

## **CACAO: CULTIVO Y PRODUCCIÓN EN LOS VALLES COSTEROS DE ARAGUA, SIGLOS XVIII-XX.**

**Germán Pacheco Troconis**

**Resumen.** El cultivo del cacao y su proceso de producción en los valles costeros de Aragua, entre los siglos XVIII-XX, se localizan en el centro norte del país. Esta región en la época colonial perteneció a la jurisdicción de la Provincia de Caracas y constituyó una importante área productiva del cultivo, por la calidad de su producto conocido internacionalmente como cacao Caracas. Sin embargo, en el siglo XIX, ya se diferenciaban comercialmente en el mercado internacional algunos de sus tipos, identificados con localidades específicas, siendo de renombre el cacao Chuao y el Choroní. Este trabajo trata sobre el cultivo del cacao y el proceso de producción en los valles costeros de Aragua, una zona localizada en la región centro norte del país, conformada por un conjunto de vaguadas marítimas, que en la época colonial pertenecían a la jurisdicción de la Provincia de Caracas.

**Palabras Clave:** Venezuela, Aragua, Historia, Cacao, Comercio, Colonia, República.

**COCOA:** cultivation and production in the coastal valleys of Aragua, XVIII-XX.

**Summary.** Cocoa cultivation and its production process in the coastal valleys of Aragua, in the eighteenth-century, are located in the northern center of the country. This region in colonial times belonged to the jurisdiction of the Province of Caracas and was a major crop production area for the quality of its product internationally known as cocoa Caracas. However, in the nineteenth century, and differed commercially in the international market some of their types, identified with specific locations, being renowned Chuao cocoa and Choroní.

**Keywords:** Venezuela, Aragua, History, Cocoa, Trade, Cologne, Republic.

**CACAO:** la culture et la production dans les vallées côtières d'Aragua, XVIII-XX.

**Résumé.** La culture du cacao et de ses processus de production dans les vallées côtières d'Aragua, dans le dix-huitième siècle, sont situés dans le centre nord du pays. Cette région à l'époque coloniale appartenait à la juridiction de la province de Caracas et était une zone agricole importante production pour la qualité de son produit internationalement connu comme le cacao de Caracas. Toutefois, au XIXe siècle, et différait commercialement sur le mar-

ché international de certains de leurs types, identifiés avec des emplacements spécifiques, étant réputé Chuao Choroni cacao et.

Mots-clés: Venezuela, Aragua, Histoire, cacao, du commerce, de Cologne, de la République.

### **Introducción.**

El artículo aborda el estudio del cultivo del cacao y el proceso de producción en los valles costeros de Aragua, una zona localizada en la región centro norte del país, conformada por un conjunto de vaguadas marítimas, que en la época colonial pertenecían a la jurisdicción de la Provincia de Caracas. Para los efectos expositivos y de análisis se ha estructurado en cuatro partes: en la primera son expuestas sus particularidades botánicas, se discuten sus orígenes y se reseña su paulatina difusión en los diversos continentes y en Venezuela. En la segunda parte presentamos una visión sinóptica de su crecimiento comercial en la Gobernación y Capitanía General de Venezuela en el período colonial, su expansión productiva e impacto socioeconómico. En un tercer momento enfocamos la producción de cacao en los valles costeros centrales, particularizando el caso de Aragua, los siglos XVIII-XIX, centrando el análisis en la evolución de su producción y propiedad. Finalmente estudiamos el núcleo cacaotero de los valles aragüeños en la actualidad, en términos de su ecología y producción, realizando un análisis comparado de sus etapas productivas y labores entre el presente y los siglos XVIII-XIX, a fin de aprehender el nódulo de su restricción productiva actual y la esterilización de los esfuerzos estatales para rescatar su otrora importancia productiva.

### **Particularidades botánicas del cultivo, orígenes e implantación en Venezuela.**

El árbol del cacao: el cacaotero, es de porte pequeño crece en los estratos inferiores de los bosques tropicales, donde encuentra las condiciones adecuadas de sombra, humedad y temperatura. En condiciones naturales alcanza alturas, que llegan a los 9 y 10 metros, con excepciones. En cultivos comerciales cuando ha alcanzado la edad adulta presenta un rango entre los 4 y 8 metros, dependiendo de diferentes factores, entre otros: la fertilidad del suelo y la densidad de sombreado. Es una planta alógama, estimándose la polinización cruzada en más del 95%. Pertenece a la familia de las Esterculiáceas y al género *Theobroma*, exclusivo de las tierras de América tropical. El género *Theobroma* comprende numerosas especies, entre ellas el cacao: *Theobroma cacao* L. Esta especie agrupa dos subespecies: *Theobroma cacao* subsp. *Cacao* (Cacao criollo) y *Theobroma cacao* subsp. *Sphaerocarpum* (Cacao amazónico) y un complejo de tipos o formas, que Cheesman (1944) ha clasificado en términos botánicos, como: Criollos Centroamericanos; Criollos sudamericanos; Forasteros amazónicos e Híbridos: Trinitarios, resultante de cruces espontáneos de criollos sudamericanos y foraste-

ros. El término criollo originalmente fue acuñado en Venezuela para conceptuar el cacao local de alta calidad y características definidas, por oposición a los cacaos procedentes de Trinidad, hoy día la acepción es utilizada por extensión para identificar los cacaos de calidad de otras regiones del mundo (Nosti, 1953).

Las características de estos grupos, según Baker (1963), son:

Cacaos criollos: las semillas, característica que los identifica con mayor propiedad por su similitud constante, son redondas en cortes transversales y abultadas o rollizas, variando ligeramente en su grosor. Sus cotiledones, cuando frescos, varían de blanco a violeta pálido. Las mazorcas maduras son de color rojo o amarillas. Su piel es rugosa con surcos profundos en número de diez y de forma punteada, las hay de punta menos aguda y ligeramente lisas en el complejo poblacional. La cáscara es delgada y fácil de cortar.

Cacaos Forasteros Amazónicos: Las semillas son aplanadas. Sus cotiledones cuando frescos son violetas o negros. Las mazorcas maduras son amarillas, lisa con surcos poco conspicuos. Son más anchas que las de criollos y su punta es redondeada. La cáscara es gruesa. El grupo comprende los cacaos de la cuenca amazónica y sus tributarios.

Cacaos Trinitarios: Cómo híbridos es un grupo de marcada heterogeneidad en sus caracteres. Son un grupo complejo, resultado probable de un cruce de cacao forastero, posiblemente introducido desde la cuenca del Orinoco, a raíz de la cuasi desaparición del cacao criollo de Trinidad en 1727 por un evento explosivo inesperado, una enfermedad o huracán. El restablecimiento de sus plantaciones, con este cacao, ya de procedencia mezclada o al mezclarse con áreas relictas del criollo, que sobrevivieron, dieron origen a una nueva variedad, que se fue entrecruzando progresivamente hasta generar al complejo trinitario.

Hay diversas hipótesis sobre el centro geográfico primario, donde se originó la planta. El debate se ha centrado entre las selvas de la región amazónica y la América Central, existiendo aún divergencias sobre su origen (Alden, 1976, en Tamaro, 1988). Hoy la mayoría de los investigadores, como hipótesis, ubican su origen en la vertiente oriental de los Andes colombianos y ecuatorianos, entre los ríos Putumayo, Caquetá y Napo, poblada de bosques lluviosos tropicales, como sede de la planta: (*Theobroma cacao* L), con un centro secundario de diversidad genética, al sur de México y Centroamérica (Leal, 1999). Las poblaciones de cacao, con sus dos subespecies: *Theobroma cacao* subsp. *Cacao* (*Cacao* criollo) y *Theobroma cacao* subsp. *Sphaerocarpum* (*Cacao* amazónico) se dispersaron, con otras especies del género, siguiendo dos rutas: al este: la Amazonía y el Orinoco, hasta las Guayanas y hacia el norte: regiones de Colombia no amazónicas, Panamá y México. Al este se ha encontrado la subespecie *Theobroma cacao* subsp. *Sphaerocarpum*, con otras especies del género y al norte

a *Theobroma cacao* subsp. *Cacao*, al igual que otras especies de *Theobroma* (Smith, et al, 1992, en Leal, 1999). Estas dos subespecies evolucionaron de forma separada.

Los mayas y los aztecas domesticaron el cacao. La observación del sistema forestal, les llevó a reproducir sus condiciones mediante una práctica esmerada de la agricultura; la aparición de mutaciones naturales y su aprovechamiento vía selección dirigida originaron los cacaos finos o criollos. Las barreras geográficas aseguraron su aislamiento y conservación (Leal, 1999). Una parte del cacao producido se destinaba al tributo del Emperador, el resto era llevado al mercado. Bernal Díaz del Castillo, conquistador y cronista de México, recoge su venta en el mercado de México por los cacahuateros, mercaderes del producto. El cacao en Mesoamérica y México, además de lo alimentario estaba asociado a lo cultural, lo religioso, lo económico y un modo de vida social, como dejaba ver su cosmogonía (Reyes, 1992). Era una bebida nutricia ponderada en la mesa de la corte y de los sacerdotes y nobles. De las almendras secas y molidas mezcladas con agua, obtenían el cacahualt, que los españoles llamaron chocolate. Bebida que tomaban fría, aderezada con productos saborizantes. Su consumo estaba circunscrito esencialmente a las clases altas de los aztecas, pues su transporte desde las regiones donde se producía era costoso. Díaz del Castillo lo reporta como parte esencial de la dieta de Moctezuma, siendo bebido durante la comida en unas copas de oro. Consumo que decían, “era para tener acceso con mujeres” (Díaz del Castillo, 2003, I: 324). Constituía un componente de las ceremonias sociales y celebraciones de ritos; se empleaba con fines medicinales. Y servía como medida de valor e intercambio.

