



33
res.

Universidad Nacional Autónoma
de México

FACULTAD DE CONTADURIA Y ADMINISTRACION

Algunos aspectos de la producción para la
Comercialización del Cacao en México

TESIS

Que para obtener el título de
LICENCIADO EN ADMINISTRACION

Presenta:

Pedro López Vidal

Dir. del seminario
Lic. Alfonso Suárez Rebollo

México, D. F.

1993

**TESIS CON
FALLA DE ORIGEN**



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.

DEFINICION DEL PROBLEMA.

El propósito de esta investigación es determinar la factibilidad de mejorar la comercialización del cacao en sus formas de materia prima, subproductos y productos terminados por incentivar al productor, a incrementar y mejorar el cultivo de sus plantaciones de cacao en México.

DETERMINACION DEL PROBLEMA.

Cuales son las principales razones por las que el precio del cacao en México no lo hace competitivo para su comercialización en relación con otros países.

Cuales son las principales razones por las que el cacao, sus subproductos terminados no son competitivos para su comercialización en relación con otros países.

Cuales son las causas que elevan el precio del cacao y sus derivados para hacerlo desventajoso en la competencia para su comercialización en relación con otros países.

HIPOTESIS.

La aplicación de técnicas administrativas en la industria del cacao, vista como sector económico, permitirá la recuperación del liderazgo en el ramo.

DETERMINACION DEL UNIVERSO.

U. N. P. C.

UNION REGIONAL

UNION REGIONAL

UNION REGIONAL

CHONTALPA

COMALCALCO

CENTRO - SIERRA

11 ASOCIACIONES

8 ASOCIACIONES

7 ASOCIACIONES

AGRICOLAS LOCALES

AGRICOLAS LOCALES

AGRICOLAS LOCALES

P R O D U C T O R E S
P R O D U C T O R E S

SEGMENTO DE UNIVERSO A ANALIZAR

Unión Agrícola Regional de Productores de Cacao "CHONTALPA"

FUENTES DE INFORMACION

Las fuentes de información a utilizar en nuestra investigación son básicamente documentales; éstas se realizan a través de libros, revistas, periódicos y de fuentes relacionadas con el agro y se recopila en fichas de trabajo para obtener clasificada la información que se considere de interés sobre el problema y poder ampliar los datos, sobre los temas que se estén investigando.

O B J E T I V O

Es dar a conocer a través de este trabajo a los lectores interesados en el cultivo, producción, industrialización y comercialización del cacao, el proceso evolutivo que ha tenido a través del tiempo y su historia, presentarle al lector cual es su situación actual, cuales son sus problemas para su cultivo, para su recolección, acopio, industrialización y comercialización.

Como le afecta la producción de otros países, que organización tiene en México, cuales son los estados y lugares productores, como se comercializa y con quienes; éste es un trabajo que pretende de una manera más amplia en cada uno de los temas a que aquí nos referimos, para mejorar técnicas y sistemas organizacionales para la explotación del cacao y que redundarán en más empleo en los estados que se dediquen al cultivo del cacao así como ingresos de divisas por la exportación del grano y sus derivados.

CONTENIDO

- INTRODUCCION.	3
- ANTECEDENTES.	5
- LOCALIZACION DEL CULTIVO.	8
- ESTADOS PRODUCTORES DE MEXICO.	9
- ZONAS PRODUCTORAS POR ESTADOS.	10
- PARTICIPACION DE LA PRODUCCION POR CICLO AGRICOLA.	12
- CICLOS DE CULTIVO, SIEMBRA Y COSECHA.	15
- PLAGAS Y ENFERMEDADES.	16
- PROBLEMATICA EN EL ACOPIO Y COMERCIALIZACION DEL CACAO.	22
- PRODUCCION Y PRODUCTIVIDAD.	24
- PRODUCCION.	27
- PRODUCTIVIDAD.	28
- PROCESO DE TRANSFORMACION DEL PRODUCTO.	30
- BENEFICIADO DEL CACAO.	30
- FERMENTACION.	31
- INDUSTRIALIZACION.	33
- FABRICACION DE CHOCOLATES.	37
- COMERCIALIZACION.	38
- VARIACION DEL PRECIO NOMINAL Y REAL DEL CACAO EN EL PERIODO 1980-1990.	41
- COMPORTAMIENTO DEL PRECIO PROMEDIO DEL CACAO FERMENTADO (1980 - 1990).	42
- PRECIO DE LA COSECHA.	43
- PRINCIPALES INDUSTRIAS PROCESADORAS DE CACAO EN MEXICO.	44

- CANADA: ARANCELES APLICADOS A PRODUCTORES DE CONFITERIA, BAJO EL TRATADO DE LIBRE COMERCIO E.U.A. - CANADA.	46
- CONSTITUCION DE LA UNION NACIONAL DE PRODUCTORES DE CACAO.	47
- OBJETIVOS DE LA UNION NACIONAL DE PRODUCTORES DE CACAO.	48
- ESTRUCTURA DE LA UNION NACIONAL DE PRODUCTORES DE CACAO.	49
- CONVENIO INTERNACIONAL DE CACAO 1986.	50
- CONCLUSIONES.	52
- RECOMENDACIONES.	54
- BIBLIOGRAFIA.	55

I N T R O D U C I O N

Es conocida la situación por la que atravieza la economía del país en la que se incluye la del sector agrícola, aquí vamos a considerar en particular la del gremio cacaotero; presentando una panorámica de lo que es la siembra, el cultivo, la cosecha, la industrialización, observando; costos y beneficios para los productores así como la captación de divisas para el país, con la exportación del cacao y sus derivados.

Es interesante conocer la historia del grano de cacao, antes y después de la conquista de los españoles, incluso con anécdotas muy amenas.

Saber como se constituyó la Unión Nacional de Productores de Cacao, que objetivos persigue y cual es la estructura que tiene o como se encuentra formada.

Es importante saber también los avances que se aplican a productores de confitería bajo el tratado de libre comercio, EUA-CANADA, así como el Convenio Internacional del Cacao realizado bajo los auspicios de la Conferencia de las Naciones Unidas.

También podremos conocer en donde se localiza el cultivo del cacao, que estados de la República Mexicana son los que mayor cantidad producen, sabremos sobre algunas plagas y enfermedades, los problemas para el acopio o cosecha del grano y su comercialización como materia prima y procesada o industrializada.

Conoceremos cuales son los meses en que hay mayor producción de cacao, cuales son las principales industrias que lo procesan en México para la fabricación de dulces y chocolates y en que cantidad. Es necesario aclarar que esta investigación no es una guía para llevar a sus lectores a la siembra y cultivo del árbol de cacao, únicamente quiero dar a conocer uno de los cultivos con más historia e importancia que han existido en México, y su desarrollo a través del tiempo.

A N T E C E D E N T E S

El cacao de nombre científico Theobroma cacao, Lino, se considera su origen de México y el Amazonas; Fray Bartolomé de las Casas relata en sus viajes con Colón, que la moneda tal como se conocía en el viejo mundo, ya existía entre los pueblos de América. Relata que a raíz de su cuarta expedición cuando el gran descubridor supo por los isleños de Guanajay (Una de las islas del caribe que visitó, que los granos del cacao eran, preferentemente, el medio de cambio que se empleaba tanto ahí como en Yucatán y Tierra adentro). En 1518 cuando el explorador Juan de Grijalva llega a Tabasco, (la tierra del rio que en su honor lleva su nombre), encuentra que aunque sus habitantes poseían muchos artículos de oro, plata y cobre muy bien acabados, empleaban como único elemento de cambio los granos de cacao, semilla de un fruto que abundaba en la región.

