



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
FACULTAD DE HUMANIDADES Y EDUCACIÓN
ESCUELA DE COMUNICACIÓN SOCIAL

CUYAGUA ES CACAO: UNA HISTORIA DE LA SEMILLA A LA BARRA

Cortometraje Documental para cine

Trabajo de Grado para optar al título de Licenciado en Comunicación Social

Tutor:

Lic. Luis Loreto

Autores:

Br. Abzueta, Yenifer

Br. Rodríguez, Miguel

Caracas, julio de 2019

DEDICATORIA

A Félix y Tibusay por adoptarnos como su familia.

A Cuyagua por mostrarnos más allá de la playa.

AGRADECIMIENTOS

A la virgencita de Guadalupe, por acompañarme en todo momento.

A la UCV, por convertirse en mi segunda casa y a la ECS, por ser mi escuelita, por haberme permitido convertirme en profesional y darme la oportunidad de conocer a personas maravillosas.

A mi familia, por siempre apoyarme y creer en mí en todo momento, en especial a mis padres y a mi hermana por acompañarme en cada decisión tomada.

A mi abuela Inés, por siempre estar.

A Félix y Tibisay, por contagiarnos su amor al cacao.

A Alfredo y su esposa Lili, por abrirnos las puertas de su casa con toda la confianza.

A Yomi, por ayudarnos a darle forma.

A Yilales y Loreto, por guiarnos a concretar la meta. Al igual que a todos los profesores que me acompañaron en este gran viaje: Eritza Liendo, Juan Carlos Rosillo, Guillermo Pérez, Orlando Luna, Ana Aldana, Ángel Ramírez, Rubén Peña, Fernando Rojas, por ser muchos más que un profesor/a y ser grandes seres humanos.

A los que le dan vida a la escuela como unas hormiguitas y ser mis confidentes, Eva, Sorangel, Anibal, las dos Jackeline, gracias.

A mis compañeros de escuela, a todos, pero en especial a Julio, Toro, Karen, Vanessa, Campero, Parra y Ferreira, hicieron el camino más ameno.

A Miguel Alfredo, por no solo ser mi compañero de tesis si no por estar desde el día uno.

Y a todos los que pusieron su granito de arena.

Yenifer María Abzueta Millán

AGRADECIMIENTOS

A mi familia, que me ha apoyado a lo largo de toda mi carrera, desde que la inicié en 2012, hasta el día de hoy. En especial a Karin y Jorge, mis padres.

A mis hermanos, Jorge Ernesto y Carlos Eduardo, junto con mi abuela Gladys.

A los compañeros y amigos que me ha dejado esta maravillosa escuela, a todos, pero en especial a Torito, Iván, Cristhian, Camilo, Sleí, Padrón, Karen, Vanessa, Anna, Ferre, Zapata y Diego, que hicieron mucho más fácil y divertido el transitar por la escuela.

A Yomaira Molina, que nos ayudó a darle forma a este proyecto y quien en un principio fue nuestra tutora, pero por compromisos mayores no pudo culminar este camino con nosotros.

A Miguel Yilales, quien nos terminó de encarrilar para poder materializar este proyecto, además de ser un gran apoyo como profesor a lo largo de toda la carrera, al igual que otros profesores como Orlando Luna, Rubén Peña, Juan Rosillo, Javier Rey, Eritza Liendo, Rivero, Ángel Ramírez, entre otros.

A todos los colaboradores de este proyecto, y por supuesto, una mención especial a quienes hicieron posible este documental gracias a sus historias: Félix Martínez, Tibisay Naranjo, Venancio Martínez, Alfredo Escobar, al pueblo de Cuyagua y al Chef José Luis De Campos. En especial, a Yenifer quién me acompañó durante todo este viaje y me sigue acompañando para lograr nuevas metas en conjunto.

Miguel Alfredo Rodríguez Drescher

CUYAGUA ES CACAO: UNA HISTORIA DE LA SEMILLA A LA BARRA

Cortometraje Documental para cine

Tutor:

Lic. Luis Loreto

Autores:

Br. Abzueta, Yenifer

Br. Rodríguez Miguel

RESUMEN

El cacao es un fruto de origen tropical que se cultiva en arbustos de 2 a 3 metros que deben estar a la sombra. Posee diversas variedades y propiedades, a saber: cacao forastero, criollo y trinitario. Durante la época de la colonia tuvo una gran importancia para la economía por ser un producto de gran demanda en los países europeos; de allí que nuestro cacao sea considerado único y científicamente comprobado como el mejor del mundo por sobrepasar los estándares globales de excelencia. En función de ello, se presenta el siguiente trabajo de investigación, cuyo objetivo general consiste en producir un cortometraje documental para cine que describa el proceso de la semilla a la barra contado a través de historias de vida de los productores de Cuyagua. El mismo parte de la necesidad de dar a conocer en detalle el día a día de los productores de cacao en la población antes mencionada. Durante el proceso de la semilla a la barra se pretende mostrar la importancia del cultivo de este fruto, el cual se ha convertido en un oficio que ha pasado de generación en generación en este pequeño pueblo de la costa aragüeña, donde por mucho tiempo ha sido el rubro más codiciado de este poblado por su excelencia en su aroma y sabor, que se mantiene vigente en la actualidad. A través de la realización de este cortometraje, se busca explicar el proceso de siembra, cosecha y procesamiento del fruto del cacao hasta que se convierte en una barra de chocolate, en este caso una barra de chocolate artesanal que se produce en el mismo poblado de Cuyagua.

Palabras claves: Theobroma Cacao, chocolate, Cuyagua, documental.

ABSTRACT

Cocoa is a fruit of tropical origin that is grown in bushes from two to three meters, which should grow by the shade. It has different varieties and properties, namely: cacao forastero, criollo and trinitario. During the time of the colony it had a great importance for the economy for being a product of great demand in the European countries; hence, our cocoa is considered unique and scientifically proven as the best in the world to exceed the global standards of excellence. Based on this, the following research work is presented, whose general objective is to produce a documentary short film that describes the process from the cocoa bean to the chocolate bar counted through the life stories of Cuyagua's producers. The same part of the necessity to make known in detail the day to day of cocoa producers in the aforementioned population. During the process from the bean to the bar is intended to show the importance of growing this fruit, which has become a trade that has passed from generation to generation in this small town of Aragua's shore, where for a long time it has been the most coveted item in this village for its excellence in its aroma and flavor, which remains current today. Through the realization of this short film, we seek to explain the process of sowing, harvesting and processing the cocoa fruit until it becomes a chocolate bar, in this case a handmade chocolate bar that is produced in the same town of Cuyagua.

Keywords: Theobroma Cacao, chocolate, Cuyagua, documentary

ÍNDICE GENERAL

Dedicatoria.....	ii
Agradecimientos.....	iii
Resumen.....	v
Índice general.....	vii
Introducción.....	1
Capítulo I: El problema de la investigación.	
1.1 Planteamiento del problema.....	4
1.2 Objetivos de la investigación.....	7
1.2.1 Objetivo General	
1.2.2 Objetivos Específicos	
1.3 Justificación de la investigación.....	8
1.4 Limitaciones.....	10
Capítulo II: Marco Teórico	
2.1 Antecedentes de la investigación.....	11
2.2 Theobroma Cacao.....	13
2.2.1 Variedades y Características	
2.2.1.1 Criollo	
2.2.1.2 Forastero	
2.2.1.3 Trinitario	
2.3 Proceso de la semilla a la barra.....	18
2.3.1 Siembra	

2.3.2 Cosecha	
2.3.3 Fermentado	
2.3.4 Secado	
2.3.5 Tostado	
2.3.6 Descascarillado	
2.3.7 Molienda	
2.4.8 Elaboración de la barra	
2.4 El cacao en Venezuela	26
2.5 Chocolate	28
2.5.1 Chocolate Artesanal	
2.6 Denominación de Origen	29
2.7 Cuyagua	30
2.8 Cine	32
2.8.1 Cine documental	
2.8.1.1 Tipos de documental	
2.8.2 Cine documental en Venezuela	
2.8.2.3 Características	
2.8.3 Cortometraje	
2.8.4 Fases de producción de un documental	
2.8.4.1 Pre producción	
2.8.4.2 Producción	
2.8.4.3 Post producción	
Capítulo III: Marco metodológico	
3.1 Nivel de la investigación	41

3.2 Diseño de investigación	42
3.3 Población y muestra	43
3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos	44
3.4.1 Técnicas	
3.4.2 Instrumentos	
Capítulo IV: Resultados de la propuesta	
4.1 Presentación de los resultados	46
4.2 Cronograma	47
4.3 Cuadro de actividades	48
4.4 Coral de entrevistados	49
4.5 Plan de rodaje	50
4.6 Ficha técnica	52
4.7 Guión técnico	53
Conclusiones	63
Recomendaciones	65
Referencias	66
Anexos	
Anexo N° 1.....	70
Anexo N° 1.....	90

INTRODUCCIÓN

Como muchos de los pueblos costeros de Venezuela, Cuyagua tiene una rica historia, cultura, tradiciones y diferentes aristas que podrían ser tratadas, pero el cacao es un tema que en Cuyagua y en todos los pueblos que cultivan este fruto, es un punto de encuentro, ya que representa para ellos tanto un sustento económico como una tradición de años que ha pasado de generación en generación.