Por su demanda limitada bastaba la explotación de los bosques naturales de cacao o su siembra con las técnicas agronómicas desarrolladas, imitando en el agro sistema las condiciones naturales de los bosques. De su siembra y usos 1 da cuenta Cortés en la Segunda Carta de sus relaciones al Rey Carlos V de España, allí enuncia que en la Provincia de Malinaltelbeque, a 60 leguas de Tenochtitlán, hacia la costa del mar, a pedido suyo Moctezuma había ordenado el establecimiento de una estancia, con sembradíos de maíz, frijoles, y cacao, de este último dos mil pies, corría el año de 1520. Para entonces la importancia conferida por los conquistadores como bien alimentario fue escasa, viéndole con más curiosidad que interés y no sin repugnancia, como se valoran los hábitos de los pueblos conquistados. Benzoni (1967: 168), quien recorrió la actual Mesoamérica en 1546, al acotar el aprecio que le tenían los indígenas de las zonas donde se producía, se precia de no haber aceptado probarlo, por consi-

---

1- Refiere el conquistador, ser: “una fruta como almendras, que ellos venden molida, y tiénela en tanto, que se trata por monedas en toda la tierra, y con ella se compran todas las cosas necesarias en los mercados y otras partes” (Cortés, 1985:61).

derarle un brebaje más “para puercos que para hombres.” Empero como la necesidad alimentaria vence al tabú, los españoles se obligaron a su consumo e introdujeron cambios culinarios para lograr su aceptación. Empezaron por tomarlo caliente, aderezado con azúcar y vainilla, o miel y vainilla, cuando escaseaba la primera. Su ingesta fría con la fórmula original de los aztecas (Soustelle, 1956), mezclado con miel perfumada con vainilla, con chile, o maíz tierno u octli, como llamaban al jugo fermentado de maguey, quedó relegada. Incorporado a los alimentos cotidianos de la colonia temprana no tardó en difundirse en España y en Europa Central y Occidental (Reyes, 1992). La curiosidad superó los prejuicios: de alimento exótico pasó a manjar de reyes, príncipes y duques, que compartían en sus cortes el gusto de los Dioses. Incitados por sus señores los cocineros dieron rienda a su creatividad: frutos, esencias y especias, como el agua de rosas de Alejandría, el anís, la nuez moscada, las almendras y avellanas o la ralladura de naranja, fueron integrados. Al darle corporeidad gastronómica exaltaban su consumo y moda.

De México y la América Central, vencida la resistencia al consumo con los cambios culinarios, inició su peregrinaje el cacao criollo: a las islas del Caribe, posiblemente hacia 1525; a Tierra Firme, la Nueva Granada y la Provincia de Venezuela, llega hacia la segunda mitad del siglo XVI. De cara a ese itinerario geográfico de dispersión, Febres Cordero (2005) anota que los españoles encontraron en sus expediciones hacia los llanos de Barinas y el sur del Lago de Maracaibo explotaciones de cacahuales silvestres, por los naturales. Llega a afirmar que le consumían como una bebida más rústica, que la azteca, llamada chorote o cerrero, por ser tomado sin azúcar. Gumilla (1944) le haya silvestre, hacia 1733, en abundancia en las vegas del río Apure y de otros tributarios del Orinoco en sitios no hollados por los españoles. Humboldt (1941) dice no haber visto en su viaje al Orinoco su consumo entre los indígenas. La afirmación de Gumilla (1967:281) sobre los frutos eran malogrados por entero por monos, ardillas y papagayos, “sin que haya quien lo impida”, pareciese confirmar el señalamiento del científico alemán. Probablemente, los árboles silvestres referidos fuesen cacaoteros del tipo forastero, circunscritos por barreras geográficas.

En su periplo andariego tocó el cacao tierra en las islas Célebes, Islas Orientales, en 1560, procedente de Venezuela. En Filipinas recaló como viajero de la Nao de China, desde Acapulco en 1614 (Nosti, 1953:5). Y al África Occidental llegó a Ghana desde Brasil, implantándose con fuerza inusitada. Así en una suerte de primigenia globalización, en fechas tan tempranas, atravesó el cacao mares y océanos remotos.

En Venezuela el cacao tipo criollo, constituyó el material genético usado en las siem-

bras de Mérida, Táchira y Zulia, en la región del Lago de Maracaibo y en el centro y el oriente de la Provincia de Venezuela (Leal, 1999). Los primeros reportes de extracciones económicas datan de 1579, cuando ya es nombrado como fruto sujeto de comercio (Vivas, 1993:378). A fines del siglo XVI inició su comercio, con el acicate de un mercado regional in crescendo con precios favorables, con eje en la Nueva España. El rápido colapso de la producción Novo hispánica por la declinación marcada de la economía cacaotera en la región de Soconusco-Suchitepéquez- Izalco actual México y Centroamérica, abrió una ventana para su desarrollo en la Provincia de Venezuela y de Guayaquil. En Mesoamérica el incremento del tributo indígena y la presión española, por aumentar las áreas de siembra aptas para el cultivo, condujo al quiebre de su demografía, a la introducción de cambios en los métodos productivos conformados históricamente, entre otros la eliminación de la sombra, y a la erosión edáfica. Así el cacao explotado sin sombra potenciaba el rendimiento pero acortaba la vida productiva de los árboles, atentando contra la fertilidad del suelo (Pinero, 1987; McLeod). Un elemento que apuntaló su producción en la Provincia de Venezuela, fueron los problemas de realización del tabaco producido en la región del pie de monte andino estos años, en el mercado europeo (Tibor, 1979; Ruiz, 1988; Vivas, 1993). A los requerimientos novohispánicos se sumaban las expectativas del consumo de cacao en España, donde ya se aceptaba. La aparición de los primeros tratados medicinales, que le le endosaban propiedades curativas, llamaban la atención hacia este producto (Pinero, 1987).

### **El crecimiento de su comercio y su expansión en la Capitanía General de Venezuela.**

Inscrito en este marco, desde 1620 fue establecido con regularidad el comercio de cacao con el Virreinato, consolidándose en las décadas siguientes como el fruto principal de exportación. El corolario sería el cambio en la estructura productiva, que derivó tempranamente hacia la mono producción. Las cifras de Vivas (1993:412) testifican ello: para 1626/1630 el cacao pasó de representar el 31.9% del valor total de las exportaciones al 78.5% para 1646/1650. Al principio las áreas productivas más importantes se localizaron en el entorno de la región del Lago de Maracaibo, desde allí se abrió espacio a los valles costeros de la Provincia de Caracas, hacia las primeras décadas del siglo XVIII.

Las necesidades de mano de obra se solventaron al inicio principalmente con el empleo de los indios encomendados, que bajo las Ordenanzas de 1609 les fue establecida la obligación de pagar un tributo en trabajo, que no era otra cosa que una renta - trabajo. La normativa reportaba al Encomendero 156 días al año para asumir los cultivos agrícolas y otras actividades. Un cálculo del significado de este instrumento para la actividad económica de los encomenderos, sobre la base del número de tributarios efectivo, arrojó para 85 de ellos la apropiada

ción de 253.360 días de trabajo, asumiendo el cumplimiento de los días establecidos, cuota que en menos de la mitad de las encomiendas se cumplía, según la Visita del Gobernador Porres y Toledo en los años de 1660-1662, que pudo constatar jornadas hasta de siete días semanales. (Villarreal, 1978:53-54). La expoliación de esta fuerza de trabajo, sin embargo, se manifestó insuficiente bajo el incremento de las actividades mineras y agrícolas. La expansión del cultivo del cacao se convertiría en un elemento inductor de las transformaciones presentadas en la estructura de la mano de obra, al sumarse a los requerimientos de esclavos. A objeto de tener una idea de sus necesidades, baste señalar que para 1720-1721 una relación cifraba el número de árboles de la banda costera de las jurisdicciones de las ciudades de Caracas, Nueva Valencia, Nirgua, y Coro en 2.448.000 unidades (Olavarriaga, 1992: 50, 58). Como corolario la importación de esclavos negros entre los siglos XVI-XVIII se incrementó notoriamente: entre 1525 y 1599, fue de 13.100 piezas y entre 1600/1699, se multiplicó por 2.69 veces, ingresando 35.212 esclavos, cifra que sería duplicada en el siglo XVIII (Brito Figueroa, 1963:107, en Villarreal, 1978).

En este contexto, a comienzos de los años setenta del siglo XVIII la producción de cacao era una actividad consolidada en la amplia franja costera de la Provincia de Caracas. En los valles de Barlovento, en Caucagua y Río Chico, estaba situada el área productiva de mayor importancia. En los valles costeros de Aragua y Carabobo, según la relación de Olavarriaga, se localizaba en Chuspa, Caruao, Caraballeda, Ocumare, Choroní, Cuyagua, Cata, Patanemo, Borburata, San Esteban, Guaguaza y Morón. Humboldt (1941, III resaltaría en especial la hermosura de las haciendas de Choroní, Ocumare, Chuao, Turiamo y Guaiguaza. La existencia de tierras adecuadas para el cultivo en combinatoria con un clima favorable y cursos abundantes de agua para suplir las necesidades de regadío en las épocas de sequía, movilizar el producto hacia las radas marítimas y ejercer un comercio de cabotaje y de corto radio a las islas cercanas del Caribe, determinó su implantación exitosa en los mismos. Contaba además con cierta importancia en la Provincia de Maracaibo, especialmente en Gibraltar, las regiones bajas de la Cordillera Andina, como el Valle del Chama y en los alrededores del Lago de Maracaibo. Existían asimismo núcleos incipientes de cierta importancia en las Provincias orientales, hacia donde al decir de Humboldt (1941) el cacao daba visos de desplazamiento. La calidad producida en la provincia marabina era conocida con la denominación comercial de Cacao Maracaibo, muy apreciado en España, al punto que para fines del siglo XVIII obtenía en no pocos puertos peninsulares precios superiores al de Caracas (Correo Mercantil de España y sus Indias, 1796-1802).

La expansión tuvo importantes vertientes en el contrabando holandés desde las islas de Aruba, Bonaire y Curazao y las presiones de una demanda creciente de los mercados de la Nueva España, España y el Caribe, en particular Santo Domingo (Gutiérrez Escudero, 1983), que respondían a la obtención de un producto de calidad, conocido como Cacao de Caracas. Éste seguía al de Soconusco en preferencias del mercado y precios, con reputación muy superior al Cacao Guayaquil en la jurisdicción de la Audiencia de Quito y al Cacao Magdalena de la Nueva Granada (Humboldt, 1941, III; Depons, 1960). Para finales del siglo XVIII la Provincia de Caracas, como respuesta a la demanda producía anualmente 150.000 fanegas, (equivalente a 7.590 toneladas métricas), de las cuales 30.0000 eran consumidas en ella (Humboldt, 1941, III: 169). El valor de las exportaciones por los puertos de la Capitanía General de Venezuela, la cifraba el científico alemán en 4.800.0000 pesos, ya para ese entonces el destino a España era el más importante, pues el cacao Guayaquil había avanzado en la captación del consumo de la Nueva España (Humboldt, 1941, III: 169). En los años dorados del cacao en la Colonia se ha estimado que en los valles costeros de Aragua y Aroa, los árboles de cacao eran 1.350.000, de los cuales Ocumare de la Costa tenía 400.000 árboles y 8893.3 fanegas, equivalentes a 450.0000 kilogramos (Vila, 1966:188).