Así mismo, de esos nativos conoce que las mismas condiciones eran las que prevalecían en las comarcas colindantes en un radio de "800 Leguas".

Al igual que en Tabasco en el Imperio Azteca , el medio de cambio usual en las transacciones cotidianas era el cacao. Los tratadistas coinciden en que, salvo ciertas excepciones, ésta fué la situación que prevaleció en todo los pueblos desde América Central hasta Brasil. El principal medio de pago de los pueblos precolombinos no escapó a esa plaga monetaria de todo los tiempos y lugares que es la falsificación.

Cuentan las crónicas que los indios tan hábiles para las artes y oficios falsificaban los granos de cacao, extrayendo con gran cuidado la semilla, dejando casi intacto el casco, el cual rellenaban con lodo para devolver a la nuez su peso normal. La falsificación era tan perfecta que solo quienes estuvieran en el secreto podían descubrirla presionando ligeramente el grano. Otras veces se cuenta, el grano se imitaba con barro que se cubría con una tapa de barniz.

En los medios autóctonos, existían en la Mesoamérica Precolombina al menos cuatro variedades de cacao. La semilla que servía de moneda era la del "quauhcacahuatl", que era la mayor de todas y daba grandes frutos. Le seguía el "mecacahuatl", de tamaño mediano y a continuación la semilla de "Xochicacahuatl". A la más pequeña de todas se le denominaba "Tlalcahuatl".

A pesar de que el cacao hacía las veces de instrumento de cambio, como producto semiperecedero que era, resultaba un medio no totalmente eficiente cuando los fines del tenedor eran los de acumular o conservar valor.

De ahí que el Fraile Pedro Mártir de Angleria exclamara al poco tiempo de llegar a Tierras Americanas: "¡Dichosa moneda que proporciona al hombre una bebida agradable y provechosa y a sus poseedores preserva de la peste infernal de la avaricia porque no pueden enterrarla y guardarla mucho tiempo!".

En cuanto a la estabilidad del valor del cacao, basta la siguiente cita del historiador Don Joaquín García Icazbalceta: "No es posible asignar valor a esa moneda de cacao, porque los autores discrepan mucho en su estimación, y realmente no lo tenían fijo, en razón a que el precio de la carga variaba mucho, según la abundancia ó escasez de la cosecha y conforme a la distancia del lugar en que se cogía... (sin embargo), aunque corruptible e incómoda, tenía al menos la ventaja de poder servir de alimento."

Fuentes: Revista. Compromiso empresarial. Año 1 No. 1, Febrero de 1993. "La moneda en la Nueva España y México".
por -Lic. Miguel Mancera Aguayo.- Dir. Gral. del Bco. de México. El cacao. Organó Informativo de la U.N.P.C. ciclo productivo de 1988-89. José García Paydon.- Amaxcóatl ó libro del chocolate. Francisco Xavier Clavijero. Historia Antigua de México. Solidari SARH, Febrero de 1993, Número 8.

LOCALIZACION DEL CULTIVO

El cultivo del cacao requiere de un clima tropical con altitudes inferiores a los 300 metros y una temperatura media anual máxima de 24 °C. y mínima de 20 °C.

Los españoles y Portugueses se pueden considerar como los principales promotores de la expansión del cacao que hoy se encuentra en otros países de Africa, Asia y Oceanía.

A la fecha, los países Africanos que cultivan cacao, ocupan el primer lugar como productores.

En la actualidad, aún con la enorme expansión de Brasil, América ocupa el segundo lugar regional y México como país productor ocupa el séptimo lugar.

Fuentes: El cacao, órgano informativo de la U.N.P.C. Ciclo productivo 1988-89.

ESTADOS PRODUCTORES EN
MEXICO

En territorio mexicano, las principales zonas productoras de cacao se encuentran localizadas en el Sureste, principalmente en los Estados de Tabasco y Chiapas.

ESTADO	SUPERFICIE		RENDIMIENTO	PRODUCCION
	Plantada/cosechada		Ton/Ha.	Total/Tons.
Tabasco	48 000	45 000	0.750	37 500
Chiapas	32 000	28 700	0.461	13 80
Total	80 000	73 700		39.220

Fuente: Revista Cosecha U.N.P.C. 1990

Revista el cacao U.N.P.C. Ciclo 88-89

ZONAS PRODUCTORAS POR ESTADOS

La producción de cacao en el Estado de Chiapas se encuentra fundamentalmente en dos zonas. La región del Soconusco en el Sur del Estado y la zona del Norte colindante con el estado de Tabasco.

Entre los principales municipios productores de la zona Sur, destacan: Tapachula, Ixtla, Tuxtla chico, Tuzatán, cacahotán y huechitán.

En la zona Norte: Pichucalco, Ostuacán, Reforma, Juárez, Iztacomitán, Sunjapa y Solosuchiapa.

Los productores Chiapanecos se han organizado en tres tipos de agrupaciones formando 17 asociaciones, 3 sociedades de crédito y dos cooperativas.

En el estado de Tabasco la producción se encuentra localizada en los municipios de Comalcalco, Cunduacán, Cárdenas, Huimanguillo, Paraíso, Jalpa de Méndez, Nacajuca, Centro, Teapa y Tacotalpa.

La U.N.P.C. (Unión Nacional de Productores de Cacao), que es el organismo rector y que se encarga de la captación, transformación y comercialización del cacao en grano y sus derivados en el Estado de Tabasco.

Este organismo ha organizado las zonas productoras por regiones conformadas de la siguiente manera:

Unión Regional Chontalpa, que la integran 11 asociaciones agrícolas locales.

Unión Regional Comalcalco con 8 asociaciones locales y la Unión Regional Centro Sierra con 7 asociaciones Agrícolas locales.

Fuentes: Revista cosecha U.N.P.C. 1990.

SARH.- Subsecretaría de Agricultura y Operación.

Dirección General de Economía Agrícola.

PARTICIPACION DE LA PRODUCCION POR CICLO AGRICOLA

El árbol del cacao empieza a producir a los cuatro años después de su plantación. A partir del 4o. año se inician los cortes de las mazorcas que están llegando a su madurez, cambiando su color verde claro a una coloración amarillenta; éstos cortes se continúan periódicamente durante los meses junio-julio y diciembre-enero. En una plantación es difícil calificar el importe de los gastos de exportación y los métodos utilizados, así como las grandes diferencias del precio, conservadas de un país a otro en cuanto al costo de mano de obra, precio y costo de los equipos, materiales, etc.

En consecuencia será muy difícil establecer el precio de costo de un kilómetro de cacao producido y tanto más cuando los rendimientos de las plantaciones son muy variables.

Los precios de venta están sometidos también a amplias fluctuaciones y por ello resulta dificultoso hacer un cálculo de la rentabilidad obtenida en una hectárea. Esto será válido única y exclusivamente para cada caso en particular.

El cultivo del cacao, tanto en su fase de establecimiento como en su explotación, es un cultivo en el cual las operaciones agrarias pueden

ser efectuadas enteramente con las pocas herramientas de un agricultor normal, sin necesidad de adquirir material costoso, adaptandose al cultivo familiar. La mecanización y uso de material pesado, solo puede actuar en forma limitada y únicamente pueden convenir a las explotaciones importantes para el mantenimiento posterior de la plantación, lo mismo que la cosecha. Solo precisa la mano de obra, únicamente los tratamientos fitosanitarios cuando deben ser hechos por el plantador exigen un equipo especial.

