>	<u>1,471</u>	<u>2</u>
T O T A L	4,918	7,246	7,854	11,353	11,719	14,701	10,849	14,306	82,946	100%

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 10

TABASCO: PRODUCCION MENSUAL DE CACAO POR CALIDADES DURANTE EL CICLO 74/75T O N E L A D A S

MES	LAVADO	%	FERMENTADO	%	TOTAL
OCTUBRE	926	69	415	31	1,341
NOVIEMBRE	1,079	78	309	22	1,388
DICIEMBRE	2,377	74	835	26	3,212
ENERO	4,988	82	1,115	18	6,103
FEBRERO	2,711	81	616	19	3,327
MARZO	1,122	83	232	17	1,354
ABRIL	2,952	90	326	10	3,278
MAYO	2,513	88	335	12	2,848
JUNIO	951	66	487	34	1,438
JULIO	440	76	136	24	576
AGOSTO	235	78	68	22	303
SEPTIEMBRE	<u>406</u>	90	<u>44</u>	10	<u>450</u>
T O T A L	20,700	81	4,918	19	25,618

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 11

TABASCO: PRODUCCION MENSUAL DE CACAO POR CALIDADES DURANTE EL CICLO 75/76

T O N E L A D A S

MES	LAVADO	%	FERMENTADO	%	TOTAL
OCTUBRE	857	70	365	30	1,222
NOVIEMBRE	797	64	452	36	1,249
DICIEMBRE	2,423	65	1,279	35	3,702
ENERO	3,714	64	2,111	36	5,825
FEBRERO	1,923	69	870	31	2,793
MARZO	2,029	84	398	16	2,427
ABRIL	1,920	85	347	15	2,267
MAYO	2,539	84	469	16	3,008
JUNIO	1,605	78	460	22	2,065
JULIO	377	58	271	42	648
AGOSTO	79	59	56	41	135
SEPTIEMBRE	<u>799</u>	83	<u>168</u>	17	<u>967</u>
T O T A L	19,062	72	7,246	28	26,308

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 12

TABASCO: PRODUCCION MENSUAL DE CACAO POR CALIDADES DURANTE EL CICLO 76/77

T O N E L A D A S

MES	LAVADO	%	FERMENTADO	%	TOTAL
OCTUBRE	2,158	64	1,238	36	3,396
NOVIEMBRE	2,403	56	1,913	44	4,316
DICIEMBRE	1,729	53	1,513	47	3,242
ENERO	1,917	60	1,284	40	3,201
FEBRERO	632	63	366	37	998
MARZO	1,072	70	458	30	1,530
ABRIL	691	68	318	32	1,009
MAYO	1,036	66	525	34	1,561
JUNIO	271	78	76	22	347
JULIO	169	88	22	12	191
AGOSTO	139	77	42	23	181
SEPTIEMBRE	<u>327</u>	77	<u>99</u>	23	<u>426</u>
T O T A L	12,544	61	7,854	39	20,398

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 13

TABASCO: PRODUCCION MENSUAL DE CACAO DURANTE EL CICLO 77/78

T O N E L A D A S

MES	LAVADO	%	FERMENTADO	%	TOTAL
OCTUBRE	1,937	61	1,223	39	3,160
NOVIEMBRE	1,931	61	1,219	39	3,150
DICIEMBRE	2,639	61	1,666	39	4,305
ENERO	2,128	61	1,343	39	3,471
FEBRERO	1,030	61	650	39	1,680
MARZO	848	61	535	39	1,383
ABRIL	2,355	61	1,487	39	3,842
MAYO	2,641	61	1,667	39	4,308
JUNIO	1,524	61	962	39	2,486
JULIO	586	61	370	39	956
AGOSTO	171	61	108	39	279
SEPTIEMBRE	<u>196</u>	61	<u>123</u>	39	<u>319</u>
T O T A L	17,986	61	11,353	39	29,339

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO: 14

TABASCO: PRODUCCION MENSUAL DE CACAO DURANTE EL CICLO 78/79T O N E L A D A S

MES	LAVADO	%	FERMENTADO	%	TOTAL
OCTUBRE	1,937	61	1,223	39	3,160
NOVIEMBRE	1,931	61	1,219	39	3,150
DICIEMBRE	2,636	61	1,664	39	4,300
ENERO	2,146	61	1,354	39	3,500
FEBRERO	1,042	61	658	39	1,700
MARZO	858	61	542	39	1,400
ABRIL	2,329	61	1,471	39	3,800
MAYO	2,642	61	1,668	39	4,310
JUNIO	1,520	61	960	39	2,480
JULIO	703	61	444	39	1,147
AGOSTO	105	61	67	39	172
SEPTIEMBRE	<u>712</u>	61	<u>449</u>	39	<u>1,161</u>
T O T A L	18,561	61	11,719	39	30,280

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 15

TABASCO: PRODUCCION MENSUAL DE CACAO POR CALIDADES DURANTE EL CICLO 79/80

T O N E L A D A S

MES	LAVADO	%	FERMENTADO	%	TOTAL
OCTUBRE	1,784	44	2,297	56	4,081
NOVIEMBRE	2,210	42	3,113	58	5,323
DICIEMBRE	1,428	40	2,151	60	3,579
ENERO	2,224	44	2,851	56	5,075
FEBRERO	1,038	50	1,036	50	2,074
MARZO	838	54	725	46	1,564
ABRIL	1,375	59	939	41	2,314
MAYO	1,345	59	918	41	2,263
JUNIO	326	67	160	33	486
JULIO	425	76	132	24	557
AGOSTO	181	64	100	36	281
SEPTIEMBRE	<u>327</u>	54	<u>278</u>	46	<u>605</u>
T O T A L	13,501	48	14,701	52	28,202

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 16

TABASCO: PRODUCCION MENSUAL DE CACAO POR CALIDADES DURANTE EL CICLO 80/81

T O N E L A D A S

<u>MES</u>	<u>LAVADO</u>	<u>%</u>	<u>FERMENTADO</u>	<u>%</u>	<u>TOTAL</u>
OCTUBRE	528	40	777	60	1,305
NOVIEMBRE	1,151	47	1,273	53	2,424
DICIEMBRE	2,970	48	3,190	52	6,160
ENERO	1,667	41	2,430	59	4,097
FEBRERO	877	43	1,145	57	2,022
MARZO	669	54	581	46	1,250
ABRIL	1,189	63	699	37	1,888
MAYO	1,018	68	488	32	1,506
JUNIO	522	83	106	17	628
JULIO	299	77	88	23	387
AGOSTO	73	86	12	14	85
SEPTIEMBRE	<u>200</u>	77	<u>60</u>	23	<u>260</u>
T O T A L	11,163	51	10,849	49	22,012

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 17

TABASCO: PRODUCCION MENSUAL DE CACAO POR CALIDADES DURANTE EL CICLO 81/82

T O N E L A D A S

MES	LAVADO	%	FERMENTADO	%	TOTAL
OCTUBRE	526	40	801	60	1,327
NOVIEMBRE	1,157	40	1,767	60	2,924
DICIEMBRE	1,927	40	2,858	60	4,785
ENERO	3,210	44	4,034	56	7,244
FEBRERO	1,839	51	1,752	49	3,590
MARZO	2,224	74	784	26	3,008
ABRIL	1,371	71	559	29	1,930
MAYO	2,340	73	864	27	3,204
JUNIO	1,005	75	340	25	1,345
JULIO	957	77	287	23	1,244
AGOSTO	113	92	10	8	123
SEPTIEMBRE	<u>950</u>	79	<u>250</u>	21	<u>1,200</u>
T O T A L	17,618	55	14,306	45	31,924

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 18

CHIAPAS: PRODUCCION ANUAL DE CACAO POR ZONAS Y CALIDADES DURANTE LOS CICLOS 74/75 A 81/82

K I L O G R A M O S

CICLO	PICHUCALCO				TAPACHULA			
	LAVADO	FDO.	TOTAL	%	LAVADO	FDO.	TOTAL	%
74/75	2'187,539	405,795	2'593,334	39	3'549,416	447,430	3'996,846	61
75/76	2'363,204	511,615	2'874,819	42	3'314,378	636,489	3'950,867	58
76/77	1'812,285	394,680	2'206,965	59	1'291,430	262,600	1'554,030	41
77/78	2'120,182	837,140	2'957,322	56	2'266,250	97,035	2'363,285	44
78/79	2'222,342	871,325	3'093,667	57	2'221,908	86,255	2'308,163	43
79/80	1'386,070	699,725	2'085,795	34	3'895,532	93,275	3'988,807	66
80/81	1'635,160	784,615	2'419,775	31	5'318,040	79,235	5'397,275	69
81/82	<u>1'730,330</u>	<u>1'558,115</u>	<u>3'288,445</u>	36	<u>5'611,830</u>	<u>101,625</u>	<u>5'713,455</u>	64
TOTAL	15'457,112	6'063,010	21,520,122		27,468,784	1'803,944	29'272,728	

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 19

CHIAPAS: PRODUCCION MENSUAL DE CACAO EN GRANO DURANTE LOS CICLOS 74/75 A 81/82

K I L O G R A M O S

MES	1974/75	75/76	76/77	77/78	78/79	79/80	80/81	81/82	TOTAL	%
OCT.	646,580	761,595	1'140,315	550,325	452,360	987,767	1'143,675	1'007,030	6'689,647	13
NOV.	613,040	551,235	838,145	911,185	558,675	1'154,165	1'413,315	1'444,795	7'484,555	15
DIC.	725,874	1'055,611	674,860	1'137,975	1'051,960	1'127,185	1'814,945	1'364,225	8'952,635	18
ENE.	873,028	1'194,305	517,680	733,450	1'110,792	873,775	1'174,055	1'217,375	7'694,460	15
FEB.	753,398	969,647	267,545	320,330	783,915	271,705	643,130	654,395	4'664,065	9
MAR.	421,003	542,096	77,050	347,735	313,100	172,020	237,735	441,550	2'552,289	5
ABR.	336,309	209,069	34,225	266,451	99,515	231,180	174,115	227,900	1'578,764	3
MAY.	617,704	290,322	109,235	309,730	134,845	270,560	295,780	478,470	2'506,646	5
JUN.	422,762	303,145	46,080	367,920	150,210	208,795	198,085	542,830	2'239,827	4
JUL.	282,165	250,908	17,260	176,110	176,515	265,940	250,775	477,755	1'897,428	4
AGO.	249,996	130,183	8,035	77,410	126,770	148,575	81,900	596,740	1'419,609	3
SEP.	<u>648,321</u>	<u>567,570</u>	<u>30,565</u>	<u>121,986</u>	<u>443,173</u>	<u>362,935</u>	<u>389,540</u>	<u>548,835</u>	<u>3'112,925</u>	<u>6</u>
	6'590,180	6'825,686	3'760,995	5'320,607	5'401,830	6'074,602	7'817,050	9'001,900	50'792,850	100

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 20

CHIAPAS: PRODUCCION MENSUAL DE CACAO LAVADO DURANTE LOS CICLOS 74/75 A 81/82

K I L O G R A M O S

MES	1974/75	75/76	76/77	77/78	78/79	79/80	80/81	81/82	TOTAL	%
OCT.	559,895	667,492	974,890	409,990	410,760	828,972	955,500	779,660	5'587,159	13
NOV.	538,435	469,725	705,740	714,560	447,720	997,710	1'176,000	1'150,800	6'200,690	14
DIC.	652,154	882,646	547,525	983,080	816,270	1'014,020	1'634,570	1'180,340	7'710,605	18
ENE.	711,998	921,240	436,820	646,870	880,302	753,200	1'069,600	1'032,150	6'452,180	15
FEB.	622,253	780,200	206,900	263,270	629,330	234,850	597,240	528,500	3'863,143	9
MAR.	359,858	478,822	61,320	277,270	286,580	159,670	216,090	350,420	2'190,030	5
ABR.	314,419	190,674	20,510	215,166	94,640	198,030	156,240	137,550	1'327,229	3
MAY.	530,464	249,307	84,210	249,410	121,520	240,660	279,400	332,220	2'087,191	5
JUN.	381,422	245,530	31,780	306,040	128,240	184,940	188,790	376,950	1'843,692	4
JUL.	242,680	196,178	8,680	148,680	154,350	236,040	247,590	405,930	1'640,128	4
AGO.	239,856	109,968	4,200	69,090	108,570	139,020	81,900	579,320	1'331,924	3
SEPT.	<u>583,521</u>	<u>485,800</u>	<u>21,140</u>	<u>103,006</u>	<u>365,368</u>	<u>294,490</u>	<u>350,280</u>	<u>488,320</u>	<u>2'691,925</u>	<u>7</u>
TOTAL	5'736,955	5'677,582	3'103,715	4'386,432	4'444,250	5'281,602	6'953,200	7'342,160	42'925,896	100

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO: 21

CHIAPAS: PRODUCCION MENSUAL DE CACAO FERMENTADO DURANTE LOS CICLOS 74/75 A 81/82

K I L O G R A M O S

MES	1974/75	75/76	76/77	77/78	78/79	79/80	80/81	81/82	TOTAL	%
OCT.	86,685	94,103	165,425	140,335	41,600	158,795	188,175	227,370	1'102,488	14
NOV.	74,605	81,510	132,405	196,625	110,955	156,455	237,315	293,995	1'283,865	16
DIC.	73,720	172,965	127,335	154,895	235,690	113,165	180,375	183,885	1'242,030	16
ENE.	161,030	273,065	80,860	86,580	220,400	120,575	104,455	185,225	1'242,280	16
FEB.	131,145	189,447	60,645	57,060	153,985	36,855	45,890	125,895	900,922	10
MAR.	61,145	63,274	15,630	70,465	26,520	12,350	21,645	91,130	362,159	5
ABR.	21,890	18,395	13,715	51,285	4,875	33,150	17,875	90,350	251,535	3
MAY.	87,240	41,015	25,025	60,320	13,325	29,900	16,380	146,250	419,455	5
JUN.	41,340	57,615	14,300	61,880	21,970	23,855	9,295	165,880	396,135	5
JUL.	39,485	54,730	8,580	27,430	22,165	29,900	3,185	71,825	257,300	3
AGO.	10,140	20,215	3,835	8,320	18,200	9,555	-	17,420	87,685	1
SEP.	<u>64,800</u>	<u>81,770</u>	<u>9,425</u>	<u>18,980</u>	<u>77,805</u>	<u>68,445</u>	<u>39,260</u>	<u>60,515</u>	<u>421,000</u>	<u>6</u>
TOTAL	853,225	1'148,104	657,180	934,175	957,580	793,00	863,850	1'659,740	7'866,854	100

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 22

CHIAPAS: PRODUCCION MENSUAL DE CACAO POR ZONAS Y CALIDADES DURANTE EL CICLO OCT 74/SEPT 75

K I L O G R A M O S

MES	PICHUCALCO				TAPACHULA				GRAN TOTAL
	LAVADO	FDO.	TOTAL	%	LAVADO	FDO.	TOTAL	%	
OCTUBRE	158,590	35,945	194,535	30	401,305	50,740	452,045	70	646,580
NOVIEMBRE	212,370	18,525	230,895	38	326,065	56,080	382,145	62	613,040
DICIEMBRE	149,120	19,175	168,295	23	503,034	54,545	557,579	77	725,874
ENERO	129,585	85,800	215,385	25	582,413	75,230	657,643	75	873,028
FEBRERO	308,590	82,550	391,140	52	313,663	49,595	362,258	48	753,398
MARZO	235,240	28,275	263,515	63	124,618	32,870	157,488	37	421,003
ABRIL	172,955	18,200	191,155	57	141,464	3,690	145,154	43	336,309
MAYO	361,245	60,775	422,020	68	169,219	26,465	195,684	32	617,704
JUNIO	208,830	16,250	225,080	53	172,592	25,090	197,682	47	422,762
JULIO	95,194	15,600	110,794	39	147,486	23,885	171,371	61	282,165
AGOSTO	56,070	7,800	63,870	26	193,786	2,340	186,126	74	249,996
SEPTIEMBRE	<u>99,750</u>	<u>16,900</u>	<u>116,650</u>	18	<u>483,771</u>	<u>47,900</u>	<u>531,671</u>	82	<u>648,321</u>
TOTAL	2'187,539	405,795	2'593,334	39	3'549,416	447,430	3'996,846	61	6'590,180