Pero quienes realmente dan vida a esta tradición del cacao en Cuyagua son sus pobladores, sus historias de vida y sus tradiciones, donde tanto mujeres como hombres participan por igual en la plantación, cultivo y procesamiento de este fruto que ha dejado el nombre de nuestro país en alto por su elevada calidad en sabor y aroma para la fabricación de derivados, principalmente el chocolate.

El cacao se ha convertido en un estilo de vida para los que lo trabajan, a pesar de que la actividad principal de este pueblo de la costa aragüeña no es el cultivo de este rubro, se ha convertido en una fuente importante de ingresos económicos, lo que año tras año les permite mantener la Hacienda Comunal de Cuyagua, y también vivir de ello. Cada uno de los que hacen vida en la Hacienda cumple funciones específicas dependiendo de su experiencia trabajando con el cacao, desde el cultivo, la cosecha, el desgranado, secado y procesamiento.

Otros pueblos costeros del estado Aragua, como Ocumare y Chuao, tienen más historia y tradición por su trabajo con el cacao, pero en Cuyagua se gesta actualmente un proyecto donde sus trabajadores no solo quieren lograr ese reconocimiento por el fruto que cultivan, sino que también quieren ser vistos por la calidad de su propio chocolate, producido en el pueblo de Cuyagua por mujeres que han optado por aprender las técnicas de elaboración del chocolate de forma artesanal.

El tema tratado fue de carácter etnográfico, por ser un estudio de la cultura y la historia de un pueblo, en este caso Cuyagua. Por esta razón se decide elaborar como producto final un cortometraje documental. El cortometraje será de carácter interactivo, ya que por medio de entrevistas se contará la historia de estos pobladores de Cuyagua que ven en el cacao su manera de aportar al pueblo y su forma de vida, pero además, no se juega con la realidad, y la representación de la misma no es controlada desde ningún punto de vista, ya que sus protagonistas verán reflejadas sus historias y su convivencia dentro de la comunidad tal y como la desempeñan día a día.

El producto de esta investigación se presentó en cinco partes. Éstas se describen a continuación:

El Capítulo I, **El Problema**, aquí se describieron las interrogantes con respecto al problema, justificando su importancia y delimitación, se establecieron además los objetivos que se aspiraban obtener con la investigación.

En el Capítulo II, **Marco Teórico**, se describieron los antecedentes de la investigación, estudiados durante la revisión bibliográfica, considerándose tanto las fuentes primarias, como las secundarias.

El Capítulo III, **Marco Metodológico**, se limitó el diseño y el tipo de la investigación, así como el nivel del estudio realizado. También se estableció la población y la muestra objeto del estudio, las técnicas e instrumentos de recolección, y las fuentes de donde se obtuvieron los datos y aportes que permitieron la recolección de datos y su análisis, para la conformación del ensayo.

El Capítulo IV, **Aspectos Administrativos**, se expresa el tiempo necesario para lograr el producto final de la investigación y los recursos utilizados para llevar a cabo el

cortometraje documental para cine denominado “CUYAGUA ES CACAO: UNA HISTORIA DE LA SEMILLA A LA BARRA”.

Los apartes finales comprenden las **Conclusiones** y las **Recomendaciones**, en el primero se presentaron los hechos y las consecuencias que esta investigación arrojó como valores para el conocimiento de la cultura en Venezuela; en el segundo se hacen los planteamientos para que ese trabajo de divulgación de los valores venezolanos se continúe realizando a través de productos profesionales académicos, como línea de investigación en la Escuela de Comunicación Social de la Universidad Central de Venezuela.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 Planteamiento del problema

El cacao es un rubro que fue utilizado como moneda de canje entre españoles e indígenas en suelo venezolano desde la época de la Colonia, pero no existe un registro oficial de cuándo fue la primera vez que se comenzó a sembrar como cultivo en el territorio nacional. Durante muchos años Venezuela ocupó el primer lugar en el mundo de la exportación de cacao y, tras una etapa de estancamiento, se produjo un incremento de la producción de cacao, alcanzando volúmenes de 22 mil toneladas al año, cifra hasta ahora no superada.

Según Hoyos (1989) “se desconoce el país americano de origen. Algunos incluso afirman que pudo haber sido Venezuela. Esta afirmación se fundamenta, según Pittier, en que se han encontrado extensos cacaotales en las regiones boscosas del río Negro y del Alto Orinoco” (p. 311). El mismo autor señala que “el cacaotero es uno de los árboles americanos de mayor cultivo en las regiones tropicales húmedas de ambos hemisferios por el valor económico de sus semillas” (p. 311).

Por esto, el cacao en Venezuela es considerado el segundo petróleo, ya que según la Organización Internacional del Cacao (ICCO), es un producto que actualmente tiene un valor en granos secos de 2.224,57 dólares americanos por tonelada, siendo muy codiciado por países como Francia, Suiza y Alemania para la producción del chocolate. Hoyos (Ob.Cit.) expone que “en Venezuela se cultiva principalmente en las regiones bajas, cálidas y húmedas del país como Barlovento y la región oriental, especialmente Rio Caribe y Carúpano” (p.311).

De acuerdo a ello, el cacao es considerado como uno de los mejores del mundo, reconocido a nivel mundial por sus características de aroma y sabor con notas frutales y aromáticas.

Estévez (2015) señala:

En una misma finca uno puede encontrar hasta 10 cluster (o familias genéticas) diferentes que lo convierten en un sabor único e inigualable. Algunas notas de sabor típicas del cacao venezolano son frutales con notas cítricas, aromas florales y notas de sabor de melaza, siendo en algunos casos algo cremoso en sabor (p.22).

En tal sentido, en Venezuela se siembran tres tipos de cacao: el criollo, el amazónico o forastero y el cacao trinitario, que nace de la mezcla de los dos primeros, cada uno con diferente color de mazorca y semilla. Históricamente, el cacao ha sido uno de los productos que más ingresos en moneda extranjera han generado al país. Desde que el petróleo se convirtió en la principal fuente de ingreso económico, el trabajo de las haciendas cacaoteras ha decaído enormemente por la gran ganancia que representa trabajar con el crudo, además de los ingresos que genera para el Estado.

Por su parte, algunas empresas privadas como Nestlé S.A. y Empresas Polar, han intentado rescatar el valor del cacao en el país, invirtiendo capital en haciendas como en Cumboto y Birongo respectivamente. Plantaciones como Chuao, población ubicada en las costas aragüeñas y Paria, en el estado Sucre, se han hecho un nombre propio a partir de la gran calidad de su cacao y se han posicionado como lugares turísticos alrededor de este rubro. No obstante, en el caso de los sembradíos de Cuyagua, no han contado con el apoyo constante de alguna organización sea de carácter privada o gubernamental que los ayude a impulsar la producción de cacao en mayores cantidades y a elevar a su vez la calidad del mismo.

Según el Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (INIA), la Hacienda Comunal de Cuyagua, ubicada en el estado Aragua, municipio Ocumare de la Costa de Oro, posee alrededor de 120 hectáreas, de las cuales 30 se encuentran actualmente en producción. Feliz Martínez, encargado de la Hacienda Comunal de Cuyagua, señaló que por falta de presupuesto y personal es imposible atender la totalidad de hectáreas. Destacó que en Cuyagua también se busca gestar un proyecto a través del cual se conozca su calidad tanto por el grano de cacao como por el chocolate que producen en el pueblo, cumpliendo en su totalidad el proceso de la semilla a la barra.

Según la Organización Internacional del Cacao (ICCO), en la actualidad Venezuela exporta 88% de su cacao fino principalmente a países europeos como Francia y Alemania, quienes lo refinan y mezclan con otros derivados como leche y azúcar y utilizan solo el 50 o 60% de cacao en sus barras de chocolate, con lo cual producen una mayor cantidad de barras y aumentan sus ganancias frente a los precios del cacao en grano.

Por eso, en Cuyagua se busca tener una línea completa de siembra, cosecha, procesamiento y producción del cacao que finalice con la barra de chocolate elaborada y pueda ser reconocido además como lo son Chuao y Paria.