En una explotación bien organizada con arreglo de sombraje natural y la plantación de plántones criados en almácigos, necesitará un promedio por un periodo de cinco años y no comprendidos los gastos de almácigo alrededor de 376 jornales por hectárea, que se repartirá como sigue:

PRIMER AÑO	No. DE JORNALES POR HECTAREA	AÑOS SIGUIENTES	No. DE JORNALES POR/HA.
Prospección	5	Mant. Gral. del suelo	30
limpieza del Sotobosque	15	poda	1
Estacado y Ahoyadura	34 1/2	Reemplazamiento	3 1/2
Limpieza de la línea de plantación	44 1/2	Lucha Fitosanitaria	5

Plantación	44 1/2
Aclareo del sombraje forestal	21
Total en el 1er. año	168

Aclareo progresivo del sombraje	12 1/2
Aclareo progresivo del sombraje	12 1/2
Total por año	52
Total en cuatro años	208
Total General	376

Fuente:

URKLUART. D.H. Cocoa.

2da. ED. London 1961.

CICLOS DE CULTIVO, SIEMBRA Y COSECHA

En el país la época de siembra se extiende entre los meses de julio y diciembre la cosecha durante todo el año, pudiéndose distinguir de ésta, tres etapas, que se denominan "principal" que comprende de Enero a abril y en la cual se cosecha un porcentaje del 47% aproximadamente; el alegrón de Mayo a Septiembre y se cosecha un 14%, y la "Invernada" de Octubre a Diciembre en la que se cosecha un 39% de la cosecha Anual.

En el estado silvestre, el cacao es un árbol de porte elevado, pero bajo cultivo alcanza una altura de 5 a 7 metros, llegando a producir a escala comercial a los 4 ó 5 años de edad; su rendimiento máximo se obtiene entre los 10 y 15 años, aunque a partir de los 20 años en términos generales empieza a disminuir, con los cuidados necesarios puede dar rendimientos hasta los 50 años.

Fuente: SARH

Dirección General de Economía Agrícola.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

En muchos lugares se sigue usando como fungicida preferentemente el caldo bordeles, se da su fórmula y preparación:

1 - 1 - 100

Un Kilo de sulfato de cobre (Bien molido)

Un Kilo de cal

Cien litros de agua

Preparación una lechada de cal que no tenga impurezas y bien coladas.

En otro recipiente se pone a diluir el sulfato de cobre bien pulverizado dentro de una bolsa de manta "muñeca", se vacía poco a poco en la lechada de cal, la solución muy diluída del sulfato de cobre y se va quitando constantemente, se adiciona el agua hasta completar los 100 litros.

El caldo bordeles ya preparado debe quedar neutro, pues si quedará con cierto grado de acidez, quemaría el follaje, para probar su neutralidad se sumerge una navaja y si sale con el color amarillento cobrizo se agrega poco a poco más cal hasta neutralizarlo, (para mayor seguridad puede usarse el papel tornasol, que no debe cambiar de color cuando la solución es neutra).

El caldo bordeles no se puede combinar para su aplicación con ningún otro pesticida, solamente permite adherentes.

MAL DEL MACHETE.- Esta enfermedad es causada por el hongo *ceratocystys fimbriata*, infecta al cacao a través de lesiones en el tronco o en las ramas y mata rápidamente a los árboles.

Los primeros síntomas son marchitez y clorosis en las hojas, el mal del machete se disemina fácilmente por las herramientas contaminadas.

Los árboles muertos por esta enfermedad deberán sacarse de las plantaciones y quemarse, las herramientas que se utilice deberá desinfectarse inmediatamente, con formol o calentandolo fuertemente.

BUBAS DEL CACAO.- La buba del cacao es el nombre generalizado que se da a algunas hiperretrofias y tumores de los cojines florales.

Las bubas más comunes son: "buba de puntas verdes", "agalla floral": bubas de perilla", " agallas de disco ", "agalla de abanico", y "agalla lobular".

De renuevos o chupones, se observan manchas de color café y de aspecto acuoso, las raíces infectadas presentan un atrofiamiento en su desarrollo con necrosis y pudrición húmeda, que al destruir el paso de nutrientes, causan marchitez general y muerte de la planta.

El suelo juega un papel importante para el inicio de la enfermedad que es favorecida por temperaturas menores de 25 °C, y una humedad relativa arriba del 95%, el inicio de la misma está relacionada con las lluvias, ya que el salpique ocasionado por estas, lleva el hongo del suelo a las masorcas.

Cuando las masorcas quedan pegadas al árbol, el hongo puede infectar a los cojines, troncos y ramas.

CONTROL.- Tomando en cuenta que la epidemia causada por el phythoptora palmivora presenta dos fases: una de sobrevivencia que se presenta cuando no hay frutos y la otra epidemica cuando la planta está en producción, el control debe dirigirse a los sitios de sobrevivencia y a la protección de frutos, las medidas recomendadas son las siguientes:

- 1.- Eliminar los frutos podridos presetes en el árbol.
- 2.- Tener los quebraderos en un solo sitio y fuera de la plantación.
- 3.- Aplicación de un fungicida a los quebraderos al presentarse las primeras lluvias

Una vez que se inicia la producción de frutas o cuando se observan las primeras masorcas infectadas se recomiendan las siguientes medidas:

- A) Proteger los frutos con aplicaciones de cualquier fungicidas cada 15 días.
- B) Eliminar los frutos enfermos cada 15 días y sacarlos de la plantación.
- C) Cosechar frecuentemente los frutos sanos
- D) En caso de cánceres, aplicación de cirugía seguida de aplicación de pasta bordelesa o algún cicatrizante.
- E) Sembrar variedades resistentes al hongo.
- F) Reducir la sombra para disminuir la humedad y aumentar la temperatura de la plantación.

El control de las malezas se hacen por labores mecánicas principalmente y se hace con herramientas cortantes como el machete, se le conoce como chapeo, y es la más recomendable, pues la maleza que se corta se queda en el lugar para incorporarse al suelo.

La distancia de siembra también tiene que ver en el desarrollo de malezas.

HOJARASCA SOBRE EL SUELO.- Esta capa de hojas o mantillo, impide el desarrollo de las malezas e intercepta la luz solar que pueda llegar hasta la superficie del suelo.

En los cacaotales se hace un rodaje para mantener en un círculo de 1 a 1.5 metros de diámetro alrededor del árbol del cacao.

ENFERMEDADES DEL CACAO Y SU COMBATE.- Se mencionarán las enfermedades que se encuentran en México y solo se dará una relación de otras enfermedades.

Es muy importante aclarar que las enfermedades de nuestro cacaotales, son fáciles de controlar y que afortunadamente no han llegado a nuestro país enfermedades tremendas incontrolables y que su única forma de control es tirando y quemando las plantaciones como en los países africanos, en que la enfermedad "CHOOLEN SHOOT" tallo inchado que azota grandes extensiones.

En los países sudamericanos, está presente sobretodo en Brasil "LA ESCOBA DE BRUJA" y la "MONILIA".