### **El cultivo en los Valles Costeros Centrales: el caso de Aragua, siglos XVIII-XIX.**

El cultivo del cacao mantuvo su primacía en la Capitanía General de Venezuela y la Provincia de Caracas hasta las primeras décadas de la centuria decimonónica, cuando fue desplazado por el café. Una combinatoria de variables fue la responsable: la Guerra de la Independencia y la abolición del sistema esclavista desestructuraron importantes haciendas cacaoteras, que venían acusando problemas productivos y de realización en sus tradicionales mercados, donde el Guayaquil por su menor precio se había introducido con cierto éxito, desde las guerras de fines del siglo XVIII (Humboldt, 1941,III); la pérdida del mercado español por el conflicto separatista y su recuperación parcial sólo décadas después, fue un nuevo golpe (Izard, 1969). Un desacierto de un productor, el hacendado Juan Maimó, que introdujo 4.000 plantas de cacao forastero de Trinidad en el restablecimiento de su plantación en las márgenes del río Guapo en Barlovento hacia 1825, guiado por su mayor precocidad productiva, mayor rendimiento y resistencia a las enfermedades, sirvió de ejemplo inconveniente a otros productores; orientados por estos caracteres ellos expandieron las nuevas siembras (Pittier,1934; Palma, 1955:51) De este modo el cacao criollo de gran calidad se cruzó con el forastero, ocurriendo un proceso de hibridación que en pocos años originó nuevos tipos y formas, productoras de un cacao de menor calidad y aroma. En este proceso surgieron además otras alternativas productivas, algunas de gran atracción como el café, que abonaba mejores



cualidades agronómicas, menor perecibilidad y menor exigencia en cuidados. Las cifras de Barral (1967) sobre el rendimiento físico y los beneficios comparados del café, el cacao y el algodón, demuestran, como anota Izard (1969:29), la superioridad notoria del primero, capaz de dejar un beneficio económico de 1.67 veces mayor que el del cacao. Los hacendados en el proceso de recuperación de las haciendas en el período post independentista, en su criterio, ponderaron estas circunstancias, inclinándose muchos hacia el café. Para las siembras de café, se disponían además de tierras de reserva en las haciendas, susceptibles de ser incorporadas a la producción sin mayores problemas ni gastos relevantes. Y en no pocos casos la fiebre surgida por el cultivo del café, llevó a los productores a destruir las antiguas plantaciones de cacao y reemplazarlas por café en zonas poco apropiadas ecológicamente o a introducir “el café dentro de las arboledas de cacao, creyendo - en su desconocimiento agronómico - obtener ambos frutos con un mismo costo en su cultivo” (Sociedad Económica de Amigos del País, Memoria N° 4 del 15 de abril de 1833).

En contrapartida la producción mundial de cacao recibiría un fuerte impulso de las transformaciones acaecidas en su procesamiento, al pasarse de la fabricación artesanal a la manufacturera e industrial. La industria del chocolate se erigiría en la correa transmisora del consumo mundial. Algunas de las innovaciones, aunque colaterales, resultaron sustantivas para la industria de los alimentos, como la prensa de moler hidráulica, inventada por Walter Churchman en 1728, y la creación de la máquina de vapor de Watt, que hicieron posible la potenciación del rendimiento físico de la producción de chocolate. En la propia industria chocolatera aparecieron en Europa nuevas tecnologías, equipos y productos, destacando: la prensa para chocolate inventada en 1828 por el químico holandés Conrad van Houten. Ella permitió separar la grasa del chocolate - la manteca de cacao, que representa cerca del 56% de la almendra- y fabricar productos de mayor digestibilidad y sabor, como la bebida y otros artículos, a la vez que aprovechar parte importante de la manteca de cacao en otros usos. Otras innovaciones fueron: la primera máquina de mezclar chocolate, desarrollada por el suizo Philippe Suchard. Y la invención de una clase de leche en polvo por el químico Nestlé, también en Suiza, empleada para hacer barritas y tabletas de chocolate. Los chocolates lacteados iniciados por los suizos los perfeccionó Inglaterra. El mayor rendimiento industrial y los nuevos productos al alcance de sectores de menos ingresos, el chocolate popularizaron su consumo, alcanzando grandes escalas (Mc Fadden; France, 2000: 28-30; Urquart, 1963). Los guarismos dan muestras de la democratización del consumo: para 1870-1875 el consumo per cápita se situaba en 1.7 onzas para 1886-1890 se había duplicado, montando 3.5 onzas y para

1886-1890: 9.4 onzas, casi tres veces más (Parjen, 1898, en Chiriboga, 1980:365). Desde el lado de la oferta nuevas plantaciones aparecieron y hubo un crecimiento vertiginoso, especialmente en el África, en Nigeria (1874) y Ghana (1879) (Menda; Pinto, 2009).

La captación de los nuevos mercados en Europa y USA como opción quedó enajenada para Venezuela. Los cambios de la Primera Revolución Industrial no pudieron ser aprovechados, como elemento dinámico de la producción. Las ideas liberales de insertarse en una economía de mercado, naufragaron de cara a una estructura productiva rígida, signada por los rezagos coloniales (Harwich, 1992). Irónicamente la otrora Capitanía General de Venezuela, que había sido la provincia americana más importante productora de cacao, al adquirir su Independencia no pudo conservar su primacía. Su cacao de alta calidad quedó confinado en las primeras décadas de la República a una estrecha franja productora: la de sus valles costaneros centrales. Como producto de exportación quedaría relegado al segundo puesto. En la segunda mitad del siglo XIX no menos daño a la agricultura de plantación causaron los conflictos intestinos, de los cuales el mayor sería la Guerra Federal, que destruyó haciendas y abatió su comercio y precios, a lo cual se sumaría la competencia de los centros cacaoteros del África Occidental, como Ghana. Estos hechos llevaron a descuidar las haciendas de cacao, a explotarle bajo mínimas condiciones de inversión reproductiva y de modernización agrícola. Empero bajo los Gobiernos del General Antonio Guzmán Blanco, la paz relativa alcanzada y la preocupación por impulsar la agricultura, trajo un aire económico al cultivo, que alcanzaría para finales de siglo las 80.000 fanegas en todo el país. En los Valles Costeros Centrales la producción se situó para 1871 en 6.400 fanegas de cacao, de éstas los valles costeros de Aragua produjeron 4.900 fanegas: el 76.56%. Al interior de la costa aragüeña, la producción presentó la siguiente distribución:

**Cuadro 1. Valles Costeros de Aragua. Producción por áreas productivas 1871**

Localidades	Producción (fanegas)
Puerto La Cruz, Sepe y Chichiriviche	300
Chuao	500
Choroní	1.000
Ocumare de la Costa	1.500
Cata	600
Cuyagua	400
Turiamo	600

Fuente: Medina, J.B., "Parliamentary Papers", H of C, 65, C, 343, 452-70; Apuntes estadísticos de Carabobo, 1875, en Mörner, Magnus, 2005:37

El Departamento de Ocumare de la Costa, que abarcaba a Cuyagua, Cata, la propia localidad de Ocumare de la Costa y Turiamo, fue a distancia el más importante productor aragüeño: produjo 3.100 fanegas en 1871 y 3.425 fanegas en 1875.

Los comienzos del siglo XX no fueron fáciles para la agricultura, la crisis finisecular había abatido muchas plantaciones, pasando algunas a manos de comerciantes financistas. No obstante, al final de la primera década, el cultivo presentaba cierta recuperación, alcanzando 16.882.000 kilogramos (Pacheco, 2009:19) influido muy probablemente por la mejora de sus precios, ocurrida entre 1904 y 1908. Sin embargo, su calidad acusaba un deterioro, expresado con preocupación en una Asamblea de ochenta fabricantes de chocolate reunidos en Alemania, que reportaba prácticas inadecuadas del cultivo y defectos en su beneficio (Ministerio de Fomento, Dirección de Agricultura y Cría, Resolución de 18 de junio de 1901 en Recopilación de Leyes de Venezuela, 1904, T XXIV: 308). En la década de los veinte el cultivo mantenía sus rezagos técnicos, empero en la zona central existían explotaciones, que constituían la excepción, ligadas a un grupo de productores con vinculaciones al régimen político, que dirigía el país. Hasta la crisis del 29 la producción de cacao se cifró en un promedio de 20.000 toneladas. El crac abatió la producción agroexportadora y produjo la quiebra de numerosas haciendas en la zona central. En el cacao: la producción cayó de 20.654 toneladas métricas y 24.55 millones de bolívares para 1928-1929 a 13.086 toneladas métricas y 6.19 millones de bolívares para 1934-1935 (Bravo, Manuel, sf, en Pacheco, 1982:149). Los valles costeros de Aragua sobrellevaron la situación logrando un grado de recuperación. Como colateral el cultivo, aunque menoscabado, era una actividad económica de importancia aún. Una encuesta de 1946 del MAC enumeró 42 unidades de producción con 1.750.000 árboles de cacaotero y 2.622 hectáreas sembradas de cacao, de las cuales 1.675 correspondían a la jurisdicción de Ocumare de la Costa (Vila, 1966:188). La recuperación nacional del cultivo ha sido lenta, sin poder alcanzar hasta ahora el promedio de los años anteriores a la gran Depresión, posiblemente por la estabilización de las superficies bajo cultivo y una fuerte contracción de la producción el último tercio del siglo XX.

### **La evolución de la propiedad en los Valles Costeros de Aragua, s. XIX-XX.**

En los Valles marítimos de Aragua, en la jurisdicción de Choróní había en 1873 un total de 32 haciendas de cacao (Mörner, 2004:13). En el Departamento de Ocumare de la Costa, adscrito para ese entonces al estado Carabobo, según un censo de 1875 habían 68 unidades económicas, no discriminadas en su producción, pudiendo por tanto ser explotaciones de cacao, café o mixtas. Por la topografía del Valle y la importancia económica que re-

vestía en éste el cacaotero (para 1875 representó el 87% del valor de su exportación agrícola), debieron ser haciendas de cacao en su mayoría. El padrón las denominaba: “fincas rurales”, atendiendo la heterogeneidad en su valor, como se aprecia en su composición:

**Cuadro 2. Departamento de Ocumare de la Costa. Fincas Rurales 1875**

**Composición según Valor**

Rangos de Valor	Nº	Valor Total	%
Estrato I 10.000-82.000	27	3.084.000	97.0
Estrato II 1.000-10.000	20	90.200	2.8
Estrato III 200-800	21	8.540	0.2
Total:	68	3.182740	100.0

Fuente: Archivo Histórico de Carabobo (AHC), Valencia, 1875 en Mörner, 2004: 39

De estas unidades, un número de 27: las catalogadas en el Estrato I -superior- con bastante probabilidad eran haciendas de plantación. Sus propietarios contaban con un grado de acumulación importante, algunos eran descendientes del mantuanaje caraqueño o integrantes de las familias de mayores recursos económicos de la zona, o pertenecían a corporaciones religiosas o integraban el fondo de bienes de la Universidad de Caracas, como lo había decidido el Reglamento de 1827. Algunas de estas haciendas, todavía para esta fecha, se explotaban mediante mano de obra esclava o manumisa, a despecho del decreto de liberación de esclavos de 1854. A título ilustrativo: en 1881 un sacerdote propietario vendía por poder una arboleda de 20.600 árboles con 13 esclavos de edades entre los 14 y 56 años. Y el coronel Pedro Celis al adquirir la hacienda Aponte, lo hizo capitalizando el valor de los manumisos nacidos en ella desde 1834 (ARP, 1880/1882 expediente 24 (J Surbaiza); expediente 34 (P Celis) en Mörner; 2004:32) Los escasos fondos de manumisión para resarcir a los dueños explicaría esta conducta. Las dificultades económicas nacionales y de sus entidades, por las crisis económicas y las guerras intestinas así lo determinaban.