1.2 Objetivos de la investigación

1.2.1 Objetivo General

- Producir un cortometraje documental cinematográfico sobre el proceso del grano de cacao a la barra de chocolate, contado a través de las vivencias de los productores de Cuyagua.

1.2.2 Objetivos Específicos

- Identificar la importancia del cacao de Cuyagua para sus pobladores y quienes lo trabajan.
- Detallar las vivencias contadas por los productores de cacao.
- Describir el proceso de transformación de la semilla a la barra que se lleva a cabo en la población de Cuyagua.
- Diseñar un cortometraje documental para cine aplicando los procesos de preproducción, producción y postproducción.

1.3 Justificación de la investigación

Con la realización de este trabajo de investigación se buscó mostrar la relevancia que tiene el proceso de producción del cacao y la elaboración del chocolate en Venezuela, ya que por mucho tiempo fue uno de los rubros más importantes a nivel nacional. En función de ello, a través del estudio se pretendió dejar en evidencia el buen trabajo que se viene haciendo en la Hacienda Comunal de Cuyagua, poco conocido y opacado por otros grandes productores de la zona como Chuao y Cumboto y a nivel nacional con Paria o Birongo.

La mayor parte de la población venezolana tiene referencias sobre el cacao gracias a haciendas como las de Chuao y Paria, ya que han sido las que se han proyectado de mejor manera en los últimos años. A pesar de esto, la hacienda comunal de Cuyagua posee un cacao fino de aroma y sabor, además de contar con una comunidad comprometida con la producción y mejoramiento de su producto.

De allí se desprende su objetivo general, el cual consistió en producir un cortometraje documental para cine que describe el proceso de la semilla a la barra contado a través de las vivencias de los productores de Cuyagua.

En consecuencia, este trabajo pretendió mostrar lo que sucede en torno al cacao en esta comunidad aragüena, así como el proceso de la semilla a la barra, sirviendo a la vez para resaltar la importancia y el significado que tiene el mismo para la vida de los cuyagüeros.

Es importante destacar que en Venezuela el sistema educativo formal e informal, según se desprende de los diferentes programas de estudio básico, medio y superior, no ha valorado el conocimiento de cacao y su importancia como rubro para el país por lo que existe un desconocimiento general por parte de la población en torno al cacao y su importancia como rubro para el país. Además también se desconoce todo el proceso que conlleva transformar un fruto como el cacao en una barra de chocolate, siendo este uno de los

elementos fundamentales que esta investigación quiere mostrar mediante el cortometraje documental.

Y es precisamente a través del cortometraje audiovisual como quedará constancia de todo este proceso de la semilla a la barra que se gesta en este pequeño poblado de las costas de Aragua, el cual servirá como material para las futuras generaciones de este poblado para conocer sobre el pasado del cacao cuyagüero, también para cualquier persona interesada en aprender sobre el tema del cacao y su relación con Cuyagua y Venezuela, así como para todos los que deseen conocer la idiosincrasia cultural de los venezolanos.

A través de este documental, los autores pretenden generar un impacto social en la vida de quienes formaran parte de él, resaltando la importancia de cada uno de ellos dentro del proceso de siembra, cosecha y procesamiento del cacao, además de la elaboración del chocolate artesanal.

1.4 Limitaciones de la investigación

Para esta investigación las limitaciones que surgieron durante el desarrollo de este cortometraje documental cinematográfico fueron:

- **Climáticas:** durante el proceso de grabación del documental, los productores de cacao señalaron que a lo largo del último año las lluvias superaron los niveles esperados y por lo tanto la producción de cacao se vio mermada, afectando así todos los procesos de la semilla a la barra.
- **Geográfica:** La distancia desde nuestro lugar de residencia hasta el lugar de grabación representó una limitante, ya que no podíamos regresar al lugar en caso de necesitar más material para la realización del documental.
- **Económicas:** A pesar de contar con los equipos necesarios, no se pudo concretar el alquiler de equipos más profesionales para realizar el documental debido a la situación económica que atraviesa el país y el elevado costo de alquiler de equipos como micrófonos y cámaras de video.
- **Logística:** Debido a la dinámica en la que se encuentra el país y los ciudadanos, incluidos los entrevistados, tuvimos que sortear ciertos obstáculos logísticos, ya que los entrevistados en ocasiones debían abandonar sus labores en la hacienda de cacao para atender temas personales para los cuales debían desplazarse a pueblos aledaños para cobrar su pensión, conseguir dinero en efectivo y alimentos, lo que en ocasiones retrasó y ralentizó el proceso de grabación del documental.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de la investigación

Para la realización de este documental sobre el cacao en Cuyagua, y como este rubro impacta a los habitantes del pueblo ubicado en costas las aragüeñas, fue necesaria la búsqueda de una guía que despejara algunas dudas e interrogantes formuladas al comienzo de este proyecto, y sirviera, además, como guía para el planteamiento de los objetivos de la investigación.

De esta forma, se descubrieron criterios de interés a los fines de esta tesis en los siguientes trabajos académicos, que abarcaban tanto el tema del cacao, como la población en cuestión y, en uno de los casos, la implementación del recurso documental como forma de presentación del proyecto:

- Carlos Rodríguez Frías (2010) Cuyagua al descubierto: Micro documental de televisión (Escuela de Comunicación Social UCV): El autor presenta a través de un micro documental dirigido a televisión las tradiciones, cultura, folklore, historia y otras características del pueblo de Cuyagua.
- Argelia M. Bolívar Pino y Maurin Del V. Hernández (2005) Chuao: rituales, tambor y cacao (Escuela de Comunicación Social UCV): En este trabajo las autoras dan a conocer a la localidad de Chuao como un destino turístico atractivo a través de microprogramas radiofónicos que buscan promocionar a la región de la costa aragüeña.
- Adriana Manzanares (2012) Chuao es su cacao: La vida cotidiana de los chuaeños y como el cacao forma parte de ella (Escuela de Comunicación Social UCV): Mediante un

documental, la autora muestra el procesamiento del cacao de Chuao, la importancia que tiene para sus pobladores y como todos están, de alguna forma, ligados a este fruto.

2.2 Theobroma Cacao

Definir el theobroma cacao, o simplemente cacao, no es tarea difícil, ya que muchos investigadores del área de la agronomía y botánica se han dedicado a estudiar este maravilloso fruto, apodado por los mayas y aztecas como “el manjar de los dioses”. Sin embargo, su origen es otro tema. Existen muchas teorías de donde se originó esta planta, pero no existe una definitiva que indique, con total certeza, su procedencia original.

Algunos dicen que se originó en tierras africanas y los españoles trajeron la planta a América. Otros sostienen que la planta tuvo su nacimiento en el Amazonas, y que los colonizadores luego se encargaron de propagarla por el mundo. La Real Academia Española concuerda o reafirma esta teoría, al definir al cacao como: “árbol de América, de la familia de las esterculiáceas, de tronco liso de cinco a ocho metros de altura, hojas alternas, lustrosas, lisas, duras y aovadas, flores pequeñas, amarillas y encarnadas, cuyo fruto se emplea como principal ingrediente del chocolate”.

El botánico venezolano Jesús Hoyos en su libro *Frutales en Venezuela* señala que:

“El cacaotero es uno de los árboles americanos de mayor cultivo en las regiones tropicales húmedas de ambos hemisferios por el valor económico de sus semillas. El cacao fue el cultivo básico de los indios. Durante la colonización del Nuevo Mundo fue riqueza de los pueblos, monopolio de los gobiernos y contrabando de los enemigos de la corona”.
(p.311)

El nombre del género *Theobroma* viene dado por el significado del “manjar de los dioses” que aztecas y mayas utilizaban para referirse a él, y el nombre de cacao deriva de la forma en que llamaban estos nativos de tierras americanas a la semilla de este fruto,

refiriéndose a ella como “cacahuate” o “cacaohate”, que luego sería reducido a cacao. Hoyos afirma que:

“Se desconoce el país americano de origen. Algunos, incluso, afirman que pudo haber sido Venezuela. Esta afirmación se fundamenta, según Pittier, en que se han encontrado extensos cacaotales en las regiones boscosas del río Negro y del Alto Orinoco”. (p. 311)

A pesar de esta afirmación de Henry Pittier, se podría afirmar su origen en otras zonas como las Guayanas, Brasil, Colombia y Centroamérica, pero la duda existe debido a que se cultivan dos especies diferentes: el *Theobroma cacao* y el *Theobroma leiocarpa* Bern, también conocido como cacao trinitario; y muchas veces se cruzan estos dos cacaos para crear un híbrido, haciendo difícil determinar el sitio exacto de origen de esta planta.

Según investigaciones de D.H. Urquhart, ex-director de Agricultura en Ghana, señala en su libro “Cacao”, en su versión española de Juvenal Valerio, que: “(...) los españoles cultivaron el cacao en Trinidad desde 1525, pero se desconoce de dónde obtuvieron el material para la siembra. No existe mucha evidencia de que el cacao sea nativo de Trinidad”. (p. 7).