PUDRICION NEGRA DE LA MAZORCA.- Esta enfermedad causada por el hongo PHYTHOPHTHORA PALMIVORA, es la más importante en México y también a nivel mundial, ya que se encuentra en cualquier lugar que haya cultivo del cacao, se dice que a nivel mundial se pierde 10% y en México el 40% de la producción.

SINTOMAS.- EL PHYTHOPHTHORA PALMIVORA puede infectar mazorcas, ramas, tronos, cojines florales, chupones y raíces.

En mazorcas las ataca en cualquier etapa de su desarrollo, causa lesiones de color café en forma redondeada cuyo diámetro avanza

diariamente 3 cm. y en condiciones favorables cubre totalmente en 8 o 10 días la mazorca.

En troncos, ramas y cojines florales, causa una pudrición de color café rojizo, cuando la infección es muy avanzada, puede provocar cancer, en hojas jóvenes.

fuelle: U.N.P.C.

PROBLEMATICA EN EL ACOPIO Y COMERCIALIZACION DE CACAO:

ENERO 1992.

ESTADO DE TABASCO:

En el mes de septiembre se firmó un contrato de compra-venta entre las 3 uniones regionales de cacao y la industria del chocolate. Sin embargo durante los últimos diez días de 1991, se vivió en Tabasco una incertidumbre para la venta del grano del caco, debido principalmente a que ningún banco otorgó los créditos para el acopio del grano de cacao, ya que se había acordado que los industriales nacionales firmaran contratos de compra-venta que estaría a disposición tanto de la banca de desarrollo, como de la banca comercial. Del mes de septiembre a la fecha, los industriales nacionales, solo adquirieron alrededor de 800 toneladas, provocando con ello que más de 5000 toneladas faltaran de ser pagadas a los productores primarios.

El 23 de diciembre de 1991, se llegó al siguiente acuerdo:

- 1.- Que la agroindustria INCATABSA propiedad de los productores de cacao y hoy tomada en garantía por el gobierno del estado, por los adeudos, será cedida bajo un contrato de asociación en participación con WESTWAY MERCURIA CORPORATION, beneficiando aproximadamente un tercio de la producción en esta entidad.
- 2.- Actualmente se encuentran en negociaciones el gobierno del estado y el grupo industrial BIMBO con la finalidad de establecer una

planta procesadora de cacao en la región. La cual prevee procesar un 30% del grano cosechado en el estado. Dicha acción ayudaría al productor directamente.

ESTADO DE CHIAPAS:

Al iniciar 1991 se le presentó al gobierno del estado la problemática del sector cacaotero, por lo que el C. gobernador autorizó un préstamo de \$3,000,000,000.00 para aplicarse de la siguiente forma:

\$ 1,500,000,000.00	PARA EQUIPOS E INSUMOS.
\$ 1,500,000,000.00	PARA ACOPIO DE GRANO.

Dado que este apoyo solo permitió acopiar 866 toneladas de enero a septiembre, se tramitó ante banca serfin, financiamiento proveniente de FIRA.

Fuente: S A R H.

PRODUCCION Y PRODUCTIVIDAD

PRODUCCION .

Al árbol que produce cacao se le conoce con el nombre científico de Theobroma cacao, crece hasta una altura de 6 a 8 metros y el diámetro del tronco es de 20 a 40 cm, además requiere de la sombra de otros árboles; tardan en producir de 4 a 7 años, dependiendo de la variedad a que pertenezca; solamente se produce en regiones cercanas al Ecuador, esto es, hasta 20° al sur o al norte del mismo; aunque la mayor parte de la producción mundial procede de zonas que no se encuentran más allá del 10° del Ecuador, requiere además de las condiciones climatológicas de esas zonas, que las tierras no esté más allá de 300 metros sobre el nivel del mar.

El cultivo del cacao, es particularmente delicado, ya que el rango de temperatura que le es favorable son de 18 a 30° C, si se alteran, se malogra la cosecha; también lo afectan los vientos muy fuertes; el árbol del cacao florece prácticamente todo el año, pero con más intensidad en México en cuatro ocasiones, correspondientes a 3 o 4 meses de cada cosecha.

Las flores del mismo se dan pegadas a los troncos y alas ramas principales.

COMO SE COSECHA EL CACAO

A la madurez de las mazorcas, que se manifiesta por el cambio de color verde, que tienen durante su crecimiento, a tonalidades amarillas-rojizas, estas se cortan usando para ello un machete.

BENEFICIOS DE LAS MAZORCAS.-

Después de separadas por el árbol, se dejan reposar un día o dos, con el fin de dar oportunidad a los granos de cacao que contienen para asimilar la sabia que queda en ellas.

Al tercer día se abren con una especie de cuchillo de madera, para no maltratar los granos que se encuentran en su interior, mismos que están rodeados de un mucilago blanco, que en México se separa lavando los granos con agua, tan pronto como se extraen de la mazorca, para después ponerlos a secar al sol, por aproximadamente dos días, en que tanto el grano como la cáscara se supone deberán contener el 6 ó 7% de humedad total, las cáscaras del cacao así lavado, tiene una coloración café claro.

En general el cacao así obtenido, se le llama natural o lavado, cada mazorca contiene de 20 a 40 gramos de granos.

En todos los demás países productores del mundo, el cacao, al ser sacado de la mazorca se sujeta a un proceso de fermentación natural, que se genera con el mucilago que rodea al grano, que tiene un alto contenido de azúcares, fermentación, que se hace llegar hasta el centro del grano, esto con el fin de eliminar lo astringente de los

taninos que contiene, además de que le desarrolla un sabor y aroma más fuerte que de otra manera no se genera.

En general, en todo el mundo, es prácticamente desconocido el cacao lavado, porque el único país que así lo presenta para su venta es México, y como su concurrencia en el mercado internacional escasamente llega al 0.5% solamente se le conoce en los E. U. A., a donde se exporta el total de los excedentes de la producción nacional.

PERIODOS DE COSECHA.-

En México, al igual que en los países productores, se recoge una cosecha principal y varias cosechas intermedias; en nuestro país son cuatro y son:

COSECHA PRINCIPAL	DE ABRIL A JULIO	PRODUCE 68%
COSECHA DEL CACAO LOCO	DE AGOSTO A SEPT.	PRODUCE 7%
COSECHA DEL ALEGRON	DE OCTUBRE A DIC.	PRODUCE 16%
COSECHA INVERNADA	DE ENERO A MARZO	PRODUCE 9%

Fuente: U. N. P. C.

P R O D U C C I O N

A partir del ciclo agrícola 1980-1981 hasta el de 1988-1989, La Unión Nacional de Productores de cacao recibió 274'380,463 Kilogramos de cacao que representan el 78.3 % del volumen total producido por México en los últimos nueve ciclos de la década de los 80. Sin embargo la producción de Tabasco ha presentado fluctuaciones que van desde los 32,256 toneladas en 1981-1982, hasta el récord histórico de 39,031 toneladas en 1987-1988 con rendimiento promedio de 768 Kg/Ha. a 929Kg/Ha. respectivamente.

En el ciclo 1988-1989, se registró un descenso de la producción con respecto al ciclo anterior ocasionando con la problemática (precios bajos contra costos elevados), del sector.

En su conjunto se recibió del 10. de octubre al 30 de septiembre de 1989, un volumen de 32,572 toneladas destacando por grano recibido. La Unión Regional Chontalpa que aportó el 44.7% de la producción total de Tabasco.

Fuente: U. N. P. C.



