

Oscar Bazoberry Chali
Coraly Salazar Carrasco

El cacao en Bolivia

Una alternativa económica de base
campesina indígena

En colaboración con:

Oliver Vaca
Shigeru Matsuzaki
Armengol Caballero
Juan Carlos Gutiérrez
Rolando Cuellar
Pamela Cartagena
Iván San Miguel



Cuadernos de
investigación

72

Esta publicación cuenta con el auspicio de CAFOD, CHRISTIAN AID, NOVIB y EED.

Bazoberry Chali, Oscar

El cacao en Bolivia: una alternativa económica de base campesina indígena / Oscar Bazoberry Chali; Coraly Salazar Carrasco. - La Paz: CIPCA, 2008.
282 p.; ilus; tpls.; 21 cm. - (Cuadernos de Investigación; n° 72)

D.L. 4-1-2461-08

ISBN: 99954-35-12-7

/ CACAO / CACAO SILVESTRE / CULTIVOS TROPICALES / CULTIVOS INDUSTRIALES / HISTORIA DEL CACAO / ECONOMÍA CAMPESINA INDÍGENA / COMERCIALIZACIÓN / MERCADO INTERNO / MERCADO INTERNACIONAL / PRODUCTORES DE CACAO / OECAS / ORGANIZACIONES DE PRODUCTORES / POLÍTICAS PÚBLICAS / DATOS ESTADÍSTICOS / BOLIVIA

633.74 / B364c

DR. © 2008 Centro de Investigación y Promoción del Campesinado (CIPCA)

Teléfonos: (591) 2-2910797, 2-2910798

Fax: (591) 2-2910796

Calle Claudio Peñaranda N° 2706

Esquina Vincenti, Sopocachi

Correo electrónico: cipca@cipca.org.bo

Página Web: www.cipca.org.bo

La Paz - Bolivia

Edición: Andrea Flores I.

Fotografías portada:

Fotografías interior: Andrea Torrez, Coraly Salazar, Farid Machicado, Olver Vaca, Shigeru Matsuzaki, Vania Gonzáles, Vannesa Mendoza y Víctor Escóbar.

Diseño de tapa y diagramación: Click diseño y creación - Telf: 70656884
clickjpa@gmail.com

Impresión: Grupo Design

Impreso en Bolivia

Printed in Bolivia

ÍNDICE

Presentación	11
Introducción.....	13
Primera parte: el cacao en Bolivia	19
1. El cacao silvestre.....	32
1.1. Ubicación, extensión y descripción general.....	35
1.2. Transformación, comercialización y mercado.....	56
1.3. Importancia del cacao silvestre en la economía campesina indígena.....	60
1.4. Organización de recolectores de cacao silvestre	65
1.5. Problemática del cacao silvestre	66
2. El cacao cultivado.....	68
2.1. Ubicación, extensión y descripción general.....	71
2.2. Transformación, comercialización y mercado	92
2.3. Importancia del cacao cultivado en la economía campesina indígena	96
2.4. Organización de productores de cacao	101
2.5. Problemática del cacao cultivado.....	108
Segunda parte: el mercado del cacao y la legislación boliviana	123
3. Estadísticas nacionales.....	126
4. Estadísticas internacionales	134
5. El cacao y el Estado boliviano.....	146

Tercera parte: el futuro del cacao en Bolivia	163
6. El cacao: una alternativa económica de base campesina indígena	168
7. Tareas y lineamientos de políticas públicas.....	177
7.1. Tareas comunes.....	181
7.2. Tareas de las familias campesinas indígenas y comunidades.....	183
7.3. Tareas de las organizaciones sociales y de productores.....	185
7.4. Tareas de las instituciones de fomento y apoyo.....	188
7.5. Tareas para las empresas de comercialización y transformación	191
7.6. Tareas para el gobierno en sus distintos niveles	193
8. Política internacional	201
Bibliografía.....	209
Anexos	217

SIGLAS

AAIAS	Asociación Agroforestal Indígena de la Amazonía Sur.
ACCESO	Programa Oportunidad de Apoyo a Exportaciones de Cacao en Países Andinos.
ACDI	Desarrollo Cooperativo Agrícola Internacional.
ACHIU	Asociación de Chocolateros Indígenas de Urubichá.
ACLO	Acción Cultural Loyola.
AEPACOM	Asociación Económica de Productores y Acopiadores de Cacao Orgánico Madidi.
AOPEB	Asociación de Organizaciones de Productores Ecológicos de Bolivia.
APARAB	Asociación de Productores Agroforestales de la Región Amazónica Boliviana.
ARCO	Actividad Rural Competitiva.
ATPDA	Ley de Preferencias Arancelarias Andinas.
CAEM	Centro de Asesoramiento Empresarial Multidisciplinario.
CAN	Comunidad Andina.
CATIE	Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza.
CCI	Centro de Comercio Internacional.
CEPILAP	Central de Pueblos Indígenas de La Paz.
CERES	Certification of Environmental Standards GMBH (Certificación de Estándares Ambientales).
CFB	Cámara Forestal de Bolivia.

CIAAB	Central Integral Agroecológica del Alto Beni.
CICAD	Comisión Interamericana para el Control del Abuso de Drogas.
CIOEC	Coordinadora de Integración de Organizaciones Económicas Campesinas.
CIPCA	Centro de Investigación y Promoción del Campesinado.
CIPTA	Consejo Indígena del Pueblo Tacana.
CIRABO	Central Indígena de la Región Amazónica de Bolivia.
CNB	Cacao Nacional Boliviano.
CODETAR	Corporación de Desarrollo de Tarija.
COMRURAL XXI	Comercializadora Rural Siglo XXI.
CORACA	Corporación Agropecuaria Campesina.
CORDEBENI	Corporación de Desarrollo del Beni.
CORDEPAZ	Corporación de Desarrollo de La Paz.
CSCB	Confederación Sindical de Colonizadores de Bolivia.
DESSBOL	Desarrollo Social y Sostenible en Bolivia.
ECOTOP	Instituto de Investigación y Asesorías en Desarrollo Rural y Agricultura Ecológica.
EED	Servicio de Iglesias Evangélicas en Alemania para el Desarrollo.
EES	Estación Experimental de Sapecho.
ESAF	Empresa de Servicios Agroforestales.
FAECAB	Federación Agro Ecológica de Comunidades de Alto Beni.
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.
FDTA	Fundación para el Desarrollo Tecnológico, Agropecuario y Forestal.
FESPAI	Federación Sindical de Productores Agropecuarios de la Provincia Abel Iturralde.
FLO	Fairtrade Labelling Organizations (Registro de las Organizaciones de Comercio Justo).
FSUTCP	Federación Sindical Única de Trabajadores Campesinos de Pando.
GEF	Global Environment Facility (Fondo para el Medio Ambiente Mundial).
IAS	International Andean Service (Servicio Andino Internacional).
IBTA	Instituto Boliviano de Tecnología Agropecuaria.
ICCO	International Cocoa Organization (Organización Internacional del Cacao).

IFA	Ingreso Familiar Anual.
IICA	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura.
IBNORCA	Instituto Boliviano de Normalización y Calidad.
INAGRO	Instituto de Investigación Agrícola y Veterinaria de Altura y Trópico.
INC	Instituto Nacional de Colonización.
INIAF	Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria y Forestal.
INE	Instituto Nacional de Estadística.
INRA	Instituto Nacional de Reforma Agraria.
INSTACH	Instituto Técnico Agropecuario de Charagua.
JICA	Agencia de Cooperación Internacional del Japón.
MDRAyMA	Ministerio de Desarrollo Rural, Agropecuario y Medio Ambiente.
MERCOSUR	Mercado Común del Sur.
NZAID	New Zealand's International Aid & Development Agency (Agencia Internacional de Ayuda y Desarrollo de Nueva Zelanda).
OEA	Organización de Estados Americanos.
OECA	Organización Económica Campesina.
PATAGC	Proyecto de Asistencia Técnica Ganadera y Comunal.
PDCR	Proyecto de Desarrollo Concurrente Regional.
PIAF	Programa de Implementaciones Agroecológicas y Forestales "El Ceibo".
PNUD	Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo.
PRISABOL	Programa de Implementación de Sistemas Agroforestales en Bolivia.
PRODEMO	Promoción de Moxos.
RENACE	Red Nacional de Acción Ecológica.
REPSA	Rainforest Exquisite Products SA. (Productos Exquisitos Rainforest).
RIMISP	Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural.
SAF	Sistema Agroforestal.
SEDAG	Servicio Departamental Agropecuario.
SENASAG	Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimenticia.
SERNAP	Servicio Nacional de Áreas Protegidas de Bolivia.
SIBTA	Sistema Boliviano de Tecnología Agropecuaria.
SNAP	Servicio Nacional de Áreas Protegidas.
SUMAR	Suelos y Manos Amazónicas Racionales.

TCO	Tierra Comunitaria de Origen.
TIM	Territorio Indígena Multiétnico.
TIMI	Territorio Indígena Moxeño Ignaciano.
TIPNIS	Territorio Indígena Parque Nacional Isiboro-Sécure.
UNASUR	Unión Sudamericana de Naciones.
UNEP	Programa de Medio Ambiente de Naciones Unidas.
UNODC	Oficina de las Naciones Unidas contra las Drogas y el Delito.
USAID	Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional.
VCDI	Viceministerio de la Coca y Desarrollo Integral.
VDA	Viceministerio de Desarrollo Alternativo.
VBP	Valor Bruto de Producción.
VNP	Valor Neto de Producción.
VOCA	Voluntarios en Asistencia Cooperativa Extranjera.
WCF	World Cacao Foundation (Fundación Mundial del Cacao).
WCS	Wildlife Conservation Society (Sociedad para la Conservación de la Vida Salvaje).
WWF	World Wildlife Fund Inc. (Fondo Mundial para la Naturaleza).

PRESENTACIÓN

En la línea de investigación que se propuso el Centro de Investigación y Promoción del Campesinado (CIPCA), *El cacao en Bolivia, una alternativa económica de base campesina indígena*, es la segunda entrega que hacen nuestros investigadores.

El rubro del cacao adquiere gran relevancia en el país, y para CIPCA tiene especial importancia, porque ha movilizó a cuatro de sus Oficinas Regionales: Beni, Norte, Pando y Santa Cruz. En todas ellas se han introducido los Sistemas Agroforestales como una propuesta complementaria a las estrategias económicas de campesinos indígenas, hombres y mujeres, coherente con el contenido de gestión comunal y territorial que las organizaciones campesinas indígenas y las familias han incorporado en sus tareas prioritarias.

La presente publicación hace un recorrido muy amplio, entre historia, información estadística, diagnóstico de actores y finalmente propuesta de tareas para familias, organizaciones e instituciones, y políticas públicas para los distintos niveles de gobierno.

Desde la orientación de CIPCA, este es un nuevo ejemplo de cómo las acciones y emprendimientos de las familias campesinas indígenas son importantes para los municipios, las regiones y el país. Más aún, la economía campesina indígena presenta un conjunto de valores y recursos que nos permite asegurar que aún está en camino de desplegar su potencial.

Sin embargo, también se presentan suficientes argumentos que muestran que para desarrollar más ese potencial productivo, se requiere que el Estado, los diferentes actores institucionales y económicos así como el conjunto de la población, incluso urbana, asuma su responsabilidad en las acciones que facilitan o promueven el camino emprendido.

En CIPCA se entiende que las tareas y los lineamientos de políticas públicas que se proponen en el documento no son un recetario, se constituyen más bien en una especie de menú que esperamos inspire a cada actor, organización e institución, y le inspire a asumir su rol protagónico allí donde se encuentre. En este sentido, es importante subrayar el esfuerzo que se hace en los capítulos finales de ubicar las tareas para los distintos tipos de organización, institución y niveles de gobierno.

El cacao es un rubro que tiene pasado, presente y, como nos lo muestra el equipo de investigadores, también un próspero futuro y CIPCA se pone a disposición, y convoca si fuera necesario, a tomar acciones de coordinación y colaboración con las organizaciones campesinas indígenas para apoyar su desarrollo.

Lorenzo Soliz
Director General
CIPCA

INTRODUCCIÓN

Cuánta admiración puede haber en quienes, ya mayores, tuvimos la oportunidad de saborear una taza de chocolate en espacios familiares y públicos en San Ignacio de Moxos, Baures, Huacaraje, Santa Ana de Yacuma, Exaltación, Trinidad, Ascensión de Guarayos y Urubichá. Conocer las plantas y semillas de cacao (*Theobroma cacao*), descubrir las texturas y los colores para saber cuál está mejor fermentado, y por tanto prometer mayor calidad. No se necesita mucho tiempo para conocer qué familias tienen mejor mano para la fabricación de pasta de cacao y cuál es la ración anual que hay que tener en la despensa, para terminar adoptando definitivamente esta delicia a la culinaria propia.

De ahí la curiosidad profesional y la necesidad de acompañar procesos de desarrollo con la certidumbre que hay que mirar estos fenómenos más de cerca. En diez años, los sistemas agroforestales, con predominancia del cacao como cultivo a mediano plazo, se han convertido en una de las propuestas que CIPCA ha ido construyendo con las comunidades de las regiones de Beni, Pando y Santa Cruz. La adopción de los sistemas por parte de las familias indígenas fue tomando dimensiones importantes, y paralelamente nuestro aprendizaje del manejo de bosque de las comunidades ignacianas, trinitarias, movimas, guarayas, tacanas, fue enriqueciendo el conocimiento colectivo y dando certezas sobre el futuro.

Al ampliar la mirada, fue claro que otras iniciativas se desarrollaban en el país. Existía una especialmente significativa, la Central de Cooperativas "El Ceibo", y otras en distintas regiones de Bolivia, la mayoría en contextos indígenas, especialmente en Tierras Comunitarias de Origen.

Los técnicos de CIPCA comenzaron a debatir sobre distintos aspectos que merecían respuesta, normalmente estas preocupaciones eran a nivel de los sistemas agroforestales, su rentabilidad, la mano de obra. Luego se encargaron algunos trabajos particulares para identificar mercados, volúmenes, demanda nacional. Una vez que el cacao fue identificado como un potencial económico importante para distintas regiones del país, se tomó la decisión de proponer una mirada nacional sobre este rubro.

Al hacernos cargo del presente estudio, se encontraron distintos vacíos en los trabajos investigativos sobre la materia. Los pocos que intentaban presentar una visión nacional, se estructuraban bajo el marco teórico de las cadenas de valor, lo que si bien les permitió proponer una renovada mirada de un conjunto de actores, no consiguieron mostrar la diversidad de situaciones dentro de un mismo grupo por lo que terminaron mostrando visiones parciales, limitadas a los subconjuntos más visibles. Por ello se adoptó una primera decisión: concentrar la investigación en los recolectores y productores de cacao y a partir de ellos disponer de una mirada nacional.

En el siguiente paso se tropezó con que se utilizaban distintas unidades territoriales, lo que impedía realizar equivalencias y menos aún, a la hora de elaborar propuestas, dimensionar los niveles adecuados para la aplicación de políticas públicas. El caso más notorio fue el de Alto Beni, que atraviesa distintos municipios, o el de Rurrenabaque donde es difícil distinguir si la acción de los proyectos pertenece al Beni o se encuentran en territorio paceño. Por esto, una segunda decisión fue insistir en el Municipio como unidad territorial para la exposición de los datos cuantificables en cuanto número de familias involucradas y superficies, decisión que retrasó la etapa de recolección y clasificación de la información, aunque valió la pena y proporcionó importante información estadística. El conocimiento y el trabajo en campo realizado en las oficinas regionales de CIPCA significaron un gran apoyo, en el levantamiento de la información.

Sin embargo, por el método de construcción de este documento, basado principalmente en información secundaria, complementada

con entrevistas y talleres, es posible que algunos datos no satisfagan a quienes conocen situaciones sobre las que no se tuvo información para poder incorporarlas a este estudio. En todos los casos intentamos confirmar los datos con los técnicos de las organizaciones e instituciones de referencia en cada territorio, pero esto, no siempre fue posible.

La lógica de proyecto con la que se desarrolló el aprovechamiento del cacao en el país, hace que los datos se encuentren fragmentados y dispersos, respondiendo a la lógica de las instituciones y las organizaciones, más que a una lógica de desarrollo territorial.

En algún caso puede sorprender el dato sobre la extensión de los cacaotales silvestres y de los cultivados desde la perspectiva municipal, particularmente en algunos municipios, que tradicionalmente se los conoce como productores de cacao, pero resultan insignificantes en el consolidado nacional. Esta afirmación puede generar cuestionamientos sobre la validez de la información, pero para nuestro descargo debemos indicar que la información fue cruzada con documentos oficiales de planificación de los gobiernos municipales y departamentales y reflejan justamente lo que se expone en los cuadros por municipio.

En otro caso puede extrañar la falta de mayor información sobre “El Ceibo”, lo cual es cierto en relación al volumen de ensayos respecto a la Cooperativa y la producción y comercialización de cacao en Bolivia. Sin embargo, para el propósito de la presente investigación, fue necesario adoptar un enfoque que visualice a todas las unidades productivas del país.

La labor de búsqueda y acopio de información que se hizo para este estudio, presentó un producto que se puso a disposición del público en septiembre de 2007 en el sitio web: www.cacao.org.bo, porque a diferencia de otros países, en Bolivia, no existe una instancia que provea información actualizada y sistemática sobre el cacao. Ésta por supuesto, no suple una herramienta especializada pero a la larga podría sumar esfuerzos de actores más organizados y mejor informados.

Aunque en la estructura del documento no se ha incluido una sección de conclusiones, éstas se encuentran a lo largo del documento. El título del documento expresa en síntesis lo que podría entregarse como conclusión: *en el cacao, el país tiene una alternativa económica de base*

campesina indígena que valoriza el conocimiento de la población; es adecuada a la estructura de tenencia de la tierra, tanto individual, como comunitaria; es compatible con la conservación de los recursos naturales, especialmente el bosque; y propone superar el déficit de la balanza comercial del país, al mismo tiempo que encuentra una demanda insatisfecha en el mercado mundial, especialmente de productos orgánicos en los cuales la producción boliviana, podría especializarse.

Si el presente documento llama la atención del Estado, de las instituciones y convoca a las organizaciones y productores a volcar mayores esfuerzos en brindar las condiciones necesarias para el establecimiento de sistemas agroforestales y, en los casos que sea apropiado, incorporar el cultivo del cacao, valorizar el bosque y modificar lógicas y actitudes cortoplacistas, habrá cumplido su objetivo.

El documento se divide en tres partes: la primera es un diagnóstico sobre el cacao en Bolivia; la segunda presenta el mercado del cacao en el contexto nacional e internacional y hace un recuento de la legislación desde 1925; la tercera propone un conjunto de insumos para políticas públicas y tareas desde un desafío definido: *promoviendo la incorporación de los sistemas agroforestales (SAF) en sus actividades económicas, y dentro de los SAF privilegiar el cultivo del cacao, allí donde se presenten condiciones óptimas.*

En la primera parte, con la subdivisión entre cacao silvestre (*Theobroma cacao*) (Capítulo 1), y cacao cultivado (*Theobroma cacao*) (Capítulo 2), se propone considerar dos y hasta tres realidades distintas, subdividiendo, al cacao cultivado, en dos subsistemas. Se cuantifica la superficie de cacao silvestre y cultivado por departamento y luego por municipio, incorporando descripciones del mercado, las organizaciones campesinas indígenas y una proposición de análisis de la importancia para la economía campesina indígena y la problemática particular de cada subsector.

En la segunda parte, se aborda el mercado del cacao, se ausculta el mercado nacional y el internacional, sus complejidades, posibilidades y dificultades. Las conclusiones son alentadoras, lo que permite concluir que éste no es el factor limitante en el caso de Bolivia (capítulos 3 y 4).

Se rescata la historia de la relación entre los indígenas recolectores de cacao y el Estado republicano, la importancia de este producto en el siglo XIX y principios del XX, luego la predominancia de la colo-

nización y la introducción del cultivo en Alto Beni. Este capítulo es especialmente significativo porque muestra las raíces históricas de la vinculación territorial de los pueblos indígenas, así como las tensiones con otros sectores, y su incorporación al Estado a través de sistemas impositivos, coronando el diagnóstico para entrar en la tercera parte (Capítulo 5).

En la tercera parte, se plantean las tareas y lineamientos de políticas que deberían ser trabajadas desde los diferentes actores del rubro, desde las familias y comunidades; las organizaciones sociales y de productores; desde las instituciones de fomento y apoyo; desde las empresas de comercialización y transformación; y finalmente desde el Gobierno en sus distintos niveles municipal, departamental y nacional (capítulos 6, 7, 8 y 9).

Al mismo tiempo que se busca revalorizar el cacao silvestre, llama la atención que al menos en un tercio del territorio nacional se encuentren tierras aptas para la introducción del cultivo de cacao. Sin embargo, la invisibilización desde el Estado en sus distintos niveles, ha ocasionado que en muchos lugares las iniciativas de las comunidades no se desarrollen en contextos adecuados, lo que ocasiona grandes pérdidas por incendios o por desbosque para la introducción de pastizales o cultivos anuales.

Podemos decir que este cultivo es alternativo, en la medida que, comparado con otros sistemas de aprovechamiento de recursos naturales, éste requiere menor espacio, se desarrolla en unidades familiares, genera trabajo, es respetuoso de la diversidad de actividades de las unidades campesinas indígenas y ha mostrado una mejor resistencia a los eventuales y cíclicos fenómenos naturales.

Los sistemas agroforestales y el cultivo del cacao presentan varias ventajas y oportunidades para la economía campesina indígena y para el país, al mismo tiempo, que demanda una visión de largo plazo de parte de las familias, las comunidades, otros actores y el Estado en sus distintos niveles. Merece una atención en la misma medida, tanto en el tiempo como en la disposición de recursos económicos, asistencia técnica y políticas públicas que incentiven esta iniciativa económico-productiva.

Actualmente hay mucha gente en este propósito, para ellos nuestras felicitaciones y agradecimiento, pues sin su colaboración desinteresada

éste trabajo habría sido imposible. Recurrimos a muchas personas sobre las que damos fe en el desarrollo del documento, pero si olvidamos a alguien le pedimos disculpas, igualmente si no supimos interpretar sus preocupaciones e información o no han quedado plasmados adecuadamente en el texto que ponemos a su consideración.

Un agradecimiento especial a Armengol Caballero, Olver Vaca, Juan Carlos Gutiérrez, Pamela Cartagena, Shigeru Matsuzaki, Lorenzo Soliz e Ismael Guzmán, todos ellos personal especializado de CIPCA en el tema; y a Renate Seidel y Prem Jai Vidaurre del Herbario Nacional de Bolivia y a Beatriz Zapata del Proyecto de Parientes Silvestres del Cacao en Bolivia por su revisión y comentarios al texto.

PRIMERA PARTE

EL CACAO EN BOLIVIA

Los últimos estudios conocidos, en relación a la presencia de plantas de cacao en estado silvestre, permiten afirmar que el origen del Cacao Forastero ubicado en las cabeceras del Amazonas, incluye, además de otras extensas zonas de la Amazonía brasilera y peruana, algunas riberas de los ríos de Bolivia. Sin embargo, no se conoce que los pueblos indígenas hayan aprovechado estas plantas antes de la llegada de los españoles, como ocurrió en Centro América.

De acuerdo con la historia oficial, el cultivo de cacao en Bolivia data del siglo XVIII cuando fue introducido en las misiones jesuitas como un componente importante en las actividades económicas de la vida de las Reducciones. Como veremos más adelante la importancia comercial y económica del cacao fue preponderante para muchas de las misiones, así como para el establecimiento posterior y consolidación de las estructuras de gobierno, tanto en la Colonia como en la naciente República.

A pesar de la existencia de condiciones agroecológicas óptimas para el cultivo de cacao en una buena parte de la cuenca amazónica boliviana, el país nunca fue un jugador importante en el mercado mundial de este rubro.

La explotación del cacao en Bolivia, no tuvo el mismo nivel de desarrollo ni se conformó bajo el sistema de hacienda cacaotera como

ocurrió en otros países sudamericanos como Brasil y Ecuador, aunque como fenómeno socioeconómico es muy similar a lo que ocurrió en Bolivia, con la recolección de la goma a fines del siglo XIX y principios del XX. Sin embargo, como fenómeno sociopolítico, la influencia de de los hacendados ecuatorianos y brasileros, se podría comparar con la relación establecida entre economía y política por los mineros con los gobiernos bolivianos.

Para marcar una referencia, en Ecuador la expansión de la producción del cacaotal se consolidó a principios del siglo XX bajo el sistema de hacienda, se tienen reportes de grupos familiares propietarios de hasta 59 haciendas con un total de 180.000 hectáreas destinadas mayoritariamente a este cultivo y otro grupo de 35 haciendas con 150.000 hectáreas (Chiriboga, 1982). La importancia del cultivo en Centro y Sudamérica experimentó su primera crisis tras el ingreso de África al mercado, a mediados de la década de 1920, provocando la caída de los precios y el derrumbe del sistema de haciendas y dando paso en lo posterior a explotaciones de menor envergadura. Si bien África reconfiguró el mercado del cacao en el mundo, no hay que olvidar que la mayor parte de su territorio hasta la segunda mitad del siglo XX, estaba constituido por colonias europeas. La conformación de los Estados independientes africanos nuevamente reconfigura las relaciones de mercado entre los países del Sur y los países del Norte, especialmente en productos que requieren condiciones agroecológicas muy particulares, como es el caso del cacao.

En Bolivia, la importancia del cacao se limita a niveles locales, sin que por ello deje de ser una fuente importante de ingresos económicos para las familias, especialmente de las regiones de colecta y cultivo y algunas otras que participan en la transformación y comercialización en los mercados urbanos.

En el siglo XX, si bien se mantuvieron las tradiciones y las prácticas locales, la recolección y el cultivo tradicional del cacao fue perdiendo importancia y visibilidad en las cuentas nacionales y departamentales.

En las regiones boscosas de Bolivia, de manera asociada a la distribución de tierras a nuevos propietarios, en muchos casos territorios indígenas, bajo el influjo de la revolución agraria, el crecimiento del mercado en las ciudades y la promoción para la exportación de pro-

ductos primarios del campo, la explotación forestal fue adquiriendo mayor importancia, así como la expansión de la ganadería, el cultivo del arroz, la soya y la caña de azúcar y algunos frutales.

En la Amazonía, visiblemente han existido dos rubros sobrevivientes a esta tendencia modernizadora: la castaña en el norte de Bolivia y más maltrecho el cacao, en una región más amplia y dispersa y actualmente con mucho menor importancia económica.

En el caso del cacao, es recién en la segunda mitad del siglo XX que el gobierno de Bolivia, vuelve a considerar su importancia y potencial en la economía campesina, este hecho se relaciona a la nueva atención que da el Estado al desarrollo de las actividades agropecuarias y a los planes y programas de colonización de distintas regiones de Bolivia.

El renovado interés por el cultivo del cacao fue impulsado por el gobierno boliviano, a través del Instituto Nacional de Colonización y posteriormente por las corporaciones de desarrollo y los institutos de investigación estatales asentados en los departamentos de La Paz, Beni, Santa Cruz, Cochabamba y Tarija.

Es en este entorno institucional que se establecen parcelas de experimentación y reproducción de plantines y para ello se introduce material genético importado principalmente de Ecuador, Trinidad y Tobago y Costa Rica.

Sin embargo, en la mayoría de los casos la intervención, en especial de las corporaciones fue no sólo ineficiente en el caso del Beni y Santa Cruz y Cochabamba, sino perjudicial para los cacaotales existentes y las familias que disponían de cultivos, pues introdujeron enfermedades que desmotivaron la producción del mismo. Hasta finales de los años 90, se conocerán acciones esporádicas a favor de la recuperación de las áreas cultivadas sin mayor éxito. La población mantiene prácticas tradicionales de la recolección de las áreas silvestres.

Aunque el departamento de Tarija no será tratado en este estudio, es pertinente mencionar que la Corporación de Desarrollo de Tarija (CODETAR) introdujo plantas en la región de Bermejo, incluso dispusieron de una plantación en la granja agropecuaria del Ingenio Azucarero Bermejo. Estas plantaciones dieron frutos y en el mercado local se expendía pasta de cacao artesanal, hoy ésta habría desaparecido, lo que hace suponer que estos cultivos se han perdido completamente, posiblemente a favor de la caña de azúcar (Escobar, 2007a).

Un caso especial, y radicalmente distinto, es el de Alto Beni en el departamento de La Paz, donde, como veremos en el transcurso de la investigación, junto con la colonización (impulsado por el Instituto Nacional de Colonización) y luego un conjunto de actores públicos y privados, de manera permanente y constante desde los años 60 desarrollaron el cultivo del cacao hasta convertirse en la región con mayor capacidad productiva de cacao en Bolivia, con mayor volumen cosechado y con un record de exportación sobresaliente. La consolidación territorial de esta especialización está muy relacionada a un actor que le dio continuidad a la gestión técnica y económica del cacao, la Central de Cooperativas "El Ceibo".

Sobre este antecedente histórico, y en razón a muchos otros factores que coinciden a finales del siglo XX y principios del XXI como: la demanda indígena sobre la propiedad de la tierra y el territorio; la disputa por la propiedad de los recursos naturales y la función económica y social de los mismos; la creciente demanda interna y la recuperación internacional del precio del cacao; el establecimiento de distintas acciones institucionales, de organizaciones gubernamentales, no gubernamentales y privadas, para transformación, comercialización y especialmente la oferta de asistencia técnica; es que se activan un conjunto muy amplio de iniciativas que incluyen la gestión de las áreas de cacao silvestre y su cultivo dentro de propuestas y prácticas de desarrollo económico de familias campesinas indígenas de Bolivia.

En los últimos 10 años, en Bolivia, se han visto iniciativas de fomento para la producción del cacao, sin embargo muchas de ellas no se conocen o pasan desapercibidas. A efecto de mostrar la importancia que tomó en los últimos años, recurrimos a la información generada por la Fundación Trópico Húmedo que se encontraba dentro de lo que fue el Sistema Boliviano de Tecnología Agropecuaria (SIBTA)¹ y en el conjunto de la presente investigación intentamos recuperar y exponer el universo más amplio posible de los actores y las acciones relacionadas con el cacao, en distintas regiones de Bolivia.

1 Aunque las fundaciones aún son personas jurídicas con actividad propia, su relación con el Estado se diluyó. A partir del 2008 será el Instituto Nacional de Innovación Agropecuaria y Forestal (INIAF), quien determine las orientaciones nacionales y regionales, desde la perspectiva estatal, respecto a las actividades agropecuarias y forestales.

De acuerdo a los sistemas de recolección de demandas y las prioridades asumidas por la institución rectora en ese momento y de acuerdo al particular enfoque de cadenas productivas, se habría priorizado la cadena del cacao en cuatro departamentos de Bolivia. A través de los mecanismos de encuentro entre demandantes y oferentes, la Fundación Trópico Húmedo apoya estudios, identifica, selecciona y aplica innovaciones tecnológicas demandadas por grupos de productores, transformadores y comercializadores de cacao.

El siguiente cuadro pone en contexto el cacao en relación a otros rubros de interés económico promovido y patrocinado desde la Fundación Trópico Húmedo.

Cuadro 1. Cadenas productivas priorizadas por la FDTA-Trópico Húmedo, 2004

Cochabamba	Beni	La Paz	Pando	Santa Cruz
Forestal maderable y no maderable	Bovinos de carne, cuero y manufacturas	Forestal maderable y no maderable	Castaña	Soya, aceites y derivados
Cacao	Cacao	Café	Cacao	Arroz
Café	Forestal maderable y no maderable.	Cacao	Forestal maderable y no maderable	Avícola y granos
	Castaña	Arroz		Caña de azúcar
	Arroz			Bovinos de carne, cuero y manufacturas
				Forestal maderable y no maderable

Fuente: Fundación Trópico Húmedo².

El peso específico de la priorización respecto al cacao es relativa para cada departamento, por lo que puede resultar sorprendente que aparezca al mismo nivel que otros productos de importancia económica como la castaña en Pando. Lo que lleva a pensar que la perspectiva es fomentar este cultivo y su aprovechamiento a un nivel tal que cobre importancia en comparación a las cifras departamentales. En todos los

2 Ver: http://www.tropico.org.bo/boletines/Boletin1/BE_FDTATH_0.htm

casos, llama la atención que no se hayan priorizado cultivos como los frutales, lo que lleva a pensar que el criterio de exportación primó al elegir las cadenas productivas desde la perspectiva de la Fundación.

Por los rubros previstos en Santa Cruz, se puede complementar esta imagen sobre las pautas y perspectivas de desarrollo rural en cada departamento, al menos desde la mirada de la Fundación, lo que corresponde, en gran medida, con la política pública prevaleciente en esos años y la fuerza específica de los actores económicos en cada región.

Una de las principales preocupaciones surgidas en el proceso de investigación, fue la cuantificación de las existencias de plantas de cacao en las distintas regiones de Bolivia, por la constatación de la dispersión de información y la subnumeración en la documentación disponible. El Cuadro 2, expone los hallazgos, expresando la superficie de acuerdo a las condiciones de las plantas, silvestres y cultivadas, y en el caso de las cultivadas al origen genético, introducido y local.

Cuadro 2. Bolivia, cacao bajo distintos sistemas y origen genético (datos aproximados al 2006)

	Cacao silvestre Cacao amazónico boliviano		Cacao cultivado			
			Sistemas agroforestales con cacao extensivo. Cacao amazónico boliviano.		Sistemas agroforestales con cacao intensivo. Variedades híbridas importadas.	
Departamento	Hectáreas	% Nacional	Hectáreas	% Nacional	Hectáreas	% Nacional
Beni	8.145	67	1.654	19		
Cochabamba	150	1			787	9
La Paz	653	6			5.573	65
Pando	225	2	330	4		
Santa Cruz	2.942	24	291	3		
Total Bolivia	12.115	100	2.275	26	6.360	74

Fuente: Relevamiento de campo, entrevistas y reuniones. CIPCA, 2007.

La primera distinción, entre el cacao silvestre y cultivado, hace referencia a la acción humana, y como veremos más adelante muchas de las que hoy consideramos plantaciones silvestres, puede ser que en alguna época fueron introducidas y cultivadas por comunidades

indígenas, por misioneros católicos, estancieros y un conjunto de otros sujetos que vieron en el cultivo del cacao una alternativa económica, o un producto para el consumo familiar y local, y posteriormente dejaron de manejarlo y prácticamente lo abandonaron.

En cambio, la distinción entre el cacao cultivado de las variedades amazónicas bolivianas y del cacao cultivado de las variedades híbridas importadas, expresa el reconocimiento cada vez mayor de que el material genético de las áreas silvestres, que han sido y son incorporadas a las parcelas de los productores, tiene un valor diferente a la de las variedades introducidas, aunque sea necesario evitar el uso de calificativos en la comparación.

El CNB es el germoplasma tradicionalmente cultivado en Bolivia desde la época colonial pero su origen geográfico y genético contienen las características que lo distinguen de otros genotipos y su relación genética con los otros cacaos Forasteros (aunque se le ha vinculado con ciertos genotipos brasileños) son desconocidos. El CNB se encuentra en condiciones silvestres y en cultivo con diferentes grados de cruzamiento con materiales introducidos. El Cacao Nacional Boliviano es un recurso genético autóctono de Bolivia (July, 2007).

A diferencia de July, en el presente documento utilizaremos el nombre de Cacao Amazónico Boliviano para referirnos a la riqueza genética de los cultivos, que han recuperado las semillas provenientes de las plantas que se encuentran en estado silvestre.

En necesario tener en cuenta, que hasta el momento, esta diferencia de material genético en los cultivos de cacao, también expresan diferentes sistemas productivos y acciones individuales y colectivas.

También es importante anotar que existe cierta distribución territorial, por departamento, entre las distintas clasificaciones presentadas en el Cuadro 2. De tal manera, que en la superficie de cacaotales silvestres y cultivados por departamento, el Beni muestra una clara ventaja en cuanto al cacao silvestre y La Paz en cuanto al cacao cultivado. Siendo los otros departamentos, por lo pronto, marginales en la existencia de estas plantas.

La presencia de escasas superficies con cacao cultivado y silvestre en los departamentos de Santa Cruz, Pando y Cochabamba, pese a

las condiciones favorables para su cultivo, podría justificarse al poco fomento para su cultivo y aprovechamiento. Sin embargo, la información que presentaremos, indica que en estos departamentos se han iniciado en los últimos 10 años y con gran entusiasmo actividades de campesinos indígenas para incorporar el cultivo del cacao en sus prácticas económicas. Habrá que esperar un tiempo prudente para ver si la producción de cacao se consolida y extiende o por el contrario retrocede a favor de otras iniciativas, pero por el momento se trata de una tendencia muy clara.

En términos económicos, en este estudio, afirmamos que el consumo familiar de campesinos indígenas y la comercialización de cacao en grano tanto silvestre recolectado, como cultivado, genera aproximadamente 66.384.840 Bolivianos, monto que se distribuye entre unas 8.240 familias de recolectores y productores.

Son 27 municipios en los que se ha podido cuantificar la existencia de cacao y la práctica de su cosecha, consumo y comercialización (Mapa 1). Por supuesto en escalas bastante diferentes.

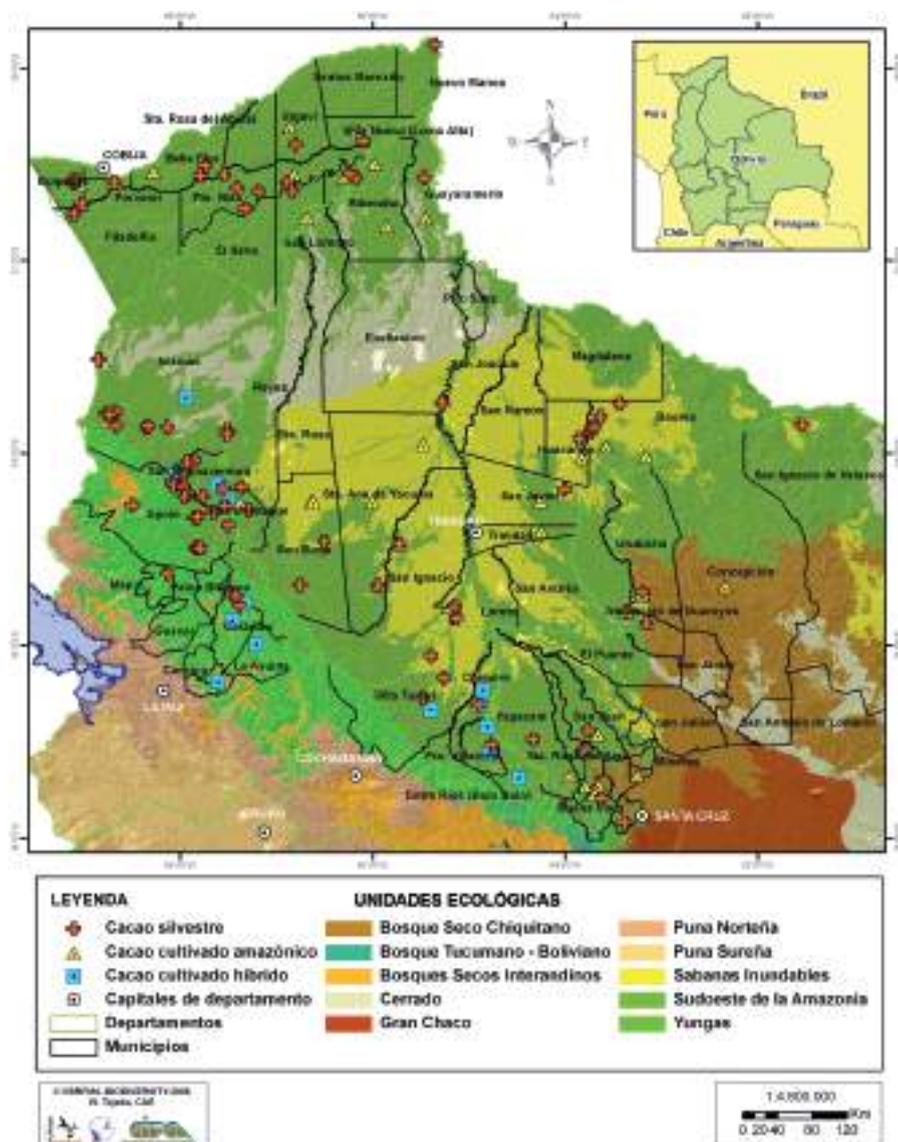
En los siguientes capítulos desmenuzaremos la información, especificando las categorías que se han establecido, éstas a su vez presentadas por unidades territoriales departamentales y municipales.

Cuadro 3. Bolivia: ubicación y extensión del cacao cultivado y silvestre, por municipio y departamento (datos aproximados al 2006)

Departamento	Municipio	Cacao cultivado (ha)	Total departamento (ha)	Cacao silvestre (ha)	Total departamento (ha)
BENI	Baures	100	1.654 (19%)	5.227	8.145 (67%)
	Cercado	10		100	
	Guayaramerín	383		25	
	Huacaraje	50		557	
	Riberalta	391		30	
	Rurrenabaque	360		70	
	San Ignacio de Mojos	360		2.136	
COCHABAMBA	Chimoré	143	787 (9%)	50	150 (1%)
	Entre Ríos	50		s.d.	
	Puerto Villarroel	226		s.d.	
	Shinahota	82		s.d.	
	Villa Tunari	286		100	
LA PAZ	Apolo	80	5.573 (65%)	30	653 (5%)
	Caranavi	2.230		5	
	Palos Blancos	2.733		50	
	San Buena Ventura	350		66	
	Ixiamas	180		502	
PANDO	Ingavi	45	330 (4%)	20	225 (2%)
	Puerto Gonzalo Moreno	150		50	
	San Lorenzo	9		25	
	San Pedro	85		20	
	Villa Nueva	41		20	
	Puerto Rico	s.d.		50	
	Bella Flor	s.d.		40	
SANTA CRUZ	Ascensión de Guarayos	60	291 (3%)	20	2.942 (24%)
	Buena Vista	25		50	
	Porongo	2		5	
	San Carlos	10		20	
	Santa Rosa	30		30	
	Urubichá	164		2.787	
	Yapacaní	s.d.		30	
	Total nacional	8.635		12.115	

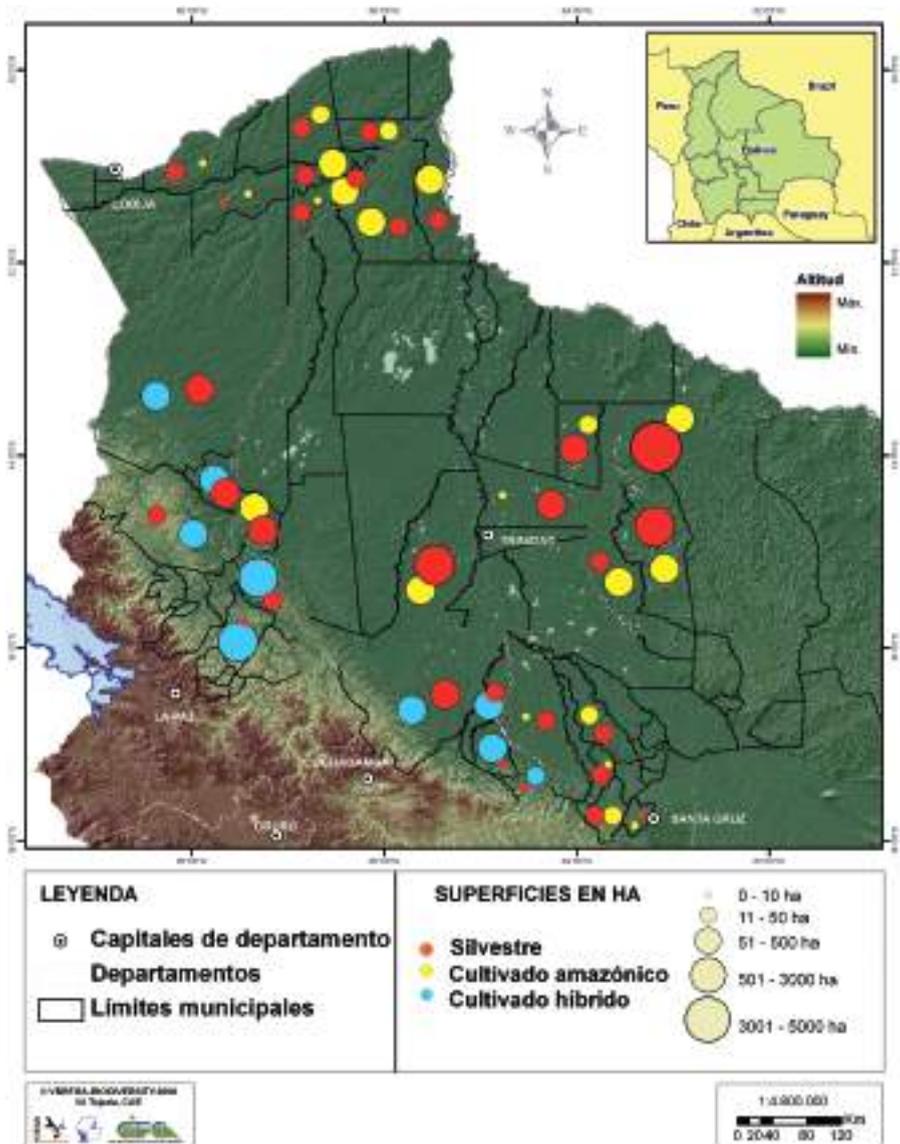
Fuente: Relevamiento de campo, entrevistas y reuniones. CIPCA, 2007.

Mapa 1. Ubicación de *Theobroma cacao* en Bolivia



Fuente: Relevamiento de campo, entrevistas y reuniones. CIPCA, 2007. Proyecto Parientes Silvestres del Cacao en Bolivia, Herbario Nacional de Bolivia. 2008.

Mapa 2. Extensión de *Theobroma cacao* para Bolivia



Fuente: Relevamiento de campo, entrevistas y reuniones. CIPCA, 2007.

1. El cacao silvestre

En las conversaciones y la literatura nacional se suele utilizar de manera indistinta los términos: *cacao silvestre* y *cacao criollo*, es necesario despejar esta confusión. El primer concepto se refiere al estado de las plantas en el bosque, en cambio, el segundo a una variedad del cacao que por cierto no existe en Bolivia³. En el Cuadro 4, mostramos un resumen de los nombres locales que se utilizan en cada región, para referirse al cacao, tanto silvestre como cultivado.

Cuadro 4. Nombres locales del cacao en Bolivia, por región

	Beni	La Paz	Cochabamba	Pando	Santa Cruz
Cultivado	Chocolate	Cacao	Cacao	Chocolate	Chocolate
Silvestre	Criollo Chucurate	Criollo Chocolate	Criollo Chocolate	Criollo	Misional

Fuente: Relevamiento de campo, entrevistas y reuniones. CIPCA, 2007.

En este documento denominamos cacao silvestre a las plantas de cacao existentes dentro de un sistema de bosque natural que producen y se reproducen sin necesidad de la intervención del hombre. Se incluyen a nuestra definición, todas aquellas áreas de plantas que posiblemente provienen de cultivos introducidos en tiempos de la colonia y han sido abandonadas, y ahora presentan características semejantes con los cacaotales silvestres.

Como muchos productos forestales no maderables del bosque, resulta difícil cuantificar la dimensión en hectáreas, toneladas y valor en moneda, lo cierto es que se ha evidenciado su presencia en la región amazónica de Bolivia, sobre todo en las riberas de los ríos de las subcuencas hidrográficas del Mamoré, Itenez, Beni, Orthon y Madre de Dios. En algunos municipios del país se encuentran poblaciones, donde su recolección y consumo es muy difundido a nivel local y en algunos casos, como en el Beni, el acopio y comercialización es una actividad económica importante.

3 Otros se refieren como cacao criollo al cultivado en finca y cuyo material genético original fue tomado de manchas de cacao silvestre, diferenciándolo de la variedad criolla centroamericana (July, 2007).

Sin embargo, este rubro se ha ido invisibilizando en la economía oficial y en la estadística nacional, incluso a niveles locales, donde la economía del cacao silvestre aporta notoriamente al ingreso familiar como en Baures, donde es imposible dejar de observar a las personas en las actividades de cosecha, secado tradicional de las pepas y a los intermediarios compitiendo por algo de producto.

Más aún, en muchos municipios es difícil dejar de sentir y degustar el aroma y sabor del chocolate artesanal de venta en cualquier mercado popular, acompañado de conversaciones sobre los valores alimenticios y de otra índole, atribuidos al producto.

En las comunidades indígenas Baures, moxeñas, tacanas, yuracarés y gwarayu, se observó el regocijo de las niñas y niños al consumir el refrescante “tachi”⁴ o “checurate rikuer”⁵, jugo natural extraído en el proceso inicial de la fermentación de la pepa de cacao, todavía envuelta en su pulpa.

Como otros productos no maderables del bosque, el cacao silvestre no es considerado un producto estratégico por el gobierno por diversas razones: porque no se considera el valor de su mantenimiento en estado natural; porque su recolección depende muchas veces de la demanda; o porque el interés en su recolección, depende también, de las otras oportunidades que tengan las familias campesinas indígenas. No logra competir, por ejemplo, con la recolección de la castaña en el Norte Amazónico.

Una de las desventajas de los productos no maderables del bosque que contribuye a su poca visibilidad económica, es la estacionalidad de la producción. Aunque hacen falta más estudios sobre el tema, a decir de la población y los reportes de cosecha y comercialización, no todos los años se puede esperar una cosecha abundante o uniforme, es más, las variaciones anuales son tales que no se puede contar con la seguridad de este ingreso.

Para la economía campesina indígena el cacao es un producto del bosque que se incorpora a su estrategia de consumo y comercialización, en los mismos términos de diversificación que otros bienes del bosque, complementando muchas veces las actividades agropecua-

4 Como se le llama en el Beni.

5 Como se le llama en Gwarayu.

rias, además de la caza y la pesca. Es común, en lugares como Baures, San Ignacio de Moxos, Ascensión de Guarayos o Ixiamas, que alguna población urbana se desplace a sus comunidades de origen o áreas colectivas para recolectar este fruto en época de cosecha (diciembre a marzo), consiguiendo así recursos adicionales a sus actividades laborales habituales.

Respecto a las variedades del cacao, no encontramos un documento que cierre el debate sobre las existencias en Bolivia. Sin embargo, la información consultada apunta a indicar que las variedades existentes pertenecen al tipo Forastero Amazónico, presentando al mismo tiempo variaciones importantes entre sí y con otros cacaos de la región.

Esta es la conclusión a la que llega Windson July en su estudio para la zona de Alto Beni.

El Cacao Silvestre Boliviano es molecularmente diferente a los grupos genéticos Forasteros y Trinitarios estudiados. Se concluye que forma un acervo genético nuevo dentro de los Cacaos Forasteros. Esto es consistente con lo indicado por Enríquez (2004), quien menciona que cada lugar o río en la Amazonía ha originado genotipos muy diversos de Cacao. Aunque el origen exacto del Cacao Nacional Boliviano (CNB) es desconocido, es posible suponer que procede de la parte sur de la Amazonía brasileña, sin embargo, esta hipótesis no se pudo corroborar al no tener dentro del análisis, muestras de genotipos de esta área, lo cual queda pendiente para otra investigación. Algunos autores han señalado desde hace más de 400 años la existencia de Cacao en la cuenca del Río Beni. Las expediciones realizadas por el capitán Peranures en los años 1538-1539, y de Juan Álvarez entre 1569 y 1570 en los ríos Mamoré y Beni, reportan la existencia de mucho Cacao en estas cuencas (Patiño, 2002). Este autor denomina a este material silvestre como "extractivo" por encontrarse diseminado en varias cuencas del Amazonas. Menciona también que para el año 1758 ya se tenía noticias de la existencia de Cacao en toda la región del alto Orinoco (July, 2007).

Es alentador que existan iniciativas para conocer más sobre el cacao silvestre, una en particular es importante y es realizada por el Herbario Nacional de Bolivia, que efectuó la recolección de muestras y el análisis bromatológico de pepas de cacao silvestre (*Theobroma cacao*) en la zona

de Riberalta y Moxos (ver Anexo 4)⁶. Lo que sin duda permitirá seguir avanzando en el conocimiento y la clasificación de este rubro.

Entre los aspectos comunes para todo el departamento del Beni, es necesario destacar que hasta hace muy pocos años, e incluso en la actualidad, en casi todo el departamento, las áreas de recolección de cacao silvestre han sido consideradas de dominio colectivo. Es así que las familias, principalmente indígenas, podían acceder a la cosecha a pesar que éstas poco a poco fueron conociendo alambrados y derechos propietarios.

1.1. Ubicación, extensión y descripción general

El cacao silvestre se encuentra diseminado y extendido en las márgenes de los ríos de la cuenca amazónica boliviana, que incluye a los departamentos de Pando y Beni y parte de los departamentos de Santa Cruz, La Paz y Cochabamba. También se encuentra extendido en grandes *manchas o islas*⁷ en las áreas boscosas de la llanura beniana.

Resulta muy difícil cuantificar la dimensión, del cacao silvestre, en hectáreas, aquí intentamos una aproximación por departamento y municipio, tomando en cuenta las siguientes consideraciones: nos abocamos a buscar datos de los municipios en los que la explotación comercial de los cacaotales silvestres es significativa, donde se tienen superficies considerables para la recolección del producto y donde la densidad de plantas en el bosque es adecuada como para que la población considere rentable su intervención.

Estimamos que en la actualidad existen alrededor de 12.115 hectáreas de cacao silvestre, de las cuales el 67% se encuentran en el departamento del Beni. Esta superficie ha sobrevivido a las distintas intervenciones humanas y fenómenos naturales, y hoy vuelve a ser valorizada, por lo que se presenta una oportunidad para su conservación y aprovechamiento sostenido.

6 Los diferentes resultados obtenidos serán presentados por los investigadores Renate Seidel y Prem Jai Vidaurre en artículos científicos, y en material de difusión para el público en general.

7 Llamados así en algunas regiones del Beni los sectores del bosque que presentan características particulares, en este caso el cacao. En el norte de La Paz y sus regiones aledañas se les denomina "rodales".

Hay que tomar en cuenta que de estas hectáreas cuantificadas, sólo el 40% son aprovechadas por las familias campesinas indígenas por diferentes razones que veremos más adelante, por lo que estaríamos hablando de aproximadamente 4.846 hectáreas que brindan su producción a las familias.

Como se verá más adelante, los datos son diferentes de municipio a municipio en todos los aspectos, incluso en un mismo municipio los reportes son variables, por ejemplo se encuentran promedios de densidad de plantas por hectárea que van desde las 100 plantas a las 700, para este estudio se estima un promedio de 250 plantas productivas por hectárea. Lo mismo ocurre con los rendimientos, al respecto consideramos prudente estimar un promedio de 2 quintales (qq) de cacao seco en grano, por hectárea con un mínimo de gestión humana.

Es importante destacar que en la mayoría de los casos, los cacaotales silvestres se han reportado en sistemas de propiedad colectiva, ya sean comunidades o Tierras Comunitarias de Origen (TCO). En el caso de Baures, algunas de las islas han quedado dentro de las propiedades ganaderas, osea que jurídicamente no son de propiedad colectiva, pero eso no ha sido un óbice para que el aprovechamiento (recolección) continúe realizándose por parte de la comunidad y esté respaldado por ordenanzas municipales. Más allá de los casos de Moxos y Huacaraje, que describimos con mayor detalle más adelante, no tenemos conocimiento de situaciones como esta o al menos de las dimensiones de este caso.

Como veremos, el proceso de saneamiento ha ocasionado dos reacciones distintas sobre recursos como el cacao: en unos casos los propietarios individuales han procedido a desmontar los cacaotales para sustituirlos por pasturas y garantizar su derecho propietario sobre el terreno, con lo que se perdieron muchas áreas de recolección; en otros, ha propiciado una mayor compenetración con los recursos naturales, muchas comunidades y TCO hoy comienzan a administrar su entorno y por tanto a valorizarlo.

En distintas regiones del país se han dado iniciativas como las apoyadas por CIPCA, SERNAP o el CIPTA, para la gestión de cacaotales silvestres, que consisten en la promoción de prácticas de manejo como la poda a las plantas en edad de producción, para facilitar su regeneración, la limpieza del bosque, para garantizar la adecuada convivencia del cacao con las otras especies forestales del entorno, además de la

apertura de caminos de acceso para facilitar las cosechas y la apertura de callejones para evitar el ingreso del fuego en las épocas de mayor riesgo (julio a noviembre).

Beni

En esta región, sobre todo en las áreas boscosas de las pampas benianas, durante la época colonial y el primer siglo de la república, el cacao tuvo una importancia económica primordial. Como veremos más adelante, la legislación boliviana del siglo XIX prestó especial atención a la distribución de áreas de recolección, así como a la carga impositiva sobre este producto.

Las zonas cacaoteras con importancia comercial, son las áreas boscosas que se encuentran en los municipios de San Ignacio de Moxos y Baures, este último incluye al municipio de Huacaraje, aunque normalmente no se explicita esta separación. En los últimos 10 años la participación de Moxos ha declinado, no así la de Baures que mantiene su liderazgo en la recolección y comercialización del producto.

Los municipios de Baures y Huacaraje se encuentran en la llanura beniana caracterizada por sus inmensas pasturas naturales e inundaciones temporales, allí se han conformado islas de bosque de distinto tamaño, la mayoría no pasan de 1.000 hectáreas. En las que se encuentra una gran variedad de especies forestales, entre ellas el cacao, aunque no en todas las islas y tampoco en toda la superficie de cada isla, en su diseminación han participado diferentes agentes, lo cierto es que se puede apreciar una regeneración natural, una expansión de los árboles, que se los encuentra de distintas edades.

Estas *manchas* de cacao son aprovechadas hace siglos de manera comunal, es decir la población de Baures y Huacaraje tienen el derecho de recolección y de alguna manera existe una zonificación, pues cada grupo familiar vuelve a las mismas áreas de recolección cada año, sin que esto se considere de su propiedad y sea inamovible con el tiempo (WWF-ESAF, 2005).

Este complejo sistema (de Baures y Huacaraje) es único en Bolivia y tiene características importantes para la reflexión sobre la propiedad y uso de los recursos naturales, por lo que transcribimos la información pormenorizada de las 38 islas inventariadas por la WWF-ESAF.

Cuadro 5. Cacao silvestre en islas del municipio de Baures (2004)

Nº	Nombre de la isla	Superficie			Producción estimada (qq)
		Total (has)	De cacaotal (has)	% de hectáreas productivas	
1	San Josecito	17	9	54	20
2	San Joaquín	124	39	31	85
3	El Cairo	140	48	34	105
4	Tujuré	189	67	35	147
5	Chuchlo	161	72	45	158
6	Cachuño	102	78	77	172
7	Butia	243	90	37	198
8	San Carlos	430	101	24	223
9	San José	165	104	63	229
10	Lch	149	110	73	241
11	Dos Males	340	115	34	253
12	San Francisco	524	127	24	279
13	El Cusi	547	130	24	286
14	Betania	200	132	66	291
15	Isla Veremos	320	139	43	305
16	Santa María	224	155	69	340
17	San Luis	236	158	67	348
18	Jora	220	175	80	385
19	La Reserva	4.074	177	4	389
20	Pantalón	230	181	79	398
21	Achibare	887	218	25	480
22	Plato Pequi	549	263	48	578
23	La Pascana	851	271	32	596
24	Catiene	867	278	32	611
25	Isla Larga	638	285	45	626
26	Parralero	1.036	292	28	646
27	Sal si puedes	324	312	97	687
28	Polaina	2.910	487	17	1.071
29	Cerro	2.777	614	22	1.350
	Total	19.474	5.227		11.497

Fuente: WWF- Bolivia. ESAF S.R.L, 2005.