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 23

CHIAPAS: PRODUCCION MENSUAL DE CACAO POR ZONAS Y CALIDADES DURANTE EL CICLO OCT 75/SEPT 76

K I L O G R A M O S

MES	PICHUCALCO				TAPACHULA				GRAN TOTAL
	LAVADO	FDO.	TOTAL	%	LAVADO	FDO.	TOTAL	%	
OCTUBRE	174,720	34,775	209,495	28	492,772	59,328	552,100	72	761,595
NOVIEMBRE	55,510	8,775	64,285	12	414,215	72,735	486,950	88	551,235
DICIEMBRE	182,980	58,890	241,870	23	699,666	114,075	813,741	77	1'055,611
ENERO	322,040	123,500	445,540	37	599,200	149,965	748,765	63	1'194,305
FEBRERO	532,610	84,500	617,110	64	247,590	104,947	352,537	36	969,647
MARZO	380,187	38,350	418,537	77	98,635	24,924	123,559	23	542,096
ABRIL	120,744	12,350	133,094	64	69,930	6,045	75,975	36	209,069
MAYO	156,067	35,490	191,557	66	93,240	5,525	98,765	34	290,322
JUNIO	177,560	39,910	217,470	72	67,970	17,705	85,675	28	303,145
JULIO	98,948	33,475	132,423	53	97,230	21,255	118,485	47	250,908
AGOSTO	17,498	1,430	18,928	15	92,470	18,785	111,255	85	130,183
SEPTIEMBRE	<u>144,340</u>	<u>40,170</u>	<u>184,510</u>	33	<u>341,460</u>	<u>41,600</u>	<u>383,060</u>	67	<u>567,570</u>
TOTAL	2'363,204	511,615	2'874,819	42	3'314,378	636,489	3'950,867	58	6'825,686

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 24

CHIAPAS: PRODUCCION MENSUAL DE CACAO POR ZONAS Y CALIDADES DURANTE EL CICLO OCT 76/ SEPT 77

K I L O G R A M O S

MES	PICHUCALCO				TAPACHULA				GRAN TOTAL
	LAVADO	FDO.	TOTAL	%	LAVADO	FDO.	TOTAL	%	
OCTUBRE	489,160	100,425	589,585	52	485,730	65,000	550,730	48	1'140,315
NOVIEMBRE	529,550	81,380	610,930	73	176,190	51,025	227,215	27	838,145
DICIEMBRE	268,085	86,450	354,535	53	279,440	40,885	320,325	47	674,860
ENERO	243,040	52,650	295,690	57	193,780	28,210	221,990	43	517,680
FEBRERO	109,200	32,500	141,700	53	97,700	28,145	125,845	47	267,545
MARZO	37,450	9,100	46,550	60	23,870	6,630	30,500	40	77,050
ABRIL	9,170	9,555	18,725	55	11,340	4,160	15,500	45	34,225
MAYO	80,710	9,750	90,460	83	3,500	15,275	18,775	17	109,235
JUNIO	21,560	1,820	23,380	51	10,220	12,480	22,700	49	46,080
JULIO	4,550	1,235	5,785	34	4,130	7,345	11,475	66	17,260
AGOSTO	910	390	1,300	16	3,290	3,445	6,735	84	8,035
SEPTIEMBRE	<u>18,900</u>	<u>9,425</u>	<u>28,325</u>	93	<u>2,240</u>	<u>-</u>	<u>2,240</u>	7	<u>30,565</u>
TOTAL	1'812,285	394,680	2'206,965	59	1'291,430	262,600	1'554,030	41	3'760,995

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 25

CHIAPAS: PRODUCCION MENSUAL DE CACAO POR ZONAS Y CALIDADES DURANTE EL CICLO OCT 77/SEPT 78

K I L O G R A M O S

MES	PICHUCALCO				TAPACHULA				GRAN TOTAL
	LAVADO	FDO.	TOTAL	%	LAVADO	FDO.	TOTAL	%	
OCTUBRE	282,100	133,250	415,350	75	127,890	7,085	134,975	25	550,325
NOVIEMBRE	449,330	185,250	634,580	70	265,230	11,375	276,605	30	911,185
DICIEMBRE	293,510	130,000	423,510	37	689,570	24,895	714,465	63	1'137,975
ENERO	247,310	73,970	321,280	44	399,560	12,610	412,170	56	733,450
FEBRERO	147,980	49,400	197,380	62	115,290	7,660	122,950	38	320,330
MARZO	166,670	69,165	235,835	68	110,600	1,300	111,900	32	347,735
ABRIL	142,226	47,125	189,351	71	72,940	4,160	77,100	29	266,451
MAYO	139,160	55,250	194,410	63	110,250	5,070	115,320	37	309,730
JUNIO	124,810	54,600	179,410	49	181,230	7,280	188,510	51	367,920
JULIO	79,940	22,100	102,040	58	68,740	5,330	74,070	42	176,110
AGOSTO	23,940	6,825	30,765	40	45,150	1,495	46,645	60	77,410
SEPTIEMBRE	<u>23,206</u>	<u>10,205</u>	<u>33,411</u>	27	<u>79,800</u>	<u>8,775</u>	<u>88,575</u>	73	<u>121,986</u>
TOTAL	2'120,182	837,140	2'957,322	56	2'266,250	97,035	2'363,285	44	5'320,607

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 26

CHIAPAS: PRODUCCION MENSUAL DE CACAO POR ZONAS Y CALIDADES DURANTE EL CICLO OCT 78/SEPT 79

K I L O G R A M O S

MES	PICHUCALCO				TAPACHULA				GRAN TOTAL
	LAVADO	FDO.	TOTAL	%	LAVADO	FDO.	TOTAL	%	
OCTUBRE	110,250	30,875	141,125	31	300,510	10,725	311,235	69	452,360
NOVIEMBRE	171,430	99,450	270,880	48	276,290	11,505	287,795	52	558,675
DICIEMBRE	341,110	220,350	561,460	53	475,160	15,340	490,500	47	1'051,960
ENERO	492,642	216,450	709,092	64	387,660	14,040	401,700	36	1'110,792
FEBRERO	487,690	149,500	637,190	81	142,240	4,485	146,725	19	783,915
MARZO	252,630	26,000	278,630	90	33,950	520	34,470	11	313,100
ABRIL	79,380	4,875	84,255	85	15,260	-	15,260	15	99,515
MAYO	76,860	13,325	90,185	67	44,660	-	44,660	33	134,845
JUNIO	66,780	19,500	86,280	57	61,460	2,470	63,930	43	150,210
JULIO	67,410	15,925	83,335	47	86,940	6,240	93,180	53	176,515
AGOSTO	24,430	7,800	32,230	25	84,140	10,400	94,540	75	126,770
SEPTIEMBRE*	<u>51,730</u>	<u>67,275</u>	<u>119,005</u>	27	<u>313,638</u>	<u>10,530</u>	<u>324,168</u>	73	<u>443,173</u>
TOTAL	2'222,342	871,325	3'093,667	57	2'221,908	86,255	2'308,163	43	5'401,830

NOTA: \* INCLUIDOS 95, 658 KGS., LAVADO Y 22,425 KGS., FERMENTADO DE LA RECOLECCION DE OCT/79.

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 27

CHIAPAS: PRODUCCION MENSUAL POR ZONAS Y CALIDADES DURANTE EL CICLO OCT 79/SEPT 80

K I L O G R A M O S

MES	PICHUCALCO				TAPACHULA				GRAN TOTAL
	LAVADO	FDO (1)	TOTAL	%	LVADO (1)	FDO.	TOTAL	%	
OCTUBRE	272,930	141,375	414,305	42	556,042	17,420	573,462	58	987,767
NOVIEMBRE	261,800	141,050	402,850	35	735,920	15,405	751,315	65	1'154,165
DICIEMBRE	187,250	99,125	286,375	25	826,770	14,040	840,810	75	1'127,185
ENERO	233,170	107,900	341,070	39	520,030	12,675	532,705	61	873,775
FEBRERO	101,920	34,125	136,045	50	132,930	2,730	135,660	50	271,705
MARZO	65,170	12,350	77,520	45	94,500	-	94,500	55	172,020
ABRIL	41,510	33,150	74,660	32	156,520	-	156,520	68	231,180
MAYO	78,610	29,900	108,510	40	162,050	-	162,050	60	270,560
JUNIO	18,760	22,750	41,510	20	166,180	1,105	167,285	80	208,795
JULIO	33,880	26,000	59,880	23	202,160	3,900	206,060	77	265,940
AGOSTO	15,190	6,500	21,690	15	123,830 (2)	3,055	126,885	85	148,575
SEPTIEMBRE	<u>75,880</u>	<u>45,500</u>	<u>121,380</u>	33	<u>218,610</u>	<u>22,945</u>	<u>241,555</u>	67	<u>362,935</u>
TOTAL	1'386,070	699,725	2'085,795	34	3'895,532	93,275	3'988,807	66	6'074,602

(1) DEDUCIDOS 95,658 KGS., LAVADO Y 22,425 KGS., FERMENTADO INCREMENTADOS EN SEPTIEMBRE 79

(2) DEDUCIDOS 3,500 KGS., DUPLICADOS EN LA RECOLECCION

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 28

CHIAPAS: PRODUCCION MENSUAL POR ZONAS Y CALIDADES DURANTE EL CICLO OCT 80/SEPT 81

K I L O G R A M O S

MES	PICHUCALCO				TAPACHULA				GRAN TOTAL
	LAVADO	FDO.	TOTAL	%	LAVADO	FDO.	TOTAL	%	
OCTUBRE	394,450	175,500	569,950	50	561,050	12,675	573,725	50	1'143,675
NOVIEMBRE	324,730	209,300	534,030	38	851,270	28,015	879,285	62	1'413,315
DICIEMBRE	306,880	157,495	464,375	26	1'327,600	22,880	1'350,570	74	1'814,945
ENERO	210,350	94,250	304,600	26	850,250	10,205	869,455	74	1'174,055
FEBRERO	152,670	44,720	197,390	31	444,570	1,170	445,740	69	643,130
MARZO	82,180	21,645	103,825	44	133,910	-	133,910	56	237,735
ABRIL	47,320	17,875	65,195	37	108,920	-	108,920	63	174,115
MAYO	41,680	16,380	58,060	20	237,720	-	237,720	80	295,780
JUNIO	19,880	9,295	29,175	15	168,910	-	168,910	85	198,085
JULIO	30,310	3,185	33,495	13	217,280	-	217,280	87	250,775
AGOSTO	5,390	-	5,390	7	76,510	-	76,510	93	81,900
SEPTIEMBRE	<u>19,320</u>	<u>34,970</u>	<u>54,290</u>	14	<u>330,960</u>	<u>4,290</u>	<u>335,250</u>	86	<u>389,540</u>
TOTAL	1'635,160	784,615	2'419,775	31	5'318,040	79,235	5'397,275	69	7'817,050

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 29

CHIAPAS: PRODUCCION MENSUAL DE CACAO POR ZONAS Y CALIDADES DURANTE EL CICLO OCT 81/SEPT 82

K I L O G R A M O S

MES	PICHUCALCO				TAPACHULA				GRAN TOTAL
	LAVADO	FDO.	TOTAL	%	LAVADO	FDO.	TOTAL	%	
OCTUBRE	111,090	220,025	331,115	33	668,570	7,345	675,915	67	1'007,030
NOVIEMBRE	174,930	290,095	465,025	32	975,870	3,900	979,770	68	1'444,795
DICIEMBRE	266,210	165,750	431,960	32	914,130	18,135	932,265	68	1'364,225
ENERO	241,150	169,000	410,150	34	791,000	16,225	807,225	66	1'217,375
FEBRERO	204,330	117,000	321,330	48	324,170	8,895	333,065	52	654,395
MARZO	215,530	91,000	306,530	69	134,890	130	135,020	21	441,550
ABRIL	63,350	90,350	153,700	67	74,200	-	74,200	33	227,900
MAYO	229,460	146,250	375,710	79	102,760	-	102,760	21	478,470
JUNIO	143,220	159,250	302,470	56	233,730	6,630	240,360	44	542,830
JULIO	67,480	60,450	127,930	27	338,450	11,375	349,825	73	477,755
AGOSTO	4,550	780	5,330	1	574,770	16,640	591,410	99	596,740
SEPTIEMBRE	<u>9,030</u>	<u>48,165</u>	<u>57,195</u>	10	<u>479,290</u>	<u>12,350</u>	<u>491,640</u>	90	<u>548,835</u>
TOTAL	1'730,330	1'558,115	3'288,445	36	5'611,830	101,625	5'713,455	64	9'001,900

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO: 30

CHIAPAS.- PRODUCCION ANUAL DE CACAO POR CALIDADES DURANTE LOS

CICLOS 74/75 A 81/82.

K I L O G R A M O S

<u>CICLO</u>	<u>LAVADO</u>	<u>%</u>	<u>FERMENTADO</u>	<u>%</u>	<u>TOTAL</u>
74/75	5'736,955	87	853,225	13	6'590,180
75/76	5'677,582	83	1'148,104	17	6'825,686
76/77	3'103,715	83	657,280	17	3'760,995
77/78	4'386,432	82	934,175	18	5'320,607
78/79	4'444,250	82	957,580	18	5'401,830
79/80	5'281,602	87	793,000	13	6'074,602
80/81	6'953,200	89	863,850	11	7'817,050
81/82	7'342,160	82	1'659,740	18	9'001,900
<b>T O T A L</b>	<b>42'925,896</b>	<b>85</b>	<b>7'866,954</b>	<b>15</b>	<b>50'792,850</b>

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO

CUADRO: 31

CHIAPAS: PRODUCCION MENSUAL DE CACAO POR CALIDADES DURANTE EL CICLO  
OCTUBRE 74/SEPTIEMBRE 75

K I L O G R A M O S

MES	LAVADO	%	FERMENTADO	%	TOTAL
OCTUBRE	559,895	87	86,685	13	646,560
NOVIEMBRE	538,435	88	74,605	12	613,040
DICIEMBRE	652,154	90	73,720	10	725,874
ENERO	711,998	82	161,030	18	873,028
FEBRERO	622,253	83	131,145	17	753,398
MARZO	359,858	85	61,145	15	421,003
ABRIL	314,419	93	21,890	7	336,309
MAYO	530,464	86	87,240	14	617,704
JUNIO	381,422	90	41,340	10	422,762
JULIO	242,680	86	39,485	14	282,165
AGOSTO	239,856	96	10,140	4	249,996
SEPTIEMBRE	<u>583,521</u>	90	<u>64,800</u>	10	<u>648,321</u>
T O T A L	5'736,955	87	853,225	13	6'590,180

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 32

CHIAPAS: PRODUCCION MENSUAL DE CACAO POR CALIDADES DURANTE EL CICLO  
OCTUBRE 75/SEPTIEMBRE 76

K I L O G R A M O S

MES	LAVADO	%	FERMENTADO	%	TOTAL
OCTUBRE	667,492	82	94,103	12	761,595
NOVIEMBRE	469,725	85	81,510	15	551,235
DICIEMBRE	882,646	84	172,965	16	1'055,611
ENERO	921,240	77	273,065	23	1'194,305
FEBRERO	780,200	80	189,447	20	969,647
MARZO	478,822	88	63,274	12	542,096
ABRIL	190,674	91	18,395	9	209,069
MAYO	249,307	86	41,015	14	290,322
JUNIO	245,530	81	57,615	19	303,145
JULIO	196,178	78	54,730	22	250,908
AGOSTO	109,968	84	20,215	16	130,183
SEPTIEMBRE	<u>485,800</u>	86	<u>81,770</u>	14	<u>567,570</u>
T O T A L	5'677,582	83	1'148,104	17	6'825,686

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO: 33  
 CHIAPAS.- PRODUCCION MENSUAL DE CACAO POR CALIDADES DURANTE EL CICLO  
 OCTUBRE 76/SEPTIEMBRE/77