Por lo tanto no es un trabajo fácil determinar su procedencia, pero lo que queda claro es que el cacao fue, en la época de la colonia, una planta de mucho valor para los colonizadores y para los nativos de América. En México, el cacao y sus derivados estaban reservados para la nobleza, lo que denota su importancia histórica dentro de estas comunidades, donde además se utilizaba como moneda.

Luego de su conocimiento por los colonos, el cacao comenzó a cultivarse en Ceilán, Indonesia, Filipinas y Nueva Guinea, en África se introdujo su cultivo en el siglo XIX.

El cacao se esparció tan rápido en África debido a sus suelos y condiciones climáticas, tanto así que, según datos de la Organización Internacional del Cacao (ICCO), las dos terceras partes del consumo mundial del cacao y sus derivados provienen de países como Costa de Marfil, Ghana y otros países africanos productores de este fruto.

Pero cabe destacar que, según datos de Urquhart, “Venezuela fue el principal productor de cacao hasta más o menos 1830, época en que fue sobrepasada por Ecuador”, sin embargo, Venezuela seguiría encabezando, junto con Trinidad y Ecuador, el top 3 de productores de cacao a nivel mundial, ello hasta la llegada del cacao a suelo africano, cuando en 1879 Ghana comenzó a producir una cantidad abismal de materia prima, con semillas obtenidas de Brasil y Surinam, produciendo un fruto mucho más resistente, aunque de diferente sabor y aroma.

2.2.1 Variedades y Características

Dentro del mundo del cacao, es importante señalar que no existe un solo tipo de semilla de donde se produce todo tipo de chocolate o derivados. Existen distintas variedades de cacao, y cada una con ciertas características que dependen de muchos factores, y que a la vez le dan un valor agregado al fruto. Urquhart dice que: “Para distinguir las clases, el más viejo fue llamado “Criollo” (nativo), el más nuevo “Forastero” (extranjero) y el “Trinitario” (cacao de Trinidad) una mezcla entre el criollo y el forastero”. (p. 14)

Estas variedades son totalmente diferentes y, a lo largo de los años, se esparcieron tanto por distintos países y continentes que llegó un punto donde los comerciantes no sabían qué hacer, debido a que era difícil rastrear el origen de proveniencia del tipo de cacao, ya que, por ejemplo, el cacao criollo venezolano era sembrado también en Ecuador, pero se le

conocía bajo otro nombre, y la materia prima de Trinidad viajaba a África, pero se mezclaba con otros cacaos y perdía totalmente sus características originales.

Por eso, en la actualidad se facilitó la clasificación para evitar confusiones y tener una categorización más sencilla. Hoy en día se clasifican como cacaos criollos, forasteros y trinitarios.

2.2.1.1 Criollo

Según la clasificación de Urquhart “se definen los Criollos por los caracteres antes indicados para la antigua población de criollo venezolano, que incluiría también los cacaos nativos,-o de antigua introducción- de México, Centroamérica y Colombia. Estos tienen mazorca de color rojo o amarillo cuando madura, corriente con diez surcos profundos, muy rugosas y conspicuamente punteadas; las paredes de la mazorca son relativamente delgadas y fáciles de cortar, las semillas son rollizas, de sección casi redonda y los cotiledones (interior de la semilla) son de color blanco o violeta pálido”. (p. 16)

2.2.1.2 Forastero

Urquhart señala que los cacaos forasteros amazónicos “comprenden los cacaos ordinarios de Brasil y África Occidental y el Cacao Nacional de Ecuador. Se llama amazónico, porque aparentemente están distribuidos en forma natural en la cuenca de ese río y sus tributarios. Las mazorcas de todos los Forasteros del Amazonas son amarillas cuando están maduras y, en los representantes cultivados mejor conocidos, con surcos y rugosidades poco pronunciadas, lisas y de extremo redondeado o de punta muy corta. La cáscara de la mazorca es relativamente gruesa, con una capa leñosa difícil de cortar. Las semillas son más

o menos aplanadas y los cotiledones frescos son de un color violeta oscuro, algunas veces casi negro”. (p. 16 y 17)

Hoyos, por su parte, señala que Van Hall divide a los forasteros amazónicos en cuatro subcategorías: angoleta, cundeamor, amelonado y calabacillo.

2.2.1.3 Trinitario

Los cacaos de clasificación Trinitarios son definidos por Hoyos en “Frutales de Venezuela” como “originarios de la cuenca del Orinoco, pasaron a Trinidad por cultivos en el Oriente de Venezuela. Cuando se reintrodujo en el país, el cacao de Trinidad se hizo popular por ser más resistente y de mayor productividad que el criollo”. (p. 312)

La reinscripción del cacao trinitario a Venezuela significó que se comenzara a cruzar el cacao criollo con el trinitario para tener en una planta la calidad, aroma y sabor del criollo, pero la resistencia y alto nivel de productividad del trinitario, creando así un híbrido que es altamente plantado y cosechado en Venezuela en la actualidad. Sin embargo, esto causó que las plantaciones de cacao netamente criollo venezolano desaparecieran de a poco, al punto que hoy en día no abunda el cacao criollo original en suelo venezolano.

2.3 Proceso de la semilla a la barra

El proceso de la semilla a la barra se enfoca en la cultura conservacionista y ecológica de cultivar y experimentar de cerca la elaboración del chocolate. Actualmente, este movimiento es una de las más grandes novedades en el mundo de la chocolatería. Implica experimentar con los procesos establecidos para la elaboración del producto y así reinventar su potencial.

Según las afirmaciones de Báez (2016)

El movimiento del grano a la barra convierte a cualquier persona en un artesano y amante de la semilla del cacao. Con ello, experimenta y convierte su proceso en una experiencia sensorial que culmina con la elaboración de tabletas de chocolate únicas (p. 42)

De acuerdo al autor, en Venezuela están dadas las condiciones para impulsar este movimiento, gracias al trabajo de pequeños productores que son estimulados, representados y popularizados por diversas chocolaterías. Esto se ve reforzado por el hecho de que el cacao venezolano es el preferido por las mejores chocolaterías del mundo, quienes recorren toda la geografía buscando las mejores cosechas, y valoran monetaria y sensorialmente tomando en cuenta su calidad.

El movimiento “del grano a la barra” se afianza poco a poco en diferentes partes del mundo; esto gracias a nueva ola de consumidores y amantes del chocolate, que se interesan por saber de dónde vinieron las semillas; así como de toda la cadena de comercio y el compromiso ecológico de los productores que crean chocolates con calidad artesanal, sabores únicos y poco comerciales.

Di Giacobbe (2017) expone que:

Hay que escuchar la semilla del cacao, olerla, clasificarla, ver sus bondades y entregarse al proceso de convertirla; ya no nos

conformamos con los chocolates estándares y ese es un movimiento que debe ir evolucionando en nuestro país, para que cada vez más, en cada espacio venezolano, se cultive una planta de cacao (p.22).

2.3.1 Siembra

Para la siembra, señalan en el “Manual del productor de cacao” varios pasos para poder plantar de manera eficiente el cacao. Entre ellas se especifican los siguientes procesos:

- A las semillas frescas o en baba se les quita el mucílago, frotándolas suavemente entre sí, pudiendo agregar aserrín o arena fría para facilitar el proceso.
- Las semillas sin mucílago se deben lavar con agua para quitar los restos de material utilizado para eliminar la baba.
- A las semillas se les elimina el exceso de agua para permitir que actúe el fungicida.
- Estas semillas se colocan extendidas sobre sacos, telas o papeles los cuales deben permanecer lo suficientemente humedecidos y mantenerse a la sombra durante 2 o 3 días a fin que germinen.
- Las semillas germinadas se siembran en bolsas plásticas colocando el brote hacia abajo con la precaución de no enterrarlas totalmente.

Luego para su plantación es necesario que se establezca en el vivero o en la plantación, una distribución equitativa del espacio ya que el cacao es una planta que no debe recibir sol directamente y debe tener cualquier tipo de arbusto que le haga sombra (se recomienda que sean árboles con algún fruto para darle sabor a la semilla).

Posterior a su plantación de forma correcta, el productor del cacao debe mantener de manera meticulosa y cuidadosa a la planta, la cual es susceptible a distintas enfermedades e insectos que pueden afectar tanto a la planta como al fruto, comprometiendo la producción.