Cuadro 6. Cacao silvestre en islas del municipio de Huacaraje (2004)

Nº	Nombre de la isla	Superficie			Producción estimada (qq)
		Total (has)	De cacao total (has)	% de hectáreas productivas	
1	Los Tocos	37	35	95	78
2	El Pilar	140	36	26	84
3	Waru	50	45	90	99
4	La Embrolla	97	50	52	111
5	Almudez	70	58	83	127
6	Víbora	333	58	17	128
7	La Asunta	228	66	29	146
8	Tranquilidad	159	41	26	89
9	San Mateo	385	168	44	370
	Total	1.499	557		1.232

Fuente: WWF- Bolivia. ESAF S.R.L, 2005.

En el caso de Baures y Huacaraje, algunas de estas islas se encuentran dentro de las propiedades ganaderas, por lo que han sido incluidas en el título de propiedad privada, aunque, la población considera el derecho de recolección como un derecho colectivo, aspecto que se encuentra refrendado por el Gobierno Municipal, que considera su atribución el disponer de las islas de cacao como un recurso de aprovechamiento de las comunidades.

Por otro lado, para las haciendas ganaderas las islas son útiles, pues proveen sombra y altura a su ganado en épocas de inundación, lo que posibilita la convivencia con los recolectores de cacao. Este acuerdo que ya lo apreciamos en una visita a la zona el 2003, es ratificada por el estudio realizado por la WWF-ESAF, sin embargo, en este documento, se llama la atención sobre posibles tensiones entre nuevos intereses que intentarían limitar el acceso a las islas, llegando a acuerdos particulares con quienes detentan el título de propiedad, como por ejemplo, exigir cierta preferencia de compra del producto recolectado.

El reconocimiento de estos acuerdos por todos los actores del municipio ha facilitado que, hasta el momento, no hayan existido mayores dificultades al acceso colectivo. Sin embargo, en el futuro sería importante resolver legalmente este acuerdo para que quede refrendado por leyes nacionales. De otra manera se estará sosteniendo una situación

de potencial conflicto, que tarde o temprano, causará inconvenientes a la población de la región.

El segundo lugar de importancia, por la existencia de cacao silvestre, lo ocupa el municipio de San Ignacio de Moxos, donde las comunidades productoras se ubican en las áreas más boscosas. Allí han existido cultivos muy importantes, algunos fueron abandonados en distintas épocas en la medida que se modificó el patrón de asentamiento de la población, dando lugar al fenómeno de las áreas de cacao silvestre.

Sin embargo, en el reciente ciclo de expansión de la ganadería y de las comunidades indígenas, en la segunda mitad del siglo XX, muchos cacaotales han sido chaqueados para dar lugar a pastizales en un caso y cultivos anuales en otro. Por lo tanto, las “manchas” de cacao silvestre han disminuido en estos últimos cincuenta años, en la misma medida que se han incrementado las áreas de pasturas de las estancias ganaderas y algunas parcelas agrícolas de campesinos indígenas.

En San Ignacio de Moxos, agravada la tensión por la propiedad de la tierra, muchas estancias desmontaron los cacaotales e introdujeron pasturas, logrando con ello un doble efecto: por una parte demostrar la Función Económica Social para enfrentar el proceso de Saneamiento de Tierras en el marco de la Ley INRA y por otra, reducir la presión de la población indígena sobre lo que ya consideraban de su propiedad.

A diferencia de Baures, en este caso, el aprovechamiento multifuncional del territorio y el convenio entre distintos sectores de la población fue notoriamente trastocado, teniendo efectos negativos no sólo sobre el recurso natural, sino también en los ingresos y las formas de convivencia entre las familias y la naturaleza. Este fenómeno no es propio sólo de los cacaotales, incluye la recolección de palmas para los techos, la provisión de leña, la caza y la pesca. En principio los recursos son compartidos de manera abierta y solidaria con el conjunto de la población, en la medida que se van consolidando los derechos propietarios se fue prohibiendo la explotación de uno y otro bien. Todos estos elementos generan tensiones que ponen, nuevamente, en duda los principios de propiedad de la tierra y los recursos naturales ligados a ella.

En el caso del cacao, la disminución de las áreas disponibles produjo, a su tiempo, una merma notoria en la disponibilidad del producto, lo que fue desconcertante para la población de la región (Huanca,

1998; CIPCA Beni, 2000). Por esa razón, en muchos casos, las acciones de las instituciones de apoyo como CIPCA, se concentran en apenas restituir la capacidad productiva que estas regiones fueron perdiendo en los últimos años.

A pesar de ello, en las áreas que han sido demandadas por las comunidades en los tres Territorios Indígenas⁸, y algunas comunidades aisladas, aún existen manchas de cacao de distinto grado de importancia. Así, en el municipio de Moxos existirían unas 2.200 hectáreas de acuerdo al siguiente detalle.

Cuadro 7. Cacao silvestre en comunidades del municipio de San Ignacio de Moxos

Comunidades del área de influencia de los territorios indígenas TIM y TIMI				
Comunidades	Nº familias comunidad	Superficie (has)	Rendimiento promedio (qq)	Observaciones
Montegrande Km. 5	32	5	2,5	
Chanekere	16	20	2,5	
Flores Coloradas	10	5	2,5	
Algodonal	8	2	2,5	
Bella Bista	22	10	2,5	
Litoral	12	150	2,5	Práctica de manejo en 30 hectáreas.
Chontal	15	80	2,5	
Ichasi Awasare	10	100	2,5	
Santa Rita	52	15	2,5	
San José del Cavitu	78	300	2,5	Práctica de manejo en 200 hectáreas.
Chirisi	18	100	0	No se cosecha.
El Buri	15	8	2,5	
San Miguel del Mátire	24	1.089	2,5	Práctica de manejo en 80 hectáreas.
Sub total TIM y TIMI	312	1.884		

8 Territorio Indígena Mojeño- TIM, Territorio Indígena Mojeño Ignaciano-TIMI y el Territorio Indígena Parque Nacional Isiboro Sécuré- TIPNIS.

Comunidades del área de influencia de los territorios indígenas TIPNIS				
Comunidades	Nº familias comunidad	Superficie (has)	Rendimiento promedio (qq)	Observaciones
Trinidadcito	40	80	2,5	Las plantaciones son de los “antiguos” tienen más de 50 años. Sin embargo, cada familia es propietaria de la superficie que cosecha. Realizan una limpieza anual antes de cada cosecha.
Paraíso	7	25	3	
San Pablo del Isiboro	14	25	3,5	El SERNAP promovió poda sanitaria y de mantenimiento en aproximadamente 45 hectáreas.
Santa María de la Junta	4	6	4,5	
Gundonovia	5	7		
Nueva Galilea	6	7		
Nueva Vida	3	6		
Santa Clara	3	3		
Sub total TIPNIS	82	159		
Comunidades del área de influencia Cercado Río Mamoré				
Comunidades	Nº familias comunidad	Superficie (has)	Rendimiento promedio (qq)	Observaciones
Santa María del Pilar	22	8		Las familias acceden esporádicamente, no se tiene cuantificado el rendimiento por hectárea.
Mangalito	12	3		Las familias acceden esporádicamente, no se tiene cuantificado el rendimiento por hectárea
Rosario Río Mamoré	25	12	3	Son plantas de 40 a 50 años, cada familia tiene definida la superficie que le corresponde y son heredadas de los abuelos.
Sub total Cercado Río Mamoré	59	23		

Comunidades del área de influencia de los territorios indígenas San Francisco				
Comunidades	Nº familias comunidad	Superficie (has)	Rendimiento promedio (qq)	Observaciones
Monte Cristo	3	3	3,5	No todas las familias tienen acceso al cacao, tampoco existen muchas tierras disponibles para el cultivo.
San Miguelito	25	23	3	
Sub total San Francisco	28	26	3,3	
Cacaotales silvestres en propiedades particulares				
Comunidades	Nº familias comunidad	Superficie (has)	Rendimiento promedio (qq)	Observaciones
Familia Nolvani	1	8	2,5	La población indica que existían otras propiedades con cacao silvestre, sin embargo, no se logró disponer de información sobre si éstas todavía existen y cuánta superficie poseen.
Familia Pedriel (los propietarios apellidan Díez)	1	15	2,5	
Familia Nuni	1	3	2	
Familia Caballero	1	5	3	
Familia Limpia	1	5	2,5	
Familia Ruiz	1	5	3	
Familia Sanchez	1	3	2,5	
Sub Total Pueblo	7	44	2,6	
Total municipio Moxos	488	2.136	2,6	

Fuente: Cipca Beni, 2007. Para el TIPNIS, SERNAP, 2007.

En la mayoría de los casos, en Moxos, los cacaotales son de propiedad de la comunidad y el aprovechamiento se realiza de manera familiar, aunque por las actuales dimensiones ya no es una práctica extendida como en Baures. Es mucho más común que las familias, incluso del pueblo de San Ignacio, participen de actividades de recolección para su consumo familiar, pues es un producto imprescindible para las familias moxeñas, consumido de distintas maneras. Por la importancia que tiene en la dieta familiar, el diagnóstico del TIM expone de manera indicativa, que las familias moxeñas consumirían el cacao en forma de pasta artesanal para ser diluida con leche o agua, alrededor del equivalente a 1,5 arrobas de cacao en grano al año por unidad familiar (CIPCA, 2006a).

En algunas comunidades de Moxos se realizan prácticas de manejo de los cacaotales silvestres, principalmente manejo de sombra, limpieza

y poda de los árboles y apertura de caminos y callejones. Este renovado interés por los cacaotales silvestres está reñido con algunas prácticas, como la quema de pastizales para la ganadería, pues ocurrió en más de una oportunidad, que el fuego se extendió al bosque y quemó extensiones importantes de este producto. Esto ocurrió en la comunidad de Chontal el 2005 cuando un incendio de unas 1.500 hectáreas, alcanzó más de 100 hectáreas de cacao, de las cuales 98 hectáreas se encontraban en un proceso de certificación como producto orgánico para convertirse en una experiencia demostrativa en relación al conjunto de comunidades de la zona (CIPCA, 2006b).

En el caso de los municipios del norte del Beni, propiamente Guayaramerín y Riberalta, existen también cacaotales silvestres donde la intervención del hombre ha sido menor que en Moxos. Parte de las existencias han sido explotadas para autoconsumo familiar y su incidencia, en mercados de significativa población, como los dos centros urbanos de ambos municipios prácticamente pasó inadvertida.

En suma, con estos antecedentes y limitaciones, se puede estimar que en el Beni existen actualmente unas 8.145 hectáreas, con una presencia significativa de plantas de cacao silvestre. Hay que reiterar que este dato toma en cuenta, solamente aquellas áreas cuya densidad de plantas hace atractiva la cosecha de los frutos, por lo que tiene un importante valor comercial para la población local.

Cuadro 8. Cacao silvestre en el departamento del Beni

Municipio	Nº familias aproximado	Superficie (has)	Fuente del dato	Observaciones
Baures	520	5.227	WWF- ESAF SRL.	29 islas, promedio rendimiento 3,26 qq/ hectárea. Sólo se recolecta el 40% de las áreas.
Cercado	50	100	Cipca - Regional Beni.	Principalmente la comunidad Mangalito.
Guayaramerín	25	25	Cipca - Regional Norte.	
Huacaraje	80	557	WWF- ESAF SRL.	9 islas, promedio rendimiento 3,26 qq/ hectárea.
Riberalta	30	30	Cipca - Regional Norte.	
Rurrenabaque	95	70	DESSBOL, Comunicación personal. PRISA, comunicación personal. Vásquez, 2007.	
San Ignacio de Mojos	410	2.136	Cipca - Regional Beni.	Se recolecta aproximadamente el 25%.
	1.210	8.145		

Fuente: WWF-ESAF; CIPCA Beni; CIPCA Norte, 2007.

En el caso de Rurrenabaque, el dato ha sido difícil de discriminar ya que el área de influencia real del municipio es mayor a su jurisdicción, así gran parte del cacao que se vende en la población de Rurrenabaque proviene de los municipios de San Buenaventura e Ixiamas que pertenecen al departamento de La Paz. Por otro lado las referencias territoriales no son municipales, por ejemplo tiene un peso importante en criterios de planificación la Reserva Pilón Lajas.

Sobre los municipios de Reyes y Santa Rosa, no encontramos mayor información, y las visitas que se hicieron al municipio no reportaron cacaotales silvestres, contradiciendo nuestra primera aproximación. Esta es una de las regiones que recomendamos trabajar con más detenimiento en otras investigaciones.

En los otros municipios, sobre todo aquellos en los que también se estableció un régimen misional católico, es posible que se aproximen más al modelo de Moxos que al de Baures. No tenemos mayor información cuantitativa, por lo que de haber existido extensiones considerables de cacao, por alguna razón hoy no tienen la importancia económica. Parti-

cularmente pudimos observar cacaotales y conversar sobre su existencia en los municipios de Santa Ana de Yacuma, Exaltación y Loreto y entre las principales razones que dieron para su desaparición, se encuentra el chaqueo de estas áreas, y para su poca explotación la distancia y el difícil acceso a las *manchas* con mayor presencia de cacaotales.

Cochabamba

Por la información contenida en documentos de la época colonial y de principios de la república, es posible indicar que en el área de influencia del Chapare existían cacaotales introducidos por las misiones católicas, aunque se indica que éstos no tuvieron éxito como en otras regiones del país, pues la población no aceptaba de buen agrado la tradición agrícola que se quiso introducir en las reducciones.

Sin embargo el manejo integrado entre cultivos anuales y perennes hoy es una práctica de la población indígena, particularmente de las familias de origen Yuracaré asentadas a lo largo del río Chapare.

Todas las familias yuracarés tienen chacos de cacao, no he encontrado ninguna que no maneje parcelas de cacao, eso porque con su plantación se desarrolla un sistema de propiedad, basado en usos y costumbres, que da derechos sobre áreas cultivadas que incluso están en otros asentamientos. Me explico. El sistema de agricultura yuracaré es un sistema integrado entre plantas anuales y perennes, como en muchos pueblos de la Amazonía. La integración implica que la nominación chaco es para el cultivo de plantas anuales que abastecen día a día a las familias en su sistema alimentario (arroz, yuca, y maíz, también otras pero de menor importancia). Estos chacos, dependiendo de cual ha sido su comportamiento productivo (en cinco años de uso las familias yuracarés evalúan su comportamiento), pasarán a ser consumidos por la vegetación local o pasarán a ser barbechos productivos (Ti- jukule en yuracaré). Cuando se decide que se conviertan en barbechos productivos, desde el segundo año de uso las familias indígenas van incorporando plantas perennes, con preferencia, palta, ocoró, mango y chocolate. A veces deciden que sean unidades homogéneas y siembran puro chocolate⁹.

9 Sarela Paz, socióloga. Comunicación personal, octubre 2007.

En referencia al manejo espacial del bosque, las familias yuracarés disponen de dos o tres parcelas en distinto lugar dentro de su área, aunque no suelen sobrepasar la hectárea y su sistema de acceso se encuentra muy bien establecido.

Todas las familias tienen sus parcelas de chocolate y suelen ser homogéneas; es decir, islas de bosque de puro chocolate. Cada familia, en mis registros, manejaba aproximadamente unas dos a tres parcelas bajo un criterio de sistema de archipiélagos. La extensión aproximada sería de 1/4 de hectárea a lo sumo en cada parcela, lo que nos da una extensión de 1/2 a 1/3 de hectárea por familia que se maneja en la producción de chocolate (*Ibidem*).

Esta estrategia económica es generalizable a gran parte de los actuales pueblos indígenas que habitan la frontera entre Cochabamba y el Beni. Al mismo tiempo se presenta una dificultad para su exposición: la ausencia de delimitación clara entre los departamentos obstaculiza la valoración municipal, que a nuestro propósito complica la referencia territorial, aunque está claro que al pueblo Yuracaré, este aspecto le tiene sin mayor cuidado.

Sin embargo, este mismo hecho dificulta una adecuada administración del área, por lo que la permanente expansión de la frontera de colonización del Chapare estaría afectando estas lógicas económicas de los pueblos indígenas y por tanto podría verse sobrepasada o empujada a territorio beniano. Queda claro que para el entorno regional y departamental, la presencia de pueblos indígenas nativos (para no usar el término originario) y sus prácticas económicas tiene distinta connotación.

En la historia contemporánea del Chapare lo indígena es simplemente marginal y el cacao silvestre es simplemente un dato referencial, de la diversidad de cultivos que se introdujeron en la región y la posibilidad de introducir nuevas plantaciones.

De acuerdo a la literatura proveniente de fuentes oficiales sobre la presencia de cacao en el Trópico de Cochabamba, existirían unas 150 hectáreas de cacao silvestre, que se encontrarían en las riberas de los ríos Isiboro, Chapare e Ichilo, localizadas en el área de influencia de las TCO Yuracaré y Yuquí, y aunque no se encontraron datos precisos al respecto, la distribución que presentamos por municipio responde

a la determinación del área de influencia de los principales ríos dentro de las TCO.

Cuadro 9. Cacao silvestre en el Trópico de Cochabamba

Municipio	Nº familias aproximado	Superficie aproximada (has)	Fuente del dato	Observaciones
Chimoré	100	50	VCDI, 2006.	Superficie aproximada por municipio y en número de familias.
Villa Tunari	200	100		
	300	150		

Fuente: VCDI, 2006.

Según registros, no existe ninguna iniciativa institucionalizada para apoyar el manejo del cacao silvestre por parte de las comunidades, aunque su mención es reiterada en la literatura respecto a los planes de manejo del bosque.

En las áreas de colonización del Chapare existirían algunos cultivos introducidos por el Instituto Boliviano de Tecnología Agropecuaria (IBTA) en los años 70, luego de esta primera experiencia y el abandono técnico, estas plantas no han recibido ningún manejo y de manera natural han convivido con muchas otras especies logrando un sistema de bosque que caracterizaría a lo que en este documento estamos denominando cacao silvestre, sin embargo por ser una planta recién introducida en la zona, es probable que no se comporte como los demás cacaotales silvestres que tienen mayor tiempo de adaptación. Estas plantas se encuentran en parcelas individuales y sus propietarios continúan con la colecta y transformación tradicional. No se dispone de información cuantificada al respecto, pero estimamos que es marginal, en relación a otras actividades económicas de la región.

La Paz

En la historia de Bolivia, encontramos menciones sobre la importancia del cacao en la región de los Yungas de La Paz. Tal es el caso de las referencias para el cobro de impuestos sobre la producción de cacao en la región de Caupolicán, que luego se convirtió en una provincia,

hoy más conocida como la zona de Alto Beni, aunque más limitada en extensión que la anterior (ver Anexo 8).

En la actualidad la existencia de cacao silvestre en el departamento de La Paz es marginal si se la compara con el cultivado en esta zona o las manchas que han sobrevivido en Moxos y en Baures. Aún existe en comunidades indígenas, principalmente del pueblo tacana en el norte del departamento y las t'simanes y mosetenes en Alto Beni, quienes realizan una explotación comercial en pequeña escala.

Comunidades más alejadas y de difícil acceso, como Carmen del Emero del municipio de Ixiamas, son las que conservan mayor extensión de bosque silvestre (IAS, 2004). Al menos en cinco comunidades tacanas de los municipios de San Buenaventura e Ixiamas se recolecta cacao de las riberas de los ríos, tanto para su comercialización como para el consumo no sólo alimenticio, sino también medicinal y ritual (Maldonado, 2002a).

Aunque existen varios trabajos sobre el área de cacao silvestre en el área de la TCO Tacana, para su cuantificación se recurrió a datos de la Directiva del Concejo Indígena del Pueblo Tacana (CIPTA), quien proporcionó la información detallando los lugares donde se encontrarían rodales de cacao silvestre en cinco comunidades dentro de su territorio: San Silvestre y Tumupasa dentro del municipio de San Buenaventura con un total de 19 hectáreas; y Macahua, Santa Fe y Carmen del Emero en el municipio de Ixiamas con un total de 422 hectáreas¹⁰.

10 CIPTA, información enviada a CIPCA por su presidente Celin Quenevo Cartagena, fechada en Tumupasa el día 29 de junio del 2007.

Cuadro 10. Cacao silvestre en la TCO Tacana

Comunidades	Superficie (has)	Rendimiento promedio (qq)	Observaciones
Municipio de San Buenaventura			
San Silvestre	13	1,5	
Tumupasa	6	1	
Municipio Ixiamas			
Macahua	6	1	
Santa Fe	2	1	
Carmen del Emero	192	2	El dato corresponde a lo que en la región se denominan "rodales".
	150	2	
	31	2	
	30	2	
	11	2	
Total TCO Tacana	441		

Fuente: CIPTA, 2007.

No existe información precisa sobre cacao silvestre en áreas que no sean las de esta TCO, la aproximación que presentamos por municipio es importante, en la medida que muestra la trayectoria de este producto en el Norte de La Paz.

Por otra parte, en los municipios de los Yungas los suelos se ocupan de manera diversificada, dependiendo mucho de las demandas de mercado. Así mismo, la distribución de la población y la tenencia de la tierra en las áreas de colonización, determina incluso que los cacaotales cultivados sean, muchas veces, sustituidos por otros cultivos más rentables en determinados periodos.

La situación de cacaotales silvestres en áreas de colonización donde la subdivisión de la tierra fue de máximo 50 hectáreas por familia colonizadora de acuerdo a las normas de reforma agraria, nos lleva a pensar que allí donde hay una mayor presión demográfica sobre la propiedad y el uso del suelo, los cacaotales silvestres no son competitivos. Lo que no ocurriría en comunidades y TCO donde se dispone de una variedad y cantidad más amplia de recursos.

Cuadro 11. Cacao silvestre en el departamento de La Paz

Municipio	Nº familias	Superficie (has)	Fuente del dato	Observaciones
Apolo	30	30	Estudio de Cadena. Vicemin. de la Coca /2006.	
Caranavi	5	5	Estudio de Cadena. Vicemin. de la Coca /2006.	
Palos Blancos	40	50	CIAAB, "El Ceibo", ACIDI-VOCA, Estudio de Cadena. Vicemin. de la Coca /2006.	
San Buenaventura	50	66	CIPTA, 2007. Proyecto Cacao Madidi, AEPACOM, INAGRO, CIPTA. Maldonado, 2002b. IAS - FDTA, 2004. DESSBOL.	19 hectáreas se encuentran en la TCO Tacana.
Ixiamas	100	502	CIPTA, 2007. Proyecto Cacao Madidi, AEPACOM, INAGRO, CIPTA. Maldonado, 2002b. IAS - FDTA, 2004.	422 hectáreas se encuentran en la TCO Tacana, la gran mayoría en la comunidad Carmen del Emero.
	225	653		

Fuente: Documentos citados. Entrevistas, reuniones y talleres, 2007.

En el caso de La Paz, al igual que en Beni, la característica de la estacionalidad de la recolección del cacao y la variación del volumen recolectado cada año, es considerable. Sin embargo, Maldonado (2002b) brinda algunas aproximaciones que permitirán ampliar la discusión más adelante:

Cuadro 12: Quintales de cacao silvestre recolectado en comunidades de San Buenaventura e Ixiamas 1998- 2002

Comunidad/año	1998	1999	2000	2001	2002
San Silvestre	5	5	20	9	10
Carmen del Emero	50	110	40	30	150

Fuente: Elaboración propia en base a datos de Maldonado, 2002b.

Las comunidades de la TCO Tacana, a través de su organización matriz CIPTA, han demandado proyectos para el manejo de las áreas de cacao silvestre, así como la incursión en este cultivo.

De acuerdo a información de la Fundación Trópico Húmedo¹¹, el proyecto de implementación y mejoramiento del cultivo de cacao silvestre ejecutado por la International Andean Service (IAS), en el municipio de Baures, destinado a la población tacana, hasta abril del 2006, estaría en camino de certificar 140 hectáreas con Bio Latina, una certificadora. De hecho ya se habría logrado la certificación orgánica y comercialización en mejores condiciones de 1.382 kg de pepa de cacao. Al mismo tiempo se habrían introducido nuevas plantaciones con semillas seleccionadas de los rodales aprovechados.

Pando

Al igual que el extremo norte del Beni, esta región posiblemente sea un área con presencia de cacao silvestre en condiciones naturales, es decir con escasa intervención humana.

A diferencia de los otros departamentos estudiados, en Pando no existieron misiones católicas, por lo que si algún influjo tuvieron, en todo caso fue indirecto y pudo deberse a la constante circulación de población de Santa Cruz y Beni al principio y de la población del Norte de La Paz en la historia reciente.

Es conocido que durante los primeros años de la vida republicana, también se produjeron migraciones poblacionales organizadas por la empresa extractiva del caucho, que trasladó también población mestiza e indígena al norte amazónico del país.

Hasta agosto de 2008, esta región ha consolidado la propiedad agraria a favor de comunidades campesinas indígenas. Territorio que hasta hace 10 años era considerado objeto de concesiones forestales de aprovechamiento de madera y ocupación de barracas de explotación de goma y castaña, en consecuencia la región se caracterizó por una economía extractiva y selectiva de los productos más valiosos demandados por el mercado externo. Así, cuando decae la goma, se intensifica la explotación de la castaña y la madera. En este contexto, la existencia y potencial de producción del cacao pasó desapercibido.

Sin embargo, la presencia de una red fluvial importante conformada principalmente por los ríos Madre de Dios, Tahuamanu, Manuripi,

11 Información personal, Oswaldo Soruco Aponte, 27 de agosto de 2007.

Orthon, Abuna, Madera, Beni y Acre, presenta condiciones agroecológicas óptimas para la reproducción del cacao en forma silvestre. Si bien no se cuenta con estudios y datos precisos sobre las dimensiones de las manchas de cacao silvestre en Pando, a través de recorridos de campo y conversaciones con las familias de diferentes comunidades, se ha realizado una aproximación de los datos que se presentan a continuación.

Cuadro 13. Cacao silvestre en Pando

Municipio	Nº familias	Superficie aproximada (has)	Fuente del dato	Observaciones
Ingavi	20	20	Cipca - Regional Norte.	
Puerto Gonzalo Moreno	50	50	Cipca - Regional Norte.	
San Lorenzo	25	25	Cipca - Regional Norte.	
San Pedro	20	20	Cipca - Regional Norte.	
Villa Nueva	20	20	Cipca - Regional Norte.	
Puerto Rico	10	50	Cipca - Regional Pando.	Comunidades San Antonio del Mati (4 manchas) y Avaro (2 manchas).
Bella Flor	10	40	Cipca - Regional Pando.	Comunidades Villa del Carmen y Palacios (mayor cantidad a orillas del Río Tahuamanu).
	155	225		

Fuente: Relevamiento de campo, entrevistas y reuniones. CIPCA, 2007.

Como en otras regiones del país, donde existe cacao silvestre, las familias conocen de la cosecha, el beneficiado y la transformación artesanal del producto. Sin embargo, el aprovechamiento comercial de la cosecha de este producto es bastante limitado por dos razones: la primera, que la época de cosecha de cacao coincide con la época de recolección de castaña, lo que resta mano de obra libre; y la segunda, que hasta hace unos pocos años el tipo de propiedad de la tierra, no facilitaba un aprovechamiento integral de los recursos de la región.

Con la creciente consolidación de tierras comunales y TCO, y los inventarios de recursos que realizan las familias campesinas indígenas, no sólo la castaña y la madera se hacen visibles, también la cacería y pesca de subsistencia, así como el aprovechamiento de otros productos forestales no maderables del bosque, incluido el cacao.

Santa Cruz

En el departamento de Santa Cruz, las grandes extensiones de cacao silvestre registradas en la memoria de la región han sido desboscadas a fin de ampliar la frontera agrícola y forestal a favor de cultivos comerciales como la soya. A pesar de ello, todavía se encuentra cacao silvestre, especialmente en áreas colindantes al departamento del Beni, lugares donde se establecieron las misiones católicas que promovieron su cultivo y precisamente la población lo conoce como cacao misional.

El área de mayor concentración de cacaotales silvestres se encuentra en el área de influencia de los ríos San Pablo, Río Blanco y Río Negro de la provincia Guarayos; de igual manera las cabeceras del río Yapacaní y Piraí en la provincia Sara e Ichilo del departamento de Santa Cruz; así como la cuenca del río Mamoré, las áreas limítrofes entre los departamentos de Santa Cruz, Beni y Cochabamba.

Hoy los municipios de Urubichá, Ascensión de Guarayos, Santa Rosa del Sara, San Carlos, Buena Vista y Porongo aún reportan manchas de cacao silvestre, aunque a excepción de Urubichá no son significativas.

Cuadro 14. Cacao silvestre en Santa Cruz

Municipio	Nº familias	Superficie aproximada (has)	Fuente del dato	Observaciones
Yapacaní	51	30	Cipca - Regional Santa Cruz.	
Buena Vista	84	50	Cipca - Regional Santa Cruz. PDM.	
Porongo	15	5	Cipca - Regional Santa Cruz.	
San Carlos	35	20	Cipca - Regional Santa Cruz.	
Santa Rosa	58	30	Cipca - Regional Santa Cruz.	
Urubichá	180	2.787	Cipca - Regional Santa Cruz.	Identificación de cacao silvestre: 500 hectáreas en Urubichá; 1.987 hectáreas en Cururú; 300 hectáreas en San Luis.
Ascensión de Guarayos	20	20	Cipca - Regional Santa Cruz.	Se encuentran en un área protegida.
	443	2.942		

Fuente: Relevamiento de campo, entrevistas, reuniones y talleres. CIPCA, 2007.

Urubichá y Yaguarú, misiones franciscanas fundadas en 1820 por el padre Gregorio Salvatierra, organizaron su economía para lograr el autoabastecimiento pero también comercializar sus excedentes y así obtener productos y bienes de producción externa a la zona. Desarrollaron actividades agrícolas, ganaderas y manufactureras dentro de un régimen de trabajo que combinaba un sector económico comunitario para el abastecimiento del misionero, Cabildo Mayor, enfermos y otras necesidades colectivas y el sector privado, cuyos productos eran consumidos por los indígenas, intercambiados o comercializados por otros (García 1998). Dentro de estas acciones económico-productivas estaba el cacao, rubro de gran importancia tanto para el consumo como para la generación de excedentes comercializables. Las misiones franciscanas crearon unidades productivas de acuerdo a la vocación del suelo, es así que en las comunidades de Urubichá, Yaguarú y Cururú, se cultivó el cacao a partir de la fecha de su fundación.

En el municipio de Urubichá, en la gestión 2006-2007, las familias de las comunidades recolectaron y vendieron alrededor de 246 quintales de grano de cacao silvestre de manera organizada. Esto ha motivado, para la gestión 2007, que las comunidades de Cururú, San Luis y Urubichá, con la asistencia técnica de CIPCA, manejen inicialmente un área de 30 hectáreas de cacao silvestre, con perspectivas de ampliar la recuperación y habilitación de las mismas cada año. En este municipio se estima un potencial de aprovechamiento de unas 2.387 hectáreas de cacao silvestre en medio de los bosques de la TCO.

Cabe indicar que del total de cacao silvestre en Santa Cruz, sólo es aprovechado una mínima parte para la comercialización y autoconsumo, según estimaciones de CIPCA-Santa Cruz no pasaría del 10%, el resto de la producción de mazorcas de cacao, es consumida como frutas por los animales de monte y regeneración del ecosistema.

Por otra parte, en el municipio de Santa Rosa, comunidad la Planchada y Loma Alta y la zona de San Carlos, todavía existen algunas áreas que a pesar de la deforestación para la mecanización de cultivos aún son aprovechadas. El caso de Porongo es prácticamente simbólico, lo mencionamos porque el municipio goza de cierto prestigio como productor de cacao en el departamento de Santa Cruz.

Es un caso similar el del municipio de Buena Vista que tiene una fama especial en cuanto al cacao, otrora importante productor. Sin

embargo hoy existen algunas plantas dispersas, constituyéndose más bien en una especie ornamental y de huerto, que las familias poseen entre tres a seis plantas cercanas al área de la vivienda. El cacao es rescatado en la propia zona por tres familias que entre sus actividades se encuentra la elaboración de pastas de cacao artesanal para el mercado local (Gobierno Municipal de Buena Vista, 1997).

En todos estos casos, ocasionalmente se encuentra en los mercados locales pastas de cacao producidas de manera artesanal, así como un pequeño y ocasional comercio de grano de cacao.

1.2. Transformación, comercialización y mercado

La transformación del cacao consiste básicamente en la fermentación, el secado y la elaboración de la pasta de chocolate. En el caso del cacao silvestre, el proceso de fermentación no siempre es homogéneo, normalmente se recurre a formas tradicionales y determinadas en su mayoría por las condiciones de la cosecha. Por la distancia que existe entre las "manchas o rodales" y las comunidades, este proceso no considera los tiempos y recomendaciones básicas para el fermentado y el secado, por lo que muchas veces se obtiene un grano de baja calidad, pero esto dependerá de las condiciones del lugar, de los conocimientos del productor y sus tradiciones. El caso de Baures sería una excepción, ya que en esa zona se ha logrado mejorar mucho la calidad del grano.

Por el momento, la calidad para el mercado local todavía no es un parámetro importante y reconocido para la fijación de precios, por lo que aún no existe un incentivo suficiente para que el productor preste mayor empeño en este aspecto.

En general, ante la escasez, los compromisos asumidos y los recursos movilizados, la demanda no es selectiva en cuanto a la calidad, por lo que los procesos de beneficiado y la calidad misma del grano, hasta ahora, no ha sido un obstáculo para la venta del producto seco en pepa.

Los recolectores venden directamente a los intermediarios que llegan a las comunidades, esto ocurre en el Norte de La Paz, Beni, Santa Cruz y Pando. Es también común el sistema de habilito, es decir antes de la cosecha se entrega a los productores ya sea productos alimenticios o dinero, en forma de anticipo, para asegurar la compra del cacao.

En las regiones de mayor producción, como Baures, al momento de la cosecha se presenta una competencia importante de rescatistas, algunos de ellos son conocedores del rubro y de la población local, otros son improvisados e intentan acopiar volúmenes importantes del producto. El destino del cacao silvestre es muy diverso, va desde las pequeñas industrias artesanales que se encuentran en casi todas las capitales de departamento del país, hasta las grandes industrias de Bolivia.

El cacao silvestre tiene mercado en Bolivia, en todos los casos las familias que se dedican a su cosecha reconocen que estos últimos años han puesto más empeño debido a que los precios han mejorado sustancialmente (CIPCA, 2006c).

Cuadro 15. Precio promedio pagado al recolector de cacao silvestre (Bs / @)

Lugar/año	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
San Ignacio(a)	40	40	45	80	80	95	100	140	150	150
Baures(a)	50	70	100	110	100	115	125	145	155	150
San Francisco(a)	40	50	70	80	80	95	100	120	130	140
TIPNIS(b)	40	40	70	70	85	100	100	106	110	130
Riberalta (c)	30	30	30	40	50	50	70	70	100	120
Urubichá(d)		32	40	40	35	40	40	60	70	150
Carmen del Emero(e)	40	40	45	50	50	*50	*50	*69	*149	* 115

Fuente: (a) PRODEMO; (b) SERNAP; (c) CIPCA Norte; (d) CIPCA Santa Cruz; (e) Maldonado, 2002.

(*) CIPTA, 2008.

En los últimos 10 años se han ido estableciendo un conjunto de iniciativas institucionales, empresariales y de tipo cooperativo para participar en el acopio, comercialización y transformación del producto. En la mayoría de los casos, estas iniciativas se articulan a labores de promoción productiva más amplia. Entre los casos más significativos por el volumen que manejan se encuentran la empresa SUMAR SRL y PRODEMO, ambos en el departamento del Beni.

Otras iniciativas de menor escala son también importantes por la cobertura territorial y la articulación de familias, que de otra manera, quedarían marginadas de sistemas alternativos de comercialización, es de destacar CORACA en Guayaramerín que fue una de las primeras iniciativas en intentar introducirse al comercio y transformación del

cacao silvestre; actualmente encontramos otras como las de SERNAP, APARAB, ACHIU, el Internado de San Francisco de Moxos, entre otros. La mayor parte del producto de este sistema de acopio más institucionalizado se agrega en organizaciones, empresas y distribuidoras de mayor envergadura, que lo acomodan en el mercado nacional, una pequeña parte se exporta a otros países, aunque por el momento con volúmenes bastante fluctuantes.

Algunas iniciativas han desarrollado sistemas de acopio en pulpa¹², es el caso de la empresa que se ubica en las islas la Embrolla y Tranquilidad, en el municipio de Huacaraje; a diferencia de Baures que es una iniciativa individual empresarial, este sistema está siendo discutido para su implementación en San Ignacio de Moxos y Guarayos en aquellos espacios administrados de manera comunitaria. Tanto la empresa como las iniciativas comunitarias instalaron una colectora y sistema de beneficiado que les garantiza la calidad de la fermentación y la homogeneidad del grano. Este sistema a pesar de sus ventajas, presenta algunas limitaciones, como la distancia de los cacaotales a la comunidad, el costo del transporte entre cacao fresco y seco calculado en una diferencia de 3 a 1. Finalmente el beneficio a los recolectores de cacao se ve disminuido pues los costos de fermentación, principalmente mano de obra familiar con especial participación de las mujeres, se traslada fuera de la familia y no necesariamente retorna en forma de utilidad.

En todas las regiones donde existe cacao silvestre, su transformación en pasta tanto para el autoconsumo como para la comercialización local, es una actividad familiar practicada de manera habitual. Cada región guarda y enriquece su fórmula con alguna especie que le da un toque particular a su producto, normalmente clavo de olor y canela. Todos los productores coinciden que “pasteando”¹³ se gana mejor, aunque también reconocen que su mercado es limitado una vez que se ha superado cierto volumen en la recolección del producto.

En muchos de los proyectos relacionados con instituciones de apoyo se ha incursionado además en buscar una presentación comercial y cierta homogeneidad del producto. Ponemos como ejemplo el producto

12 También llamado cacao verde o fresco.

13 Transformar el grano de cacao en pasta.

del TIPNIS apoyado por el SERNAP, o las pastas de PRODEMO en San Ignacio de Moxos, o las de la APARAB en Riberalta.

También existen experiencias empresariales importantes, como la de SUMAR con la marca “Baure”, que comercializa la pasta de cacao, elaborada artesanalmente, en las principales ciudades de Bolivia.

Por otra parte aún son pocas, aisladas e intermitentes, las experiencias sobre la comercialización del cacao silvestre como producto biológico o ecológico, aunque se tiene información, esta no ha podido ser sistematizada y cuantificada apropiadamente, por lo que no se pudo abundar en este tema¹⁴.

Bio Latina, una certificadora ecológica con presencia en Bolivia, dispone de experiencia en la certificación del cacao silvestre, aunque estas iniciativas son todavía poco difundidas, es importante el recuento de los esfuerzos realizados hasta el momento.

Cuadro 16. Bio Latina: cacao silvestre certificado orgánico en Bolivia

Organización	Municipio	Nº de familias	Nº de rodales o manchas	Nº de hectáreas	Producción proyectada / gestión	Gestiones certificadas
TCO Tacana / IAS	Abel Iturralde	63	9	140	152 qq	2005-2006
Empresa “La Tranquilidad”	Huacaraje	1	6	160	145 qq	2005-2006
San Buenaventura / CEDEC	San Buenaventura	19	2	124	180 qq	2005-2006
ACPROCHOB / IAS	Rurrenabaque		5	466	13 qq	2005-2006
Comunidad Chontal / CIPCA	San Ignacio de Moxos	32	1	98,11	190qq	2000-2001

Fuente: Elaborado en base a información proporcionada por Bio Latina, 2008.

CERES (Certification of Environmental Standards GMBH) es otra certificadora que ha incursionado en el campo del cacao silvestre, hasta el momento con un solo cliente, asentado en la región de Baures.

14 A modo de ejemplo visitar la siguiente dirección web: <http://www.felchlin.com/e/frames/crusauvage.html>

Cuadro 17. CERES: cacao silvestre certificado orgánico en Bolivia

Organización	Municipio	Número de familias	Número de rodales o manchas	Número de hectáreas	Producción proyectada / gestión	Gestiones certificadas
Sumar Ltda. Baures	Baures	60	5	240	400 qq	2006-2008

Fuente: Elaborado en base a información proporcionada por CERES, 2008.

La certificación orgánica es una buena posibilidad, además de un requisito para muchos mercados, para mejorar la valoración y el precio de un producto que cumple con todas las características para esto.

Llama la atención la discontinuidad de los esfuerzos de certificación. En algunos casos, tiene que ver con la presencia y continuidad de proyectos específicos, como es el caso de los tacanas; otros por la pérdida del bosque por incendios, como es el caso de Chontal. En el caso de las acciones relacionadas a la isla de bosque La Tranquilidad, es evidente que una explotación privada en un entorno históricamente comunitario en el aprovechamiento del cacao, presenta dificultades para consolidar un aprovechamiento sostenible en el tiempo.

Nuevamente es importante resaltar que, la experiencia existe y es necesario disponer de mayores criterios entre las comunidades y organizaciones indígenas, las instituciones de apoyo y comercialización y empresas certificadoras, para enfrentar un proceso de certificación cuando este sea necesario y ya existan los canales de acopio y comercialización establecidos y consolidados.

1.3. Importancia del cacao silvestre en la economía campesina indígena

Como vimos, sólo en los municipios de Baures, Huacaraje, Moxos e Ixiamas la recolección del cacao silvestre tiene importancia económica para un conjunto importante de las familias campesinas indígenas, por lo que su contribución a la economía de estos municipios se considera fundamental. En los otros municipios de los que se presentó información, la cosecha de este producto tiene importancia económica a nivel de territorios indígenas y comunidades indígenas. En todos los casos se trata de familias que aprovechan el producto y diversifican sus ingre-

En ningún caso existen familias que se dediquen exclusivamente a la recolección de cacao.

Por tanto, al cacao silvestre hay que ubicarlo en una lógica económica campesina indígena de diversificación. A la vez que se dispone de un conjunto de actividades agrícolas, principalmente cultivos de arroz, yuca, plátano; se crían animales menores; también se caza y pesca; se aprovecha el bosque en sus recursos maderables y no maderables y se vende fuerza de trabajo de manera temporal y ocasional¹⁵.

Si bien el cacao es importante para el autoconsumo, su destino es también la comercialización, en este sentido otorga una oportunidad adicional a la economía familiar, pues les permite disponer de un bien para el intercambio, ya sea en productos o en dinero.

El cacao silvestre presenta varias ventajas, entre ellas que es un producto no perecedero que puede ser cosechado, fermentado y secado en áreas distantes a los mercados de intercambio, Al mismo tiempo, con algún cuidado, este producto tiene la capacidad de esperar hasta tener condiciones favorables de clima y transporte para su comercialización. Tiene una gran adaptabilidad a las ecoregiones donde se desarrolla demostrando que puede producir aun en periodos largos de inundación.

A esto agrega Maldonado (2002a) que no se requiere de grandes inversiones para la recolección, puesto que puede participar toda la familia y es interesante observar la anotación en el caso Carmen del Emero, la comercialización es un rol de las mujeres y en general se consigue un buen precio. Entre las principales desventajas se reitera la estacionalidad de la producción y su variabilidad anual (Maldonado, 2002a), las grandes distancias, la falta de acceso y lo inaccesible de algunas áreas de recolección y de estas al mercado.

El mejor ejemplo de la importancia del cacao silvestre lo encontramos en los municipios de Baures y Huacaraje. La producción agropecuaria a nivel familiar está destinada principalmente al autoconsumo y al pequeño comercio local. La mayoría de las familias reportan cultivos como el arroz, el maíz, la yuca, el plátano, la caña, el frejol. También

15 Los estudios del Ingreso Familiar Anual elaborados por CIPCA, dan cuenta de esta diversificación en todas las comunidades campesinas e indígenas del país, aunque el aporte de cada componente es más equilibrado en el caso de Tierras Bajas, y en teoría esto brinda mejores condiciones de seguridad alimentaria (Eyzaguirre, 2005; Soliz, 2005; Pellens, 2008).

frutales como una variedad de cítricos, mangos, tamarindo; todo ello en superficies no mayores a tres hectáreas por familia (WWF-ESAF, 2005). La distancia de los mercados, como la propia limitación de las áreas aptas para este tipo de cultivos, hace que sea prácticamente imposible que estos productos puedan salir a mercados más grandes como Trinidad. Por su parte, la ganadería bovina, que es el principal rubro comercial de la región, se encuentra mayormente dominada por grandes propiedades, por lo que las oportunidades laborales y económicas para los pobladores locales son limitadas¹⁶.

En estas circunstancias el cacao es el segundo rubro comercial que aporta ingresos complementarios a las familias de las comunidades, del propio pueblo de Baures y Huacaraje e incluso a los empleados de las haciendas. Ninguna familia de la región depende únicamente de este producto.

Los procesos articulados a la recolección del cacao merecen especial atención, pues existen una serie de intermediaciones en la comercialización del producto y hace unos años se han establecido algunas iniciativas de transformación que generan empleo en el municipio. Aunque en menor medida, la influencia sobre el transporte es importante, pues recién en estos últimos años se mantiene de manera adecuada el camino carretero en época seca, hasta hace muy poco el transporte fluvial y el aéreo gozaban de exclusividad, así que el transporte de este producto ayudaba a compensar el costo de la internación de productos y pasajeros.

Cabe destacar que los gobiernos municipales de Baures y Huacaraje han implementado una tasa a la comercialización de la pepa de cacao que asciende como a 10 Bs/qq de grano seco¹⁷, por lo que reporta algunos ingresos a las arcas municipales, este es el único caso en que esto ocurre y sin duda tiene que ver con el protagonismo de las alcaldías en la conservación de las áreas de recolección.

En gran medida, la múltiple ocupación del espacio, más allá de los criterios de propiedad estaría beneficiando a todos los sectores.

16 En el Anexo 7, se transcriben dos poemas de la región de Baures, aportan en la comprensión de las relaciones económicas y sociales que se establecen en la recolección del cacao silvestre.

17 Este dato fue proporcionado por PRODEMO, agosto de 2008.

Al mismo tiempo que para la población, en general, representa una oportunidad de ingreso complementario, sobre todo en las épocas en las que el precio mejora sustancialmente, como en los últimos cinco años; para las propias haciendas ganaderas significa una disminución en la presión sobre el salario y el acceso a la tierra.

El caso del municipio de San Ignacio de Moxos, es bastante similar al de Baures y Huacaraje, con la diferencia que la reducción de las áreas de recolección ha empujado a la siembra de nuevos cacaotales en tierras de los territorios indígenas.

Un aspecto común, en todos los casos, son las críticas a los intermediarios, por dos razones: aumentan en extremo el precio de los productos de intermediación con el cacao y disponen el precio de venta a su antojo. Sobre ambos aspectos, es conocido el mecanismo que utilizan los comerciantes, empero, en el caso especial del cacao, a no ser en lugares muy alejados y de baja producción para el mercado, la competencia de estos últimos años por el producto ha determinado que la mayor demanda regule tanto los precios de habilito en productos, como los precios de compra del cacao.

No cabe duda, que por el volumen de mercado que maneja la Central de Cooperativas "El Ceibo" y el volumen comercializado en la feria de Palos Blancos, son las referencias nacionales para el precio de transacción del grano de cacao. El caso de la pasta artesanal de cacao va por su propio lado y en cada región tiene parámetros distintos.

Como vimos, en cuanto al beneficiado y secado del cacao, se ha planteado muchas veces la necesidad de homogeneizar el proceso, lo que significaría en algunos casos que el productor venda el cacao en pulpa y alguna instancia se encargue del proceso de comercialización. Esto se ha practicado, tanto en "El Ceibo" como en Huacaraje, aunque su volumen todavía es pequeño. En todo caso si el productor consiguiera realizar un proceso de fermentación, secado y selección en su propia unidad familiar, sus ingresos mejorarían considerablemente, así como su posibilidad de participar en mercados más abiertos.

Entre los escasos datos que disponemos sobre rendimientos, destacamos el provisto por WWF-ESAF SRL, que indica un promedio general de tres quintales de pepa seca por hectárea, dato refrendado por CIPCA-Beni que estima unos 2,5 quintales por hectárea. No debemos

olvidar que en algunas zonas las condiciones pueden ser diferentes y los rendimientos más bajos¹⁸.

Tomando todas estas consideraciones, un breve ejercicio de ingresos económicos nos puede mostrar la importancia en valor monetario de mantener los cacaotales y la práctica de recolección. Siendo conservadores en los datos, proponemos partir como diagnóstico (razonable, cauteloso y conservador) que de cada hectárea de cacao silvestre en promedio se recolectan dos quintales de pepa seca, cada quintal se comercializa a un precio promedio de 520 bolivianos en la comunidad, este último dato proviene de la campaña 2006-2007 y parece razonable con la tendencia de los últimos años.

De ser aceptados estos datos, el valor bruto del cacao silvestre recolectado en Bolivia podría llegar a ser equivalente a Bs 5.039.840, tomando en cuenta que de las 12.115 hectáreas identificadas, sólo el 40% es aprovechado. Con estos mismos datos podemos asumir que de una hectárea de cacao silvestre se obtiene un valor de Bs 1.040, nuestro promedio nacional arroja aproximadamente 1,5 hectáreas por familia, lo que significa un ingreso anual de Bs 1.560 por familia.

Este dato es interesante, pues para ser un ingreso adicional a las otras actividades familiares, resulta altamente significativo por los bajos costos de inversión y de mantenimiento, por lo que el riesgo de la economía rural basada en cultivos anuales disminuye notablemente.

Es importante reiterar, que la cosecha del producto depende mucho del precio y de las condiciones de acceso a los cacaotales, si el precio es atractivo entonces hay más competencia por la cosecha, si no es así, simplemente se recolecta lo que esta más cerca de las viviendas.

Hay que tomar en cuenta que al ser un producto no perecedero su valor estratégico en la familia campesina indígena aumenta considerablemente, pues le permite disponer de un margen de tiempo para su acopio y transporte a los mercados que más les beneficien.

Las áreas de cacao silvestre presentan ventajas adicionales: permite la regeneración y la protección de otras especies vegetales y también animales silvestres, por lo que brinda áreas de cacería para el consumo

18 Un estudio reciente (2008) específico para 284 hectáreas en San José del Cavitu, arroja un promedio de 1,3 qq/ha, con lo que en total recolectarían al año 18.602 kg o 380 qq (INSTACH, 2008).

familiar. Esta información es sobresaliente en la medida en que nos da una idea sobre los volúmenes esperados y las metas que se podrían establecer para estas áreas si se proponen acciones de conservación y manejo por parte de la población local.

1.4. Organizaciones de recolectores de cacao silvestre

Por el momento, no existen organizaciones consolidadas de recolectores de cacao silvestre; en todos los proyectos ejecutados con la finalidad de conservar y mejorar los cacaotales, las organizaciones demandantes han sido las propias organizaciones campesinas indígenas del lugar. Las más de las veces estas iniciativas son manejadas a nivel de comunidades.

En general, para la recolección existe una especie de distribución familiar territorial, aunque no se encuentra exenta de conflictos, ya escuchamos en más de una oportunidad, que algunas personas se anticiparon cosechando el mejor producto.

Aunque normalmente las convenciones locales funcionan, en la medida que existe mayor interés, no sólo por preservar estas áreas, por administrarlas mejorando su capacidad productiva y enriqueciendo las especies existentes en el bosque, es de esperar que algún tipo de organización o cartera dentro de las organizaciones comunales y de las TCO se hagan cargo de la planificación, mantenimiento, cosecha y distribución de los beneficios.

En los casos del Territorio Indígena Multiétnico y del Territorio Indígena Mojeño Ignaciano en el Beni y en Guarayos, se han conformando asociaciones subcomunitarias para el manejo y administración de áreas silvestres, que podrían dar lugar a la emergencia de nuevos discursos y prácticas organizativas para el aprovechamiento de este producto forestal no maderable.

1.5. Problemática¹⁹ del cacao silvestre

Tal como establecimos anteriormente, la principal problemática del cacao silvestre es su permanente invisibilización, aunque poco a poco en los últimos años, este aspecto se ha revertido.

Los cacaotales silvestres, como cualquier otro producto del monte, aunque éste especialmente por la poca atención que tiene en algunas zonas, puede transitar entre ser manejado para su aprovechamiento sostenido o la fatal desaparición y sustitución por otros cultivos, e incluso ser sustituido por el propio cultivo del cacao.

El creciente concepto maximalista de los últimos años, que incluye la introducción de plantas híbridas de otras regiones, puede ocasionar la pérdida de un valioso potencial genético que no ha sido explotado adecuadamente hasta el momento.

Dichos cruces ponen en peligro la pureza de los materiales autóctonos que podrían ser eventualmente desplazados e inclusive extinguidos si no se toman medidas extremas para su conservación. Al respecto, Soria (2002) indica que el cacao autóctono corre el riesgo de extinguirse debido a la hibridación ocurrida entre éste y otros genotipos especialmente de tipo trinitario y venezolano. En este sentido, uno de los primeros pasos para evitar que este fenómeno alcance niveles alarmantes, es conocer en detalle las características morfológicas y moleculares que distinguen al Cacao Nacional Boliviano de otros materiales, tras lo cual se debería emprender una colecta minuciosa en todo el país ubicando en colección los materiales más notables. Otra forma de asegurar la preservación de los materiales autóctonos es maximizar su uso añadiéndoles valor económico (July, 2007).

El cacao silvestre presenta las enfermedades comunes de este cultivo, en la mayoría de las áreas visitadas se encontró incidencia de Escoba de Bruja (*crinipellis perniciososa*) y Mazorca Negra (*phytophthora*), que causan un gran daño, sin embargo, la población hace mayor énfasis

19 Problemática: conjunto de problemas pertenecientes a una ciencia o actividad determinada.

Problema: situación difícil que debe ser resuelta.

en los perjuicios de los animales silvestres como los monos, ardillas, tejones y loros, quienes consumen las mazorcas en grandes cantidades, aunque reconocen que son justamente estos animales, los que tienen un impacto importante en la extensión y regeneración de los cacaotales.

Además de reconocer su valor genético y sus peculiares características como la época de fructificación y cosecha y su adaptabilidad a las condiciones y variaciones de sus ecosistemas particulares, no hay que perder de vista la dimensión económica y social de los cacaotales silvestres.

Para el aprovechamiento sostenido del cacao silvestre, se han identificado algunas amenazas que las organizamos en el orden normativo y técnico.

En el orden normativo:

- Ausencia de regulación de las intervenciones humanas ante la presencia de cacaotales silvestres. Lo que genera su sustitución por cualquier otro cultivo o incluso su sustitución por variedades híbridas de cacao.
- Tensiones crecientes entre la apropiación privada de la tierra y el manejo comunitario y colectivo de los cacaotales silvestres. Lo que ocasiona su chaqueo con el único fin de privar el acceso de familias campesinas indígenas a propiedades convertidas en privadas.
- Ausencia de normativa específica y ordenamiento comunitario explícito. La ausencia de normativa específica, y muchas veces contradictoria, facilita la destrucción de cacaotales silvestres. La ausencia de un ordenamiento comunitario explícito, si bien permite una intervención colectiva más amplia, podría dificultar la inversión familiar y colectiva en la protección y manejo de los cacaotales silvestres.

En el orden técnico / práctico:

- Ausencia de manejo de los cacaotales silvestres, lo que trae consecuencias como el ataque de plagas y enfermedades que disminuyen el volumen cosechado, es probable que esta sea también una de las causas para la variación anual de la producción.

- Ausencia de prácticas adecuadas de poscosecha, lo que produce una variabilidad muy grande en la calidad del producto que llega al mercado.
- Chaqueo indiscriminado en áreas de cacaotales silvestres, actitud similar a lo que ocurre con la castaña en el Norte de Bolivia. Sustitución, principalmente con pastizales para la ampliación de la ganadería bovina. Lo que genera una disminución de las áreas de recolección y por supuesto la pérdida de oportunidades económicas complementarias para la población local, principalmente comunidades campesinas e indígenas.

Este conjunto de amenazas resumen las preocupaciones y dificultades actuales que enfrentan los recolectores, que son posibles de superar pese a que el rubro aún no sea considerado como importante y estratégico dentro de la economía nacional.

2. El cacao cultivado

Se entiende por cacao cultivado, aquellas plantaciones que han sido incorporadas al sistema productivo de las familias campesinas indígenas, a través de la siembra, el cuidado y el aprovechamiento del fruto.

En general en Bolivia el cultivo del cacao se ha incorporado a los sistemas agroforestales, que consisten en la introducción y combinación en tiempo y espacio de especies forestales con cultivos anuales, perennes, forrajeras, frutales, medicinales y otras. Este sistema tiene como ventaja que hace más sostenible el sistema y su diversificación reduce los riesgos de pérdidas totales en los ciclos anuales.

Dentro de este principio general existen diferencias regionales importantes, como las variedades y el grado de diversificación introducida, el grado de desarrollo de las parcelas, la experiencia de los productores, la tecnología aplicada y las expectativas sobre el cultivo.

En el caso boliviano, es importante considerar, que el cultivo del cacao fue relevante en la historia colonial, y se difundió allí donde existía una misión y el terreno era propicio. En la república se recuperó la lógica colonial, aunque con menor entusiasmo en la siembra

y reposición de cacaotales, hecho que es claramente observado en las leyes republicanas.

En la segunda mitad del siglo XX y con la Revolución de 1952, adquieren una nueva importancia las tierras bajas del país, así como la migración interna y la conformación de comunidades que dieron lugar al fenómeno de la “colonización” de amplias regiones de Bolivia.

Es recién en los años 60 y 70 que se comienza a poner énfasis en el cultivo del cacao, se establecen ciertos sistemas de asistencia técnica gubernamental a través de los centros de investigación y transferencia de tecnología.

Con este breve antecedente, se puede afirmar, que si bien se mantuvo cierta tradición en el aprovechamiento y cultivo del cacao por parte de la población indígena dispersa, como fenómeno productivo incorporado al mercado, en el caso boliviano, no existe una tradición lineal, procesos sucesivos, entre la expansión del cultivo en las misiones, y la nueva etapa de expansión posterior a la revolución agraria.

Esta ruptura histórica, va a determinar que la experiencia actual del cultivo se presente de manera muy diversa entre distintas regiones y actores en el país.

El siguiente texto resume el surgimiento de la historia contemporánea del cultivo del cacao, una historia que indudablemente está relacionada a lo que se conoce como los Yungas del departamento de La Paz.

Antes de la colonización, se hizo un estudio de la región y como resultado fue establecido que el Alto Beni tenía un potencial para el cultivo de los productos comestibles de diferentes variedades. El cacao es uno de los productos más importantes que se promocionó en los años 1958-1960, aunque para entonces ya se cultivaba el cacao criollo probablemente introducido por los misioneros jesuitas de Covendo y Santa Ana de Mosevenes. A la vez la misión tenía su propia Industria (Chocolates Corona); el medio de transporte era por vía aérea y pluvial. En la época de colonización, emigraron habitantes de diferentes regiones del país, sobre todo de la región altiplánica (quechuas y aymaras) con una visión de buscar y mejorar su calidad de vida y medio de subsistencia y poder educar, dar alimentación y asistencia sanitaria a sus hijos.

El programa de colonización comienza con el asentamiento de colonizadores desde el año 1961 y a partir de ese año se introducen semillas de cacao híbrido procedentes del Ecuador, Trinidad y Tobago y Perú, en cantidades de consideración para dotar de plantines a los agricultores (colonizadores). Paralelo a la producción de plantines de cacao se introdujo también una vasta colección de clones de cacao dentro el periodo 1964-1976 las que fueron establecidas en parcelas clonales en la Estación Experimental de Sapecho en Alto Beni, bajo la administración del Instituto Nacional de Colonización -INC. En la medida que pasan los años y el crecimiento de los clones aumenta, en 1968 se inicia la propia producción de semillas de cacao híbrido en pequeñas cantidades lo cual incrementaba año tras año como para satisfacer las necesidades de la zona y otras regiones del país.