<u>K I L O G R A M O S</u>					
<u>MES</u>	<u>LAVADO</u>	<u>%</u>	<u>PERMENTADO</u>	<u>%</u>	<u>TOTAL</u>
OCTUBRE	974,890	85	165,425	15	1'140,315
NOVIEMBRE	705,740	84	132,405	16	838,145
DICIEMBRE	547,525	81	127,335	19	674,860
ENERO	436,820	84	80,860	16	517,680
FEBRERO	206,900	77	60,645	23	267,545
MARZO	61,320	80	15,730	20	77,050
ABRIL	20,510	60	13,715	40	34,225
MAYO	84,210	77	25,025	23	109,235
JUNIO	31,780	69	14,300	31	46,080
JULIO	8,680	50	8,580	50	17,260
AGOSTO	4,200	52	3,835	48	8,035
SEPTIEMBRE	21,140	69	9,425	31	30,565
T O T A L	3'103,715	83	657,280	17	3'760,995

CUADRO: 34

CHIAPAS.- PRODUCCION MENSUAL DE CACAO POR CALIDADES DURANTE EL CICLO

OCTUBRE 77, SEPTIEMBRE 78

K I L O G R A M O S

<u>MES</u>	<u>LAVADO</u>	<u>%</u>	<u>FERMENTADO</u>	<u>%</u>	<u>TOTAL</u>
OCTUBRE	409,990	74	140,335	26	550,325
NOVIEMBRE	714,560	79	196,625	22	911,185
DICIEMBRE	983,080	86	154,895	14	1'137,975
ENERO	646,870	99	86,580	12	733,450
FEBRERO	263,270	82	57,060	18	320,330
MARZO	277,270	80	70,465	20	347,735
ABRIL	215,166	81	51,285	19	266,451
MAYO	249,410	81	60,320	19	309,730
JUNIO	306,040	83	61,880	17	367,920
JULIO	148,680	84	27,430	16	176,110
AGOSTO	69,090	89	8,320	11	77,410
SEPTIEMBRE	103,006	84	18,980	16	121,986
T O T A L	4'386,432	82	934,175	18	5'320,607

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO: 35  
 CHIAPAS.- PRODUCCION MENSUAL DE CACAO POR CALIDADES DURANTE EL CICLO  
 OCTUBRE 79/SEPTIEMBRE 79

K I L O G R A M O S

<u>MES</u>	<u>LAVADO</u>	<u>%</u>	<u>FERMENTADO</u>	<u>%</u>	<u>TOTAL</u>
OCTUBRE	410,760	91	41,600	9	452,360
NOVIEMBRE	447,720	80	110,955	20	558,675
DICIEMBRE	816,270	78	235,690	22	1'051,960
ENERO	880,320	79	230,490	21	1'110,792
FEBRERO	629,930	80	153,985	20	783,915
MARZO	286,580	92	26,520	8	313,100
ABRIL	94,640	95	4,875	5	99,515
MAYO	121,520	90	13,325	10	134,845
JUNIO	128,240	85	21,970	15	150,210
JULIO	154,350	87	22,165	13	176,515
AGOSTO	108,570	86	18,200	14	126,770
SEPTIEMBRE	365,368	82	77,805	18	443,173
T O T A L	4'444,250	82	957,580	18	5'401,830

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO: 36  
 CHIAPAS.- PRODUCCION MENSUAL DE CACAO POR CALIDADES DURANTE EL CICLO  
 OCTUBRE 79/SEPTIEMBRE 80

K I L O G R A M O S

MES	LAVADO	%	FERMENTADO	%	TOTAL
OCTUBRE	828,972	84	158,795	16	987,767
NOVIEMBRE	997,710	86	156,455	14	1'154,165
DICIEMBRE	1'014,020	90	113,165	10	1'127,185
ENERO	753,200	86	120,575	14	873,775
FEBRERO	234,850	86	36,855	14	271,705
MARZO	159,670	93	12,350	7	172,020
ABRIL	198,030	86	33,150	14	231,180
MAYO	240,660	89	29,900	11	270,560
JUNIO	184,940	89	23,855	11	208,795
JULIO	236,040	89	29,900	11	265,940
AGOSTO	139,020	94	9,555	6	148,575
SEPTIEMBRE	294,490	81	68,445	19	362,935
T O T A L	5'281,602	87	793,000	13	6'074,602

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO: 37  
 CHIAPAS.- PRODUCCION MENSUAL DE CACAO POR CALIDADES DURANTE EL CICLO  
 OCTUBRE 80/SEPTIEMBRE 81

K I L O G R A M O S					
MES	LAVADO	%	FERMENTADO	%	TOTAL
OCTUBRE	955,500	84	188,175	16	1'143,675
NOVIEMBRE	1'176,000	83	237,315	17	1'413,315
DICIEMBRE	1'634,570	90	190,375	10	1'814,945
ENERO	1'069,600	91	104,455	9	1'174,055
FEBRERO	597,240	93	45,890	7	643,130
MARZO	216,090	91	21,645	9	237,735
ABRIL	156,240	90	17,875	10	174,115
MAYO	279,400	94	16,380	6	295,780
JUNIO	188,790	95	9,295	5	98,085
JULIO	247,590	99	3,185	1	250,775
AGOSTO	81,900	100	-	-	81,900
SEPTIEMBRE	350,280	90	39,260	10	389,540
T O T A L	6'953,200	89	863,850	11	7'817,050

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO: 38  
 CHIAPAS.- PRODUCCION MENSUAL DE CACAO POR CALIDADES DURANTE EL CICLO  
 OCTUBRE 81/SEPTIEMBRE 82.

K I L O G R A M O S

MES	LAVADO	%	FERMENTADO	%	TOTAL
OCTUBRE	779,660	77	227,370	23	1'007,030
NOVIEMBRE	1'150,800	80	293,995	20	1'444,795
DICIEMBRE	1'180,340	87	183,885	13	1'364,225
ENERO	1'032,150	85	185,225	15	1'217,375
FEBRERO	528,500	81	125,895	19	654,395
MARZO	350,420	79	91,130	21	441,550
ABRIL	137,550	60	90,350	40	227,900
MAYO	332,220	69	146,250	31	478,470
JUNIO	376,950	69	165,880	31	542,830
JULIO	405,930	85	71,825	15	477,755
AGOSTO	579,320	97	17,420	3	596,740
SEPTIEMBRE	488,320	89	60,515	11	548,835
T O T A L	7'342,160	82	1'659,740	18	9'001,900

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 39

CONADECA - RESUMEN DE VENTAS DE CACAO EN GRANO Y DERIVADOS EN EL MERCADO NACIONAL EN 1974

EMPRESA	KGS. NETOS	PRECIO PROM.	VALOR	%
GRANO				
LA AZTECA, S.A. DE C.V.	835,722.3	15.76	\$ 13'170,133.90	35.94
LA CORONA, S.A.	348,206.8	15.95	5'554,500.75	14.97
CHOC. DE JALISCO, S.A.	223,407.8	15.84	3'538,474.80	9.61
INDUSTRIAL SOCONUSCO, S.A.	166,252.0	15.94	2'649,909.33	7.15
LA SUIZA, S.A.	117,878.8	16.06	1'893,619.05	5.07
TRANSFORMADORA DE CACAO, S.A.	91,317.6	15.62	1'426,242.95	3.93
RICHARDSON MERRELL, S.A.	90,731.6	15.60	1'415,449.80	3.90
CHOC. DOS HERMANOS, S.A.	62,628.0	16.00	1'002,048.00	2.69
LA CUBANA, S.A.	60,993.0	15.32	934,540.40	2.62
OTROS	<u>328,224.6</u>	16.24	<u>5'331,590.79</u>	<u>14.12</u>
TOTAL	2'325,362.5	15.88	\$ 36'916,509.77	100.00
COCOA				
MEXICANA DE CHOCOLATES	30,000.0	12.00	360,000.00	46.15
CHOC. MEXICANA, S.A.	10,000.0	12.23	122,304.00	15.38
CHOC. DOS HERMANOS, S.A.	10,000.0	12.48	124,800.00	15.38
RUIZ TRENADO	4,000.0	12.00 "	48,000.00	6.15
OTROS	<u>11,000.0</u>	12.21	<u>134,400.00</u>	<u>16.94</u>
TOTAL	65,000.0	12.15	\$ 789,504.00	100.00
PASTA				
HERDEZ, S.A.	44,897.5	23.00	1'032,692.50	87.00
CHOCOLATES TURIN	<u>6,835.5</u>	19.75	<u>135,001.13</u>	<u>13.00</u>
TOTAL	51,733.0	22.57	\$ 1'167,643.63	100.00
			<u>\$ 38'873,657.40</u>	

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CONADECA - VENTAS DE CACAO Y SUS DERIVADOS AL MERCADO NACIONAL EN 1975, POR ORDENES DE VENTA.

EMPRESA	PRODUCTO	KGS. NETOS	PRECIO PROM.	VALOR	%
LA AZTECA	CEYLAN 1A.	2,077,752	16.21	33'692,881.50	41.59
LA CORONA	"	481,679	16.19	7'799,267.50	9.64
CHOC. DE JAL. IBARRA	"	380,601	16.31	6'211,267.25	7.62
LARIN	"	331,805	16.10	5'345,100.90	6.64
SALVADOR CASTILLO	"	242,109	16.20	3'923,384.20	4.84
CHOC. DOS HERMANOS	"	145,289	16.05	2'332,989.00	2.91
TRANSFORMADORA	"	135,045	16.00	2'100,720.40	2.70
BARCEL	"	125,562	16.41	2'061,445.05	2.51
OTROS	"	472,579	16.27	7'690,217.05	9.46
SUBTOTAL	"	4,392,421	16.20	\$ 71'157,272.35	87.91
BODEGA OAXACA	"	425,332	16.60	7'069,880.84	8.51
BODEGA MERIDA	"	178,555	17.86	3'188,686.49	3.57
SUBTOTAL	"	603,887	16.97	10'249,567.33	12.09
TOTAL		4,996,308	16.29	\$ 81'406,839.68	100.00
LA CORONA	CEYLAN 2A.	8,308	14.00	\$ 116,312.00	100.00
LA SUIZA	FERMENTADO	139,015	17.75	2'467,516.25	28.83
TRANSFORMADORA	"	112,070	17.75	1'989,242.50	23.24
DE SANN CACAO	"	70,187	17.75	1'245,815.70	14.55
LA CORONA	"	61,402	17.75	1'089,881.95	12.73
NAL. DE DULCES	"	43,221	18.73	809,797.50	8.96
OTROS	"	45,986	17.75	816,251.50	9.54
SUBTOTAL	"	471,881	17.84	\$ 8'418,505.40	97.85
BODEGA OAXACA	"	10,380	18.08	187,750.00	2.15
TOTAL	"	482,261	17.84	\$ 8'606,255.40	100.00

EMPRESA	PRODUCTO	KGS. NETOS	PRECIO PROM.	VALOR	%
LA AZTECA	FDO. LAVADO	89,852	19.87	\$ 1'786,006.00	75.15
WONG'S*	"	14,860	17.75	263,765.00	12.43
TRANSFORMADORA*	"	14,849	18.25	270,224.25	12.42
TOTAL		119,561	19.41	\$ 2'320,765.25	100.00
TRANSFORMADORA	PASTA	25,020	23.20	580,518.50	49.39
SERER	"	9,374	25.00	234,350.00	18.50
CHOC. ROSSI	"	8,325	23.11	192,487.50	16.43
LA SUIZA	"	7,137	23.00	164,151.00	14.09
OTROS	"	805	23.02	18,530.50	1.59
TOTAL		50,661	23.49	\$ 1'190,037.50	100.00
RICHARDSON MERRELL	COCOA	100,000	12.50	1'250,000.00	44.58
MEXICANA DE CHOC.	"	53,000	12.09	640,960.00	23.63
TUTSI	"	22,500	12.58	283,140.00	10.03
TRANSFORMADORA	"	20,000	12.48	249,600.00	8.92
OTROS	"	28,800	12.98	373,820.00	12.84
TOTAL		224,300	12.47	\$ 2'797,520.00	100.00
SERER	MANTENCA	26,450	42.21	1'116,400.00	70.63
SUPREMO	"	8,000	41.21	329,690.00	21.36
BREMEN	"	3,000	40.10	120,300.00	8.01
TOTAL		37,450	41.83	\$ 1'566,390.00	100.00
CARLOS HERNANDEZ	CASCARILLA	62,783	0.85	53,365.55	86.23
EMP. DE SEMILLAS	"	9,000	0.80	7,200.00	12.36
RAMON VILLANUEVA	"	549	0.85	466.65	.75
ALFONSO LUNA	"	480	0.85	408.00	.66
TOTAL		72,812	0.84	\$ 61,440.20	100.00
				\$ 98'065,560.03	

\* PRECIO AJUSTADO CONFORME LA CALIDAD REPORTADA POR DIET.  
FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 41

CONADeca - VENTAS DE CACAO Y SUS DERIVADOS AL MERCADO NACIONAL EN 1976, POR ORDENES DE VENTA

EMPRESA	PRODUCTO	KGS. NETOS	PRECIO PROM.	VALOR	%
LA AZTECA	CEYLAN 1A.	1,610,629.0	21.51	34'639,289.75	35.90
CHOC. DE JAL. IBARRA	"	505,470.0	20.66	10'442,092.50	11.27
LA CORONA	"	413,633.0	18.39	7'606,060.75	9.22
LARIN DIV. R.M.	"	341,366.0	19.55	6'674,246.50	7.61
SALVADOR CASTILLO	"	203,002.0	18.25	3'705,285.50	4.52
TRANSF. LA SUIZA	"	151,651.0	17.75	2'691,805.25	3.38
CHOC. DOS HERMANOS	"	114,000.0	18.67	2'128,500.00	2.54
OTROS	"	626,676.0	19.26	12'072,324.00	13.98
SUBTOTAL		3'966,427.0	20.16	79'959,604.25	88.42
BODEGA OAXACA	"	288,239.5	19.09	5'502,140.95	6.42
BODEGA MERIDA	"	231,664.0	20.25	4,691,040.01	5.16
SUBTOTAL	"	519,903.5	19.60	10'193,180.96	11.58
TOTAL		4'486,330.5	20.09	90'152,785.21	100.00
ESGONHER	CEYLAN 2A.	12,490.0	14.76	184,340.00	55.82
LA CORONA	"	4,300.0	15.00	64,500.00	19.22
BODEGA OAXACA	"	3,641.0	21.50	78,281.50	16.27
PROD. ROSSI	"	1,944.0	20.00	38,880.00	8.69
TOTAL		22,375.0	16.36	366,001.50	100.00
LA AZTECA	FDO. LAVADO	123,240.0	20.79	2'562,917.50	60.23
WONG'S	"	56,355.0	23.48	1'323,400.00	27.54
BODEGA OAXACA	"	11,959.0	26.66	318,858.50	5.84
LA CORONA	"	10,140.0	19.77	200,492.50	4.96
DE SANN CACAO	"	2,920.0	19.50	56,940.00	1.43
TOTAL		204,624.0	21.81	4'462,608.50	100.00

EMPRESA	PRODUCTO	KGS. NETOS	PRECIO PROM.	VALOR	%
TRANSF. LA SUIZA	FDO. SELECTO	204,322	19.50	3'984,279.00	42.29
LA ESPERANZA	"	145,606	20.60	3'000,192.00	30.13
DE SANN CACAO	"	63,966	21.18	1'354,587.00	13.24
LA CORONA	"	32,395	22.61	732,252.50	6.70
OTROS	"	36,866	23.48	865,533.13	7.64
TOTAL		483,155	20.58	9'943,543.63	100.00
LA SUIZA	FDO. 2A.	3,532	17.00	60,044.00	100.00
SERER	PASTA	17,000	25.00	425,000.00	62.50
TRANSF. LA SUIZA	"	5,000	25.00	125,000.00	18.38
TURIN	"	4,200	25.00	105,000.00	15.44
LA GIRALDA	"	1,000	25.00	25,000.00	3.68
TOTAL		27,200	25.00	680,000.00	100.00
RICHARDSON M.	COCOA	50,000	13.85	692,500.00	41.85
SERER	"	27,100	14.47	392,100.00	22.68
MEXICANA DE CHOC.	"	27,000	14.95	403,700.00	22.60
OTROS	"	15,375	15.06	231,625.00	12.87
		119,475	14.40	1'719,925.00	100.00
SUPREMO	MANTECA	2,000	45.00	90,000.00	82.47
PROD. ROSSI	"	400	45.00	18,000.00	16.49
TRANS. BELCHEZ	"	25	45.00	1,125.00	1.04
TOTAL		2,425	45.00	109,125.00	100.00
CARLOS HERNANDEZ	CASCARILLA	25,708	1.08	27,649.60	84.13
DIST. RICHIE D.	"	4,850	1.20	5,820.00	15.87
TOTAL		30,558	1.10	33,469.60	100.00
LA CORONA	GRANILLO	2,040	15.00	30,600.00	100.00
DE SANN CACAO	GRAN FDO.	7,240	16.84	121,910.00	100.00
				107'680,012.44	