PRODUCTIVIDAD

La productividad en México por árbol de cacao, es de 300 gramos al año, que es realmente muy bajo, si se compara con la que obtienen en Brasil, Ecuador, etc., en que llegan niveles de 4 a 8 kilos por árbol al año.

Es factible y realmente fácil incrementar la productividad en México a niveles de 4 kilos por árbol al año, en un plazo no mayor de dos años, si se combaten debidamente las plagas y si junto con eso se realiza una adecuada fertilización.

PRODUCTOS OBTENIDOS DEL GRANO DEL CACAO

De este grano se obtiene la pasta de cacao y la manteca de cacao la pasta, la cocoa es sometida a un proceso de filtrado a presión, que permite la extracción de la manteca, y esta se usa principalmente en la fabricación de chocolates, aunque parece muy simple la fabricación de la misma, su correcta producción requiere del cuidado minucioso, de una cantidad aparentemente interminable de detalles y es precisamente esto, lo que puede permitir que las industrias productoras de manteca de cacao y cocoa, puedan ser competitivas o desaparecer con mucha rapidez.

Existen otros usos para la manteca de cacao, como son: en medicinas, para supositorios o bien para tubos de labios, aunque este uso es insignificante; también se usa la manteca en las fundiciones de

aluminio, como lubricante entre los moldes y el metal, pero también su uso es prácticamente nulo.

La cocoa que se obtiene en panes simultaneamente de la producción de manteca, requiere de ser pulverizada para poder ser expedida, sus usos principales son: Chocolate en polvo, helados, pasteles. alimentos infantiles atoles etc., se fabrican diversos tipos y grados, dependiendo del porcentaje de grasa que contenga y también del color y sabor, que dependen de que el cacao sea o no fermentado y de si está tratado químicamente, para reducir la acidés o no.

Fuente:

U.N.P.C.

S A R H

PROCESO DE TRANSFORMACION DEL PRODUCTO

Dentro de este tema se describe el proceso del beneficiado del producto y la industrialización del mismo.

A).- BENEFICIADO DEL CACAO

Es un proceso indispensable para su comercialización y almacenamiento, ya que mediante este se obtienen en el grano las características de textura, aroma, sabor y rendimiento de grasa.

En México existen dos procedimientos para el beneficiado del grano: el que dá como resultado el cacao labado o natural y el consistente en la fermentación del grano.

- 1.- Cacao lavado: grado sin proceso de fermentación solo es lavado y secado al sol a un 6% de contenido de humedad.
- 2.- Cacao fermentado: El grano es sometido a tratamiento físico químico. Este proceso consiste en depositar el grano en cajas de madera que tienen perforaciones en la base a fin de permitir el escurrimiento de las exudaciones hasta que el cacao llega a un porcentaje mínimo de fermentación del 90% y un 5% de humedad.

Fuente: U.N.P.C.
S A R H.

B).- F E R M E N T A C I O N

Esta se realiza poniendo los granos con todo y el mucilago de que están rodeados al sacarlos de la mazorca, en cajas de madera, de más o menos 50 cms. de largo, por 30 cms. de ancho por 30 cms. de altura, que les suelen llamar "TOYAS", ahí se mantienen por espacio de 24 horas, al cabo de las cuales hay que removerlo, y para ello se usa la práctica de cambiar de toya, y así se repite por espacio de 3 ó 4 días, que más o menos es lo que dura la fermentación, todo ello dependiendo de la variedad de cacao de que se trate.

Es indispensable para una correcta fermentación, la homogeneidad de tipo de cacao, por lotes de fermentación, desde luego hay sistemas mucho más sofisticados y adelantados al descrito en el párrafo anterior, en donde se van haciendo análisis de cada uno de los pasos de fermentación, y se va controlando la temperatura, tanto interior de las toyas, como el del ambiente que las rodea obteniéndose con ello fermentaciones practicamente perfectas.

En México la fermentación se empezó a realizar hasta hace pocos años, y el principal obstáculo, siempre ha sido la gran variedad de tipos que existen en México, lo que hace muy difícil una fermentación homogénea, pues de otra forma, unos granos no se fermentan debidamente y otros se medio pudren, lo que genera realmente un sabor desagradable.

Fuente: U. N. P. C.

C).- INDUSTRIALIZACION

La industrialización de este producto comprende la elaboración de productos de grado, muy variados, desde los semielaborados como la pasta o licor de cacao, la manteca y el cacao en polvo hasta los de fabricación más compleja como el chocolate macizo de mesa y de golosina, el chocolate en polvo y confiterías en base de derivados del cacao.

Las siguientes corresponden a las principales etapas de industrialización del grano:

- a) TAMIZADO PARA PREPARAR LAS IMPUREZAS.
- b) TOSHIDO DE LAS ALMENDRAS (ENTERAS).
- c) QUIEBRA DE LAS ALMENDRAS EN GRANULOS.
- d) SEPARACION DE LOS EMBRIONES.
- e) CLASIFICACION DE LOS GRANULOS POR MEDIO DE TAMIZADO
- f) AVENTADO PARA SEPARAR LAS TESTAS.
- g) MEZCLA DE GRANULOS, PARA HACER LA MASA DE COCOA (LICOR DE CHOCOLATE).
- h) EXTRACCION DE LA GRASA DE LA MASA DE COCOA PARA OBTENER EL POLVO DE LA COCOA.
- i) MOLIDO, REFINACION, CONCHADO Y AGREGACION DE GRASA Y SABOR DE LA MASA DE COCOA PARA PRODUCIR EL CHOCOLATE

Fuente: U.N.P.C.

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

Para considerar el desarrollo de la industria mexicana del chocolate, es preciso tomar en cuenta dos factores: el primero se refiere a la arraigada tradición chocolatera, es decir, a toda una cultura de nuestro país. El segundo es de tipo histórico-económico y refleja en mucho las dificultades a que se enfrenta una sociedad de desarrollo para implantar en su seno la producción masiva.

Los dos factores señalados se influyen mutuamente: es así que durante los primeros años de industrialización había cierta resistencia por parte de los consumidores, quienes conociendo la manera de preparar el chocolate en sus propias casas, desconfiaban de los productos fabricados en serie. Por otro lado, esa tradición culinaria favoreció la producción artesanal y posteriormente manufacturera, en tanto que formaba parte del costumbrismo mexicano.

Esto nos lleva a señalar una característica especial en la producción chocolatera: este producto se elabora en nuestro país prácticamente en forma artesanal, manufacturera e industrial, conviviendo éstas formas productivas de modo singular.

Desde el siglo XVII existían, por lo menos en la ciudad de México, varios talleres artesanales que producían el chocolate.

Algunos de estos negocios encontraron condiciones adecuadas de crecimiento, pues varios de ellos introdujeron maquinaria entrando así a la era industrial.

Al paso del tiempo estas fábricas crecieron en número y participación en el mercado a pesar de que los talleres tradicionales no sucumbieron constituyendo una más de las formas de producir el chocolate.

Destaquemos entre estas últimas al convento de la enseñanza nueva.