El estrato I lo encabezaban las haciendas propiedad de las corporaciones religiosas: Ovalles y el Rincón del convento de las monjas de La Inmaculada Concepción,<sup>2</sup> ambas en

---

2- El convento la Inmaculada Concepción al igual que otras corporaciones religiosas era poseedor de importantes bienes económicos. Contaba según un padrón de hacendados de 1745 siete plantaciones de cacao, localizadas en: Santa Lucía; Costa Arriba, un tramo del litoral central que designaba la costa entre los Caracas y Chuspa, donde habían haciendas de corporaciones religiosas y privadas; Ocumare de la Costa, Valle de San Esteban y Valles del Tuy, con una superficie total de 1.480 fanegas y un área de cultivo dedicada a cacahuales del 6.55%, con 88.500 árboles. En 1747 las religiosas se hicieron de una nueva hacienda en Caucagua, perteneciente a los herederos de Feliciano Sojo. En 1772 compraron una hacienda fundada con una arboleda de cacao en la misma jurisdicción de Ocumare de la Costa, antigua propiedad de Josefa Arias. En 1809 dos nuevas propiedades localizadas en Caucagua pasaron a formar parte de su patrimonio. En 1819 una hacienda en Caucagua y otra más en Ocumare de la Costa. Asimismo para 1841 era parte en un juicio de tierras en la Parroquia de San Rafael

Cata, con valores de 82.000 y 64.000 venezolanos, respectivamente. Con un valor semejante al Rincón, estaba la Obra Pía de Cata, que luego de la Independencia pasó a manos de la Universidad de Caracas. Las haciendas Ovalles y el Rincón al desaparecer el Convento de la Inmaculada, por la medida de extinción de las propiedades de manos muertas en 1874 que condujo a la incautación de sus bienes (Contreras; Sánchez, 2006:40), sufrirían cambios en la tradición de la propiedad. La lista de “Fincas Rurales y Urbanas” de 1875 no recogía aún la situación originada; tal vez por la rapidez de la implementación de la medida figuraban a su nombre, aunque no lo fueran. La extinción de los bienes religiosos y su posterior venta, condujo a un reforzamiento de la concentración de la propiedad en particulares en los valles costeros de la jurisdicción del Departamento de Ocumare y en Choroni, ocasionando una mayor asimetría en la distribución de la tierra. Los resultados de la investigación de Mörner (2004), permiten inferir el fenómeno acotado; así la mayor parte de las grandes haciendas cacaoteras se localizaron en Cata y el norte de la localidad de Ocumare, donde estaban los bienes conventuales, las propiedades medianas se ubicarían en Cumboto. Otro tanto sucedió con el fondo de tierras de la Universidad de Caracas, cuyo fin era proveer de ingresos a esta institución. Éste lo integraban las antiguas Obras Pías de Cata y Chuao, que el Libertador por Decreto de 24 de junio de 1827 le había donado a la Universidad para asegurarle una mayor independencia del Estado. Bajo el mandato guzmancista pasaron a privados por actos de desviación de poder desde las más altas esferas del Ejecutivo, teñidos de corrupción.

En el proceso de recomposición de la propiedad, las tierras engrosaron el capital de burócratas con altos cargos y de generales. Un caso fue el General Raimundo Fonseca, quien desempeñó importantes cargos, como: Presidente del estado de Guayana, bajo el mandato del General Joaquín Crespo. Hizo una gran acumulación amparado en su posición pública. Tuvo negocios ganaderos con Crespo (González, 2001) e inversiones en tierras en Ocumare de la Costa, siendo un importante terrateniente: 15 haciendas para 1922 (Mörner, 2004:57).

Los nuevos propietarios al recibir crédito de casas comerciales hipotecaban sus tierras. Durante las crisis económicas internacionales su incapacidad para cancelar las deudas condujo a la ejecución y el remate de sus propiedades, o a su venta a precios viles para responder a las deudas. Una situación grave para ellos ocurrió entre 1873-1896 cuando la Gran Depresión: la competencia de las economías capitalistas quebró el monopolio inglés y saturó los mercados abatiendo los precios del cacao y del café. Casas comerciales, como Walter Dupouy y Compañía, con sedes en Caracas y La Guaira; Wenceslao Guzmán y Compañía de

---

de Orituco (Brito Figueroa, 1968:117). Las haciendas y arboledas de cacao habidas en Ocumare de la Costa reseñadas en estos documentos, muy probablemente conformaron las tierras de Ovalles y El Rincón

La Guaira; y Alfonso Dolande y José Acevedo, de Puerto Cabello se hicieron de bienes por esta vía. Dolande fue uno de los más importantes financistas en el área de Ocumare de la Costa, principalmente en café y cacao, a sus manos pasaron haciendas de ambos rubros, entre ellas La Corina, en la Independencia con 36.000 matas de cacao, 1.000 de café y 1.000 de cocos (Mörner, 2004:22). Acevedo dejó al morir una cuantiosa fortuna, constituida por terrenos agrícolas, bienes urbanos y numerosas acreencias, respaldada por casas, haciendas y fundos. Entre los primeros dejó un cocal en Puerto Colombia. El número de bienes urbanos permite aquilatar su acumulación: en Puerto Cabello dejó 43 casas, amén de un conjunto de terrenos urbanos, tres casas en San Felipe y dos casas en Choroní. Y entre sus deudores, figuraba en Choroní: Julio Pimentel, quien había hipotecado cuatro haciendas, y aún cuando no especifica el documento, debió tratarse de explotaciones de cacao (Registro Subalterno. Protocolo Segundo. Puerto Cabello. Año 1887 .1º. Trimestre). Así las tierras agrícolas pasaban a los comerciantes, más como corolario de la ejecución prendaria que como una estrategia de diversificación económica de los mismos (Pacheco Troconis, 2000).

En Ocumare de la Costa fueron también haciendas de importancia: San Lorenzo, Soledad, San Miguel, Villegas, Don Cornelio, El Deleite, Pueblo Nuevo, Vega/Santa Cruz y San Nicolás, con valores oscilantes entre los 40.000 y los 24.000 venezolanos, todas de particulares, los más de Caracas y algunos de ellos oriundos del mismo Ocumare de la Costa.

La geografía del Valle de Ocumare determinaría asimismo que las haciendas de café se localizaran hacia la parte alta de Turiamo, donde los pisos climáticos permitían su explotación, ya que el cultivo del cacao crecía en las alturas, inferiores a los 200 metros.

En Choroní y Chuao el proceso caminó en la misma dirección, operó una recomposición y una mayor concentración de la tierra. El caso de la Obra Pía de Chuao es emblemático. Conformada por el Valle de Chuao y Zepecurinare (hoy conocido con el nombre de Cepe) Situada en un valle profundo, entre las poblaciones de Choroní y Puerto Maya, sus linderos daban cuenta de una situación de asimetría en la distribución de la tierra; validos de los instrumentos coloniales de apropiación: encomiendas, mercedes, composiciones y otras linderos se hicieron de una propiedad, cuyos linderos daban cuenta de su tamaño físico: por el Norte el mar, por el Sur el pueblo de Turmero, en los Valles de Aragua, al Este con la fila de Tamaira y al Oeste con el pueblo de Choroní. La distancia de este a oeste se tenía estimada en seis leguas, sin una determinación aproximada de norte a sur. (Brito Figueroa, 1968:147). Consolidada la propiedad a favor de la familia Mexía de Ávila-Liendo pasó a manos de la iglesia por disposición testamentaria de Catalina Mexía de Ávila con la fundación de la

Obra Pía en 1671 con sus respectivos gravámenes eclesiásticos para su mantenimiento (Brito Figueroa, 1968). En su evolución territorial cesaron sus gravámenes en 1827 al declararlos el Libertador Simón Bolívar inexistentes e incorporar su dominio al patrimonio de la Universidad de Caracas. Explotada un número de años mediante concesión en arrendamiento al General Páez, pasó a manos del General y Presidente Antonio Guzmán Blanco, quien valiéndose de artimañas, se la despojó a la Universidad, para colocarla en remate público y adquirirla para su beneficio personal (Bacci, sf).

Las primeras décadas del siglo XX las tierras de los valles costeros de Aragua se veían sometidas a nuevos cambios en la tradición de la propiedad, con un nuevo proceso de recomposición, encabezado por el General Juan Vicente Gómez, que llevó la concentración de la tierra a un máximo desconocido en la jurisdicción de Ocumare de la Costa. Gómez inició sus negocios agrarios en la zona en 1912, en compañía de Antonio Pimentel, descendiente de una familia de terratenientes carabobeña, al comprar en sociedad un potrero llamado “El Coco” en el primer trimestre de ese año, e iniciando el segundo, en abril, comprarían la Obra Pía de Cata por un monto de 180.000 bolívares, la cual luego de habérsela arrebatado Guzmán Blanco a la Universidad, amparado en el decreto de 1883, pasó por sucesivas manos, entre otros los ex Presidentes Joaquín Crespo y Raimundo Andueza Palacios, cediendo éste último el dominio de esta propiedad a la sociedad conformada por Gómez-Pimentel. Otras dos haciendas adquiridas por ellos en Cata fueron El Depósito y la de Pueblo Nuevo, también en Cata con el propósito de redondear la propiedad (Mörner, 2004:56). Hacia 1913, prevalido de su poder compró a la esposa de Román Delgado Chalbaud, antiguo compadre y luego enemigo político a precios envilecidos, La Constancia, Monasterio y La Corina, en las cuales Delgado Chalbaud había adelantado un proceso de modernización y diversificación agrícola, con una acción de integración vertical de servicios.

Entre 1929-1935 Gómez intensificó la concentración en jurisdicción de Ocumare de la Costa, acorde a la estrategia económica que adelantaba (Polanco, 1990). Para el momento de su muerte poseía 14 haciendas: Cata, Cuyagua, Turiamo, comprada en nombre de la Nación, El Deleite, Las Monjas, La Vega de La Cruz, La Esmeralda, Monasterio, La Corina, La Constancia, Yaguare, La Trilla, El Paraíso y Gil, todas de cacao, salvo La Trilla, de café.

Los años siguientes hubo nuevos procesos de recomposición, que incluyeron no sólo a grandes propietarios sino a pequeñas formas de propiedad. En términos de las clases sociales y actores económicos no hubo mayor cambio, no así en las formas de explotación de algunas unidades que incorporaron mejoras y modificaciones en las relaciones productivas, aban-

donándose el sistema de peonaje. Comerciantes urbanos de la región central y Caracas, enriquecidos a la égida de las actividades urbano especulativas, surgidas bajo la dinámica petrolera, empresarios y altos funcionarios del Gobierno de turno, se hicieron de nuevo de algunas de estas haciendas. El cambio de dominio fue facilitado por la baja rentabilidad y los tropiezos habidos en algunas de ellas, a raíz de las repercusiones del crac del 29.