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 42  
 CONADECA - VENTAS FACTURADAS DE GRANO DE CACAO Y SUS DERIVADOS AL MERCADO NACIONAL, CICLO  
 1976/1977

EMPRESA	PRODUCTO	KGS. NETOS	PRECIO PROM.	VALOR	%
LA AZTECA	CEYLAN 1A.	1'103,713.0	24.27	26'949,744.75	40.33
CHOC. DE JALISCO	"	404,509.0	24.51	9'914,902.25	14.75
LARIN	"	235,796.0	24.38	5'747,606.50	8.60
LA CORONA	"	191,427.0	27.39	5'243,113.00	6.98
TRANSF. DE CACAO	"	72,495.0	25.25	1'830,498.75	2.64
CHOC. URUAPAN	"	64,966.0	25.01	1'625,235.25	2.37
IND. SOCONUSCO	"	55,000.0	25.25	1'388,750.00	2.01
OTROS	"	<u>435,003.2</u>	24.39	<u>10'609,897.05</u>	<u>15.86</u>
SUBTOTAL		2'564,915.2	24.68	\$ 63'309,747.55	93.54
BODEGA OAXACA	"	89,670.0	28.29	2'537,379.15	3.28
BODEGA MERIDA	"	<u>87,040.5</u>	28.55	<u>2'485,346.50</u>	<u>3.18</u>
SUBTOTAL		176,710.5	28.42	\$ 5'022,725.65	6.46
TOTAL		2'741,625.7	24.92	\$ 68'332,473.20	100.00
PRODUCTOS ROSSI	CEYLAN 2A.	1,543	20.00	\$ 30,860.00	100.00
LA ESPERANZA	FDO. SELECTO	75,094	30.57	2'295,330.50	28.07
LA CORONA	"	53,074	31.24	1'657,881.75	19.84
LA AZTECA	"	26,289	32.84	863,399.25	9.83
DE SANN CACAO	"	25,218	29.16	735,412.50	9.43
CHOC. URUAPAN	"	18,188	28.76	523,093.25	6.80
LA SUIZA	"	11,013	29.90	329,303.25	4.12
OTROS	"	<u>31,915</u>	34.66	<u>1'106,031.25</u>	<u>11.93</u>
SUBTOTAL		240,791	31.19	\$ 7'510,451.75	90.02
BODEGA MERIDA	" "	19,083	41.55	792,816.50	7.12
BODEGA OAXACA	"	<u>7,648</u>	33.76	<u>258,165.00</u>	<u>2.86</u>
SUBTOTAL		26,731	39.32	\$ 1'050,981.50	9.98
				\$ 8'561,433.25	100.00

EMPRESA	PRODUCTO	KGS. NETO	PRECIO PROM.	VALOR	%
WONG'S	FDO. LAVADO	18,630	30.21	\$ 562,800.00	32.11
LA AZTECA	"	13,578	36.75	498,967.50	23.40
NESTLE	"	9,363	50.00	468,150.00	16.14
CHOC. DE JALISCO	"	4,990	44.04	219,750.00	8.60
OTROS	"	<u>9,148</u>	<u>40.11</u>	<u>440,605.00</u>	<u>15.77</u>
SUBTOTAL		55,709	39.48	\$ 2,199,272.50	96.02
BODEGA MERIDA	"	1,676	30.38	50,916.88	2.88
BODEGA OAXACA	"	<u>540</u>	<u>60.00</u>	<u>38,400.00</u>	<u>1.10</u>
SUBTOTAL		2,316	38.57	\$ 89,316.88	3.98
TOTAL		58,025	39.44	2,288,589.38	100.00
DE SANN CACAO	FDO. DECLASADO	4,178	25.25	105,494.50	100.00
MEXICANA DE CHOC.	COCOA	3,973	22.80	90,565.50	39.44
SERER	"	3,500	30.54	106,900.00	34.75
LAS CARMELITAS	"	2,000	20.00	40,000.00	19.86
LA TORRE	"	100	67.60	6,760.00	.99
SANDEL	"	<u>100</u>	<u>67.60</u>	<u>6,760.00</u>	<u>.99</u>
SUBTOTAL		9,673	25.95	\$ 250,985.50	96.03
BODEGA MERIDA	"	<u>400</u>	<u>67.60</u>	<u>27,040.00</u>	<u>3.97</u>
TOTAL		10,073	27.60	\$ 278,025.50	100.00
TURIN	PASTA	1,787	36.00	64,332.00	100.00
LA AZTECA	MANTECA	7,500	109.20	819,000.00	100.00
CARLOS HERNANDEZ	CASCARILLA	13,445	1.26	17,030.00	92.31
GENARO MENDEZ	"	<u>1,120</u>	<u>2.00</u>	<u>2,240.00</u>	<u>7.69</u>
TOTAL		14,565	1.32	\$ 19,270.00	100.00
DE SANN CACAO	GRANILLO FDO.	15,666	24.38	381,985.00	59.28
LA ESPERANZA	"	<u>10,763</u>	<u>25.00</u>	<u>269,075.00</u>	<u>40.72</u>
TOTAL		26,429	24.63	\$ 651,060.00	100.00
				\$ 81,150,837.83	157

CUADRO: 43  
 CONADECA - VENTAS FACTURADAS DE GRANOS DE CACAO Y SUS DERIVADOS AL MERCADO NACIONAL,  
 CICLO 1977/1978

EMPRESA	PRODUCTO	KGS. NETOS	PRECIO PROM.	VALOR	%
LA AZTECA	CEYLAN 1A	690,039.0	43.38	29'932,219.50	29.26
CHOC. DE JALISCO	"	213,719.0	43.73	9'345,328.50	9.06
LARIN	"	172,124.0	43.70	7'522,526.00	7.30
LA CUBANA	"	114,387.0	43.63	4'990,198.00	4.85
CHOC. TURIN	"	98,797.0	43.74	3'884,086.00	3.77
OTROS	"	587,873.0	43.40	25'363,934.50	24.94
SUBTOTAL		1'866,938.0	43.46	81'138,292.50	79.18
BODEGA OAXACA	CEYLAN 1A	291,251.0	46.94	13'670,571.00	12.35
BCDEGA MERIDA	"	149,905.5	45.90	6'881,642.25	6.35
BODEGA TUXTLA	"	49,977.0	45.17	2'257,275.85	2.12
SUBTOTAL		491,134.4	44.70	22'809,489.10	20.82
<b>TOTAL</b>		<b>2'358,072.4</b>	<b>44.08</b>	<b>102'947,781.60</b>	<b>100.00</b>
LA SUIZA VERACRUZANA	CEYLAN 2A	14,233.0	36.65	521,645.00	100.00
DE SANN CACAO	FDO. SELECTO	89,713.0	44.88	4'025,901.50	31.38
TRANSFORMADORA DE CACAO	"	84,485.0	44.98	3'799,943.50	29.59
OTROS	"	111,522.0	43.82	4'906,968.00	38.96
SUBTOTAL		285,720.0	44.56	12'732,813.00	99.93
BODEGA OAXACA	"	193.0	46.50	8,974.50	.07
TOTAL		285,913.0	44.57	12'741,787.50	100.0
PRODUC ROSSI	FDO. LAVADO	17,466.0	36.10	630,558.00	58.26
LA AZTECA	"	11,018.0	64.00	705,152.00	36.75
ASEGURADORA MEXICANA	"	1,495.0	35.00	52,325.00	4.99
TOTAL		29,979.0	46.30	1'388,035.00	100.00

EMPRESA	PRODUCTO	KGS. NETOS	PRECIO PROM.	VALOR	%
LARIN	COCOA	19,950.0	85.28	1'701,336.00	58.63
SERER, S.A.	"	3,000.0	79.53	238,600.00	8.82
OTROS	"	<u>10,675.0</u>	81.49	<u>820,527.50</u>	<u>31.38</u>
SUBTOTAL		33,625.0	82.10	2'760,463.50	98.83
BODEGA MERIDA	"	<u>400.0</u>	67.60	<u>27,040.00</u>	<u>1.17</u>
TOTAL		34,025.0	81.93	2'787,503.50	100.00
LA CUBANA	MANTECA	1,000.0	96.20	96,200.00	100.00
LA CUBANA	GRANILLO FDO.	27,725.0	32.81	909,535.00	100.00
OTROS	CASCARILLA	25,809	8.75	328,405.00	100.00
TOTAL				<u>122'720,892.60</u>	

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO: 44  
 CONADECA - VENTAS FACTURADAS DE GRANO DE CACAO Y SUS DERIVADOS AL MERCADO NACIONAL, CICLO  
 1978/1979

EMPRESA	PRODUCTO	MCS. NETOS	PRECIO PROM.	VALOR	%
LA AZTECA	CEYLAN 1A.	816,371.0	55.52	45'322,720.50	33.38
CHOC. DE JALISCO	"	287,818.0	55.77	16'051,506.50	11.77
LARIN	"	234,372.0	55.84	13'080,435.00	9.58
LA CUBANA	"	135,422.0	55.00	7'455,559.00	5.54
LA CORONA	"	102,892.0	54.50	5'607,614.00	4.21
CHOC. TURIN	"	96,660.0	55.27	5'342,260.00	3.95
TRANSF. DE CACAO	"	47,006.0	54.50	2'561,827.00	1.92
OTROS	"	<u>218,582.0</u>	54.73	<u>11'965,061.00</u>	<u>8.95</u>
SUBTOTAL		1'939,130.0	55.38	\$ 107'397,043.00	79.30
BODEGA OAXACA	"	249,635.2	58.00	14'478,841.60	10.21
BODEGA MERIDA	"	204,514.0	58.49	11'961,771.00	8.36
BODEGA TUXTLA	"	<u>52,260.0</u>	54.50	<u>2'848,170.00</u>	<u>2.13</u>
SUBTOTAL		506,409.2	57.83	\$ 29'288,782,60	20.70
<b>TOTAL</b>		<b>2'445,539.2</b>	<b>55.89</b>	<b>\$ 136'685,825.60</b>	<b>100.00</b>
PRODUCC. ROSSI	CEYLAN 2A.	7,560.0	48.00	\$ 362.880.00	100.00
LA AZTECA	FDO. SELECTO	124,473.0	56.00	6'970,498.50	55.95
LA CORONA	"	51,473.0	56.21	2'893,381.00	23.13
TRANSF. DE CACAO	"	23,978.0	54.50	1'306,801.00	10.78
CHOC. TURIN	"	15,911.0	55.38	881,143.00	7.15
OTROS	"	<u>6,655.0</u>	54.50	<u>362,697.50</u>	<u>2.99</u>
TOTAL		222,490.0	55.80	\$ 12'414,521.00	100.00
CHOC. TURIN	FDO. LAVADO	2,303.0	64.00	147,392.00	100.00
LICONSA	COCOA	90,000.0	90.00	8'100,000.00	50.21
RICHARDSON MERRELL	"	75,000.0	104.80	7'860,000.00	41.84
OLGA MELGAREJO	"	4,750.0	90.00	427,500.00	2.65
BIMBO DEL NOROESTE	"	2,600.0	110.00	286,000.00	1.45
OTROS	"	<u>6,900.0</u>	110.73	<u>764,105.00</u>	<u>3.85</u>
TOTAL		179,250.0	97.28	\$ 17'437,605.00	100.00

EMPRESA	PRODUCTO	KGS. NETOS	PRECIO PROM.	VALOR	
CHOC. TURIN	PASTA	5,040	92.00	418,320.00	70.59
CHOC. CEREZO	"	2,000	85.00	170,000.00	28.01
BODEGA OAXACA	"	<u>100</u>	85.00	<u>8,500.00</u>	<u>1.40</u>
TOTAL		7,140	83.59 \$	596,820.00	100.00
ANICETO GARCIA	CASCARILLA	68,820	2.00	137,640.00	99.71
FLORASYNTH	"	<u>200</u>	7.00	<u>1,400.00</u>	<u>-29</u>
TOTAL		69,020	2.01 \$	139,040.00	100.00
JUANA RAPAPORT	COSTALERA	3,600	19.00	68,400.00	38.73
FIB. DURAS DE SN. LUIS	"	3,094	20.00	61,880.00	33.20
AMERICAN BUFF	"	2,000	19.00	38,000.00	21.52
BODEGA TUXTLA GTZ	"	<u>600</u>	23.00	<u>13,800.00</u>	<u>6.46</u>
TOTAL		9,294	19.59 \$	182,180.00	100.00

\$ 167'966,163.60

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 45  
 CONADECA - VENTAS FACTURADAS DE GRANO DE CACAO Y SUS DERIVADOS AL MERCADO NACIONAL, CICLO  
 1979/1980

EMPRESA	PRODUCTO	KGS. NETO	PRECIO PROM.	VALOR	%
LA AZTECA	CEYLAN IA.	1'277,041.0	63.65	81'288,238.00	39.20
CHOC. DE JALISCO	"	286,412.2	62.62	17'935,954.40	8.79
LARIN	"	231,519.0	62.65	14'505,135.00	7.11
CHOC. TURIN	"	150,027.0	63.22	9'484,517.00	4.61
LA CORONA	"	149,609.0	62.65	9'373,021.00	4.59
LA CUBANA	"	129,146.0	62.00	8'007,052.00	3.96
TRANSF. DE CACAO	"	81,193.6	62.00	5'034,003.20	2.49
OTROS	"	323,020.0	65.84	21'269,404.80	9.92
SUBTOTAL		2'627,967.8	63.50	\$166'897,325.40	80.67
BODEGA OAXACA	"	364,227.1	67.27	24'504,073.60	11.18
BODEGA MERIDA	"	200,723.0	66.78	13'404,777.00	6.16
BODEGA TUXTLA GTZ	"	64,669.0	65.13	4'212,030.00	1.99
SUBTOTAL		629,619.1	66.90	\$ 42'121,080.60	19.33
TOTAL		3'257,586.9	64.16	\$209'018,406.00	100.00
LA CORONA	FDO. SELECTO	16,609.0	62.00	1'029,758.00	38.72
LARIN	"	13,282.0	62.00	823,484.00	30.96
LA AZTECA	"	12,945.0	71.00	919,095.00	30.17
ASEGURADORA MEXICANA	"	65.0	70.98	4,613.70	.15
TOTAL		42,901.0	64.73	\$ 2'776,950.70	100.00
CHOC. TURIN	PASTA	8,387.0	92.68	777,330.00	76.58
CHOCOLATE CEREZO	"	2,007.0	94.50	189,661.50	18.32
SUPREMO, S.A.	"	497.0	94.50	46,966.50	4.54
OLGA MELGAREJO	"	40.6	94.50	3,836.70	.37
JAVIER MORO OCHOA	"	21.0	94.50	1,984.50	.19
TOTAL		10,952.6	93.11	\$ 1'019,779.20	100.00

EMPRESA	PRODUCTO	KGS. NETO	PRECIO PROM.	VALOR	%
LICONSA	COCOA	230,000	55.43	12,750,000.00	85.15
RICHARDSON MERRELL	"	30,000	65.00	1,950,000.00	11.11
OLGA MELGAREJO	"	6,000	84.53	507,200.00	2.22
LA SUIZA VERACRUZANA	"	3,000	84.53	253,600.00	1.11
OTROS	"	<u>1,100</u>	81.63	<u>89,800.00</u>	<u>.41</u>
TOTAL		270,100	57.57	\$ 15,550,600.00	100.00
BODEGA MERIDA	MANTECA	500	139.00	69,500.00	100.00
BODEGA TUXTLA	CASCARILLA	47,230	.71	33,386.00	41.82
GENARO MENDEZ	"	41,984	3.00	125,952.00	37.17
MAGDALENA MARQUEZ	"	16,728	2.50	41,820.00	14.81
PROMOCIONES DOMINO	"	<u>7,000</u>	3.00	<u>21,000.00</u>	<u>6.20</u>
TOTAL		112,942	1.97	\$ 222,158.00	100.00
ENRIQUE GORDON	COSTALERA	4,200	19.09	80,178.00	34.73
GERARDO MENDEZ	"	3,956	20.00	79,120.00	32.72
GUIDO CHIMAL	"	3,836	20.05	76, .62	31.72
BODEGA TUXTLA GTZ	"	<u>100</u>	43.64	<u>4,364.00</u>	<u>.83</u>
		12,092	19.89	240,554.62	100.00