La producción de semilla híbrida fue durante las actividades del INC y del Instituto Boliviano de Tecnología Agropecuaria -IBTA, este último desde 1978.

En el periodo de 1978 hasta 1982 el IBTA trabaja con un equipo técnico, 6 técnicos investigadores, 6 técnicos en la asistencia técnica y 6 en la parte administrativa, además con muchas facilidades en cuanto a la movilización y equipamiento, pero en la medida que pasaban los años disminuye el presupuesto y sus actividades también.

Una cooperativa surgió de la unión de varias pequeñas cooperativas de productores del Alto Beni y fue fundada el 5 de febrero de 1977, con el nombre de Central Regional Agropecuaria-Industrial Cooperativas "El Ceibo" Ltda. Abarca parte de las provincias de Sur Yungas, Larecaja, al Norte del departamento de Paz. En poco tiempo, los socios construyeron un almacén y una instalación para tratar el cacao. Después edificaron una fábrica sencilla que transformaba el cacao. Fue la primera vez que los productores de cacao transformaban su producción. La estructura organizativa está formada ahora por 38 cooperativas de base, que trabajan en dos centros de recogida y de fermentación de cacao, una planta de transformación en La Paz, y cuentan también con un servicio de transporte (RIMISP, NZAID, "El Ceibo", 2007).

Luego de los años 70 y principios de los 80 disminuyó el interés por el cultivo del cacao, volviendo a pronunciarse a finales de los años 90. Esta variación corresponde exactamente al movimiento del merca-

do mundial del cacao, pues como podemos ver en el Anexo 5, en los años 70 el precio fue especialmente atractivo, lo que determinó que muchos países y productores incrementen sus superficies de cultivo, originando una sobreproducción a finales de los 80 que bajó los precios, lo que nuevamente inició un ciclo de abandono y sustitución de cacaotales. A mediados de los 90 el ciclo de precios altos se reanudó nuevamente.

En todo el país uno encuentra plantaciones que tienen unos 20 años o más y plantaciones que tienen menos de 10 años, lo que muestra en la práctica cómo afectaron en Bolivia los ciclos del mercado del cacao. En este contexto es importante observar cómo el Alto Beni ha mostrado cierta estabilidad y crecimiento en ese mismo periodo, las principales respuestas se las puede encontrar en la fortaleza de la organización de “El Ceibo” y las estructuras institucionales con las que se ha relacionado (especialmente mercados orgánicos y de comercio justo).

2.1. Ubicación, extensión y descripción general

El cultivo del cacao se encuentra en distintas regiones de Bolivia, principalmente en los departamentos de La Paz y Beni. En los últimos años también han adquirido significación nuevas iniciativas en los departamentos de Santa Cruz, Pando y Cochabamba.

Según la literatura, las condiciones óptimas para el cultivo del cacao es de una temperatura que oscile entre 15° a 30° C, una precipitación de 1.600 mm anual, humedad entre 65% a 85%, altitud entre los 0 y 1.300 msnm, entre otras. En Bolivia estas condiciones las cumplen ciertas áreas del Norte de La Paz, principalmente las zonas más bajas y de menor pendiente; en el departamento del Beni las galerías e islas de bosque y las riberas de los ríos; en Pando las riberas de los ríos y algunas áreas de bosque, en el departamento de Santa Cruz, la región colindante con el Beni y algunas áreas boscosas del centro del departamento, como vimos en el Mapa 1.

Si bien una buena parte de Bolivia presentaría condiciones de altitud y precipitación óptima para el cultivo del cacao, las características de los suelos se convierten en una limitante para su producción, por lo que las áreas de cultivo se ven bastante reducidas, aún así son importantes y su posibilidad de expansión es muy grande.

No es fácil determinar el área cultivada de cacao, en algunos casos se dispone de información bastante precisa como en Alto Beni o en otros lugares donde existen instituciones de apoyo. En otros casos se dispone de reportes sobre la introducción de cultivos, lo que nos indica la cantidad instalada, pero nada sobre la cantidad consolidada del cultivo.

En los datos que se presentan, se tuvo el cuidado de considerar solamente las áreas que están establecidas, es decir, se han eliminado todas aquellas que luego de sembradas se han perdido por diferentes razones.

Por la experiencia de CIPCA y las otras instituciones, al menos un 30% de los cultivos introducidos no logran la adultez. Esto tiene que ver con distintos factores, muchas veces por el tipo de suelos, por condiciones climáticas como las inundaciones, incendios forestales, plagas y enfermedades y cambio de interés del productor. Intentamos tomar en cuenta todos estos factores en los datos que presentamos por municipio, por supuesto esperamos que se haya obtenido una interpretación correcta de los distintos informes y reportes, tanto de información secundaria como de la indagación de campo que realizó el equipo de apoyo a esta investigación.

Como se ha revisado y se verá más adelante, los productores de cacao son una categoría muy heterogénea, provienen de distinto grupo étnico, conocimientos y experiencias respecto a su relación con la tierra y el bosque, mecanismos de acceso al recurso tierra, disponibilidad de recursos naturales, pero fundamente la importancia del cultivo en el conjunto de actividades a las que se dedica cada familia.

También existen elementos relativamente coincidentes, como es el predominio del trabajo familiar y la diversificación de los cultivos y las actividades económicas. Considerando estas similitudes es posible argumentar que la superficie o la intensidad del cultivo podrían depender principalmente de la disponibilidad de la mano de obra familiar. La mayoría de las personas entrevistadas, técnicos y productores, coincidían en que una superficie de tres hectáreas por unidad familiar sería óptimo, éste dato en la actualidad suele ser muy variable y el promedio no alcanza las dos hectáreas. Sin embargo, tomando en cuenta que los campesinos indígenas han optado por una introducción progresiva, en el futuro veremos un incremento del promedio familiar.

En cuanto a las variedades introducidas en el cultivo, existe una gran diversidad, en el caso de Alto Beni y Chapare predominan las variedades híbridas introducidas de otros países, en las otras regiones de Bolivia se trabaja con material seleccionado del propio bosque.

De acuerdo a la información que se dispone, se puede indicar que en este momento la proporción es 74% de material introducido de otras regiones, contra el 26% de material que denominamos Cacao Amazónico Boliviano.

En el presente documento recuperamos la denominación de Cacao Amazónico Boliviano para el material seleccionado del propio bosque, denominación que es utilizada por técnicos del área y que promueve este cultivo, como veremos, en distintas regiones.

Al mismo tiempo que existe mayor conciencia, estudios y trabajos respecto a la importancia tanto en la conservación de la biodiversidad, como económica en tanto se puede ofrecer un producto distinto; existe la preocupación por que no se están realizando acciones organizadas para mantener la riqueza que aún existe.

A pesar de ello, como podrá apreciarse en el desarrollo del presente capítulo, es posible sostener que si bien ambos sistemas de cultivo se van a desarrollar en el futuro, existe una tendencia favorable para la variedad local.

Beni

En el departamento del Beni, pasada la época misional, se va perdiendo la tradición del cultivo del cacao, dejando las plantaciones a expensas de la naturaleza. La goma, la castaña, la ganadería, y el arroz, principalmente, van rediseñando y reconfigurando la economía del departamento, la ocupación del espacio y la relación entre distintos sectores de la población durante el siglo XX. El Beni es un espacio heterogéneo en disponibilidad de recursos y cada uno de éstos tuvo mayor o menor importancia dependiendo del contexto histórico, principalmente económico, y su ubicación dentro del territorio.

Es recién en la década de los 70, cuando la Corporación de Desarrollo del Beni intenta introducir nuevamente el cultivo, principalmente en el área de influencia de Trinidad, para lo que distribuye plantas traídas de otras regiones. Sobre este periodo no encontramos información se-

cundaria, más allá de algunas referencias sobre proyectos y presupuestos administrados por la Corporación. En este caso nos remitiremos a la información oral de las comunidades de San Ignacio de Moxos. Según testimonios recogidos en comunidades del Territorio Indígena Moxeño Ignaciano (TIMI) se distribuyeron las plantas, con escasas indicaciones y ningún seguimiento técnico. Hoy existen comunidades como Bermeo, en el municipio de Moxos, que mantienen algunas plantas cercanas a la comunidad y aprovechan algo del cacao que allí se produce. Al mismo tiempo son testigos de la introducción de enfermedades a la zona, por lo que explican las familias de la comunidad, que no sólo no dio resultado el cultivo, si no se muestran prudentes a la hora de emprender iniciativas para implementar nuevas parcelas. En muchas comunidades de la región, algunas familias tienen estos árboles como motivos ornamentales, dentro de sus propios espacios familiares o en algún espacio de uso público en la comunidad.

En los años 80 y 90 la venta de madera atrajo la atención de los pobladores de la región, la mara (caoba) y el cedro fueron prácticamente exterminados. Al mismo tiempo que resurgía el conflicto por la tierra y se establecían las demandas de titulación de las TCO y algunas comunidades aisladas. Es en este contexto que, como dijimos anteriormente, algunas *manchas* de cacao silvestre son deforestadas, ya sea por ganaderos de la región o por las propias familias campesinas indígenas.

Con el crecimiento del pueblo de San Ignacio la presencia de empleados de los aserraderos, el dinero de la madera y las mejoras en las vías de comunicación, y con ella la nueva expansión de la ganadería, se generó una demanda importante para los productos alimenticios, especialmente del arroz y yuca. Muchas familias indígenas vieron una oportunidad en esta apertura del mercado local y consolidaron asentamientos y comunidades con dedicación agrícola.

En 1996, CIPCA inicia sus actividades en la región, específicamente en San Ignacio de Moxos, donde la principal demanda de las comunidades fue mejorar los cultivos anuales como el arroz. Sin embargo, en el pueblo de San Ignacio era notorio el comercio de pepa de cacao, en la época de cosecha los rescatistas extendían cueros y lonas, en las principales calles del pueblo, para secar el producto.

En 1998, en coordinación con la comercializadora Promoción de Moxos-PRODEMO una institución nacida como obra de la Iglesia Ca-

tólica, se inicia una experiencia de acopio y comercialización de cacao y para sorpresa de muchos técnicos se encuentra un mercado intenso para este producto. A partir de ese momento se comienza a trabajar en la reintroducción de cultivos de este producto.

Estos sistemas, como en otras regiones, consisten en regenerar el bosque, que fuera chaqueado para actividades agrícolas, con diferentes cultivos que permitan a la familia campesina indígena contar con ingresos anuales de diferentes fuentes. Así para los primeros años se espera que el cultivo del guineo, el plátano, la papaya, la yuca, reporte productos e ingresos, luego los cítricos, posteriormente el palmito, cacao y así sucesivamente hasta llegar a los maderables. El modelo establecido en Moxos es abierto al interés o criterio del productor y varía en cada parcela.

Hasta el momento en el municipio de San Ignacio de Moxos y de Cercado, con el apoyo de CIPCA-Beni, se han introducido 360 hectáreas. Es importante anotar que en el Territorio Indígena Multiétnico (TIM) se encuentran en cultivo 183 hectáreas, y en el Territorio Indígena Moxeño Ignaciano (TIMI) 134 hectáreas. Como se puede ver en el Cuadro 17 muchas de ellas ya iniciaron su etapa productiva.

Cuadro 18. Superficies introducidas de cacao en San Ignacio de Moxos y Cercado, acumulado por año (en hectáreas)

Zona/año	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Cercado							9,7	
San Francisco							3,3	
TIM	1,62	13,55	13,80	34,46	18,06	21,22	54,67	26,04
TIMI		13,82	10,15	18,08	12,08	10,46	52,03	17,63
TIPNIS							9,7	19,4
Total hectáreas acumuladas	1,62	28,98	52,93	105,47	135,60	167,28	296,69	359,75

Fuente:Elaboración propia en base a datos de CIPCA Beni, el dato del TIPNIS pertenece al SERNAP, 2007.

En el caso del TIPNIS, otro de los territorios que se encuentra en el municipio de Moxos, el SERNAP conjuntamente con la Subcentral del TIPNIS han implementado el proyecto *Desarrollo del cultivo del cacao en el TIPNIS*, resultado de ello del 2004 al 2006 se han sembrado 29 hectáreas de cacao.

En los municipios de Baures y Huacaraje, también existen iniciativas para cultivar este producto, tanto familias campesinas indígenas como propietarios privados se encuentran implementando sistemas agroforestales, con criterios similares a los de Moxos y otras regiones del país. En estos municipios como el de Baures, posiblemente por la dimensión de sus cacaotales silvestres, se presta más atención al manejo de las islas que a la introducción de nuevos cultivos. Aunque no deja de ser importante que entre ambos municipios ya existan 150 hectáreas cultivadas.

Por otra parte, en el Norte del Beni existían diversas iniciativas de promoción de los sistema agroforestales, y desde 1999 la oficina de CIPCA-Norte incorporó de manera decidida el cultivo del cacao en su área de influencia en los municipios de Guayaramerín y Riberalta (incluyendo municipios del departamento de Pando, dato que presentaremos en el respectivo acápite). La superficie introducida hasta el 2006 puede verse en el siguiente cuadro.

Cuadro 19. Superficies introducidas de cacao en el Norte del Beni, acumulado por año (en hectáreas)

Zona/año	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Guayaramerín			4,0	1,0		130,3	60,8	187,2
Riberalta	2,9	10	32,3	52,5	66,1	77,2	44,1	106,0
Total hectáreas acumuladas	2,9	12,9	49,2	102,7	168,8	376,3	481,2	774,4

Fuente:Elaboración propia, en base a datos proporcionados por CIPCA Norte, 2007.

Nótese que la promoción en el municipio de Riberalta es anterior a Guayaramerín y también a lo que veremos en Pando, esto es importante tomar en cuenta desde la perspectiva que las comunidades del municipio de Riberalta son más antiguas, disponen de menos tierra y ya conocían experiencias agroforestales. Lo que nos llevaría a concluir, que para la introducción de un cultivo de esta naturaleza, es necesario cierto grado de consolidación de las familias rurales, al mismo tiempo que cierta presión sobre el recurso suelo, en términos de acceso.

La experiencia comparada de CIPCA-Beni y CIPCA-Norte es interesante, porque demuestra que un mismo cultivo como el cacao, y una práctica y concepto como son los sistemas agroforestales, requieren de

una adecuación tecnológica en cada espacio específico y la consideración de todos los aspectos de suelo, clima y entorno para concluir con experiencias exitosas. Bajuras, alturas, inundaciones, sequías, fenómenos no sólo anuales sino muchas veces de ciclos de 5 a 20 años, determinan, en cada caso, la introducción apropiada del cultivo.

En el norte del Beni, además de los problemas de suelo, inundación de cultivos en su etapa inicial, y enfermedades comunes del cultivo, los productores han tenido que lidiar con las hormigas cortadoras²⁰ en zonas muy degradadas y con escasa vegetación y con los incendios forestales, que han llevado a perder importantes extensiones de sistemas agroforestales y con ellos los cultivos de cacao, especialmente el 2005.

Por otra parte, en el municipio de Rurrenabaque al sudeste del departamento de La Paz, se va extendiendo las áreas de cultivo del cacao. A diferencia del resto del Beni, en esta zona algunos de los productores han incorporado en sus plantaciones las variedades híbridas ofertadas en Palos Blancos.

Según nuestro inventario, en el Beni existiría para el 2006, alrededor de 1.654 hectáreas de cacao cultivado, la mayoría de ellas introducidas en los últimos 10 años, por lo que su potencial productivo se encuentra en desarrollo.

20 Llamadas localmente *sepes*. Pueden causar gran daño a los sembradíos, especialmente en su etapa de plantines o plantas jóvenes.

Cuadro 20. Cacao cultivado en el departamento del Beni

Municipio	Nº Familias	Superficie (has)	Fuente del dato	Observaciones
Baures	50	100	Cipca - Regional Beni. FDTA	Para el 2004 ya se reportaban 60 hectáreas. entre los dos municipios. 20 hectáreas son material híbrido y provienen de Alto Beni.
Huacaraje	30	50	Cipca - Regional Beni. FDTA	
Cercado	15	10	Cipca - Regional Beni.	Estos cultivos fueron severamente castigados por las inundaciones del 2007, las comunidades repondrán las plantas perdidas.
Guayaramerín	326	383	Cipca - Regional Norte.	Dato 2007.
Rurrenabaque	327	360	PRISA, comunicación personal, 2008. DESSBOL, comunicación personal, 2008. Vásquez, 2007.	PRISA, apoyo con 150 hectáreas a 147 familias. DESSBOL planifica 90 hectáreas para la gestión 2007-2008. Comunidades como el Palmar introdujeron 30 hectáreas sin apoyo institucional.
Riberalta	288	391	Cipca - Regional Norte.	Dato 2007.
San Ignacio de Moxos	471	360	Cipca - Regional Beni.	Cultivos introducidos entre 1999 y 2006. Dato 2006.
	1.507	1.654		

Fuente: PRISA, DESSBOL, FDTA, CIPCA. Operativo de campo: entrevistas, reuniones y talleres, 2007.

En general, los cultivos de cacao en el Beni se desarrollan con una tecnología basada en insumos locales que, consiste en: autoabastecimiento de semillas provenientes de plantas madres seleccionadas, producción de plantines en vivero, labores culturales mínimas, ausencia de aplicación de agroquímicos, regulación de la densidad de siembra (650 plantas por hectárea, aunque varía en cada zona y de parcela en parcela).

Es común la propagación por plantines producidos en vivero a partir de semillas de plantas madres seleccionadas, labores culturales mínimas de deshierbe y, lo que es frecuente con cacao silvestre, no se recomienda ni aplican productos agroquímicos.

En la región existe cierta expectativa por las variedades híbridas cultivadas en Alto Beni, esta influencia es más fuerte en las regiones más cercanas, como Rurrenabaque. En otras regiones se observa con interés algunas de las tecnologías de Alto Beni, como por ejemplo en

Riberalta y Guayaramerín donde se están practicando injertos con material seleccionado a nivel local.

Si bien existe una clara intensificación en el establecimiento del cultivo del cacao en sistemas agroforestales, éste no se encuentra exento de problemas, como se puede testimoniar en los informes de los técnicos de CIPCA y en estudios específicos basados en esta preocupación (Martínez, 2005). Por ejemplo, al cabo de cinco años, se han perdido un 30% de los cultivos por diferentes razones: quema, inundaciones, sequías, plagas, enmalezamiento, ingreso de ganado vacuno, entre los principales. Estas dificultades han obligado a los productores a aplicar planes de repoblamiento y refallo, un proceso continuo de aprendizajes, prueba acierto / error para ir consolidando las áreas destinadas al cultivo.

También han existido algunas experiencias que no han dado buen resultado o necesitan ser profundizadas, entre ellas se puede mencionar el cultivo directo, es decir poner la semilla en el campo sin pasar por un proceso de almacigueras. Entre los principales aprendizajes que mencionan los productores se encuentran: las épocas inadecuadas de siembra y trasplante; y las prácticas inadecuadas de preparación del terreno.

Los métodos de intercambio de experiencias entre campesinos indígenas han demostrado ser altamente útiles para transmitir información entre productores, de manera que mientras más experiencia acumulada se tenga más posibilidades de comunicación efectiva. Es necesario recordar que se trata de una reintroducción del cultivo del cacao, en una región en la que los fenómenos climáticos, han cambiado muchos aspectos que deben ser reconceptualizados por las comunidades, como el comportamiento de las aguas en verano y los incendios forestales en invierno.

Paulatinamente se va introduciendo infraestructura productiva relacionada con la poscosecha, como las cajas de fermentado y alguna infraestructura como las mesas de secado y también técnicas de secado, aunque todavía hay una respuesta incipiente.

En los casos que se ha hecho mayor énfasis en la introducción de tecnologías de poscosecha, como fue el caso de las comunidades de Riberalta con el apoyo de CIPCA, ya se puede observar la mejora sustancial del producto final y su posicionamiento en el mercado.

Tanto los productores, sus organizaciones y las instituciones que los apoyan, además de alguna iniciativa privada, indican que se continuarán

introduciendo sistemas agroforestales en el Beni, por lo que en el corto plazo se espera un mayor volumen de producto en el mercado, primero de plátano, palmito, frutales, cacao, pacay, y así sucesivamente.

Cochabamba

En el Trópico de Cochabamba, región conocida como Chapare, el Instituto Boliviano de Tecnología Agropecuaria (IBTA) impulsó el cultivo del cacao casi de manera paralela a lo que ocurrió en la zona de Alto Beni, sin embargo con mucho menos éxito.

Los colonizadores de los años 70 recibieron del Instituto de Colonización las primeras plantas de cacao distribuidas en Eterazama, Chipiriri, Villa Tunari, Chimoré, Valle Ivirza, Vueltadero, Valle del Sajta e Ivirgarzama, que fueron desapareciendo por falta de asistencia técnica (Los Tiempos, 30 septiembre, 2007).

Es necesario indicar que durante los años 80 la investigación y promoción continuo en manos del IBTA, institución que investigó variedades de cacao durante muchos años, especialmente en la estación experimental *La Jota*, ubicada en el municipio de Chimoré²¹.

Asimismo, esta estación experimental, la más famosa del Chapare, trabajó intensamente sobre un conjunto de otras especies como la vainilla y la pimienta que en la mayoría de los casos obtuvo muy poco impacto en la parcela de los agricultores. En el caso del cacao la incidencia de enfermedades desanimó a los productores y en la propia estación, por lo que prácticamente fue abandonado²². En general la

21 Algunas de sus tareas principales eran: identificar a los híbridos de mejor aptitud combinatoria; observar los grados de tolerancia a las principales plagas y enfermedades; evaluar rendimientos. http://www4.fao.org/cgi-bin/caris.exe?rec_id=002083&database=caris&search_type=link&table=projects&back_path=/caris/projects&lang=eng&format_name=EFMON.

22 Inicialmente de propiedad del INC, luego en 1976 del IBTA y convertida en Estación Experimental en 1978. A principios del 2007 los predios de La Jota fueron entregados en comodato por tres años, el Viceministerio de la Coca y Desarrollo Integral hizo la entrega de predios del proyecto IBTA-Chapare a la Mancomunidad de Municipios del Trópico y a las seis federaciones de campesinos de la región. Allí funcionaría la Universidad Intercultural del Chapare.

introducción de este cultivo, como producto alternativo al cultivo de la hoja de coca, ha conseguido avances muy pequeños (VCDI, 2006).

En distintos periodos del *Desarrollo Alternativo* se reporta la presencia del cultivo del cacao, aunque es insignificante en relación al desarrollo que alcanzaron otros cultivos alternativos como los cítricos, el banano y el palmito, por ejemplo (Salazar, 2003).

No es hasta 1999, cuando el proyecto Jatun Sach'a promueve la introducción del cacao y nuevamente se involucra a familias en su cultivo. Entre 1999 y 2005 el proyecto se denominó Proyecto C-23/FAO, y desde 2006 continua con el impulso de la institución promotora y la Unión de Productores del Trópico de Cochabamba.

Como resultado del trabajo de estos proyectos se han establecido 787 hectáreas de cacao cultivado en estos últimos siete años. Una parte de las cuales, según podemos estimar en el siguiente cuadro, ya habrían empezado a dar sus primeros frutos.

Cuadro 21. Superficies introducidas de cacao en el Chapare impulsado por el proyecto Jatun Sach'a, acumulado por año (en hectáreas)

Municipio/año	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	Total
Chimoré	0,89	7,05	59,14	30,42	26,07	19,9		143,47
Entre Ríos			23,98	0,93	15,52	8,5	1,5	50,43
Puerto Villarroel		34,7	92,56	24,48	29,98	41,9	1,9	225,52
Shinahota		6,66	28,72	12,21	9,26	20,2	4,5	81,55
Villa Tunari	3,79	20,19	110,59	49,73	29,11	48	24,3	285,71
Total hectáreas	4,68	68,6	314,99	117,77	109,94	138,5	32,2	786,68

Fuente: Jatun Sach'a, 2007.

El proyecto Jatun Sach'a es la única iniciativa, que actualmente promociona el cultivo del cacao y tiene presencia continua en el Trópico de Cochabamba, y considerando la reciente conformación de una organización de productores y el interés demostrado por las alcaldías del lugar, hacen preveer que las superficies introducidas de cacao cultivado se incrementen.

Cuadro 22. Superficie de cacao cultivado en el Trópico de Cochabamba

Municipio	Nº Familias	Superficie (has)	Fuente del dato	Observaciones
Chimoré	166	143	Jatun Sach'a	Número de familias, división simple entre total beneficiarios y hectáreas por municipio.
Entre Ríos	58	50		
Puerto Villarroel	263	226		
Shinahota	95	82		
Villa Tunari	333	286		
	915	787		

Fuente: Jatun Sach'a, 2007.

Como ejemplo del interés de los gobiernos municipales en favorecer los programas orientados a enriquecer los recursos forestales, y como uno de sus componentes importantes el cultivo del cacao, la Mancomunidad de Municipios del Trópico de Cochabamba, en el marco del proyecto "Aprovechamiento integral y sostenible de recursos forestales en el Trópico de Cochabamba", lanzó una convocatoria pública para la adquisición de plantines forestales de distintas especies. En cuanto al cacao, está previsto entregar a los productores de los municipios de Chimoré 17.000 plantas, Entre Ríos 21.000, Puerto Villarroel 24.000, Shinahota 15.000 y Villa Tunari 20.000²³.

De tener éxito, la iniciativa se incrementaría la superficie cultivada de cacao, bajo sistemas agroforestales, en aproximadamente 155 nuevas hectáreas.

Según estimaciones de la Unión de Productores del Trópico de Cochabamba y Jatun Sach'a, para el próximo año se podría llegar a 1.200 hectáreas (Los Tiempos, 30 septiembre, 2007).

Es necesario indicar que en el pasado existieron algunas dudas sobre la conveniencia técnica de apoyar el cultivo del cacao en el Chapare, "los resultados obtenidos hasta la fecha con este cultivo pueden considerarse altamente desalentadores" (INC-OEA, 1975). Esto se debe principalmente al exceso de precipitación y a que los cultivos son más vulnerables a las enfermedades comunes, aspectos conocidos por los técnicos y campesinos de la zona, que son tomados en cuenta en los actuales proyectos. Al respecto la presentación de Jatun Sach'a indica:

23 Ver: http://www.sicoes.gov.bo/documentos/07-0047-01-60839-1-1_P_20070525150019.doc

El Proyecto promovió la siembra de cacao en el Trópico de Cochabamba. En pies de plantines criollos se injertaron clones de calidad, provenientes de la Estación Experimental “El Ceibo”, en Alto Beni.

Así, se desarrollaron variedades que toleran las altas precipitaciones del Trópico de Cochabamba, resisten enfermedades y tienen altos rendimientos²⁴.

Es necesario reiterar que en el Trópico de Cochabamba, la característica de la colonización y parcelación de tierras, así como la política de sustitución de la economía de la coca, son el telón de fondo para toda otra actividad productiva.

La Paz

La región amazónica de La Paz, principalmente la zona conocida como Alto Beni²⁵, que comprende los municipios de Caranavi y Palos Blancos y Larecaja, recibió, en los 60, un influjo migratorio importante, estimándose unas 3.000 familias de origen aymara y quechua como producto de programas de colonización²⁶ (CIPCA, 1978).

CORDEPAZ en la década de los 80 dio un impulso muy grande al cultivo del cacao. En 1984 existían 5.000 hectáreas de cacao, pero en los 12 años siguientes esta área disminuyó a 4.000 hectáreas debido, principalmente, a los bajos precios, a las enfermedades comunes del cultivo y a la expansión del cultivo de cítricos (WWF/ESAF, 2005).

Desde distintas interpretaciones, nos encontramos con análisis similares, con mayor o menor énfasis en alguna institución, acontecimiento y circunstancia:

24 Ver: http://www.unodc.org/pdf/Alternative%20Development/Jatun_Forestry-Bolivia_summary.pdf

25 La denominación de Alto Beni, responde fundamentalmente a criterios morfológicos, fisiográficos y ambientales que lo diferencian de otras regiones de los Yungas (VCDI-PDAR-CICAD, 2006).

Sobre la región existe abundante información, algunas similares y otras contradictorias, elegimos el estudio citado en el cuadro por disponer de fuentes de verificación y permitirnos la distribución por municipio. Otros estudios estiman, al menos 1.000, hectáreas más las reportadas en el documento citado.

26 CIPCA también trabajó en esta zona impulsando la producción de café, cítricos, plátano y cacao desde 1977 hasta 1985 (Gianotten, 2006).

El área cultivada con cacao en Alto Beni ha cambiado a lo largo del tiempo. En 1984 existían unas 5.000 hectáreas de cacao híbrido, pero en los siguientes 12 años se redujo el área cultivada a 4.000 hectáreas debido a los bajos precios, la incidencia de “escoba de bruja” y “mazorca negra” (*phytophthora* spp.) y a la expansión del cultivo de naranja, que en ese entonces gozaba de buenos precios. La papaya se introdujo a partir de 1990, con buenos precios y en ausencia de enfermedades importantes. Sin embargo, no logró constituirse en un producto de primera importancia para toda la población debido a las fluctuaciones de precios y al notorio incremento de plagas y enfermedades. Esta situación se mantiene hasta nuestros días. El IBTA desapareció en 1996 con la descentralización gubernamental, pasando la Estación Experimental de Sapecho (EES) al Servicio Departamental Agropecuario (SEDAG) de la Prefectura del Departamento de La Paz. Sin embargo, la EES no cuenta con suficiente apoyo financiero y técnico del SEDAG. Esta situación se mantiene hasta la fecha. Ese mismo año (1996) “El Ceibo” inició la producción y distribución de cacao injertado. El interés en cultivar cacao resurgió entre 1997-2001 debido a la caída de los precios de la naranja y al aumento en los precios del cacao (por ejemplo el quintal de cacao orgánico de primera calidad costaba Bs 420, en diciembre de 2001, y Bs 1 equivalía a US\$ 0.15). Los agricultores ven actualmente en el cacao orgánico una alternativa económicamente atractiva, lo que crea un ambiente favorable para conseguir la participación activa de los productores en las acciones del Proyecto (VDA-CICAD-CATIE, 2002).

A pesar de todas las dificultades mencionadas, con el tiempo, esta región se ha convertido en la principal productora de cacao, albergando al mayor número de productores y hectáreas cultivadas en el país; así como a la cooperativa de productores, acopio, transformación y comercialización más importante de Bolivia, “El Ceibo”.

“El Ceibo” ha sido fundamental para que esta sea la única región de Bolivia, que en el periodo de abandono del cultivo del cacao, como ocurrió en el Beni, Chapare y Santa Cruz, mantenga gran parte de sus áreas cultivadas, y posteriormente las incremente, mejore sus procesos productivos e incorpore al mercado nacional e internacional de manera estable. Este fenómeno hizo que se identifique a la producción de cacao de Bolivia con esta región y también con la Cooperativa.

Hasta hace unos pocos años, esta región atrajo al conjunto de actores nacionales e internacionales interesados en mejorar la producción de cacao en el país, siendo receptora de cooperación²⁷, conocimientos y prácticas que hoy la convierten en un referente para muchas otras regiones e iniciativas.

Hoy los productores de cacao suman aproximadamente unas 3.470 familias, cultivando 5.573 hectáreas. En la región, los lotes agrícolas en manos de colonos tienen una extensión que normalmente va de las 10 a las 20 hectáreas, de ellas los más antiguos llegan a cultivar hasta 4 hectáreas de cacao.

Cuadro 23. Superficie de cacao cultivado en el departamento de La Paz

Municipio	Nº Familias	Superficie (has)	Fuente del dato	Observaciones
Apolo	43	80	Estudio de Cadena. Vicemin. de la Coca /2006.	
Caranavi	1.266	2.230	VCDI-PDAR-CICAD-CEIBO-CATIE-OSCAR, 2006.	La distribución entre los municipios la hicimos en base a los datos del documento de referencia. Las 1.383 hectáreas de no asociados, las distribuimos porcentualmente en la misma proporción que los datos georeferenciados.
Palos Blancos	1.661	2.733	VCDI-PDAR-CICAD-CEIBO-CATIE-Proyecto OSCAR, 2006.	
San Buenaventura	300	350	SERNAP, Proyecto Cacao Madidi. INAGRO-AEPACOM. IAS - FDTA, 2004.	Solo se cuenta con datos de introducción de cultivos, por lo que se disminuyó en un 40% el área declarada, dato sugerido por los técnicos de la región.
Ixiamas	200	180	Proyecto Cacao Madidi, AEPACOM, INAGRO. Población Tacana: Maldonado, 2002b. IAS - FDTA, 2004.	En la TCO Tacana, también se introdujeron cultivos de cacao, aproximadamente 35 hectáreas.
	3.470	5.573		

Fuente: VCDI, SERNAP, IAS, AEPACOM, CIPTA. Entrevistas de campo 2006-2007.

27 En apoyo a "El Ceibo" se destaca el DED, institución alemana que cooperó muchos años con la cooperativa.

Algunos estudios, toman en cuenta la asociación y el apoyo que recibe el productor a través de proyectos, presentan los datos para Alto Beni, disgregados de la siguiente manera: “El Ceibo” 2.667 hectáreas, CATIE 735 hectáreas, Proyecto OSCAR 167 hectáreas, otros particulares 1.383 hectáreas (VCDI-PDAR-CICAD, 2006). Ciertamente este es el informe más completo y complejo que existe hasta el momento, por lo que vale la pena entrar en alguna síntesis de lo allí expuesto, para quien requiere mayor detalle encontrará muy buen material.

Cuadro 24. Municipio Palos Blancos

	Total asociaciones o cooperativas	Superficie total en (has)	Cacao híbrido (has)	Injerto (has)	Nacional	Rendimiento promedio (qq/año)
Área 2	68	867	763	104		8,0
Área 5	9	193	169	24		19,8
Área 6	29	559	476	76	7	7,8
Área 7	26	352	296	56		8,5

Fuente: Elaborado en base a Lizeca, 2006.

Nótese la predominancia de los cacaos híbridos, que lleva a la conclusión del propio documento que en Alto Beni predominarían las variedades trinitarias, es decir los híbridos entre el criollo y el forastero. No deja de llamar la atención que se haya abierto una columna para las siete hectáreas que se denominaron en el estudio *Nacional*, sobre el que no hay ninguna otra referencia, podemos suponer que se trata de la expansión del cacao silvestre que se encuentra en la región.

Cuadro 25. Municipio de Caranavi

	Total asociaciones o cooperativas	Superficie total en has	Híbrido has	Injerto has	Nacional	Rendimiento promedio qq/año
Área 1	35	334	275	59		8,0
Área 3	25	509	438	72		8,4
Área 4	40	764	590	174		9,0

Fuente: Elaborado en base a Lizeca, 2006.

Las superficies cultivadas de cacao en Alto Beni en su mayor parte están en manos de los productores asociados a “El Ceibo” y a la Central

Integral Agroecológica del Alto Beni- CIAAB. “El Ceibo” agrupa a 38 cooperativas a las que se encuentran asociadas aproximadamente 800 familias y cultivan una superficie de 1.200 hectáreas; la CIAAB agrupa a 28 asociaciones de productores con aproximadamente 1.200 familias y cultivan 1.800 hectáreas. Los productores de cacao de Alto Beni estarían compuestos por alrededor de 2.600 familias (VCDI, 2006).

En otra perspectiva, dentro de los municipios mencionados hay que destacar la TCO Tacana, donde han iniciado la siembra de cacao, hoy unas 300 familias estarían cultivando 150 hectáreas. En el Parque Madidi otras 700 familias cultivarían 350 hectáreas de este producto. Es muy probable que alguna de esta información se solape.

Cruzando la información de distinta procedencia e incorporando a los productores no asociados a estas dos organizaciones y otras que pertenecen a diversas estructuras organizativas como, por ejemplo, la población de la TCO Tacana, el número de familias que cultivan cacao, como parte de sus actividades económicas, sube a aproximadamente 3.470 en el departamento de La Paz.

Cabe mencionar que no existen fronteras ni entre instituciones ni entre organizaciones, por ejemplo “El Ceibo” comercializa el producto de los socios de otras organizaciones que cumplan con los criterios de certificación de cacao orgánico.

La mayoría de los productores han introducido tecnologías avanzadas en el proceso productivo que incluye densidad de siembra, reproducción vegetativa para garantizar la calidad de la planta, injertos, manejo de sombra y control de plagas y enfermedades. Al mismo tiempo las labores de beneficiado son cuidadosas y en general garantizan la calidad del grano.

En los últimos años, el monocultivo y la aplicación de químicos se ha reducido considerablemente, ya que uno de los principales propósitos de los productores es garantizar el mercado orgánico.

Es también importante mencionar, que además de la capacidad técnica irradiada desde “El Ceibo”, la Central de Cooperativas cuenta con infraestructura de beneficiado, transformación y permanente relación con los mercados nacionales y mundiales, lo que le permite estar al día de las tendencias y necesidades y transmitirlos oportunamente a su entorno de productores.

En todo caso, la incursión de los productores del norte de La Paz en el cultivo del cacao no es homogénea, ni en superficie, ni en

la modalidad de cultivo y la atención a la finca. Mientras existe una gran presión por el rendimiento, que alcanzan metas cercanas a los 20 quintales por hectárea, otros en cambio han optado por cultivos menos intensivos.

Pando

Aunque como se dijo, es posible que el departamento de Pando haga parte de la gran región amazónica originaria del cacao. Su inserción en la región es reciente y por lo que conocemos no existen antecedentes importantes.

Dentro de su área de cobertura, CIPCA-Norte, incorporó el cacao desde el 2000 en su propuesta de sistemas agroforestales para los municipios de Riberalta y Guayaramerín, en el Beni y las comunidades de los municipios vecinos en el departamento de Pando.

Cuadro 26. Superficie introducida de cacao en Pando, acumulado por año (en hectáreas)

Zona/año	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Ingavi				5,0	15,0	5,0	5,0	15,0
Puerto Gonzalo Moreno		1,4	24,4	26,7	19,1	14,1	13,5	50,5
San Lorenzo								9,2
San Pedro				15,0	20,0	15,0	15,0	19,8
Villa Nueva				10,0	10,0	8,0	4,0	8,8
Total hectáreas acumuladas		1,4	28,8	82,5	146,6	188,7	226,2	329,5

Fuente: CIPCA Norte, 2007.

El Cuadro 26 nos muestra el proceso de incorporación del cacao, a partir de la experiencia de colaboración con CIPCA, en los distintos municipios de Pando.

El Cuadro 27 nos muestra que la tendencia es a cultivar más de una hectárea por familia, este dato es significativo por la importancia que se le puede asignar al cultivo en una región donde la castaña, un recurso no maderable del bosque, genera ingresos de recolección en una dimensión económica no comparable con ninguna otra región del país.

Cuadro 27. Superficie de cacao cultivado en Pando

Municipio	Nº familias	Superficie (has)	Fuente del dato	Observaciones
Ingavi	38	45	Cipca - Regional Norte.	Dato 2007
Puerto Gonzalo Moreno	102	150	Cipca - Regional Norte.	Dato 2007
San Lorenzo	15	9	Cipca - Regional Norte.	Dato 2007
San Pedro	60	85	Cipca - Regional Norte.	Dato 2007
Villa Nueva	20	41	Cipca - Regional Norte.	Dato 2007
	235	330		

Fuente: CIPCA Norte y CIPCA Pando, 2007.

Desde el 2007, CIPCA estableció una oficina regional en Cobija, desde ahí también se está apoyando la introducción del cultivo de cacao en comunidades de los municipios de Puerto Rico y Bella Flor, teniéndose proyectado 200 hectáreas para los próximos cuatro años. Este dato es importante porque demuestra que el cultivo continúa en extensión en distintas regiones del país.

Sin embargo, las primeras aproximaciones del equipo de Pando parecen indicar que todavía queda por conocer las condiciones específicas y las expectativas de los productores para determinar el lugar que podría ocupar el cultivo del cacao, así como los sistemas agroforestales, en el conjunto de la economía del departamento.

Porque si bien es cierto que, según las aproximaciones de clima y suelo, existen las condiciones apropiadas, por otro lado existen tensiones entre los modelos de desarrollo de Pando que pueden invisibilizar, al menos en el corto plazo, una posibilidad como la de los sistemas agroforestales. La explotación indiscriminada de madera y la presión de la ganadería se contraponen a este otro tipo de iniciativas, que más bien tienen como fin la conservación del bosque. Otro factor que presenta alguna dificultad, y fue motivo de discusión, es la competencia en mano de obra de los sistemas agroforestales con la recolección de castaña.

Por otro lado, en el caso de los municipios y comunidades de Pando que se encuentran en la carretera troncal hacia La Paz, el cultivo del cacao puede tener no sólo un interés especial, pues aquí se ubican algunas familias y jóvenes cuya residencia anterior fue justamente esa región, por lo que no resulta extraño encontrar parcelas con plantacio-

nes de cítricos y otros cultivos cuyo origen, tanto en plantas como en manejo, provienen de los Yungas de La Paz.

Es de esperar que con la nueva carretera Riberalta- La Paz este interés y transporte de material genético entre estas regiones sea mayor, cosa que deberá ser controlada para preservar las variedades del lugar. Resultaría más interesante aprovechar la herencia de los elementos de la tecnología desarrollados en Alto Beni y aplicarlos a las características del departamento de Pando y a su propio material genético.

Santa Cruz

En la literatura sobre Santa Cruz, el Parque Nacional y Área Natural de Manejo Integrado Amboró, la Mancomunidad de Municipios Sara-Ichilo, y en cada uno de los municipios que la componen es común encontrar referencias al cultivo del cacao, tanto en la época misional colonial como en su etapa posterior. Está claro que muchas de estas regiones tienen las características adecuadas para el cultivo del cacao, empero es posible que las otras alternativas agropecuarias y forestales, en un medio como el de la agroindustria y la colonización en Santa Cruz, atraigan mayor interés de los campesinos indígenas. Lo que nos lleva a afirmar que el cacao no es un cultivo que se haya desarrollado en Santa Cruz y tampoco se encuentra en la planificación departamental, ciertamente su peso específico en comparación al cultivo de la soya, la caña de azúcar y otros del modelo agroexportador es muy poco atractivo.

En los dos únicos municipios donde se ha mantenido cierta tradición en el cultivo de cacao han sido Buena Vista y San Carlos, aunque la superficie que establecemos en este documento es baja en ambos casos. En base a esta tradición, es que la población de San Carlos solicitó y logró la aprobación del Congreso como la “capital del chocolate” de Bolivia, en noviembre de 2003²⁸.

Sin embargo, el 2004 y en el municipio de Urubichá ha vuelto a despegar el cultivo, el 2006 en el municipio de Ascensión y el 2007 en el municipio de El Puente en la provincia Guarayos.

28 Ver: <http://www.derechoteca.com/gacetabolivia/ley-2549-del-04-noviembre-2003.htm>

CIPCA-Santa Cruz viene promocionando los sistemas agroforestales y dentro de ellos incorporando como cultivo importante de mediano plazo al cacao. En un contexto en el que predomina la deforestación, la población guaraya y algunas comunidades con población de colonizadores, han optado por este sistema con particularidades a nivel de cada parcela, aunque se tiene inventariados como mínimo 12 especies²⁹ dentro de una misma área de cultivo.

El cacao ha despertando gran expectativa por su gran valor nutricional, comercial y ambiental, en los últimos años ha motivado la siembra de una mayor área especialmente en el municipio de Urubichá. Las comunidades poseen las condiciones agroecológicas necesarias y mucha de la población, sobre todo adulta, guarda consigo cierta experiencia en el manejo y producción del cultivo.

Cuadro 28. Superficie introducida de cacao en Santa Cruz, acumulado por año (has)

Zona / gaño	2004	2005	2006
Urubichá	52,5	80,5	31
Ascensión de Guarayos			60
Total acumulado	52,5	133	224

Fuente: CIPCA-Santa Cruz, 2007.

No disponemos de información de otros proyectos que se encuentren desarrollando iniciativas con el cacao en otros municipios de Santa Cruz.

No es casual que comunidades indígenas en régimen de tenencia colectiva de la tierra hayan optado por el cultivo del cacao, es el caso de las comunidades de Urubichá y Cururú del municipio de Urubichá, que a su vez pertenecen a la TCO Gwarayu.

²⁹ Arroz, yuca, frejol, maíz, hortalizas, cacao, plátano, papaya, cítricos, copuazú, pacay y maderables.

Cuadro 29. Superficie de cacao cultivado en Santa Cruz

Municipio	Nº familias	Cacao cultivado (has)	Fuente del dato	Observaciones
Ascensión de Guarayos	60	60	Cipca - Regional Santa Cruz.	
Buena Vista	15	25	Cipca - Regional Santa Cruz.	
Porongo	10	2	Cipca - Regional Santa Cruz.	
San Carlos	10	10	Cipca - Regional Santa Cruz.	
Santa Rosa	30	30	Cipca - Regional Santa Cruz.	
Urubichá	125	164	Cipca - Regional Santa Cruz.	
	250	291		

Fuente: CIPCA-Santa Cruz, 2007.

En las zonas de colonización y distribución individual de la tierra, los sistemas agroforestales se presentan como una oportunidad para restituir la superficie boscosa del departamento de Santa Cruz, razón que hace importante las iniciativas que han iniciado algunas de las familias de colonizadores, lo que significaría la oportunidad de utilizar de manera sostenible el suelo y dar cierta seguridad y sostenibilidad a la economía familiar.

Aunque por otra parte, la estructura productiva del departamento promueve cultivos anuales intensivos en el uso del suelo, y presenta ventajas comparativas importantes respecto a otras regiones de Bolivia.

Aunque, en el corto plazo la tendencia es que se mantenga el cultivo intensivo y extensivo como modelo productivo en Santa Cruz, es importante tener presente estas iniciativas que van mostrando otras oportunidades productivas.

2.2. Transformación, comercialización y mercado

Si bien identificamos que el factor precio fue uno de los aspectos que motivó, o mejor, renovó el interés por la siembra de cacao, principalmente en regiones de colonización, también es cierto que no se encontró que la falta de mercado haya sido un impedimento para incrementar el área sembrada en el país.

Los factores limitantes se encuentran principalmente en las condiciones ambientales, agroecológicas y los factores técnicos, económicos, organizativos y políticos respecto al cultivo.

En el caso del cacao silvestre, los programas de comercialización han determinado un incentivo a la conservación y recolección de las áreas preexistentes. En el caso del cultivo del cacao es importante la garantía del mercado, pero es insuficiente para acompañar procesos de amplificación de las áreas cultivadas.

Muchas veces se suele olvidar que se trata de un cultivo que tomó su tiempo en consolidarse, al menos cinco años, y requiere de un gran esfuerzo del productor desde la siembra hasta que el producto vaya al mercado.

El modelo cooperativo de “El Ceibo” muestra un tipo de desarrollo productivo relacionado directamente a un sistema de acopio, transformación y comercialización, modelo que se convirtió en referencia de gran parte de las iniciativas relacionadas a este cultivo.

El crecimiento del cultivo en Alto Beni, la articulación a los mercados internacionales y en gran medida la dinámica del mercado boliviano estuvo influenciada por “El Ceibo”, organización que en los últimos 20 años se convirtió en la principal entidad de investigación y promoción de este rubro y en el mayor comercializador del cacao cultivado en Bolivia. Al influjo de esta institución, se fueron generando diversas iniciativas, unas en el mismo espacio territorial y otras en otras regiones del país.

En el entorno de “El Ceibo”, se fueron introduciendo parcelas, ya sea por ex socios o por particulares que no les interesaba participar de la cooperativa, situación que les originó en principio algunos obstáculos para la venta del producto. Poco a poco, este grupo fue creciendo, al mismo tiempo que fue requiriendo de volúmenes que no podía satisfacer con sus propios socios, lo que ha ido generando cierta apertura a relaciones más diversas, y por cierto diferenciadas, que ahora vinculan empresarialmente a la cooperativa con el resto de la población que no pertenece a la categoría de asociado.

Al mismo tiempo, la feria de Palos Blancos, lugar donde está asentado el principal centro de acopio de “El Ceibo”, se ha convertido en el mercado referencial para el comercio del cacao cultivado en Bolivia, allí confluyen vendedores y compradores, especialmente los sábados.

El comportamiento de la feria de Palos Blancos y en general la dinámica del mercado de la región de Alto Beni, define el comportamiento de los mercados secundarios del cacao; así, en épocas de buena

cosecha en esta región de los Yungas de La Paz disminuye la presión, sobre el precio y el producto, y la presencia de comercializadores y rescatadores de cacao en las otras regiones de Bolivia; en cambio cuando el producto es escaso en Alto Beni, entonces hay una mayor presencia de comerciantes en el resto de las regiones productoras.

En el Cuadro 30 observamos cómo el precio pagado al productor de Alto Beni ha ido aumentando paulatinamente en el tiempo y tiene perspectivas de seguir subiendo.

Cuadro 30. Precio promedio pagado al productor de cacao en Alto Beni (Bs/qq)

Lugar	1995 a 1997	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Alto Beni	347 a 400	460	480	460	480	480	560	680	900	1.000

Fuente: Comrural XXI, 2008.

Como veremos en las siguientes secciones, existe una demanda creciente de cacao tanto dentro, como fuera del país. Dentro del país, además de las industrias locales que son importantes, se vienen promocionando un conjunto muy amplio de iniciativas pequeñas, la mayoría de carácter artesanal y orientadas a un consumo popular. Igualmente existen iniciativas destinadas a ciertos tipos de consumidores para un consumo más selectivo, por lo que además de la calidad del producto ponen especial énfasis en el sistema de mercadeo, como aquellos destinados a consumidores de los supermercados. Fuera del país, la larga trayectoria de “El Ceibo” permite a los productores bolivianos y a los compradores extranjeros establecer pautas y estándares para una participación en el mercado internacional.

El mercado interno es menos exigente en términos de calidad y aún no aprecia, la diferencia entre un producto orgánico y otro convencional. Aunque hay que indicar que al constituirse en un mercado secundario, es decir que se abastece con lo que no se exporta, una parte de la industria nacional prefiere proveerse de subproductos de cacao importado, en sus distintos grados de elaboración como la pasta o la manteca, a manera de disponer de un abastecimiento garantizado en cuanto a volumen, principalmente.

Por el momento, el producto orgánico se encuentra orientado casi en exclusividad al mercado de exportación, un mercado que si

bien es exigente, Bolivia participa con la experiencia acumulada por “El Ceibo” y las empresas de certificación que han acompañado este proceso. El mercado orgánico se convierte en una gran oportunidad para Bolivia y en la principal fortaleza de especialización, que debe trabajarse por los productores y ser apoyada en su sostenibilidad por parte del Estado.

Muchos productores, aunque su producto cumpla con todos los requisitos para calificar en el mercado orgánico, no han dado el paso de la certificación. Una razón para no certificar es que en los períodos de precios altos, no existe un diferencial de precios con el convencional, lo suficientemente atractivo como para realizar los trámites y la inversión.

Se olvida que en algunos casos, como ya sucedió en el pasado, establecer relaciones con las redes de comercio justo y mercado orgánico, podría hacer la diferencia en los períodos de sobreoferta de cacao convencional y por tanto de disminución de precios internacionales.

En las regiones más dispersas, el acceso de los productores a los mercados locales muchas veces se interrumpe por falta de infraestructura caminera, existen carreteras que en época de lluvia son imposibles de transitar. Esta deficiencia en la vinculación de los lugares de producción, con los centros de comercialización lleva a que los productores prefieran vender su producto a los acopiadores que van de comunidad en comunidad buscando el grano seco en las mismas parcelas.

Para muchos productores, la diferencia del precio que se paga en las ferias o en los principales centros de acopio no es significativamente diferente al que le paga el rescatador, que llega hasta la vivienda y la parcela.

Una de las principales debilidades del mercado boliviano es que no se cuenta con información pública y adecuadamente difundida sobre los valores de referencia en los mercados internacionales y los precios de referencia en el mercado nacional. Esta que puede convertirse en una ventaja de corto plazo para los acopiadores y comercializadores, ya que le permite disponer de mayores beneficios a corto plazo; a mediano y largo plazo puede desincentivar a los productores, quienes observan en los acopiadores y comercializadores un exceso de discrecionalidad en la fijación de precios, producto de ello se dan las grandes fluctuaciones de precio en una sola campaña.

Al igual que en el caso del cacao silvestre, en general las organizaciones de productores se orientan a participar de manera organizada en sistemas de acopio, en sistemas de comercialización y en sistemas de transformación artesanal.

Mas allá de ellas, en los mercados de Bolivia se encuentran una infinidad de productos artesanales, que con un grado muy variable de calidad y precio que están presentes en todos los estratos económicos. Existen redes de transformación y comercialización al detalle, sobre empresas formales; sin embargo sobre empresas informales es muy difícil dar cuenta de su magnitud.

2.3. Importancia del cacao cultivado en la economía campesina indígena

Como pudimos apreciar en los datos de la sección 2.1, solamente en el municipio de Palos Blancos se podría afirmar que la producción de cacao es imprescindible para la economía de las familias campesinas que se han especializado en este cultivo. Sin embargo, incluso en esos casos en promedio general y a nivel familiar la economía del cacao representa una quinta parte de los ingresos familiares agropecuarios, en grado similar de diversificación con el café, los cítricos, los platanales y los cultivos anuales de arroz y maíz. Es significativo, al mismo tiempo, que los cultivos multianuales, representen una buena parte de las áreas cultivadas y de las actividades económicas familiares (CAEM, 1998).

La estructura de producción de los Yungas es uno de los ejemplos más claros de la articulación de la producción campesina a un mercado urbano grande, como son la ciudad de La Paz y El Alto. La infraestructura caminera y la existencia de redes de comercio establecidas con los mercados paceños facilita la comercialización de frutas, hortalizas y otros productos que aportan mayor valor a la familia campesina, y sobre todo en menos tiempo, aspecto altamente valorado cuando no se disponen de otras fuentes de ingreso que no sea el trabajo en la parcela.

Es de esperar, que a mayor articulación a los mercados urbanos, el cultivo del cacao sea desplazado por otros cultivos, así nos enfrentamos a la lógica de ocupación del espacio y su aprovechamiento productivo eficiente y dinámico.

En el caso del Chapare, aunque también está presente en los Yungas, se incorpora además el criterio de producción alternativa a la coca, lo que genera una serie de factores adicionales como la presencia de apoyo internacional, estatal y privado, y la exigencia de rendimientos e ingresos. De manera similar, las primeras décadas del inicio del cultivo del cacao en los Yungas, la experiencia se complementa con un esfuerzo organizativo desde el inicio de los proyectos, articulando la producción, la comercialización y el mercado.

En el resto del país, igual que en la región de Alto Beni, el cultivo del cacao se ha ido incorporando a una estrategia de diversificación basada en un conjunto de otros productos. En casi todos los casos, se trata de sistemas agroforestales, cuya orientación es reducir el impacto de la actividad humana en el bosque, y en esta dinámica el cultivo del cacao aporta con ingresos de mediano plazo; siendo los de corto plazo el arroz, el plátano, los cítricos y muchos otros de importancia para la alimentación humana y animal, aunque con poca incidencia comercial.

En términos económicos, como podemos apreciar en el Anexo 4, se trata de al menos dos sistemas distintos, aunque similares en concepto. Lo que interesa resaltar son las distintas variables que se deben considerar al momento de valorar una parcela concreta, análisis más complejo si además se incorpora a una lógica de diversificación en la que los productores disponen de una visión de finca e ingreso familiar más que de parcela y cultivos particulares.

Un análisis económico realizado en CIPCA (Salazar, 2008) para la cuantificación del aporte del cacao a los ingresos de las familias indígenas de la zona de Moxos, revela que dentro de los sistemas agroforestales (SAF) este producto brinda más del 50% de los ingresos anuales en promedio, considerando esto a partir del sexto año, que es cuando las plantas de cacao comienzan a tener un buen rendimiento. En el Cuadro 31 podemos ver los resultados de la Valoración Neta de la Producción de una hectárea de sistema agroforestal para un flujo de 10 años.

Cuadro 31. Valor Neto de Producción* de una hectárea de SAF en Moxos para 10 años (en Bs)

Año	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
A. Valor Bruto de la Producción	0	6.080	8.825	7.500	2.160	5.500	6.400	4.400	6.400	8.160
B. Costos totales	4.350	4.631	2.580	1.260	1.190	2.587	1.947	1.995	2.585	2.865
= Valor Neto de la Producción Agrícola*	- 4.350	1.449	6.245	6.240	970	2.913	4.453	2.405	3.815	5.295

Fuente: Salazar, C. La Paz: CIPCA, U-PIEB. 2008.

* Valor contabilizando los costos de comercialización (transporte).

Analizando estos resultados como flujo, observamos que el primer año de la implementación de esta parcela la familia todavía no cuenta con producción, por lo que se tiene un Valor Neto de la Producción (VNP) negativo equivalente a Bs 4.350, que representa un monto alto de inversión inicial, pero los siguientes años este valor ya se torna positivo, alcanzando el año 10 un monto de Bs 5.295, equivalente a un poco más de \$us 700 anuales.

El flujo de ingresos a partir del segundo año es variable dependiendo de los ciclos productivos. En este periodo se empieza a recuperar en algo la inversión del primer año, con la venta de arroz cosechado. El tercer año, con la venta de plátano se tiene el mayor nivel de VNP alcanzando Bs 6.245 que sirven en parte para reponer algunas herramientas y comprar otros insumos para seguir incorporando otras especies a la parcela.

Durante los pocos años que dura la cosecha de plátano, dos o tres, el Valor Neto de Producción se podrá mantener con un flujo positivo y considerable. Estos son los primeros años de crecimiento del cacao, que deben recibir buenos cuidados y mantenimiento para garantizar una buena cosecha, junto con las otras especies perennes.

Como podemos apreciar en el Cuadro 32, se destaca la importancia de la diversificación de las especies y su adecuada selección en los sistemas agroforestales, lo que posibilita la provisión de ingresos estables en el tiempo, de manera que la generación de ingresos y productos ocurra de manera intercalada evitando grandes periodos improductivos.

Cuadro 32. Valor Bruto de Producción de una hectárea de SAF en Moxos para 10 años (en Bs)

	Año	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
VBP		0	6.080	8.825	7.500	2.160	5.500	6.400	4.400	6.400	8.160
	Arroz		2.880								
	Plátano			5.625	7.500						
	Frejol		3.200	3.200							
	Cacao						1.500	2.400	3.600	4.800	6.000
	Cítricos						400	400	800	1.200	1.600
	Tamarindo									160	320
	Pacay					2.160	3.600	3.600			
	Achachairú									240	240

Fuente: Salazar, C. La Paz: CIPCA, U-PIEB. 2008.

Productos como el plátano representan un componente importante dentro del sistema porque genera ingresos, los primeros años de la implementación de la parcela, mientras el cacao está en etapa de crecimiento. Por lo que cuantas más especies se tengan en la parcela, mayor es la posibilidad de mejorar los ingresos todos los años (Salazar, 2008).

Nos interesa resaltar la importancia del cacao dentro de los sistemas agroforestales, ya que es un cultivo que genera ingresos permanentes, después del cuarto año en el sistema intensivo y sexto en el extensivo, pero hay que advertir que si no se trata de una parcela activa lo más probable es que el entusiasmo inicial vaya disminuyendo considerablemente.

En el caso de la orientación intensiva, sistema principalmente adoptado en regiones de colonización, con parcelas individualizadas y con acceso limitado a la tierra, se ha incorporado un conjunto de variedades de mayor rendimiento y en un sistema más exigente de manejo. Esto por supuesto arroja mayor volumen producido por hectárea, una de las principales variables de comparación entre agricultores; sin embargo, requiere mayor aporte en capital y trabajo, con lo que no necesariamente se garantiza un mayor beneficio para la familia.