En los años cuarenta las grandes haciendas cacaoteras en la jurisdicción de Ocumare de la Costa pertenecían a unos pocos propietarios: en la proximidad del pueblo de Ocumare, Velutini y Guillermo González Chacón, quien adquirió al primero un conjunto de haciendas, desarrollando en algunas de ellas una combinación de empresas, representada por una producción lechera intensiva con vacas de raza mejoradas y el cultivo cacao, y en otras cultivos de frutales, esencialmente naranjas y cacao, haciendas que el autor tuvo la oportunidad de visitar con frecuencia en calidad de amigo de la familia. En Cata estaba Carnevali. En Cuyagua Oscar Pérez Mena, primero, y luego los Capdevilla, allí según los testimonios de Alejandro Ladera, hijo del último mayordomo de la hacienda y de Antonio Galindo y Venancio Bolívar (Entrevistas realizadas el 03-02-04), en la hacienda se practicaba una explotación agropecuaria de base diversificada con actividades pecuarias: leche, queso y especies menores (cochino y gallinas), y agrícolas cacao, la principal producción, y copra. En las épocas de auge cacaotero, se ha estimado que la hacienda producía entre 200 y 400 sacos de 80 kilogramos c/u. Hoy día se circunscribe al cacao sólo, ya que la de coco se extinguió por problemas del anillo rojo. En Choróní, operaban, entre otras: las haciendas de Chuao y Cepe, compradas por la firma Colmenares Hermanos a la Nación por un monto de 800.000 bolívares, (Oficina Subalterna del Registro del Distrito Mariño del Estado Aragua, 1953, Protocolo 1, 2º trimestre, N° 35, fs. 94-99), vendida por ellos en 1956 a la sociedad mercantil Polinversiones Compañía Anónima, cuyo Gerente era Fortunato Herrera, un testaferro del General Marcos Pérez Jiménez. El fondo de tierras de los “Bienes Restituidos,” categoría que tipificaba esencialmente a los bienes confiscados a Gómez y su familia, <sup>3</sup> constituyó una vertiente para el surgimiento de la mayoría de estos propietarios, quienes adquirieron algunas de estas tierras. Los programas de Gobierno del General López Contreras amparados en la Constitución de 1936 dieron origen también a “programas” de dotación de tierras para pequeños y medianos propietarios sobre las haciendas de Gómez, que incorporaron tímidamente a pequeños productores de la zona, algunos de ellos campesinos, pertenecientes a la órbita de las haciendas de Gómez. Esta democratización de la propiedad fue muy circunscrita: las haciendas de La

---

3- Estos bienes pasaron a manos de la Nación, mediante el decreto de confiscación, número 19.066, publicado en Gaceta oficial de 22 de septiembre de 1936.



Trilla, Monasterios y Cuyagua, en jurisdicción de Ocumare de la Costa, fueron afectadas parcialmente, asentando a 120 agricultores, abocados esencialmente a la agricultura de subsistencia (De la Haye, 1985). Otras medidas similares respondieron a la agitación política campesina presentada con la instalación de la Junta Revolucionaria de Gobierno en 1945 (De la Haye, 2001:84), éstas fueron promulgadas en el trienio 1945-1948 y constituyeron antecedentes del proceso de reforma agraria que advendría desde 1959. Una encuesta del MAC (1946), citada por Ciferri y Ciferri (1949: 35) enumera 37 unidades, sin diferenciar su tamaño y el tipo de explotación, agrupando a haciendas y pequeña producción..

Para fines de los cincuenta la situación descrita pervivía, algunos de los grandes propietarios señalados conservaban aún el dominio de éstas unidades. Empero, a fines de 1959 ocurrieron cambios en el sistema de tenencia y propiedad en la zona con la Reforma Agraria, iniciada a la caída de la dictadura. Ésta apuntó a la conformación y desarrollo de unidades de pequeña dimensión. Aunque no se alcanzaran sus logros en los valles marítimos centrales devino en una fragmentación de grandes unidades. Los beneficiarios fueron los antiguos ocupantes o conuqueros y jornaleros agrícolas de estas haciendas, en concordancia con el origen mayoritario de los beneficiarios directos de Reforma Agraria, que según estudios de Cendes - Cida, conformaban el 80% de los beneficiarios (Pinto Cohen, 1968: 44). La complejidad y presiones políticas encauzadas por los sindicalistas, vinculados los más a la fracción agraria del partido de Gobierno: Acción Democrática (AD), condujo a colocar la explotación de la tierra en manos campesinas, sin experiencia empresarial alguna. Los resultados fueron pobres en logros sociales y económicos, al no promoverse desde las organizaciones creadas la participación política de los “representados” ni operar un proceso de capacitación técnica y de gestión económica -administrativa, que les permitiese asumir de forma exitosa la explotación del cacao.<sup>4</sup> Esta hipótesis explicaría, a nuestra manera de ver, en parte sustantiva, el marco tecnológico donde se ha inscrito el cultivo y el fracaso de la gestión empresarial de estas unidades, en permanente tutelaje y subsidio estatal.

### **El núcleo cacaotero de los valles costeros del norte de Aragua en la actualidad.**

#### *Características socio económicas y agronómicas*

---

4- Al respecto es ilustrativo el testimonio de uno de los líderes de la comunidad de Chuao, de ese entonces, al describir el pase de las tierras a manos de los productores directos, descendientes de los pobladores africanos y esclavos, que integraban la fuerza de trabajo de la hacienda: “El IAN nos entregó la hacienda en Unión de Prestatarios, porque no podía mantenerla, fuimos un grupo de hombres y mujeres de Chuao para el registro del documento -el de la organización- La directiva quedó conformada por mi persona (Jesús Franco) cómo Presidente, Pedro Duque (Pedro Bolívar), como Vigilante de Campo y Ángel Herrera como Secretario. Empezamos a trabajar con un crédito del Banco Agrícola.” (Entrevista a Jesús Franco, 03 de septiembre de 2006 en Montiel, 2010:82).

La Zona Centro Norte Costera constituye una de las áreas de mayor importancia económica y tradición productiva.<sup>5</sup> En ella destaca por la calidad de su cacao el núcleo de los Valles costeros de Aragua. Estos valles intermontanos se extienden desde la Bahía de Turiamo al oeste hasta Puerto Maya al este. Su producción se asienta en las localidades de La Trilla, Cumboto, Ocumare de la Costa, y Cuyagua en el municipio Mario Briceño Iragorry. Y en las localidades de Chorón y Chuao en los municipios Girardot y Santiago Mariño, donde se producen dos de los grados más apreciados en el mercado mundial. Estos tipos de cacao son producidos en cantidades pequeñas. La región tiene restricciones para expandir el cultivo por las nuevas condiciones, donde la presión urbanística, el incremento de actividades de turismo el surgimiento de infraestructuras de recreación, abren nuevas oportunidades de empleo de salarios más elevados e incrementan los precios de la tierra, haciendo menos competitiva la explotación cacaotera (Leal, 1999; Valera, 1997; Pacheco, et al, 2000:2).

La producción hoy está a cargo de cultivadores empresariales y de productores familiares, surgidos bajo la Reforma Agraria. Estos últimos, presentan dos tipos de organización: los que explotan la tierra a título individual con servicios cooperativos, organizados en las llamadas Uniones de Prestatarios. Y los que se han organizado en las Empresas Campesinas, que es una organización de explotación y servicios colectivos. Las unidades se generaron de las antiguas haciendas de cacao y de un proceso de recomposición en nuevas formas productivas, transformaciones que habían empezado en los cuarenta.

Los productores familiares individuales se localizan en Cumboto, con un área de producción próxima a las 276 hectáreas. Las parcelas bajo su posesión tienen superficies cercanas a las 4.0 hectáreas, las cuales cuentan con riego (Trujillo, et al, 1999: 94). Las empresas campesinas fueron creadas según las disposiciones de la Ley Agraria de 1959 y a las particularidades de las haciendas de cacao, que se expropiaron. Para facilitar la explotación y su-

---

5- En Venezuela la producción de cacao hoy día se localiza en tres grandes zonas productoras, que agrupan 12 entidades federales (Leal, 1999): la *Zona Nororiental*, que abarca Sucre, Monagas y Delta Amacuro, con cacaos esencialmente del grupo Trinitario y de antigua tradición productiva. Concentra hoy día el 46% de la producción nacional (Agrotendencia, 2010). La *Zona Centro Norte Costera*, incluye los estados Miranda, Aragua, Carabobo, Guárico y Yaracuy. Su producción representa el 32% del total nacional, siendo la región de Barlovento en Miranda la más importante de esta zona. (Agrotendencia, 2010). Las plantaciones de la zona en términos de la calidad están constituidas por cacao Trinitario en el área de Barlovento, casi de forma exclusiva; un complejo genético hibridizado de Criollo y Trinitario en la mayor parte de ella, donde el criollo, como población han desaparecido, al ser absorbidos en cruces sucesivos por el Trinitario; y de Criollo en las áreas relicto de Chuao y Chorón. Dos de las áreas productivas de mayor prestigio en el país, pero de producción pequeña. La prevalencia del criollo en esta parte oriental de los Valles se ha debido la barrera geográfica que les ha mantenido en un estado de relativo aislamiento. No obstante su pervivencia está actualmente en peligro. La *Zona Sur Occidental* abarca los estados Táchira, Apure, Mérida, Barinas y Zulia. Su producción se estima que aporta el 22% del cacao nacional (Agrotendencia, 2010). El estado productor de calidad de cacao fino de esta zona es el Zulia, conocido comercialmente como cacao porcelana.

perar los problemas presentados en la fragmentación de algunas haciendas en los inicios del proceso, se optó por la superposición de las nuevas formas a las preexistentes. A lo cual se ha adicionado las deficiencias organizativas y de capacitación habidas. Las empresas creadas fueron: Cata, Cuyagua y Chuao, que agrupan 209 familias y detentan 418 has (Trujillo, et al, 1999:95) De estas empresas la de mayor tamaño es Chuao, que agrupaba al 2008: 127 socios y la menor es Cata. No toda la tierra en manos de los productores se encuentra bajo explotación, lo cual resulta paradójico a la luz del tamaño de las explotaciones que las acerca al minifundio. Los productores de origen campesino en promedio son personas de edad avanzada, y no parecen haber incentivos en la población joven para constituirse en su reemplazo. Adicionalmente existen limitantes educativas. Ambos tipos de unidades reformadas conforman una propiedad agraria especial, sujeta durante muchos años a la Ley Agraria de 1959, esta circunstancia legal al condicionar la propiedad limitó la capacidad decisoria y de gestión del productor, con efectos en su proceso organizativo y su corolario de deficiencias lo productivo. Las conclusiones de un estudio de la UCV (1975) para Ocumare de la Costa, en lo tocante a lo organizativo, no eran ajenas al caso de Chuao.