2.3.2 Cosecha

Al finalizar el proceso de la siembra y cuando la planta ha madurado su fruto es momento de la cosecha que “(...) comprende la recolección de las mazorcas cuando están maduras. Estas se conocen por la coloración externa que toman dependiendo del tipo de cacao. Este cambio de color puede ser muy ligero y se corre el riesgo de no cosechar a tiempo las mazorcas que han alcanzado su plena madurez, por lo que muchos recolectores cosechan las mazorcas con base en el sonido que emiten cuando son golpeadas con los dedos”. (p. 57)

En el “Manual del productor de cacao” se enumeran algunos de los problemas que se pueden presentar durante el proceso de la cosecha.

- Cosechar mazorcas verdes: Las almendras provenientes de estas mazorcas, como no han completado su madurez, no fermentan.
- Cosechar mazorcas sobre maduras: Muchas de las almendras provenientes de estas mazorcas estarán pre germinadas, al desprenderse la radícula por el manipuleo del grano quedarán agujeros que permiten la penetración de hongos e insectos que destruyen las almendras.
- Cosechar mazorcas enfermas: Las almendras provenientes de estas mazorcas son de color negro, las cuales al ser fermentadas le comunicaran a la masa del cacao olores y sabores desagradables.

El papel del productor a lo largo de todo el proceso es determinante en la calidad del grano de cacao ya que por su experiencia en el manejo de la planta es el responsable de que la producción sea exitosa. Es importante que el productor de cacao cuente con toda la información posible y se instruya en el tema para obtener del cacao la mayor productividad posible pero sin dejar de lado la calidad del grano que produce para que a la hora de procesarlo para hacer sus derivados o para venderlo le pueda sacar el máximo provecho.

En las siembras de cacao existe una separación de roles que generalmente se cumple de la misma manera. Félix Martínez, encargado de la hacienda comunal de Cuyagua dice que “en el proceso de la cosecha las mujeres hacen de bareras, tumbando las mazorcas de los árboles de cacao y las van apilando en diferentes lugares de la plantación para luego ser recolectados, desgranados y dejar todo listo para el proceso de fermentado”.

Martínez señala que los hombres se enfocan en la siembra, la poda y el mantenimiento de la planta hasta el momento de la cosecha, donde las mujeres intervienen para ayudarlos en este proceso y asegura que en la mayoría de las haciendas de cacao las mujeres cumplen un rol importante a la hora de la cosecha del fruto del cacao.

2.3.3 Fermentado

La fermentación o el proceso de fermentado, como se señala en “*Manual del productor de cacao*” (2004) es el proceso donde se da “(...) la transformación de la baba o mucílago del cacao y la formación, dentro de la almendra, de las sustancias componentes del chocolate. Cuando las almendras no son sometidas a este proceso, este se realiza mal o en forma deficiente, se produce el llamado cacao corriente”.

En el fermentado debe existir una combinación balanceada de la temperatura, los alcoholos, ácidos, pH y humedad. Este proceso permite que el embrión de la semilla muera y luego de una serie de procesos químicos que ocurren durante el fermentado, se obtienen las sustancias del aroma del chocolate.

A lo largo de este proceso deben seguirse una serie de pasos para lograr que la fermentación del grano sea óptima. Estos son:

- Al abrirse las mazorcas, las almendras deben llevarse al sitio donde se van fermentando. No conviene dejar las almendras mucho tiempo expuestas a la intemperie, ya que se altera el proceso normal de la fermentación por la pérdida del mucílago o baba.
- Las mazorcas maduras y sanas pueden permanecer sin ser abiertas hasta cuatro días, de esta forma se obtendrá mayor número de granos los cuales permitirán llenar los fermentadores con almendras extraídas el mismo día.
- En el fermentador no se deben colocar almendras germinadas, enfermas y las que aún no se encuentren en óptimo estado de maduración.
- Las almendras deben voltearse cada 24 horas con el objeto de lograr la uniformidad en el proceso. El volteo mejora la aireación de la masa de cacao y debe realizarse con instrumentos de madera, ya que no son convenientes los metálicos.
- Los fermentadores deben poseer drenajes a fin de facilitar la aireación y la salida del mucílago.
- Es conveniente que los fermentadores se tapen con hojas de cambur o plátano con el objetivo de evitar pérdidas de temperatura y excesiva aireación.

Los cajones de fermentado son parte importante del proceso y están fabricados de madera para agregarle aromas al mismo grano. Además los cajones de madera permiten que se absorban líquidos que las almendras van dejando a lo largo del proceso.

2.3.4 Secado

Como lo señala el *“Manual del productor de cacao”* (2004) el secado es el proceso físico, químico y mecánico mediante el cual se elimina el exceso de humedad de las almendras y se completa el desarrollo del aroma a chocolate.

Al final del proceso de fermentación la humedad de las almendras es ligeramente superior al 60%, esta humedad debe reducirse al 8%. Cuando se reduce más de lo indicado, la cáscara se vuelve muy quebradiza y cuando se reduce a niveles superiores al 8% existe el peligro de que se desarrollen mohos durante el almacenamiento.

Existen dos tipos de secadores, los naturales y los artificiales. Usualmente en las plantaciones grandes o comunales, como es el caso de Cuyagua, se utiliza el secado natural. Es importante que en los lugares donde se realiza el secado de forma natural las lluvias no sean excesivas y la insolación sea insuficiente, para no quemar el grano.

Para este secado se debe contar con un patio amplio el cual debe tener diferentes superficies, indispensablemente una lisa y una rugosa, lo que le permite al grano ir soltando las impurezas mientras se va secando hasta alcanzar el punto óptimo de humedad.

2.3.5 Tostado

En su libro “*Cacao y chocolate en Venezuela*” (2011), María Fernanda Di Giacobbe nos cuenta que el tostado “se realiza con máquinas parecidas a las de tostar café y varía en temperatura y tiempo según los granos y su densidad”. Di Giacobbe señala que es importante la selección de los granos para lograr un tostado uniforme para que no queden semillas húmedas o secas.

Según la productora artesanal de cacao Tibusay Naranjo, el tostado es uno de los pasos más importantes en el proceso de la elaboración del chocolate, ya que el tostado termina de definir el sabor del grano de cacao y puede resultar en un mejor o peor sabor del grano, todo dependiendo del tostado adecuado.

Según Naranjo, el grano de cacao se debe tostar a una temperatura no tan elevada, ya que el grano de cacao es más delicado que otros granos y es propenso a romperse o quemarse

durante este proceso si no se hace adecuadamente. El tostado comienza a unos 100 grados centígrados aproximadamente, llegando a unos 160 grados centígrados.

Una vez tostados los granos, estos deben seguir tostándose mientras se disminuye gradualmente la temperatura, ya que si se retiran abruptamente, pueden perder el sabor ya adquirido previamente o modificarse.

2.3.6 Descascarillado

El descascarillado, como señala el libro “*Cacao y chocolate en Venezuela*” (2011), “es el paso a paso de pelar la fina piel que recubre la almendra”. Para Tibisay Naranjo, productora artesanal de la Hacienda Comunal de Cuyagua, el proceso se hace de forma manual ya que no cuenta con la maquinaria necesaria para realizarlo de forma mecánica.

2.3.7 Molienda

“La molienda o triturado de la semilla deja el licor de cacao. Al prensarlo se extrae la manteca, y queda la pasta o torta de donde obtenemos el polvo”, así describe este proceso María Fernanda Di Giacobbe en “*Cacao y chocolate en Venezuela*” (2011).

2.3.8 Elaboración de la barra

En el marco del movimiento “Del grano a la barra”, éstas son elaboradas únicamente con dos o tres ingredientes, de manera totalmente artesanal pues los granos de cacao pasan por un periodo muy corto de procesamiento, dando como resultado un chocolate con un sabor mucho más refinado.

En función de ello, en la elaboración de la barra de chocolate, un factor clave es el porcentaje de cacao que contiene el producto. Mientras en la industria del cacao las tabletas

de chocolate incorporan cacao, su cáscara y manteca en diferentes proporciones según la calidad del chocolate, en el Bean to Bar se trabaja básicamente con cacao y azúcar y se incorporan pequeñas dosis de manteca de cacao o de su cáscara en un porcentaje muy reducido. Ello redonda en un producto mucho más artesanal y más puro con notas de sabor sencillamente extraordinarias.

2.4 El cacao en Venezuela

Mucho antes de la llegada de los españoles a tierras venezolanas, el cacao ya existía y se cultivaba por los aborígenes. Así lo señala Eduardo González Jiménez en *“Papeles de Fundacite Aragua: El Cacao en Venezuela”* (1999). González afirma que durante la época de la colonia este cultivo se fue expandiendo por toda la costa del país.

González cita a *Cope* (1976) para puntualizar que el desarrollo del cultivo del cacao “debió haber comenzado alrededor de 1525”. En su investigación, González puntualiza que “en 1558 o 1559 viaja Sancho Briceño a pedirle al Monarca una reforma en la administración Colonial” para traer un barco desde España al Puerto de Borburata con el que se comenzaría la comercialización del cacao.