En el caso de la orientación extensiva, sistema principalmente adoptado en regiones con población indígena y de propiedad colectiva de la tierra, se ha optado por reproducir las variedades que se encuen-

tran en el bosque y que por conocimiento local gozan de la preferencia de la población local. En este caso, el rendimiento por superficie no necesariamente es una variable de comparación. Este sistema requiere menor inversión en capital y trabajo, mayor tiempo de implementación y superficie de suelo.

Desde nuestro punto de vista, sustentado en la experiencia de CIPCA, ambas alternativas productivas son igualmente viables y apropiadas, la decisión de cuál de ellas implementar, depende de las condiciones de la propiedad de la tierra, la superficie disponible por familia, la disponibilidad de mano de obra y principalmente la relación del cultivo con el conjunto de actividades económicas dispuestas por cada una de las familias y comunidades.

Lo que si es importante considerar, es que estas decisiones no pueden quedar a la libre voluntad de personas o instituciones, son determinaciones que deben ser territorializadas, en virtud de dos aspectos: primero, existe la necesidad de conservar las variedades locales, por lo que la introducción de variedades extranjeras puede poner en riesgo al conjunto del sistema (Martínez, 2007); segundo, que es necesaria cierta homogeneidad territorial en el cultivo, para garantizar una presencia organizada en el mercado.

En términos de aporte a la economía campesina indígena, ambos sistemas, con sus múltiples variantes son igualmente válidos, por tanto un análisis de pertinencia tiene que ver con el contexto ecológico, social y organizativo en territorios específicos.

Al decir múltiples variantes, nos referimos desde las intensivas, similares al monocultivo; hasta aquellas que han decidido concentrarse en el mantenimiento y enriquecimiento de las manchas de cacao silvestre, aprovechando las ventajas y oportunidades que les ofrece el entorno y la naturaleza.

En el Cuadro 33 se presentan datos, sobre los cuales se propone el cálculo de los ingresos para definir del cultivo del cacao a nivel nacional.

Cuadro 33. Cálculo del ingreso nacional por la producción de cacao

Cacao silvestre identificado	Aprovechado efectivamente (40%)	Rendimiento promedio silvestre	Producción total grano seco	Precio por quintal (qq)	Ingreso nacional	Aprovechamiento por familia	Ingreso anual por familia
12.115 has	4.846 has	2 qq / has	9.692 qq	Bs 520	Bs 5.039.840	1,5 has	Bs 1.560

Cacao Amazónico Boliviano cultivado	Rendimiento promedio	Producción total grano seco	Precio por quintal (qq)	Ingreso nacional	Número familias	Ingreso anual por familia
2.275 has	5 qq / has	11.375 qq	Bs 920	Bs 10.465.000	1.992	Bs 5.254

Cacao híbrido cultivado	Rendimiento promedio variedad híbrida	Producción total grano seco	Precio por quintal (qq)	Ingreso nacional	Número familias	Ingreso anual por familia
6.360 has	8 qq / has	50.880 qq	Bs 1.000	Bs 50.880.000	4.385	Bs 11.603

Total ingresos nacionales por la producción de cacao Bs 66.384.840 Us\$ 9.483.549						
--	--	--	--	--	--	--

Fuente: CIPCA, relevamiento de campo, 2007.

El total de ingresos calculado, toma en cuenta las diferencias regionales en rendimientos y precios. En el cacao silvestre, del total de hectáreas inventariadas se calcula el aprovechamiento solamente del 40%. Las hectáreas cultivadas, se promedian como si todas ellas estuvieran ya en producción.

El cálculo nos es útil para mostrar la importancia que tiene el cacao en sus condiciones actuales y recuperan los datos en la tercera parte del documento para proponer las metas que podrían orientar la acción de los actores involucrados en el rubro.

2.4. Organizaciones de productores de cacao

A la par que la importancia de este producto en el país, desde hace algunos años atrás, los productores han empezado a organizarse alrededor de este rubro, con una definición clara de la importancia del cacao dentro de su sistema familiar de producción. La mayoría de las organizaciones de las que pudimos recoger información, no pasan de los cinco o seis años de vida. Sin embargo también existen algunas que ya cuentan con más experiencia.

La información que presentamos a continuación proviene de la revisión bibliográfica y contactos directos con los representantes de las organizaciones. La sistematización de las organizaciones permite tener una visión amplia y compleja de la problemática del cacao y cómo se podría en el futuro, encontrar las pautas para promover acciones coordinadas entre organizaciones.

Es importante anotar, que en casi todas las regiones del país ya existen organizaciones activas relacionadas de manera directa o indirecta con la promoción, la transformación o la comercialización de este producto.

Como ya dijimos, en los Yungas de la Paz, la organización más importante es la Central de Cooperativas “El Ceibo”, fundada en 1977 que en la actualidad articula a 38 cooperativas y 800 familias (otros indican hasta 1.200) distribuidas en toda la región de Alto Beni, en las provincias Caranavi, Sud Yungas y Larecaja. Participa hoy en la exportación de cacao en grano, así como de la transformación y comercialización de productos derivados de mejor calidad en el país. “El Ceibo” se ha especializado en la producción orgánica y su participación en el comercio justo del mundo, es la cara más visible de Bolivia en ese ámbito (VCDI, 2006). Ha desarrollado con el cacao, muchas capacidades físicas y técnicas en estos 30 años de trabajo, que ahora le permiten ampliar y diversificar su producción siguiendo las tendencias de los mercados tanto internacionales como nacionales.

El 2002, en esa misma región, se organizó un grupo de productores de la misma zona a raíz de la implementación del proyecto CATIE/CICAD/OEA. Al concluir este proyecto se funda la *Central Integral Agroecológica de Alto Beni-CIAAB* de manera oficial el 2005. Ahora esta organización aglutina a 28 asociaciones y alrededor de 1.200 productores que tienen relación con “El Ceibo” para la venta de su cacao, ya que algunos productores cuentan con la certificación orgánica. (VCDI, 2006).

Los productores de esta organización, a pesar de ser de reciente conformación, ya tenían experiencia de trabajo en este rubro, por lo que han sabido aprovechar todos sus conocimientos para fortalecer su producción y nueva organización. Los productores asociados a la CIAAB encuentran importantes ventajas a partir del establecimiento de un convenio comercial y de apoyo técnico con la empresa Rainforest Exquisite Products- REPSA. En 2007 certificaron a 300 familias

y el saldo se encuentra en proceso de transición hacia la producción orgánica (MDRAyMA/IICA, 2007).

Por otra parte, la Cooperativa "Sajama Ltda." ha trabajado junto con la Central Regional Agroindustrial de Cooperativas "El Ceibo" en un proyecto para el manejo agronómico de cultivos de cacao existentes, con énfasis en manejo orgánico de suelos, plagas y enfermedades en las comunidades de Litoral, Porvenir, San Antonio en la provincia Caranavi y las comunidades de Puerto Carmen y Agua Dulce de la provincia Sud Yungas, beneficiando aproximadamente a 250 familias (Fundación Trópico, 2007). Esta organización es también parte de la Asociación de Organizaciones de Productores Ecológicos de Bolivia-AOPEB.

La Federación Agro Ecológica de Comunidades de Alto Beni-FAECAB, afiliada a la Confederación Sindical de Colonizadores de Bolivia (CSCB), ha fortalecido la principal actividad productiva de la zona de Palos Blancos, mejorando sus ingresos con el apoyo de un proyecto apoyado por el Instituto de Investigación y Asesorías en Desarrollo Rural y Agricultura Ecológica (ECOTOP) para la producción y establecimiento de variedades mejoradas de cacao en base a un manejo técnico adecuado (Fundación Trópico, 2007). Los integrantes de la federación también se dedican a la producción de banano y té, como parte de su diversificación productiva.

Yendo un poco más al norte de la Amazonía paceña, las comunidades tacanas están organizadas en torno a la Organización Indígena Tacana (OITA), afiliada a la Central Indígena de la Región Amazónica de Bolivia-CIRABO. La estructura social de la TCO Tacana está liderada por el Consejo Indígena de los Pueblos Tacanas (CIPTA), constituido por representantes de 30 comunidades que habitan en los municipios de San Buenaventura e Ixiamas, pertenecientes a la provincia Abel Iturralde del norte amazónico de La Paz. Cuentan con personería jurídica desde 1996 y están afiliadas a la Central de Pueblos Indígenas de La Paz-CEPILAP de reciente creación, afiliada a la CIDOB de La Paz.

Han demandado un proyecto al FDTA-Trópico Húmedo (Fundación Trópico, 2007), lo que demuestra su interés en esta temática, sobretodo en la comercialización, ya que estas comunidades vienen transformando el cacao desde hace muchos años artesanalmente. Otras de sus actividades principales están en torno al aprovechamiento forestal sostenible, producción de cacao, miel de abejas nativas, aprove-

chamamiento de lagartos, producción ganadera, caza, pesca, recolección y artesanía en chonta, jipijapa y otros.

La tenencia de la tierra en las comunidades tacana es colectiva (comunal), correspondiendo a cada familia una superficie promedio de 45 hectáreas/familia. Anteriormente, los terrenos fueron propiedades individuales repartidas en superficies de 50 hectáreas. Posteriormente las comunidades tacana a través del CIPTA propusieron la creación de un Territorio Comunitario de Origen (TCO), para poder manejar sus recursos de forma tradicional, respetando sus valores culturales. En general las comunidades tacana tienen extensiones que van desde las 3.000 a 6.000 hectáreas, superficies en las cuales la proporción de áreas aptas para la producción agrícola (monte alto), donde se establecen los chacos, es variable (desde un 20 a un 80% aproximadamente). El uso de tierras es comunal, no tienen título de propiedad a nivel individual y por tanto, los diversos recursos son distribuidos entre todos los miembros de la comunidad. La mayoría de las comunidades no cultivan el cacao, solo lo cosechan de los bosques en su estado silvestre y lo procesan para su consumo y para la venta en el mercado local. (FDTA-TH. Línea base cacao).

La Asociación Económica de Productores y Acopiadores de Cacao Orgánico Madidi- AEPACOM, es una organización conformada legalmente el 2005, y tiene como objetivo fortalecer la producción, procesamiento, industrialización y comercialización del cacao orgánico del norte paceño, para mejorar y contribuir en la generación de ingresos económicos de las familias productoras de cacao, bajo un enfoque de gestión empresarial. Conformada por 25 socios, tiene su central en la población de Tumupasa, en el norte del departamento de La Paz, donde cuenta con infraestructura para la fermentación, secado y almacenamiento del producto. Según un diagnóstico reciente, los socios tienen en total 180 hectáreas de cacao contando también con cacao silvestre en la zona (Moisés Andrés, Técnico AEPACOM, 2007). Con el apoyo de INAGRO el 2005 llevaron a cabo el proyecto de manejo agronómico y comercialización asociativa de cacao orgánico en los municipios de San Buenaventura e Ixiamas.

Si nos trasladamos al norte del departamento del Beni y parte de Pando, constatamos que los productores están organizados en torno a la Asociación de Productores Agroforestales de la Región Amazónica

Boliviana- APARAB, asociación que ha sido creada hace menos de dos años, por lo que todavía transita por el camino de su consolidación. La misión de la APARAB tiene que ver con la búsqueda de alternativas de mejora de manejo sostenible y rentable a las posibilidades de producción que ofrece el bosque, y en el caso particular del cacao ligar la producción a un concepto de manejo agroforestal en la zona, por lo que permanentemente van buscando opciones de apoyo para un mejor aprovechamiento agroforestal del bosque. La organización tiene un directorio central, que a su vez es apoyado por las asociaciones regionales, las que tienen su directorio, en realidad se constituyen en brazo operativo para la implementación de proyectos y otras actividades que tienen que ver con el desarrollo de la comunidad, se constituye además en el instrumento económico de los pequeños productores y recolectores campesinos indígenas de la región amazónica, para asegurar la producción y venta en mejores condiciones de los productos agroforestales y forestales. Con lo que se entiende que no solamente es el cacao el producto de interés, sino mas bien, el conjunto de especies cultivables que pueden ser parte del manejo sostenible agroforestal.

El objetivo principal de la APARAB es desarrollar de manera asociativa la investigación, producción, transformación, acopio y comercialización de los productos agroforestales de la región amazónica. Se preocupa por otro lado, por lograr la diversificación de los ingresos familiares elevando la producción y promoviendo la venta de productos con valor agregado. Asimismo, brindar servicios en capacitación, formación, asistencia técnica, transferencia de tecnología y prestación de servicios, desde la parcela, comunidad y en ambientes futuros de la asociación ya sea a nivel familiar o comunal.

En tanto la otra organización Asociación de Agroforestales Indígenas de la Amazonía Sur- AAIAS, de reciente formación (22 abril de 2006) aglutina a 200 productores de cacao de las comunidades del Territorio Indígena Mojeño-TIM, Territorio Indígena Multiétnico Ignaciano- TIMI y Cercado Río Mamoré. Surge ante la necesidad de tener un referente institucional en todo cuanto está referido al manejo agroforestal de la zona. Entre sus objetivos centrales tiene el de agrupar a los productores de las comunidades, promover el desarrollo productivo, buscar mercados para sus productos, canalizar recursos del Estado y constituirse en un referente en el ámbito local.

La Asociación de Productores de Chocolate TIPNIS “Sauce”, cuenta con 59 productores. Fue promovida a partir de la experiencia promocionada por el SERNAP y la Subcentral del TIPNIS. Entre el 2004 y 2006 han implementado el proyecto “Desarrollo del cultivo de cacao en el TIPNIS”.

La Corporación Agropecuaria Campesina CORACA- Regional Guayaramerín fue creada, con el objetivo de incentivar la producción del cacao y toda la cadena de producción en este rubro. Al momento cuenta con unos 120 asociados y con la maquinaria necesaria para el procesamiento del cacao con vistas a la exportación de bombones.

En la Provincia Vaca Diez, se encuentra la Federación Sindical Única de Trabajadores Campesinos Vaca Diez quienes junto con la APARAB, la AAIAS y el apoyo de CIPCA-Norte, llevaron adelante el 2005, un proyecto para la introducción de técnicas de mejoramiento de plantaciones y transformación de cacao, bajo un enfoque agroforestal en las comunidades campesinas e indígenas del Norte Amazónico de Bolivia.

En las regiones de Baures y Huacaraje no se han reportado organizaciones de recolectores y productores de cacao, hasta el momento, todos estos aspectos relacionados con este rubro se encuentran mediados por los gobiernos municipales y las autoridades de las comunidades, principalmente. Es así que el 2005 la OTB Baures se organizó para llevar adelante un proyecto con International Andeus Services SRL en el aprovechamiento de cacao silvestre, transformación de grano y aumento del valor agregado del fruto en el municipio de Baures.

En el departamento de Pando los productores están organizados a partir de la FSUTCP-*Federación Sindical Única de Trabajadores Campesinos de Pando*, que aglutina a las cinco comunidades campesinas de las cinco provincias del departamento y la FSUTCMD (Federación Sindical Única de Trabajadores Campesinos de la Provincia Madre de Dios) se organizan las bases en asociaciones de productores y en organizaciones de indígenas como la CIRABO (Central Indígena de la Región Norte Amazónica de Bolivia). En este escenario los productores de cacao de Pando y que están más próximos a Riberalta se han organizado en torno a la APARAB y participan de todas las actividades de esta organización.

En el departamento de Santa Cruz, recientemente se ha conformado la Asociación de Chocolateros Indígenas de Urubichá (ACHIU).

Esta asociación nace a raíz de la gran expectativa por la producción y aprovechamiento de cacao en el municipio de Urubichá, por la existencia de alrededor de 2.000 hectáreas de cacao amazónico boliviano en estado silvestre. Fue fundada el 25 de julio de 2007 y entre sus objetivos está el promover y mejorar la producción y comercialización del cacao, y a través de ello acrecentar las alternativas de ingresos económicos a corto, mediano y largo plazo, para mejorar la calidad de vida de las y los socios/as de las diferentes comunidades del municipio de Urubichá. Inicialmente la componen siete personas de Urubichá y con perspectivas de consolidar esta OECI, se incorporarán familias de otros pueblos como San Luis y Cururú hasta lograr asociar a 100 familias dedicadas a este rubro, entre recolectores y productores. Una primera experiencia de la asociación fue la de habilitar 24 hectáreas de cacao silvestre, lograron comercializar alrededor del 120 arrobas de cacao en grano.

En la zona del Chapare, "Chocolate Tropical" es la Unión de Organizaciones de Productores de Cacao del Trópico de Cochabamba, una organización sin fines de lucro, fundada en noviembre del 2004 en torno a la cual se aglutinan las 567 familias que se dedican al cultivo del cacao y se organizan a través de 46 agrupaciones. Principalmente están localizados en las zonas de: Caraota, Central Todos Santos, Central Puerto Aurora, Central San Gabriel, Tunari y Rincón Carrasco (VCDI, 2006). Su objetivo es el de consolidar una cultura cacaotera a mediano y largo plazo, generando una economía que permita ingresos para las familias del Trópico de Cochabamba, en la perspectiva de constituirse en líderes del sector productivo regional bajo una visión de responsabilidad social, productiva y ambiental. Recientemente cambiaron su directiva (Oswaldo Navia, Presidente, 2007).

Es una organización en proceso de consolidación, a través de la cual los productores buscan relacionarse con organismos de cooperación, tienen en previsto ampliar sus cultivos y paralelamente ir buscando financiamiento para la construcción y equipamiento de una Planta de Transformación de Cacao en el Chapare. El interés y financiamiento externo se encuentra relacionado con el Desarrollo Alternativo al cultivo de coca.

Los Productores Indígenas, son el otro grupo importante de productores de cacao y que en realidad son quienes han mantenido el

rubro aún así sólo sea recolectándolo. Aunque no están organizados como productores de cacao, sí lo están como organizaciones indígenas, concretamente la CPITCO que también está afiliada a la CIDOB, lo que les ha permitido en los últimos años captar financiamiento del Estado y de la cooperación internacional para mejorar sus condiciones de vida y paulatinamente incorporarse a sistemas de producción rentable dentro el concepto de manejo sostenido del bosque. Se estima en unas 150 hectáreas, la producción de cacao criollo por parte de los indígenas.

El trabajo de las organizaciones difiere una de otra. Esto depende del grado de consolidación, la participación activa de los integrantes, del tipo de relación que tienen con el mercado y su capacidad de producción. Existen organizaciones que trabajan más por el desarrollo de la producción, la apertura de mercados, la comercialización, que en la formulación de políticas públicas que apoyen a todo el sector. Algunas están ocupadas en estos momentos en la elaboración y aprobación de sus estatutos orgánicos, para institucionalizar sus acciones para el futuro.

El 2006, a raíz del encuentro de productores de cacao que se realizó en la localidad de Sapecho, se conformó el Comité Nacional de Productores de Cacao de Bolivia, a la cabeza de "El Ceibo" y con representantes de los cuatro departamentos productores. Se hizo un gran esfuerzo por parte de las organizaciones y de instituciones, para garantizar la participación de los productores en este encuentro, pero lamentablemente la iniciativa no tuvo el impacto esperado, debido a que fue muy difícil conseguir que el directorio se volviera a reunir para llevar a cabo un plan de actividades concreto.

2.5. Problemática del cacao cultivado

A lo largo del texto, caracterizamos el cultivo del cacao en Bolivia en distintos subsistemas, para fines de exposición y análisis los subdividimos en dos subsistemas, denominados por convención analítica y de exposición *intensivo* y *extensivo*.

A pesar de esta asignación, que es conocida, es muy común incorporar los dos subsistemas en los mismos patrones de análisis. Elegimos un párrafo del Plan Estratégico del Cacao en Bolivia, para mostrar cuán común es olvidar las diferencias de los subsistemas a la hora de

emitir criterio y planificar acciones. El siguiente párrafo muestra cómo se introducen equivalencias que pueden terminar confundiendo la aplicación de políticas:

Incipiente investigación y difusión tecnológica de apoyo a la producción cacaotera, dada por la falta de financiamiento por parte del Estado, así como por el desconocimiento de la realidad y necesidades de los productores por parte de los centros de investigación y generación de tecnologías. La incipiente investigación de tecnologías apropiadas o su escasa difusión han coadyuvado a una baja productividad, especialmente en regiones donde la presencia institucional ha sido escasa, esto se corrobora en la diferencia de productividad existente entre los productores organizados en Alto Beni y Trópico de Cochabamba (0,506 ton/ha), frente a los productores independientes o población indígena en todo el territorio nacional (0,275 ton/ha) que no cuentan con un conocimiento amplio sobre técnicas apropiadas para el manejo de cultivo o prácticas post cosecha” (MDRAyMA/IICA, 2007).

Sin embargo, hay que insistir en que existen algunas características semejantes, entre los dos subsistemas, que permiten pensar en políticas comunes. La principal es que Bolivia podría proponerse orientar toda su producción a la comercialización en los mercados orgánicos, gran parte ya ha avanzado y hoy en día la mayoría de la producción se encuentra en esa orientación, aunque falta consolidar un propósito que vaya más allá de las organizaciones y los agentes de comercialización.

Otro aspecto común a ambos subsistemas es que los factores limitantes del incremento de la superficie de producción por familia, es la mano de obra disponible familiarmente y la inversión necesaria para la implementación de la parcela. Aunque estos factores limitantes se presentan en momentos y en proporciones distintas en cada uno de los subsistemas (Salazar, 2008).

En todo caso, al encontrarse estos subsistemas territorialmente demarcados, hasta el momento se podría decir que se tratan de sistemas complementarios. Aunque existe el riesgo que la dispersión descontrolada de material híbrido, como se dijo anteriormente, pueda repercutir en pérdidas considerables de material genético local en cada una de las zonas.

Para que ello no ocurra es necesario un conjunto de acciones, como la realización de una clasificación genética minuciosa, la capacitación y certificación de instituciones e iniciativas individuales que provean de plantines garantizados a los productores. Otra posibilidad es que brinden servicio técnico garantizado para asesorar en la reproducción de plantines, ya sea a nivel de fincas familiares o comunitarias; pero esto lo profundizaremos en la segunda parte.

El cultivo intensivo

Aquí se denomina cultivo intensivo a aquel cuya orientación principal es el incrementar rendimiento por superficie. Esto se logra a través de la introducción de variedades híbridas; ampliando la densidad del cultivo; con un manejo intensivo en podas y cuidados; fertilización manual; y aplicación de fertilizantes químicos. Aunque en Bolivia no se conocen casos importantes, también consistiría en un mejor manejo de humedad y por tanto infraestructura de riego.

Las principales iniciativas con estas características se encuentran ubicadas en la región de Alto Beni y en menor medida en el Chapare. Con excepciones en los últimos años, este sistema ha sido el más estudiado y sobre el cual se dispone de un mayor número de informes y recomendaciones.

A diferencia de un sistema convencional intensivo, la experiencia boliviana intenta conseguir los mismos resultados en rendimiento, disminuyendo, e incluso eliminando el uso de agroquímicos, y transitando de la tendencia del monocultivo a la diversificación de los sistemas agroforestales.

En el Cuadro 34, podemos apreciar la orientación de la variedad y el manejo de las plantas en el caso del Alto Beni. Cuando se hace referencia al cacao criollo en realidad se refiere al que denominamos Amazónico Boliviano.

Cuadro 34. Alto Beni: proporción de tierras cultivadas con diferentes tipos de cacao

Tipo de cultivo	Hectáreas	Porcentaje de cultivos
Cultivos con cacao híbrido	4.384	88,55
Cultivos con cacao injertado	561	11,33
Cultivos con cacao criollo	6	0,12
Total	4.951	100

Fuente: Lizeca, 2006.

En general la mayor preocupación de este sistema se concentra en el rendimiento por superficie, considerando parámetros internacionales o al menos aquellos aplicables a países vecinos:

la productividad de la parcela cacaotera en Bolivia, es de regular en ascenso, ya que si tomamos en cuenta 625 plantas/ha y el rendimiento actual de 9 a 11 qq/ha, comparadas con el rendimiento de 4 a 6 qq/ha que se obtenía hace años de las parcelas con cacao criollo, es evidente que la productividad va en aumento. En comparación con países cacaoteros vecinos como Ecuador, Brasil y Perú la productividad de nuestro país es baja todavía. Allá se reportan rendimientos entre 25 a 30 qq/ha (VCDI, 2006).

Aunque como vimos en nuestro diagnóstico general, tampoco es verdad que los productores bolivianos se encuentran en desventaja. Para reiterar alguna otra referencia: “365 kg/hectárea en Perú, 400 kg/hectárea en Bolivia, 300 kg/hectárea en Ecuador y 490 kg/hectárea en Colombia” (MDRAyMA/IICA, 2007). Y como veremos más adelante, los datos que utiliza la FAO sobre rendimientos, muestran que Bolivia tiene uno de los más altos de Sudamérica, rebasando incluso al Brasil y Ecuador.

Seguramente que estas consideraciones se basan, como toda la información oficial manejada hasta hoy en día, solamente en los datos obtenidos de los cultivos que estamos denominando intensivos. Una lectura nacional bajaría considerablemente los promedios utilizados en la comparación con otros países.

Con estas consideraciones y criterios, en general, la literatura y las distintas entrevistas hacen énfasis en los siguientes aspectos, entendidos como problemas a ser atendidos y superados:

- Incidencia de las enfermedades en la producción. “Se estima que las enfermedades frecuentes como la Moniliasis y la Escoba de Bruja podrían afectar con pérdidas que oscilan entre un 40-50%” (MDRAyMA/IICA, 2007; Lizeca, 2006).
- La densidad de la siembra es aún muy baja.
- Manejo discontinuo (en términos temporales) de plantaciones por parte de productores.
- Ausencia de programas de poda y manejo agroforestal para cacao.
- Asistencia técnica limitada, esporádica, deficiente.
- En el caso del Chapare, variaciones climatológicas por fuera de lo óptimo recomendado. Características agroclimáticas limitadas para su extensión (VCDI, 2006).

Llama la atención que en el caso del cultivo intensivo en los Yungas de La Paz no se identifique como problema la variedad, el origen y certificación de las plantas y brotes de injerto, esto puede deberse a que se considera como un problema resuelto, pues la mayoría de los productores manejarían cultivos híbridos de cacao.

El hecho de depender de plantines de cacao híbrido o del conocimiento y la práctica especializada para el cultivo con injertos, significa mayor inversión para las familias que están interesadas en incursionar en este rubro. Sin embargo, en ningún caso se ha expuesto el costo de instalación como una limitante insalvable. Es también significativo que en las aproximaciones sobre costos y beneficios, normalmente no se le asigne valor alguno al plantín, ya sea este de cacao o de las especies de sombra que se introducen en la parcela, incluso si este fuera producto de la producción en vivero por el propio productor, el sindicato o la comunidad tendrían que asignar un valor al momento de ingresarla a la parcela.

Es opinión común que existe una experiencia acumulada importante, principalmente en el Alto Beni, lo que es considerado una oportunidad para la ampliación y sostenibilidad del cultivo.

Los conocimientos y capacidades sobre el cultivo del cacao están referidos a las capacidades técnicas existentes sobre el rubro, tanto en centros de investigación, instituciones de apoyo a la producción, así como en productores (MDRAyMA/IICA, 2007).

En general el tema de la asistencia técnica se encuentra articulado a programas más amplios que intentan abarcar distintas acciones, que confluyen en la comercialización, es decir todos los esfuerzos institucionales pretenden apoyar también la etapa de comercialización. Este es el modelo implementado exitosamente y por muchos años por “El Ceibo” y replicado por las asociaciones promovidas en el Chapare.

Sin embargo, esta articulación entre organización, mercado y asistencia técnica muestra algunas limitaciones, ya que cada día existen más familias que por iniciativa propia implementan el cultivo, se articulan a mercados informales, comenzando de los plantines y concluyendo en la venta de su producto, y por tanto la asistencia técnica que pueden recibir es marginal o de efecto rebalse, es decir no sistemática.

Es interesante observar en el siguiente cuadro, la clasificación de las hectáreas de los productores, según el origen de la asistencia técnica o la filiación organizativa.

Cuadro 35. Hectáreas de cultivos de cacao que apoyan las distintas iniciativas en Alto Beni

Institución	Hectáreas
CATIE	735
CEIBO	2.667
Proyecto OSCAR	167
OTROS	1.383
TOTAL	4.952

Fuente: Lizeca, 2006.

Si bien este esquema ha funcionado eficientemente y gran parte de lo que se tiene de cacao se debe a las propias organizaciones, también es cierto que esto puede ocasionar que las crisis organizativas e institucionales terminen afectando la capacidad de acopio y transformación de las unidades de comercialización de las propias organizaciones.

Desde otro punto de vista, puede entenderse como una responsabilidad muy grande la de garantizar todo el circuito de producción con la promesa de comercialización de toda la producción y a las mejores condiciones del mercado. Llegado a cierto volumen, puede ser incluso conveniente, que aparezcan agentes especializados en distintas actividades (investigación, asistencia técnica, certificación, comerciali-

zación), de manera que la responsabilidad se distribuya y se generen condiciones de competencia que favorezcan al productor.

Por otra parte, también es cierto, que la experiencia de “El Ceibo” muestra cómo la seguridad de mercado, relacionada con la organización para la producción, ha logrado llevar a los productores de Alto Beni al nivel que tienen actualmente, lo que de otra manera no habría sido posible, pues ninguna otra organización presentó alternativas de continuidad. Incluso hoy en día, el tema de la comercialización es una de las más grandes limitaciones que presentan gran parte de los estudios e intervenciones en la región.

El énfasis puesto en el cacao orgánico y la excelente apertura de mercados protagonizada por la Central de Cooperativas “El Ceibo”, introduce nuevos criterios al manejo y administración de los cultivos, así como del acopio y la comercialización que son ya conocidos por los productores de Alto Beni, no así en el resto del país. Es posible que en el proceso de conversión de cacao convencional a cacao orgánico se hayan producido ciertas pérdidas en la producción por superficie, lo que puede repercutir en la oferta global de cacao en Bolivia. En la actualidad al menos un 50% de la superficie de Alto Beni, así como el mismo porcentaje de productores, han optado por el cultivo orgánico, algunas ya se encuentran consolidadas y otras en proceso de transición (Lizeca, 2006). Sin entrar en detalles, se suele indicar que los costos de producción del cacao orgánico aún son superiores al del cacao convencional (VCDI, 2006).

Posiblemente uno de los aspectos críticos de la certificación orgánica, es que en la relación cliente/certificador, las organizaciones y las instituciones, no necesariamente transmiten toda la información necesaria a los productores y a la opinión pública. A tal punto que en el caso de la Certificadora más grande de Alto Beni, a nuestras consultas de superficie, volumen y parcelas nos indicaron que ésta era información confidencial. Lo que por supuesto es un contrasentido, si la transparencia es el elemento que agrega valor al producto.

De todas maneras, según la literatura boliviana, una de las principales limitantes de la producción de cacao convencional en Bolivia, que se encuentra en transición a orgánico, sigue siendo la incorporación de abonos orgánicos y la introducción de prácticas de conservación

de suelos, de manera que se vaya invirtiendo en la sostenibilidad del sistema bajo prácticas agro ecológicas apropiadas.

Un elemento que se encuentra ausente en la literatura, es el establecimiento de estándares óptimos para los cultivos agroecológicos de Alto Beni, por ejemplo saber cuál es el umbral aceptable de pérdidas por cada una de las enfermedades, cuál es el óptimo de plantas por superficie, cuál es el rendimiento aceptable para productos orgánicos.

El cultivo extensivo

Se denomina cultivo extensivo a aquel que se caracteriza por utilizar semillas locales, colectadas normalmente de las manchas silvestres o cultivos antiguos abandonados en el monte o conservados por los vecinos. La presión del rendimiento por superficie es menor y se incorpora en un concepto agroforestal más amplio, en el que se pretende un adecuado manejo de suelos, sin descuidar el aporte a los ingresos de las familias campesinas indígenas.

Este tipo de subsistema se ha difundido principalmente en terrenos comunitarios de Beni, Pando, Santa Cruz y en menor medida en el norte de La Paz.

Presenta distintas ventajas, como la compatibilización con la disponibilidad de recursos naturales, en aquellas comunidades que cuentan con título de posesión con criterio de suficiencia, compatible con la distribución del tiempo y las variables económicas y finalmente con la sostenibilidad y reproducción del entorno familiar.

Sin embargo, son las mismas características del cultivo extensivo, las que se presentan como problemáticas, desde el punto de vista de optimizar su contribución, en el mediano y largo plazo, a la economía familiar. Entre los principales aspectos reiterados por los productores y técnicos se encuentran:

- Pérdida considerable de plantas una vez introducidas en las parcelas (arriba del 30%).
- Escasa rigurosidad en los criterios de selección de semillas a ser reproducidas.
- Insuficientes prácticas culturales, control de malezas, podas y control de sombras.

- Abandono temporal de cultivos por dedicación a otras actividades económicas.
- Asistencia técnica limitada, esporádica.

Aunque se presentan plagas y enfermedades, éstas no son observadas como el principal inconveniente del cultivo, es más, por la misma baja densidad y las características propias de las semillas reproducidas (aunque no hay un estudio conclusivo al respecto), se entiende que la incidencia de plagas y enfermedades suele ser menor que en un cultivo de alta densidad o intensivo.

En general, la literatura y las conversaciones habituales, califican al cultivo extensivo como carente de manejo, con prácticas agronómicas insuficientes y muchas veces temporalmente desplazado. Lo que no deja de ser cierto en cualquier observación directa al sistema, empero, esto no es visto como una dificultad por los agricultores.

Incluso, en algunos casos, el intermitente manejo de los cultivos ocasiona que su recuperación, con prácticas de control de plagas y enfermedades, requiera nuevamente inversiones considerables en mano de obra y tiempo, lo que muchas veces desanima al agricultor quien opta por la sustitución del cultivo, perdiendo por esta decisión una inversión anterior importante.

En los últimos cinco años se ha dado mayor importancia a la conservación y propagación local del material genético, del que se dispone en las distintas regiones de Bolivia.

El material genético para el desarrollo de la cacaocultura, se basa en que si bien está reconocido que el cacao es originario de México y Centro América, existe suficiente fundamento para creer que éste más bien se originó en la cuenca amazónica, lo cual ha hecho que tanto en el territorio nacional, como en otros países que comparten el Amazonas, se haya detectado la presencia de cacao silvestre que se convierte en un potencial de mejoramiento genético para la región. Asimismo, es importante resaltar que debido a las características organolépticas del cacao, existen mercados y precios especiales para el cacao silvestre por su buen sabor y aroma (MDRAYMA/IICA, 2007).

Esta mayor importancia al valor genético de los cultivos silvestres, contrasta con la categorización que reciben los híbridos al momen-

to de calificar rendimientos, es así que en el imaginario de muchos productores del subsistema extensivo, sería conveniente sustituir las plantaciones de material local, con material importado de las zonas de Alto Beni.

Al momento existen coincidencias entre los técnicos y productores sobre la necesidad de trabajar más en la conservación del material genético, así como en su propagación en base a la selección de los árboles semilleros con características especiales y en estado de aislamiento para evitar los cruzamientos a los cuales es tan sensible el cultivo. Una reciente investigación realizada por el CATIE en Riberalta, demuestra que el material genético de esa zona goza de una buena calidad en términos de sabor, características que deberían ser conservadas por los productores (July, 2007).

Existen discusiones importantes sobre la necesidad y la conveniencia de instalar viveros bajo el cuidado profesional o más bien promocionar la reproducción en finca. Argumentos válidos se encuentran en ambos frentes y de hecho existe una variedad muy grande de prácticas. En general esta multiplicación de plantas de cacao, es acompañada con un conjunto muy amplio de otras especies para enriquecer los sistemas agroforestales.

Incluso en algunas parcelas se intentó la reproducción directa en la parcela, es decir la siembra directa en el terreno y lugar definitivo de la planta. Este sistema que se pensó como una opción para reducir costos, principalmente mano de obra y transporte, finalmente resultó más costoso y poco atractivo para el productor.

Entre las principales desventajas de la siembra directa se encuentran: la alta mortalidad de las plantas, la dificultad de mantener la parcela en condiciones ideales para asegurar el desarrollo de las plantas, la dificultad de selección de las plantas más fuertes (van Linden, 2002).

Por el momento la reproducción de semillas en viveros es la técnica más extendida, en algunos casos se ha optado por viveros familiares, en otros grupales. En la mayoría de los casos, las familias se han especializando y los productores o los proyectos adquieren directamente las plantas.

Por las consultas realizadas, se podría establecer que el principal problema del cultivo extensivo del cacao, desde la perspectiva de aprovechar todas sus potencialidades, es explorar mejores sistemas para

garantizar una clasificación de semillas, que permitan reproducir los mejores especímenes que se encuentran en estado silvestre.

Existen prácticas como los injertos, dentro de los mismos sistemas que podrían complementar la solución a la problemática de la reproducción de plantas y la alta demanda que se ha generado en algunas regiones.

Otro aspecto imprescindible, es insistir en el manejo agronómico del cultivo, adaptando los aprendizajes técnicos y locales a las nuevas condiciones sociales y económicas de los productores interesados en ampliar esta experiencia.

A diferencia de la producción intensiva, la producción de los cultivos extensivos en el marco de sistemas agroforestales, al igual que el producto de recolección, todavía no tiene la calidad necesaria en el proceso de beneficiado. Aunque nadie niega la calidad del producto, es necesario insistir en conseguir una mayor uniformidad en los procesos de fermentado y secado.

En cuanto a la incursión en el mercado orgánico, aunque sin duda la mayoría de estos cultivos pertenecen a esta categoría, aún existe poco conocimiento sobre los criterios que se aplican, pero al mismo tiempo, no se ha podido establecer con claridad el beneficio que podría reportar a los productores, las acciones en las que deberían invertir para lograr los certificados necesarios.

CACAO SILVESTRE Y CULTIVADO



Bosque de chocolate en Alta Gracia, Baures. 2008.



Planta de cacao silvestre sin manejo,
Moxos. 2008.



Poda de rehabilitación,
Riberalta. 2006.



Formación y desarrollo de frutos de cacao en plantas silvestres con manejo en San José del Cavitu, Moxos. 2008.



Los resultados del manejo de cacao silvestre en Guarayos. 2008.



Chaqueo de bosques con cacao, para convertirlos en potreros, Moxos. 2008.

Preparación de bolsas para plantines, Moxos. 2006.



Vivero de cacao en Puerto Rico. 2008.



Implementación de cacao en Pando. 2008.





Cacao en etapa de floración,
Moxos. 2006.



Cacao en etapa de producción,
Riberalta. 2008.



Cosecha de cacao en Riberalta. 2008.

SEGUNDA PARTE

EL MERCADO³⁰ DEL CACAO Y LA LEGISLACIÓN BOLIVIANA

El cacao es considerado un *comodity*³¹, se mueve en mercados mundiales muy dinámicos y complejos, tanto así que muchos gobiernos intervinieron, en el pasado, en la constitución de bolsas de estabilización para garantizar la disponibilidad y el precio del producto.

Las Naciones Unidas patrocinó el 2000 la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cacao, producto del cual se establece el Convenio Internacional del Cacao 2001. El convenio sobre el cacao establece la conformación de una Organización Internacional del Cacao, presidida por un Consejo Internacional del Cacao compuesto por una participación paritaria entre los Miembros Exportadores y los Miembros Importadores, aunque internamente cada grupo divide su influencia y sus votos de acuerdo a su volumen de comercialización.

Se podría resumir el objetivo de esta organización como la búsqueda de equilibrio entre los distintos agentes internacionales que

30 Mercado: ámbito que comprende a los productores y los consumidores que normalmente tienen influencia sobre la formación de los precios del bien objeto del cambio. El Estado interviene en esta relación, ya sea de manera pasiva o activa, en ninguna situación desaparece la relación productor-consumidor.

31 Término inglés utilizado para referirse, sobre todo, a las materias primas que son objeto de negociación en mercados organizados a nivel mundial. Los principales productos agrícolas de esta categoría son: el trigo, el maíz y la soya.

participan en el mercado del cacao, de esta manera se intenta velar por el beneficio de los países productores y consumidores y disminuir las grandes fluctuaciones que han sido características de este rubro (Naciones Unidas, 2001).

Por el volumen que se maneja en Bolivia, no se participa de estas instancias internacionales, de hecho en la lista oficial de países exportadores e importadores que maneja NNUU ni siquiera se menciona al país.

En el este apartado, se muestra la real dimensión de la producción y comercialización del cacao en Bolivia, en comparación con la producción mundial. Desde esta perspectiva existen más oportunidades que amenazas, esta afirmación se basa en la balanza comercial altamente deficitaria que tiene Bolivia principalmente en productos transformados de cacao.

Como todo producto de exportación, y en especial la historia del cacao en el mundo, el mercado internacional puede generar grandes fluctuaciones y frustraciones. En el caso de Bolivia, el tamaño constituye una oportunidad, como veremos, es posible incentivar la producción y la comercialización para proveer al mercado interno y articularse de manera inteligente en el mercado externo.

3. Estadísticas nacionales

Bolivia presenta una Balanza Comercial negativa si se comparan las importaciones incluyendo los productos derivados del cacao y las exportaciones de las mismas características.

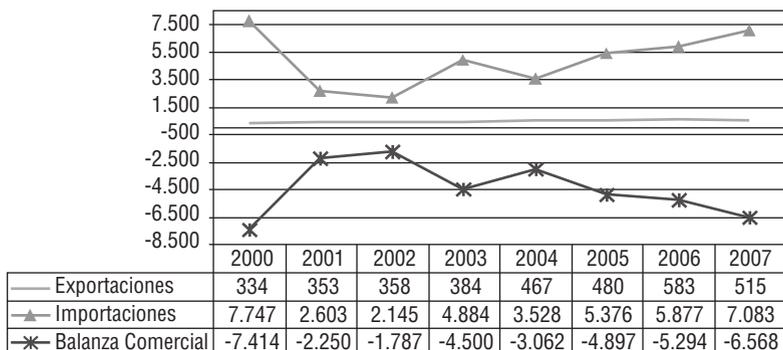
Con los datos disponibles entre los años 2000 al 2007, presentados en el Gráfico 1 concluimos que pese a que la tendencia de las exportaciones es creciente, las importaciones son mayores y van en aumento.

Bolivia es un país exportador de materia prima e importador de todos los demás productos y subproductos. Nótese que este dato se refiere a volumen, por lo que es fácil suponer que en términos de valor la brecha es mucho más grande.

Las exportaciones se han mantenido relativamente estables, lo que nos da una idea que el incremento de la producción de los últimos años, ha sido absorbida principalmente por el mercado interno, lo que

coincide con todas las nuevas iniciativas de las que dimos cuenta en este estudio y presentadas de manera sintética en el Anexo 2.

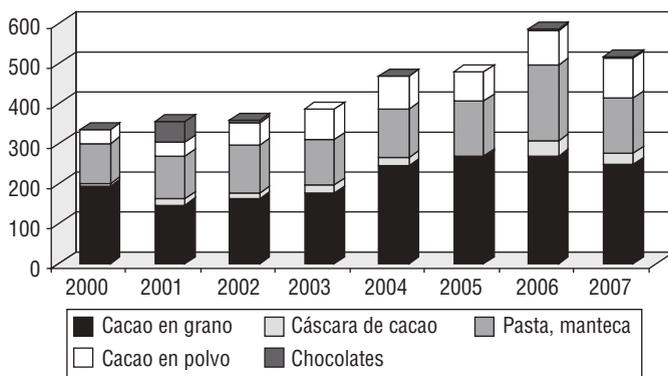
Gráfico 1. Bolivia: balance comercial del cacao, 2000-2007 (en TM)



Fuente: Elaboración propia en base a datos del INE, 2007.

Según información del Instituto Nacional de Estadística, la tendencia de las exportaciones de cacao en el país ha ido en ascenso desde el 2000, lo que muestra la importancia que ha recibido en los mercados internacionales. Según los datos presentados en el Gráfico 2, el 2006 Bolivia ha exportado más de 500 toneladas de cacao y subproductos. Sin embargo, el 2007 se presenta una disminución del 12% en el volumen total exportado.

Gráfico 2. Bolivia: composición de las exportaciones de cacao 2000-2007 (en TM)

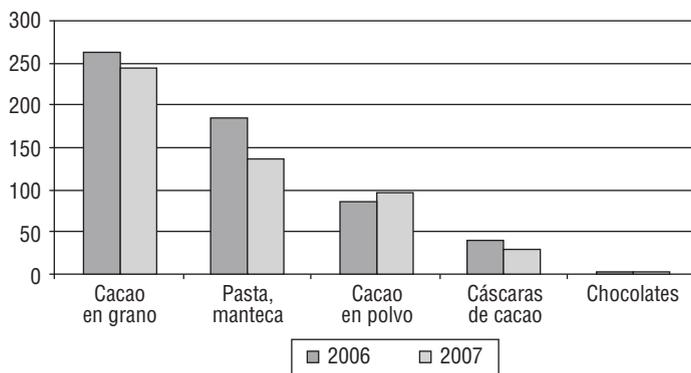


Fuente: Elaboración propia en base a datos del INE, 2007.

El Gráfico 2 nos muestra que nuestras exportaciones están compuestas principalmente por el cacao en grano; pasta o manteca de cacao; y cacao en polvo. Marginalmente por cáscara de cacao y los chocolates elaborados. El 2006 el cacao en grano, representó el producto de mayor exportación, sufriendo un bajón el 2007 de 266 a 246 toneladas.

Viendo más de cerca la composición de nuestras exportaciones y haciendo una comparación entre las gestiones 2006 y 2007, en el Gráfico 3, tenemos que la pasta y la cáscara de cacao también sufrieron caídas de 187 a 137 toneladas la primera, y de 40 a 30 toneladas la segunda. Mientras que el cacao en polvo y los chocolates elaborados aumentaron su volumen exportado, de 88 a 98 toneladas el primero y de 3 a 4 toneladas el segundo.

Gráfico 3. Bolivia: exportaciones de cacao en grano y subproductos 2006-2007 (en TM)

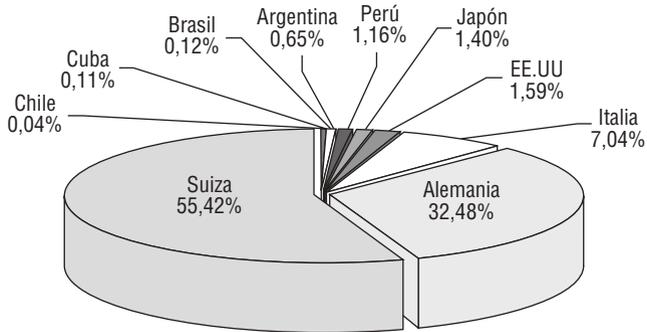


Fuente: Elaboración propia en base a datos proporcionados por el INE, 2007.

Con respecto al destino de las exportaciones de Bolivia, en el Gráfico 4 el 2007, Suiza ha sido el principal país de destino con el 55,42% del valor de nuestras exportaciones, llegando a \$us 1.009.654 en cacao en grano, manteca de cacao y cacao en polvo, productos que cumplen con todas las exigencias del mercado internacional.

Nuestro segundo comprador es Alemania, a quien se exportó el 32,48% que representa más de medio millón de dólares en cacao en grano, manteca de cacao, cacao en polvo y cáscaras de cacao.

Gráfico 4. Bolivia: exportaciones de cacao y subproductos según países de destino, 2007 (en %)



Fuente: Elaboración propia en base a datos del INE, 2007.

En el Cuadro 36 se presentan las empresas exportadoras de cacao y de subproductos, registradas del 2000 al 2007 por la Cámara Forestal de Bolivia. En el caso de Comrural XXI, el dato proviene de la misma empresa.

La Central de Cooperativas “El Ceibo” es la empresa que mayor volumen, valor y de manera más sostenible se ha articulado al mercado mundial, no cabe duda que sus dimensiones son significativas. Hasta el momento “El Ceibo” exporta gran parte de sus productos a países de Europa, enviando a Suiza el 62% de sus exportaciones, gracias a lo que el 2006 alcanzó los \$us 669.944; y el 2007 \$us 623.046.

Cuadro 36. Bolivia: empresas exportadoras de cacao, 2000-2007 (en \$us)

Empresa	Producto	País de destino	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Andean Valley SA.	Manteca de cacao	Dinamarca	0	0	0	0	0	0	858	0
Cobepan SRL.	Cacao en grano	Australia	0	0	0	0	0	0	49.765	0
Comrural XXI *	Cacao en grano	Argentina	0	0	0	0	0	0	0	13.000
"El Ceibo" Central de Cooperativas	Cacao en grano	Alemania	149.530	0	26.606	24.463	67.304	129.158	232.048	0
		España	0	83.953	44.070	0	0	0	0	0
		Italia	0	0	0	0	0	0	49.423	57.460
		Nueva Zelanda	0	0	0	0	0	0	694	0
		Países Bajos	0	0	45.062	0	42.968	42968	0	0
		Suecia	0	0	0	0	25.350	0	0	0
		Suiza	92.049	46.714	208.249	350.240	323.846	300.004	320.250	329.379
	Cacao en polvo	Alemania	16.800	30.600	68.774	127.089	166.128	129.145	172.751	212.015
		España	0	0	0	0	14.223	0	0	0
		EE.UU.	0	0	0	16.636	15.037	10.614	21.228	21.628
		Francia	0	0	0	0	0	35.240	60.614	0
		Italia	0	38.688	50.638	13.510	17.370	14.700	18.900	70.851
		Japón	0	11.082	16.933	22.001	24.686	26.947	0	25.575
		Nueva Zelanda	0	0	0	0	0	0	49.350	0
	Suecia	0	0	0	0	34.003	0	0	0	
	Suiza	0	0	44.992	68.006	41.621	62.750	0	12.257	
	Manteca de cacao	Alemania	143.100	0	158.350	99.000	183.700	292.240	210.610	296.360
		Brasil	0	0	0	0	0	0	0	2.160
		Estados Unidos	0	0	0	0	0	0	0	1.993
		Nueva Zelanda	0	0	0	0	0	0	22.746	0
		Suecia	0	0	0	0	96.294	0	0	0
	Suiza	170.085	94.000	413.863	458.603	398.502	475.668	349.694	344.767	
	Cáscara de cacao	Alemania	0	4.980	12.450	16.185	17.845	2.656	33.200	12.000
		EE.UU.	581	0	0	0	0	0	0	0
		Países Bajos	4.150	0	0	0	0	0	0	0
	Pasta de cacao	Japón	0	0	0	0	0	196	0	0
		Suiza	0	0	0	1.600	320	0	0	0
Fabopal SA.	Pasta de cacao	Estados Unidos	0	0	0	0	28	0	0	
Montecinos Zurita Simon Angel Lozada United	Cacao en polvo	Estados Unidos	0	0	0	0	269	0	0	
Paz Exportaciones Importaciones y Rep.	Pasta de cacao	Canadá	0	0	0	0	180	0	0	
Pil Andina SA.	Cacao en polvo	Perú	0	0	0	0	0	0	21.080	
Rainforest Exquisite Products SA. "REPSA"	Cacao en grano	Suiza	0	0	0	0	26.263	62.360	95.256	161.370
Santa Catalina Import Export	Cacao en polvo	Estados Unidos	0	0	0	0	713	0	0	
		TOTAL	576.295	310.018	1.089.987	1.197.332	1.496.652	1.584.646	1.687.387	1.579.119

Fuente: Elaboración propia en base a datos proporcionados por la Cámara Forestal de Bolivia, 2008.

(*) Dato Comrural XXI, 2007.

En el cuadro anterior es importante observar que muchas empresas han intentado participar en el mercado de exportación del cacao, y muy pocas han logrado mantener su presencia más de dos años continuos. Esto principalmente se debe a que dependen eventualmente de su capacidad de acopio, y por la dinámica del mercado, es muy difícil realizar compromisos de mediano y largo plazo.

Es necesario señalar, que la participación inestable de las empresas en el mercado de exportación hasta el momento no ha afectado a la comercialización por parte de los recolectores y productores de cacao, consideramos que esto se debe principalmente a la capacidad de absorción del mercado interno.

Con respecto a las importaciones de cacao y de productos derivados, encontramos que sólo el 2006 existe un registro de importación de cacao en grano. El dato del INE es de 13,6 toneladas provenientes del Brasil.

Hasta el 2007, no existen mayores registros de importación de esta materia prima en su estado inicial, las empresas transformadoras nacionales han manifestado que hasta el momento su demanda está siendo abastecida por la producción nacional. Esto no deja de lado la preocupación de que el abastecimiento de cacao seco en grano, conlleva muchas dificultades ya que es irregular y algunas veces de mala calidad, lo que lleva a recurrir a varios mercados locales para satisfacer la demanda y mezclar las diferentes calidades ofrecidas.

Como podemos apreciar en la información del Cuadro 34, existe la importación de productos procesados, que son a su vez materia prima, para nuevas fases de la elaboración de chocolates para la venta al público.

Como en otros productos, se ha indagado si existe algún nivel de contrabando de grano de cacao, no se ha encontrado evidencias y ninguna información que sustente esta posibilidad.

Lo que si existe y es muy difícil de valorizar en moneda, es la internación hacia Bolivia, vía contrabando de productos, chocolates, ya elaborados que ingresan de diferentes países, como el Brasil, Perú y Argentina, sin ningún tipo de control de calidad e inocuidad.

Los subproductos de cacao que al momento se importan son, de manera general: cáscara y residuos; pasta, manteca y aceite; cacao en polvo y los demás chocolates y preparaciones alimenticias que contienen cacao, tal como lo muestra el Cuadro 37.

Cuadro 37. Bolivia: países de origen de las importaciones de cacao y subproductos, 2007

Productos	Países de origen	Volumen en TM	% participación
Cáscara y residuos de cacao	Perú	2,7	100 %
Pasta, manteca y aceite de cacao	Ecuador	42,7	80 %
	Perú	7,2	13 %
	México	3,3	6 %
	China	0,5	1 %
Cacao en polvo con y sin adición de azúcar u otro edulcorante	Brasil	987,76	49 %
	Chile	316,08	16 %
	Perú	286,48	14 %
	España	195,55	10 %
	Ecuador	143,26	7 %
	Singapur	90,21	4 %
Otros	6,58	0,3%	
Los demás chocolates y preparaciones alimenticias que contengan cacao	Brasil	2.189,04	44 %
	Chile	1.246,64	25 %
	Argentina	880,65	18 %
	Perú	371,36	7 %
	Otros	312,66	6 %

Fuente: Elaboración propia en base a datos proporcionados por el INE, 2007.

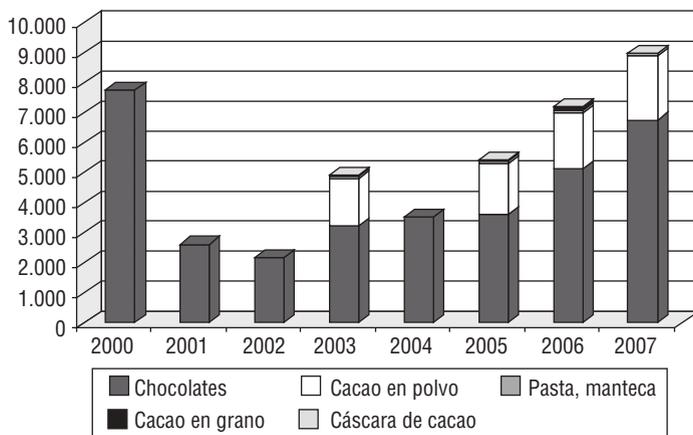
A diferencia de las exportaciones que se destinan casi en su totalidad a países de Europa, la mayoría de las importaciones de cacao provienen de países de la región. Por ejemplo, el 2007, el Ecuador ha sido nuestro mayor proveedor de pasta de cacao, mientras que el Brasil ha sido el mayor proveedor de los demás subproductos y el Perú el único proveedor de cáscara y residuos.

En el Gráfico 5 podemos ver que la tendencia de las importaciones de cacao y los subproductos es creciente a partir del 2004, llegando el 2007 a importar \$us 12.018.460 correspondiente a 7.080 toneladas entre todos los productos.

Dentro de la composición de las importaciones de este sector, podemos ver que los chocolates ya elaborados representan la mayoría del volumen importado, seguidos del cacao en polvo y de la pasta de cacao y la cáscara en menor medida. El año pasado se importaron 5.000 toneladas de chocolates provenientes mayormente del Brasil; 2.826 toneladas de cacao en polvo provenientes también de Brasil; 54 toneladas de pasta provenientes del Ecuador y aproximadamente 3 toneladas de cáscara de cacao del Perú.

El 2000 fue el año que se importó la mayor cantidad de chocolates elaborados hasta la fecha, sobrepasando las 7.700 toneladas. El 75% de este volumen importado provenía de Argentina.

Gráfico 5. Bolivia: composición de las importaciones de cacao 2000-2007 (en TM)



Fuente: Elaboración propia en base a datos del INE, 2007.

Las importaciones de pasta son más regulares en el tiempo, a partir del 2005, lo mismo ocurre con la cáscara de cacao; aunque son volúmenes muy pequeños no debemos restarles importancia por que nos muestran los requerimientos del mercado nacional que podrían ser paulatinamente atendidos por los productores nacionales.

El registro de las importaciones de cacao procesado, nos da una idea de las posibilidades de articular la producción con la industria nacional, al mismo tiempo que permite trabajar opciones a la inestabilidad del mercado mundial y promover el cultivo del cacao con la relativa certeza de la disponibilidad de los mercados.

Los distintos estudios sobre el cacao en Bolivia, en general encuentran en el mercado un aliciente para promover nuevas y mejores alternativas, para mejorar los diversos sistemas productivos, aunque es también importante mencionar que muy pocos de ellos hacen referencia a la importancia creciente del mercado nacional.

Las dos principales razones para promover con expectativa la producción de cacao se basan en la demanda insatisfecha del mercado

nacional y la posibilidad que Bolivia participe en el mercado internacional del cacao (MDRAyMA/IICA, 2007).

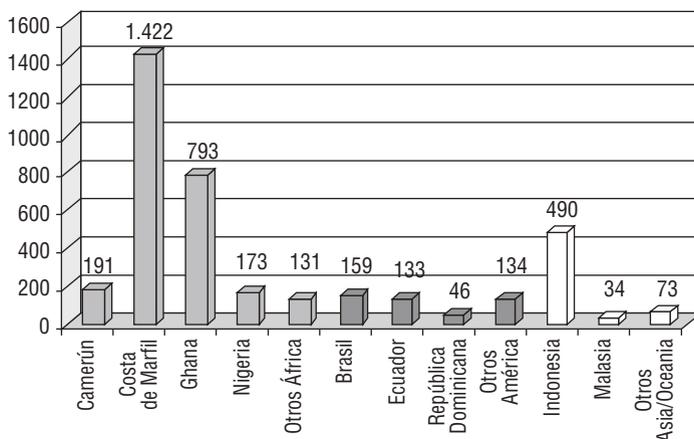
Aunque se conocen las complejidades del mercado del cacao, sobre todo sus altas y bajas en precio, lo que lleva a altas y bajas en producción; la complementariedad del mercado nacional y la perspectiva internacional, constituyen elementos positivos si tomamos en cuenta que la participación de Bolivia en el escenario mundial es limitada y su duplicación, triplicación o lo que fuera no afectará en el comercio mundial y es posible competir a partir de la calidad, el origen y las buenas prácticas tanto sociales como agro ecológicas.

En cambio, la introducción de nuevos cacaotales afectará positivamente a Bolivia, por el abastecimiento del producto para nuestro mercado interno. Más aún modificará la participación de las regiones en la producción y comercio del cacao, especialmente en el caso de Beni y Pando respecto de los Yungas de La Paz (Huanca, 2005).

4. Estadísticas internacionales

Una rápida mirada al mundo, complementará la información y las primeras conclusiones del punto anterior.

Costa de Marfil, en el África, es el mayor exportador de cacao en grano del mundo alcanzando 1.422.000 toneladas. Le sigue Ghana e Indonesia como lo muestra el Gráfico 6. Los únicos países de Latinoamérica que aparecen en las estadísticas mundiales son Brasil con 159.000 toneladas y Ecuador con 133.000 toneladas para el 2007.