Los productores empresariales están conformados en unidades económicas modernizadas. Se localizan éstas esencialmente en la jurisdicción de Choróní y comprenden siete haciendas, que oscilan en su tamaño entre las 70 y las 10 hectáreas. Cinco de ellas se encuentran en manos de un solo propietario, que concentra 132 hectáreas (Trujillo, et al 1999: 94). Estas unidades, como hemos visto, son el resultado de una evolución de las haciendas de plantación, que ha tenido lugar desde el momento de su fundación y establecimiento en los siglos XVII-XVIII. Estas transformaciones se hicieron más perceptibles en la primera mitad del siglo XX, al calor del proceso de recomposición de la propiedad anotado. Parte importante de algunas estas plantaciones son de vieja data, que ameritan su reemplazo.

#### *Ecología.*

Sus requerimientos ecológicos los define su origen tropical, localizándose sus cultivos comerciales en un rango entre 15° N y los 15° Sur. Y su mayor concentración de producción entre los 10°C N y 10°C Sur (Baker, 1963). En correspondencia a sus especificidades de ecología, por norma agronómica se suele cultivar por debajo los 400 msnm, aún cuando hay plantaciones cercanas al Ecuador en alturas sobre los 1.000 m, como en el Valle del Cauca, Colombia y en Torondoy, Mérida, Venezuela y en la propia república ecuatoriana, donde se encuentran plantaciones cercanas a los 1.300 msnm. Son situaciones de excepción, que se localizan en el límite frío por condiciones de altitud, como las hay por condiciones de latitud.

Sus demandas de suelos, se orientan en la textura hacia los franco - arenosos agregados hasta los franco - arcillosos. Su estructura debe permitir: una buena aireación, que facilite el desarrollo del sistema radicular y efectos favorables sobre la microflora, un buen drenaje para la aireación y capacidad de retención de agua, como los suelos sueltos y profundos. En sus exigencias climatológicas, deben considerarse la precipitación, la temperatura, la humedad relativa y los vientos. Una variable de particular importancia en la búsqueda de la armonización de los componentes climatológicos es el sombreado. Las precipitaciones óptimas son entre los 1.500 y 2.000 mm, con un período seco no mayor de tres meses (Leal, 1999). Empero se ha encontrado que soporta extremos entre los 1.200 y 3.000 mm, dependiendo del tipo de suelos y de la distribución pluviométrica, la cual debe orientarse hacia precipitaciones bien repartidas. La temperatura condiciona el crecimiento del árbol, la floración y fructificación: la media óptima está comprendida entre los 25° y 27° C. Y la temperatura máxima y mínima media adecuada, debe oscilar entre los 30° y 32° C y los 18° y 21° C (Leal, 1999), los límites extremos causan daño a las plantas. La humedad relativa se relaciona estrechamente con la temperatura, las lluvias y la densidad del sombreado, en las plantaciones de cacao suele ser alta, favoreciendo el desarrollo de patógenos, de aquí la importancia de una buena práctica de sombreado. Bajas humedades relativas en las estaciones secas y por efecto de insuficiencia de sombra también son inconvenientes, pudiendo ocasionar marchitez de las hojas y causa de defoliación (Nosti, 1953). Los vientos es un factor a ponderar en las explotaciones de cacao, vientos secos o los marinos cargados de sales, o los de fuerza e intensidad como los huracanos, causan serios daños a la plantaciones por la quiebra de sus ramas o la caída de ramas de los árboles de sombra o su descuajado por mal enraizamiento. (Nosti, 1953).

En los valles costeros de Aragua las plantaciones de cacao se localizan en las zonas de vida: bosque seco tropical y bosque húmedo tropical (Leal, 1999). La precipitación pluvial oscila entre los 700 y los 1300 mm, siendo mayor en el sector oriental, donde se localizan los Valles de Chorón y Chuao (Ciferri, 1952). La pluviosidad se incrementa en la medida que se penetra en la zona de montaña, alejándose de la costa, es decir en dirección sur. La distribución de la lluvia es marcadamente irregular, más acentuada en la zona occidental, lo cual requiere riego complementario. Una limitante adicional viene dada por el bajo caudal de sus ríos principales que riegan estos valles (Ciferri y Ciferri, 1949; Varela, 1997). La temperatura media anual se sitúa en los 26.5° C en la zona de Ocumare de la Costa,

Los suelos con cacao varían en su textura de franca y franco arenosa hasta franco arcillosos, con predominio de la textura franco arenosa en las zona más septentrional, que es la costanera (Ciferri, 1949). En la parte más alta de los valles el suelo se hace franco arcilloso,

siendo moderadamente pesado. La mayor escala de los suelos franco arenosos aunado a su estructura y pendiente longitudinal de los valles, determina la inexistencia de problemas de drenaje, aún en invierno, y en los sitios de pendiente más plana (Ciferri, 1949). Sólo Cata, por su ubicación y cota baja, con cercanía al río, suele inundarse en los momentos de creciente (Varela, 1997). Son poco profundos con fertilidad de baja a mediana y su uso agronómico histórico bajo condiciones mono productivas desde la colonia, sin fertilización alguna, ha ocasionado deficiencias de nitrógeno y carencias de fósforo (Ciferri, 1952).

La población de cacao en términos botánicos es un complejo genético de cruces de criollos y forasteros, con áreas relictos circunscritas de criollos, de superficie reducida.

*Producción: etapas del cultivo y prácticas.*

Las etapas de la producción en la fundación de una plantación nueva siguen una secuencia, que contemplan en términos genéricos: 6 la selección y adecuación de tierras, la preparación de semilleros o almácigos, la construcción de canales de irrigación y drenaje, el establecimiento del sombreado, el trasplante, las labores de mantenimiento del cultivo, que abarcan la irrigación o riego y las prácticas culturales, que incluyen los desyerbes, la poda, la fertilización y el control de enfermedades, y finalmente la cosecha y el beneficio, la clasificación y el empaclado. Estas fases involucran un conjunto de prácticas agronómicas.

En los valles costeros de Aragua la explotación del cacao hoy, tiene lugar, casi toda en suelos ocupados por antiguas plantaciones de cacaoteros. La fundación de nuevas tierras tuvo importancia hasta fines de los cuarenta (Vila, 1966). El establecimiento de nuevas unidades es casi inexistente, pues el desarrollo urbanístico y con fines recreacionales y el surgimiento de alternativas económicas más rentables y menos riesgosas, al igual que el marco de inseguridad jurídica actual para las nuevas inversiones, hacen poco atractivo el desarrollo de nuevas plantaciones. Esta circunstancia ha determinado la rehabilitación parcial de plantaciones, esencialmente, con la omisión de ciertas etapas, como: la selección y adecuación de tierras y sus prácticas, el establecimiento de los árboles de sombra 7 y la siembra. Estas eta-

---

6- Para la descripción actual de las etapas y prácticas de cultivo seguidas en los Valles Costeros de Aragua, nos hemos apoyado en los trabajos de Ciferri y Ciferri, 1949; Vila, 1966; Wood, 1959 y Jean, 1970.

7- El sombrío en el cultivo suele ser temporal y permanente. El primero se hace con plátano. Y para el segundo se prefiere al mijao, (*Anacardium rhinocarpus*) aún cuando también se encuentran con frecuencia el bucare, en diferentes variedades de Eritrinas, el guamo (*Inga punctata*) y otras especies forestales. Una de las razones fundamentales por la cual ha prevalecido el mijao obedece a su resistencia a los ventarrones, frecuentes en los Valles de la costa de Aragua, que con frecuencia tumban ramas y ocasionan daños físicos. Otras ventajas son resistencia a las enfermedades y las cualidades nutricias de sus frutos, de utilidad en la alimentación de especies menores, como los cerdos, que suelen tener los productores campesinos, dentro de su polivalencia productiva. (Ciferri y Ciferri, 1949:55-57. En Chuao-Césped en los siglos XVIII-XIX, se usaba con preferencia el bucare, la selección se orientaba hacia el llamado bucare anauco antes que el bucare peonía (*Erythrina umbrosa* H. B.K), por ser la caída de sus ramas menos dañinas al cacao, al ser menos gruesas. Y por cuanto el bucare peonía arro-

pas contemplan: preparación de almácigos; eliminación de cacaoteros decrepitos o/y enfermos, establecido como tales; regulación del sombreado; trasplante; labores de mantenimiento del cultivo: irrigación y drenaje, y labores culturales; cosecha y beneficio; clasificación y empacado. Las descripciones disponibles para el siglo XVIII y XIX en los Valles, ponen de relieve un paralelismo en ciertas prácticas del cultivo. Es de señalar, no obstante, que las fuentes para la reconstrucción histórica de las operaciones y prácticas agronómicas son escasas. Las descripciones más completas proceden de las relaciones y observaciones de Depons, Miranda Humboldt y Codazzi, que recogieron aspectos del cultivo esencialmente en la Provincia de Caracas. Y en la región objeto del estudio, las formadas por las instrucciones y reglamentos de Chuao. Esto constituye una limitación, como ha anotado Tamaro (1988), por cuanto no es posible conocer los orígenes de este patrón tecnológico, sus especificidades y transformaciones habidas en su conformación.

Una descripción de estas labores y prácticas al día es la siguiente:

*La preparación de almácigos:* consiste en la construcción de estructuras de madera, techadas con palma, donde se alojan las plántulas sembradas en pequeñas bolsas de polietileno, las cuales se llevan al campo, una vez que han alcanzado el nivel de desarrollo esperado. En los siglos XVIII y XIX los almácigos eran de construcción más rústica, aun cuando su finalidad era la misma: brindarles un mayor cuidado agronómico y una mejor selección de las que se llevarían al campo. Solían hacerse montículos de tierra en el sitio escogido: cercano a la plantación, cubriéndolos con hojas de plátano, donde se sembraban dos o tres semillas, escogiendo la planta de mejor desarrollo (Depons, II, 1960). Otra práctica era protegerlas en su crecimiento con matas de plátano o cambur sembradas a tal fin, pero no era recomendable, por el trauma causado por el escurrir de la lluvia desde las hojas. La más adecuada eran las barbacoas o tinglados de hojas de plátano u otra especie, también realizado en el oriente de la Capitanía. Certificando su aplicación, anotaban Las Instrucciones para la Hacienda Chuao (1767: 331): "*Deben estar las arboledas siempre surtidas de almácigos de cacao y bucare de todas las edades y cada año en los tiempos regulares según la práctica de los labradores de encontrar las fallas que encontraren de uno y otro.*" Lo que denota su uso común. Barral (1967) en 1881 nos habla del uso de "criaderos" de plantas en Venezuela, a diferencia de otros países donde prefieren las siembras directas de plantas.