En el año 1612 se produce una disputa por un “cacahual” cerca de Maracaibo, lo que asoma que dicho cultivo poseía un valor económico importante para la época. Así lo señala González, citando a *Hussey* (1934), y ya para 1620, Venezuela exportaba considerables cantidades de cacao, especialmente a México.

En el siglo XVI se produce uno de los hechos más relevantes e importantes para este rubro en Venezuela, ya que, como señala González, en 1728 la corona española “mediante Real Cédula, lo entrega, además del tabaco y el añil a la Compañía Guipuzcoana”, esto señala González con la finalidad de asegurar la llegada del cacao en grandes cantidades al Puerto de Cádiz, que permitiesen “disfrutar de la nueva bebida a cortesanos y ricos de la Península”.

A partir de ese momento, Venezuela se convirtió entonces en el principal proveedor de cacao, n específico a México, luego España. En los años siguientes, Venezuela continuaría exportando cacao de forma mantenida, con un producto de calidad y compitiendo con el fruto de países como Ecuador.

Maria Fernanda Di Giacobbe señala en “*Cacao y chocolate en Venezuela*” (2011) argumenta que que “actualmente existe cacao en toda la zona norte y áreas costeras” de Venezuela. Señala que, además, en el sur del Lago de Maracaibo, Barinas y Mérida se ubica el renombrado cacao porcelana.

Di Giacobbe afirma que actualmente “el cacao se cosecha todo el año, pero hay dos grandes cosechas, solsticio de verano y de invierno, la de San Juan en junio y la de San Benito” que se lleva a cabo en el mes de diciembre. Estas cosechas se mezclan con tradiciones africanas, cantos y tambores que también caracterizan a la región costera de Venezuela.

2.5 Chocolate

El diccionario de la Real Academia Española (2014) define al chocolate como una “pasta hecha con cacao y azúcar molido a la que generalmente se le añade canela o vainilla”. Existen múltiples combinaciones que pueden hacer a una barra de chocolate diferente a la otra. Desde la cantidad de cacao que se agrega a la mezcla, como otros ingredientes que se puedan agregar, además de los ingredientes básicos para la elaboración de la barra.

2.5.1 Chocolate Artesanal

El chocolate artesanal no es más que una mezcla de chocolate, con los mismos ingredientes, pero que se realiza de forma artesanal, utilizando herramientas para su elaboración que son mucho más rudimentarias, a diferencia de la elaboración industrializada con grandes máquinas.

En la elaboración artesanal del chocolate usualmente se utilizan molinos manuales, se tuesta el grano en hornos y la mezcla se realiza también a mano, por la persona que elabora el chocolate, resultando en un chocolate menos refinado que el logrado con equipos de mayor tecnología, pero que no afectan necesariamente la calidad del producto.

Esta práctica es muy común en las localidades donde se siembra cacao, donde los productores hacen sus propios productos derivados del chocolate para consumo propio y para la venta, todo de forma artesanal.

2.6 Denominación de origen

Según el diccionario de la Real Academia Española (RAE), la denominación de origen se refiere a un “signo distintivo de carácter geográfico utilizado para singularizar aquellos productos agroalimentarios que deben su calidad exclusivamente o primordialmente al lugar en el que se producen y elaboran”.

Por su parte la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (ONUAA o por sus siglas en inglés FAO) tiene un concepto bastante parecido, pero que se extiende un poco más. Para la ONUAA un producto con denominación de origen debe ser “originario de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente un país”. Además señala que las características y la calidad se deben fundamentalmente o exclusivamente a un medio geográfico particular, con factores inherentes a lo natural y humano, donde el proceso de producción tenga lugar en su totalidad en la zona geográfica definida.

2.7 Cuyagua

El pueblo de Cuyagua, ubicado en la costa norte del estado Aragua, está comprendido dentro de los linderos del Parque Nacional Henry Pittier.

Rodeado de una inmensa vegetación y anclado en tierras sumamente fértiles, visitar Cuyagua es adentrarse no sólo en las maravillosas pinceladas de un paisaje luminoso, también lleva a conocer desde la experiencia directa la historia viva de una cultura de resistencia y alegría, de tambores de guerra, de faena y de jolgorio.

Antiguamente estuvo formado por numerosas haciendas de cacao que abastecieron el comercio europeo durante la época colonial, no obstante éstas fueron mermando debido al deterioro de la actividad de agricultura y sus pobladores redirigieron sus actividades hacia el turismo.

En la actualidad, esta población cuenta con una hacienda de cacao que comienza en el Pozo Mamey Roleao, en el camino hacia la playa, y se remonta hasta la montaña en el sector Micky abajo, a las orillas del río. Son muy abundantes las plantas de cacao que actualmente dan frutos.

Manzano (2014) plantea que:

Para los Cuyagüenses el cacao es mucho más que una forma de sustento, es una manera de vivir, es el lazo que los une a sus antepasados cimarrones, pues representa la apropiación autónoma de la tierra, la liberación del opresor esclavista. Hoy en día en Cuyagua no hay propiedad privada en torno al cacao. La hacienda pertenece actualmente al Estado pero es asumida como propiedad colectiva del pueblo, trabajada a partir de la remuneración equitativa y consensuada (p.14).

En este contexto, el cacao y su compleja producción tradicional, repleta de historias, técnicas ancestrales y cantos de cuidado, es el corazón cimarrón del pueblo. Fiesta y trabajo entendidos como un todo unificador y no alienante, construyen en los pobladores de Cuyagua

un sentido de pertenencia y de amor que mucho tiene que enseñarles a los habitantes de las grandes ciudades y que sigue siendo hoy una bandera de la lucha contra la propiedad de la tierra.

Es el caso del pueblo de Cuyagua, claro ejemplo de estrategias de resistencia organizadas alrededor del trabajo comunitario de la tierra. En Cuyagua el trabajo se arma alrededor del cacao, la pesca y el turismo. El cacao, fruto predilecto de las costas venezolanas, ha sobresalido como un preciado caudal de identidades y formas creativas de trabajo y resistencia. La producción de cacao interviene como defensa de la identidad del pueblo: el complejo trabajo para producirlo demanda el accionar colectivo y consensuado de los pobladores tejiendo una red de lazos entre el presente del pueblo y su historia

2.8 Cine

Desde la aparición del cinematógrafo creado por los hermanos Lumière a finales de 1800 y con su primera proyección el 25 de diciembre de 1895 de “Llegada de un tren a la estación de la Ciotat” dieron inicio a lo que hoy conocemos como cine.

Según el diccionario de la Real Academia Española, el cine se define como la “técnica, arte e industria de la cinematografía”. Ahora bien, este es un concepto muy amplio. Para ampliar este concepto es necesario conceptualizar la palabra cine desde la mirada de aquellos que han hecho vida dentro de esta técnica, arte e industria.

Roman Gubern en “Historia del Cine” señala que “el cine es, como la fotografía y el fonógrafo, un procedimiento técnico que permite al hombre asir un aspecto del mundo: el dinamismo de la realidad visible”. Gubern explica que el cine “rompe con la premisa del arte destinado al disfrute de una minoría privilegiada” y hace referencia a su vez a la llegada de la imprenta gracias a Guttenberg, afianzando el vínculo entre la tecnología y la cultura.

Desde la aparición de este fenómeno que hoy en día es denominado como el “séptimo arte”, el cine ha pasado por una serie de transformaciones y ha crecido de manera tal, que, al día de hoy el cine es no solo utilizado como una manera de entretenimiento, sino también como una forma de comunicación, educación y una herramienta capaz de mostrar realidades de otra forma.

2.8.1 Cine documental

El cine documental puede definirse como la representación de la realidad, en cualquiera de sus dimensiones. Según Michael Rabiger, el documental “es un escrutinio de la organización de la vida humana y tiene como objetivo la promoción de los valores individuales y humanos”.

Por otra parte, Bill Nichols en su libro *La Representación de la Realidad* dice que “el documental como concepto o práctica no ocupa un territorio fijo. No moviliza un inventario finito de técnicas, no aborda un número establecido de temas y no adopta una taxonomía conocida en detalle de formas, estilos o modalidades”. Nichols a su vez afirma que el documental “debe construirse de un modo muy similar al mundo que conocemos y compartimos”. (Página 42).

Partiendo de este principio, el documental debe ser una representación apegada a lo que percibimos, apelando a la objetividad de lo que sucede dentro del mundo real en relación a personajes, situaciones y espacios, para que se pueda considerar, en efecto, como una práctica documental.

De esta manera Nichols apunta que “el documental, como otros discursos de lo real, conserva una responsabilidad residual de describir e interpretar el mundo de la experiencia colectiva...”, lo que nos lleva a definir al documental como un trabajo que reposa en lo real y lo vivido por sus personajes.