Gráfico 6. Países productores de cacao, 2007 (en miles de TM)

Fuente:Elaboración propia en base a datos de: Annual Forecasts of Production and Consumption, ICCO. 2007

Como se puede observar, el predominio de África es una de las características del mercado mundial del cacao, esta es también una de las razones por las cuales se puede explicar las fluctuaciones de los mercados y las preocupaciones de los países consumidores respecto a las condiciones y características productivas.

Nos detendremos unos instantes en Costa de Marfil, pues ayuda a comprender algunas de las problemáticas de los países en desarrollo.

En Costa de Marfil, unos seis millones de marfileños de un total de dieciocho millones viven directamente o indirectamente del cacao. El café y el cacao representan 40% de los ingresos por exportaciones del país y 20% de su PIB. A pesar de disponer de un cultivo importante y tener las condiciones para negociar con el mundo entero, Costa de Marfil presenta distintos problemas respecto a este cultivo. En primer lugar se encuentra el creciente descontento de los agricultores, quienes permanentemente reclaman por los escasos beneficios que les llega de tan importante negocio. En segundo lugar se encuentran las condiciones laborales, en especial la crítica situación de 200.000 niños que participan en las aplicaciones químicas y cosecha a pesar de la permanente atención que han recibido de los países consumidores; y en tercer lugar distintos gobiernos y funcionarios públicos y algunos

dirigentes y las empresas dedicadas a la comercialización han tejido redes de corrupción que perjudican el normal desempeño del sector.

En suma, a pesar que Costa de Marfil tiene una base productiva importante, principalmente sustentada en cultivos perennes y las maderas tropicales, las condiciones sociales y políticas dificultan que la exportación de estos productos beneficie a la mayoría de la población, por lo que la base social de los cultivos de exportación se reproducen en la pobreza.

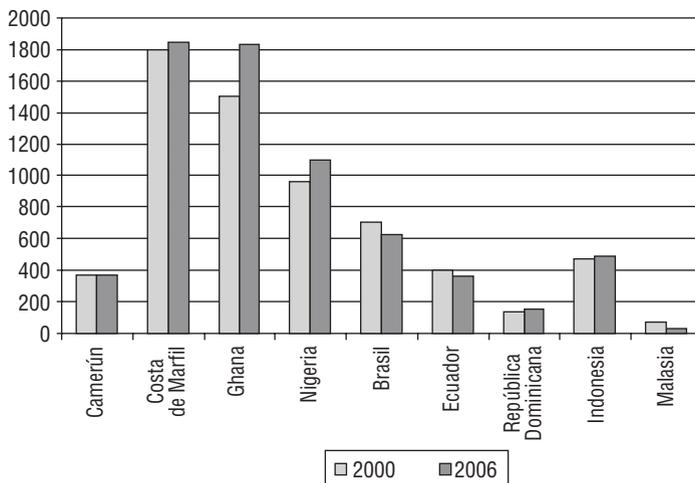
Las principales importaciones alimenticias de este país cacaotero son el arroz y el trigo, lo que pone en duda la seguridad alimentaria de las familias campesinas. A esto se suma la importación de productos químicos de uso agrícola, lo que pone en duda su viabilidad económica.

Con esta información y apoyados en el Gráfico 7, podemos afirmar que la participación de los países en el mercado mundial del cacao es bastante dinámica, a pesar que se trata de un cultivo multianual que tendría las condiciones para garantizar cierta estabilidad en la superficie cultivada, o al menos presentar menores variaciones que un cultivo anual.

Según los datos de la FAO para el 2006, los tres países que tenían la mayor cantidad de hectáreas cosechadas de cacao fueron Costa de Marfil con 1.850.000 hectáreas; Ghana con 1.835.000 hectáreas y Nigeria con 1.104.000 hectáreas. Como lo muestra el Gráfico 7, haciendo una comparación con las superficies cosechadas durante el 2000, se aprecia que la mayoría de los países han incrementado sus plantaciones, menos Brasil, Ecuador y Malasia que las disminuyeron.

Entre los países latinos, se encuentran primero en importancia el Brasil, que aporta con el 4% a la producción mundial, siendo también importante su capacidad instalada para la transformación del producto, sin duda ayudado por el tamaño de su mercado interno.

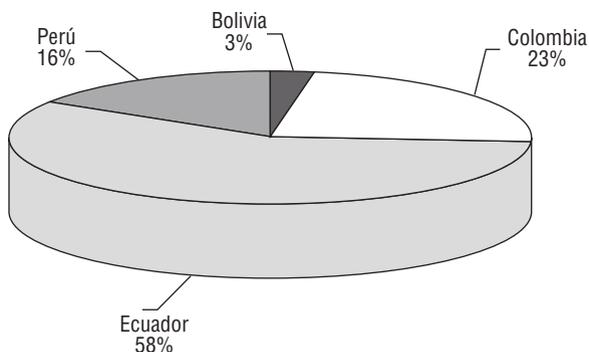
Gráfico 7. Área cosechada de cacao, por país, 2000 y 2006 (en hectáreas)



Fuente: Elaboración propia en base a datos de: FAOSTAT, FAO Dirección de Estadística 2008. 15 febrero 2008.

Hablando de los cuatro países andinos, Ecuador es el principal productor con el 58%, como se puede apreciar en el Gráfico 8. Esto significa para el 2006 una producción de 115.000 toneladas, en una superficie aproximada a las 350.000 hectáreas.

Gráfico 8. Producción andina de cacao en grano, 2006 (en %)

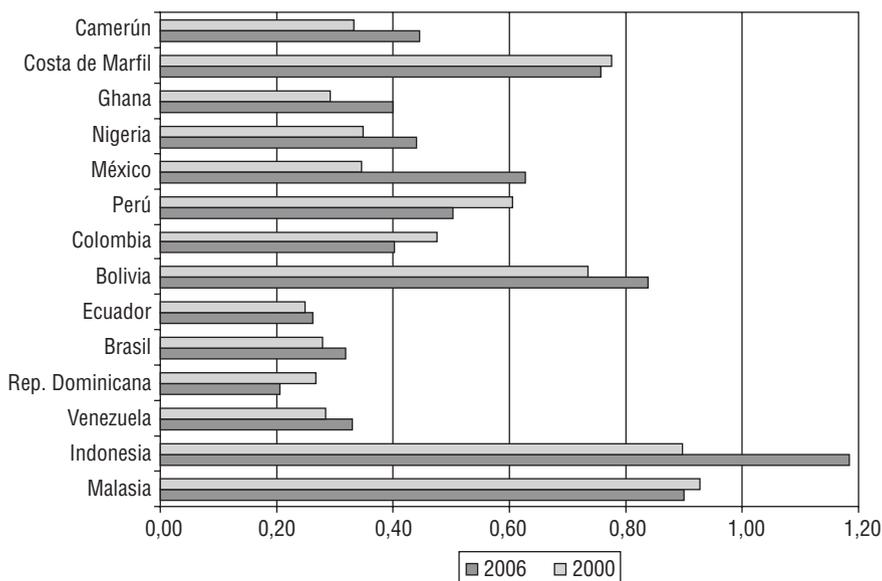


Fuente: Elaboración propia en base a datos de la FAO, 2006.

Otro indicador que normalmente se utiliza a nivel mundial es el de los rendimientos por hectáreas, aunque en el caso boliviano introdujimos dudas sobre la pertinencia de este indicador, tomando en cuenta los distintos sistemas productivos y sus variables; en el caso de los cultivos intensivos esta es una medida a tomar en cuenta.

Como se puede apreciar en el Gráfico 9, el rendimiento de la producción del cacao dentro de los países más representativos del mundo para el 2006 varía de país a país. Indonesia, en el Asia, fue el país con mejor rendimiento llegando a 1,18 toneladas/hectárea; le sigue Malasia con 0,90 y Costa de Marfil con 0,76 toneladas/hectárea. Podemos decir que el rendimiento promedio entre los nueve países más representativos es de 0,50 toneladas/hectárea para ese año.

Gráfico 9. Rendimientos del cacao por país, 2000 y 2006 (TM/has)



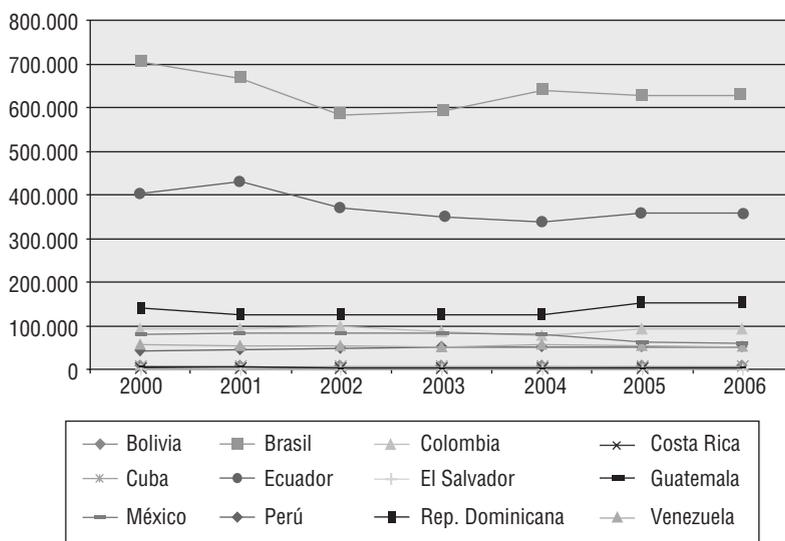
Fuente:Elaboración propia en base a datos de: FAOSTAT, FAO Dirección de Estadística. 30 abril 2008.

En cuanto al rendimiento por superficie presentado en el Gráfico 10, se podría indicar que Bolivia se encuentra en el rango de los países vecinos y de la comunidad andina. Suponemos que estos datos representan más a la zona de Alto Beni que al rendimiento general

del país. Es evidente que si tomamos la información proporcionada en el presente estudio y elaboramos una media, el dato bajará significativamente, aunque tampoco sería preocupante al estar comparando dos sistemas que deberían que tener sus propios criterios y sistemas de medición y comparación.

De manera complementaria, es que la gran diferencia que existe, reside en la superficie cosechada, como se puede apreciar en el Gráfico 10.

Gráfico 10. Área cosechada de cacao, 2000-2006 (has)



Fuente: Elaboración propia en base a datos de: FAOSTAT, FAO Dirección de Estadística 2008. 15 febrero 2008.

Las hectáreas cosechadas de cacao en muchos países muestran una notable estabilidad y en otros incluso una tendencia positiva de incremento. El Brasil es el país con mayor extensión llegando a las 627.276 hectáreas, le sigue el Ecuador con 357.706 hectáreas.

Otro dato importante en cuanto a la producción, es el precio que recibe el productor por su grano de cacao. Según la información presentada en el Cuadro 38, también existe una variación significativa, solo hay que observar el hecho que en el Brasil se paga el doble, que en Costa de Marfil.

De acuerdo a esta información y la presentada en los anteriores acápite, podemos indicar que el precio que actualmente se paga por arroba o por quintal de grano seco en Bolivia, se encuentra dentro de los parámetros de los países en los cuales retorna un mayor valor al campo, lo cual es significativamente importante de cara a los valores sociales, que es necesario considerar a la hora de promover el desarrollo de cualquier actividad económica.

Cuadro 38. Precios al productor de cacao, 2006 (en \$us/TM)

	Sept- 2005	Marzo-2006	Agosto- 2006
Brasil	1.450	1.515	1.440
Colombia		1.650	1.916
Ecuador	1.320	1.520	1.800
Peru	1.070	1.082	1.136
Nigeria		1.511	1.320
Ghana	1.000	992	992
Costa de Marfil	515	700	715

Fuente: Elaboración propia en base a datos de: ECUACOCOA, REPEC, 2006.

También es importante considerar las fluctuaciones del precio al productor que ocurren durante un mismo año. En el Cuadro 39, Ecuador que es el país que dispone de las estadísticas más precisas y nos presenta una serie de datos que si bien no son aplicables a Bolivia, son una referencia de otro aspecto que hay que considerar desde las organizaciones de productores.

Cuadro 39. Precios de cacao en grano al productor en Ecuador, 2003- 2006 (\$us/TM)

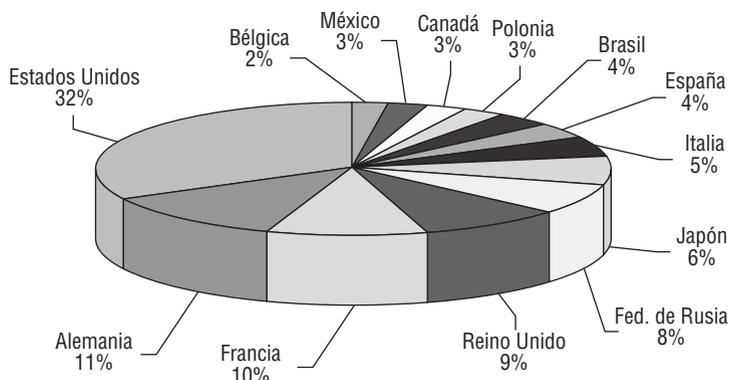
Mes	Convencional				Orgánico			
	2003	2004	2005	2006	2003	2004	2005	2006
Enero	1.739	1.239	1.370	1.326	2.043	1.522	1.587	1.587
Febrero	1.848	1.174	1.391	1.435	2.109	1.478	1.630	1.587
Marzo	1.652	1.109	1.543	1.391	1.957	1.435	1.717	1.565
Abril	1.609	1.043	1.478	1.413	1.870	1.413	1.609	1.565
Mayo	1.413	1.022	1.348	1.457	1.739	1.370	1.522	1.652
Junio	1.152	1.000	1.283	1.500	1.435	1.370	1.500	1.739
Julio	1.196	1.130	1.304	1.717	1.522	1.413	1.457	1.848
Agosto	1.196	1.304	1.261	1.717	1.435	1.587	1.435	1.891
Septiembre	1.283	1.152	1.196	1.717	1.587	1.587	1.500	1.913
Octubre	1.087	1.087	1.304	1.717	1.435	1.478	1.457	1.935
Noviembre	1.109	1.261	1.239	1.804	1.413	1.522	1.457	2.022
Diciembre	1.196	1.261	1.326	2.065	1.478	1.630	1.522	2.261
Promedio	1.373	1.149	1.337	1.605	1.668	1.484	1.533	1.797

Fuente: Gremios de productores -UNOCACE - ANECACAO/MAG, 2007.

Elaboración: DPDA/MAG-EVR.

Desde el punto de vista de la comercialización internacional, es importante anotar, que así como existe cierta concentración en los países productores y exportadores de materia prima, también existe concentración en los países importadores de esta materia prima. Como vimos en Bolivia, es importante anotar que la importación de productos transformados de cacao es más universal y muchos países que producen materia prima, son importadores de este producto una vez transformado.

En el Gráfico 11, podemos apreciar que entre Estados Unidos, Alemania, Francia y el Reino Unido importan más de la mitad de la materia prima de cacao en el mundo.

Gráfico 11. Consumo de cacao por países, 2005 (en porcentaje)

Fuente: Elaboración propia en base a datos de: Observatorio de Corporaciones Transnacionales, Boletín N° 19, 2007.

Analizando la demanda de los países consumidores de cacao, en el Gráfico 11 podemos ver que Estados Unidos es el comprador más grande según los datos de la Organización Internacional del Cacao (ICCO por sus siglas en inglés) para el 2006. Este país compra el 32% de la producción mundial para transformarla en chocolates y otros subproductos. Por otra parte, Alemania no sólo es uno de los más grandes compradores de cacao boliviano, sino que es el segundo país que más cacao consume del mundo, demandando el 11% de la producción.

Observando en perspectiva, la mayor parte de la literatura consultada muestra una tendencia que a futuro existirá un incremento en la demanda de este producto, lo cual es una oportunidad para los países productores. En el Cuadro 40 podemos observar que se espera un crecimiento en el consumo previsto del cacao, a diferencia de los años anteriores que presentaron una tendencia a la disminución.

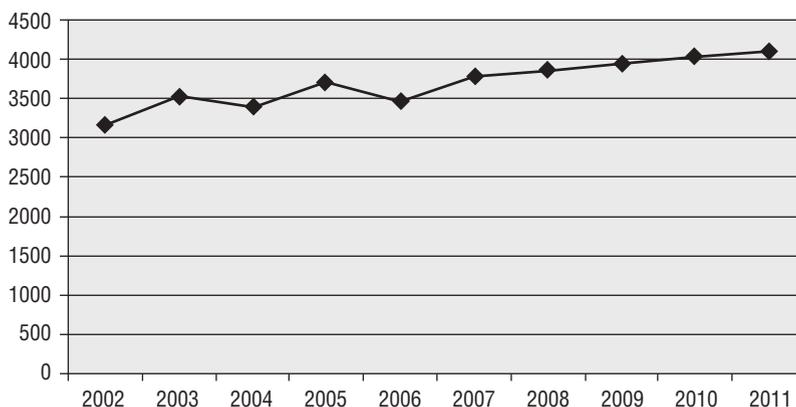
Cuadro 40. Cacao, consumo efectivo y previsto al 2010 por país

	Efectivo		Previsto	Tasas de crecimiento	
	Promedio 1988-1990	Promedio 1998-2000	2010	1988-90 a 1998-2000	1998-2000 a 2010
	Miles de toneladas			por ciento anual	
Mundo	2.164	2.833	3.554	2,7	2,1
en desarrollo	787	1.053	1.284	3,0	1,8
África	180	366	450	7,4	1,9
América Latina	400	338	356	-1,7	0,5
Brasil	235	200	212	-1,6	0,5
Colombia	44	37	41	-1,7	0,9
México	42	32	32	-2,7	0,0
Ecuador	40	36	35	-1,0	-0,3
Otros	39	33	36	-1,7	0,8
Cercano Oriente	5	27	44	18,4	4,5
Lejano Oriente	202	322	434	4,8	2,8
Desarrollados	1.377	1.780	2.270	2,6	2,2
América del Norte	285	476	703	5,3	3,6
Canadá	23	48	69	7,6	3,4
Estados Unidos	262	428	634	5,0	3,6
Europa	916	1 186	1 433	2,6	1,7
CE	816	1 095	1 348	3,0	1,9
Austria	14	19	27		
Bélgica/Luxemburgo	44	54	68	2,1	2,1
Dinamarca	2	11	11	18,6	0,0
Francia	59	137	224	8,8	4,6
Alemania	282	212	235	-2,8	0,9
Italia	51	67	72	2,8	0,7
Países Bajos	247	432	500	5,7	1,3
España	42	56	70	2,9	2,0
Reino Unido	126	167	134	2,9	-2,0
Otros países Europeos	100	91	85	-0,9	-0,6
Suiza	24	35	29	3,8	-1,7
Polonia	22	35	37	4,8	0,5
Ex URSS	130	65	71	-6,7	0,8
Otros países desarrollados	46	53	63	1,4	1,6
Japón	46	48	56	0,4	1,4

Fuente: Perspectivas a plazo medio de los productos básicos agrícolas. Proyecciones al año 2010. FAO, 2004.

Por su parte ICCO, tomando en cuenta los datos de producción de los últimos seis años, indica que la tendencia de la producción mundial de cacao irá en crecimiento como se muestra en el Gráfico 12, alcanzando el 2011 un volumen de aproximadamente 4.109.000 toneladas, esperando condiciones de producción favorables en los países productores, porque en casi todos los países van mejorado los rendimientos o aumentado las superficies a ser cosechadas.

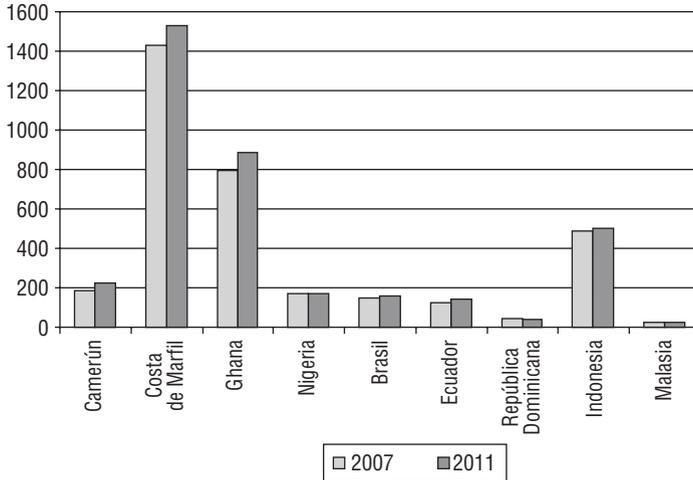
Gráfico 12. Tendencia y proyección de la producción mundial de cacao, 2002-2011 (en miles de TM)



Fuente: Elaboración propia en base a datos de: Annual Forecasts of Production and Consumption, ICCO. 2007.

Haciendo esta proyección de la producción hasta el 2011, no tendríamos grandes cambios en cuanto a la participación de los países, ya que los tres grandes productores actuales continuarían llevando la delantera en volumen producido, Costa de Marfil, Ghana e Indonesia tal como se aprecia en el Gráfico 13, pero en tasas de crecimiento Malasia y Ecuador serían los dos países que más incrementarían su volumen, el primero en un 18% y el segundo en un 15% para el 2011.

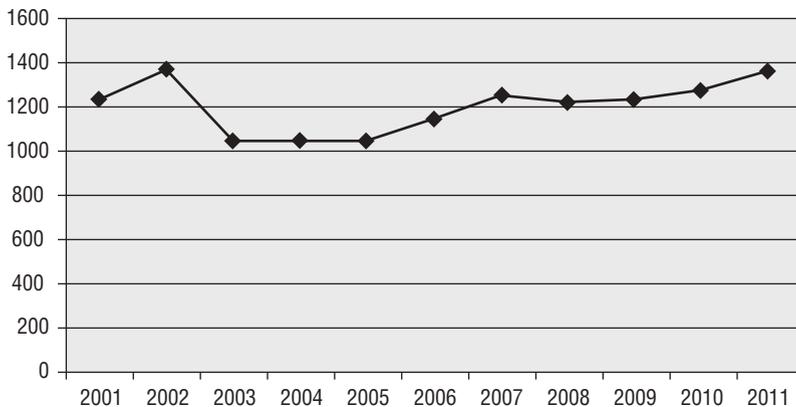
Gráfico 13. Proyecciones de la producción de cacao por país, 2007 y 2011 (en miles de TM)



Fuente: Elaboración propia en base a datos de: Annual Forecasts of Production and Consumption, ICCO. 2007.

En el Gráfico 14, según los datos de la ICCO, de acuerdo a una proyección de los precios a nivel mundial, tendríamos una tendencia creciente, alcanzando el 2011 un precio de 1.364 \$us/TM en promedio mundial.

Gráfico 14. Tendencia y proyección del precio del cacao, 2001-2011 (en \$us/TM)



Fuente: Elaboración propia en base a datos de: Annual Forecasts of Production and Consumption, ICCO. 2007.

Es significativo que con un incremento en la producción aumenten los precios pagados por el producto, lo que es esperanzador para los productores. Si a esto se agrega la escalada de precios de productos agrícolas del 2007 y 2008, no habría razón para esperar bajos precios en el mediano y largo plazo.

5. El cacao y el Estado boliviano

Continuando con la tradición del orden colonial, una vez constituida la república, en nuestro territorio, se retoma la distribución de recursos naturales y el tributo para sostener la organización de los nacientes Estados y sus estructuras de gobierno.

Un repaso de la legislación boliviana nos presenta una clara idea de la importancia que tuvo el cacao en los inicios de la república, las lógicas de ocupación del territorio y la organización social en las tierras bajas.

En general se puede indicar que en el siglo XIX la preocupación central del Estado y de los intereses particulares predominantes en aquel momento, se concentraban en ocupar el territorio y consolidar asentamientos de ciudadanía boliviana, que en aquel entonces no consideraba o consideraba en última instancia a la población indígena viviente en la región. Esta misma preferencia de explotación de los recursos naturales, de los cuales un ejemplo es el cacao, imponía restricciones a los extranjeros, como aquella que los obligaba a conformar sociedades con los nacionales para la transformación y comercialización de los recursos naturales.

Sin embargo, el trasfondo de estas políticas de Estado y del discurso de aquel periodo fue el inicio del liberalismo, que se preocupaba de eliminar el monopolio en el comercio y que los indígenas gocen de algunas condiciones como la libertad de decidir a qué explotación pertenecerían.

La lógica distributiva del Estado se complementa con políticas tributarias, en la que se destaca el aporte del cacao, lo que demuestra su importancia en la escala de la economía boliviana y regional de aquel entonces.

Veamos un recuento de los datos más importantes con los que contamos³²:

- En 1829, en el gobierno de Andrés de Santa Cruz (DS. SIA-38), se promueve y ordena la extracción y comercialización de la cascarilla, cacao, vainilla, resinas y gomas, en las provincias de Caupolicán, Sorata, Yuracarés, Mojos y Chiquitos. En un estricto orden de prelación que privilegia a los bolivianos, en su categoría de ciudadanos en aquel entonces, luego los extranjeros asociados con bolivianos, y finalmente los indígenas vivientes en aquellas regiones.

1° Los hijos de Bolivia tienen el derecho de emprender libremente el descubrimiento de las producciones naturales, en las provincias de Caupolicán, Sorata, Yuracarés, Mojos y Chiquitos; comerciar activa y pasivamente con sus moradores, y fomentar la extracción de la cascarilla, cacao, vainilla, resinas y gomas de que abundan aquellas montañas.

- En 1835 (DS. SIA-1901) se reconocen los derechos de los naturales de la provincia Caupolicán (indígenas) anteriores a la república, en tanto y cuanto continúen pagando tributos. Sobre el cacao se explicita que se puede seguir contribuyendo en pepa, en opción al dinero, según la preferencia del contribuyente, caso similar al de la coca. Los precios como las cuotas quedan a criterio de la prefectura de La Paz.
- En 1845 (DS. SIA-79) se establece un precio base fijo para el pago de tributos indígenas, sobre una gama mucho más amplia de productos de la provincia Moxos. El razonamiento principal, es que la variación de precios no permite disponer de los recursos para el pago de los funcionarios públicos del departamento del

32 Por la importancia que tiene su lectura en contexto, reproducimos algunas normas íntegramente en el Anexo 7. El conjunto de ellas las puede encontrar en la página web: www.cacao.org.bo.

La mayor parte de esta información legal, a menos que se indique de manera explícita, fue extraída del sistema de información jurídica de la Superintendencia Agraria de Bolivia, 2007.

Beni. Al mismo tiempo indica que estos no son obligatorios para las transacciones entre indígenas y comerciantes que en derecho privado pueden acordar otros precios de su conveniencia.

1° Que los indígenas de la provincia de Mojos, hoy correspondiente al departamento del Beni, satisfacen desde tiempo inmemorial la contribución directa a que están sujetos, en producciones de la industria agrícola y fabril.

2° Que en estas mismas producciones perciben los empleados públicos los sueldos, que les ha señalado la ley.

3° Que la tarifa niveladora de los precios de dichas producciones, no ha sufrido alteración alguna desde 1837, sin embargo de haber variado en el mercado los precios expresados, resultando de aquí perjudicados unas veces los indígenas y otras los empleados.

- En 1847, (DS. SIA-652), se determinan impuestos fijos por volumen de producción comercializada. En este caso, vigente para la provincia Larecaja del departamento de La Paz, es importante resaltar que hace mención a una Ley de 1846 en la que determina que las juntas de propietarios pueden proponer los impuestos que regirán para los fondos municipales. Un segundo aspecto es la cuota fija por volumen, que se convertirá en una constante en el futuro.
- En 1856 (DS. SIA-124) se hace una nueva demarcación de las provincias del departamento del Beni, y se las dota de una estructura administrativa con gobernadores provinciales y corregidores cantorales y dispone liberar de algunas obligaciones a los indígenas y sustituirlas por otras acordes a los principios liberales de la época. Para este último fin se distribuyen los cacaotales que eran administrados y cosechados para el Estado, hasta que ello ocurra transitoriamente los corregidores continúan administrando la cosecha, empero los indígenas dispondrán de un jornal en especie. En este mismo decreto se introduce el criterio de impuesto al comercio interdepartamental, que luego se reiterará en otras oportunidades.

4° Se prohíben en adelante, todos los trabajos a que eran obligados los indígenas del Beni, con destino al ramo denominado

“temporalidades” que desde luego queda suprimido. Aquellos naturales como todos los demás de la República, son libres para dedicarse a las ocupaciones particulares que les convenga. Ninguna autoridad puede, sin incurrir en la responsabilidad de la ley, contravenir la anterior disposición.

5° Mientras se hace a los naturales del Beni el reparto de los plantíos de cacao, se harán las cosechas de este artículo para el tesoro público por los respectivos corregidores; pero cada jornalero que se ocupe en este trabajo, recibirá en especie el precio de su jornal.

6° Para el servicio de los Prefectos, Gobernadores y Curas, deberán turnarse los indígenas de cada cantón, y tanto el número de estos, como sus respectivas obligaciones, se arreglarán a lo que dispone el supremo decreto de 2 de julio de 1829.

Se complementa el decreto supremo con la siguiente resolución de noviembre de 1856 y da una mejor noción de la ideología de la época, y su resonancia en el Beni.

Es importante la siguiente nota transcrita por Limpias y firmada por Policarpio Aguirre, quien fuera Prefecto interino del Beni en 1855, enviado por el gobierno nacional, y que luego tramitó una serie de aspectos relativos a esa región.

A.S.G. el Señor Prefecto del Beni - : - He sometido a conocimiento de S.E. el señor presidente la nota de S.S. de 3 de enero, en que esa prefectura indica al gobierno las medidas que pudieran adoptarse para la reparación de los árboles de cacao, cañaverales, algodonales, huertas de propiedad del Estado, con el fin de que pasando a ser estos bienes de propiedad particular, se aumenten y mejoren a favor del interés individual y que del adelanto que obtenga la industria agrícola de este departamento resulte una mayor producción. -El gobierno ha meditado y discutido con mucha atención las indicaciones de U.S. y, en consecuencia, ha tenido a bien resolver lo que sigue:

I.- Los árboles de cacao pertenecientes al Estado, como que eran de “temporalidades”, se repartirán primero a los naturales, segundo a los individuos domiciliados en el país y tercero a los

indígenas que quieran adquirir domicilio en el respectivo cantón; dándose a cada uno en propiedad cien árboles, con la precisa condición de que el adjudicatario satisfará una contribución de doce reales en cada semestre, que son tres pesos al año. La adjudicación se hará por la prefectura, después que el corregidor, en consorcio del párroco, haya hecho la asignación de los árboles adjudicables (Limpias, 1942).

Llama la atención que para otros bienes las decisiones hayan sido distintas, transcribimos el caso del algodón por las connotaciones en la tradición de los pueblos del Beni, lo que rescataremos más adelante:

Los algodones se conservarán como propiedad de cada pueblo, debiendo cuidar por turnos sus respectivos naturales su cultivo y propagación de planta. Cada año se hará con todos ellos la cosecha del artículo, y sus productos se partirán por igual entre los padres de familia (Limpias, 1942).

- En 1864 (Ley SIA-1702) se crea la provincia de Chacobo en el departamento del Beni, en la región fronteriza de Bolivia con Brasil y Perú, bajo un régimen gubernativo de misioneros. El cacao se convierte en el principal ingreso para la manutención del gobierno en la región y sus obligaciones con el régimen de misiones. Este pasaje nos señala nuevamente la importancia del rubro en el Beni.

Art. 5° Cada Párroco misionero de dicha Provincia gozará del sueldo de cuatrocientos pesos anuales, que serán pagados con los fondos creados por el artículo siguiente.

Art. 6° Es deber del Párroco y misioneros mandar hacer las cosechas de cacao y almendra, pertenecientes al Estado, en dicha Provincia, y remitirlas á la tesorería departamental, para su venta en pública subasta, cuyo producto se aplica á los gastos expresados en el artículo precedente, y el sobrante á beneficio de los indígenas de aquellas misiones.

- 10 años más tarde en 1874 (DS. SIA-882), se establece para el Beni, además del impuesto interdepartamental, el impuesto por el co-

mercio internacional, en este caso con el Brasil. Al mismo tiempo se hace una distribución más precisa sobre los impuestos departamentales y municipales, quedando el impuesto del cacao a favor de las prefecturas.

Entre 1874 a 1929 se presenta un salto en la legislación sobre el cacao, si es que realmente no existe nada al respecto, el Estado concentra su atención en la producción minera, pues en este periodo se da la expansión de la minería de la plata y el estaño, dando un giro importante en la conformación del país, de su gobierno y de sus lógicas estatales.

De todas maneras es importante resaltar la transformación, en la lógica del Estado, respecto a la propiedad de los recursos naturales y su función dentro de la organización del territorio, el Estado y los distintos sectores de la población. En este segundo grupo podemos claramente apreciar el concepto de modernización que comienza a imperar en el desarrollo del campo; al mismo tiempo que se mantiene la distribución y explotación de las áreas naturales de cacao o ganado cerril, que todavía eran bastante importantes.

- En 1929 (DS. SIA-377) mediante la creación de la Oficina de Fomento Agrícola-Ganadero en Santa Cruz, entre otros rubros se incluyen las tareas de mejoramiento del cultivo tradicional del cacao. En este rubro ya aparecen los conceptos de campo experimental, demostración, asistencia en parcela.
- En 1939 (DS. SIA-20), el Ministerio de Colonización otorga tierras fiscales en áreas de bosque, hasta 10.000 hectáreas para la explotación agrícola, ganadera y maderable. En el caso del cacao establece una tasa anual de arrendamiento de Bs 5 por hectárea al año.
- En 1940 (DS. SIA-531) se establece una disposición similar a la de 1939, en este caso específica para el departamento de Pando, con el fin de promover el asentamiento humano en las áreas suburbanas y en la franja occidental del Río Beni, frente a Cachuela Esperanza. Entre las particularidades se establece que la extensión mayor es de 250 hectáreas y que el contrato de arrendamiento no puede superar los cinco años, los tributos recibidos eran dispuestos para invertirse en el mejoramiento de la propia región.

- En 1944 (Decreto Ley 61) aumenta esta tasa dispuesta en 1939 de 5 a Bs 10 por hectárea de cacao, destinada la recaudación a trabajos de fomento agrícola y reforestación en los departamentos en cuya jurisdicción estén las tierras arrendadas.
- El mismo año (Decreto Ley 224), se establece la participación de las Juntas de Propietarios de la región que hoy conocemos como Chapare en el Directorio de la Aduana de la Coca en el departamento de Cochabamba. Se dispone de un impuesto del 10 por ciento ad-valorem del cacao y otros productos, para lo que el Directorio nombrado deberá fijar mensualmente el valor sobre cada quintal de 46 kilos.
- En 1954 (Decreto Ley 3612), haciendo alusión al decreto de nacionalización de las tierras, se crea la Dirección Forestal, de Caza y Conservación de Suelos, encargada de la conservación, fomento, explotación, industrialización y aprovechamiento económico de los recursos naturales renovables, quedando bajo su vigilancia la explotación del cacao. En este Decreto es importante anotar que se distingue claramente la explotación forestal y caza de la explotación agropecuaria. Involucra a su vez a las universidades como agentes forestales. Respecto a las tasas de aprovechamiento, se concentran solamente en la madera, diferenciando el monto por especie y destino.

Artículo 10°.- Quedan sometidos a la supervigilancia, dirección y control exclusivo de la Dirección Forestal, de Caza y Conservación de Suelos las siguientes explotaciones forestales y de caza: goma, quina, castaña, cacao, resinas y ceras, guapi, aceites vegetales no cultivados, cortezas y plantas medicinales, tanino y corteza curtientes y tintóreas; maderas: en rollizos o trozos, aserradas, labradas, terciadas, multilaminares, venetas, durmientes, postes y estacas, palmas, bambúes, callapos; combustibles vegetales: yareta, thola, turba, carbón vegetal, leña en general y todos los productos forestales no especificados; los cueros silvestres: caimán, yacaré, lagartos, chanchos salvajes, venados y ciervos, jaguar y afines, tapir o anta, reptiles y otros cueros silvestres no especificados; pieles silvestres como: chinchilla, vicuña, alpaca, guanaco, londra, perico-ligero y otras no especificadas.

- En 1955 mediante el DS. 4013, se fomenta la explotación y exportación de la castaña, goma y cacao eliminando el control o permisos para la recolección y transporte desde Beni y Pando. Identifica la participación en este proceso del Departamento de Comercio Exterior del Banco Central de Bolivia y de las Aduanas de Bolivia.
- Al mismo tiempo se regulan las importaciones de bienes y productos a ser consumidos y comercializados en las regiones productoras, fomentando la cadena de exportación importación en administración de agentes intermediarios.
- En 1967 (DS. 8063) se introducen nuevos impuestos para regular la comercialización de una escala muy amplia de productos, entre los cuales el cacao va perdiendo importancia.
- En este periodo ya se estipulan claramente especies protegidas y áreas protegidas, la distinción entre materia prima y productos con algún grado de procesamiento, el fomento a la transformación y exportación de productos. En el aprovechamiento de la madera, que ya tiene una importancia notoria, sustituye el sistema de concesiones de bosque, por el de venta de árboles en pie a cargo del Ministerio de Agricultura.
- En abril de 1971 (DS. 9696) el Banco Central de Bolivia concede a la Corporación Boliviana de Fomento un crédito para capital de operaciones de la Sociedad Industrializadora de Cacao y Azúcar.
- El DS. 11090 de 1973, a tiempo de liberar de gravámenes que se cobran en la Aduana Agropecuaria departamental de La Paz, a las verduras, choclos, arados, yugos, locotos, disminuye la tasa impositiva de otros productos, entre ellos el cacao con una reducción ad-valorem de 18.6% a 12%.

A partir de la década de 1970, el interés estatal y público a nivel nacional, así como las políticas públicas se van concentrando en la región del Alto Beni, que para entonces es una de las primeras zonas de alta colonización y ha consolidado una población importante, y a su ritmo una producción agrícola y forestal en crecimiento.

Otras regiones del país demandan otro tipo de atención, en el que el cacao, tema de nuestro interés, va desapareciendo.

De alguna manera se consolida la orientación del Estado de considerar el cacao como un cultivo, dejando de lado la recolección de

éste como producto forestal y del monte; al mismo tiempo se sienten los efectos de la introducción de nuevas variedades y con ellas nuevas enfermedades y plagas. Lo que significa también un cambio de regiones y actores.

- A partir de 1975 (DS. 12248), el gobierno autoriza la libre importación de fumigadoras e insecticidas por parte del Instituto Nacional de Colonización, con un crédito del Banco Agrícola de Bolivia, con el objeto de combatir el chiche del cacao declarado en la zona de Alto Beni. El mismo año (DS. 12647) autoriza al Banco Central de Bolivia refinanciar el crédito dado al Instituto Nacional de Colonización, para que los fondos sobrantes del crédito para la campaña de sanidad vegetal sean utilizados para la comercialización del cacao a través de la “formación de un fondo rotativo que permita agilizar las operaciones de cosecha, transporte y colocación del cacao en el mercado”.
- En 1976 (D.S. 13662) se autoriza al Banco Central otorgar un crédito al Instituto de Colonización para el rescate y la comercialización de “la pepita de cacao”, se estima una producción de 16.000 quintales de cacao híbrido. El objeto central del proyecto es “eliminar la intermediación en el rescate y comercialización de este producto favoreciendo con el pago de precios justos a los colonos asentados en el Alto Beni que se dedican a este cultivo”.
- En 1977 se transfiere el vivero de Sapecho al Instituto Boliviano de Tecnología Agropecuaria (DS. 14842), convirtiéndolo en Estación Experimental de Sapecho con el objeto de alcanzar en el cultivo del cacao una producción “sobre bases técnico-científicas”.

En los años siguientes el cacao deja de tener la categoría de Ley o Decreto de la República, aunque su importancia comercial es creciente, incluso su inserción en el mundo a través de la Central de Cooperativas “El Ceibo”, su estatus como producto estratégico para las cuentas nacionales se fue perdiendo.

Al mismo tiempo la normativa ha puesto especial énfasis en el comercio exterior, se encuentra de alguna manera inserta en la mayoría de los tratados internacionales, como el ATPDA; lo mismo ocurre con la legislación de promoción de las exportaciones.

Al haber ganado Bolivia una notoriedad especial en productos agro ecológicos, principalmente con la recolección de castaña del norte de Bolivia, de la quinua y del cacao de Alto Beni, una de las leyes más notables de los últimos años es la 3525 y su reglamentación respectiva. Esta Ley de Regulación y Promoción de la Producción Agropecuaria y Forestal no Maderable Ecológica, fue impulsada por la Asociación de Organizaciones de Productores Ecológicos de Bolivia - AOPEB, con el fin de promover y normar la proyección y comercialización de productos ecológicos.

Cuadro 41. Resumen de la normativa boliviana para el pago de impuestos sobre el cacao 1856-1973

Año	Lugar	Norma	Pago
1856	Beni	DS. SIA-124	Un real sobre cada arroba de chocolate que extraiga con destino a los otros departamentos. Un real en cada arroba de cacao.
1874	Beni	Ley SIA-882	Veinte centavos de boliviano por cada arroba de cacao que se extraiga del departamento.
1939	Beni	DS. SIA-20	Tasa anual de arrendamiento de Bs 5 por hectárea de cacao.
1940	Pando	D.S. SIA-531	Tasa anual de arrendamiento de Bs 5 por hectárea de cacao.
1944	Todo el país	Decreto Ley 61	Tasa anual de arrendamiento de Bs 10 por hectárea de cacao.
1944	Todo el país	Decreto Ley 224	10 por ciento ad-valorem / qq de 46 kilos.
1955	Pando y Beni	D.S. 4013	Liberación de recolección y cosecha.
1967	Todo el país	D.S. 8063	10 por ciento ad-valorem.
1973	Todo el país	D.S. 11090	Disminuye la tasa impositiva ad-valorem del cacao de 18.6% a 12%.

Fuente: Elaboración propia en base a datos de: Sistema de información jurídica de la Superintendencia Agraria de Bolivia, 2007.

En el Cuadro 41 tenemos un resumen de cómo fue variando el pago de impuestos sobre la producción del cacao en diferentes momentos de nuestra historia y según las regiones productoras. Esto refleja también la importancia que se le dio a este producto desde el Estado como fuente de ingresos, que como ya dijimos por el desarrollo de otros rubros productivos, fue desplazado poco a poco. No se encontraron referencias impositivas específicas para el cacao posteriores a 1973.

PROCESO DE BENEFICIADO Y TRANSFORMACIÓN DEL CACAO



Desconchado de cacao en la parcela, Riberalta. 2006.



Traslado del grano fresco a la casa, Riberalta. 2006.



Niños consumiendo pulpa de cacao fresco recién cosechado, Riberalta. 2006.



Estrujado de las semillas,
Riberalta. 2006.



Fermentado tradicional del cacao en cestas,
Moxos. 2005.



Fermentado en caja de madera,
Riberalta. 2006.



Hay que remover los granos en la caja
para conseguir un fermentado uniforme,
Riberalta. 2006.



Preparación del fuego para el tostado,
Riberalta. 2006.



Tostado de cacao en un tiesto,
Riberalta. 2006.



Selección de impurezas. Riberalta. 2006.



Descascarillado de cacao en un tacú, Riberalta. 2006.



Venteador del cacao para limpieza antes del molido, Riberalta. 2006.



Molido de los granos tostados, Riberalta. 2006.



Moldeado de pastas de cacao, Riberalta. 2006.



El cacao y sus derivados. Socios de la APARAB, Riberalta. 2007.



Procesamiento de cacao en la planta de la APARAB, Riberalta. 2007.



Transformación diversificada de productos, Moxos. 2006.

ACOPIO PARA MERCADO NACIONAL Y EXPORTACIÓN

Secado del cacao fermentado en chapapas de madera, Moxos. 2008.



Grano de cacao fermentado y seco, Moxos. 2008.



Grano de cacao seco para la exportación, COMRURAL XXI. 2008.



El Madrecacao y el Cacao agradecido

Raúl Romero Auad
(a Pablo Antonio Cuadra)

Un gran árbol de Madrecacao, bajo cuyo follaje se guarnecía una pequeña planta de Cacao, increpó un día al tierno arbusto sobre el por qué se refugiaba en su sombra para crecer:

–Aprovechas mi sombra para crecer, mientras yo no veo beneficio alguno para mí –cuestionó.

El pequeño Cacao, mirándolo desde abajo, respondió:

–Hermoso árbol, debes saber que si yo no creciera bajo tu follaje, nadie supiera de ti, ni apreciarían tu sombra y menos aún te nombrarían en sus poemas los hombres.

TERCERA PARTE

EL FUTURO DEL CACAO EN BOLIVIA

La información de la que se dispone y que se comparte, en la presente publicación, permite afirmar que en Bolivia la economía del cacao se encuentra en la fase expansiva más importante de los últimos 183 años. Desde los años 90 el mercado internacional, ha generado las condiciones para que esto ocurra, y de manera paralela se redescubre la importancia del cacao silvestre y las oportunidades del cultivo intensivo y extensivo en diversas regiones del país.

El cacao cultivado, con variedades híbridas, concentrado en la región de Alto Beni del departamento de La Paz trasciende el ámbito local y se extiende hasta rebasar la periferia organizativa de la Central de Cooperativas “El Ceibo”.

El cacao silvestre es revalorizado, sale del anonimato de la cultura local, de la transformación artesanal y amplía su participación en el mercado nacional. Se proyecta como una alternativa respaldada por su valor genético, lo que muchos técnicos llaman, y en este documento recogemos, el Cacao Amazónico Boliviano

Existen iniciativas de distinta naturaleza para su explotación, certificación y comercialización, en la mayoría de los casos experiencias exitosas y motivadoras. También se han dado algunas que generaron conflictos por los intentos de apropiación privada e incluso destrucción de manchas o rodales silvestres. Es decir, al mismo tiempo que es una

oportunidad, la actividad cacaotera ha generado conflictos porque aumenta la presión sobre los recursos del bosque.

En otras regiones del país se encuentran familias, que también introducen el cultivo en su sistema productivo, las organizaciones territoriales y étnicas van generando nuevas sub organizaciones especializadas en aspectos productivos, en este caso de productores agroforestales.

Al lado de las variedades y las técnicas establecidas con éxito en Alto Beni, surge con fuerza, el interés por las variedades nativas y la posibilidad de amplificar y diversificar la oferta boliviana.

Existe un mayor número de iniciativas, instituciones, programas, proyectos, empresas y microempresas, relacionadas al cacao. En este documento intentamos identificar el mayor número de acciones al respecto, la mayoría de ellas desvinculadas entre sí, muchas de vigencia limitada al financiamiento de proyectos, contactos y mercados (Ver Anexo 3).

Bolivia cuenta con condiciones adecuadas, para ampliar la superficie de los distintos sistemas productivos mencionados en el diagnóstico, así como la oportunidad de posicionar al cacao como un importante rubro, de generación de valor económico y social para las familias campesinas indígenas que pueden beneficiarse de esta actividad.

Los sistemas agroforestales, con el componente cacao, son compatibles con las políticas de conservación de los recursos naturales, principalmente suelos y bosque, y se presenta como una alternativa viable, para contrarrestar los enfoques de desarrollo basados en la deforestación y la depredación del entorno rural.

Por las razones anteriormente expuestas, el enfoque general de esta segunda parte, se orienta a favorecer un clima institucional adecuado para la ampliación de las experiencias llevadas a cabo en las distintas regiones de Bolivia.

El punto de llegada de las políticas y tareas aquí propuestas podrían tener como horizonte las siguientes metas:

META al año 2037

6.000 familias aprovechan 12.115 hectáreas de cacao silvestre y comercializan 1.672 toneladas métricas anualmente, con un valor aproximado de 2.7 millones de dólares americanos.

4.500 familias cultivan 13.500 hectáreas de cacao de variedad amazónica boliviana, comercializando 3.100 toneladas métricas con un valor aproximado de 8.9 millones de dólares americanos.

4.500 familias cultivan 13.500 hectáreas de cacao de variedades híbridas comercializando 4.968 toneladas métricas con un valor de 15 millones de dólares americanos.

Tomando como referencia los datos de rendimientos y precios del Cuadro 33, y haciendo una proyección para los siguientes 30 años, el 2037 se espera triplicar el valor de la producción nacional de cacao en Bolivia llegando a sobrepasar los 27 millones de dólares americanos.

Para el cacao silvestre: consideramos que en 30 años se aprovecharán el total de las 12.115 hectáreas cuantificadas hasta el momento y que con prácticas de manejo adecuadas se podría aumentar el rendimiento de 2 a 3 quintales por hectárea. Considerando que cada familia maneja 2 hectáreas, se conseguiría que alrededor de 6.000 familias se beneficien con su recolección.

Para el cacao cultivado, consideramos que su crecimiento en los departamentos de La Paz y Cochabamba no será tan significativo como en los departamentos de Beni, Pando y Santa Cruz, debido a que en estos últimos departamentos existe una mayor disponibilidad de tierra que podría ser implementada con sistemas agroforestales, por eso consideramos que el número de familias que se dediquen al cultivo del cacao amazónico boliviano se incrementará mucho más que las familias que se dedican al cultivo del cacao híbrido pasando de 1.992 a 4.500 las primeras y de 4.385 a 4.500 las segundas.

La hipótesis sobre las que se asientan las metas propuestas tienen todas las condiciones para realizarse y se sostienen en tres consideraciones básicas:

1. Que los pueblos indígenas conocen perfectamente las características y el comportamiento de los distintos elementos presentes en el bosque. La incorporación de estos conocimientos al establecimiento

- y manejo de los sistemas agroforestales parte de valorar el entorno, e introducir prácticas apropiadas para conservarlo y aprovechar su potencial económico. Estos sistemas han demostrado ser altamente motivadores por la combinación entre cultura y desarrollo.
2. Que el gobierno de Bolivia continúa con la política de titularización de tierras y bosque a favor de las familias y comunidades campesinas indígenas, favoreciéndoles con criterios de calidad de suelos y abundancia de recursos, lo que propiciará la consolidación de sistemas económicos altamente diversificados y la preservación de condiciones para el establecimiento de sistemas agroforestales.
 3. Que si bien pueden existir dificultades en la comercialización y transformación, como ocurre hoy, este no es el mayor problema. Hay que insistir en la satisfacción de la oferta de cacao en el mercado nacional, sin perder de vista las crecientes oportunidades que se presentan en el mundo para los productos orgánicos y finalmente las posibilidades de comercio de estos productos con nuestros países vecinos como la Argentina, Chile y Paraguay.

Otros elementos como la inversión, la asistencia técnica, la especialización de mercados, la calidad de la oferta, son superables, y también hay que prestarles atención, pero lo principal es que las bases materiales están dadas.

Aprovechar las oportunidades y darles una dimensión adecuada en función a la capacidad del país, requiere de la participación activa y una orientación similar, en un conjunto muy amplio de actores, comenzando por los campesinos indígenas, terminando en el Gobierno Central y pasando por el conjunto de los otros actores públicos y privados.

6. El cacao: una alternativa económica de base campesina indígena

Como vimos a lo largo del documento, el cacao constituye una alternativa económica para amplios sectores de la población boliviana, que se encuentra en la región amazónica de Bolivia, especialmente en aquellas áreas donde ya existen evidencias de plantas silvestres

e introducidas, de conocimiento de la población sobre su existencia, recolección, en unos casos, y cultivo, en otros.

Los recolectores y productores de cacao son esencialmente campesinos indígenas, el volumen recolectado, así como la superficie de las parcelas cultivadas, se encuentran en directa relación con la mano de obra familiar disponible, aunque en épocas de mayor actividad se contrate mano de obra suplementaria para labores específicas.

En la región del Alto Beni, liderizada por la Central de Cooperativas "El Ceibo", se han consolidado canales de exportación muy importantes, es más, en los últimos años la oferta de cacao orgánico se incrementó notablemente, lo que le da una ventaja comparativa enorme en los mercados más exigentes del mundo.

Es importante reiterar que Bolivia es un competidor muy pequeño en el contexto internacional, pero al mismo tiempo, eso lo hace menos vulnerable al impacto de las grandes crisis ocasionadas por la fluctuación mundial de la demanda en unos casos y de los precios en otros. El mercado del cacao es un mercado delicado, que así como han existido períodos en que los productores han reportado grandes beneficios, han existido otros que los han llevado a la ruina.

Bolivia tiene la oportunidad de participar a partir de sus potencialidades naturales, sociales y económicas en el mercado nacional e internacional del cacao. Sin embargo, para que ello ocurra, es necesario tomar en cuenta las características propias de la economía campesina indígena en el país, sus potencialidades y limitaciones.

La regla de oro, sobre la que trabajan la mayor parte de las instituciones y organizaciones bolivianas, aunque en algunas oportunidades no lo expresen suficientemente, es que la economía del cacao se incorpora a la lógica de diversificación de la economía campesina indígena, si bien es cierto que, unas veces, el sistema productivo es más intensivo y ha incorporado prácticas para maximizar el rendimiento del cultivo por superficie; otras veces, simplemente ha conservado el bosque de cacao en su estado silvestre y lo ha aprovechado cuando las condiciones de mercado han cumplido con sus expectativas y no existen mejores alternativas.

En esta perspectiva compleja de la economía campesina indígena, es posible comprender los altibajos en la atención a los sistemas agroforestales, incluso en la cosecha del cacao, cuando por ejemplo, en el

norte del país el precio de la castaña, pagada al recolector, ha subido de tal manera que toda la familia se dedica a esta actividad extractiva, que se encuentra de manera abundante en las zonas de influencia de muchas comunidades.

Similar situación ocurre en los Yungas de La Paz cuando el precio de los productos alimenticios, especialmente los frutales, son más atractivos que la producción de cacao. Peor aún en las zonas donde se promueven los sistemas agroforestales como alternativa al cultivo de la hoja de coca, el mismo concepto de cultivos sustitutivos introduce el criterio de la compatibilidad en términos de generación de ingresos, de ocupación de mano de obra y de mercado, entre otros.

En la perspectiva de muchas familias campesinas indígenas, el abandonar temporalmente las prácticas de manejo de los sistemas agroforestales, no significa una pérdida ni de la propiedad ni de la inversión, pues es un recurso dormido que puede ser aprovechado en cualquier momento. Sólo así se explica el establecimiento de los sistemas y más aún el interés de las familias de introducir especies forestales de muy largo plazo, como el cultivo de la mara y el cedro.

La característica de la intermitencia en la atención de los sistemas, es una preocupación de las organizaciones y las instituciones que promocionan estos cultivos. Por ello se preocupan por introducir sistemas de planificación y de generar condiciones de precio y mercado atractivos, para el productor y competitivas con las otras actividades económicas.

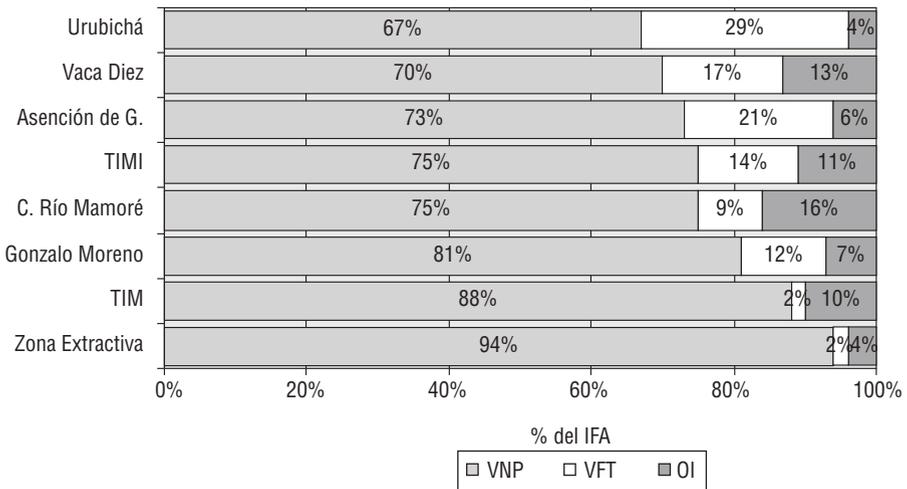
Otro elemento a tomar en cuenta, es la participación de la familia en las distintas actividades económicas, un hecho conocido en la economía rural. Tiene diversas implicaciones, pues en los SAF³³ y en el cultivo del cacao, la participación de hombres y mujeres, como de las distintas generaciones, determina la sostenibilidad del aprovechamiento de los frutos de la inversión. En los casos en que existen actividades laborales, que demandan permanencias prolongadas fuera del hogar, ya sea por la explotación de recursos del bosque como la castaña o la migración laboral temporal, es común que los otros miembros de la familia obtengan los recursos de los sistemas que ya se encuentran en su etapa productiva.

33 Sistema Agroforestal.

En todas las zonas el Valor Neto de Producción-VNP presenta el aporte más importante al Ingreso Familiar Anual- IFA. Por ello podemos afirmar que para las familias campesinas indígenas de las diferentes zonas estudiadas, las actividades productivas en el propio sistema productivo –constituido por los ocho subsistemas mencionados en el acápite metodológico– son preponderantes en la generación de sus ingresos. A nivel global el VNP contribuye en promedio con el 67% al IFA. Este porcentaje varía sin embargo considerablemente de una zona a otra. El aporte más alto del VNP se presenta en la zona extractiva (con el 94% del IFA) frente a 56% en Acasio donde se registra la contribución más baja (Pellens, 2008).

En el Gráfico 15, para algunas de las regiones consideradas en este estudio, en las que se ha incorporado el cultivo del cacao en la economía familiar, podemos apreciar la importancia y preponderancia del valor generado en la parcela y su entorno (VNP), respecto a la Venta de la Fuerza de Trabajo (VFT) o las transferencia que provienen de familiares y de las políticas de gobierno u otras instituciones (OI).

Gráfico 15. Bolivia: Composición del Ingreso Familiar Anual por zona , 2007 (N = 6.986)

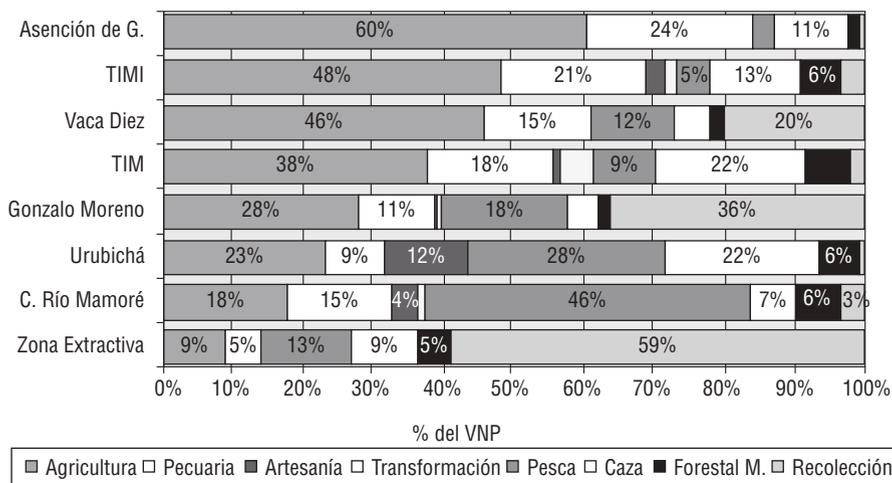


Fuente: Elaboración propia en base a datos IFA 2007. CIPCA.

En el Gráfico 16, se muestra la relación y combinación entre productos de seguridad alimentaria familiar, principalmente el arroz, la yuca, y la crianza de animales menores, con productos forestales no maderables (Recolección), con los forestales maderables (Forestales M.). Así como la importancia de las actividades de caza, pesca y artesanías.