*Trasplante:* con su uso los árboles eliminados son sustituidos por aquellas plantas seleccionadas en los almácigos. Las plantas son llevadas al campo y sembradas. En los siglos

---

jaba numerosas espinas que dañaban los pies de los trabajadores (Reglamento de Trabajo de la Hacienda Chuao, 1817, en Arcila Farías, et al, 1968).

XVIII y XIX, se llevaban con un tamaño no mayor de las 36 pulgadas, porque facilitaba su transporte y daba cierta garantía de sobrevivencia en el campo (Depons, II, 1960: 113).

*Labores de mantenimiento: riego y drenaje y prácticas culturales:* la irrigación depende del agua disponible: en Turiamo y Chuao, es más frecuente, que en Ocumare de la Costa y Choroní. El riego es aplicado por muchos productores, eventualmente (Varela, 1997). El sistema es por gravedad: se inunda el terreno, distribuyendo el agua a través de acequias y canales rudimentarios, de tierra. los más trazados con azadas y alimentados desde tomas de los ríos. En los sitios de erodabilidad son revestidos en cortos tramos. Fungen también de drenaje, por lo cual son hondos. En los Valles el drenaje actualmente no reviste problema, por los tipos de suelo, con excepción de algunas zonas bajas de Cata, cercanas al río (Varela, 1977). En los siglos precedentes se seguía el mismo método. Díaz (1877) habla de su empleo de enero a marzo y de la necesidad de acondicionar los canales desde agosto como precaución para los excesos de lluvia. Era una labor que ameritaba cuidado de modo que el agua no hiciese rumbos, y el regador armado de una azada debía dirigir el riego con igualdad. El avenamiento en general no revestía problemas, bajo épocas de lluvia excesiva se acudían a desagües complementarios. *Las prácticas culturales,* son: la eliminación de cacaoteros decrepitos, improductivos por vejez, o el renuevo de los muertos o en mal estado fitosanitario. La sustitución es por levantamiento de los chupones o hijos más fuertes, cuando se trata de árboles improductivos, o por la siembra de plantas trasplantadas. Esto último es la de uso corriente, casi todas las plantaciones usan semilleros o almácigos y el trasplante al campo. La regulación del sombreado: consiste en establecer la densidad de sombra adecuada, por lo general se reduce al clareado. Un gran número de plantaciones no cuentan con buena densidad de sombra, por el mal manejo de esta práctica. Donde hay menor humedad debe reducirse el clareado. El desyerbe, suele practicarse con machete y azada y lo llevan a efecto hombres y mujeres. La Instrucción de Chuao (1767: la resalta como una labor fundamental: debe estar la plantación "siempre limpia y aseada, porque la hierba ocasiona todas las plagas que se experimentan en dicha arboleda." Depons nos habla de esta práctica La poda y el destiño son otras prácticas culturales. Consistente la primera en la eliminación de los chupones y ramas laterales inconvenientes en la fase de crecimiento, o de ramas secas o en mal estado después de la cosecha, es practicado en todos los valles. El destiño, (eliminación de parásitas), no se aplica en todos los valles y unidades. No es común en Cuyagua. Depons, habla de su realización por los esclavos en días domingos. Fertilización: cuando se hace en las unidades reformadas no responden a análisis de suelos de los productores. La mayoría no fertiliza y en algunas unidades reformadas sólo se ha hecho por épocas, como en Cuyagua. Control de pla-

gas y enfermedades: no se tiene clara conciencia del problema, se aduce falta de asesoría técnica y se desconocen éstas. Se hace manual o con químicos. Al final de la colonia, las plagas reportadas, consistían en bachacos, gusanos, como rosquillas, y aserradores. Mamíferos y aves también ocasionaban serias pérdidas. Los controles eran manuales y por medios físicos.

*La cosecha y beneficio, y la clasificación y empaçado.* La cosecha, aun cuando tiene lugar todo el año, hay dos grandes cosechas: la de San Juan, en junio, y la de Navidad. Para ello se seleccionan las mazorcas maduras y se procede a la recolección con una desjarretadera. Luego se pica con un palo o trozo pequeño de madera y con cuidado se desgrana, sobre una suerte de lienzo. La recolectan los hombres usualmente y las mujeres la desgranán. Después se lleva a las oficinas o zona de beneficio. En Chuao, acorde a la Instrucción (1767: 331) solía cogerse cacao "todas las menguantes del año, más o menos según el tiempo." Esta labor según Depons (1960) la realizaban los hombres, y los esclavos viejos, mujeres y niños desgranaban. Barral (1967), nos refiere para 1881 la práctica de dos cosechas principales anuales, aunque en los viejos cacaotales se recolectaba todo el año. El beneficio comprende la fermentación, labor muy importante para acentuar los aromas, el tiempo requerido varía con las condiciones climáticas y el tipo de cacao. A ella le sigue el secado, realizado en patios de cemento, a pleno sol, en éstos es esparcido el cacao, removiéndolo de cuando en cuando con un rastrillo a fin de cumplirse la oxidación, lo que se practica por varios días. Hombres y mujeres participan en las labores, acorde con una división sexual del trabajo. Para la fermentación se usan cajas con orificios para dejar salir los jugos. Ésta dura de dos a cuatro días en los Valles Centrales, en Chuao es más corta, de 24 a 48 horas, por predominar el tipo criollo. Luego viene el secado, rastrillando en los patios. Separado el cacao pasilla se clasifica el resto en clases y empaça para su venta. Chávez y Mendoza para 1784, citado por Torres (2001:35) menciona la fermentación en la Provincia de Barcelona en el Oriente, donde los granos eran dispuestos en un cuarto sobre una cama de hojas de plátanos y tapada con las mismas para que por espacio de cuatro días "sudasen" los granos, práctica que denominaban "cultiembre." Luego de lo cual era secado al sol, cuidando de la lluvia. Miranda en la Provincia de Caracas, hablaba de tres días (Torres, 2001: 35)

En Cuyagua, una unidad reformada, (Ocumare de la Costa), las prácticas no se alejan de las empleadas tradicionalmente en los Valles. Las entrevistas a Antonio Galindo y Venancio Bolívar (03-02-2004) reseñan las siguientes etapas y prácticas: *Preparación de Almácigos*: se levantan pequeñas construcciones agrícolas de madera y enramado, donde se desarrollan las plántulas individuales, que sustituirán a los árboles erradicados por problemas fitosanitarios o vejez. *Trasplante*: al alcanzar cierto tamaño son llevadas al campo desde los al-



máxicos las plantas seleccionadas, sembrándose en sustitución de las erradicadas. Para ello “los hombres hacen los hoyos y las mujeres rompen las bolsas de polietileno y las siembran. A las horas de transplantado se le da un riego.” Los cultivares que se usan son una mezcla genética. *Riego*: se práctica el sistema de riego por gravedad. Se hace por canales de tierra, que limpian previamente para una mejor distribución del agua. Lo ejecutan un grupo de socios, designado a tal fin; *Labores culturales*, entre éstas: Limpia o desyerbe, consistente en dos limpieas antes de cosechar, anteriormente se efectuaba una previa a la cosecha y otra después; Poda, practicada para eliminar parásitas y chupones. Es realizada en menguante, por considerarla la época más propicia; Abono: en la época de la hacienda era aplicada urea, ahora son empleados restos vegetales y materia orgánica producto de la limpia de la maleza y desechos de semilla de cacao, que por no ser tratadas el manejo fitosanitario es inadecuado, con posibles problemas de plagas y enfermedades; Control de plagas: se restringe a quemar los árboles enfermos con gota o con problemas de perforador. Cuando operaba la hacienda solía aplicarse insecticida, bajo el régimen de empresa campesina el control químico se aplicó cuando hubo una asesoría conjunta del MAC-UCV. *La cosecha y el beneficio*. La cosecha se hace todo el año, aún cuando hay dos principales: la de San Juan en junio y la de Navidad en diciembre. Se practica la primera recolección y la segunda pasada la hacen los moneadores. Esta es manual y se emplea desjarretadora o gancho. La hacen hombres y mujeres; las mujeres que no tienen la suficiente experticia, por ser jóvenes sólo recogen las que caen. En tiempos de la hacienda “se asignaban dos hilos de cacaoteros y se pagaba por cestos”. Los hombres, como hoy, picaban la mazorca y las mujeres desgranaban. Luego se cargaba en burros si era muy lejos o era cargado por las mujeres si el trayecto era corto. “El cacao desgranado se colocaba en una lata de manteca: <Los Tres Cochinitos>, que se acondicionaba con tablas para darle al cacao recogido una forma piramidal. Esta era la unidad de medida para el pago” (Entrevista a Antonio Galindo y Venancio Bolívar 03-02-04). El beneficio comprende la fermentación, en cajas de madera, y el secado.

Una mirada al pasado deja ver la pervivencia de ciertas prácticas en los Valles y su realización con herramientas que no distan del pasado, como ilustra el cuadro 1 Anexo.

### **Conclusiones.**

En las unidades reformadas, con importantes áreas productivas en los valles de la costa aragüeña, no se ha dado una participación real de los integrantes de las empresas campesinas. Su actuación de “representados” por una dirigencia que ejerce las funciones de intermediación con las instituciones del Estado y las instancias políticas, impidió un proceso de capacitación técnica y de gestión económica-administrativa autónoma, y posibilitado la asun-

ción exitosa de la explotación del cacao. Estas relaciones donde el Estado los convierte en productores formales sin poder real de decisión, reproducen en el imaginario de las poblaciones afro descendientes asentadas en las áreas rurales costeras, las relaciones amo-esclavo y patrón-peón, conformadas históricamente en las haciendas. Esta hipótesis explicaría, a nuestra manera de ver, en parte sustantiva, el marco tecnológico donde se inscribe el cultivo y el fracaso de la gestión empresarial de estas unidades, en permanente tutelaje y subsidio estatal.

## **Fuentes.**

### ***Documentales***

ABBAD, Iñigo. (2003). *Diario del viaje a América*. [Madrid, 1789] Madrid, Miraguano, S A Ediciones.

BENZONI, Girolamo. (1967). *La historia del nuevo mundo*, Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de Historia.

CORTÉS, Hernán. (1985). *Cartas de la conquista de México. Carta Segunda*. Enviada a su sacra Majestad del Emperador nuestro señor por el Capitán General de la Nueva España, llamado Don Fernando Cortés, [Madrid, 1520]. Madrid, Biblioteca de la Historia.

CORREO MERCANTIL DE ESPAÑA Y SUS INDIAS, 1796-1802.

DEPONS, Francisco. (1960). *Viaje a la parte oriental de Tierra Firme en la América meridional*, [1806]. Caracas, Banco Central de Venezuela.

DÍAZ DEL CASTILLO, Bernal. (2003). *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, [1632]. Madrid, DASTIN Historia.

GOBIERNO DE VENEZUELA. *Recopilación de Leyes de Venezuela*, 1904, T XXIV.