\$ 228'897,948.52

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 46

CONADECA - VENTAS FACTURADAS DE GRANO DE CACA0 Y SUS DERIVADOS AL MERCADO NACIONAL, CICLO 1980/1981

EMPRESA	PRODUCTO	KGS. NETOS	PRECIO PROM.	VALOR	%
LA AZTECA	LAV. SEC. SOL	2'927,021.0	71.32	208'743,713.00	46.91
IND. SOCONUSCO	"	904,120.0	71.00	64'192,520.00	14.49
LARIN	"	466,374.0	71.16	33'184,879.75	7.47
CHOC. DE JALISCO	"	341,745.0	72.00	24'608,540.75	5.48
LA CORONA	"	245,115.8	71.45	17'512,418.05	3.93
CHOC. TURIN	"	177,549.2	71.00	12'605,993.20	2.85
SALVADOR CASTILLO	"	140,468.0	72.02	10'116,042.00	2.25
OTROS	"	598,143.0	72.20	43'186,551.25	9.57
SUBTOTAL		5'800,536.0	71.40	\$414'150,658.00	92.95
BODEGA MERIDA	"	222,246.0	72.00	16'001,712.00	3.57
BODEGA OAXACA	"	174,330.0	72.00	12'551,760.00	2.79
BODEGA TUXTLA GTZ	"	42,888.0	72.00	3'087,936.00	.69
SUBTOTAL		439,464.0	72.00	\$ 31'641,408.00	7.05
TOTAL		6'240,000.0	71.44	\$445'792,066.00	100.00
RICOLINO	FERMENTADO	356,444.0	71.21	25'381,820.25	38.17
LA AZTECA	"	239,196.0	71.00	16'982,916.00	25.61
LARIN	"	142,605.0	71.00	10'124,955.00	15.27
IND. SOCONUSCO	"	105,009.0	72.00	7'455,630.00	11.24
OTROS	"	90,642.0	71.00	6'435,591.00	9.71
TOTAL		933,896.0	71.00	\$ 66'380,912.25	100.00
LICONSA	COCOA	530,000.0	54.23	28'742,250.00	93.20
IND. TIZAYUCA	"	30,400.0	50.00	1'520,000.00	5.34
FESTINNE	"	6,625.0	50.00	331,250.00	1.16
OTROS	"	1,750.0	72.57	127,000.00	.30
TOTAL		568,775.0	54.01	\$ 30'720,500.00	100.00

EMPRESA	PRODUCTO	KGS. NETO	PRECIO PROM.	VALOR	%
LARIN	MANTECA	215,000	124.65	26'800,000.00	93.96
RICOLINO	"	5,005	138.00	690,690.00	2.19
LA CORONA	"	4,000	130.00	520,000.00	1.75
IND. TIZAYUCA	"	3,825	127.00	485,775.00	1.67
TURIN	"	<u>1,000</u>	135.00	<u>135,000.00</u>	<u>.43</u>
TOTAL		228,830	125.12	\$ 28'631,465.00	100.00
BENJAMIN ALVAREZ	CASCARILLA	52,735	2.00	105,480.00	85.79
BODEGA TUXTLA GTZ	"	<u>8,736</u>	.70	<u>6,115.20</u>	<u>14.21</u>
TOTAL		61,471	1.82	\$ 111,585.20	100.00
LARIN	PASTA	25,499	95.00	\$ 2'422,405.00	100.00
				\$ 574'058,933.45	

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 47  
 CONADECA - VENTAS FACTURADAS DE GRANO DE CACAO Y SUS DERIVADOS AL MERCADO NACIONAL, CICLO  
 1981/1982

EMPRESA	PRODUCTO	KGS. NETO	PRECIO PROMEDIO	VALOR	%
LA AZTECA	LAV. SEC. SOL	2,662,419	82.73	220'276,703.20	46.17
CHOC. DE JALISCO	"	597,245	87.08	52'009,731.75	10.36
LARIN	"	489,646	83.80	41'034,046.05	8.49
IND. SOCONUSCO	"	257,543	82.94	21'360,749.40	4.47
LA CORONA, S.A.	"	248,132	84.74	21'027,724.45	4.30
CHOC. TURIN	"	189,647	83.77	15'887,530.30	3.29
IND. TIZAYUCA	"	172,036	84.12	14'471,706.00	2.98
OTROS	"	855,783	88.98	76'150,994.35	14.82
SUBTOTAL		5'472,451	84.46	\$ 462'219,185.50	94.88
BODEGA OAXACA	"	149,614	89.85	13'443,330.50	2.60
BODEGA MERIDA	"	124,133	86.51	10'739,349.85	2.16
BODEGA TUXTLA GTZ	"	20,240	86.37	1'748,062.50	.36
SUBTOTAL		293,987	88.20	\$ 25'930,742.85	5.12
TOTAL		5'766,438	84.65	\$ 488'149,928.35	100.00
CHOC. DE JALISCO	LAV. BENEF.	101,735	81.75	8'317,040.82	62.92
LA CORONA, S.A.	"	27,535	81.50	2'244,102.50	17.03
IND. TIZAYUCA	"	16,958	94.00	1'594,052.00	10.49
RICOLINO	"	9,194	81.50	749,311.00	5.68
LARIN	"	6,267	81.94	513,494.25	3.88
TOTAL		161,689	82.99	\$ 13'418,000.57	100.00
LA AZTECA	FERMENTADO	828,299	90.36	74'845,137.55	52.73
RICOLINO	"	558,059	87.47	48'815,174.75	35.52
LA CORONA	"	86,838	85.23	7'401,589.29	5.53
LARIN	"	70,364	96.00	6'754,944.00	4.48
OTROS	"	27,369	89.25	2'442,745.15	1.74
TOTAL		1'570,929	89.28	\$ 140'259,590.74	100.00

EMPRESA	PRODUCTO	KGS. NETO	PRECIO PROMEDIO	VALOR	%
LICONSA	COCOA	169,450	72.93	12'358,750.00	64.80
IND. TIZAYUCA	"	68,950	60.00	4'137,000.00	26.37
FESTINNE, S.A.	"	10,800	50.00	540,000.00	4.13
CHOC. ANAHIAC	"	5,539	50.00	276,950.00	2.12
OTROS	"	6,750	74.48	502,750.00	2.58
TOTAL		261,489	68.13	\$ 17'815,450.00	100.00
LA CORONA	MANTECA	28,599	141.33	4'041,870.00	51.40
LARIN	"	14,825	142.00	2'105,150.00	26.65
CHOC. ANAHUAC	"	7,213	133.00	959,329.00	12.96
RICOLINO	"	5,000	142.00	710,000.00	8.99
TOTAL		55,637	140.49	\$ 7'816,349.00	100.00
CEREZO, S.A.	PASTA LAV.	8,008	128.75	1'031,030.00	68.83
RICOLINO	"	3,612	120.00	433,440.00	31.05
GUILLERMO MONZON	"	14	105.00	1,470.00	.12
TOTAL		11,634	126.00	\$ 1'465,940.00	100.00
RICOLINO	PASTA FDO.	12,894	126.12	\$ 1'626,240.00	100.00
BODEGA TUXTLA	CASCARILLÁ	13,593	1.73	23,611.00	68.09
ANTONIO REYNOSO	"	6,370	2.50	15,925.00	31.91
TOTAL		19,963	1.98	\$ 39,536.00	100.00

\$670'591,034.66

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 48  
 VARIACIONES DEL ANTICIPO AL PRODUCTOR  
 MEXICANO  
 ( PESOS POR KG )

FECHA	LAVADO SECADO AL SOL	LAVADO BENEFI CIADO	FERMENTADO SELECTO
ENERO DE 1974	10.50	- 0 -	- 0 -
MAYO DE 1974	11.50	- 0 -	- 0 -
AGOSTO DE 1974	13.25	- 0 -	15.00
NOV. DE 1974	14.00	- 0 -	15.75
NOV. DE 1975	14.25	- 0 -	16.00
AGOSTO DE 1976	15.25	- 0 -	17.00
SEPT. DE 1976	20.00	- 0 -	21.75
MAYO DE 1977	25.00	- 0 -	27.25
AGOSTO DE 1977	33.50	- 0 -	35.50
FEB. DE 1978	36.00	- 0 -	36.00
AGOSTO DE 1978	44.00	- 0 -	44.00
AGOSTO DE 1979	50.00	- 0 -	50.00
AGOSTO DE 1980	53.00	- 0 -	53.00
<u>TABASCO</u>			
NOV. DE 1980	57.17	- 0 -	57.17
ABRIL DE 1981	60.17	- 0 -	57.17
<u>CHIAPAS</u>			
ENERO DE 1981	57.20	- 0 -	57.20
FEB. DE 1981	60.20	- 0 -	58.70
SEPT. DE 1981	66.00	66.00	66.00
<u>CHIAPAS</u>			
ENERO DE 1982	68.00	68.00	68.00
<u>TABASCO</u>			
MAYO DE 1982	77.35	77.35	77.35
<u>CHIAPAS</u>			
MAYO DE 1982	79.35	79.35	79.35
<u>TABASCO</u>			
SEPT. DE 1982	84.00	84.00	84.00
<u>CHIAPAS</u>			
SEPT. DE 1982	86.00	86.00	86.00

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 48  
 VARIACIONES DEL ANTICIPO AL PRODUCTOR  
 MEXICANO  
 ( PESOS POR KG )

FECHA		LAVADO SECADO AL SOL	LAVADO BENEFI CIADO	FERMENTADO SELECTO
ENERO	DE 1974	10.50	- 0 -	- 0 -
MAYO	DE 1974	11.50	- 0 -	- 0 -
AGOSTO	DE 1974	13.25	- 0 -	15.00
NOV.	DE 1974	14.00	- 0 -	15.75
NOV.	DE 1975	14.25	- 0 -	16.00
AGOSTO	DE 1976	15.25	- 0 -	17.00
SEPT.	DE 1976	20.00	- 0 -	21.75
MAYO	DE 1977	25.00	- 0 -	27.25
AGOSTO	DE 1977	33.50	- 0 -	35.50
FEB.	DE 1978	36.00	- 0 -	36.00
AGOSTO	DE 1978	44.00	- 0 -	44.00
AGOSTO	DE 1979	50.00	- 0 -	50.00
AGOSTO	DE 1980	53.00	- 0 -	53.00
<u>TABASCO</u>				
NOV.	DE 1980	57.17	- 0 -	57.17
ABRIL	DE 1981	60.17	- 0 -	57.17
<u>CHIAPAS</u>				
ENERO	DE 1981	57.20	- 0 -	57.20
FEB.	DE 1981	60.20	- 0 -	58.70
SEPT.	DE 1981	66.00	66.00	66.00
<u>CHIAPAS</u>				
ENERO	DE 1982	68.00	68.00	68.00
<u>TABASCO</u>				
MAYO	DE 1982	77.35	77.35	77.35
<u>CHIAPAS</u>				
MAYO	DE 1982	79.35	79.35	79.35
<u>TABASCO</u>				
SEPT.	DE 1982	84.00	84.00	84.00
<u>CHIAPAS</u>				
SEPT.	DE 1982	86.00	86.00	86.00

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO: 49

PRECIOS DEL CACAO EN GRANO EN EL MERCADO NACIONAL  
( PESOS POR KILOGRAMO )

FECHA	LAVADO SECADO AL SOL	LAVADO BENEFICIADO	FERMENTADO SELECTO
ENE/74	14.25	- 0 -	16.00
AGO/74	16.00	- 0 -	17.75
NOV/75	17.75	- 0 -	19.50
OCT/76	25.25	- 0 -	27.75
MAY/77	31.50	- 0 -	31.50
AGO/77	41.50	- 0 -	44.00
FEB/78	44.00	- 0 -	44.00
SEP/78	54.50	- 0 -	54.50
SEP/79	62.00	- 0 -	62.00
SEP/80	71.00	- 0 -	71.00
SEP/81	80.25	81.50	83.25
FEB/82	80.65	82.36	84.11
MAY/82	92.00	94.00	96.00
SEP/82	108.00	111.50	113.00

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CUADRO : 50  
 PRODUCCION DE CACAO EN GRANO POR PAISES 1974/1975 - 1981/1982

PAIS	M I L E S D E T O N E L A D A S							
	1974/75	75/76	76/77	77/78	78/79	79/80	80/81	81/82
<b>AFRICA</b>								
ANGOLA	.5	.3	.3	.2	.3	.2	.2	.2
CAMERUN	118.0	96.0	82.0	108.2	108.0	121.9	18.0	119.0
CONGO	2.1	2.4	2.9	2.6	2.7	2.7	2.2	2.7
GUINEA ECUATORIAL	12.0	11.0	8.0	5.0	6.0	5.0	6.0	6.0
GABON	5.0	4.0	3.5	3.5	4.0	3.9	3.7	3.0
GHANA	381.6	396.0	321.0	270.0	255.0	275.0	252.0	225.0
COSTA DE MARFIL	241.0	227.3	230.0	303.0	312.0	379.4	415.0	448.0
LIBERIA	3.0	2.8	3.0	3.5	4.0	3.7	4.0	4.0
MADAGASCAR	1.2	1.6	1.6	1.5	1.3	1.8	1.5	1.5
NIGERIA	214.0	215.0	165.0	202.0	150.0	160.0	155.0	175.0
SAO TOME Y PRINCIPE	7.9	7.0	5.5	7.0	7.5	5.7	6.2	4.2
SIERRA LEONA	6.0	6.0	5.0	7.1	9.1	7.1	9.2	9.2
TANZANIA	1.5	.6	1.0	1.0	1.0	1.1	1.0	1.0
TOGO	15.0	17.8	15.5	16.7	12.6	15.3	16.3	15.0
ZAIRE	4.5	4.0	4.5	4.5	3.4	4.0	4.5	4.5
OTROS	2.0	2.0	2.0	2.0	4.2	6.2	3.2	3.0
<b>TOTAL</b>	<b>1 015.0</b>	<b>994.0</b>	<b>851.0</b>	<b>938.0</b>	<b>881.0</b>	<b>993.0</b>	<b>998.0</b>	<b>1 021.0</b>
<b>AMERICA</b>								
BOLIVIA	1.4	1.5	2.0	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
BRASIL	265.5	251.1	226.2	279.3	309.3	296.0	353.0	318.0
COLOMBIA	21.2	29.2	27.0	31.0	33.0	35.7	38.3	42.5
COSTA RICA	7.1	5.7	7.9	8.0	9.0	10.0	4.8	6.0
CUBA	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0	1.0
DOMINICA	.1	.1	- 0 -	- 0 -	- 0 -	- 0 -	- 0 -	- 0 -
REPUBLICA DOMINICANA	33.2	32.0	38.0	35.0	40.0	28.5	34.5	36.5
ECUADOR	75.3	60.0	72.3	84.0	92.0	98.0	80.0	85.0
GRANADA	2.7	2.5	2.5	2.5	2.5	2.0	3.7	3.0
GUATEMALA	.4	1.0	1.0	3.0	2.0	2.0	2.0	1.8
HAITI	3.5	3.0	2.5	2.5	3.0	2.5	2.8	2.8
HONDURAS	.1	.3	.3	.5	.5	.5	.5	.5