Alrededor de 1841 existía ya en la ciudad de México la fabrica de chocolate al vapor Don Diego Moreno en compañía, sita en niño perdido No. 7, en 1853 el empresario mexicano Manuel Gutiérrez de Rosas compró un molino de cacao y solicitó una licencia la cual fué atendida, concediendosele un plazo de seis años. Este empresario fundó la compañía La Norma. En 1855 el holandés Peter Vander Linder introdujo un molino de chocolate que funcionaba con vapor, obteniendo también la misma licencia que Gutiérrez, pero ampliada a 10 años. En la segunda mitad del siglo XIX se inicia la era industrial del chocolate mexicano, sobre todo en la ciudad de México, con seis fábricas y por lo menos 54 talleres artesanales que aún usaban el metate.

En provincia también se registró la industrialización aunque con un ritmo más lento. Hacia finales de 1870, durante la República restaurada destacaban en el país las fábricas: La Concha, La Norma. La Flor de Tabasco y la Cubana, con sede en la ciudad de México, así como la Locomotora de Jalapa, Veracruz.

Durante el Porfiriato siguió el auge de la Industrialización chocolatera, según se aprecia en los siguientes datos: quince fábricas en la capital, dos en Querétaro, una en Tabasco, tres en Mérida, dos en Jalapa, una en San Luis Potosí, una en Durango y varias más en Puebla.

Las condiciones de la "Paz Porfiriana", permitieron el ingreso de capitales foráneos y en el caso de la industria chocolatera es notables un viraje por influencia, precisamente de inmigrantes europeos. Nos referimos a la expansión hacia nuevas formas de elaboración del chocolate, pues las industrias mexicanas se habían limitado a fabricar chocolate de mesa y a partir de la primera década del siglo ampliaron el giro a golosinas, postres y demás derivados.

Dentro de las chocolateras de origen extranjero mencionaremos, la chocolatería Francesa La Opera, El Iris, El Molino de Plata, Etc. La Revolución Mexicana no tuvo mayores influencias en la Industria Chocolatera, dado que los centros de producción se encontraban en las grandes ciudades; si hubo ciertos problemas de abastecimiento la

materia prima pero al final de cuentas se registra un desarrollo lento, aunque sostenido.

Los especialistas han señalado el año de 1920 como el inicio de lo que predominan la revolución industrial de chocolate, a partir de la cual es notorio el crecimiento en la elaboración, distribución y venta de dichos productos.

Fuente: SOLIDARIDAD SARH, FEBRERO 1993 No. 8
EL CAMPO, EL CACAO EN MEXICO, Pag. 6, 7, 8.

FABRICACION DE CHOCOLATES

La pasta de cacao, se mezcla con azúcar pulverizada, leche en polvo, manteca de cacao, en revolvedoras especialés para ese fin, y una vez obtenida la pasta de chocolate, se hace pasar por refinadoras similares a las que se usan en la fabricación de pinturas, posteriormente del polvo que ahí se obtiene, se vacía en mezcladoras rotatorias que se conocen con el nombre de "Conchas", en donde se adiciona manteca de cacao a tal grado, que el contenido de ese producto no exceda de 35% del total de la mezcla, aunque la totalidad de los chocolates contiene aproximadamente de 30 a 32% de grasa total, como puede verse, las adiciones que se hagan, como pueden ser leche en polvo, almendras, avellanas, etc., no son más sofisticaciones de los chocolates.

La pasta obtenida después del ponchado, se hace llegar a moldeadoras automáticas, que vierten pequeños chorritos de chocolate líquido en los moldes, mismos que son enfriados posteriormente y volteados y sacudidos por la misma máquina, de ahí pasan los chocolates a ser envueltos también mecánicamente.

Fuente: U.N.P.C.

COMERCIALIZACION

Desde los años treinta hasta antes de crearse la Organización de Productores de Cacao en 1961, el grano producido en Tabasco se comercializó a través de intermediarios que acaparaban la producción y la distribuían a nivel nacional fijando los precios a su libre albedrío.

Debido a esto y a que en el año de 1947 se generó internamente una escasez de ésta materia prima ocasionado por los altos precios del mercado internacional, el Gobierno Federal con el objetivo de proteger la planta productiva del país, estableció algunos controles para regular la comercialización que del grano del cacao efectuaban los acaparadores, así mismo ofreció también apoyos para los grupos organizados siendo de esta forma como surge la inquietud de formar La Unión Nacional de Productores de Cacao, misma que se encargaría de comercializar directamente en el mercado nacional e internacional el grano de los productores de Tabasco y Chiapas.

En 1973, ante la actitud temerosa de los industriales por una escasez de la materia prima en México ocasionada nuevamente por los altos precios del mercado internacional, el Gobierno Federal creó la Comisión Nacional del Cacao (CONADECA), como una medida tanto para promover el desarrollo de este cultivo que se perfilaba con un futuro

muy prometedor, como para regular e intervenir directamente en la venta del cacao, tanto en el mercado interno como en el internacional y a su vez trasladar los recursos otorgados por el Gobierno Federal a los productores organizados.

Desde entonces, la comercialización del grano se realizó a través del comité de comercialización de la Comisión Nacional del Cacao que estuvo presidido por la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial y que constituyó el marco de las actividades del Sector Cacaotero en su conjunto. En él participaron productores industriales y diversas dependencias del ejecutivo federal.

Así pues para comercializar el grano, durante 16 años la UNPC, se rigió por las políticas de este comité que determino como prioritario el abastecimiento del grano para la industria nacional.

Durante estos años la cantidad a entregar a los industriales del país, se definió y programó a través de la Asociación Nacional de Fabricantes de Chocolates, Dulces y similares, A.C., en el seno del comité de Comercialización y en base a los precios de común acuerdo se fijaron dentro del mismo. El grano excedente de la producción abastecimiento se canalizaba directamente a las plantas industriales propiedad de los productores del grano.

A través de este esquema de comercialización durante años los productores de cacao, subsidiaron los precios a la industria del

país, a cambio lograron la exclusividad para vender al mercado internacional productos intermedios derivados del cacao principalmente, la manteca para obtener utilidades (remanentes) y ser éstas distribuidas entre los productores y compensarlos de esta forma por el precio que por su grano recibían.

Este mecanismo de comercialización cambió con la apertura comercial que el Gobierno anunció para el sector el 16 de noviembre de 1989 y ahora las ventas se rigen por la ley de la oferta y la demanda.

Todo lo anterior se refleja a los resultados de ventas obtenidas por la UNPC durante los últimos diez ciclos productivos, donde se observa que independientemente de los precios, los mayores ingresos por venta del grano se obtubieron del mercado nacional. No así los ingresos que por subproductos se obtubieron.

Específicamente durante el ciclo productivo 88-89, el total de ventas de la UNPC, por concepto de granos y subproductos ascendió a 142,091.35 millones de pesos, de los cuales 103,548.16 millones de pesos correspondieron a ventas del mercado nacional.

Fuente: U.N.P.C. 1989.

VARIACION DEL PRECIO NOMINAL Y REAL DEL CACAO EN EL PERIODO

1980 - 1990 (pesos/kg.)