INSTRUCCIONES PARA LA HACIENDA CHUAO 1767 y REGLAMENTO DE TRABAJO DE LA HACIENDA CHUAO 1817 en SALAZAR, Carlos; BLANCO, Agustín; GONZÁLEZ, Manuel; SANTAELLA, Ramón; MEDINA, Arístides; RIVERO, (Compiladores). *La Obra Pía de Chuao 1568-1825*, Caracas, Universidad Central de Venezuela, Documentos N 78 y 158.

GUMILLA Joseph. (1944). *El Orinoco ilustrado*. Bogotá, Biblioteca Popular de Cultura Colombiana, t. I.

HUMBOLDT, Alejandro, de (1941). *Viaje a las regiones equinociales del Nuevo Continente*, Caracas, Ministerio de Educación, t. III.

OLAVARRIAGA, Pedro José de. (1992). *Instrucción general y particular del estado presen-*

*te de la Provincia de Venezuela en los años de 1720 y 1721.* Caracas Fundación CADAPE.

OFICINA SUBALTERNA DEL REGISTRO DEL DISTRITO MARIÑO DEL ESTADO ARAGUA, 1953, Protocolo 1, 2º trimestre,

REGISTRO SUBALTERNO. Protocolo Segundo. Puerto Cabello. Año 1887 .1º. Trimestre.

SOCIEDAD ECONÓMICA DE AMIGOS DEL PAÍS. (1833). *Memorias y estudios*, t II, Caracas, Banco Central de Venezuela, 1958.

VÁSQUEZ DE ESPINOZA Antonio. (1992). *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*. [1629]. *Historia 16, Madrid*.

### **Bibliografía**

BAKER, R.D. (1963). Botánica del cacao, en DH Urquart. *Cacao*, Turrialba, IICA, 1ª edición en español, p. 3-20.

BRITO FIGUEROA, Federico. (1968). La investigación sobre historia de la formación de la propiedad territorial agraria en Venezuela, en SALAZAR, Carlos; BLANCO, Agustín; GONZÁLEZ, Manuel; SANTAELLA, Ramón; MEDINA, Arístides; RIVERO, Emilio (Compiladores). *La Obra Pía de Chuao 1568-1825*, Caracas, Universidad Central De Venezuela, p 113-176.

CIFERRI, Rafael; CIFERRI Fiorella. (1949). Reconocimiento de la explotación cacaotera de los valles de riego del sector central (estado Aragua), Caracas, Ministerio de Agricultura y Cría (MAC).

CHIRIBOGA, Manuel. (1980). *Jornaleros y gran propietarios en 135 años de exportación cacaotera (1790-1925)*, Quito, Edición auspiciada por el Concejo Provincial de Pichincha.

DE LA HAYE, Olivier. 2001. *Política de tierras de Venezuela en el siglo XX*, Fondo Caracas, Editorial Tropikos.

DÍAZ, José. (1877). *El agricultor venezolano o Lecciones de agricultura práctica nacional*, Caracas, Rojas Hermanos, 2 t.

FEBRES CORDERO, Tulio. (2005). *Clave histórica de Mérida*, Mérida, Publicaciones del Vicerrectorado de la Universidad de Los Andes.

GONZÁLEZ DE LUCCA, María. (2001). *Negocios y política en tiempo de Guzmán Blanco*, Caracas, Universidad Central de Venezuela, Fondo Editorial de Humanidades.

GUTIÉRREZ- ESCUDERO, Antonio. (1983). *Santo Domingo durante el reinado de Felipe*

V (1700-1746), Sevilla, Universidad de Sevilla. Tesis Doctoral.

HARWICH, Nikita. (1992). Guzmán Blanco y la modernización, *Historia para todos*, 5: 1-28.

HERNÁNDEZ, Josefina; PRATO, Nelson. (1986). Las relaciones de producción en la agricultura venezolana y sus transformaciones, (Caracas) *Cuadernos del CENDES*, 6:13-68.

\_\_\_\_\_ (1987) Las relaciones de producción en la agricultura venezolana (1900-1980), (Caracas), *Cuadernos CENDES* 6:13-69.

LEAL Freddy; AVILÁN, Luis; VALDERRAMA, Emilia. (1999). Áreas potenciales para el desarrollo del cacao en Venezuela, (Mérida), *Agroalimentaria*, 8: 39-45

MAZA ZAVALA, D.F. (1968). La estructura económica en una plantación colonial en Venezuela, en SALAZAR, Carlos; BLANCO, Agustín; GONZÁLEZ, Manuel; SANTAELLA, Ramón; MEDINA, Arístides; RIVERO, (Compiladores). *La Obra Pía de Chuao 1568-1825*, Caracas, Universidad Central de Venezuela, p 51-112.

MÖRNER Magnus. (2004). *Historia de Ocumare de la Costa entre 1870 y 1960*, Instituto de Estudios Latinoamericanos, Estocolmo, Universidad de Estocolmo. MONTIEL Pedro. 2010.

NOSTI, Jaime. (1953). *Cacao, café y té*, Barcelona, Salvat Editores S.A.

PACHECO TROCONIS, Germán. (1982). *El proceso de disolución de la economía cafetalera venezolana (1910-1938)*. Maracay, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Agronomía, Comisión de Estudios para Graduados, Curso de Postgrado en Desarrollo Rural, Tesis de Maestría.

\_\_\_\_\_ 2009. *La agricultura venezolana en los años de la Restauración Liberal 1899-1908*, inédito.

PALMA, Manuel. 1955. La aventura vegetal. El cacao. Algunos aspectos históricos y geográficos, (Caracas), *Revista Shell*, 14: 50-53.

PINERO, Eugenio. (1987). *Food of the gods: cacao and the economy of the Province of Caracas 1700-1770*, Ann Arbor, University of Connecticut.

PINTO COHEN, Gustavo. (1968). Sujetos, solicitantes y beneficiarios de la reforma agraria venezolana. (La incorporación de las masas campesinas a los programas de dotación de tierras), en Pinto Cohen, Gustavo (Coordinador). *Seis trabajos sobre reforma agraria*, Caracas, Estudio Cendes – Cida, v 7.

PITTTIER, Henry. (1934). El problema del cacao, *Boletín de la Cámara de Comercio*, (Caracas), 25 (1934)

POLANCO ALCANTARA, Tomás. (1990). Juan Vicente Gómez. Aproximación a una biografía, Caracas, Grijalbo.

RÍOS, Josefina; CARVALLO, Gastón. (1990). *Análisis histórico de la organización del espacio en Venezuela*, Caracas, Universidad Central de Venezuela.

RUIZ, Mercedes (1988). *El tabaco en Barinas. Cultivo de un producto colonial en Venezuela. Siglo XVII*, Sevilla, Universidad de Sevilla. Tesis de Doctorado.

WITTMAN, Tibor. (1979). El tabaco en las Antillas en los siglos XVII y XVIII, pp. 107-137, en Tibor WITTMAN, *Estudios económicos de Hispanoamérica colonial*, Budapest, Akadémiai Kiado

SOUSTELLE, Jacques. (1983). *La vida cotidiana de los aztecas*. México, Fondo de Cultura Económica.

TAMARO, Dorothy. (1988). A new world plantation region in colonial Venezuela: eighteenth-century cacao cultivation in the Tuy Valley and Barlovento, Boston University, Boston. Thesis Ph.D.

TRUJILLO, Liubka; IZQUIERDO Alexis; IZQUIERDO, Ángela. (1999). Sostenibilidad y pobreza rural. Una interpretación de las potencialidades y limitaciones de los sistemas de producción cacaotero del estado Aragua, (Mérida), *Agroalimentaria*, 8: 93-100

TORRES, Jaime. (2001). *Haciendas y posesiones de la Compañía de Jesús en Venezuela. El Colegio de Caracas en el siglo XVIII*, Sevilla, Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Escuela de estudios Hispanoamericanos-Universidad de Sevilla- Diputación de Sevilla.

UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA. FACULTAD DE AGRONOMÍA 1975. *Características del sector agrícola del Municipio Ocumare de la Costa*, Maracay.

\_\_\_\_\_ 2008. *Chuao: pasado y futuro 1958-2008. Estrategias participativas para su desarrollo integral sustentable*, Maracay.

URQUART, DH. (1963). *Cacao*, Turrialba, IICA, 1ª edición en español.

VARELA, Luis. 1997. Caracterización de las unidades de producción cacaoteras y su problemática en el estado Aragua, Maracay, Fundacite.

VILA, Marco Aurelio. (1966). *Aspectos geográficos del estado Aragua*, Caracas, Corporación Venezolana de Fomento.

VILLARREAL, Norma.1978. *Creación y destrucción de las formas esclavistas. Transición*

*de la agricultura al capitalismo*. Maracay, UCV, Facultad de Agronomía, Postgrado en Desarrollo Rural, Tesis de Maestría.

VIVAS, Fabricio.1993. La economía colonial, en P. Grases (coordinador). *Los tres primeros siglos de Venezuela*, Caracas, Grijalbo, p 378-460.

WOOD, G.A.R.1959. *El cultivo del cacao en Venezuela, Colombia y Ecuador con notas sobre tres enfermedades del cacao*, Bourville, Cadbury Brothers LTD.

**Digitales:**

AGROTENDENCIA            Rescate            del            cacao            criollo,            en  
[www.agrotendencia.com/pdfprensa/diciembre02par.pdf](http://www.agrotendencia.com/pdfprensa/diciembre02par.pdf) [Visitado: 3 de mayo de 2010]

BACCI, María (sf). Chuao: el caso de una hacienda colonial productora de cacao en Venezuela, en [www.condesan.org/.../Cap%2009%20Bacci%20Chuao%20Venezuela.pdf](http://www.condesan.org/.../Cap%2009%20Bacci%20Chuao%20Venezuela.pdf) [Visitado, 20 de octubre de 2009]

CONTRERAS, Argenis; SÁNCHEZ Maribel. (2006). La iglesia católica venezolana en el período de Antonio Guzmán Blanco 1870-1888, Universidad de Los Andes (ULA), Escuela de Historia, Mérida, Tesis de Licenciatura, en [tesis.ula.ve/pregrado/tde\\_arquivos/5/TDE-2008.../contrerasargenis.pdf](http://tesis.ula.ve/pregrado/tde_arquivos/5/TDE-2008.../contrerasargenis.pdf) [Visitado, 16 de enero 2010]

MENDA Blas; PINTO, Ulises. (2009). Programa de desarrollo del cacao en el estado Lara (Proyecto), en [www.monografias.com/.../programa-desarrollo-cacao...lara/programa-desarrollo-cacao-estado-lara3.shtml](http://www.monografias.com/.../programa-desarrollo-cacao...lara/programa-desarrollo-cacao-estado-lara3.shtml) [Visitado: 26 de abril de 2010]

**Orales:**

Entrevistas realizadas a Antonio Galindo y Venancio Bolívar, Cuyagua, Aragua, 03-02-04.