PAIS	M I L E S D E T O N E L A D A S							
	1974/75	75/76	76/77	77/78	78/79	79/80	80/81	81/82
JAMAICA	1.8	1.7	2.0	1.5	1.8	1.2	1.0	1.5
MEXICO	32.0	33.1	24.2	34.7	35.7	34.2	30.2	41.3
NICARAGUA	.6	.5	.5	.3	.2	.2	.3	.3
PANAMA	.6	.5	.5	1.0	1.2	1.2	1.2	1.2
PERU	2.0	3.5	4.5	5.4	6.5	6.9	7.0	9.0
SAINT LUCIA	.1	.1	.1	.1	.1	.1	.1	.1
SAINT VICENT/GRENADINES	.1	.1	- 0 -	- 0 -	- 0 -	- 0 -	- 0 -	- 0 -
TRINIDAD Y TOBAGO	4.7	3.0	4.0	4.0	3.0	2.2	2.8	2.8
VENEZUELA	19.0	16.0	16.5	16.0	15.0	13.0	14.4	16.0
OTROS	- 0 -	1.0	1.0	1.5	.5	.5	.5	.5
<b>TOTAL</b>	<b>474.0</b>	<b>48.0</b>	<b>435.0</b>	<b>515.0</b>	<b>560.0</b>	<b>539.0</b>	<b>581.0</b>	<b>572.0</b>
<b>ASIA Y OCEANIA</b>								
FIJI	.1	.1	.1	.1	.1	.2	.1	.2
INDONESIA	3.3	4.0	3.0	5.6	.1	7.5	7.0	8.0
MALAYSIA	12.0	16.2	18.0	22.0	27.0	34.0	47.0	49.0
PAPUA NEW GUINEA	36.0	31.9	28.5	29.5	27.0	31.2	28.3	32.0
FILIPINAS	4.0	3.5	3.5	3.5	3.0	3.0	3.0	3.0
SAMOA	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
ISLAS SALOMON	.2	.1	.2	.2	.2	.4	.4	.4
SRI LANKA	2.0	1.4	1.7	2.0	2.0	2.4	2.7	2.7
VANUATU	.7	.6	.8	1.0	.6	.7	.7	1.0
OTROS	.5	.5	.5	.5	.5	3.0	4.0	4.0
<b>TOTAL</b>	<b>61.0</b>	<b>60.0</b>	<b>58.0</b>	<b>65.0</b>	<b>69.0</b>	<b>84.0</b>	<b>95.0</b>	<b>102.0</b>
<b>TOTAL MUNDIAL</b>	<b>1 550.0</b>	<b>1 502.0</b>	<b>1 344.0</b>	<b>1 518.0</b>	<b>1 510.0</b>	<b>1 616.0</b>	<b>1 674.0</b>	<b>1 695.0</b>

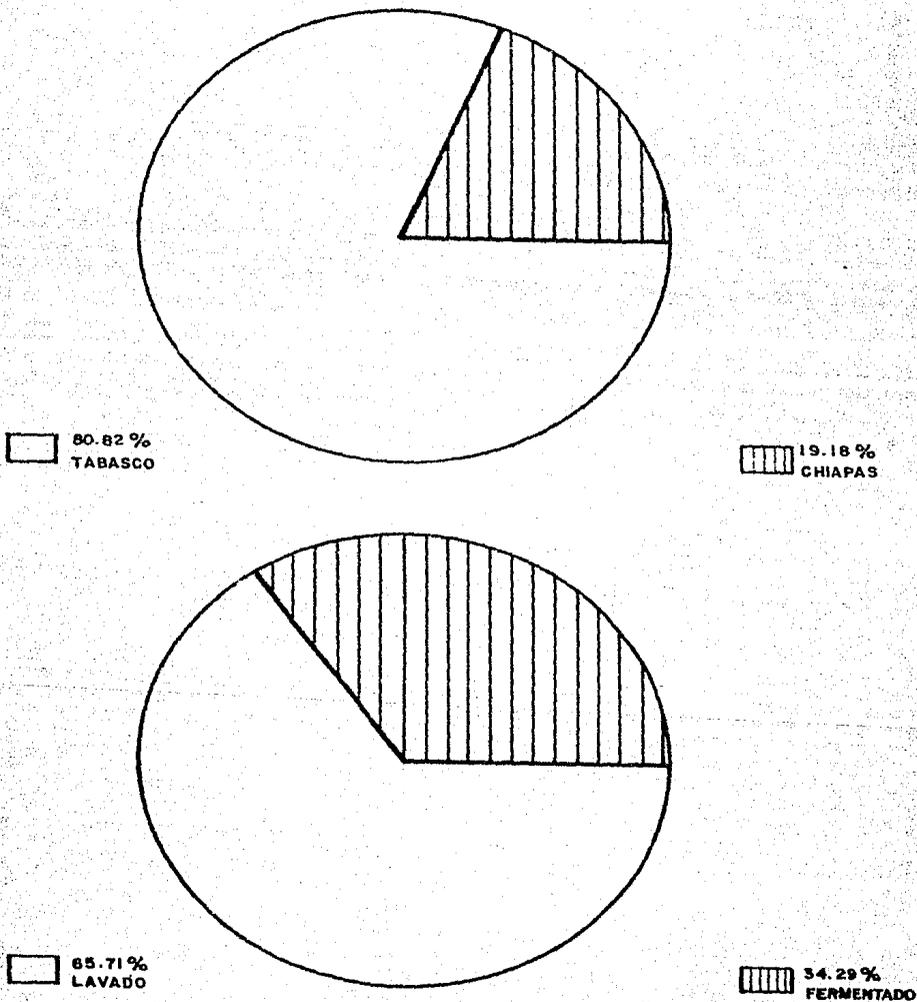
FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO.

CA CAO EN GRANO: PRECIOS DE IMPORTANCIA INTERNACIONAL, LONDRES Y NUEVA YORK, ANUALES PARA 1974/1981 Y MENSUALES PARA NOVIEMBRE 1980 - NOVIEMBRE 1982.

PERIODO	GHANA AL CONTADO	FUTUROS	GHANA AL CONTADO	BAHIA AL CONTADO	FUTUROS
1974.....	929.8	693.0	98.4	88.4	69.7
1975.....	702.5	561.2	75.0	65.0	54.9
1976.....	1361.6	1213.5	109.6	105.1	92.0
1977.....	2916.2	2270.2	207.36	205.76	167.2
1978.....	1943.8	1827.8	..5	..5	150.8
1979.....	1680.6	1603.7	..5	..5	146.0
1980.....	1220.9	1167.6	..5	..5	114.6
1981.....	1118.4	1054.1	..5	..5	91.2
1980-NOV.....	969.0	937.2	..5	..5	95.0
DIC.....	958.0	914.9	..5	..5	92.5
1981-ENE.....	951.0	883.5	..5	..5	92.1
FEB.....	566.4	896.9	..5	..5	89.9
MAR.....	1012.3	953.9	..5	..5	93.9
ABR.....	1068.2	972.0	..5	..5	93.4
MAY.....	1009.1	926.8	..5	..5	84.8
JUN.....	934.5	859.9	..5	..5	72.5
JUL.....	1189.8	1104.1	..5	..5	89.8
AGO.....	1289.8	1245.0	..5	..5	98.6
SEP.....	1343.7	1305.0	..5	..5	102.9
OCT.....	1274.7	1221.0	..5	..5	94.8
NOV.....	1182.6	1131.7	..5	..5	89.4
DIC.....	1199.2	1149.8	..5	..5	92.2
1982-ENE.....	1209.0	1200.7	..5	..5	95.8
FEB.....	1194.1	1174.4	..5	..5	90.3
MAR.....	1110.1	1114.9	..5	..5	84.6
ABR.....	998.7	1019.8	..5	..5	75.5
MAY.....	967.7	984.4	..5	..5	74.1
JUN.....	907.2	928.3	..5	..5	67.6
JUL.....	910.2	843.0	..5	..5	68.0
AGO.....	914.1	939.5	..5	..5	67.3
SEP.....	999.7	1017.4	..5	..5	73.2
OCT.....	1001.3	1004.7	..5	..5	70.8
NOV.....	994.3	988.1	..5	..5	66.4

**GRAFICA : I**

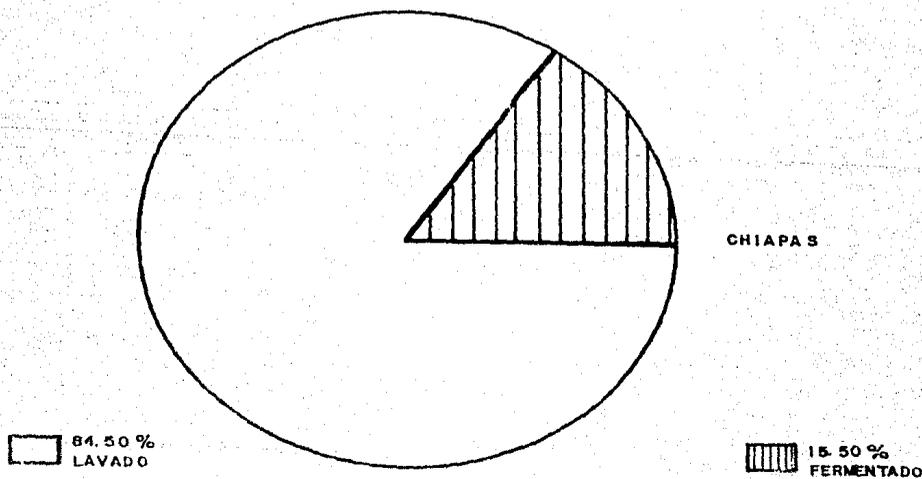
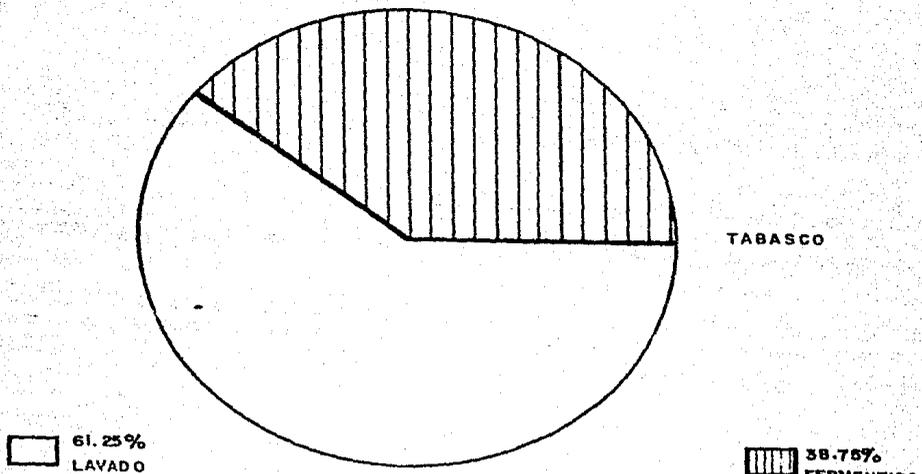
**PRODUCCION NACIONAL DE CACAO, PORCENTAJE PROMEDIO ANUAL, CICLOS 74/75 A 81/82**



**FUENTE : COMISION NACIONAL DEL CACAO**

**GRAFICA : 2**

**PRODUCCION NACIONAL DE CACAO POR ENTIDADES, PORCENTAJE PROMEDIO ANUAL, CICLOS 74/75 A 81/82**



**FUENTE : COMISION NACIONAL DEL CACAO**

### GRAFICA : 3

PRODUCCION NACIONAL DE CACAO CICLOS 74 / 75 A 81 / 82

T O N E L A D A S

30,000

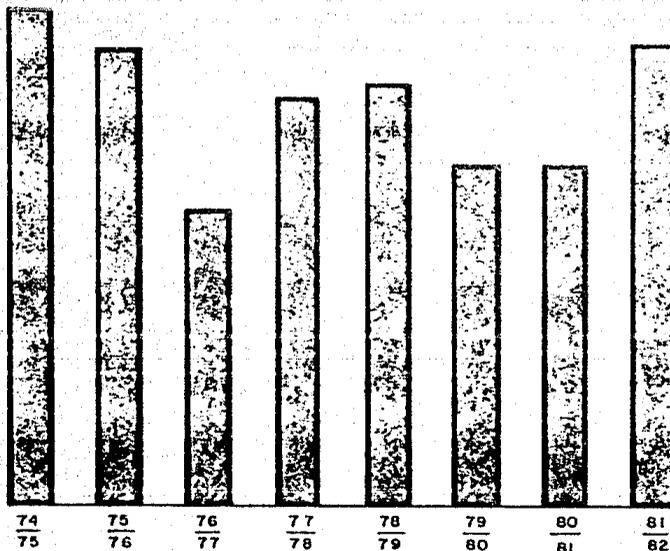
25,000

20,000

15,000

10,000

5,000



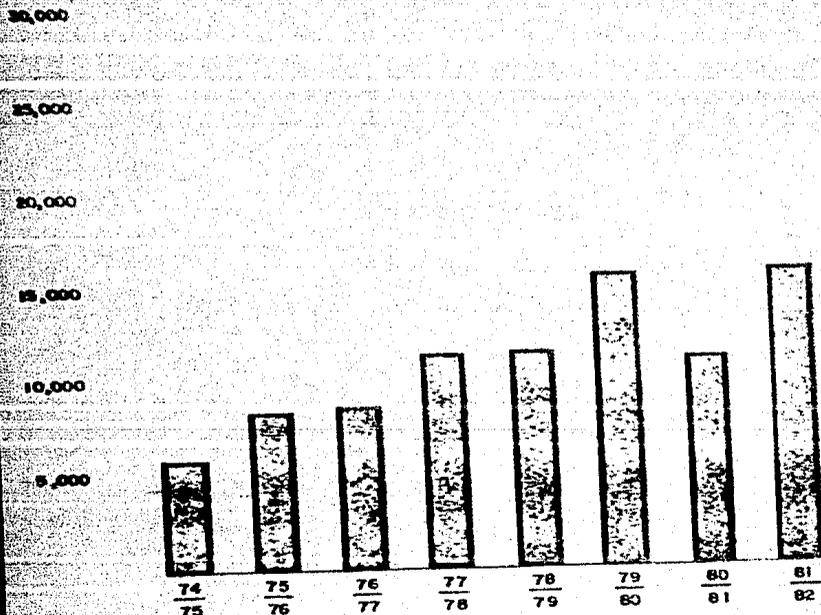
L A V A D O

FUENTE : COMISION NACIONAL DEL CACAO

# GRAFICA 4

PRODUCCION NACIONAL DE CACAO CICLOS 74/75 A 81/82

T O N E L A D A S

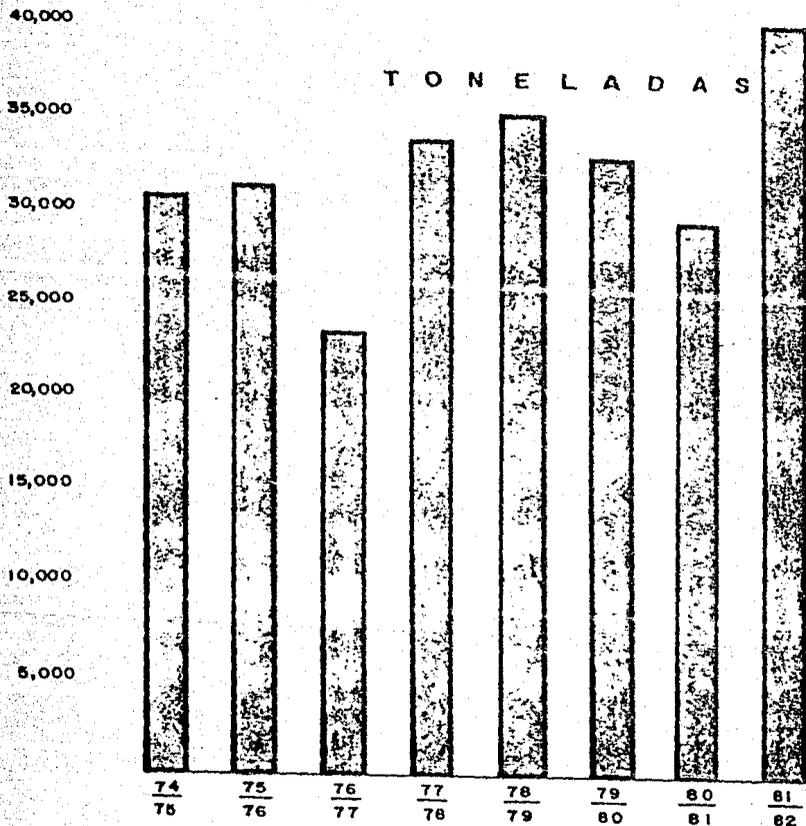


FERMENTADO.