La consideración de las diferencias regionales, y de las que existen incluso al interior de cada comunidad, lleva a que los técnicos que trabajan directamente en la promoción de los SAF insistan en que se trata de un modelo teórico. En la práctica existen tantos sistemas como productores los establecen, cada cual enriquece su parcela con las variedades que consideran más útiles a sus propósitos, que son adecuadas a las diferentes calidades de suelo, que evitan atraer a ciertos animales silvestres que pueden dañar los cultivos y que toman en cuenta las expectativas de permanencia en un determinado lugar.

Gráfico 16. Bolivia: Composición del Valor Neto de Producción por zona, 2007 (N = 6.986)



Fuente: Elaboración propia en base a datos de: IFA 2007. CIPCA.

En esta diversidad de prácticas, de variedades, se encuentra la riqueza de la producción del cacao en Bolivia, sobre ella se asienta la disminución de los riesgos para el productor y por tanto la razonable participación en los mercados nacionales e internacionales de una materia prima de alto valor.

Los SAF y el cultivo del cacao representan una alternativa económica viable para los campesinos indígenas porque generan ingresos adicionales y contribuyen a la diversificación de sus ingresos. Al tratarse de la combinación de cultivos anuales, multianuales y perennes es considerada una inversión de largo plazo, que puede brindar seguridad a la familia y la propia comunidad.

Por otra parte, en el caso de San Ignacio de Moxos, y no hay que dudar que sea así en otros lugares, en las inundaciones del 2006 y 2007, las familias perdieron casi la totalidad de los cultivos anuales, e incluso muchos tuvieron que sacrificar sus animales. Sin embargo, en los SAF perdieron las plantas menores de dos años y los platanales, lo que representó alrededor del 15% si se contabiliza el total de las inversiones hechas en los SAF³⁴. En esos mismos años, comenzaron a entrar en producción las plantas de cacao introducidas en 1999 y 2000, por lo que la comercialización de cacao de las comunidades de San Ignacio de Moxos reportó un incremento considerable en comparación a los años precedentes (COMRURAL XXI, 2008).

En base a las actuales experiencias, como la descrita en el párrafo anterior, se podría afirmar que el modelo de SAF, con aporte de cacao como cultivo de mediano y largo plazo, y en concordancia con el conjunto de las actividades y expectativas de las familias campesinas indígenas, puede contribuir a generar mejores condiciones económicas y reducir los riesgos como los producidos por inundaciones y otros fenómenos naturales.

En el siguiente cuadro se presenta un análisis teórico del flujo de ingresos, con la finalidad de orientar y provocar reflexiones y debates respecto al aporte de los SAF a la economía campesina indígena.

34 Olver Vaca, Agrónomo CIPCA-Beni. Comunicación personal.

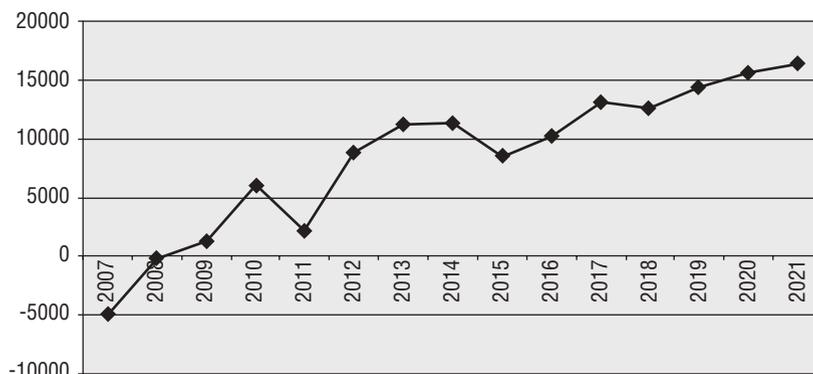
Cuadro 42. Modelo de flujo de ingresos con tres hectáreas en sistema agroforestal, para 15 años (en Bs)

Año	1	2	3	4	5	6	7
Costos de mano de obra	3.330	4.050	5.640	5.310	6.780	7.065	5.295
Costos de insumos y herramientas	1.540	271	1.380	236	1.380	1.011	110
Costos de transporte	80	320	240	320	400	505	520
Costos totales	4.950	4.641	7.260	5.866	8.560	8.581	5.925
Ingresos	0	4.448	8.600	11.948	10.760	17.448	17.160
Flujo anual	-4.950	-193	1.340	6.082	2.200	8.867	11.235

	8	9	10	11	12	13	14	15
Costos de mano de obra	4.950	5.205	6.315	6.705	7.200	7.500	7.905	7.920
Costos de insumos y herramientas	645	325	715	365	325	285	715	285
Costos de transporte	405	610	685	730	780	810	840	840
Costos totales	6.000	6.140	7.715	7.800	8.305	8.595	9.460	9.045
Ingresos	17.400	14.560	17.980	20.880	20.960	22.960	25.040	25.440
Flujo anual	11.400	8.420	10.265	13.080	12.655	14.365	15.580	16.395

Fuente: CIPCA, 2007.

Gráfico 17. Flujo de los beneficios anuales de tres hectáreas en sistemas agroforestales (en Bs)



Fuente: Elaboración propia en base a datos de: Salazar, C. La Paz: UPIEB, CIPCA. 2008

Este modelo se construyó bajo algunos supuestos a tomarse en cuenta:

- La familia es propietaria de la tierra, ya sea de manera individual o accede a ella a través de la propiedad comunitaria o TCO.
- Se establece que el sistema solo puede ocupar el 25% de la mano de obra familiar disponible, por lo que se comienza el cultivo con una hectárea y cada dos años se implementa una hectárea de SAF adicional, hasta llegar a las tres hectáreas.
- Se establecen tres hectáreas como recomendable para una familia promedio de cuatro miembros en edad de trabajar, la principal limitante es la mano de obra, bajo el parámetro del 25%.
- Se valora la mano de obra a un jornal de Bs 30.
- No se emplea mano de obra que sea extra familiar.
- A partir del año 10, el rendimiento de los cultivos como el cacao, frutales y cítricos son constantes.

Para facilitar el análisis desde una perspectiva de corto, mediano y largo plazo, se ha restringido el número de cultivos del SAF y se proyecta el balance de ingresos solamente hasta el décimo quinto año. Quedan una infinidad de elementos a considerar, como: el valor de las especies forestales de crecimiento lento pero de alto valor en el mercado, el valor de las especies medicinales, el valor de la conservación del suelo y de los beneficios ambientales, entre otros.

El resultado muestra que el flujo de ingresos y egresos de una familia productora de SAF con el cacao como componente principal, tiene una tendencia positiva en los ingresos a mediano y largo plazo, sin restarle importancia al flujo negativo de los primeros dos años, debido a la fuerte inversión que se debe realizar para la implementación de las parcelas. Aunque para valorar los primeros años, es necesario tener en cuenta que en el modelo se estableció que sólo el 25% de la actividad familiar se le dedica al sistema, por lo que otros ingresos pueden cubrir esta inversión inicial.

Sin duda, esta es una materia pendiente para el análisis, a la que se debería brindar más atención, no solamente para diseñar modelos teóricos, sino más bien para respaldar las decisiones de los productores respecto a las inversiones que realizan con perspectivas de corto,

mediano y largo plazo (Salazar, 2008). Este tipo de análisis permitiría, ponderar los costos y beneficios de las políticas públicas e institucionales que promueven el apoyo directo a las inversiones en el desarrollo rural.

El modelo presentado en la realidad ofrece múltiples variaciones y es necesario trabajarlas en cada caso particular. Como se dijo, homogeneizar el sistema productivo, las variedades o compararlos en términos de rendimiento por superficie puede generar criterios, expectativas y políticas inadecuadas en perspectiva del productor y de la sostenibilidad de la actividad.

Desde el presente estudio, se busca el reconocimiento de diferentes sistemas de producción que corresponden también a diferentes condiciones de propiedad del suelo, diferente forma de acceso a los recursos naturales y organización social. En estos términos no existe posibilidad de valorar los sistemas productivos: por el rendimiento, por la superficie, por la utilización de técnicas y tecnologías. Una aproximación de valoración sólo sería posible si responde al criterio de pertinencia y la adopción de las mejores alternativas tomando un conjunto de variables, como las ya expuestas, e incluyendo además la disponibilidad de mano de obra y las otras actividades económicas de la unidad familiar.

Hasta el momento, los sistemas productivos se han desarrollado de manera regionalizada, si comparamos los ejemplos de los municipios de los Yungas de La Paz con los municipios de Baures o San Ignacio de Moxos en el Beni. Una de las conclusiones del presente trabajo, es que si no se comienza a trabajar de manera coordinada entre el Estado, los productores y el conjunto de organizaciones e instituciones que intervienen en el rubro, en el futuro convivirán distintos sistemas productivos en un mismo territorio, lo que definitivamente no es deseable en términos de manejo de variedades, enfermedades y redes institucionales.

Por otra parte, los ingresos pueden mejorar si los productores participan en la transformación del cacao, si es que ellos mismos invierten y participan de esta fase de la producción, ya sea bajo esquemas y productos artesanales o bajo esquemas asociativos y empresariales. Pero también es evidente que el mercado en Bolivia puede ser restringido, a no ser que se alcance niveles de calidad industrial y precio

que compitan con los productos procesados que se internan legal o ilegalmente.

En esta perspectiva de participar en la transformación, no se puede perder de vista que el mercado internacional de grano ofrece condiciones aceptables sobretodo desde el punto de vista del productor. Razón por la que es también conveniente articularse a distintas redes de comercialización de materia prima, que garanticen estabilidad y buen precio, lo que significa a su vez, insistir en la calidad del producto y en las actividades de postcosecha.

Sea comercio justo, orgánico, ecológico, requiere grandes esfuerzos de los productores para participar de manera sostenida. Este es la mejor garantía para la obtención del mayor beneficio, acompañado de cierta seguridad de compromisos de largo plazo que disminuya la incertidumbre de la comercialización.

Esta es la razón por la cual en este documento se hace énfasis que la gran mayoría de las acciones, al menos en los siguientes 20 años, deben concentrarse en apoyar a la familia campesina indígena, en la parcela; en el bosque; en la conservación de lo que ya existe; en la ampliación de sus cultivos; en las actividades de pre beneficiado; en la circulación de información de mercados, precios, sistemas asociativos; requisitos de certificación y contactos, entre otros.

7. Tareas y lineamientos de políticas públicas³⁵

En los últimos años, el crecimiento del cultivo, comercialización y transformación del cacao ha estado sustentado en manos privadas. La Central de Cooperativas "El Ceibo" que se ha destacado en la introducción de este cultivo, en el modelo que denominamos agroforestal intensivo con cacao, con la colaboración de instituciones internacionales, citadas en su momento, ha posicionado este producto en el mercado internacional y desarrollado una industria de transformación exitosa en el país.

Desde finales de los años 90, un conjunto de otras instituciones y empresas han dado impulso al cacao silvestre en el departamento

35 Orientaciones o directrices que rigen la actuación de una persona o entidad en un asunto o campo determinado.

del Beni, al mismo tiempo que se afianza en varios departamentos de Bolivia una industria artesanal de transformación de dimensiones no cuantificadas, una industria mediana importante y al menos tres experiencias empresariales de marca nacional.

Como pudimos ver en el diagnóstico, desde distintas perspectivas institucionales, se ha promocionado y apoyado la recuperación de cacaotales silvestres, así como la implantación de nuevos cultivos en combinación con sistemas agroforestales.

El crecimiento descrito, ha sido acompañado de una progresiva mejora de los precios recibidos por el productor, ya sea por su incorporación al mercado orgánico o simplemente por la demanda insatisfecha que existe aún en Bolivia y la creciente participación en el mercado internacional.

Desde diversos frentes se han procurado iniciativas, muchas aisladas y la mayoría parciales, para mejorar el conocimiento sobre este rubro en Bolivia y establecer algunas pautas para acciones concurrentes y futuras. Bajo el criterio y la metodología de cadenas de valor³⁶, el Viceministerio de la Coca y Desarrollo Alternativo, ha impulsado un estudio específico sobre el cacao, que cubre prácticamente dos regiones y es un recuento parcial de los actores involucrados.

En la práctica, la mayoría de las iniciativas han terminado en proyectos y estos han consistido en apoyar el incremento de superficie y el mejor manejo de las parcelas. Si bien esta puede considerarse también una visión parcial, gracias a estas iniciativas el cultivo ha adquirido la importancia que tiene y tendrá en los próximos años.

Por otra parte, desde el 2006 el Programa Oportunidad de Apoyo a Exportaciones de Cacao en Países Andinos (ACCESO, por sus siglas en inglés), que tiene como objetivo el recoger las demandas desde los países productores y la planificación de programas de apoyo al sector cacaotero, promovió un conjunto de talleres. En el 2007 se intensificaron con la finalidad de elaborar y presentar un *Plan estratégico de la cacaocultura en Bolivia 2008-2012*. Aunque en la elaboración de este Plan participó personal técnico del gobierno y el organismo ejecutor fue el IICA, en coordinación con el Ministerio de Desarrollo Rural y Medio

36 El concepto de cadena de valor se enfoca en la identificación de los procesos y operaciones que aportan valor a un negocio.

Ambiente, no habría certeza que sea internalizado, aceptado y promulgado como documento oficial del Ministerio de Desarrollo Rural³⁷.

Al mismo tiempo este programa, ha propuesto la conformación del Comité de Coordinación Nacional de ACCESO en Bolivia, con la participación de diversos actores de este rubro productivo. En este participarían desde los productores de cacao en grano, hasta las empresas de transformación; se proponía que inicialmente ACCESO tenga un protagonismo colaborativo para que luego el Comité trabaje de forma independiente convocando a todos los actores del sector cacaotero nacional y se propongan soluciones integrales.

Como una iniciativa más independiente, se debe recordar el Comité Nacional de Productores de Cacao de Bolivia, conformado en Sapecho el 2006 bajo el liderazgo de la Central de Cooperativas "El Ceibo".

Por su parte CIPCA viene incentivando la creación de organizaciones de productores agroforestales a niveles regionales, y la vinculación entre organizaciones de un mismo nivel. Al mismo tiempo que participa y promueve la participación en eventos internacionales promovidos por Oxfam Novib con el fin de articular experiencias de Brasil, Perú, Ecuador y Bolivia.

Al iniciar este estudio el 2007, CIPCA reunió a distintos actores, sobre todo productores y comercializadores de cacao, con la finalidad de acompañar el debate en la construcción de políticas públicas. Sin embargo al conocer que el programa ACCESO iniciaba actividades se frenó esta iniciativa, hasta poder evaluar qué resultados arrojaba el programa porque contaba con mayores recursos y la participación del IICA como brazo técnico relacionado al gobierno de Bolivia.

Las estructuras nacionales, tanto de productores, como de los distintos actores alrededor del cultivo del cacao, aún se encuentran en estado de gestación.

Como estas, seguramente existen otras iniciativas en el país, información desmenuzada a la que no tuvimos acceso, pero están ahí y

37 Entre los dos talleres principales, se reunieron representantes de alrededor de 35 organizaciones, entre funcionarios del ministerio, cooperación, organizaciones, instituciones de apoyo, empresas, cooperativas, asociaciones. Es necesario indicar que el liderazgo y la convocatoria, fue más producto de un programa externo que de la propia dinámica nacional y la voluntad del Gobierno.

saber que existen es lo importante. Pues no se comienza de nada, hay iniciativas en curso, rescatarlas, articularlas y promocionar su diversidad, es lo importante.

Por tanto, hasta el momento todas son buenas noticias. Sin embargo, es necesario cuidar este desarrollo positivo, sobre todo desde el punto de vista del productor y es por eso que se requiere disponer de un conjunto de acciones, que en este estudio las discriminaremos entre políticas públicas y tareas a encarar.

Para fines de exposición y delimitación de responsabilidades, a cada una de las tareas y las políticas pública se le asigna un actor específico. Optamos por la clasificación de los actores en las siguientes categorías:

Familia campesina indígena: es la unidad básica para la protección, recolección y producción del cacao en los distintos sistemas descritos.

Organización campesina indígena y de productores: amplia gama de organizaciones que van desde los sindicatos campesinos, las subcentrales indígenas, las centrales indígenas, hasta las cooperativas y las asociaciones de productores.

Instituciones públicas y privadas: normalmente ONG's, también agencias de cooperación internacional, multilaterales, empresas consultoras. Se incluyen a las universidades públicas que si bien podrían ser calificadas como parte del Estado, su calidad de autónomas les otorga una condición especial que les permite establecer sus propias prioridades.

Gobierno municipal: unidad más pequeña de gobierno, dispone de todas las condiciones para ser la instancia pública promotora de las inversiones y de los planes de aprovechamiento de bosque y ampliación de cultivos agroforestales. Tiene potestades en el ámbito productivo y cuenta con los recursos necesarios.

Prefecturas: unidad de gobierno en gestación, a diferencia de los gobiernos municipales, es necesaria para atender problemáticas que rebasan el territorio municipal y requieren niveles de inversión y capacidades técnicas que se justifican solamente en espacios muy amplios.

Gobierno nacional: a través de sus ministerios, la Superintendencia Forestal, Superintendencia Agraria y sus unidades descentralizadas como el INRA, INIAF, SENASAG, IBNORCA, Aduana, tiene una gran

responsabilidad en disponer los estándares mínimos y los instrumentos necesarios para promocionar el cultivo de sistemas agroforestales y cacao.

Desde la perspectiva del documento, que recoge los insumos de las entrevistas y talleres, no se restringe la participación del Estado en sus distintos niveles de gobierno, a su capacidad solamente legislativa. En las tendencias actuales se exige un protagonismo más decidido en el acompañamiento a los procesos productivos.

Al mismo tiempo se privilegia a los productores y sus organizaciones en contextos particulares, como ejes centrales de las políticas y las acciones que fueran a proponerse, en el entendido que nada funcionará, si no se cuenta con productores campesinos indígenas, dispuestos a realizar transformaciones que promuevan y acompañen la dimensión local, departamental o nacional que se pretende.

Otros asuntos, que en rigor corresponden considerar al Gobierno Nacional, como una readecuación del sistema tributario para que no traspase a los campesinos indígenas, el valor del impuesto al momento de introducir sus mercancías en circuitos comerciales formales, han escapado a los alcances de este documento en el entendido que corresponden a una discusión más amplia sobre el desarrollo rural.

7.1. Tareas comunes

Reconociendo la importancia de lo que se está haciendo en materia de investigación y sistematización de información, es necesario superar la visión local y particular de cada experiencia. Naturalmente, por las características de los proyectos, que financian estas iniciativas, no dejan de ser esfuerzos aislados y localizados, lo que les impide apreciar el conjunto de la problemática del cultivo, comercialización y transformación del cacao en Bolivia y tampoco de las oportunidades que tiene entre manos.

Los distintos actores que se han clasificado y descrito, tanto públicos como privados, con distinto grado de responsabilidad, podrían contribuir de manera decidida para un mejor desarrollo del sector cacaotero en Bolivia. Existen tareas esenciales que harían las veces de ejes articuladores, aquí algunos ejemplos:

- Posicionar la recolección del cacao silvestre y el cultivo del cacao como una actividad importante en Bolivia. Para ello es necesario incorporar los SAF, con énfasis en el cacao, dentro de la planificación nacional, regional y local.
- Posicionar la importancia y potencialidad del cultivo del cacao en la población, las autoridades y dirigentes del país.
- Establecer y ejecutar un plan nacional del cacao, que cubra la conservación de los cacaotales silvestres, la ampliación del cultivo y el fortalecimiento de las organizaciones de productores con base campesino indígena.
- Recuperar la visibilidad estadística, contabilidad nacional.
- Establecer sistemas de comunicación que permitan disponer de información actualizada sobre la localización, la propiedad y el estado de los cacaotales silvestres; la localización, la propiedad y el estado de los cacaotales cultivados. Asimismo el conjunto de iniciativas de producción, organización, transformación y comercialización de cacao.
- Articular en mesas de trabajo las iniciativas existentes.

Hasta el momento, la economía del cacao se ha desarrollado al ritmo de iniciativas privadas, cooperativas, pequeñas empresas, comunidades y ONG's. Iniciativas que en su mayoría, de manera coyuntural, han establecido criterios de exclusividad, como oportunidades de mercado. Estos criterios, si bien han generado momentos de crecimiento y consolidación de algunos grupos de productores, se han convertido en sistemas de exclusas que evitan el crecimiento del sector en su conjunto.

La diversidad de organizaciones que han surgido, muestran que ante la dificultad de pretender una estructura orgánica unificada que cubra a todos los sectores, puede resultar más apropiado construir diversas estructuras fuertes, que se unifican en instancias de coordinación y colaboración a niveles más amplios, pueden ser regionales o nacionales.

Esta diversidad de organizaciones podrán confederarse en algún momento, para demandar y desarrollar acciones de características nacionales, como se propone más adelante, incluso participar en instancias de representación internacional.

Sin lugar a dudas, el estado de abandono en que se encuentran las economías rurales, obliga a ser creativos en cuanto a las múltiples entradas que tienen los distintos problemas descritos.

La pretensión de este trabajo ha sido la de asignar responsabilidades nítidas a cada uno de los actores. Sin embargo, al constatar que los diferentes niveles de gobierno no adoptan políticas y tareas concretas respecto a la producción bajo SAF y especialmente el cacao, es de imaginar, hasta que la iniciativa sea del gobierno a nivel nacional, de las prefecturas o de los municipios, que existirá una fuerte presencia de instituciones privadas y públicas, lo que suele generar que las tareas sean más bien compartidas e incluso muchas veces sobrepuestas.

7.2. Tareas de las familias campesinas indígenas y comunidades

Desde la perspectiva de este estudio, la principal fortaleza para la ampliación de una economía del cacao es justamente la familia campesina indígena, para que estas sean aprovechadas de la manera más conveniente es que se presentan las siguientes conclusiones de los talleres y otros espacios de consulta.

En general las familias son las responsables de conservar las áreas de cacaotales silvestres, ampliar las áreas de cultivo, y en los dos casos mejorar la calidad en el proceso de beneficiado del cacao. Al mismo tiempo, la familia, al ser la unidad de producción debe ser la beneficiaria principal de las políticas y acciones emprendidas por el conjunto de los otros actores.

Respecto al aprovechamiento del cacao silvestre, se deberá:

- Identificar, demarcar y proteger las áreas de hábitat de cacao silvestre, implicando a la organización de las comunidades y todas las familias que tradicionalmente acceden a estos espacios de recolección.
- Demandar, en caso que aún no fuera otorgada la propiedad formal, la dotación de las áreas de reproducción del cacao silvestre por parte del INRA.
- Establecer planes e iniciar acciones de manejo de los cacaotales silvestres para rehabilitar y renovar las zonas de aprovechamiento:

incluyendo la limpieza, control de sombra, poda de renovación, vías de acceso, centros de acopio.

- Establecer normativa comunitaria, que incluyan responsabilidades y beneficios de los participantes.
- En el caso de Baures y Huacaraje coordinar con el gobierno municipal, la normativa para el manejo de las áreas municipales.
- Proponer políticas públicas a nivel municipal, para la conservación y recuperación de los cacaotales e incidir en los niveles de decisión la promulgación y aplicación de las mismas.

Para el cacao cultivado:

- Consolidar las actuales áreas de cacao cultivado dentro de los SAF.
- Participar en la promoción del cultivo del cacao en SAF.
- Respetar la diferenciación territorial, de las variedades de cacao cultivadas dentro de los SAF.
- Prevenir y denunciar acciones que afecten directa o indirectamente la sostenibilidad de estas áreas. Puede ser chequeo, incendios, inundaciones provocadas.
- Prevenir y alertar sobre el incremento (incidencia) de plagas y enfermedades en sus parcelas y realizar acciones curativas cuando esto ocurra.
- Participar en las campañas de tratamiento fitosanitario.
- Planificar y ejecutar un plan de manejo, que incluye: limpieza, poda, enriquecimiento del SAF, protección de suelo.
- Rehabilitar y renovar las plantaciones de cacao de las zonas productoras.
- Introducir y aplicar técnicas adecuadas de cultivo y manejo.
- Conservar los recursos genéticos locales.
- Tomar decisiones organizadas sobre el tipo de materiales que se utilizarán y las prácticas que se realizarán.

Para que el postulado inicial se haga efectivo, es decir que la familia de recolectores o productores sean los beneficiarios de las políticas y acciones privadas y públicas, una tarea fundamental es fortalecer sus organizaciones allí donde ya existen, y crearlas donde no existen formas apropiadas de representación de tipo económico.

7.3. Tareas de las organizaciones sociales y de productores

La predominancia de la unidad campesina indígena y la gestión territorial indígena, determina la necesidad de fortalecer el sistema organizativo para garantizar la defensa corporativa de los intereses de recolectores y productores y su articulación eficaz con las políticas públicas.

Como vimos anteriormente, existe una importante variedad de formas organizativas de campesinos indígenas que se interesan por el cultivo y recolección del cacao. Entre ellas hay organizaciones territoriales, como sindicatos, centrales, subcentrales, y al mismo tiempo, cada día hay más iniciativas que o bien se especializan en el cultivo del cacao, o bien tienen mayor interés en los cultivos agroforestales.

Aunque por la noción de proyecto, normalmente la producción ha estado relacionada a alguna forma organizativa, es importante indicar que en todos los lugares existen productores independientes que no participan de las asociaciones especializadas, en general porque encuentran altos costos y compromisos a su participación en la organización. Muchas veces aunque los sistemas de asistencia técnica y comercialización son atractivos, otros consideran su alejamiento para poder negociar libremente su producción.

Independientemente de estos dos fenómenos, la organización, la fragmentación y dificultad de asociación, se propone que existan tareas más allá de las relacionadas a proyectos específicos y a la atención propia de actividades controladas por las organizaciones, lo que acarreará beneficios al conjunto de los productores, comunidades y TCO's. Para ello deberán realizarse las acciones que se enuncian a continuación:

- Enmarcados en sus propias normas, estos actores deberán incorporar en sus planes de manejo territorial (comunitario y TCO), acciones específicas para el cacao cultivado y para el silvestre sin perder de vista el manejo del bosque.
- Organizar, articular, coordinar y definir competencias de las organizaciones existentes, respecto al desarrollo económico de las familias de la comunidad o TCO.
- Establecer y administrar la normativa territorial, de la comunidad y TCO, que articule los planes de gestión, con las responsabilidades y derechos de las familias respecto a las inversiones en los SAF.

- Establecer sistemas de manejo y aprovechamiento de las áreas de cacaotales silvestres. Pueden ser estas comunitarias, grupales o individualizadas, bajo un régimen normativo explícito en la comunidad.
- Velar por la capacitación de las familias para lograr productos de calidad que les garanticen una adecuada participación en el mercado. Por ejemplo, mejorar la calidad poscosecha, fermentado, secado y selección del cacao.
- Restringir la introducción de sistemas de comercialización, que afecten los intereses de las familias, como los sistemas de habilito informales, el pago en especie.
- Uniformar e introducir controles en los sistemas de pesos y medidas, que utilizan todos los rescatistas, intermediarios y comercializadores.
- Buscar sistemas de apoyo, asistencia técnica, de personas e instituciones que conocen del rubro y pueden garantizar una permanencia en la región de al menos cinco años. Es decir, que acompañen el inicio, la madurez o renovación de un SAF.
- Establecer normas y un sistema de monitoreo y control sobre la compatibilidad entre los recursos genéticos locales y los que se pretendan introducir en cada comunidad o TCO.
- Establecer alianzas estratégicas y fomentar la asociación entre organizaciones que desarrollan actividades forestales, las que promueven SAF y las especializadas en cacao.
- Titularizar el proceso de certificación a nombre de las familias y las organizaciones que los representan.

En el nivel intermedio existen una gran variedad de organizaciones intermedias, de muy distinta naturaleza, grado organizativo y experiencia, entre ellas mencionamos: “El Ceibo”, AAIAS, APARAB, CIAAB, CIPTA.

Si la organización territorial la ubicamos al nivel de las unidades territoriales que corresponden a la estructura organizativa de campesinos indígenas, como la comunidad y la TCO, en los niveles intermedios ubicamos aquellas organizaciones que tienen correspondencia con las unidades municipales, regionales y departamentales. Como es el caso de “El Ceibo” estas pueden tener como objetivo la participación

directa en los sistemas de comercialización y transformación, o como las otras, concentrarse en demandar atención pública a las necesidades de los productores.

En general este es el nivel más importante en la articulación de las demandas de los productores y la inversión pública. Entre sus principales tareas se encontraría:

- Coordinar a nivel departamental, regional y municipal, donde corresponda al área de su influencia, los planes y programas, de las entidades públicas.
- Demandar, canalizar, supervisar, los programas, proyectos y recursos destinados al desarrollo de los sistemas agroforestales, especialmente los que tienen al cacao como producto principal.
- Promover sistemas de acopio, comercialización y transformación, ya sean administrados por la organización o por terceros. Que garanticen su articulación adecuada a los mercados nacionales e internacionales.
- En cualquiera de los sistemas elegidos, propios o de terceros, es recomendable que la organización negocie condiciones favorables para los productores, lo que normalmente se logra velando por la competencia y la sostenibilidad de las prácticas institucionales. Cualquiera de estos sistemas deberían ser abiertos a todos los productores, no solamente a los que participan en la organización o se encuentren afiliados.

Finalmente en el nivel nacional, existen antecedentes por conformar un Comité Nacional de Productores de Cacao en Bolivia, aunque todavía se puede considerar vigente, su consolidación depende de muchos factores, se propone avanzar en este sentido:

- Consolidar una Coordinadora Nacional de Productores de Cacao, que tenga como principal objetivo representar a los recolectores de cacao silvestre y los productores, en los distintos sistemas agroforestales, participando como demandante en las instancias públicas nacionales para la incorporación de normativa favorable al sector y la vigilancia de la implementación y cumplimiento.

- Luego de transparentar el número y la cualidad de los actores que participan en la producción, transformación y comercialización del cacao a nivel nacional, establecer canales de comunicación fluida entre ellos.
- Coordinar con las instancias públicas el establecimiento de normativa nacional sobre el aprovechamiento de las áreas silvestres, el cultivo del cacao, los criterios de calidad y los sistemas de protección y fomento al productor.
- Coordinar con las instancias públicas el establecimiento del sistema de información y la difusión de la información generada. Principalmente precios internacionales y mercados (alternativos, comercio justo, compradores).

El nivel nacional es un espacio muy amplio, lo importante sería lograr un sistema de representación que comprenda, asimile y promueva el mejor beneficio del conjunto de las familias, organizaciones y sistemas referidos al cacao. Tomando en cuenta las grandes diferencias, expectativas y prácticas que se lograron identificar.

La organización a nivel nacional también es un paso fundamental, para visibilizar la participación de Bolivia en el mercado internacional, siendo cada día más necesaria la coordinación de organizaciones a nivel internacional.

7.4. Tareas de instituciones de fomento y apoyo

En general las instituciones de fomento y apoyo tienen la labor de colaborar con las familias, las organizaciones y los distintos niveles de gobierno, en aquellas actividades que no son cubiertas por ninguno de ellos. Ya sea por dificultades estructurales o porque simplemente las políticas y estrategias de ambos sectores dejan abandonadas áreas imprescindibles para la sostenibilidad del sistema.

En el caso del cacao, existen instituciones que han incursionado en el rubro, como un complemento necesario a las políticas de colaboración a sectores campesinos indígenas particulares. Otras porque es un recurso amigable con la naturaleza, otras porque permite abordar la conservación de las áreas protegidas.

Existen instituciones, sobre todo en el Trópico de Cochabamba y en los Yungas de La Paz que están trabajando, como una medida complementaria a otras que tienen que ver con la reducción de los cultivos de coca.

Finalmente, hay algunas que realizan servicios de consultoría y tienen presencia activa en cuanto al tiempo de duración del proyecto específico, muchas de estas iniciativas han generado la mayor parte de la información sistematizada y publicada sobre este tema.

Por tanto, en esta categoría de actores, incluimos instituciones públicas y privadas: públicas especialmente las universidades y los centros de investigación; privadas, las organizaciones no gubernamentales, consultoras, cooperación internacional de iglesia y privada.

Actualmente, se puede indicar que la amplitud de las acciones emprendidas por las instituciones de fomento se han ido restringiendo por dos motivos: por una parte, una mayor presencia del Estado facilitada por los procesos de descentralización; y por otra, una mayor capacidad de las organizaciones campesinas, indígenas y de productores de asumir un conjunto de tareas de manera sistemática.

Aunque en el caso del cacao, estamos ante una situación incipiente de participación estatal y de constitución de la mayoría de las organizaciones, con excepción de "El Ceibo". Vimos en la descripción de los distintos departamentos, cómo algunos gobiernos municipales van disponiendo inversión para la subvención de plantines agroforestales y se interesan por participar más activamente en temas productivos. Al mismo tiempo, las instituciones se van especializando en el fortalecimiento de capacidades de los productores.

Con estos antecedentes, se propone el siguiente marco para las tareas de las instituciones de apoyo y fomento:

- Especialización territorial y en uno de los sistemas sobre los que insistimos en este documento. Esta especialización contribuirá a producir lo mejor de cada sistema, sin correr riesgos de generar tensiones en las organizaciones de productores, las familias y los organismos públicos.
- Realizar una adecuada gestión de los recursos genéticos, en complementación al diseño de la estructura productiva que los

productores, individual y colectivamente, y los técnicos recomiendan para cada región.

- A partir de la especialización, continuar y profundizar las acciones de capacitación, en finca, en centros especializados, incluso en universidades. De manera que se disponga de un número adecuado de personas, que pueden llevar adecuadamente un cultivo, un vivero, prestar asistencia técnica, realizar distintos tipos de investigaciones.
- A partir de la especialización, brindar asistencia técnica en finca a todas las familias productoras de cacao.
- Colaborar con los organismos públicos en la generación de conocimiento sobre material genético, variedades, calidades, y otros aspectos que permitan elaborar la normativa nacional sobre las distintas calidades comerciales del grano de cacao reconocidas por el Estado boliviano.
- Brindar una mejor clasificación de variedades, ya sea de las nativas, como de las introducidas; así como una clasificación más adecuada al tipo de manejo que se le quiera otorgar, al mercado al que está destinado y a las diversas condiciones ecológicas presentes en el país.
- Acompañar la formación de dirigentes, hombres y mujeres, responsables de dirigir a las nacientes organizaciones de productores de cacao.
- Acompañar a las organizaciones de productores agroforestales y de productores de cacao en consolidar sus organizaciones, fomentar las alianzas entre ellos y participar en espacios de diálogo con los distintos niveles de gobierno.
- Apoyar campañas de promoción y prestigio de parámetros de calidad del cacao boliviano, tanto a nivel local como internacional.
- Promover la creación de empresas de acopio, comercialización y transformación para que se genere una competencia favorable entre productores.
- Las instituciones de microcrédito deben generar sistemas de ahorro y crédito atractivos, para que los productores puedan administrar sus recursos a lo largo del año agrícola sin temor a perder el valor de su dinero
- Continuar con investigaciones, para identificar y seleccionar los recursos genéticos locales más apropiados a cada municipio y región.

- Continuar e iniciar nuevos estudios sobre sistemas de polinización, dispersores, depredadores y otros aspectos que requieren trabajo localizado.

Por las características de los sistemas agroforestales y de cultivos perennes, es importante tomar en cuenta que si bien, las actividades de profesionales e instituciones, establecidas bajo la noción de estudios y proyectos son importantes, esas acciones de corto plazo, encuentran mayor sentido y capacidad de influencia en el sistema productivo, en tanto se articulan a acciones organizativas e institucionales de mayor envergadura. La experiencia de la Central de Cooperativas de “El Ceibo” es ilustrativa y un ejemplo en este aspecto.

Llamamos la atención que muchas de estas tareas deben realizarse de manera coordinada, por ejemplo entre centros de investigación, instituciones de asistencia técnica, instituciones de fomento.

7.5. Tareas para las empresas de comercialización y transformación

Las empresas de transformación y comercialización juegan un rol importante. Por sí mismas generan fuentes de trabajo y son las grandes compradoras del cacao de los productores. Generalmente, en los talleres realizados con los productores y las instituciones de apoyo, se pone en discusión y en duda, la eficiencia de estas empresas desde la perspectiva de garantizar mercados y precios a los productores. Esta situación de desconfianza puede deberse a la escasa institucionalidad del mercado en Bolivia, donde el productor no dispone de información de mercados similares y las empresas no hacen ningún esfuerzo por mejorar esta situación.

Sin embargo, en los últimos años no han existido problemas de mercado, los intermediarios se han lanzado a competencias de precios para poder cumplir con sus compromisos, lo que ciertamente ha beneficiado al productor, tanto en precio como en la cosecha de su producto sin consideración de calidad. Sin embargo, como vimos en el Cuadro 36, muchas empresas participan del mercado fugazmente, lo que determina que en algunas regiones, no se cuente con la seguridad necesaria sobre la demanda del producto. En la medida que va creciendo la producción esta situación podría tender a complicarse.

De no tomar medidas, transparentando la demanda y la oferta, los productores, comercializadores y transformadores podrían salir perjudicados. Las siguientes acciones se han diseñado para prevenir los riesgos anotados.

- Establecer infraestructuras de comercialización de acuerdo al volumen de producción que se espera incrementar en los próximos años. Tomar en cuenta el capital de operación, las instalaciones de acopio y almacenamiento, y sobre todo el nivel de liquidez requerido para responder oportunamente a las necesidades de los agricultores (Huanca, 2005).
- Generar alianzas en red que permitan a las organizaciones pequeñas, en asociación con las más grandes, participar en el acopio y la comercialización, al mismo tiempo que logran calidad y volúmenes que permita negociar en el mercado nacional e internacional.
- Patrocinar la difusión del cacao boliviano, tanto el híbrido como el amazónico boliviano, como producto orgánico de calidad hasta lograr posicionar el certificado de origen, como un criterio en los mercados internacionales.
- Realizar un inventario pormenorizado de las industrias bolivianas del cacao, los requerimientos en calidad y cantidad, para la fabricación de chocolate y productos de confitería (Huanca, 2005).
- Las empresas de transformación podrían disminuir paulatinamente la importación de materias primas y productos derivados de cacao que son terminados de procesar en el país.
- Las empresas de exportación, en coordinación con productores y transformadores tendrían que hacer un esfuerzo adicional para exportar productos semielaborados, como manteca de cacao.
- Generar tecnologías y ofertas adecuadas para productos del cacao silvestre y el Cacao Amazónico Boliviano.

En tanto se mantenga la competencia y demanda por el cacao en grano, las iniciativas de transformación y comercialización disponen de un entorno altamente desafiante para mantenerse en el mercado. Sin embargo, es necesario trabajar en la medida de los desafíos propuestos en este documento, es decir aumentar considerablemente el volumen

de producción, aparejado a las expectativas de los productores de obtener razonables beneficios.

7.6. Tareas para el gobierno en sus distintos niveles

Finalmente, el esfuerzo de las familias, las organizaciones, instituciones, empresas, requieren de un marco adecuado, en tanto normativa, como promoción, para que el adecuado desarrollo de cada uno de ellos, las relaciones entre los diversos actores y el mercado sea lo más beneficiosa posible.

Anteriormente describimos la relación del Estado boliviano con los recolectores y cultivadores de cacao, cómo prácticamente se fue perdiendo la iniciativa estatal, respecto a este rubro, a finales del siglo XX.

La Estrategia Nacional de Desarrollo Agropecuario y Rural (MACA, 2005), que fue elaborada y ejecutada en el transcurso de los tres gobiernos anteriores al de Evo Morales, nos permite una perspectiva comparada con el PND actual. En general se puede indicar que los últimos planes de gobierno a nivel nacional, se refieren al cultivo del cacao como un rubro potencial, a diferencia de los rubros priorizados, pero en ninguno de ellos se establecen acciones concretas.

La participación más activa del Estado en los últimos años, se dió a través de la Fundación Trópico Húmedo, con la financiación de proyectos concursables, estructura que si bien tuvo éxitos importantes, un aspecto en debate, es cómo las estructuras con participación mixta (estatal, privado y cooperación internacional), pueden contribuir de manera más efectiva en la formulación de políticas públicas en coordinación con los organismos de gobierno llamados justamente a realizar esta tarea.

Los planes departamentales no presentan mayores novedades, el del Beni y La Paz, regiones con mayor superficie y volumen en Bolivia, no pasan de alguna alusión al cultivo de cacao, menos aún a los sistemas agroforestales como alternativa económica. Una de las razones para que ello ocurra, puede ser la escasez de información sobre el sector y la sub numeración estadística de las actividades económicas de campesinos indígenas.

El de La Paz incluye al cacao como una de las 11 cadenas priorizadas para el desarrollo agropecuario y forestal (Prefectura de La Paz,

2007). El Beni hace una referencia marginal pues sitúa la producción agrícola y forestal muy por detrás de la ganadera, en su cartera priorizada de proyectos sólo hace mención a un proyecto comunal sobre cacao (Prefectura del Beni, sf).

En cuanto a los gobiernos municipales, ocurre similar situación. Tomamos como ejemplo, los diagnósticos y planes de desarrollo municipal de los municipios de Palos Blancos y Baures, los dos municipios que se destacan por la importancia del cacao cultivado y el silvestre. Ambos brindan información, en el caso de Palos Blancos más detallada que en el de Baures, y en este último caso no se incorpora la problemática de la propiedad de la tierra y el acceso a los cacaotales, por lo que quien desconoce este municipio no logra percibir la diferencia entre el acceso colectivo y el aprovechamiento familiar.

La conclusión obvia es que no se está haciendo gran cosa en relación a alternativas económicas tan importantes. Sin embargo, al mismo tiempo existen grandes oportunidades, la política de tierras del Estado, el énfasis por ampliar el criterio agrarista del desarrollo rural al conjunto de factores del bosque, especialmente los productos no forestales. El interés creciente de las prefecturas por participar más activamente en la planificación económica de sus regiones y en llegar a las comunidades con acciones concretas. En el caso de los municipios, una experiencia ya de muchos años de planificación participativa.

Las nuevas oportunidades de promover una participación más activa del Estado en economía, por el momento están acompañadas de un elemento imprescindible: recursos económicos. Hoy es posible exigir al Estado una participación activa y sostenible en el apoyo a iniciativas económicas de largo plazo y sostenibles, que requieren de un apoyo especial en su etapa de inversión y consolidación.

En cuanto a la vinculación Estado y sociedad civil, se cuidó en la redacción que desde los niveles comunales hasta el nivel nacional, existe una correspondencia en las acciones de las organizaciones y las propuestas respecto a un nivel de gobierno.

Gobierno Municipal

En el presente documento el territorio municipal ha sido enfocado como la unidad más importante para la aplicación de acciones y

políticas para el fomento y establecimiento de sistemas agroforestales. Por esta razón, recordemos que toda la información se la trabajó y se la presenta a nivel municipal.

Desde la perspectiva de la información con la que contamos actualmente, los gobiernos municipales de Palos Blancos, Baures y Moxos, deberían destacarse en sus acciones y políticas respecto a este rubro, que por lo que vimos no es frecuente que ocurra, aquí presentamos un menú básico de lo que podría hacerse a este nivel y desde el gobierno municipal.

- En el caso de Baures y Huacaraje, recuperar la propiedad jurídica de los cacaotales y administrarlos en beneficio colectivo, como lo vienen haciendo hasta el momento. Baures y Hucaraje pueden convertirse en ejemplos sobresalientes en el país, sobre una eficiente administración municipal de recursos forestales no maderables, a través de su gobierno, y en coordinación con las organizaciones sociales.
- Conformar unidades municipales forestales, cuyo personal tenga conocimiento adecuado sobre la importancia y las prácticas de los sistemas agroforestales, así como sobre el cultivo del cacao y sus prácticas postcosecha.
- Establecer presupuestos anuales y sistemas de administración ágiles, en coordinación con las organizaciones de productores, para subvencionar los plantines de cacao y otras especies apropiadas para el sistema agroforestal, tomando como parámetro las primeras dos hectáreas introducidas por cada familia.
- Establecer presupuestos anuales y sistemas de administración ágiles, en coordinación con las organizaciones de productores, para invertir en plataformas de secado a nivel familiar y centros de acopio a nivel de comunidades.
- Coordinar con las instancias asociativas, comunitarias y particulares la presencia, permanencia y calidad de los sistemas de asistencia técnica ubicados en el municipio.
- Realizar un adecuado control y supervisión para evitar el desmonte de cacaotales, en aplicación a las normas establecidas en este sentido.
- Control de las áreas de cacao natural, en unos casos que se encuentran en propiedad de comunidades y Tierras Comunitarias de Ori-

gen, y en otros que corresponden a reservas de aprovechamiento forestal municipal como es el caso de Baures.

- Incorporar el consumo del cacao procesado, en la alimentación de los centros educativos y centros de salud, para generar un mercado de consumo interno de los productos transformados por las familias y asociaciones del lugar, que ya se hace en algunos municipios.
- Fomentar, ya sea de forma directa o en convenio con instituciones especializadas de turismo, la capacitación para restaurantes, hoteles y otros centros para la adecuada oferta de productos transformados artesanalmente del cacao de la región.
- Llevar una contabilidad de los SAF implementados en el municipio, incorporando registro de asociaciones y productores. Fomentar la participación de los participantes en el rubro en las ferias y festividades locales, introducir mecanismos de reconocimiento y premiación a los productores, individuales (familias) y colectivos (asociaciones y comunidades), para demostrar el interés de las instancias de gobierno sobre este tipo de iniciativas.

Como en los otros casos, pero principalmente para este, se recomienda la formación de los técnicos y autoridades municipales para que puedan desarrollar sus actividades de promoción de la mejor manera posible. Una práctica importante a fomentar desde las instituciones, es el intercambio de experiencias entre alcaldes, concejales y técnicos municipales sobre los mecanismos que se pueden establecer para que el gobierno municipal, participe activamente en beneficio de los productores del municipio.

Existen por ejemplo algunas iniciativas que no son recomendables, como que los gobiernos municipales administren viveros públicos, por las distintas experiencias frustradas en este sentido, recomendamos más bien que fortalezcan las iniciativas familiares, asociativas y colectivas, y la adecuada competencia entre ellas.

Prefecturas

Las instancias de los gobiernos a nivel departamental, intervienen fomentando la economía del cultivo del cacao en sus departamentos,

en ese sentido es de esperar que los departamentos de Beni, La Paz, Pando y Santa Cruz, en éste orden brinden toda la atención necesaria a los productores y las iniciativas colectivas y particulares para fortalecer los servicios a los productores, la sostenibilidad de los sistemas y la infraestructura departamental de procesamiento y comercialización. Para ello se sugiere:

- Coordinar con las universidades la incorporación del cacao en la formación de profesionales agrónomos y forestales, bajo la especialidad de recursos no maderables del bosque. Asimismo, coordinar la planificación y ejecución de investigaciones que profundicen el conocimiento y fomenten la innovación del rubro, en cada una de las regiones.
- Promocionar, a través del apoyo a la inversión comunitaria, asociativa e individual el establecimiento de sistemas de comercialización y transformación, que permitan a los departamentos generar fuentes de empleo e iniciativas empresariales conectadas con la producción del cultivo del cacao.
- Establecer mecanismos adecuados para valorar los niveles de emergencia sanitaria y actuar oportunamente en colaboración con los agricultores, para controlar las plagas y enfermedades, y así evitar la expansión a los otros productores y las áreas silvestres.
- Conjuntamente con el Senasag, oficina departamental, establecer índices de incidencia, entre normal y diversos grados de alerta, que permitan coordinar acciones con los gobiernos municipales en los casos de emergencia por la propagación de enfermedades y plagas en los cultivos.
- Establecer mecanismos departamentales para actuar con oportunidad y eficiencia al momento de prevenir, y si se diera el caso, controlar incendios forestales para disminuir su impacto en las familias campesinas indígenas y sus inversiones en el campo agroforestal.
- Establecer un servicio de asistencia técnica departamental, de alto nivel para formar a los técnicos municipales y coordinar acciones con las instituciones del gobierno central, con las otras instituciones que participan en la promoción y aprovechamiento del cacao, y en especial con las organizaciones de productores agroforestales y dentro de ellos los especializados en cacao.

Asumir tareas de promoción económica desde las prefecturas significa modificar los criterios con los que se elaboran los planes departamentales.

Con los cambios constitucionales que se avizoran, este nivel intermedio puede tener un rol mucho más activo, al mismo tiempo que su estructura de gobierno incorpore diversas visiones, intereses y sectores sociales y económicos.

Gobierno Nacional

Incorporación del cacao bajo sistemas agroforestales como rubro estratégico para el desarrollo nacional, considerándolo un potencial productivo de base campesina indígena, generadora de ingresos y empleo de manera sostenible para el bosque.

Hoy el Plan Nacional de Desarrollo vigente, aunque avanzó en la visión complementaria del suelo, bosque, medio ambiente y recursos genéticos, hace pocas referencias concretas a proyectos agroforestales. En el caso del cacao, en la sección correspondiente a la “Estrategia de conservación de ecosistemas, especies y recursos genéticos de importancia ecológica, económica y cultural” se expone como ejemplo lo que podría hacerse como fomento a “transformación y comercialización de productos derivados de la biodiversidad, entre los cuales se destacan la producción de polvo y manteca de cacao en la TCO Baures” (MDRAyMA, 2007), sobre lo que en la presente investigación se expuso la titularidad de la propiedad como un tema pendiente a resolver.

La manera en la que el PND incorpora el tema agroforestal posiblemente no sea suficientemente visible, aunque esto se corrige en gran medida en el plan sectorial del ministerio (MDRAyMA, 2007). Estos elementos ya pueden considerarse suficientes como para exigir la atención de ministerios, superintendencias, INIAF, SENASAG, INE, con tareas concretas que describimos a continuación:

- Realizar el censo forestal de cacao silvestre y cultivado que complemente la información que resulte del censo nacional agropecuario, que se realizará el 2009. Esta información es básica para dimensionar el actual potencial productivo del rubro y proyectar metas y acciones para su adecuado aprovechamiento. Esta actividad puede

ampliar la participación del Estado en rubros no tradicionales como el cacao y mejorar su relación e interlocución con el conjunto de actores involucrados.

- Territorializar las regiones apropiadas para el cultivo por variedades de cacao de manera que se conserve el material genético local y se reproduzca en su sitio de origen. Sólo de esta manera se podrá evitar la mezcla descontrolada de variedades de cacao.
- Crear una unidad de protección y control del tránsito y la implantación de material genético, considerando las regiones establecidas en la territorialización del país.
- Incorporar al Senasag normativa de sanidad vegetal para la protección del Cacao Amazónico Boliviano, estableciendo índices de incidencia, entre normal a diversos grados de alerta, que permitan involucrar a los gobiernos municipales, en los casos de emergencia por la propagación de enfermedades y plagas en los cultivos.
- Establecer criterios para que los productores puedan utilizar una denominación de origen boliviano y amazónico en la comercialización del cacao boliviano. Para ello es necesario el establecimiento de un sistema de control y certificación de calidad nacional del grano.
- Desarrollar normas técnicas para respaldar y certificar la producción ecológica e integral (MDRAMA/IICA, 2007).
- Poner en aplicación la normativa existente (Senasag, IBNORCA) sobre las recetas y/o composición de productos que contengan cacao (Escóbar, 2007a).

Para que las tareas descritas en el punto anterior sean ejecutadas, y todos los otros actores encuentren un marco propicio para el desarrollo de sus actividades, se propone la promulgación de las siguientes políticas nacionales:

- Explicitar en los planes nacionales que los SAF y el cultivo del cacao se considera estratégico para distintas regiones de Bolivia.
- Reincorporar en las cuentas nacionales la cuantificación del valor de la producción del cacao, de manera que se visibilice su importancia dentro de la producción agrícola y forestal del país, lo que propiciará la atención de las distintas instancias de gobierno.

- Reformular la normativa para prevenir y en su caso sancionar, a los responsables de las quemas que afecten parcelas agroforestales y cacaotales silvestres. De esta manera se podría reducir la pérdida declarada de alrededor del 20%, en los últimos 10 años, de las parcelas implementadas, consideradas por los productores como el principal factor de riesgo a su inversión. Esta tarea tendría que trabajarse en la Superintendencia Forestal o instancia equivalente en el gobierno nacional.
- Reglamentar los alcances de la Ley Forestal en lo concerniente al desmonte de bosque que afecten a áreas con presencia de cacao silvestre y cultivado, prohibiendo el chaqueo de áreas donde exista una densidad mayor a 50 plantas por hectárea.
- A través de la Superintendencia Forestal, establecer mecanismos de autorización para el chaqueo y manejo de áreas donde existe presencia de cacaotales, mientras se realizan los inventarios forestales, se establecen las áreas protegidas y los mecanismos de seguimiento.
- Reversión al Estado de los chocolatales de los municipios de Baures y Huacaraje y establecimiento de un área de aprovechamiento forestal no maderable, bajo administración del gobierno municipal para el beneficio de las familias de las comunidades y la población pobre del territorio.
- Continuar implementando normas nacionales para la certificación orgánica, ecológica y la que sea necesaria para mercados alternativos.
- Estudiar la resistencia comparativa a los desastres naturales y los fenómenos de cambio climático de los SAF, en contraposición a los cultivos industriales convencionales.

Como se puede ver, el nivel nacional es al que mayores tareas y responsabilidad supone, más que un diseño institucional, se trata de poner al día un conjunto de normativas que necesariamente se resuelven en el nivel legislativo y ejecutivo de carácter nacional.

8. Política internacional

Si bien el mercado interno es importante y un gran aliciente para incrementar la producción de Bolivia, este se puede ser amenazado por una política internacional inapropiada. No existe mayor dificultad con la importación de materia prima, pepas secas de cacao o manteca y derivados básicos, lo que si se puede convertir en un problema, es el ingreso ilegal de los productos transformados para consumo masivo, ya que no se realizan los controles adecuados a la calidad, alimenticia y sanitaria³⁸.

Para disminuir las dificultades que tiene Bolivia para el control de productos en fronteras, sería recomendable:

- Armonizar las normas sanitarias y fitosanitarias para la producción y comercialización de productos alimenticios, entre Bolivia y los países vecinos, lo que facilitaría el adecuado tránsito de productos y el control del comercio internacional.
- Armonizar las normas comerciales, permitiría una competencia más clara entre los distintos países de la región.

Más allá del comercio, interno y externo, existen una serie de iniciativas mundiales en las que Bolivia no participa, lo que sería necesario corregir.

- Bolivia tiene que encontrar la manera de participar activamente dentro de la Organización Internacional del Cacao (ICCO), creada en 1973, dependiente de Naciones Unidas. En la actualidad participan 40 países, 18 exportadores y 22 importadores. Entre los exportadores se encuentran Brasil, Ecuador, Perú y Venezuela.

El mundo del Cacao está muy bien organizado, por ejemplo, existe la Fundación Mundial del Cacao (WCF por sus siglas en inglés) que

38 Este año la policía boliviana detuvo a un empresario que importaba productos vencidos, principalmente chocolates, remarcaba las fechas y los ponía en circulación en el mercado nacional.

aglutina a 63 miembros entre asociaciones grandes y la mayoría de las compañías procesadoras del mundo con marcas como: Ferrero, Hershey's, Nestlé, Kraft, Cloetta Fazer, Thorntons, Barry Callebaut, Starbucks Coffee, entre otras, además de algunas asociaciones de productores del mundo.

Aunque parece obvio, no tenemos conocimiento que existan plataformas de coordinación entre los productores de cacao a nivel de Sudamérica. Por ello:

- A través de los bloques como la CAN, el Mercosur, y ahora UNASUR, se necesitan construir alianzas entre los productores de cacao, como en otros rubros, para proteger sus intereses de manera organizada a nivel subcontinental.
- Con las alianzas a nivel sudamericano, las asociaciones bolivianas podrían intercambiar experiencias y aprender de los avances de sus pares en otros países.

En cuanto a los tratados internacionales, más conocidos como TLC, no se esperarían efectos negativos en la producción y comercialización del cacao. En realidad este producto ya tiene vía libre de importación en los países del norte y no es una ficha de negociación importante, lo mismo que la soya, productos de alto interés para sostener la industria de otros países.

La relación comercial con Europa, refiriéndonos al mercado del cacao, no sería afectada por un eventual Acuerdo de Asociación ya que el área geográfica de impacto no llegaría a dicho continente; sin embargo el país tendría que reaccionar flexibilizando barreras internas como: costo financiero de créditos; formular e implementar una plataforma de servicios de asistencia técnica; dando incentivos a la exportación y analizar la posibilidad de imponer ciertas regulaciones a la importación de cacao, es decir, proteger la producción nacional y que ésta a su vez se haga más competitiva.

La situación de mejora de la competitividad del cacao en Bolivia, sería complementaria a una eventual apertura hacia el Mercosur o al mercado de la CAN, todo se resume en que los países que tengan mejores posibilidades de éxito serán aquellos que hayan logrado ser competitivos en: precios, calidad y volumen de producción.

En el caso del cacao, las preferencias de mercado, más políticas que económicas, que lograran unos países en desmedro de otros, podría afectar la producción de los países productores, es el caso del bloque de países amazónicos con los países africanos y asiáticos.



Reunión con productores de la comunidad Frontera para planificación de producción, Beni. 2008.



Taller con productores de cacao para levantamiento de demandas, Moxos. 2006.



Taller con productores de Sistemas Agroforestales en Guarayos para implementación de cacao, Santa Cruz. 2006.

Directiva de "El Ceibo".
Inauguración del 1er. Encuentro
de Productores de Cacao,
Sapecho. 2006.



Juramento Directiva Comité
Nacional de Productores de Cacao
de Bolivia, Sapecho. 2006.



Nueva directiva de la AAIAS,
Moxos. 2008.





Taller de capacitación en manejo de bosque con cacao, Moxos. 2008.



Familias que hacen el manejo de bosque con cacao silvestre en San José del Cavitu, Moxos. 2008.



Taller de capacitación en transformación de cacao en Moxos. 2008.

Intercambio de experiencias de CIPCA
y MCCH en Poza Honda,
Ecuador. 2008.



Intercambio de experiencias
en Ecuador. Centro de Acopio
La Pepa de Oro en Vines,
Guayaquil. 2008.



Grupo de productores y técnicos de
CIPCA que participaron
en el intercambio de experiencias.
Centro de Acopio de MCCH,
Guayaquil. 2008.





Reunión con productores en El Cairo, Baures. 2008.



Taller interno de CIPCA para revisión de las conclusiones de esta investigación, Trinidad. 2008.



Taller para lineamientos de políticas públicas para el cacao, Trinidad. 2008.

BIBLIOGRAFÍA

Centro de Asesoramiento Empresarial Multidisciplinario / Proyecto de Desarrollo Concurrente Regional, Gobierno Municipal de Palos Blancos
1998 *Diagnóstico de la cuarta sección municipal de Palos Blancos. s/e.*

Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza / Central de Cooperativas “El Ceibo”
2006 *Modernización de la cacaocultura orgánica del Alto Beni, Bolivia: informe final. Costa Rica: s/e*

Centro de Comercio Internacional
2001 *Cacao: guía de prácticas comerciales. Ginebra: UNCTAD.*

CHIRIBOGA, Manuel y PICCINO, Renato
1982 *La producción campesina cacaotera: problemas y perspectivas. Quito: CAAP/CECCA.*

Centro de Investigación y Promoción del Campesinado (CIPCA)
2000 *Documentos 2000: Equipo técnico y unidad de comercialización (PRO-DEMO). San Ignacio de Moxos: CIPCA BENI. v.2, 29 doc.*
2006a *Diagnóstico TIM. CIPCA Beni: s/e.*
2006b *Informe 2005. CIPCA Beni: s/e.*
2006c *Memoria talleres informativos para la investigación del cacao.*
2007 *Serie “Producción del cacao criollo en sistemas agroforestales”. La Paz: CIPCA.*

CIPCA y Radio San Gabriel

1978 *Historia y cultivo del cacao*. La Paz: CIPCA, Radio San Gabriel.