Para comprender el documental, debemos entender que el mismo se basa en la suma de relaciones establecidas durante un período de vivencias e interacciones, donde quienes actúan y hacen vida dentro de él, lo hacen de forma natural siguiendo con el curso de cada una de sus realidades.

Nichols considera que las películas de ficción y los documentales no guardan gran distancia, ya que en ambos casos cuentan con trama, personajes, situaciones y sucesos. Además de un conflicto el cual se construye dando mayor dramatismo a cada uno de ellos y que concluye con la resolución de este conflicto, sin importar su final. Lo que lo diferencia a la ficción de lo documental, es precisamente el apego a la realidad que se mantiene el documental, donde la ficción tiene mucho más espacio para modificarla a su conveniencia.

2.8.1.1 Tipos de documental

No existe una única forma de clasificar al documental, por esta razón cada autor tiene su forma particular de organizarlos. En este caso mencionaremos al autor más relevante para la realización de este trabajo de grado como lo es Bill Nichols y en su clasificación no hemos basado para definir y delimitar el tipo de documental a realizar.

En el documental, destacan cuatro modalidades de representación como patrones organizativos dominantes: expositiva, de observación, interactiva y reflexiva.

- **Expositivo:** Transmite información dirigiéndose directamente al espectador. Suele usarse el voice-over acompañado de imágenes que dan sentido a lo que se argumenta. Además resalta la objetividad y suele finalizar con la solución de un problema o enigma.
- **Observación:** En este tipo de documental se muestran las cosas tal y como ocurren, es decir, el realizador no interviene. Suele utilizarse como herramienta etnográfica.
- **Interactivo:** En esta modalidad predominan las entrevistas, que pueden ser presentadas como monólogo o como diálogo. Suele dar una sensación de parcialidad ya que el realizador participa activamente en lo que ocurre.
- **Reflexivo:** El documental reflexivo busca que el espectador a que cree una relación con la problemática que se muestra mediante un mensaje tanto racional como emotivo.

2.8.2 Cine documental en Venezuela

El cine documental en Venezuela se ha caracterizado por ser bastante político, motivado por las grandes conmociones sociales que ha sufrido nuestro país a lo largo de nuestra historia. A comienzos de los años 60, el cine político en Venezuela toma fuerza relacionado directamente con los movimientos revolucionarios de América Latina para la época.

En nuestro país comenzaba la lucha armada en forma de guerrillas que trataba de combatir las secuelas de la dictadura Perezjimenista, buscando instalar el socialismo encausado en los movimientos libertarios que se gestaban en otras naciones del continente.

Durante esta etapa, el cine documental venezolano realizaba muchos cortometrajes documentales, que funcionaban como una especie de denuncia social y cultural sobre temas que vivían los pobladores de nuestro país en aquella época. En este cine, uno de los máximos representantes fue Jesús Enrique Guédez, realizando una serie de documentales donde demostraba la marginalidad con la que vivía la mayoría de los venezolanos en la década de los 60.

Carlos Rebolledo, Jorge Solé y Ugo Ulive completan esta lista de máximos exponentes del cine documental venezolano que se encargaron de mostrar la cruda realidad que se vivía en el país a lo largo de toda esta década y marcarían un antes y un después dentro del cine de denuncia, así como el cine documental como forma de protesta contra las injusticias sociales, a partir de las realidades políticas que se viven en Venezuela.

Con la llegada de COPEI al poder en 1969, el cine documental venezolano tuvo mucho material para trabajar. La represión desmedida durante el gobierno de Rafael Caldera en su primera etapa, fue material para la creación de nuevas obras del cine documental venezolano.

La muerte de 42 estudiantes en manos de las fuerzas de seguridad del estado y la violación de la autonomía universitaria por parte del ejército, motivó a Nelson Arrieti a producir Estallido, pero el cortometraje que marcaría pauta dentro del cine y el género político documental dentro de Venezuela, sería 22 de mayo de Jacobo Borges, donde expone el fracaso rotundo del sistema capitalista venezolano aplicado para la época.

Para la década de los 70, la economía comenzaba a cambiar, debido a un alza importante y significativa de los precios del petróleo que disparaba la economía venezolana y el poder adquisitivo. Nuevamente el cine documental venezolano servirá como puente para mostrar estas realidades. Mayami de Carlos Oteyza fue uno de los documentales que mostraba esa tradición del “ta’ barato, dame dos” que abundaba en la época.

Otro largometraje emblemático, por ser proyectado en salas comerciales, fue En Venezuela es la cosa de Giancarlo Ferrer, que mostraba de forma jocosa el despilfarro de la sociedad venezolana durante esta época.

En las décadas siguientes, el cine documental venezolano seguirá sirviendo como una vía de protesta, denuncia y crítica a la forma de hacer política en Venezuela y al pueblo venezolano en general.

En tiempos actuales el cine venezolano en general ha tenido un auge, motivado a la inversión del estado para la realización de cine, sea el género que sea. Esto ha permitido que existan más posibilidades para productoras, cineastas, guionistas y personas que hagan cine en Venezuela en general.

Pero al igual que en otros ámbitos, la inversión del estado ha venido con ciertas restricciones para quienes hacen cine dentro del país, por lo que se han dejado de tocar temas por ser objeto de censura. Por lo tanto, el cine venezolano, y el documental en particular, ha perdido esa esencia de ser un cine irreverente, retador y caracterizado por ser un cine incluso de protesta a diversos factores.

2.8.2.1 Características

- Está muy alejado de la ficción.
- Los personajes no son actores profesionales.

- Su longitud suele ser más corta que la de una película ordinaria.
- Se suelen proyectar como complemento en las secciones cinematográficas.
- Presentan gran variedad de contenido.
- La representación de la objetividad es uno de los requisitos más peculiares del documental.
- Buscar la realidad y filmarla para presentarla al espectador.
- Al filmarse en el mismo momento histórico, revitaliza la expresión y el lenguaje cinematográfico.

2.8.3 Cortometraje

En su libro “Cómo se hace un cortometraje” (2005), Kim Adelman señala que la mejor manera de definir a un cortometraje es por su tiempo de duración, ya que estos “pueden incorporar muchas clases distintas de cine”, dentro de las cuales se incluyen el narrativo, experimental, documental, entre otros.

Adelman asegura que existen variaciones en referencia a la duración estipulada de un cortometraje, pero puntualiza que “en la práctica cualquier película de más de treinta (30) minutos se considera muy larga” y que en concreto mientras más corta sea la duración de la película mejor. Esto haciendo referencia a temas como la distribución y exhibición.

Festivales de cine como Sundance establecen una duración máxima de treinta (30) minutos para cortometrajes de carácter documental, mientras que para la ficción establecen un máximo de 70 minutos.

Esto establece una diferenciación importante en la duración entre uno u otro, dependiendo del tipo de película que se busque realizar. Sin embargo, se ha establecido casi

que por consenso general que la duración estándar de un cortometraje se encuentra entre cinco (5) minutos como su mínimo, hasta un máximo de treinta (30) minutos.

2.8.4 Fases de producción de un documental

2.8.3.1 Pre producción

Manuel Gómez Cegarra, en su libro *Quiero hacer un documental*, define la fase de preproducción como “todos los preparativos para poder ponerse a grabar.” En ese sentido, destaca la importancia de la creación del guion que definirá a nuestro documental.

Por otra parte, Gómez Cegarra destaca también que “en un documental las personas que van a ser tus protagonistas son los más importantes”.

2.8.3.2 Producción

En la fase de producción el foco se centra en la grabación, los planos y movimientos de la cámara, la luz y el sonido y las entrevistas, que al final determinarán el rumbo que tomará nuestro documental.

Durante el proceso de grabación es decisión de la persona que hace la cámara decidir qué planos son los adecuados, que movimientos de cámara funcionan para cada escena y cómo estos se entrelazan a lo largo del documental.

Por otra parte, la luz y el sonido no son menos importantes, ya que una mala iluminación puede arruinar un buen plano o un buen movimiento de cámara, por lo que es vital siempre mantener una buena iluminación que acompañe a todo lo demás. Mientras tanto, lo sonoro es lo que permite conectarnos aún más con la imagen que vemos proyectada y por ende debe ir en consonancia con lo que se muestra en pantalla.

Todo esto debe estar previamente pensado y preparado, con la intención de que durante todo el proceso de rodaje, el documental siga siempre la misma línea, para que a la hora de la post producción y específicamente durante la edición se pueda mantener una homogeneidad que vaya de principio a fin.