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO

# GRAFICA: 5

PRODUCCION NACIONAL DE CACAO CICLOS 74 / 75 A 81 / 82

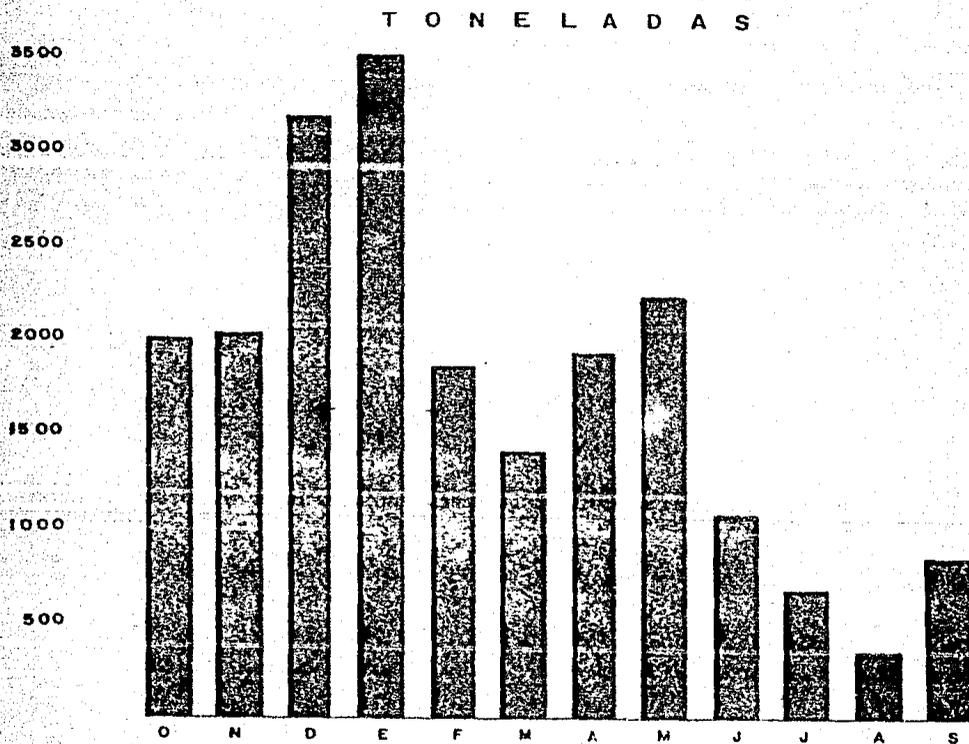


TODOS GRANO

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO

# GRAFICA: 6

PRODUCCION NACIONAL DE CACAO PROMEDIO MENSUAL CICLOS 74/75 A 81/82

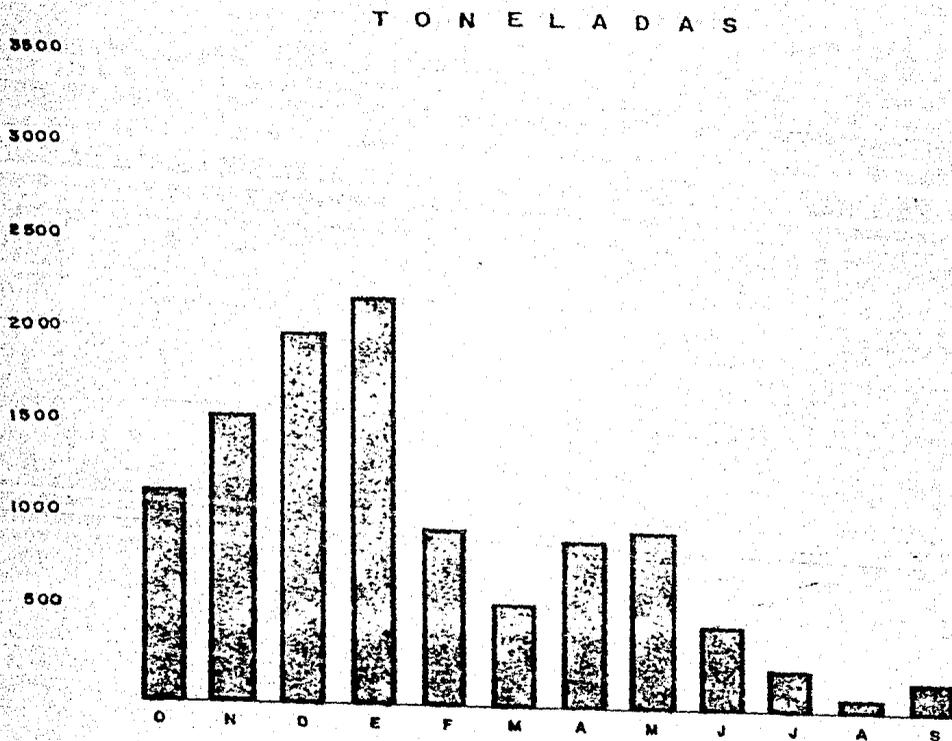


L A V A D O

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO

**GRAFICA: 7**

**PRODUCCION NACIONAL DE CACAO PROMEDIO MENSUAL CICLOS 74/75 A 81/82**



**F E R M E N T A D O**

**FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO**

**GRAFICA : 8**

**PRODUCCION NACIONAL DE CACAO PROMEDIO MENSUAL CICLOS 74/75 A 81/82**

**T O N E L A D A S**

6000

5000

4000

3000

2000

1000

O N D E F M A M J J A S

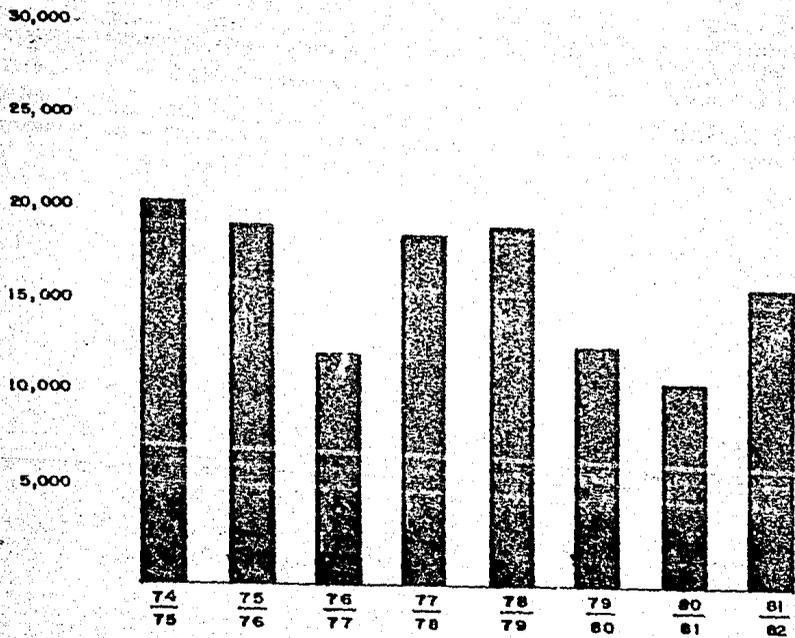
**T O D O   G R A N O**

**FUENTE : COMISION NACIONAL DEL CACAO**

**GRAFICA : 9**

**TABASCO - PRODUCCION DE CACAO CICLOS 74 / 75 A 81 / 82**

**T O N E L A D A S**



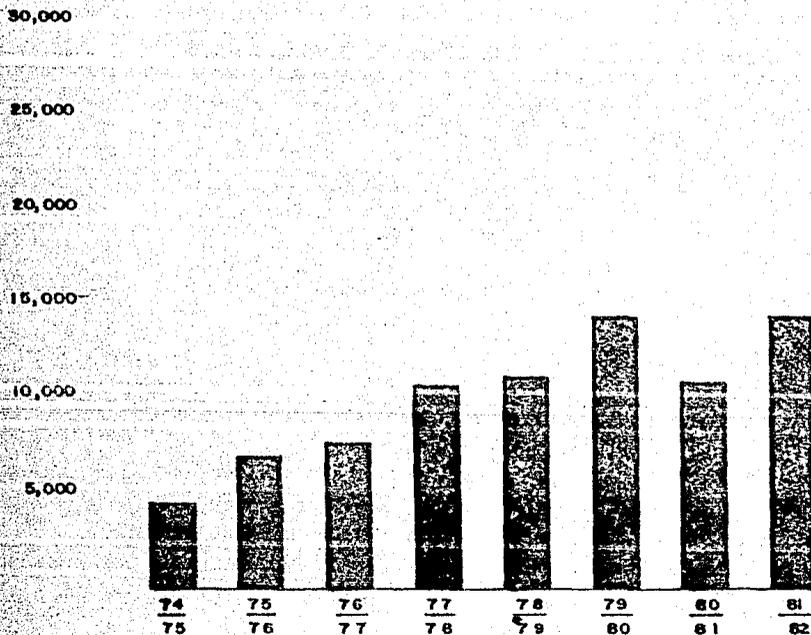
**L A V A D O**

**FUENTE : COMISION NACIONAL DEL CACAO**

**GRAFICA: 10**

**TABASCO- PRODUCCION DE CACAO CICLOS 74 / 75 A 81 / 82**

**T O N E L A D A S**



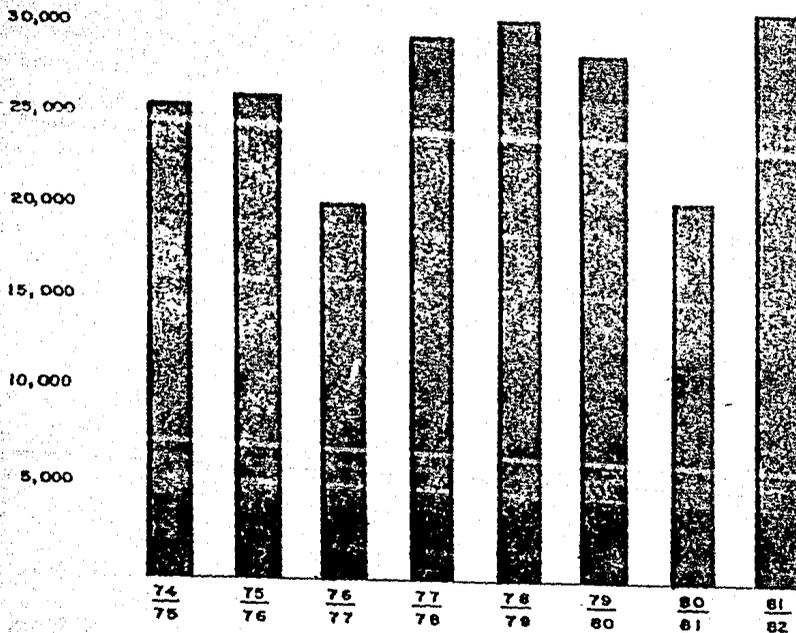
**F E R M E N T A D O**

**FUENTE : COMISION NACIONAL DEL CACAO**

GRAFICA: II

TABASCO - PRODUCCION DE CACA O CICLOS 74 / 75 A 81 / 82

T O N E L A D A S



T O D O   G R A N O

FUENTE : COMISION NACIONAL DEL CACA O

**GRAFICA 12**

**TABASCO-PRODUCCION DE CACAO PROMEDIO MENSUAL CICLOS 74/75 A 81/82**

**T O N E L A D A S**

3000

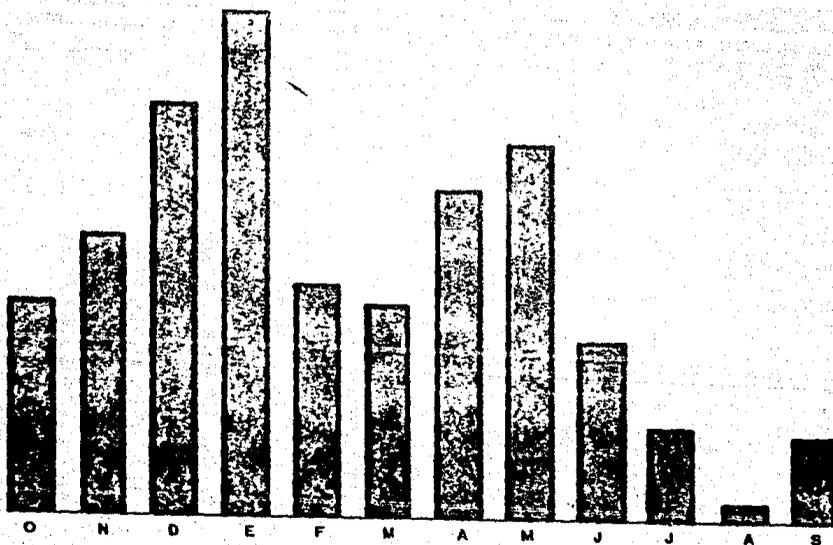
2500

2000

1500

1000

500



**L A V A D O**

**FUENTE : COMISION NACIONAL DEL CACAO**

**GRAFICA : 13**

**TABASCO- PRODUCCION DE CACAO PROMEDIO MENSUAL CICLOS 74/75 A 81/82**

**T O N E L A D A S**

**3000**

**2500**

**2000**

**1500**

**1000**

**500**

**O N D E F M A M J J A S**

**F E R M E N T A D O**

**FUENTE : COMISION NACIONAL DEL CACAO**

**GRAFICA : 14**

**TABASCO- PRODUCCION DE CACAO PROMEDIO MENSUAL CICLOS 74/75 A 81/82**

**T Ó N E L A D A S**

6000

5000

4000

3000

2000

1000

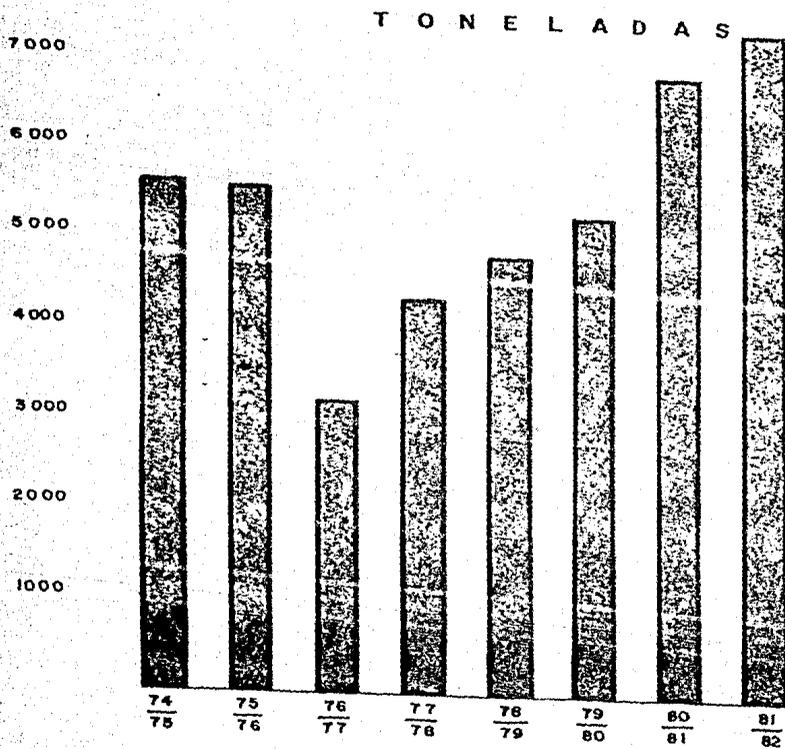


**T O D O   G R A N O**

**FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO**

GRAFICA : 15

CHIAPAS - PRODUCCION DE CACAO CICLOS 74 / 75 A 81 / 82



L A V A D O

FUENTE : COMISION NACIONAL DEL CACAO

# GRAFICA: 16

CHIAPAS- PRODUCCION DE CACAO CICLOS 74 / 75 A 81 / 82

## T O N E L A D A S

7000

6000

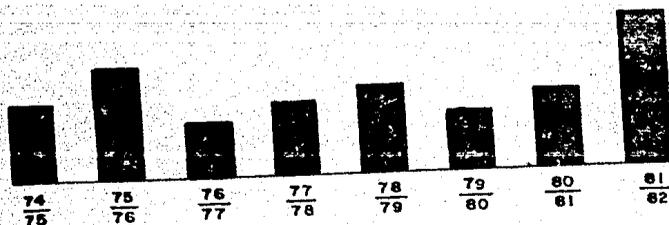
5000

4000

3000

2000

1000



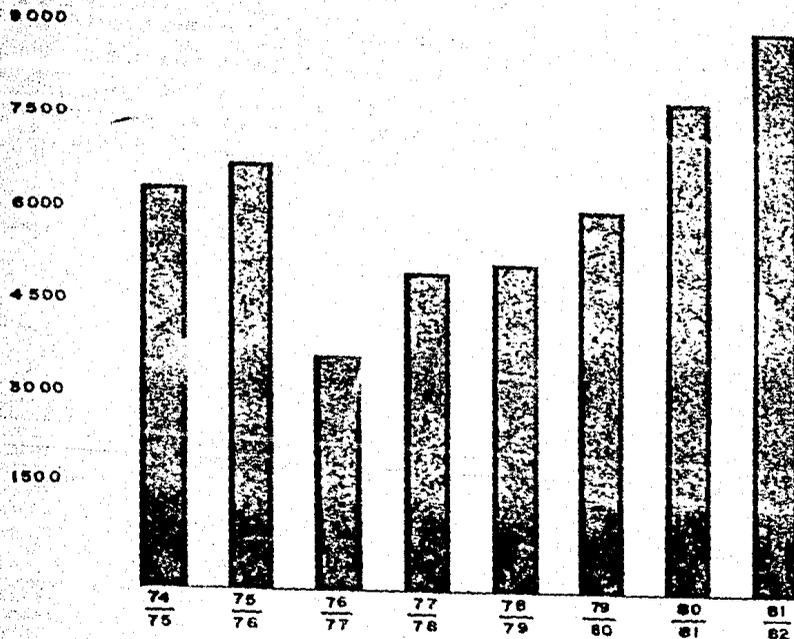
F E R M E N T A D O

FUENTE : COMISION NACIONAL DEL CACAO

GRAFICA: 17

CHIAPAS- PRODUCCION DE CACAO CICLOS 74 / 75 A 81 / 82

T O N E L A D A S



T O D O   G R A N O

FUENTE : COMISION NACIONAL DEL CACAO

**GRAFICA: 18**

**CHIAPAS - PRODUCCION DE CACAO PROMEDIO MENSUAL CICLOS 74/75 A 81/82**

**T O N E L A D A S**

1200

1000

800

600

400

200

**O N D E F M A M J J A S**

**L A V A D O**

**FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO**

# GRAFICA: 19

CHIAPAS - PRODUCCION DE CACAO PROMEDIO MENSUAL CICLOS 74/75 A 81/82

T O N E L A D A S

1200

1000

800

600

400

200



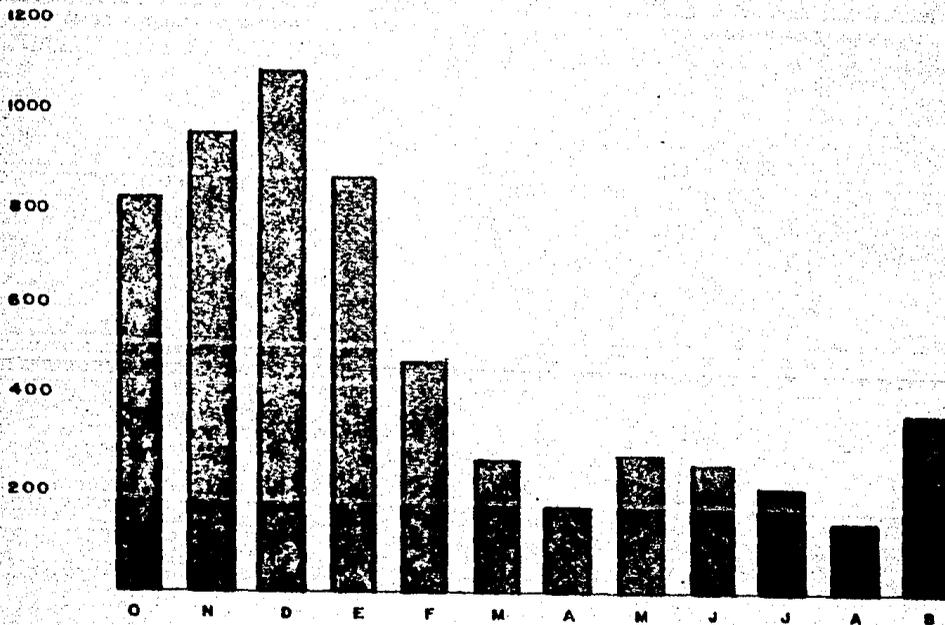
F E R M E N T A D O

FUENTE : COMISION NACIONAL DEL CACAO

**GRAFICA: 20**

**CHIAPAS - PRODUCCION DE CACAO PROMEDIO MENSUAL CICLOS 74/75 A 81/82**

**T O N E L A D A S**



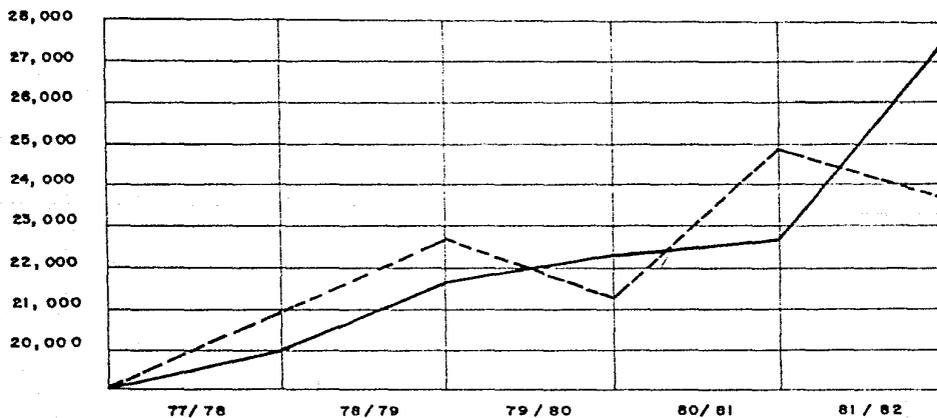
**T O D O   G R A N O**

**FUENTE : COMISION NACIONAL DEL CACAO**

**GRAFICA: 21**

**COMPARATIVO: PROGRAMA / VENTAS MERCADO NACIONAL CICLOS 77/78 A 81/82**

**T O N E L A D A S**



PROGRAMA —————

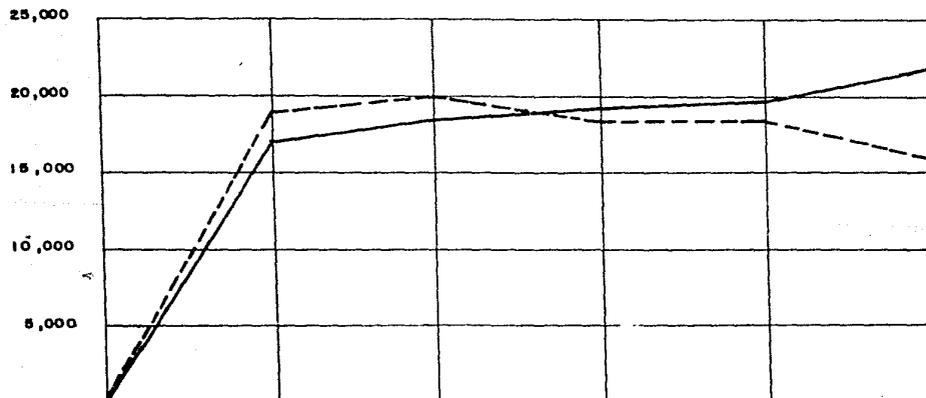
VENTAS - - - - -

**FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO**

**GRAFICA: 22**

**COMPARATIVO : PROGRAMA / VENTAS U.N.P.C. MERCADO NACIONAL CICLOS 77/78 A 81/82**

**T O N E L A D A S**



**PROGRAMA** —————

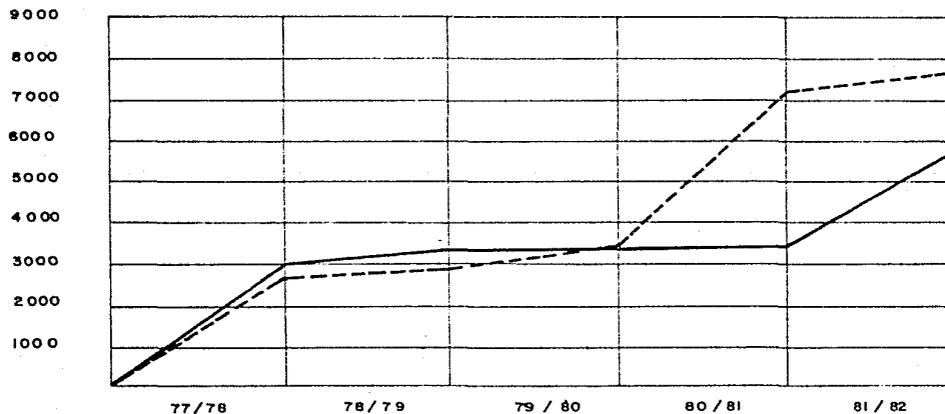
**VENTAS** - - - - -

**FUENTE : COMISION NACIONAL DEL CACAO**

**GRAFICA : 23**

**COMPARATIVO: PROGRAMA / VENTAS CONADECA MERCADO NACIONAL CICLOS 77/78 A 81/82**

**T O N E L A D A S**



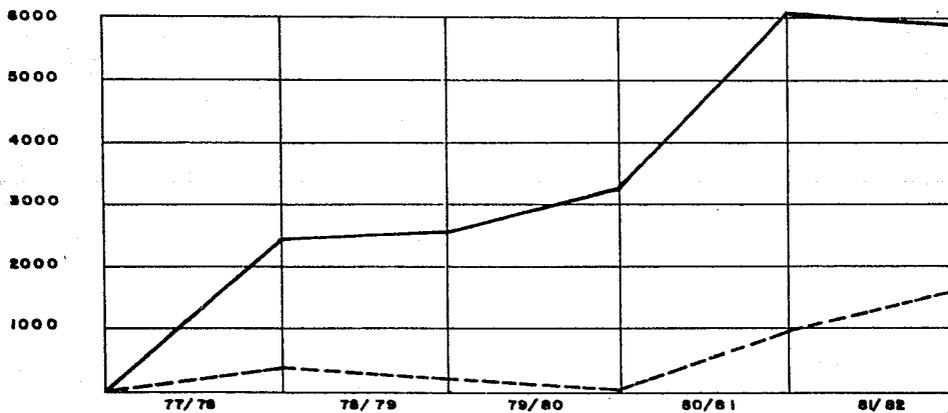
PROGRAMA —————  
VENTAS - - - - -

**FUENTE : COMISION NACIONAL DEL CACAO**

**GRAFICA: 24**

CONADECA — VENTAS DE CACAO LAVADO Y FERMENTADO AL MERCADO NACIONAL CICLOS 77/78 A 81/82

T O N E L A D A S



LAVADO —————

FERMENTADO - - - - -

FUENTE: COMISION NACIONAL DEL CACAO

## BIBLIOGRAFIA

## B I B L I O G R A F I A

- 1.- Alonso Aguilar M, "Economía Política y Lucha Social".  