COMRURAL XXI

2007 *Memoria anual 2007*. La Paz: s/e.

CREM

2004 *Quick market scan: Wild cocoa from Bolivia*. Amsterdam: CREM

CRESPO VALDIVIA, Fernando y SELEME, Juan Pablo

2007 *Identificación de oferta exportable para demandas mundiales emergentes: caso de cacao y quinua orgánica y café especial en Bolivia*. FNN. s/e.

DELGADO, Freddy

2004 *Agroforestería en América Latina: experiencias locales*. Cochabamba: Agruco, Maela.

DIAZ, K. y MORALES, M.

2004 *El mercado mundial del cacao*. Mérida: Agroalimentaria.

EYZAGUIRRE, José Luis

2005 *Composición de los ingresos familiares de campesinos indígenas*. La Paz: CIPCA.

ENRÍQUEZ, G.

2004 *Cacao orgánico, guía para productores ecuatorianos*. Quito: INIAP.

ESCOBAR, Victor

2007a *El cacao, diagnóstico de situación*. La Paz: Documento de trabajo, CIPCA.

2007b *Proyecto de fortalecimiento al sector chocolatero de Sucre*. Sucre: Cámara de Industria y Comercio de Chuquisaca.

Fundación para el Desarrollo Tecnológico, Agropecuario y Forestal (FDTA)

2000 *Línea de base del proyecto "Implementación y mejoramiento del cultivo de cacao silvestre para su comercialización en las comunidades tacanas de la provincia Abel Iturralde del departamento de La Paz"*. La Paz: FDTA.

Fairtrade Labelling Organizations

2000 *Fairtrade standards for cocoa*. Fairtrade Labelling Organizations International.

GARCÍA J., Pilar

1998 *Fronteras, colonización y mano de obra indígena en la Amazonía Andina (siglos XIX - XX)*. Perú: Fondo Editorial de la Pontificia Universidad.

GIANOTTEN, Vera

2006 *CIPCA y poder campesino indígena. 35 años de historia.* La Paz: CIPCA.

Gobierno Municipal de Buena Vista

1997 *Plan Participativo de Desarrollo del Municipio de Buena Vista.* s/e.

GUTIÉRREZ, H.

1988 *El beneficio del cacao.* Medellín: Secretaría de Agricultura.

GUTIÉRREZ, Osvaldo

1988 *Costos de producción agrícola. Documentos Internos, N° 1.* Cochabamba: CIPCA.

GUZMÁN, Ismael

2002 *Provincia Mojos. Tierra, territorio y desarrollo.* Mojos: CIPCA.

HUANCA, Germán

1998 *Informe sobre la comercialización de cacao de Moxos y perspectivas futuras. Documento de trabajo; área comercialización.* San Ignacio de Moxos: CIPCA.

2005 *La economía del cacao: avances y perspectivas del cacao en las regionales de CIPCA Norte y Beni.* San Ignacio de Moxos: CIPCA.

International Andean Service Ltda.(IAS)

2004 *Línea de base del proyecto: Implementación y mejoramiento del cultivo de cacao silvestre para su comercialización en las comunidades tacanas de la provincia Abel Iturralde del departamento de La Paz.* FDTA.

Instituto Boliviano de Comercio Exterior

2008 *Estadísticas de comercio internacional.* s/e

Imaflora, Oxfam Novib

2007 *Intercambio de experiencias sobre cacao y sustentabilidad.* Ilheus: IMAFLORA, OXFAM Novib.

Instituto Nacional de Colonización - Organización de Estados Americanos

1975 *Proyecto Chapare: Propuesta de estudio para el desarrollo integrado.* La Paz.

Instituto Técnico Agropecuario de Charagua (INSTACH)

2008 *Plan de manejo específico de productos forestales no maderables del bosque para la especie Theobroma Cacao en el Territorio Indígena Multiétnico (TIM).* CIPCA: Beni.

JULY MARTINEZ, Windson

2007 *Caracterización morfológica y molecular del Cacao Nacional Boliviano y de selecciones élites del Alto Beni, Bolivia*. Tesis de grado. Costa Rica. CATIE. <http://orton.catie.ac.cr/repdoc/A1666e/A1666e.pdf>

KOEKOEK, F.J.

2000 *The Organic Cocoa Market in Europe*. Países Bajos: EPOPA.

LIMPIAS SAUCEDO, Manuel

1942 *Los gobernadores de Mojos*. La Paz: Escuela Tipográfica Salesiana.

LIZECA, José Luis y ZAPATA, Fabiana

2006 *Cuantificación geográfica y evaluación de los suelos para los cultivos de cacao en la región de Alto Beni de los Yungas de La Paz*. La Paz: PROYECTO GLEAM - Sistema de Evaluación y Administración Integrada del Uso de la Tierra.

Lopes de Oliveira, M. y E. MARTINS

2004 *Identificação e Manejo das Principais Doenças do Cacaueiro no Brasil*. Ilheus: CEPEC, CEPLAC.

Ministerio de Asuntos Campesinos y Agropecuarios (MACA)

2005 *Estrategia Nacional de Desarrollo Agropecuario y Rural*. s/e

MALDONADO, F.

2002a *Cacao silvestre: comunidad Carmen del Emero, municipio de Ixiamas*. La Paz: CARE, UNEP, WCMW.

2002b *Informe de mercadeo, cacao silvestre (Theobroma cacao)*. La Paz: CARE, UNEP, WCMW.

Mancomunidad de Municipios del Trópico de Cochabamba

2007 *Licitación pública nacional para la Adquisición de Plantas Forestales*. s/e.

MARTINEZ, Sergio

2005 *Análisis del cultivo de cacao en San Ignacio de Moxos*. Informe CIPCA/MARCAL Consultores.

Ministerio de Desarrollo Rural, Agropecuario y Medio Ambiente

2007 *Plan Nacional de Desarrollo*.

Ministerio de Desarrollo Rural, Agropecuario y Medio Ambiente, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional, World Cacao Foundation, Programa Oportunidad de Apoyo a Exportaciones de Cacao en Países Andinos

2007 *Plan estratégico de la cacaocultura en Bolivia, 2008-2012.*

MENDOZA H., Vanessa

2007 *Desarrollo del cultivo del cacao en el TIPNIS.* Presentación en diapositivas. Trinidad. SERNAP-TIPNIS.

MEJÍA, L., G. Palencia

2000 *Manejo integrado del cultivo de cacao.* Bucaramanga: Corpoica.

MERCADO, J.

2006 *Bolivia: diagnóstico para la formulación del programa regional de biocomercio en la Amazonía.* La Paz: OTCA/UNCTAD.

MILZ, Joachim

1995 "Cacao orgánico en la región Alto Beni: experiencias y perspectivas para una producción agropecuaria sostenible". En: *RURALTER: Revista de Desarrollo Rural Alternativo*, N°13-14. La Paz: Centro Internacional de Cooperación para el Desarrollo Agrícola.

PELLENS, Tom

2008 *Estudio sobre los ingresos familiares anuales 2007-2008. Primeros resultados.* Documento de trabajo. La Paz: CIPCA.

Prefectura del Beni

s.a. *Plan de desarrollo departamental.*

Prefectura de La Paz

2007 *Plan de desarrollo departamental.*

QUIROZ, Donaciano

1978 *El cacao en Alto Beni: bases para la construcción y atención de viveros.* La Paz: s/e.

RADI, C.

2004 *Estudio sobre los mercados de valor para el cacao nacional de origen y con certificaciones.* Ecuador: Iniciativa Biocomercio Sostenible - CORPEI.

SALAZAR C., Coraly

2008 *Análisis del beneficio de la producción de cacao criollo en la región de Mojos.* Trabajo presentado en opción al título de Diplomado en Investigación Social. La Paz: U-PIEB, CIPCA.

Servicio Alemán de Cooperación Social Técnica (DED)

2007 *Sistemas agroforestales: Una propuesta de sistemas productivos sostenibles.* Bolivia. DED, PIAF-EL CEIBO, Interinstitucional Alto Beni, Prisa - Bolivia, Guapomó - MINGA.

SILVA, W.

2005 *Manual do cacauicultor, com perguntas e respostas.* Itabuna, Brasil.

SOLÍZ, Lorenzo

2005 *Producción y economía campesino-indígena.* La Paz: CIPCA.

Superintendencia Agraria de Bolivia

2003 *Sistema de información jurídica.* CD de datos. La Paz.

VAN LINDEN, Pablo

2001 *Informe sobre el establecimiento de SAF con siembra directa de cacao.* San Ignacio de Moxos: CIPCA.

VAN LINDEN, Pablo; VACA, Olver

2002 *Discusión interna sobre la promoción del cacao en las comunidades de Mojos.* San Ignacio de Moxos: CIPCA.

VASQUEZ A., Hernán

2007 *Informe de viaje al norte de La Paz para el estudio de cacao.* CIPCA. (Mimeo).

Viceministerio de la Coca y Desarrollo Integral (VCDI)

2006 *Estudio de mapeo e identificación de la cadena de cacao en zonas de intervención del Desarrollo Alternativo (Informe Final).* La Paz: VCDI.

Viceministerio de Desarrollo Alternativo - Comisión Interamericana para el Control del Abuso de Drogas - Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza

2002 *Modernización de la cacaocultura orgánica del Alto Beni, Bolivia.* PDF.

World Wildlife Fund Inc. / Empresa de Servicios Agroforestales Srl.

2005 *Caracterización de plantaciones de cacao en la provincia Iténez del departamento del Beni.* La Paz (fotocopia).

ZEBALLOS H., Hernán

1996 *Exportaciones no tradicionales: evolución y perspectivas.* La Paz: ILDIS.

Documentos electrónicos

Bolsa Amazonía Bolivia

En: <http://74.125.95.104/search?q=cache:FhjM1mmXcQUJ:www.bolsaamazonia.com.br/bolivia/index.asp%3Fcodmenu%3D6+bolsa+amazon%C3%ADa+bolivia&hl=es&ct=clnk&cd=1&gl=bo>

Colecciones Legislativas

En: <http://www.derechoteca.com/gacetabolivia/ley-2549-del-04-noviembre-2003.htm>

Decreto Supremo 28735

En: http://64.233.167.104/search?q=cache:9CgV5Lf2dHYJ:www.bolpress.com/temas.php%3FCod%3D2006061220%26PHPSESSID%3Dda1d0df57b+m%C3%A1ximo+50+hect%C3%A1reas+por+familia+colonizadora+de+acuérdo+a+Ley+Bolivia&hl=es&ct=clnk&cd=7&gl=bo&lr=lang_es

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación

“Perspectivas a plazo medio de los productos básicos agrícolas. Proyecciones al año 2010”. En: <http://faostat.fao.org/default.aspx?alias=faostat&lang=es>

Fundación para el Desarrollo Tecnológico, Agropecuario y Forestal – Trópico Húmedo

s/a “Fichas técnicas”. En: <http://www.tropico.org.bo/fcacao.htm>

International Cocoa Organization (ICCO)

2007 Annual Forecasts of Production and Consumption. En: <http://www.icco.org/economics/market.aspx>

Proyecto Jatun Sach’a

s/a 10 años construyendo una cultura forestal. En: http://www.unodc.org/pdf/Alternative%20Development/Jatun_ForestryBolivia_summary.pdf

Mancomunidad de Municipios del Trópico de Cochabamba

s/a Proyecto “Aprovechamiento Integral y Sostenible de Recursos Forestales en el Trópico de Cochabamba. En: http://www.sicoes.gov.bo/documentos/07-0047-01-60839-1-1_P_20070525150019.doc

Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Observatorio Agrociudades, Colombia.

s/a La cadena del cacao en Colombia una mirada global de su estructura y dinámica 1991-2005. En: http://www.agronet.gov.co/www/docs_agronet/2005112145659_caracterizacion_cacao.pdf

Naciones Unidas

2001 Convenio Internacional del Cacao. En: <http://www.unctad.org/sp/docs/tdcocoa9d7.sp.pdf>

Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural, New Zealand's International Aid & Development Agency, "El Ceibo"

2007 "Gira de aprendizaje sobre cadenas productivas. Documento electrónico. La Paz. En: <http://www.rimisp.org/getdoc.php?docid=9956>

SALAZAR, Fernando

s/a El rostro oculto del desarrollo alternativo, caso Trópico de Cochabamba-Bolivia, 1984-2002. En: <http://168.96.200.17/ar/libros/bolivia/iese/salazar.pdf>

Prensa escrita

Soria, Hans

2007 "El cacao se abre campo en el Trópico de Cochabamba". *Los Tiempos*. Cochabamba (30 de septiembre del 2007).

Talleres de discusión y validación

Taller de validación documento cacao. Trinidad, 2008.

Taller de recolección de información en Moxos. Beni, 2006.

Taller de recolección de información en Riberalta. Beni, 2006.

Taller de recolección de información en Guarayos. Santa Cruz, 2006

ANEXOS

Anexo 1. Lista de organizaciones relacionadas a la producción y recolección del cacao

AAIAS. Asociación Agroforestal Indígena de la Amazonía Sur

Asociación de reciente formación (2006), que aglutina a 200 productores de chocolate de las comunidades del Territorio Indígena Moxeño, Territorio Indígena Multiétnico Ignaciano y Cercado Río Mamoré, para promover el desarrollo productivo, buscar mercados para sus productos, canalizar recursos y constituirse en referente local.

ACHIU. Asociación de Chocolateros Indígenas de Urubichá

Esta asociación nace a raíz de la gran expectativa por la producción y aprovechamiento de cacao en el municipio de Urubichá en Santa Cruz, por la existencia de alrededor de 2.000 hectáreas de cacao nacional boliviano en estado silvestre. Fue fundada el 25 de julio del 2007 y entre sus objetivos se tiene: el promover y mejorar la producción y comercialización del cacao, por intermedio de esto mejorar las alternativas de ingresos económicos a corto, mediano y largo plazo; para mejorar la calidad de vida de las y los socios/as de las diferentes comunidades del municipio de Urubichá. Inicialmente la componen siete personas de Urubichá y con perspectivas de consolidar esta OECl se incorporarán familias de otros pueblos como San Luis y Cururú hasta lograr asociar a 100 familias dedicadas a este rubro, entre recolectores y productores.

AEPACOM. Asociación Económica de Productores y Acopiadores de Cacao Orgánico Madidi

Esta organización, conformada legalmente el 2005, tiene como objetivo fortalecer la producción, procesamiento, industrialización y comercialización del cacao orgánico del norte paceño, para mejorar y contribuir en la generación de ingresos económicos de las familias productoras de cacao, bajo un enfoque de gestión empresarial. Conformada por 25 socios, tiene su central en la población de Tumupasa, en el norte del departamento de La Paz, donde cuenta con infraestructura para la fermentación, secado y almacenado del cacao. Según un diagnóstico reciente, los socios tienen en total 180 hectáreas de cacao incluyendo con cacao silvestre en la zona.

APARAB. Asociación de Productores Agroforestales de la Región Amazónica Boliviana

Con 510 asociados y en proceso de expansión, es el instrumento económico de los pequeños productores y recolectores campesinos e indígenas de la región amazónica, para asegurar la producción y venta en mejores condiciones de los productos agroforestales y forestales. La finalidad es la diversificación de los

ingresos familiares elevando la producción y promoviendo la venta de productos con valor agregado.

Asociación de Productores de Chocolate TIPNIS

La Asociación de Productores de Chocolate TIPNIS, cuenta con 59 productores. Fue promovida a partir de la experiencia promocionada por el SERNAP y la Subcentral del TIPNIS. Entre el 2004 y 2006 han implementado el proyecto “Desarrollo del cultivo de cacao en el TIPNIS”.

CEPILAP. Central de Pueblos Indígenas de La Paz

Creada en 1997 con el objetivo de coordinar actividades entre las centrales indígenas de los Pueblos Leco, Tacana y Mosekene, y de representar sus intereses a nivel departamental, nacional e internacional. Forma parte de CIDOB y aglutina a 77 comunidades.

Chocolate Tropical

Es la Unión de Organizaciones de Productores de Cacao del Trópico de Cochabamba, una organización sin fines de lucro, fundada en noviembre de 2004, que cuenta con personería jurídica. Chocolate Tropical es una organización matriz que agrupa a 46 organizaciones de productores en los cinco municipios del Trópico de Cochabamba (Entre Ríos, Puerto Villarroel, Chimoré, Shinahota y Villa Tunari) y con ellas a 500 familias aproximadamente. Su objetivo común es el de consolidar una cultura cacaoñera a mediano y largo plazo, generando una economía que permita ingresos para las familias del Trópico de Cochabamba, en la perspectiva de constituirse en líderes del sector productivo regional, bajo una visión de responsabilidad social, productiva y ambiental.

CIAAB. Central Integral Agroecológica del Alto Beni

Fundada el 2005, agrupa a 28 asociaciones de productores en la zona de Alto Beni con aproximadamente 1.200 familias que cultivan 1.800 hectáreas. Tienen relación con “El Ceibo” para la venta de su cacao, ya que algunos productores cuentan con la certificación orgánica.

CIOEC. Coordinadora de Integración de Organizaciones Económicas Campesinas

Es la institución que con más de 15 años de existencia, agrupa y representa a las OECA's del país, con la misión de desarrollar acciones que coadyuven a que las Organizaciones Económicas Campesinas (OECA's) cuenten con condiciones técnicas, políticas y económicas suficientes para experimentar un desarrollo competitivo permanente, en un marco de equidad, sustentabilidad e integración.

CIPTA. Consejo Indígena del Pueblo Tacana

Es una organización de base, sin fines de lucro, que representa a 30 comunidades tacanas que habitan en los municipios de San Buenaventura e Ixiamas, pertenecientes a la provincia Abel Iturralde del norte amazónico de La Paz. Cuentan con personería jurídica desde 1996. Está afiliada a la Central de Pueblos Indígenas de La Paz (CEPILAP). Sus actividades principales están en torno al aprovechamiento forestal sostenible, producción de cacao, miel de abejas nativas, aprovechamiento de lagartos, producción ganadera, caza, pesca, recolección y artesanía en chonta, jipijapa y otros.

Central de Cooperativas “El Ceibo”

Central de Cooperativas de productores cacaoteros creada en 1977 en La Paz. En la actualidad cuenta con 38 cooperativas de base distribuidas en toda la región del Alto Beni, en las provincias Caranavi, Sud Yungas y Larecaja. Agrupa más o menos a 800 familias que cultivan una superficie de 1.200 hectáreas de cacao principalmente de la variedad híbrida. El principal objetivo de la creación de esta organización fue la comercialización del cacao, rompiendo de esta manera el monopolio de los comerciantes intermediarios.

Cooperativa Sajama Ltda.

La Cooperativa Sajama Ltda. ha trabajado junto con la Central Regional Agroindustrial de Cooperativas “El Ceibo” en un proyecto para el manejo agronómico de cultivos de cacao, con énfasis en manejo orgánico de suelos, plagas y enfermedades en las comunidades de Litoral, Porvenir, San Antonio en la provincia Caranavi y comunidades Puerto Carmen y Agua Dulce de la provincia Sud Yungas, beneficiando aproximadamente a 250 familias. Esta organización es parte de AOPEB.

CORACA-Guayaramerín. Corporación Agropecuaria Campesina - Regional Guayaramerín

Creada en la región de Guayaramerín- Beni con el objetivo de incentivar la producción del cacao y toda la cadena de producción en este rubro. Al momento cuenta con unos 120 asociados y con la maquinaria necesaria para el procesamiento del cacao con vistas a la exportación de bombones.

FAECAB. Federación Agro Ecológica de Comunidades de Alto Beni

La Federación Agro Ecológica de Comunidades de Alto Beni está afiliada a la Confederación Sindical de Colonizadores de Bolivia- CSCB, ha fortalecido la principal actividad productiva de la zona de Palos Blancos, con una mejora de sus ingresos y el apoyo de un proyecto de producción y establecimiento de variedades mejoradas de cacao en base a un manejo técnico adecuado. También se dedican a la producción de banano y té, como parte de su estrategia de diversificación productiva.

Anexo 2. Lista de empresas relacionadas a la transformación y comercialización del cacao

AOPEB. Asociación de Organizaciones de Productores Ecológicos de Bolivia

Se fundó en 1991 con la participación de “El Ceibo”, ANAPQUI, CORACA IRUPANA, AGROPLAN, ACCOPCA y MINGA. Al momento cuenta con 51 organizaciones afiliadas. Su propósito es llegar a mejorar el nivel de autoabastecimiento de los agricultores ecológicos a través de una agricultura ecológicamente sostenible, estableciendo nexos entre productores y posibles mercados para la producción orgánica.

Andean Valley- CANOPY. Empresa inversionista en proyectos ecológicos y desarrollo de productos

Fundada en 1998, es socia activa de la empresa Rainforest Exquisite Products SA (REPSA). En 2002 Canopy Botanicals SRL. desarrolló un “Programa de Reactivación de Cafetales de Amboró”. Luego consiguió financiamiento para el proyecto Reactivación de Chocolatales Silvestres en la Provincia Iténez, departamento Beni, Bolivia. Se establecieron en la Isla La Tranquilidad, algunos cultivos de cacao y principalmente un sistema de acopio para la comercialización del producto. En la región no se conoce exactamente la característica jurídica de esta empresa, aunque se la identifica con uno de sus propietarios; recolecta las mazorcas y realiza todo el proceso del beneficiado para obtener homogeneidad en los granos que los exporta como materia prima.

Bolivian Fruits

Empresa privada de emprendimiento personal, que invierte en Cochabamba, aprovechando sus conocimientos del mercado norteamericano. Procesar fruta deshidratada en condiciones naturales, ofertando al público consumidor alimentos orgánicos, entre ellos pasta de cacao que utiliza como cobertura para las frutas.

COMRURAL XXI. Comercializadora Rural Siglo XXI

Empresa creada el 2005 por el Centro de Investigación y Promoción del Campesinado (CIPCA) y por la Fundación Acción Cultural Loyola (ACLO), que se dedica a la comercialización de productos agrícolas. La empresa pretende garantizar que productores campesinos indígenas cuenten con mercados seguros, tanto nacionales como de exportación.

“El Ceibo”

La Central de Cooperativas “El Ceibo” trabaja en todas las etapas de producción del cacao, habiendo incursionado hace 28 años en la comercialización tanto nacional como internacional.

Sus esfuerzos se dirigen hacia la consolidación y posicionamiento de los productos de calidad de Bolivia. Su producción anual de chocolates asciende a una cantidad de 70 toneladas, sin embargo va en progreso. Los productos elaborados por “El Ceibo” son: bananas deshidratadas, pasta pura de cacao, manteca de cacao, cocoa en polvo, mezclas a base de cacao en polvo, chocolates en tabletas de diferente peso y sabores, barras diversas bañadas con chocolate, y cereales o granos recubiertas con chocolates bajo el principio de grajeado. La industrialización esta sujeta bajo la norma de calidad e inocuidad alimentaria, también basada dentro las norma de la producción orgánica. Los sistemas con que cuenta para garantizar la calidad son sistema de buenas prácticas de manufactura, sistema HACCP (control de riesgos y puntos críticos de control), la garantía de la producción orgánica está basada en las certificaciones anuales bajo las normas de la Comunidad Económica Europea y la NOP de Estados Unidos.

Fábrica de Chocolates Cóndor Srl.

Empresa familiar que empezó con un pequeño taller de bombones artesanales en La Paz en 1960. Actualmente tiene muchos procesos tecnificados, sin embargo sigue utilizando mucha mano de obra.

Fábrica de Chocolates Taboada

La industria de chocolates Taboada, fue desarrollada en el año 1948 en Sucre para elaborar chocolates de manera artesanal.

Fábrica Nacional de Chocolates “Águila” Srl.

Esta empresa comenzó a trabajar en los años sesenta con dulces y posteriormente con chocolate. En la actualidad se especializa en la fabricación de chocolate de cocina de manera semiartesanal.

Harasic

Es una empresa familiar, que tras la segunda guerra mundial llegan a establecerse en Bolivia, propiamente en Oruro y dado el conocimiento que tenían sobre la elaboración de chocolates, inician el negocio de una forma artesanal. Hoy la empresa sigue procesando la pasta con tecnología artesanal, atendiendo a un mercado muy pequeño, esencialmente de repostería.

INCADEX

Creada originalmente para procesar pepa de cacao y exportar manteca en 1978, luego se complementó con la fábrica de chocolates creando la marca de Chocolates “Breck” en la ciudad de La Paz.

INCONA Ltda.

La fábrica de chocolates Incona es una empresa familiar fundada en 1957, que tiene como objetivo el producir un producto natural y de calidad. Está ubicada en la ciudad de Cochabamba y es una de las primeras empresas de este rubro en el país. Elabora sus productos con materia prima proveniente de Baures y de la zona del Chapare.

KAMER Ltda.

Los productos de la empresa Campos Merino, cuentan, desde el 2003, con un exquisito y refinado sabor, ya que son elaborados a partir de ingredientes naturales, principalmente la castaña y el chocolate amazónico, adicionado a la experiencia de muchos años en confitería del empresario propietario. Microempresa situada en la ciudad de La Paz, elabora productos que tienen como componentes materias primas de origen amazónico, como: la castaña Amazónica y el chocolate.

Princesa

Empresa recientemente abierta en la ciudad de Santa Cruz, vende chocolate para zonas cálidas y tropicales.

PRODEMO

Prodemo, creada en 1992 en la región de Mojos- Beni, trabaja con los productores agroforestales, como centro de acopio para sus productos, teniendo una relación directa entre productor- comercializadora. Actualmente trabaja con la nueva asociación AAIAS, quienes buscan alcanzar objetivos comunes con Prodemo como: crecer como comercializadora de una manera competitiva y sostenible, que permita ingresar al mercado nacional e internacional, cumpliendo con las exigencias del mercado; y buscar nuevas alternativas económicas, para aumentar el nivel de ingresos de la unidad comercializadora que permita la sostenibilidad en beneficio de los productores.

REPSA. Rainforest Exquisite Products

Establecida en 1997, se dedica a la compra sostenible de cacao orgánico, café y nueces de Bolivia. Actualmente, REPSA produce y exporta productos a Europa, Japón y los Estados Unidos.

SOLUR y CIA Ltda.

Mejor conocida como Chocolates “Para tí”, inició sus actividades en 1990 en Sucre, utilizando cacao procedente del Beni y Alto Beni, en el noreste de Bolivia. El proceso inicial de la elaboración del chocolate es mecanizado, pero el terminado es artesanal y está a cargo de personal especializado.

SUMAR Srl. Suelos y Manos Amazónicos Racionales

Es una empresa que se dedica a la elaboración de pasta o licor de cacao y chocolates artesanales, con materia prima que compra del municipio de Baures, en la provincia Iténez del departamento Beni, en acción conjunta con los pobladores de la zona. Creada el 2001, tiene su base administrativa en la ciudad de Santa Cruz de la Sierra.

XOCOLATL. Fábrica de Chocolates

Empresa cruceña dedicada a la elaboración de finos y exóticos bombones con diversas especias y técnicas.

Anexo 3. Lista de iniciativas (últimos cinco años) relacionadas a la producción, transformación y comercialización del cacao

ACDI/VOCA. Desarrollo Cooperativo Agrícola Internacional (ACDI) y Voluntarios en Asistencia Cooperativa Extranjera (VOCA)

El Proyecto “Secadores solares de cacao”, tenía el objetivo de dotar de secadores individuales de cacao, construidos, para ayudar a aumentar la calidad de la producción de cacao en la comunidad de Colonia 3 de Mayo en el municipio de Caranavi, trabajando con 24 familias.

ARCO- USAID. Actividad Rural Competitiva

Financiada por la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID), contribuye al crecimiento sostenible de la economía en los Yungas de La Paz y el Trópico de Cochabamba. Con la implementación de 66 escuelas de campo para agricultores en Alto Beni a través de “El Ceibo”; capacitación a productores de cacao en Alto Beni a través de CATIE y suscripción de cerca de 20 convenios de co-inversión con cooperativas, asociaciones y asociaciones accidentales de pequeños productores de cacao, tanto en Alto Beni como en el Trópico de Cochabamba.

Bio Latina

Es una empresa fundada en 1998 como resultado de la fusión de cuatro organismos de certificación nacional e independiente: INKA CERT de Perú; BIOPACHA de Bolivia; BIO MUISCA de Colombia y CENIPAE de Nicaragua. La sede central de BIO LATINA se encuentra en la ciudad de Lima-Perú, con representaciones en Bolivia, Colombia, Nicaragua (para Nicaragua, Guatemala, Honduras, El Salvador y Panamá) y Venezuela; y un representante en Europa. Se ha formado en conformidad con el cumplimiento de los siguientes objetivos: garantizar a los productores, elaboradores, comercializadores y consumidores una producción certificada que cumpla con la reglamentación internacional, a través de su sistema de certificación y calidad competente. Desarrollar un sistema de certificación nacional que económicamente esté al alcance de todos los interesados, y que permita obtener los ingresos necesarios para asegurar la continuidad e independencia de su trabajo. Contribuir con los operadores en alcanzar el propósito de máxima satisfacción posible de los clientes (consumidores, empresas, importadores y entidades públicas y privadas) caracterizándose por la prestación de servicios con personal calificado que además conoce y tiene vivencia de la problemática sociocultural de la región.

Bolsa Amazonía Bolivia

Tiene como objetivo el cooperar a la promoción y divulgación de productos sustentables de la región amazónica de Bolivia, Brasil, Colombia y Ecuador; y próximamente de Perú y Venezuela. Representada en Bolivia por el Instituto Para el Hombre, Agricultura y Ecología (IPHAE).

CATIE-CEIBO-PATAGC. Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza. Central de Cooperativas “El Ceibo”. Proyecto de Asistencia Técnica Ganadera y Comunal

El proyecto de “Modernización de la cacao cultura orgánica en el Alto Beni”, ejecutado del 2002 al 2005, tenía el objetivo que los productores de cacao orgánico del Alto Beni obtengan de sus fincas mayores ingresos lícitos, diversificando y aumentando la producción y el rendimiento de sus cacaotales orgánicos, certificando el cacao orgánico y otros productos, aumentando el volumen de cacao orgánico certificado y comercializado en mejores mercados nacionales e internacionales; trabajando con 2.000 familias de la zona de Alto Beni.

Central Regional Agroindustrial de Cooperativas “El Ceibo” Ltda.

Con el proyecto “Manejo agronómico de cultivos de cacao existentes, con énfasis en manejo orgánico de suelos, plagas y enfermedades en la comunidad de San Antonio, Alto Beni del departamento de La Paz”, y la ejecución de \$us 105.000, se busca beneficiar a 250 familias de la Cooperativa Sajama Ltda. de las comunidades de Litoral, Porvenir, San Antonio de la provincia Caranavi y comunidades Puerto Carmen y Agua Dulce de la provincia Sub Yungas, del departamento de La Paz.

CERES. Certification of Environmental Standards GmbH

Es una empresa alemana de Certificación de Estándares Ambientales que opera en diferentes países de Europa, Asia, África y América Latina. CERES está acreditada por el organismo de acreditación alemán DAP para el Reglamento 2092/91 en Europa, EurepGAP, Norma Agrícola Japonesa (JAS), el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA/NOP) y por el CAAQ en Canadá. Además coopera con las organizaciones privadas como Naturland, Demeter, Bio Suisse y Soil Association. En Bolivia está desde el 2006. Su objetivo es ofrecer servicios de certificación competente, transparente y eficiente, con miras a construir confianza en los consumidores hacia la calidad de los alimentos y hacia los métodos de producción ambientalmente sanos.

CIPCA. Centro de investigación y Promoción del Campesinado - Regional Beni

Trabaja en la implementación de sistemas agroforestales en comunidades indígenas respondiendo a la propuesta económica productiva de CIPCA, la misma que incor-

pora diferentes subsistemas productivos como el pecuario, agrícola y agroforestal, dentro del cual se tiene al cacao como uno de los productos más importantes. Hasta el momento se cuenta con una superficie de más de 600 hectáreas cultivadas de sistemas agroforestales beneficiando a casi 600 familias en las zonas de Mojos, TIM y TIMI en el departamento del Beni. En el 2008 se implementará un proyecto específico de Manejo de Bosque con cacao silvestre y fortalecimiento de la capacidad productiva de las comunidades indígenas de Mojos, proyectando beneficiar a 165 familias con un presupuesto de \$us 48.952.

CIPCA- Regional Norte

El proyecto “Introducción de Técnicas de Mejoramiento de Plantaciones y Transformación de Cacao bajo un enfoque agroforestal en las comunidades campesinas e indígenas del Norte Amazónico de Bolivia”, ejecutado del 2005 al 2006 y con un presupuesto de \$us 95.000 tenía el objetivo de contribuir al mejoramiento del manejo de plantaciones y beneficiado del cacao, y consolidar la constitución y el fortalecimiento de la organización de productores agroforestales para que promueva sus intereses y se generen mayores ingresos para los actores que participan en la cadena productiva, beneficiando a 842 familias de los municipios de Riberalta y Gonzalo Moreno.

CIPCA- Regional Santa Cruz

Trabaja por el desarrollo económico productivo y social, fortaleciendo la capacidad productiva y la participación social de comunidades campesinas e indígenas de Guarayos, San Luis, Cururú y Urubichá del oriente boliviano, en un proyecto desde el 2006. Al momento se tienen 24 hectáreas habilitadas para el aprovechamiento del chocolate silvestre. Se tienen identificadas 1.000 hectáreas de manchas de chocolate (cacao) y se pretende realizar un aprovechamiento racional y sostenible de los RRNN.

DESBOL. Desarrollo Social y Sostenible en Bolivia

Tiene como objetivo proporcionar asistencia técnica y capacitación en agrosilvicultura del coco y del cacao, y en la comercialización y procesamiento de cacao y chocolate, mejorando los ingresos de 150 familias indígenas tsimane y mosetén. Este proyecto se encuentra en ejecución del 2006 al 2008 y cuenta con un presupuesto de \$us 226.880 para ejecutarlos en la zona de Pílon de Lajas, en el norte del departamento de La Paz.

ECOTOP Srl. Instituto de Investigación y Asesorías en Desarrollo Rural y Agricultura Ecológica

Con el proyecto “Producción y establecimiento de variedades mejoradas de cacao en base a un manejo técnico adecuado, en la cuarta sección del municipio de

Palos Blancos, departamento de La Paz” se ejecutaron \$us 85.000 llegando a 900 beneficiarios directos de la Federación Agro Ecológica de Comunidades del Alto Beni (FAECAB), con el objetivo de contribuir al aumento de la producción de cacao, mejorando las condiciones de vida de la población beneficiaria, bajo un enfoque de sostenibilidad técnica, económica y social.

Fundación Nuevo Norte

Desde el 2005, promueve el desarrollo productivo en el departamento de La Paz, fortaleciendo las organizaciones de productores de cacao orgánico y sus derivados, además del mejoramiento de sus capacidades para la elaboración y comercialización de chocolate en el mercado interno y externo.

Fundación RENACE. Red Nacional de Acción Ecológica

Trabaja en la zona de Alto Beni y norte de La Paz, en la provincia Abel Iturralde, apoyando el fortalecimiento de toda la cadena de producción de cacao, acopio y comercialización en Palos Blancos, elaboración de plan de negocios en Alto Beni y elaboración de plantines de cacao criollo en las comunidades indígenas mosetenes. Por otra parte, está negociando con el PASA (Programa de Apoyo a la Seguridad Alimentaria) la instalación de dos plantas de beneficiado en los municipios de Ixiamas y San Buenaventura.

GEF- PNUD. Fondo para el Medio Ambiente Mundial (Global Environment Facility)- Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo

El “Proyecto piloto de iniciativas innovadoras para fortalecer capacidades de comunidades indígenas del Consejo Regional Tsimane Mosen”, se está llevando a cabo desde el 2006 en la zona de Pílon Lajas, con el objetivo de producir cacao silvestre en comunidades del CRTM, mediante la implementación de sistemas agro-ecológicos en estas comunidades, con un presupuesto de \$us 50.000.

Herbario Nacional de Bolivia

El sub proyecto “Conservación de especies de los géneros *Theobroma* y *Anacardium* en Bolivia” está a cargo del Herbario Nacional de Bolivia, institución socia del proyecto global “Conservación *in situ* de los parientes silvestres de cultivos a través del fortalecimiento del manejo de información y su aplicación en el campo” que es implementado en cinco países - Armenia, Bolivia, Madagascar, Sri Lanka y Uzbekistán. El proyecto global es coordinado por Bioesity Internacional con co-financiamiento del Fondo Mundial para el Medio Ambiente (GEF) y el apoyo en la implementación del Programa de Medio Ambiente de Naciones Unidas (UNEP). La Dirección General de Biodiversidad, Viceministerio de Recursos Naturales y

Medio Ambiente, es el agente ejecutor por parte del gobierno boliviano. Los cuatro componentes del proyecto global son: manejo de información a nivel internacional; manejo de información a nivel nacional; desarrollo de capacidad y acciones de conservación; sensibilización del público.

En el sub proyecto, se han identificado los parientes silvestres del cacao (*Theobroma cacao*) generando información sobre las especies, sus poblaciones, su hábitat y otros datos ecogeográficos con los cuales se han elaborado mapas de distribución potencial. La información generada es utilizada para categorizar el grado de amenaza de las especies según criterios de la UICN, así como para evaluar el estado de conservación de las especies y proponer acciones de conservación *in situ*.

IICA. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura

Con el proyecto de “Modernización de la Cacaocultura Orgánica del Alto Beni” pretende incrementar, diversificar, certificar y comercializar la producción sostenible de cacao orgánico certificado de productores de comunidades de los municipios ruarles de Palos Blanco y Caranavi de la región Alto Beni. Además producir injertos y establecer nuevas plantaciones de cacao injertado en fincas de productores, con asistencia técnica y capacitación.

IICA, USAID, WCF (Fundación Mundial del Cacao)

El programa ACCESO (Oportunidad de Apoyo a Exportaciones de Cacao en Países Andinos) es una alianza entre la industria privada, organismos internacionales para la promoción del desarrollo y los gobiernos de Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú, con miras a promover la producción sostenible de cacao bajo el marco de las Políticas Nacionales de Desarrollo, para ser ejecutado del 2005 al 2008 en el país.

INAGRO. Instituto de Investigación Agrícola y Veterinaria de Altura y Trópico

El proyecto “Manejo agronómico y comercialización asociativa de cacao orgánico en los municipios de San Buenaventura e Ixiamas del departamento de La Paz”, en ejecución del 2006 al 2007 y con un presupuesto de \$us 108.000, trabaja con 220 beneficiarios directos de la Asociación Económica de Productores y Acopiadores de Cacao Orgánico Madidi (AEPACOM) de los municipios de San Buenaventura e Ixiamas, en la Provincia Abel Iturralde del departamento de La Paz.

IAS LTDA. International Andean Service

El proyecto “Aprovechamiento de cacao silvestre, transformación de grano y aumento del valor agregado del fruto en el municipio de Baures”, ejecutado del 2005 al 2007 y con un presupuesto de \$us 100.000 tiene el objetivo de fortalecer la cadena

productiva, mediante la aplicación de innovación tecnológica que permita un óptimo aprovechamiento del cacao silvestre, para así mejorar las condiciones de vida, a través de la generación de mayor valor agregado en beneficio de 300 familias y sus comunidades en el municipio de Baures, en el departamento del Beni.

El proyecto “Asistencia técnica y capacitación en producción orgánica, manejo del cultivo, cosecha y poscosecha, fortalecimiento institucional y comercialización del cacao en el Trópico de Cochabamba”, en ejecución del 2006 al 2007, trabaja con 200 familias de la Unión de Organizaciones de Productores de Cacao del Trópico de Cochabamba, en los municipios de Chimoré, Villa Tunari e Ivirgarzama, con un presupuesto de \$us 100.000.

El proyecto “Implementación y mejoramiento del cultivo de cacao silvestre, para su comercialización en las comunidades tacanas, provincia Abel Iturralde del departamento de La Paz”, ejecutado del 2004 al 2006 con un presupuesto de \$us 95.000 tenía el objetivo de mejorar los ingresos de 70 familias, en cuatro comunidades tacana de la provincia Abel Iturralde.

Jatun Sach'a

Proyecto conjunto entre el Viceministerio de la Coca y Desarrollo Integral- VCDI; Oficina de las Naciones Unidas contra las Drogas y el Delito- UNODC; la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación-FAO y la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional- USAID. Trabaja en la zona de Chapare del Trópico cochabambino y de Yungas de La Paz, para generar empleos e ingresos para comunidades y familias de agricultores de esas zonas. El proyecto en su componente de Desarrollo Forestal Sostenible, brinda asistencia técnica a productores forestales y también apoya la producción agroforestal de: café, cacao, goma, camu camu, achiote, miel y flores tropicales.

Mancomunidad de Municipios del Trópico

A principios del 2007 los predios de “La Jota” del proyecto IBTA-Chapare, fueron entregados en comodato por tres años, a la Mancomunidad de Municipios del Trópico y a las seis federaciones de campesinos de la región. Allí funcionaría la Universidad Intercultural del Chapare y en el marco del proyecto *Aprovechamiento integral y sostenible de recursos forestales en el Trópico de Cochabamba*, acaba de lanzar una convocatoria pública para la adquisición de plantines forestales de distintas especies. Se tiene previsto entregar a los productores de los municipios de Chimoré 17.000 plantas; Entre Ríos 21.000; Puerto Villarroel 24.000; Shinahota 15.000; Villa Tunari 20.000.

PIAF. Programa de Implementaciones Agroecológicas y Forestales “El Ceibo”

Desde 1982 es el brazo técnico de la Central de Cooperativas “El Ceibo” Ltda., y tiene como objetivo el cambiar la forma de producción agrícola y forestal, orientados a formas de producción sostenibles y en armonía con la naturaleza. Capacita en primer lugar a su propia gente, en diferentes niveles de formación, además inició una investigación aplicada en el campo agro-ecológico y forestal, para luego implementar lo aprendido en las tareas en el campo. Además, toma parte activa de la Interinstitucional Alto Beni, como también de coordinación con entidades fuera de la región.

Prefectura del Departamento de La Paz - JICA. Agencia de Cooperación Internacional del Japón

El proyecto “Promoción de la cacaocultura en La Paz”, en ejecución del 2007 al 2011, pretende implantar parcelas demostrativas de cultivo de cacao en seis comunidades, dos por municipio, para ser replicadas a futuro en otras comunidades. Se iniciará con la selección de variedades, viveros, capacitación, plantación, cultivo de estratos, cosecha, fermentación, secado, venta del grano y difusión de plantines de cacao a todas las comunidades de la provincia Iturrealde.

PRISABOL. Programa de Implementación de Sistemas Agroforestales en Bolivia

Lleva adelante varias actividades para la promoción e implementación de sistemas agroforestales sostenibles. Este trabajo lo desarrolla con diversidad de comunidades en los municipios de Rurrenabaque, San Buenaventura e Ixiamas, del departamento de La Paz.

Proyecto OSCAR

El Programa Agroecología del Proyecto OSCAR. inició con la implementación del Programa Agroforestal a partir del 2000 en el área V del Alto Beni, dentro del municipio de Palos Blancos. Al momento trabajan con 25 colonias de las Centrales de Charcas, Los Olivos, 16 de Julio, N. Horizontes, Naciones Unidas, y Lliquimuni. Las plantaciones de cacao están instaladas bajo un sistema agroforestal. Las primeras plantaciones están en su segundo año de producción con rendimientos bastante considerables. Hasta el momento se tienen instaladas un total de 415 hectáreas de cacao en parcelas agroforestales.

REPSA. Rainforest Exquisite Products

Empresa fundada en 1997 para producir café gourmet y chocolates orgánicos elaborados con materias primas silvestres certificadas recolectadas de los bosques tropicales de Bolivia. Es el mayor acopiador y comercializador de cacao silvestre de Bolivia con

enlaces comerciales establecidos en todo Beni y Pando y una exportación dirigida a Suiza. Ha desarrollado un sistema de mejoramiento de calidad y desde el 2000 brinda asistencia técnica a comunidades que mantienen todavía un manejo de chocolatales naturales. REPSA mantiene un centro experimental en el Beni, donde se investiga sobre el cacao silvestre amazónico. Apoya a 550 productores asociados de cacao y nueces que recibirán un incentivo directo para conservar 40.000 hectáreas importantes de bosques entre el Parque Nacional Noel Kempff y el Parque Nacional Isiboro Sécure en la región amazónica. Cuentan con sus propios fondos, pero los combinan con las actividades de recolección. El área de cosecha de REPSA es denominada “Fortaleza”, abarca 250.000 hectáreas de bosques amazónicos, e incluye seis pequeños asentamientos de conformidad con las leyes bolivianas “INRA” y “Forestal”.

SNAP- GEF II. Servicio Nacional de Áreas Protegidas - Fondo para El Medio Ambiente Mundial (Global Environment Facility)

El proyecto “Cacao Madidi” obedece al “Proyecto de Sostenibilidad del Sistema Nacional de Áreas Protegidas” o GEF II, a través del Componente V “Manejo de Recursos”, como parte de sus líneas base de intervención en Áreas Protegidas del SNAP con proyectos sobre manejo de recursos de la biodiversidad. Uno de los objetivos del proyecto es el implementar 60 hectáreas de sistemas agroforestales orientados a la producción ecológica del cacao en predios de las familias que habitan en el AAE del PN y ANMI Madidi y 10 hectáreas en la localidad de San José de Uchupiamonas y manejar plantaciones de cacao en comunidades y rodales silvestres. El área de influencia del proyecto es la zona de amortiguamiento externo del Parque Nacional y Área Natural de Manejo Integrado Madidi, sobre la faja de la carretera San Buenaventura- Ixiamas - El Tigre, este último ubicado aproximadamente a 65 km de la localidad de Ixiamas. El proyecto beneficia desde el 2005 a 150 familias de más de 30 comunidades de los municipios San Buena Ventura e Ixiamas. El presupuesto total del proyecto asciende a un total de \$us 101,100.00 (Ciento un mil cien 00/100 dólares americanos), de los cuales el 79% será financiado por el proyecto.

WCS. Wildlife Conservation Society

Esta organización trabaja en la conservación de la vida silvestre y las áreas silvestres a través de una cuidadosa ciencia, la conservación internacional, la educación, y la gestión de parques naturales de las zonas urbanas. Sus actividades se centran en: mejorar las bases del conocimiento de la situación biológica y social del noroeste de Bolivia, a fin de aumentar la información disponible para la toma de decisiones; y desarrollar de la capacidad local para la gestión de los recursos naturales con el fin de garantizar un adecuado uso sostenible de la fauna silvestre.

WWF. World Wildlife Foundation

Trabaja temas forestales en Bolivia desde 1993, cuando invirtió esfuerzos en capacitación y manejo comunitario de bosques en la cuenca amazónica. Apoya al desarrollo e implementación de planes de manejo de recursos naturales en varias Áreas Protegidas y zonas circundantes. Destacan planes elaborados para pesca, madera, turismo, así como estudios específicos sobre otros recursos como el cacao.

Anexo 4. Análisis bromatológico del cacao silvestre

Resultados de los análisis bromatológicos de pepa de cacao silvestre (Theobroma cacao) de comunidades que trabajan con CIPCA, 2008

Muestra de cacao	Parámetro					
	Humedad	Carbohidratos	Cenizas	Cenizas insolubles en HCl	Grasa	Cafeína
Pepa de cacao sin tostar (San Ignacio de Moxos)	4,27%	8,62%	3,24%	0,24%	58,04%	0,66%
Pepa de cacao tostada sin cáscara (San Ignacio de Moxos)	2,35%	7,26%	3,46%	0,1%	59,37%	0,58%
Pepa de cacao fermentada sin tostar (Nazareth)	5,81%	8,09%	3,33%	0,04%	58,10%	0,15%
Pepa de cacao fermentada tostada sin cáscara (Nazareth)	1,55%	7,87%	3,55%	0,09%	58,13%	0,08%
Pepa de cacao fermentada sin tostar (Miraflores)	4,58%	7,25%	3,42%	No se detecta	59,94%	0,05%
Pepa de cacao fermentada tostada sin cáscara (Miraflores)	2,32%	7,55%	3,40%	0,05%	57,61%	0,10%
Pepa de cacao fermentada sin tostar (Agua Dulce)	4,93%	6,84%	3,28%	0,04%	60,96%	0,67%
Pepa de cacao fermentada tostada sin cáscara (Agua Dulce)	2,25%	7,24%	3,35%	0,05%	58,93%	0,07%
LIMITE NB 942-1999	Max. 8	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia	Min. 49 - máx 54	Sin referencia

Fuente: Informes de ensayo- Laboratorio de Química de Alimentos- Convenio INLASA- Herbario Nacional de Bolivia (Proyecto UNEP/GEF – VBRFMA, 2008).

Anexo 5. Costos de producción y recolección: comparado de varias situaciones

Ingresos y costos de una hectárea de sistema agroforestal (en Bolivianos)

	Actividad / Año	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Costos mano de obra		2.760	2.340	2.310	1.260	1.140	1.755	1.845	1.935	2.220	2.625
Cultivo		2.760	2.310	2.310	1.260	1.110	1.170	1.260	1.260	1.260	1.260
Cosecha y benef.							510	510	630	870	1.260
	Producción de plántines	570									
	Preparación terreno	1.230									
Arroz	Siembra	60									
	Carpidas		300								
	Cosecha										
	Secado		180								
	Transporte de cosecha		30								
Plátano	Secado de hijuelos	330									
	Cuidado y cosecha		630	780	750						
Fréjol	Siembra y cosecha		960	960							
Agroforestales	Plantaciones Agroforestales	570									
	Cuidados agroforestales		210	570	510	1.110	1.170	1.260	1.260	1.260	1.260
Cacao	Cosecha y beneficiado						510	510	630	870	1.260
Cítricos, tamarindo, pacay, achachairú	Cosecha y beneficiado					30	75	75	45	90	105
Cobertura	Siembra		30								
Costos insumos y herramientas		1.510	271	110	0	30	775	30	0	275	120
Terreno	Machete	30		30		30		30		30	
	Hacha	80					80				
Arroz	Pala carpidora	40								40	
	Matraca sembradora	120									
	Semilla arroz	90									
	Pirua para secado arroz		35								
	Bolsas de polietileno		90								

Fréjol	Semilla fréjol		80	80							
Cacao	Pico de loro						70				70
	Caja fermentadora						320				
	Bolsas plantines	150									
	Bolsas polietileno cacao						50				50
	Mesa de secado						175				175
	Baldes plásticos						30				30
	Romana						50				
Maderable	Semillas maderables	100									
Frutales	Semillas frutales	900									
Cobertura	Semilla		66								
Costos transporte comercialización		80	520	160	0	20	57	72	60	90	120
	Arroz		360								
	Hijuelos plátano	40									
	Fréjol		160	160							
	Abono para agroforestal	40									
	Cacao						25	40	60	80	100
	Tamarindo									10	20
	Pacay					20	32	32			
Ingresos por venta de producción		0	6.400	8.825	7.500	2.160	5.500	6.400	4.400	6.400	8.160
	Arroz		3.200								
	Plátano			5.625	7.500						
	Fréjol		3.200	3.200							
	Cacao						1.500	2.400	3.600	4.800	6.000
	Cítricos						400	400	800	1.200	1.600
	Tamarindo									160	320
	Pacay					2.160	3.600	3.600			
	Achachairú									240	240
Ingresos		0	6.400	8.825	7.500	2.160	5.500	6.400	4.400	6.400	8.160
Costos totales		4.350	3.131	2.580	1.260	1.190	2.587	1.947	1.995	2.585	2.865
Beneficios económicos	Bs.	-4.350	3.269	6.245	6.240	970	2.913	4.453	2.405	3.815	5.295
TC = 7,43	\$us	-585,46	439,973	840,51	839,84	130,552	392,059	599,327	323,688	513,459	712,65

LP - 23 - Abril - 2008

Ingresos y costos de la recolección de una hectárea de cacao silvestre (en Bolivianos)

	Actividad / Año	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Costos mano de obra		1.140	990								
Cacao recolectado	Apertura de caminos	90									
	Limpieza y podas	660	240	240	240	240	240	240	240	240	240
	Cuidados contra incendios	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
	Control de plagas	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240
	Cosecha		360	360	360	360	360	360	360	360	360
Costos insumos y herramientas		110	695	30	0	235	200	350	205	30	120
	Machete	30		30		30		30		30	
	Hacha	80					80				
	Pico de loro		70				70				70
	Caja fermentadora		320					320			
	Bolsas polietileno cacao		50				50				50
	Mesa de secado		175			175			175		
	Baldes plásticos		30			30			30		
	Romana		50								
Costos transporte c omercialización (nº de qq)	3,0	0	30								
	Quintales de cacao	0	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Ingresos		0	1.800								
Costos totales		1.250	1.715	1.050	1.020	1.255	1.220	1.370	1.225	1.050	1.140
Beneficios económicos	Bs.	-1.250	85	750	780	545	580	430	575	750	660
TC = 7,43	\$us	-168,24	11,44	100,94	104,98	73,35	78,06	57,87	77,39	100,94	88,83

LP - 23 - Abril - 2008

Costo de producción e ingresos de cacao
Para 1 ha en año de producción estabilizada (expresados en \$us)

Variedad: Híbrido **Densidad PL/ha:** 450
Tecnología: Transición orgánica, manejo tradicional **TC:** 8.08
Localidad: Alto Beni

Componentes del costo	Unidad	Costo Unitario Bs	Costo unitario \$us	Año 8			Costo \$us
				Número veces	Cantidad por vez	Total jornales	
Costo cultivo							271.04
1. Mano de obra						75	232.05
a. Labores culturales							167.08
Deshierbe	Jornal	25	3.09	3	10	30	92.82
Poda de mantenimiento	Jornal	25	3.09	1	18	18	55.69
Poda fitosanitaria	Jornal	25	3.09	2	3	6	18.56
Control de plagas (chinche)	Jornal						
Deschuponado	Jornal		0.00				0.00
Sacado mazorca negra	Jornal		0.00				0.00
b. Cosecha							37.13
Recolección mazorcas	Jornal	25	3.09	6	2	12	37.13
c. Post cosecha							27.85
Desconchado	Jornal	25	3.09	6	1	6	18.56
Fermentado y secado	Jornal	25	3.09	6	0.5	3	9.28
2. Insumos y materiales							38.99
a. Material vegetal							0.00
Plantas para resiembra		0	0.00	0	0		0.00
b. Materiales y equipos							38.99
Machete	Pza	12	1.49	1	1		1.49
Azadón	Pza	15	1.86	1	1		1.86
Chontilla	Pza	7	0.87	1	1		0.87
Tijeras	Pza	100	12.38	1	1		12.38
Lorito (esta de gallo)	Pza	8	0.99	1	1		0.99
Bolsas de yute	Pza	3	0.37	1	6		2.23
Baldes	Pza	15	1.86	1	4		7.43
Esteras para secar	Pza	15	1.86	1	1		1.86

Sierra	Pza	80	9.90	1	1	9.90
Secadora	Pza	100	12.38	1	1	12.38
Fermentadora de madera	Pza	100	12.38	1	1	12.38
c. Fungicidas						0.00
	Litro	0	0.00			0.00
d. Herbicidas						0.00
	Litro	0	0.00			0.00
e. Fertilizantes						0.00
			0.00			0.00
F. Otros						0.00
			0.00			0.00

Ingresos						404.67
	Unidad	Precio unitario Bs	Precio unitario \$us		Cantidad	Valor total \$us
Rendimiento de semilla seca	Quintal				6.35	
Mercado nacional	Tonelada	11197.61	1385.84		0.292	404.67
Flujo de caja						133.63

A. Ferrufino / Costos - Yugas, noviembre 2005

Anexo 6. Estadísticas mundiales del cacao

La NANDINA (Nomenclatura Arancelaria Común de los Países Miembros del Acuerdo de Cartagena- Comunidad Andina), está basada en el Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías. Su código numérico tiene una extensión de ocho dígitos pero en Bolivia, al igual que en los restantes países andinos, se utilizan dos dígitos adicionales para clasificar mercancías a un nivel nacional más detallado. En el Cuadro 1 se muestran las diferentes partidas arancelarias bajo las cuales se comercializa el cacao y todos sus subproductos, teniendo cada partida un arancel específico.

Cuadro 1. Clasificación arancelaria del cacao en Bolivia, 2007

Descripción del producto	NANDINA
Cacao en grano entero o partido, crudo	1801001100
Los demás cacao en grano entero crudo	1801001900
Cacao tostado en grano entero o partido	1801002000
Cáscara, películas y demás residuos de cacao	1802000000
Pasta de cacao sin desgrasar	1803100000
Pasta de cacao desgrasada total o parcialmente	1803200000
Manteca, grasa y aceite de cacao con un índice de acidez expresado en ácido oleico inferior o igual a 1%	1804001100
Manteca, grasa y aceite de cacao con un índice de acidez expresado en ácido oleico superior a 1% pero inferior o igual a 1.65%	1804001200
Manteca, grasa y aceite de cacao con un índice de acidez expresado en ácido oleico superior a 1.65%	1804001300
Grasa y aceite de cacao	1804002000
Cacao en polvo sin adición de azúcar u otro edulcorante	1805000000
Cacao en polvo, con adición de azúcar u otro edulcorante	1806100000
Chocolate y las demás preparaciones que contengan cacao, bien en bloques o barras con peso superior a 2 kg., bien en forma líquida, pastosa, polvo, gránulos o formas similares, en recipientes o envases inmediatos, sin adición de azúcar, ni otros edulcorantes	1806201000
Chocolate y las demás preparaciones, en bloques, tabletas o barras con peso superior a 2 kg. o en forma líquida, pastosa o en polvo, gránulos o formas similares.	1806209000
Chocolates y las demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, con rellenos en bloques, en tabletas o en barras tostado, sin adición de azúcar, ni otros edulcorantes	1806311000
Los demás chocolates y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao en bloques, rellenos, en tabletas o barras	1806319000
Los demás chocolates y preparaciones alimenticias que contengan cacao sin rellenar en bloques, en tabletas, o en barras	1806320000
Los demás chocolates y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao	1806900000

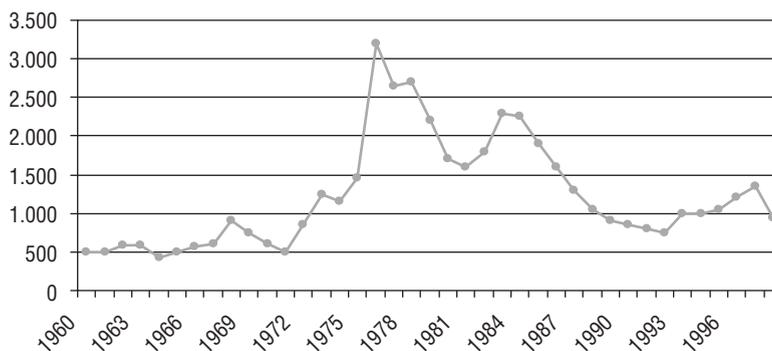
Fuente: Elaboración propia en base a datos proporcionados por la Cancillería Bolivia, 2007.

**Cuadro 2. Oferta mundial de cacao en grano
(en miles de Toneladas Métricas)**

País/año	2001-02	2002-03	2003-04	2004-05	2005-06	2006-07 (proy.)
África	1.953	2.233	2.550	2.387	2.649	2.428
Costa de Marfil	1.265	1.352	1.407	1.286	1.408	1.280
Ghana	341	497	737	599	740	690
Nigeria	185	173	180	200	200	160
Camerún	131	160	162	191	172	175
Otros	31	51	64	111	129	123
América	377	426	462	443	446	446
Brasil	124	162	163	171	162	150
Ecuador	80	86	117	116	115	118
Otros	173	178	182	156	169	178
Asia y Oceanía	538	510	525	560	626	569
Indonesia	455	410	430	460	520	460
Otros	83	100	95	100	106	109
Total mundial	2.868	3.169	3.537	3.390	3.721	3.443

Fuentes: ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa statistics, Vol XXXIII, No. 2 Cocoa Year 2. Citado en Fundación Nuevo Norte.