FECHA	PRECIOS NOMINALES		PRECIOS REALES	
	ANTICIPO	PRECIO DE	ANTICIPO	PRECIO DE
	LIBRE	VENTA	LIBRE	VENTA
80/01	52.00	62.90	52.00	62.00
80/09	56.00	71.00	47.90	60.70
80/11	60.17	71.00	49.87	51.85
80/09	69.25	84.11	46.50	56.48
82/05	81.35	96.00	40.55	47.85
82/09	90.00	113.00	34.74	43.62
83/02	99.00	113.00	26.75	30.53
83/05	127.00	155.00	29.50	36.12
83/09	166.00	198.60	33.06	39.55
84/03	197.50	254.00	29.53	37.98
84/07	250.00	320.00	32.41	41.49
84/11	314.00	320.00	35.91	36.59
85/01	338.00	420.00	34.52	42.89
85/07	420.00	530.00	35.42	44.69
86/01	555.00	700.00	34.16	43.00
87/04	1,200.00	1,621.00	29.08	39.28
87/07	1,550.00	1,994.00	30.13	38.76
87/10	2,065.00	2,500.00	32.14	38.91
87/11	2,070.00	2,500.00	29.85	36.05
88/01	2,690.00	3,550.00	29.27	38.53
88/02	2,890.00	3,550.00	29.03	35.65
89/02	2,905.00	3,550.00	23.17	28.32
89/03	3,105.00	3,905.00	24.51	30.82
90/02	3,435.00	4,500.00	24.40	29.05

FUENTE: UNPC, DEPARTAMENTO DE COMERCIALIZACION, 1990.

DEL CACAO FERMENTADO (1980-1990)

(PESOS/ KG.)

AÑO	PRECIO INTERNACIONAL	PRECIO NACIONAL
1980	59.81	65.00
1981	50.89	75.08
1982	100.05	97.56
1983	254.57	155.78
1984	401.91	277.76
1985	579.35	475.00
1986	1,264.36	830.83
1987	2,728.38	1,746.75
1988	3,606.73	3,550.00
1989	3,163.94	3,845.83
1990	2,500.00	3,905.00

Fuente: EL CACAO, ORGANO INFORMATIVO DE LA U.N.P.C.

VILLAHERMOSA, TAB. 1990.

PRECIO DE LA COSECHA

Para el caso de Tabasco que destinará un 50% de su producción para venta a industriales el precio de su cacao será regido por la siguiente formula.

PRECIO NACIONAL = PRECIO INTERNACIONAL + 50% DE LOS GASTOS DE IMPORTACION.

PN = 1,332

DOLAR = 3,078.2

Por lo tanto el Kg. de cacao tendrá los siguientes precios:

TIPO DE CACAO	PRECIO ESTABLECIDO CON INDUSTRIALES
CACAO FERMENTADO	\$4,100 /kg.
CACAO NO FERMENTADO	4,000 /kg.
CACAO DESLAVADO	3,800 /kg.

Para el caso de Chiapas su cacao es vendido a industriales cada productor por separado, su precio es de \$3,200/kg. de grano seco. En el caso de grano de cacao fermentado aumenta 100.00 kg.

Fuente: S A R H.

EMPRESA	VOLUMEN A PROCESAR (ton.)	% DEL TOTAL
INCATABSA	15,000	27.63
LA AZTECA	8,790	16.19
RICOLINO	4,680	8.62
NESTLE	3,900	7.18
CHOCOLATERA DE JALISCO	2,750	5.06
LA CORONA	2,400	4.42
TIZAYUCA	2,400	4.42
BREMEN	1,500	2.76
CAFICHIA	1,500	2.76
TRANSFORMADORA DE CACAO, S.A., C.V.	980	1.80
LA ESPERANZA	980	1.80
CHOCOLATERA URUAPAN	792	1.46
TEMA	720	1.33
TURIN	582.3	1.07
SANBORN'S	550	1.01
NAL. DE DULCES	538	0.99
LA SUIZA	500	0.92
OTROS (MAS DE 50 EMPRESAS)	5,858.8	
TOTAL:	54,421.1	100.00

FUENTE: ASOCIACION NACIONAL DE FABRICANTES DE CHOCOLATES, DULCES Y SIMILARES, A.C. PROGRAMA DE MOLIENDA PARA EL CICLO. 1989/90

El estado y las instituciones bancarias son los otros agentes importantes que intervienen en el SAIC, el primero como regulador del comercio de la materia prima y promotor del desarrollo agroindustrial (SARH-INIFAP- CODAI), y el segundo como financiero de las operaciones productivas y comercializadoras de las organizaciones de productores.

FUENTE: ASOCIACION NACIONAL DE FABRICANTES DE CHOCOLATES, DULCES Y SIMILARES, A.C. PROGRAMA DE MOLIENDA PARA EL CICLO 1989/90.

CANADA: ARANCELES APLICADOS A PRODUCTOS DE CONFITERIA BAJO EL
TRATADO DE LIBRE COMERCIO EUA.-CANADA.

	POR INGRESO A	POR INGRESO A
	CANADA	E U A
1. CONFITERIA DE AZUCAR	12.4%	5.6%
2. CONFITERIA DE CHOCOLATE	10.0%	4.0%
3. GOMA DE MASCAR	4.0%	-
4.-CONFITERIA DE CHOCOLATE		
"NO PURO"	-	5.6%
5. CONFITERIA DE EDULCOLORANTES		
SINTETICOS	-	8.0%

Bajo el acelerado proceso de eliminación, estos serán reducidos a razón de 10% por año, los mostrados corresponden al segundo año.

FUENTE: UNCTAD. PROSPECTS FOR THE WORL COCOA MARKET UNTIL THE YEAR
2,005. GENEVA. 1990. P.

La Unión Nacional de Productores de Cacao fué creada el 20 de diciembre de 1961, y desde su constitución opera al amparo de la ley de Asociaciones Agrícolas, agrupando en la actualidad al rededor de 22,000 ejidatarios, pequeños y medianos propietarios.

Las agrupaciones de productores de cacao que integran la Unión Nacional de Productores de Cacao que es el organismo cúpula del sector cacaotero son: 3 uniones agrícolas regionales, 21 asociaciones agrícolas locales, 5 recepcionadoras, 2 sociedades de crédito y 3 beneficiadoras.

Los objetivos fundamentales al crearse la Unión Nacional de productores de cacao, de acuerdo con su acta constitutiva son los siguientes:

- CONSERVAR, MEJORAR Y APROVECHAR RACIONALMENTE EL SUELO.
- COOPERACION ECONOMICA Y PRACTICA PARA LA REALIZACION DE INVESTITACIONES AGRICOLAS COMO MEDIO DE LOGRAR UNA MAYOR PRODUCCION DE ARBOLES.
- AUMENTAR LOS RENDIMIENTOS Y LA CALIDAD DEL CACAO.
- ESTABLECER BODEGAS ADECUADAS PARA LA CONSERVACION Y MANEJO DEL CACAO DE SUS MIEMBROS.
- PUGNAR POR LA ADOPCION DE NORMAS DE CALIDAD PARA LA CLASIFICACION DE CACAO EN EL PAIS, AJUSTANDOLAS A LAS QUE SE ENCUENTRAN ESTABLECIDAS EN LOS MERCADOS EXTRANJEROS.
- PROMOVER LA INDUSTRIALIZACION DEL CACAO PERTENECIENTE A ORGANISMOS FILIARES.
- REALIZAR VENTAS EN COMUN DESDE LOS PRODUCTORES DE SUS MIEMBROS PREVIO AVISO DE LA ASAMBLEA GENERAL.
- OBTENER CREDITO PARA EL CUMPLIMIENTO DE SUS FINES.
- PROMOVER OBRAS DE MEJORAMIENTO ECONOMICO, SOCIAL Y CULTURAL EN BENEFICIOS DE LOS SOCIOS TALES COMO CENTROS DISTRIBUIDORES DE ARTICULOS DE PRIMERA NECESIDAD, ESCUELAS, PARQUES DEPORTIVOS, ETC
- PUGNAR POR QUE TODOS LOS PRODUCTORES DE CACAO SE ADHIERAN A LAS ASOCIACIONES LOCALES DE PRODUCTORES RESPECTIVAS O CONSTITUIR NUEVAS ASOCIACIONES.