Ed. Nuestro Tiempo.
- 2.- Arroyo, Gonzalo, "Modelos de acumulación, clases sociales y agricultura en América Latina". Investigación Económica. No. 143. UNAM, Facultad de Economía.
- 3.- Arroyo, Gonzalo, "Firmas transnacionales agroindustriales, reforma agraria y desarrollo rural". Investigación Económica, No. 147, UNAM, Facultad de Economía.
- 4.- Barbosa, René. "Algunas cuestiones en torno a las empresas agroindustriales". Investigación Económica No. 2, abril-junio de 1977. UNAM, Facultad de Economía.
- 5.- Bracho, E. y Otros. "Situación del cacao en México". - FIRA, Banco de México, S.A. México, 1972.
- 6.- Braudeu Jean, "El cacao", Traducción española de Angel M. Hernández Cardona, P. 15 (Ed Blume Barcelona, 1970)
- 7.- CONADECA, "La pudrición negra del cacao y su control". México, 1975.

- 8.- CONADECA, "Indicadores económicos del cacao", México, 1975 y 1978.
- 9.- CONADECA, "El cacao en Chiapas", México, 1975.
- 10.- CONADECA, "El cacao en Tabasco", México, 1976.
- 11.- CONADECA, "1974: Un año al servicio del productor", Memoria.
- 12.- CONADECA, "La poda del cacao". Folleto Técnico, México, 1978.
- 13.- CONADECA. "Organización Internacional del Cacao". Boletín Trimestral de Estadísticas del Cacao. Volúmen IX, Número 1, Diciembre 1982.
- 14.- CONADECA, "Plagas y Enfermedades del Cacao", Folleto Técnico, México, 1978.
- 15.- Castillo, Manuel del. "Programa de rehabilitación del cacao", FIRA, Banco de México, S.A. México, 1976.
- 16.- De Cecco, Giannetto, Dr., "La fermentación del cacao" Unión Nacional de Productores de cacao. México, 1974.

- 17.- Dirección General de Economía Agrícola-SARH, "El cultivo del cacao", Econotecnia Agrícola, No. 12, diciembre 1978. México.
- 18.- Domike, Arthur y Rodríguez, Gonzalo, "La agroindustria en México: estructura de los sistemas y oportunidades para empresas campesinas". CIDE-Proyectos FAO. México, agosto de 1976.
- 19.- Eekstein Salomón, "El Ejido Colectivo en México", Ed. Siglo XXI.
- 20.- Feder, Ernest, "la nueva penetración en la agricultura de los países subdesarrollados por los países industriales y sus empresas multinacionales", Revista del México Agrario, Año IX, No. 5, mayo-junio de 1976, México.
- 21.- Gordillo, Gustavo, "El núcleo estatal en el medio rural: algunas consideraciones sobre el crédito agrícola en México", Investigación Económica, No. 147, enero-marzo 1979, UNAM, Facultad de Economía.
- 22.- Ley General de Reforma Agraria.
- 23.- Ley General de Sociedades Cooperativas.

- 24.- Martínez Alcalá, E. y Otros, "El sector cacaoero en México, problemática y posibles soluciones". Tesis, ( - IPN, ESE. México 1977.
- 25.- México a través de los siglos edición de Publicaciones Herrerías, Tomo 1, página de la 191 a la 195.
- 26.- Montes de Oca, Rosa Elena y Escudero, Gerardo, "Las - transnacionales en la industria alimentaria mexicana", de próxima aparición en Comercio Exterior, México.
- 27.- Monreal Tegeda Luis, Conferencia publicada en la revista Dulcelandia Núm. 419 de junio de 1985.
- 28.- NACLA, "Cosecha de ira, agroimperialismo en el noroeste de México", Cuadernos Agrarios, Año 2, No. 5, sep--  
tiembre de 1977. México.
- 29.- Nacional Financiera, S.A. "Estudio integral sobre la - situación del cacao en México y perspectivas de de---  
sarrollo de Industrializadora de Cacao de Tabasco, S.A." México, 1973.
- 30.- Nosti Nava, Jaime Ing. "Cacao, café y té" Salvat Edito  
res, S.A., Barcelona España 1963.

- 31.- Ortiz, M.A., "El cacao en México", Unión Nacional de -  
Productores de Cacao, Villahermosa, Tabasco, México, -  
1964.
- 32.- Peña, Eduardo y Casillas, Rafael, "Producción y benefi-  
cio del cacao", Banco de México, S.A., México 1953.
- 33.- Rama, Ruth y Vigorito, Raúl, "Transnacionales en Améri-  
ca Latina. El complejo de frutas y legumbres en México",  
ILET-ED. Nueva Imágen, México 1979.
- 34.- Rello, Fernando y Montes de Oca, Rosa Elena, "Acumula-  
ción de capital en el campo mexicano", Cuadernos Polí-  
ticos No. 2, México.
- 35.- Rello, Fernando "Una salida falsa al problema rural: -  
la agroindustrialización dirigida por el capital priva-  
do", Economía Informa, No. 43/44, enero-febrero de --  
1978, UNAM, Facultad de Economía.
- 36.- Secretaría de Programación y Presupuesto "X Censo In--  
dustrial", México 1975.
- 37.- Schiller Otto "Formas de cooperación e integración en  
la Producción Agrícola", Ed. Siglo XXI.

38.- Sitjar, Gabriel y Peredo Cristina "Algunos aspectos de la acción de las empresas transnacionales en la agroindustria", México, CEPAL/FAO, abril 1979.