Gráfico 1. Precios internacionales del cacao, 1960–1998 (\$us/TM)



Fuente: Elaboración propia en base a datos de: International Cocoa Organization - ICCO, Reporte anual para 1998/99.

Anexo 7. Poemas

Agradecemos a don Oscar Ferrier y don Rodrigo Martínez por compartir estos poemas, ganadores de un concurso llevado a cabo en el municipio de Baures el 2005.

ARRIBANDO A COSECHAR

Por: Oscar Ferrier Toledo

*Voy remando de arribada
Con mis tres velatacuces y un pelao bien arrimao
Llevamos de tapeque pasoka con huevos y sancochao
Está cerquina Tujuré, allí nos tomaremos
Un revoleao de chivé y empanizao*

*Nos iremos por el corte
Pa´ llegar temprano al Cairo
No sea que los mosquitos nos coman en la noche
Nos tomaremos unos tragos allá donde Florencio
Con Augusto Mapari, Catalán y don Crescencio.*

*Cosecharemos diez arrobas de chocolate en seco
Suerte que no debo mucho
Una pierna de res pa´ mi charque donde don Hucho
Cuatro botellas de cervezas en las malocas a Don Palillo
Media docena donde Don Cayo de calzoncillos.*

*Al otro día temprano, llegamos a Jasiaquiri
Iremos donde el tocayito Gervasio
Haber si nos puede hacer un locrito o majadito
Le traje este gordo charquecito
Molido en tacú, este tantito de arrocito.*

*Oscurito todavía, al subir a la canoa, me dice un pelao
Encostemos en San Pancho donde don Hermógenes Ortíz
Pa´ comprarle chivé, yuca, plátano y maní
Es seguro que hay como el año pasao
En el arroyo Katiyene, Bentones y Yeyuces pa´ comerlos asao.*

*Ya de tardesingá llegamos al puerto del Carmen
Apuradingos desembarcamos las pilchas
Aseguramos el casco con Bejuco de Huembé
Y al trotecingo nos fuimos pal puesto
Haber, dijo un pelao, si el negro Turucuaré nos invita tujuré.*

*Al otro día temprano pelamos las canillas
Con todas la pilchas a la espalda
Pasamos el bajío fangoso con el barro a la rodilla
Llegamos a San Pedrito, toditos bien cansaditos
Ya nomás nos fuimos pa' l monte, a cortar hojas de motacú pa' nuestro pahuichi.*

*Hicimos una chapapa pa' acomodar nuestras ñañacas
Y sin pérdida de tiempo nos fuimos a coger mazorcas
Hicimos nuestro montón hasta las cuatro de la tarde*

*Cuando estábamos quebrando qué haber mosquitos ¡carajo!
Nos brincaban a las orejas yo maté jartos venteándome con un gajo.*

*El sacrificio valió; por la dulce recompensa
debajo del canasto donde echábamos las pepitas
Pusimos un choropopo pa' recibir el juguito
Nada hay más dulce y exquisito se los aseguro
Yo y los pelao tomamos hasta quedar petacudos.*

*Nos fuimos con nuestro canasto bien lleningo de pepitas
Lo colgamos en el tendal que hicimos en nuestro pahichi
Y sin pérdida de tiempo cortamos unas palquitas
Pa' colocar la morena y ponerla de chocolate bien llenita
Pa' tomarlo con biscochos del "Kiosco al Paso" que parecen galletitas*

*Ya cerquinga de la noche, cortamos las varillas
Pa' poner a los mosquiteros y colgar nuestras hamacas
Dormirnos ensegui-ta, pero la cosa no fue fácil
Amadeo, Chito y Mozo comenzaron con sus chistes
Se acordaron de todo el mundo, hasta de don Juan Chiste.*

*Estaban ellos sentao en un palo tumbao
Pitando unos puchos de tabaco picao*

Remedando a don Emiliano, a don Fenelón y a Gregorio no respetaron ni a los finao

Imitando a Samuco cuando comía donde Patichi

Se acordaron de Panchillo y Hugo Melgar, discutiendo en el Bolichi

Al otro día temprano aunque un poco desvelao

Después de un sencillo desayuno con todos los pelao

Nos enderezamos pal monte cada uno con su canasto

Hicimos nuestro montón hasta las once y cuarto

Ahora almorzaremos temprano, seguro que a las cuatro.

A los diez días que estuvimos, ya no había chocolate

Con tantos cosechadores en Katiyene y San Carlos

Calculaba que mi carguita daba bien pal casco

Urgente me dirigí donde el negro Turucuaire pa´ que me saque al puerto

El flete era barato unas cuantas tutumadas y un bimbo pa´ su guarapo

Que lindo es remar de bajada, hasta pa´ soñar da tiempo

Yo venía pensando en mi vieja y las peladas

Esta carguinga que llevo me va a dar diez arrobas en seco

La dejare a la secre tendiendo al sol las pepitas

Regresaremos con los pelao, a Salsipuedes Katiyene y las Palomitas.

Tenemos tiempo todavía cuando se acabe acá

En la Isla Larga, San José y Butihá

En este lao es pura singa pero lo importante es llegar

Los pelaos están contentos y la vieja también

nos compraremos ropa nueva y material escolar.

Ya con esta me despido, recomendando tomar

mucho jugo de chocolate afrodisíaco sin igual

pa´ los jóvenes y los viejos, tomen todos por igual

Saben que los Baures de la capital del chocolate

Tienen hijos esparcidos por todo el territorio Nacional.

CHOCOLATE DE MI PUEBLO

Por: Rodrigo Mauricio Martínez Franco

*En los verdes montes de mi pueblo
Rodeada de pampas, curiches, ríos y laguna
Como mi tierra no hay una
Que nos ofrece un lindo tesoro.*

*Tierra que nos brinda imponente
el inigualable chocolate silvestre
que en el mundo no hay uno como este
y orgulloso estoy de mi rico chocolate.*

*Baure, pueblo mío de gente valiente,
Da gracias a Dios por nuestro chocolate,
No permitas que este tu tesoro
Sea robado como fue nuestro oro.*

*San Pedrito, San Carlos, Catiyene
Señores....qué chocolate tiene,
El San Joaquín, Santa María,
No tiene comparación, ¡madre mía!*

*Solo he nombrado algunos cacaotales,
Y no me olvido de Sal si Puedes,
Que rodeado de matorrales y bejucales,
¡Nos dice! ¡sal si puedes!*

*Gente de mi pueblo, cuidado
Que llegaron las empresas, dicen que con inversiones,
Más yo les veo con oscuras intenciones,
Que es el de dejarnos a un lado.*

*Que sus nutrientes están estudiando,
Y la forma como lo estamos trabajando,
Aun respetamos nuestra cultura y tradición,
Porque lo hacemos con dedicación.*

*Chocolate silvestre, chocolate Baure,
Cuantos, quisieran tener tus cacaotales,
Que entre bosques, matorrales y bejucales
Eres fuente de vida de los pobres.*

*Cuando un Baure mal se siente,
Se toma una taza de chocolate,
Y calma su acerbo dolor
Abraza y besa a su amada con amor.*

*No imaginan cómo mi corazón late,
Al escribir estos versos de mi chocolate,
Dedicados a mujeres de mi pueblo,
Y qué agradecido estoy al cielo.*

*Ya al despedirme, les digo con amor,
Cantando una dulce canción,
Que de mi patria y de mi región
El chocolate Baure, Baure, es el mejor.*

Anexo 8. Legislación

JERARQUÍA	: Decreto Supremo
NÚMERO DE LA NORMA	: SIA-38
FECHA DE PROMULGACIÓN	: 22 de diciembre de 1829
FUENTE DE INFORMACIÓN	: BCN. Colección Oficial de Leyes, Decretos, Ordenes, &c. de la República Boliviana de 1829-1831. Tomo 2. Pág. 223-224.

TIERRAS BALDIAS Y RIQUEZAS NATURALES.- Libertad amplia de los bolivianos, para internarse en las montañas de la República, y comerciar con sus moradores: los extranjeros no puedan usar de ella, sin permiso del Gobierno: elaboraciones para las que estos necesitan patente del mismo &c.⁽¹⁾

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA BOLIVIANA, &c.

Considerando que las tierras y montes de la República, que no pertenecen á propiedad particular, son bienes del Estado de que la suprema autoridad puede disponer según las leyes, ha venido en decretar y

DECRETA:

1.º Los hijos de Bolivia tienen el derecho de emprender libremente el descubrimiento de las producciones naturales, en las provincias de Caupolicán, Sorata, Yuracarés, Mojos y Chiquitos; comerciar activa y pasivamente con sus moradores, y fomentar la extracción de la cascarilla, cacao, vainilla, resinas y gomas de que abundan aquellas montañas.

2.º Los extranjeros domiciliados en la República, y con permiso del supremo Gobierno, podrán internarse á los pueblos y montañas de las provincias expresadas, establecer en ellas sus especulaciones mercantiles, y hacer extracción de los mismos artículos, en concurrencia de los hijos de Bolivia.

3.º Los demás extranjeros que no tengan la calidad referida de domiciliados, y el permiso del Gobierno, no gozarán de este beneficio, y deben salir de los pueblos

(1) Este decreto esta corroborado por la orden de 22 de mayo de 1880.

interiores, en el término de tres meses contados desde la publicación de este decreto en la capital de las provincias, donde pueden situarse.

4.º Los extranjeros no podrán establecer fábricas de extracto y sulfato de quina, y otras elaboraciones semejantes, sin previo permiso y patente del Gobierno. Esta debe expedirse únicamente en favor de sociedades, en que los hijos del país tengan interés en la mitad, por lo menos.

5.º Los gobernadores de ellas estarán á la mira, de que este comercio de las producciones naturales, se haga con toda libertad; cuidando de que los artículos de cambio no se monopolicen, ni se repartan á los indígenas contra su voluntad.

El ministro de estado en el despacho de hacienda cuidará del cumplimiento de este decreto, y lo hará imprimir, publicar y circular. Dado en el palacio de gobierno en La Paz de Ayacucho á 22 de diciembre de 1829.—Andrés Santa-Cruz.—El ministro de hacienda, José María de Lara.

JERARQUIA	: Orden Suprema
NUMERO DE LA NORMA	: SIA-1901
FECHA DE PROMULGACION	: 12 de enero de 1835
FUENTE DE INFORMACION	: BCN. Colección Oficial de Leyes, Decretos, Ordenes, &c. de la República Boliviana de 1833-1835. Tomo 3. Vol. 2. Pág. 305-306.

CONTRIBUCION DE NATURALES.- Regla la forma en que deben enterarse las contribuciones de los naturales de Caupolicán.

Ministerio de Estado del despacho de Hacienda.—Palacio de Gobierno en Chuquisaca á 12 de enero de 1835.—A. S. G. el Prefecto del departamento de La Paz.—Cumpliendo con lo mandado en el artículo único de la ley de 6 de noviembre último, sobre el modo y forma en que deban hacerse en el tesoro público los enteros de las contribuciones rezagadas y corrientes de los naturales de la provincia de Caupolicán, S. E. el Presidente ordena:

1.º Que se guarde, cumpla y ejecute lo prevenido en las órdenes supremas de 22 de julio y 1.º de octubre de 1829, dirigidas á esa Prefectura, moderando la cuota que deben contribuir en cada tercio.

2.º Los naturales de la provincia de Caupolicán, que por antigua costumbre han pagado sus tributos en especies de industria, o de agricultura, continuarán en la posesión en que han estado, sin la menor alteración.

3.º Cada año el Prefecto del departamento de La Paz, de acuerdo con el administrador del tesoro público y defensor fiscal, bien informados del precio en que se venden en los pueblos los artículos con que hay la costumbre de pagar el tributo, fijarán el que á su juicio parezca más equitativo, haciéndolo publicar. Los recaudadores, arreglados á esta tarifa, les recibirán á cuenta de la contribución indigenal en cantidad proporcionada.

4.º La reducción á numerario queda al arbitrio del gobernador, como también el abono del flete desde los pueblos de su origen hasta la capital de Pelechuco.

5.º En la tesorería de La Paz se recibirá el cacao al precio establecido para aquel año, y con aumento solo del flete se venderá al público, anunciándose antes por carteles. El Gobierno está informado que solo tres pueblos contribuyen en esta

especie: los restantes lo hacen en plata, y algunos en coca. Los corregidores de estos últimos prefieren entregar en plata, en lugar de la coca, con lo que no se conforman los gobernadores por sus intereses particulares.

6.º El cacao se recibirá de los naturales, y se entregará en la caja en pepita y no en pasta, por las mezclas que la codicia ha introducido adulterando su buena calidad.— De orden suprema lo comunico á V. G. para su cumplimiento, para su publicación en la provincia por medio de los curas, y su impresión en el periódico.—Dios guarde á V. G.—José María de Lara.

JERARQUÍA	: Decreto Supremo
NÚMERO DE LA NORMA	: SIA-79
FECHA DE PROMULGACIÓN	: 24 de mayo de 1845
FUENTE DE INFORMACIÓN	: BCN. Colección Oficial de Leyes, Decretos, Ordenes y Resoluciones Supremas de la República Boliviana de 1845-1846. Tomo 10. Pág. 52-56.

PRODUCCION AGRICOLA Y CONTRIBUCION INDIGENAL. - Tarifa para las producciones del Beni—Recaudación de la contribución indígenal de allí.⁽¹⁾

JOSE BALLIVIAN PRESIDENTE CONSTITUCIONAL DE LA REPUBLICA & a.

CONSIDERANDO.

1.º Que los indígenas de la provincia de Mojos, hoy correspondiente al departamento del Beni, satisfacen desde tiempo inmemorial la contribución directa á que están sujetos, en producciones de la industria agrícola y fabril.

2.º Que en estas mismas producciones perciben los empleados públicos los sueldos, que les ha señalado la ley.

3.º Que la tarifa niveladora de los precios de dichas producciones, no ha sufrido alteración alguna desde 837, sin embargo de haber variado en el mercado los precios expresados, resultando de aquí perjudicados unas veces los indígenas y otras los empleados.

DECRETO.

Art. 1.º Desde la publicación de ese decreto, se arreglarán los administradores de rentas fiscales en el Beni, para el percibo de la contribución indicada y pago de sueldos, á la siguiente Tarifa—

(1) Relativa la disposición de 8 de Octubre del presente.

	Ps.	Rs
Producciones agrícolas.....		
Aceite de almendras, libra.....	1	6
Ídem de Maria.....	“	6
Ídem de Copaiba.....	2	“
Ídem de Linaza.....	“	2
Algodón en rama, arroba.....	1	2
Arroz id.....	1	“
Azúcar id.....	2	“
Cacao en pasta id.....	3	4
Cacao en grano id.....	3	“
Café id.....	3	“
Cera blanca id.....	8	“
Cera amarilla id.....	5	“
Goma elástica, libra.....	“	2
Maíz desgranado, arroba.....	“	4
Tabaco, mazos de dos y media libras, cada uno.....	“	1
Tamarindo en pulpa, arroba.....	5	“

Tejidos

Cordoncillo blanco y mollado, la vara.....	“	3
Cotonía, la vara.....	“	3
Frazadas de colores de dos y media varas de largo y una y media de ancho cada una.....	2	“
Guantes el par.....	“	2
Hamacas de tres varas de largo y dos de ancho con encaje, cada una.....	7	4
Ídem sin encaje.....	6	“
Lienzo llano ó tocuyo, la vara.....	“	1½
Ídem fino de vara y tercia de ancho, vara.....	“	2
Listados finos para pantalones y chaquetas, de tres varas de largo y una media de ancho, cada corte.....	2	6
Macana blanca y mollada, vara.....	“	2½
Ídem asargada.....	“	2½
Manteles finos de tres varas de largo y dos de ancho con fleco, cada uno.....	3	“
Medias, la docena.....	3	6
Paños de manos finos de tres varas de largo y una sesma de ancho, cada uno.....	2	“

Ídem finos de dos y tercia varas de largo y una de ancho, cada uno	1	4
Ponchos blancos ó mollados, cada uno	4	“
Sábanas finas con encaje el par	8	“
Ídem. Sin encaje	4	“
Sobremesas pintadas, de tres varas de largo y dos de ancho, cada una	5	“
Servilletas finas de una vara cuadrada, docena.....	3	“

Otros artículos

Algodón hilado, arroba.....	15	“
Aguardiente, frasco	“	4
Baules el par	8	“
Bueyes cada uno.....	8	“
Caballo común	10	“
Idem escogido	29	“
Canastas, docena	1	4
Catres.....	10	“
Cerdos	4	“
Cofres	4	“
Colchones	6	“
Cueros	“	3
Esteras regulares, vara.....	“	7
Idem ordinarias.....	“	3
Grasa colada, arroba	3	“
Yeguas cada una	5	“
Jabón, libra	“	1
Novillos, cada uno.....	8	“
Ovejas, cada una	1	“
Riendas de suela.....	“	3
Rodelas de paja, docena	1	4
Petacas el par.....	5	“
Potros de tres á cuatro años cada uno.....	6	“
Sebo en hoja, arroba	2	“
Idem colado, arroba.....	3	“
Toldetas, cada una	14	“
Toros, uno.....	6	“
Vacas, una.....	5	“
Vaquillas id.....	3	“
Velas, dos por medio real.....	“	0½

2.º Esta Tarifa durará por el término de dos años, vencido el cual será renovada por el Gobierno, salvo si antes fuere preciso hacerlo, por alteraciones notables, que ocurran en el comercio de la provincia.

3.º Los indígenas y demás habitantes, como también los comerciantes ó traficantes, que especulen sobre dicha provincia, no están obligados á sujetarse á ella en sus contratos particulares; unos y otros son libres de ajustar sus permutas, á los precios que crean convenientes, con arreglo al código civil patrio.

El Ministro de Estado del despacho de Hacienda queda encargado de la ejecución de este decreto, y de mandarlo imprimir, publicar y circular. Dado en el Palacio del Supremo Gobierno en la Ilustre y Heroica ciudad Sucre á 24 de Mayo de 1845—José Ballivián—El Ministro de Hacienda—Miguel María de Aguirre.

JERARQUÍA	: Decreto Supremo
NÚMERO DE LA NORMA	: SIA-124
FECHA DE PROMULGACIÓN	: 9 de julio de 1856
FUENTE DE INFORMACIÓN	: BCN. Anuario Administrativo de 1856. Tomo II. Pág. 75-79.

BENI.- Demarcación de provincias, y arreglo de gastos en este departamento.

El Presidente Constitucional de la República—Considerando:—1° Que en el departamento del Beni no se ha establecido hasta ahora el régimen interior adoptado por la ley de 28 de septiembre de 1834 para todos los demás de la República, y que es preciso satisfacer a esa necesidad en bien y progreso de aquellos pueblos.—

2° Que habiendo remitido al Gobierno el actual Prefecto de aquel departamento un plan adecuado a sus necesidades y costumbres, ha merecido en su mayor parte la aprobación del Gobierno supremo: oído el dictamen del Consejo de Ministros.—

DECRETA.

Artículo 1° El departamento del Beni se divide en cuatro provincias, a saber:

Provincia del Magdalena, que se compondrá de los cantones siguientes: Magdalena, capital; Guacaraje, San Ramón, San Joaquín y el Carmen.

Id. del Cercado—Trinidad, la capital; Loreto, San Pedro, San Javier.

Id. del Sécore—San Ignacio, capital; Exaltación, Santa Ana, San José.

Id. de Reyes—Reyes, capital; Cabinas, Tumupasa, Ixiamas, San Borja.

2° En cada provincia se constituirá un Gobernador cuyas funciones se arreglarán a lo que en esta parte dispone la ley de 28 de septiembre de 1831.

3° En cada cantón se nombrará con arreglo a dicha ley, un corregidor cuyas funciones serán las mismas de que habla aquel acto legislativo.

4° Se prohíben en adelante, todos los trabajos a que eran obligados los indígenas del Beni, con destino al ramo denominado “temporalidades” que desde luego queda

suprimido. Aquellos naturales como todos los demás de la República, son libres para dedicarse a las ocupaciones particulares que les convenga.—Ninguna autoridad puede, sin incurrir en la responsabilidad de la ley, contravenir la anterior disposición.

5° Mientras se hace a los naturales del Beni el reparto de los plantíos de cacao, se harán las cosechas de este artículo para el tesoro público por los respectivos corregidores; pero cada jornalero que se ocupe en este trabajo, recibirá en especie el precio de su jornal,

6° Para el servicio de los Prefectos, Gobernadores y Curas, deberán turnarse los indígenas de cada cantón, y tanto el número de estos, como sus respectivas obligaciones, se arreglarán a lo que dispone el supremo decreto de 2 de julio de 1829.

7° El presupuesto del departamento del Beni en todos los ramos de la administración pública, se arreglará en adelante a la escala siguiente:—

Prefectura

Prefecto	3,000	
Secretario.....	500	
Oficial auxiliar	400	4,000
Gastos de escritorio	100	

Policía

Intendente, el Gobernador del Cercado con un sobresueldo de.....	100	
Médico titular.....	400	850
Vacunador.....	300	
Gastos escritorio.....	50	
	Al frente.....	4,850
	Del frente.....	4,850

Píquete

Un sargento, jefe del piquete, con 15 pesos mensuales.....	180	
Seis gendarmes a ocho pesos mensuales.....	576	956
Para drogas de Botica.....	200	

Administración de Justicia

Un juez de letras para todo el departamento	800	
Agente fiscal	400	1,300
Alguacil	50	
Gastos de escritorio	50	

Tesoro público

Administrador	800	
Oficial mayor tenedor de libros	600	
Auxiliar	300	1,872
Un guarda, que a la vez será portero.....	72	
Gastos de escritorio	100	

Gobernadores

Cuatro Gobernadores de provincia a 500 pesos.....	2,000
Gastos de escritorio a 50 pesos cada uno.....	200

Gastos de recaudación

Se abona a los corregidores el cinco por ciento por el cobro de la contribución personal, sobre la Cantidad de 12 mil pesos..... 600

A los mismos corregidores el cuatro por ciento en los productos de beneficencia, sobre la cantidad de mil pesos..... 40

Se les abona también el cuatro por ciento sobre el ganancia

A la vuelta	11,178
De la vuelta	11,178

do cerril, en la misma especie, que recolecten ellos con auxilio del Estado o exceptuando los ganados que se tomen por contratas particulares, en los que los corregidores no tendrán otra parte que la inspección de las operaciones del campo..... 640

Instrucción primaria

Un regente de escuela de varones en la capital	400	
Una maestra de niñas	200	
En las capitales de las provincias de Reyes, Magdalena y del Sécore un regente de niños a 200 pesos cada uno	600	1,900
Para manutención de cincuenta niños de los cantones en la escuela central de la capital, se calculan al año	500	
 Inversión en materiales para todas las escuelas del departamento con cargo de cuenta	200	

Gastos del culto

Por trece curas a 400 pesos cada uno	5,200	
Dos id. San Borja y Guacaraje, pueblos pequeños a 300 pesos	600	7,900
Siete ayudantes a 300 pesos.....	2,700	
 Suma Total.....		<u>21,618</u>

8° Para llenar el vacío que deja en el tesoro público del Beni la supresión del ramo de temporalidades, se establecen desde el 1° de noviembre próximo, las siguientes contribuciones:—

Un real sobre cada arroba de chocolate que extraiga con destino a los otros departamentos.

Un real id. en cada arroba de cacao.

Un peso sobre cada cabeza de ganado, de las que anualmente llegan a tomarse, del ganado remontado.

9° los presupuestos de la Prefectura del Beni, así como los de la Policía y administración de justicia, serán pagados en la tesorería de la Paz a los apoderados que aquellos empleados nombren en esta ciudad. El gasto se hará del producto de la contribución indigenal de la provincia de Caupolicán, conforme a lo dispuesto en el supremo decreto de 23 de febrero último, que reincorporó aquella provincia a este departamento.

10° La Prefectura del Beni queda autorizada, atenta la natural situación de aquel departamento, para suspender a los Gobernadores de provincia por los abusos que cometieren en el ejercicio de sus funciones dando cuenta documentada al Gobierno. Mas, si aquellos fueren graves pasará conocimiento de ellos a la Corte Superior de justicia, para su correspondiente enjuiciamiento.

11° Las cuatro provincias darán el Senador y Representante que determina el reglamento de elecciones.

12° El presente decreto será sometido para su aprobación a las próximas Cámaras Legislativas.

Comuníquese y publíquese. Dado en la Paz de Ayacucho, a 9 de julio de 1856.—Jorge Córdova—El Ministro de Hacienda—Miguel María de Aguirre.—El Ministro de la Guerra—José María Pérez de Urdininea.—El Ministro de Instrucción pública y Relaciones Exteriores—Juan de la Cruz Benavente.—El Ministro del Interior y del Culto—Basilio de Cuellar.

JERARQUÍA	: Ley
NÚMERO DE LA NORMA	: SIA-1702
FECHA DE PROMULGACIÓN	: 27 de septiembre de 1864
FUENTE DE INFORMACIÓN	: BCN. Anuario de Disposiciones Administrativas de 1864. Pág. 122-123.

PROVINCIA DE CHACOBOS—Su creación.

La Asamblea Nacional—

DECRETA:

Artículo 1° Se crea en el Departamento del Beni una Provincia denominada “Provincia de Chacobos” en el territorio que se extiende desde el río Iruyane hasta los confines que separan á Bolivia del Brasil y del Perú. Dicha Provincia se compondrá desde luego de dos colonias y dos misiones, bajo el exclusivo régimen gubernativo de misioneros.

Art. 2° Se asigna una milla cuadrada de terreno á los pobladores de las expresadas colonias y misiones en la comprensión de la nueva Provincia, siendo de la única competencia del cura colonizador de la expresada Provincia: la adjudicación y amojonamiento de los terrenos asignados.

Art. 3° Quedan eximidos de toda contribución, por el término de diez años, todos los habitantes de la Provincia de Chacobos, sea cual fuere su estado ó condición.

Art. 4° Se aprueba la dotación de cien pesos mensuales de que goza el cura colonizador, en el Tesoro del Beni por decreto Supremo expedido en 24 de septiembre del año 62.

Art. 5° Cada Párroco misionero de dicha Provincia gozará del sueldo de cuatrocientos pesos anuales, que serán pagados con los fondos creados por el artículo siguiente.

Art. 6° Es deber del Párroco y misioneros mandar hacer las cosechas de cacao y almendra, pertenecientes al Estado, en dicha Provincia, y remitirlas á la tesorería departamental, para su venta en pública subasta, cuyo producto se aplica á los gastos expresados en el artículo precedente, y el sobrante á beneficio de los indígenas de aquellas misiones.

Art. 7° Es así mismo deber del cura colonizador pasar á la Prefectura departamental un cuadro trimestral que manifieste el estado en que se hallen los trabajos de dichas colonias.

Comuníquese al Poder Ejecutivo para su cumplimiento. Sala de Sesiones en Cochabamba á 27 de septiembre de 1864. Manuel José Cortés, Presidente. José Rosendo Gutiérrez, Secretario. Padre A. Nogales, Secretario. (L. del S.) Palacio del Supremo Gobierno en Cochabamba, á 27 de septiembre de 1864. Ejecútese. José María de Achá. El Ministro de Gobierno. Rafael Bustillo.

JERARQUÍA : Decreto Supremo
NÚMERO DE LA NORMA : SIA-377
FECHA DE PROMULGACIÓN : 26 de diciembre de 1929
FUENTE DE INFORMACIÓN : BCN. Anuario Administrativo de 1929.
Pág. 1304-1307.

Agricultura.- Reglaméntase el funcionamiento de la Oficina de Fomento Agrícola-Ganadero en Santa Cruz.

HERNANDO SILES,
Presidente Constitucional de la República

CONSIDERANDO: que la ley de 28 de octubre del presente año, al crear la Oficina de Fomento Agrícola-Ganadero en Santa Cruz, ha tenido por objeto prestar preferente atención al incremento y explotación racional de las industrias agropecuarias;

CONSIDERANDO: que para conseguir los resultados más positivos en este intento de contribuir a la prosperidad de la agricultura y ganadería de este departamento, se hace necesario reglamentar el funcionamiento de la merituada oficina;

DECRETA:

Artículo 1º- La Oficina de Fomento Agrícola-Ganadero tiene por objeto contribuir con la mayor eficiencia posible al incremento de la industria agropecuaria en toda la jurisdicción de este importante departamento;

Artículo 2º- La mencionada oficina estará a cargo de un ingeniero agrónomo y un médico-veterinario, ambos titulados; debiendo éste último realizar sus labores bajo el control inmediato del primero.

Artículo 3º- El ingeniero agrónomo deberá efectuar un estudio detenido sobre las condiciones en que se desarrolla la agricultura y ganadería de esta región, con cuyo resultado elevará mensualmente a la Dirección General de Agricultura y Ganadería, un informe minucioso, indicando la importancia que tienen los cultivos típicos, como el algodón, la caña de azúcar, el cacao, el café, la vainilla, etc., etc. Igualmente consignará en dichos informes sus propias iniciativas, así como los medios para mejorar la explotación ganadera.

Artículo 4°- Tendrá a su cargo un campo experimental, donde pondrá en práctica el empleo de maquinaria agrícola moderna para demostrar a los cultivadores las ventajas de los sistemas científicos de cultivo.

Artículo 5°- Salvará todas las consultas que le dirijan sobre irrigación, enfermedades de las plantas, empleo de máquinas en las labores agrícolas, abonos, etc., debiendo constituirse en caso dado sobre el terreno mismo para hacer demostración práctica de sus consejos, especialmente en lo que se refiere a la ganadería, etc.

Artículo 6°- Las consultas relativas a la ganadería, en los casos de enfermedades, pasarán al estudio del medico-veterinario, quien prestará su respectivo informe en cada caso.

Artículo 7°- El médico-veterinario deberá igualmente hacer un estudio minucioso de las condiciones actuales de la ganadería en todo el departamento y elevar a la Dirección de Agricultura y Ganadería, por intermedio del Director de la Oficina, un informe general con todos los estudios verificados, indicando los medios que a su juicio contribuirían al mejoramiento de esta industria.

Artículo 8°- Las principales obligaciones del veterinario son:

a) Combatir epizootias, constituyéndose personalmente en los lugares donde se declaren con carácter alarmante y estableciendo cordones sanitarios para evitar su propagación en las zonas no infectadas.

b) Vacunar preventivamente y de tiempo en tiempo, cuando a su juicio sea de necesidad, pesando sobre el toda la responsabilidad emergente de su descuido o negligencia. Los gastos de traslación de veterinario correrán de cuenta de los ganaderos que requieran de sus servicios.

c) Inspeccionar todos los centros ganaderos, tomando disposiciones concernientes a la higiene y salubridad de los ganados, con aprobación del Director de la Oficina, el cual es a su vez responsable conjuntamente con el veterinario por cualquier deficiencia en el servicio.

d) Inspeccionar el matadero local, diariamente, durante el tiempo en que sus servicios no sean requeridos en los centros ganaderos. En los casos comprobados de reses carneadas con triquina u otras infecciones peligrosas para la salud de los consumidores, ordenará su decomiso y tomará otras medidas, de acuerdo con la

autoridad municipal y en cumplimiento del decreto supremo de 26 de febrero de 1920.

Artículo 9°- Ninguna autoridad, menos los particulares, bajo ningún pretexto, tendrán ingerencia en la marcha de esta Oficina, la cual depende única y exclusivamente de la Dirección General de Agricultura y Ganadería de La Paz.

Artículo 10°- Las autoridades políticas y administrativas, tanto departamentales como provinciales, están en la obligación de prestar la más eficaz colaboración posible para el mejor desenvolvimiento de éste servicio que es de vital importancia para la explotación racional e industrialización de la agricultura y ganadería del departamento de Santa Cruz.

Esta colaboración de parte de las autoridades está igualmente prescrita por el decreto supremo mencionado en el artículo 8° de este reglamento.

Es dado en la ciudad de La Paz, a los 26 días del mes de diciembre de 1929 años.

H. SILES.- M. Mier y León.

Es conforme:

R. Parada Suárez, Oficial Mayor de Hacienda, Industria y Agricultura.

JERARQUÍA : Decreto Ley
NÚMERO DE LA NORMA : 3612
FECHA DE PROMULGACIÓN : 22 enero 1954
FUENTE DE INFORMACIÓN : BCN. Anales de Legislación Boliviana de 1954. Tomo VI. Vol. 20. Pág. 26-31.

Créase, dependiente del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Colonización, la Dirección Forestal de Caza y Conservación de Suelos.

VICTOR PAZ ESTENSSORO
Presidente Constitucional de la República

CONSIDERNADO:

Que los artículos 70, 71, 72, 146, 147 y 148 del Decreto Ley N° 3464 de 2 de agosto de 1953, han afectado la propiedad de la tierra forestal, revirtiendo al dominio público los árboles de goma y castaña y estableciendo protección fiscal sobre todos los recursos naturales renovables:

Que para dar aplicación a estas disposiciones, es necesario crear el organismo que se encargue de su ejecución y cumplimiento.

En Consejo de Ministros,

DECRETA:

Artículo 1º.- Créase, dependiente del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Colonización, la Dirección Forestal; de Caza y Conservación de Suelos, encargada de la conservación, fomento, explotación, industrialización y aprovechamiento económico de los recursos naturales renovables.

Artículo 2º.- Este organismo tendrá las siguientes funciones.

a) Practicar el inventario forestal del país y de sus recursos naturales renovables, comprendiendo los campos de pastoreo, bosques privados, municipales, comunarios y departamentales;

-
- b) Transformar y ordenar los bosques naturales mediante raleos, replantaciones y otras operaciones de cultura forestal;
 - c) Fiscalizar técnica y económicamente, la explotación forestal, en sus fases extractiva e industrial;
 - d) Reprimir y sancionar la explotación destructiva de bosques y pastizales, como de otras especies forestales extractivas, y proteger las mismas contra incendios, enfermedades y parásitos, previniendo los actos depredatorios;
 - e) Establecer las áreas forestales que deben constituir las reservas forestales nacionales y clasificar los bosques en: “protectores”, “permanentes”, “experimentales”, “de explotación” y “especiales”, de modo que respondan a las necesidades presentes y futuras de la economía nacional;
 - f) Determinar y forestar las tierras desnudas, erodadas en las regiones en que la conservación y la técnica, por razones climatológicas, edáficas, hidrológicas y económicas, así lo exijan;
 - g) Crear y dirigir estaciones experimentales de silvicultura y viveros forestales: estudiar el crecimiento y las propiedades técnicas de las principales especies y forestales autóctonas y exóticas y producir plantas para la forestación y reforestación de las tierras del Estado y particulares;
 - h) Determinar y desarrollar una intensa acción de repoblación forestal en terrenos cubiertos o no de bosques;
 - i) Reglamentar y supervigilar la conservación; recuperación y utilización racional del suelo;
 - j) Controlar el pastoreo en las praderas naturales y artificiales;
 - k) Conservar, recuperar, fomentar y propagar la fauna silvestre útil que subsiste en el territorio nacional, regulando su aprovechamiento;

Es fauna silvestre la constituida por todos los animales que viven libremente dentro del territorio nacional, y los domésticos que por abandono se tornen salvajes, que son susceptibles de captura y apropiación por los medios que autorizará la ley de caza y su reglamento.

Las especies a que se refiere este inciso, son propiedad de la Nación y corresponde a la Dirección Forestal de Caza y Conservación de Suelos, autorizar su apropiación y aprovechamiento.

I) Formular los anteproyectos de la Ley Forestal y de Caza, Conservación de Suelos y Parques Nacionales;

II) Colaborar y prestar las informaciones que requiere el Consejo Nacional de Reforma Agraria;

m) Presentar anualmente al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Colonización, informe de las obras realizadas durante una gestión y los proyectos para la siguiente;

n) Velar por la creación de una conciencia forestal en el pueblo;

ñ) Proyectar las tasas de contribución e impuestos para incrementar sus recursos;

o) Conocer e informar al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Colonización en toda solicitud referente a concesiones de recursos naturales renovables y permisos de explotación y exportación de los mismos;

p) Sugerir al Gobierno por intermedio del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Colonización, la política que, en lo administrativo y técnico, corresponderá al régimen forestal y de caza.

Artículo 3º.- Para el cumplimiento de los fines indicados la Dirección Forestal, de Caza y Conservación de Suelos, contará con las siguientes reparticiones: “Dirección”; “Secretaría Técnica”; “Bosques Nacionales y Particulares”; “Explotaciones Forestales”; “Viveros y Reforestación”; “Caza y Vedas”; “Conservación de Suelos”, “Economía Forestal”, y tantos “Distritos Forestales” como exijan las necesidades del país.

Artículo 4º.- La Dirección Forestal, de Caza y Conservación de Suelos tendrá a su cargo la inspección y vigilancia de todas las actividades cinegéticas, en los términos de la Ley de Caza y su Reglamento.

Artículo 5º.- Se declara de utilidad pública la fauna silvestre y se dispone:

- a) La conservación, restauración y propagación de todas las especies de animales silvestres útiles al hombre, que temporal o permanentemente habitan en el territorio nacional;
- b) El control de los animales silvestres, útiles o perjudiciales al hombre o a las demás especies;
- c) La conservación y propagación de los recursos que sirven de alimento y abrigo a la fauna silvestre útil;
- d) Reglamentar y racionalizar el uso y aprovechamiento de animales de piel o plumaje fino;
- e) Regular y administrar toda vegetación de las cabeceras de los ríos o fuentes de agua que abastecen a las poblaciones, minas, industrias y otros usos;
- f) Disponer la construcción de lagunas o fuentes artificiales, para abrevaderos, cría de peces y aves acuáticas.

Artículo 6º.- Los bosques naturales existentes en todo el territorio de la Nación, por razones económicas, climatológicas, edáficas, hidrológicas y militares, son declarados instrumentos de defensa nacional.

Artículo 7º.- A los efectos del presente Decreto, se entiende por bosque todo terreno cubierto de árboles, arbustos, pastos y aquellos cuya superficie tenga una pendiente superior al quince por ciento.

Artículo 8º.- Quedan sometidos al régimen de control forestal, las tierras y bosques siguientes:

- a) Todas las tierras con bosques y pastos naturales pertenecientes al Estado;
- b) Las pertenecientes a Universidades, Prefecturas, Municipalidades, Juntas, Corporaciones o particulares y las revertidas por Decreto Ley N° 3464 de 2 de agosto de 1953;
- c) Los terrenos esencialmente forestales, cualquiera que sea su propietario;
- d) Los terrenos que no sean aptos para la agricultura de una manera económica y duradera por razón de posición, configuración o de composición física o química.

Artículo 9º.- La Dirección Forestal, de Caza y Conservación de Suelos podrá autorizar la explotación destructiva de los bosques sometidos al régimen forestal, en los siguientes únicos casos:

- a) Si la utilización del terreno con fines agrícolas y ganaderos responde a una necesidad real y no puede ser satisfecha de otra manera;
- b) Si el terreno es indispensable para levantar construcciones, abrir caminos o efectuar obras de saneamiento u otras de interés nacional, pero solo en la extensión indispensable.

Artículo 10º.- Quedan sometidos a la supervigilancia, dirección y control exclusivo de la Dirección Forestal, de Caza y Conservación de Suelos las siguientes explotaciones forestales y de caza: goma, quina, castaña, cacao, resinas y ceras, guapi, aceites vegetales no cultivados, cortezas y plantas medicinales, tanino y corteza curtientes y tintóreas; Maderas: en rollizos o trozos, aserradas, labradas, terciadas, multilaminares, venetas, durmientes, postes y estacas, palmas, bambúes, callapos; combustibles vegetales: yareta, thola, turba, carbón vegetal, leña en general y todos los productos forestales no especificados; los cueros silvestres; caimán, yacaré, lagartos, chanchos salvajes, venados y ciervos, jaguar y afines, tapir o anta, reptiles y otros cueros silvestres no especificados; pieles silvestres como: chinchilla, vicuña, alpaca, guanaco, londra, perico-ligero y otras no especificadas.

Artículo 11º.- La explotación, transporte, comercio y exportación de los productos forestales y de caza no serán lícitos mientras la Dirección Forestal, de Caza y Conservación de Suelos no franquee a los interesados, los siguientes documentos:

- a) Guías Forestales: de Explotación, Transito y Comercio;
- b) Guías de Caza: de Explotación, Transito y Comercio;

Artículo 12º.- Se declara de utilidad pública la conservación, mejora y repoblación forestal. Todos los contratos y concesiones llevan implícitas las cláusulas resolutive; en caso de faltar al cumplimiento de las obligaciones estipuladas o de transgresión a las disposiciones forestales, son nulos y sujetos a las sanciones contenidas en la Ley Forestal y de Caza y sus Reglamentos.

Artículo 13º.- Queda prohibido, bajo pena de nulidad, el traspaso o cesión de contratos y permisos de explotación y exportación de recursos naturales renovables,

a que se refiere el artículo 10º, sin la previa y expresa autorización de la Dirección Forestal, de Caza y Conservación de Suelos.

Artículo 14º.- La explotación de maderas estará sujeta a las siguientes tasas forestales, independientemente de los gravámenes existentes:

MADERAS

1) Rollizos y trozas para exportación:

- a) MARA o caobaBs. 170 por m3.
- b) ROBLE o Tumi “ 170 por m3.
- c) NOGAL NEGRO “ 160 por m3.
- d) CEDRO..... “ 100 por m3.

2) Madera aserrada o labrada:

Todas las especies maderables Bs. 2.- por pie2.

3) Madera terciada:

Venesta y multilaminar Bs. 1.- por m/m. pie2.

4) Durmientes:

Aserrados o labrados para la exportación Bs. 2.- por pie2.
Aserrados o labrados para los FF.CC.Nls. Bs. 0.50 por pie2.

5) Callapos:

Para las minas nacionales Bs. LIBRE.

6) Palmas:

- a) Enteras para la exportación Bs. 25.- cada una.
- b) Enteras o rajadas para uso interno Bs. 5.- cada una.

7) Bambú:

- a) Entero o rajado para fabricación de papel, uso interno o exportación Bs. 200.- tonelada.
- b) Para construcciones uso interno Bs. LIBRE.

8) Postes y estacas:

- a) Maderas duras Bs. 1.50 cada uno
- b) Maderas blandas Bs. 1.- cada uno.

Artículo 15º.- El Banco Central de Bolivia abrirá una cuenta especial donde se depositará los fondos provenientes de las tasas a que se refiere el artículo anterior, constituidos por derechos y explotación de recursos renovables, del pago por trabajos de reforestación, multas por infracciones forestales o de caza, el importe de los daños y perjuicios causados en bosques nacionales y las tasas forestales y de caza.

Artículo 16º.- Del total de los recursos a que se refiere el artículo 14º, y que se recauden anualmente, se entregará un cinco por ciento a la Cámara de Explotación Forestal. El saldo será empleado en cubrir los gastos de la Dirección Forestal, de Caza y Conservación de Suelos, no pudiendo exceder su presupuesto de sueldos y salarios del treinta por ciento.

Artículo 17º.- El presupuesto de la Dirección Forestal, de Caza y Conservación de Suelos, será aprobado anualmente en Consejo de Gabinete. La Contraloría General fiscalizará la inversión de los recursos, conforme a ley.

Artículo 18º.- Las autoridades nacionales, departamentales y municipales, dentro de sus respectivas atribuciones, así como todos los habitantes de la república, deberán cooperar con los funcionarios de la Dirección Forestal, de Caza y Conservación de Suelos, en la protección y conservación de los recursos naturales renovables.

Artículo 19º.- Pasarán a depender de la Dirección Forestal, de Caza y Conservación de Suelos todos los Departamentos y Secciones pertenecientes al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Colonización, con sus bienes y funcionarios. Asimismo, las dependencias y atribuciones correspondientes a las Juntas Departamentales u otras entidades fiscales en los aspectos a que se refiere el presente Decreto-Ley.

Artículo 20º.- La Dirección Forestal, de Caza y Conservación de Suelos creará los Distritos Forestales que las distintas regiones del país requieran. En donde existan Universidades que tengan Departamentos Forestales bien organizados podrán éstos hacerse cargo del Distrito Forestal correspondiente.

Artículo 21º.- Los Distritos Forestales mencionados en el artículo anterior organizarán viveros en sus respectivas jurisdicciones, para lo que se les asignará anualmente los fondos necesarios en el presupuesto de la Dirección Forestal, de Caza y Conservación de Suelos.

Artículo 22º.- Mientras se promulgue la Ley Forestal y la de Caza y Reglamentos respectivos, serán concedidos en forma provisional, todos los permisos a:

a) Revisión de autorizaciones de aserraderos instalados y concesiones de permiso para instalación y funcionamiento de nuevos aserraderos u otras industrias que usen madera y otros productos forestales.

b) Permisos de Explotación, comercio y transporte, de los productos forestales de acuerdo al artículo 10º del presente Decreto Ley.

Artículo 23º.- Quedan derogadas todas las disposiciones contrarias al presente Decreto Supremo.

Los señores Ministros de Estado en los Despachos de Agricultura, Hacienda, Economía y Defensa Nacional, quedan encargados de la ejecución y cumplimiento del presente Decreto Ley.

Es dado en el Palacio de Gobierno de la ciudad de La Paz, a los veintidós días del mes de enero de mil novecientos cincuenta y cuatro años.

(Fdo.) VICTOR PAZ ESTENSSORO, Alcibiades Velarde.- Alberto Mendieta A.- A. Cuadros Sánchez.- Cnl. Armando Prudencio.- Federico Fortún S.- Juan Lechín O.- Julio Ml. Aramayo.- Ñuflo de Chávez O.- Angel Gómez G.- F. Alvarez Plata.- Fernando Antezana.

JERARQUÍA : Decreto Supremo
NÚMERO DE LA NORMA : 4013
FECHA DE PROMULGACIÓN : 31 de marzo de 1955.
FUENTE DE INFORMACIÓN : BCN. Anales de Legislación Boliviana de 1955. Tomo VII. Vol. 24. Pág. 195-197.

Se libera de todo control o permiso previo la recolección o cosecha de la castaña, de la pepita de cacao, así como su transporte y comercio en el territorio de la República.

VICTOR PAZ ESTENSSORO
Presidente Constitucional de la República

CONSIDERANDO:

Que en los Departamentos de Beni y Pando existe una enorme riqueza de goma, castaño cacao que no es debidamente aprovechada, y cuya exportación puede ser fuente importante de divisas extranjeras;

Que al Gobierno de la Revolución Nacional le interesa elevar el nivel de vida y aumentar la capacidad productiva de las poblaciones del Beni y Pando, cuya economía esta basada en el aprovechamiento de la goma y la castaña;

Que, por tanto, es necesario fomentar la explotación y exportación de la goma, castaña y cacao, ofreciendo a los productores y exportadores los estímulos económicos del caso.

En Consejo de Ministros,

DECRETA:

Artículo 1°.- Se libera de todo control o permiso previo la recolección o cosecha de la castaña y de la pepita de cacao, así como su transporte y comercio en el territorio de la República.

Artículo 2°.- El transporte y comercio en el territorio nacional, de la goma cualquiera que sea su calidad o forma, queda igualmente liberado de todo control o permiso previo.

Artículo 3°.- Los productores y comerciantes del Beni y Pando podrán exportar goma, castaña y cacao previo permiso del Departamento de Comercio Exterior del Banco Central de Bolivia y por cualquier Aduana de la República.

Artículo 4°.- Ningún despacho aduanero de exportación de goma, castaña y cacao podrá ser autorizado, si los exportadores no abren a favor del Banco Central de Bolivia un acreditativo irrevocable, divisible y transferible, en dólares americanos, el mismo que debe ser confirmado por el total del permiso, o parcialmente para cada despacho.

Artículo 5°.- Con cargo al producto de las exportaciones autorizadas de acuerdo a los Arts. 3° y 4° del presente Decreto Supremo, los exportadores podrán hacer importaciones, directamente o por conducto de otros comerciantes que tengan oficina en la región productora, en los porcentajes siguientes y libres de pago del recargo adicional sobre el valor CIF:

- a) No menos del 20 % en artículos de primera necesidad para la región productora, que se venderán a precios oficiales.
- b) No menos del 20 % en bienes de capital, como máquinas, herramientas, motores, vehículos y otros, para la región productora y que se venderán a costo abierto, y
- c) No más del 60 % en mercaderías generales, para la región productora y que se venderán a costo abierto. En este porcentaje se incluyen los fletes y gastos de exportación y de importación en moneda extranjera.

Estas importaciones se realizarán por las Aduanas de Cobija, Villa Bella y Guayaramerín.

Artículo 6°.- El Banco Central de Bolivia otorgará los permisos de importación con cargo a los acreditativos irrevocables y confirmados que abran a su favor los exportadores de acuerdo con el Art. 4° del presente Decreto. El valor de las importaciones será pagado por el Banco con la transferencia de dichos acreditativos a favor de los proveedores en el exterior.

Artículo 7°.- Con cargo al 60 % del inciso c), Art. 5° y siempre que el exportador no desee hacer uso íntegro de la parte disponible de este porcentaje en importaciones de mercaderías generales para la región productora, podrá pedir al Banco Central de Bolivia el remate de una parte de estas disponibilidades de divisas, en

mercado libre, y hasta el 50 % máximo de dicho porcentaje, o sea hasta el 30 % del producto de sus exportaciones. El Banco Central de Bolivia dará curso a la solicitud después de cobrar el acreditativo irrevocable abierto de acuerdo con el Art. 4° y pagará al exportador interesado el importe en bolivianos obtenidos en el remate de las divisas.

Artículo 8°.- En ningún caso el Banco Central de Bolivia concederá divisas extranjeras de sus disponibilidades, para costear parcial o totalmente los gastos y pago de las exportaciones, importaciones y transferencias de fondos autorizadas por este Decreto.

Artículo 9°.- Se derogan las disposiciones contrarias al presente Decreto.

Los señores Ministros de Estado en los Despachos de Economía Nacional y de Hacienda y Estadística, quedan encargados de la ejecución y cumplimiento del presente Decreto.

Es dado en el Palacio de Gobierno de la ciudad de La Paz, a los treintiun días del mes de marzo de mil novecientos cincuenta y cinco años.

(Fdo.) VICTOR PAZ ESTENSSORO.- A. Cuadros Sánchez.- Alberto Mendieta A.- Cnl. Gualberto Olmos.- Angel Gómez García.- Ñuflo Chávez Ortiz.- Alcibiades Velarde.- Miguel Calderón.

JERARQUÍA : Decreto Supremo
NÚMERO DE LA NORMA : 9696
FECHA DE PROMULGACIÓN : 28 de abril de 1971
FUENTE DE INFORMACIÓN : Gaceta-556

Autoriza al Banco Central de Bolivia conceder a la Corporación Boliviana de Fomento un crédito para capital de operaciones de la Sociedad Industrializadora de Cacao y Azúcar.

GRAL. JUAN JOSE TORRES GONZALEZ
Presidente del Gobierno Revolucionario

CONSIDERANDO:

Que, la Corporación Boliviana de Fomento, como Administradora exclusiva de la Planta y equipos de la Sociedad Industrializadora de Cacao y Azúcar, INCASA, precisa del suficiente capital de operaciones que le permitan cumplir con las finalidades para las cuales fue creada la mencionada entidad industrial;

Que, con la puesta en marcha de la Planta Industrializadora de Cacao y Azúcar se concretan las posibilidades de incentivar el cultivo del cacao con la proyección de su industrialización y posterior exportación;

Que, asimismo el funcionamiento de la citada Planta, permitirá atender normalmente los requerimientos de la Planta Industrializadora de Leche, que precisa de un mínimo de diez kilos de cacao para la elaboración de leche saborizada que figura como un nuevo rubro de su producción;

Que, igualmente la iniciación de las actividades de la Planta Industrializadora de Cacao y Azúcar, promoverá el crecimiento de la industria nacional del chocolate y sus derivados;

Que, la Corporación Boliviana de Fomento, para cumplir con estos propósitos, ha solicitado al Banco Central de Bolivia la concesión de un crédito por un monto de CUATROCIENTOS MIL 00/100 PESOS BOLIVIANOS (\$b. 400.000.) como capital de operaciones de la Sociedad Industrializadora de Cacao y Azúcar.

Que, el Consejo Nacional de Desarrollo ha dado su dictámen favorable a la concesión de dicho crédito.

EN CONSEJO DE MINISTROS,

DECRETA:

Artículo 1°.- Autorízase al Banco Central de Bolivia, conceder a la Corporación Boliviana de Fomento un crédito por un monto de CUATROCIENTOS MIL 00/100 PESOS BOLIVIANOS (\$b. 400.000.) con un interés del 7% anual y con destino a la formación del capital de operaciones de la Sociedad Industrializadora de Cacao y Azúcar.

Artículo 2°.- El crédito a concederse deberá ser cancelado en el curso del segundo semestre del presente año, debiendo los desembolsos del mismo efectuarse con la fiscalización del Instituto Emisor. Las demás condiciones y términos del contrato de crédito serán acordados entre la Corporación Boliviana de Fomento y el Banco Central de Bolivia.

Los señores Ministros de Estado en los Despachos de Finanzas y de Industria y Comercio quedan encargados de la ejecución y cumplimiento del presente Decreto.

Es dado en el Palacio de Gobierno de la ciudad de La Paz, a los veintiocho días del mes de abril de mil novecientos setenta y un años.

(Fdo.) GRAL. JUAN JOSE TORRES GONZALEZ; Huáscar Taborga Torrico; Jorge Gallardo Lozada; Emilio Molina Pizarro; Gustavo Luna Uzquiano; Flavio Machicado Saravia; Hugo Poope Entrambasaguas; Jorge Prudencio Cossío; Javier Torres Goitia; Ramiro Villarroel Claure; Isaác Sandoval Rodríguez; Mario Candia Navarro; Jorge Cadima Valdéz; Eduardo Méndez Pereyra; Edmundo Roca Vaca Diez; Enrique Mariaca Bilbao; Mario Velarde Dorado.

JERARQUÍA : Decreto Supremo
NÚMERO DE LA NORMA : 13662
FECHA DE PROMULGACIÓN : 14 de junio de 1976
FUENTE DE INFORMACIÓN : Gaceta-857

Autorízase al Banco Central otorgar un crédito por \$b. 2.000.000.- al Min. Asuntos Campesinos para su entrega al Instituto de Colonización, para rescate y comercialización de la pepita de cacao.

GRAL. HUGO BANZER SUAREZ
Presidente de la República

CONSIDERANDO:

Que, la producción estimada de la pepita de cacao para el presente año en la región del Alto Beni se estima que experimentará un repunte considerable alcanzando a 16.000 qq. de producción de cacao híbrido de óptima calidad y alto rendimiento.

Que, es de urgente necesidad el eliminar la intermediación en el rescate y comercialización de este producto favoreciendo con el pago de precios justos a los colonos asentados en el Alto Beni que se dedican a este cultivo.

Que, es propósito del Supremo Gobierno el incentivar el cultivo de los productos no tradicionales cuyos rendimientos óptimos a más de cubrir el mercado nacional registren excedentes con destino a la exportación.

EN CONSEJO DE MINISTROS,

DECRETA:

ARTICULO 1º.- Autorízase al Banco Central de Bolivia otorgar un crédito por \$b. 2.000.000.-, al Ministerio de Asuntos Campesinos y Agropecuarios para su entrega al Instituto de Colonización con destino al rescate y comercialización de la pepita del cacao.

ARTICULO 2º.- Los términos y condiciones de crédito serán acordados por el Banco Central de Bolivia y el Ministerio de Asuntos Campesinos y Agropecuarios a tiempo de suscribir el respectivo contrato de obligaciones.

Los señores Ministros de Estado en los Despachos Finanzas, y Asuntos Campesinos y Agropecuarios, quedan encargados de la ejecución y cumplimiento del presente Decreto.

Es dado en el Palacio de Gobierno de la ciudad de La Paz, a los catorce días del mes de junio de mil novecientos setenta y seis años.

(Fdo.) Gral. HUGO BANZER SUAREZ, Juan Pereda Asbún, René Bernal Escalante, Juan Lechin Suárez, Carlos Calvo Galindo, Waldo Bernal Pereira, Alfonso Villalpando Armaza, Julio Trigo Ramírez, Mario Vargas Salinas, José Antonio Zelaya Salinas, Alberto Natusch Busch, Guillermo Jiménez Gallo, Jorge Torres Navarro.

Anexo 9. Lista de personas que aportaron con información y datos

Institución/Organización	Persona	Información	Departamento
AEPACOM	Moisés Andrés Acarapi	Información de la organización.	La Paz: San Buenaventura, Rurrenabaque.
CIPTA	Celin Quenevo	Cacao silvestre y cultivado; organización.	La Paz: TCO Tacana.
	Richard Rojas		
Chocolate Tropical	Oswaldo Navia	Información de la Organización.	Cochabamba
El Ceibo	Abraham Apaza	Información general, compra de grano de la industria.	La Paz: Alto Beni
	Mario Choque		
Biolatina Bolivia	Micaela Cabrera	Cacao certificado, comercio justo.	Nacional
Cámara Forestal de Bolivia	Henry Moreno	Empresas exportadoras de cacao.	Nacional
CERES - Certification of Environmental Standards - GmbH	Matilde Luna Mejía	Cacao certificado.	La Paz
CIPCA	Oliver Vaca	Cacao silvestre y cultivado.	Beni: San Ignacio de Moxos, Baures y zona central del Beni
	Ismael Guzmán		
	Shigeru Matsuzaki		
	Juan Carlos Gutiérrez	Cacao silvestre y cultivado.	Santa Cruz
	Rolando Cuellar		
	Armengol Caballero	Cacao silvestre y cultivado.	Beni: Riberalta y Guayamerín
	Iván San Miguel		
	Pamela Cartagena	Cacao silvestre y cultivado.	Pando
David Solar			
Andrea Torrez	Información general de la APARAB.	Beni	
DESSBOL	Samuel Surco	Información del proyecto.	La Paz: Rurrenabaque
Fundación Trópico	Álvaro Guzmán	Información del proyecto.	Beni: Baures
	Límbert Camacho		
	Oswaldo Soruco		
IBCE	Indyra Chambi	Datos de exportación e importación de cacao.	Nacional
IICA		Datos de cultivos	Nacional
Jatun Sach'a	Juan Carlos Andrade	Información del proyecto.	Cochabamba
PRISA	Walter Caral	Información del proyecto.	La Paz: Rurrenabaque
Proyecto OSCAR	Walter Mendoza	Información del proyecto.	La Paz: Alto Beni
SERNAP	Juan Carlos Miranda	Cacao silvestre y cultivado.	Beni: Rurrenabaque y Yucumo
USAID	Fabián Aguirre	Costos de producción.	La Paz: Alto Beni
USAID – Proyecto Arco	Mauricio Villaruel	Información del proyecto.	La Paz: Alto Beni

WCS	Kantuta Lara	Cacao silvestre y cultivado.	La Paz: TCO Tacana
Chocolates Cóndor	Juan Gonzáles	Información de la empresa.	La Paz
Chocolates "Para ti"	Gastón Solares	Información de la empresa.	Chuquisaca: Sucre
Chocolate Tropical	Osvaldo Navia	Información de la Organización.	Cochabamba
COMRURAL XXI	Farid Machicado	Información general, datos de exportación.	La Paz
	Edwin Kantuta		
INCADEX- Chocolates Breick	Víctor Ormachea	Información de la empresa.	La Paz
INCONA Ltda.	Henry Dajbura	Información de la empresa.	Cochabamba
PRODEMO	Maribel Salazar	Información de la empresa.	Beni: San Ignacio de Moxos
SUMAR – Chocolates Baures	Marcela Baldivieso	Información de la empresa.	Santa Cruz y Beni
Consultor	Hernán Vásquez	Información general.	La Paz: Alto Beni
UMSS	Sarela Paz	Cacao silvestre.	TCO Yuracaré