ESTA TAREA NO DEBE
SALIR DE LA BIBLIOTECA

ESTRUCTURA DE LA UNION NACIONAL
DE PRODUCTORES DE CACAO

UNION REGIONAL
CHONTALPA

UNION REGIONAL
COMALCALCO

UNION REGIONAL
CENTRO - SIERRA

11 ASOCIACIONES
AGRICOLAS LOCALES

8 ASOCIACIONES
AGRICOLAS LOCALES

7 ASOCIACIONES
AGRICOLAS LOCALES

P R O D U C T O R E S

CONVENIO INTERNACIONAL DE CACAO, 1986.

México, como país miembro de la Organización Internacional de Cacao (ICCO), se suscribió el Cuarto Convenio Internacional de Cacao, 1986, concertado bajo los auspicios de la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD). Este convenio tiene como objeto básico, el prevenir las fluctuaciones excesivas de los precios en el mercado mundial de tal manera que permita a los productores programar el desarrollo de este cultivo, y a los consumidores asegurar el abasto del grano, por lo que cuenta con una serie de mecanismos económicos y de control tales como una Reserva de Estabilización, una estructura de precios de intervención establecida en Derechos Especiales de Giro, así como un sistema de retiros de grano del mercado por parte de los países productores.

Fuente: U.N.P.C

El cacao como se puede observar por todo lo anteriormente descrito, es compañero de la historia de nuestro país y sigue siendo de gran importancia dentro de los productos agrícolas que producimos y son de exportación; por lo mismo tiene un lugar socio - económico preponderante ya que además de las divisas que genera al país, hay que considerar que es un producto que no se puede mecanizar su cosecha y proporciona empleo a una gran cantidad de personas que viven; del campo.

El cacao desde que se creo la U.N.P.C. en 1961 los precios fueron la mayor parte del tiempo en forma ascendente, siempre superior a la inflación que pudiera haber en el país, por lo tanto era negocio para los productores el cultivo de su plantación de cacao.

En la década 1980 - 1990 la Unión Nacional de Productores de Cacao llegó a la cúspide con los precios y producción más grandes alcanzados así como los bienes, propiedad de los cacaoteros mencionandolas a continuación :

La industrializadora de Cacao de Tabasco, S.A. de C.V. (INCATAB, S.A. de C.V.) que cuenta con una capacidad de transformación anual de 15,000 toneladas de cacao en grano para producir, manteca de cacao, pasta de cacao, cacao en polvo o cocoa, y chocolates, tanto de mesa como de golosina e instantáneos.

La manteca de cacao se destina en su totalidad a la exportación.

20 TRACTOCAMIONES

26 REMOLQUES

4 REMOLQUES CON EQUIPO DE REFRIGERACION PARA EL TRASLADO DE MANTECA DE CACAO.

Talleres para reparación general de motores y transmisiones; hojalatería, pintura, soldadura, reparación y cambio de llantas, lubricación, engrasado, lavado, servicio eléctrico y laminación de remolques en general.

BODEGAS EN TABASCO, VERACRUZ Y DISTRITO FEDERAL.

8 VIVEROS

5 AVIONES DE FUMIGACION

32 PLANTAS DE RECEPCION Y FERMENTACION

2.- CAMPOS EXPERIMENTALES.

" EL MORRALERO ", con una superficie de 14 hectáreas, con un vivero de capacidad de 200,000 plantas y una pista de aterrizaje para el servicio de fumigación.

" LAS BUGAMBILIAS " con una superficie de 84 hectáreas, con un vivero con capacidad de 200,000 plantas, pista de aterrizaje, tanque elevado para almacenamiento de agua, hangares para los aviones, almacenes de refacciones para operaciones y resguardo de los aviones que se utilizan en el programa de fumigación aérea.

Contempla además un nuevo centro de Investigación Experimental Agrícola al servicio de los productores; donde se sembraran plantas de cacao en la misma superficie donde se encuentran plantaciones de mango para estudiar la asociación cultivos como alternativa en la producción agrícola y mejor uso del suelo.

Al comenzar la década de 1990, todas las propiedades fueron vendidas o hipotecadas por los directivos administradores de la UNPC., sin el consentimiento de los productores mediante su aprobación a través de juntas o asambleas, lo que trajo como consecuencia la renuncia obligada de los mencionados directivos, pero desestabilizando, la economía de los productores ya que todas las propiedades ayudaban a reducir los costos y por lo mismo aumentar las utilidades; actualmente se lleva un proceso de recuperación de los bienes incluso por vías legales.

Los productores de cacao están recuperando la confianza en la UNPC. pero están sufriendo las consecuencias de lo antes mencionado, ya que

al no tener transporte para reducir los precios de los insumos o contar con un subsidio aunque las cosechas sean buenas, los precios a que resulta el kilogramo de cacao es elevado y no se puede competir con los precios de otros países exportadores a que los industriales compran; que aunque sea de menor calidad es más barato.

RECOMENDACIONES

La producción de cacao en México, es superior a la demanda, considerando además la importación por parte de los industriales; esto hace necesario el procesamiento de la mayor cantidad de la materia prima posible para exportar no cacao en grano sino subproductos del mismo o productos terminados, ya que se cuenta con la Industrializadora de Cacao, propiedad de los productores.

Es necesario que se realice un análisis de puestos y se reorganicen tanto la Industrializadora como la Unión Nacional de Productores de cacao, para tratar de reducir costos y aumentar la productividad.

Los directivos de la U.N.P.C., deben gestionar ante autoridades, subsidios para los insumos que se necesitan, para el cultivo del cacao, así como el financiamiento necesario para la; compra de las cosechas ante instituciones bancarias.

Es muy importante que la INCATABSA, cuente con un departamento ó área de comercialización que además de buscar mercado nacional e internacional para los productos que se elaboran, realice estudios de investigación de mercado para saber si la calidad, presentación precio, sabor, etc., son los que satisfacen al consumidor tanto nacional como extranjero.

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

- REVISTA. Compromiso empresarial. AÑO 1 NO. 1. Febrero de 1993.
"La moneda en la Nueva España y México", por el Lic.
Miguel Mancera Aguayo. Director General del Banco de
México.
- EL CACAO. Organó informativo de la U.N.P.C., ciclo productivo
de 1988-1989.
- JOSE GARCIA PAYDON. Amaxcōatl o libro del chocolate.
- FRANCISCO JAVIER CLAVIJERO. Historia Antigua de México.
- SOLIDARI SARH. Febrero 1993 número 8.
- REVISTA. Cosecha U.N.P.C. 1990.
- URKLLVART. D.H. COCOA 2da. ED. LONDON 1961.
- SARH. DIRECCION GENERAL DE ECONOMIA AGRICOLA .
- U.N.P.C. DEPARTAMENTO DE COMERCIALIZACION 1990.
- ASOCIACION NACIONAL DE FABRICANTES DE CHOCOLATES, DULCES Y
SIMILARES, A.C. programa de molienda para el ciclo 1989-1990
- UNCTAD. PROSPECTS FOR THE WORLD COCOA MARKET UNTIL THE YEAR
2,005. GENEVA. 1990. P.