2.8.3.3 Post producción

Según Jill Bilcock en una recopilación de entrevistas realizadas a Declan McGrath (2001), el proceso de postproducción es el más complejo de todos y el que lleva más tiempo. Durante esta etapa es necesario volcarse de lleno en la edición. Y la edición es precisamente la unión de todas las entrevistas, tomas de apoyo, sonidos y pedazos de grabación que se realizaron durante el rodaje, para así construir la versión final del producto.

Según Gómez Cegarra, “lo primero que tienes que hacer es revisar con calma todo el material que has grabado. Verlo, valorarlo, tomar notas. Transcribir entrevistas. Es lo que se llama minutar el material (...)”.

Señala que es un trabajo lento y minucioso que se puede tornar pesado, pero que es un proceso necesario para poder repensar el documental para poder “aplicar la imaginación sobre la realidad que tenemos”.

A partir de minutar el material se comienza con la edición, donde hay que jugar con los planos, secuencias y las distintas tomas de apoyo que se hayan realizado durante el rodaje, para hacer dinámico el documental y que no se termine transformando en una entrevista sosa y aburrida sin cambios ni saltos que le brinden dinamismo ni movilidad al trabajo.

Para eso, varios autores recomiendan que las secuencias de planos no se parezcan mucho, para así variar y crear un efecto visual que sea atractivo, pero que no se torne repetitivo. Además, recomiendan que la transición entre planos se realice con cortes secos,

eliminando transiciones que generalmente no son utilizadas en la realización de documentales.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1 Nivel de Investigación

Dentro de esta perspectiva, la investigación estuvo sustentada sobre la base de un tipo de estudio descriptivo, ya que mediante el mismo se pretende dar contexto claro a una situación concreta, describiendo sus rasgos más destacados y dejando claro los aspectos que la caracterizan.

Fidias Arias en su texto *El Proyecto de Investigación* (2006) expone que:

La investigación descriptiva consiste en la caracterización de un hecho, fenómeno, individuo o grupo, con el fin de establecer su estructura o comportamiento. Los resultados de este tipo de investigación se ubican en un nivel intermedio en cuanto a la profundidad de los conocimientos se refiere. (p. 24)

En relación a lo antes relatado, este estudio se considera de tipo descriptivo ya que busca conocer la información en relación a la transformación de la semilla de cacao a la barra de chocolate en la Hacienda Comunal de Cuyagua.

3.2 Diseño de investigación

El estudio presentado por los autores se fundamenta en un diseño de investigación de Campo, el cual promueve la ejecución práctica de los pasos del método científico y permitirá la obtención del conocimiento directamente sobre el campo de la realidad social, acudiendo a la fuente original, es decir, los productores de la Hacienda Comunal de Cuyagua.

En relación con los estudios de campo, el Manual de Trabajos de Grado, Especialización, Maestría y Doctorado de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador (2012) menciona que “...los datos de interés son recogidos en forma directa de la realidad; en este sentido, se trata de investigaciones a partir de datos originales o primarios” (p. 12). En tanto que para Arias (2012), la investigación de campo “es aquella que consiste en la recolección de datos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos, sin manipular o controlar variable alguna” (p.31).

Cabe destacar que Arias también señala que además de la recolección de datos directo en el lugar de investigación, es válida la utilización de datos secundarios que se emplean en este proyecto para la construcción del marco teórico. La investigación se fundamenta en la recolección de historias de vida de los productores de cacao de Cuyagua que darán paso a la elaboración del cortometraje documental.

3.3 Población y muestra.

Para Fernández (2007), la población es “un conjunto de elementos, seres o eventos, concordantes entre sí en cuanto a una serie de características, de los cuales se desea obtener alguna información” (p. 292)

La población y muestra de una investigación, la define Pick de Weiss (1998) “como el conjunto de individuos que forman el grupo de interés para una investigación determinada. Para el estudio de este grupo se tomará un sector, al cual se conoce como muestra”.

Al ser esta una investigación periodística, no tuvo población, ni muestra, pero sí público meta.

El público meta de la investigación está conformado por todos los que, de una u otra forma, se encuentran ligados a la producción y comercialización del cacao de Cuyagua: las generaciones actuales de productores de cacao porque pueden encontrar los elementos comunes que los identifiquen; las generaciones futuras de cultivadores de cacao de Cuyagua porque les servirá de ejemplo vivo a seguir; a todos los interesados en la preservación de las tradiciones milenarias de los venezolanos y especialmente de los cuyagüeros y, finalmente, a las nuevas generaciones de comunicadores sociales interesados en la sensibilización de las realidades sociales que viven los venezolanos en la actualidad y en la búsqueda de los valores de la Venezuela profunda y olvidada.

3.4 Técnicas e instrumento de recolección de datos.

3.4.1 Técnicas

Para este proyecto, la técnica que se utilizó fue la entrevista en la cual se establecieron preguntas ajustadas al tema para obtener un registro audiovisual bien logrado. Al respecto, según Arias (2006), la entrevista “más que un simple interrogatorio, es una técnica basada en una diálogo o conversación “cara a cara”, entre el entrevistador y el entrevistado acerca de un tema previamente determinado, de tal manera que el entrevistador pueda obtener la información requerida” (p.73). La misma se dirigió a los productores de cacao en el pueblo de Cuyagua.

Con el fin de obtener la información requerida para la investigación, los autores emplearon como técnica la entrevista semi-estructurada en cámara de video, ya que la misma ofrece la libertad de que puedan surgir nuevas interrogantes al calor de la conversación y de las necesidades investigativas que puedan aparecer a lo largo del proyecto.

Al respecto, Arias (2006), expone que “aun cuando existe una guía de preguntas, el entrevista puede realizar otras no contempladas inicialmente. Esto se debe a que una respuesta puede dar origen a una pregunta adicional o extraordinaria. Esta técnica se caracteriza por su flexibilidad” (p.74).

En esta investigación se harán diferentes entrevistas, principalmente a personajes involucrados directamente con el objeto de estudio; es decir, el cacao en Cuyagua y su proceso de la semilla a la barra, así como personajes que podrían ser considerados importantes o de relevancia para la investigación como personajes históricos del pueblo de Cuyagua o expertos en la materia del cacao. Esto, con el fin de obtener a través de sus propias opiniones y testimonios un registro de audio y video para la realización de la pieza comunicacional audiovisual definida como cortometraje documental.

3.4.2 Instrumentos

Para la recolección y almacenamiento de datos de esta investigación se contó con un equipo técnico de: una (1) cámara semi-profesionales Nikon D3100, una (1) memoria SD de alta velocidad de 32GB, dos (2) memorias SD de 16GB, un (1) micrófono de bala, un (1) trípode y un (1) disco duro extraíble de 500 GB que permitió vaciar el material grabado.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS DE LA PROPUESTA

4.1 Presentación de resultados

Cortometraje documental “CUYAGUA ES CACAO: UNA HISTORIA DE LA SEMILLA A LA BARRA”

Duración: 15:04 minutos.

4.2 Cronograma

Meses/Fases	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero	Febrero
Preproducción						
Producción						
Postproducción						

4.3 Cuadro de actividades

Etapas	Acciones	Recursos	Duración
Preproducción	Realización de preguira Diseñar plan de rodaje Realizar cronograma de actividades Diseñar presupuesto Preselección de locaciones Concretar entrevistados Búsqueda de hospedaje Recolectar equipo técnico necesario y consumibles	Investigación de campo Transporte	3 meses
Producción	Inicio de rodaje Definir locaciones Realizar entrevistas grabadas Realizar tomas de apoyo en la Hacienda y en el pueblo/playa	Equipo técnico: Cámara Tripode Micrófono Memorias	4 días
Postproducción	Descarga del material. Realizar pietaje Inicio de edición Preparar musicalización Realizar paquete gráfico: inserts, tapa, animación.	Computadora Memorias	1 mes

4.4 Coral de entrevistados

Entrevistado	Contacto
Félix Martínez	0412-743-8011
Tibisay Naranjo	0412-895-1786
Venancio Martínez	

4.5 Plan de rodaje

Fecha	Amb.	Hora	Locación	Grabación	Entrevistados	Observaciones
Día 1, domingo 17 de diciembre, llegada a Cuyagua						
Día 2, lunes 18 de diciembre	Día	5:00 am				Desayuno
	Día	6:00 am	Hacienda Comunal Cacaotera de Cuyagua			Caminata hasta la Hacienda Cacaotera de Cuyagua, parte alta
	Día	6:30 am	Hacienda Comunal Cacaotera de Cuyagua	Tomas de apoyo cruzada del rio		
	Día	7:00 am/ 11:00 am	Hacienda Comunal Cacaotera de Cuyagua	Tomas de apoyo de la Hacienda Cacaotera de Cuyagua		
	Día	11:00 am				Bajada de la Hacienda hacia el pueblo de Cuyagua

Día 2, lunes 18 de diciembre	Día	12:00 pm				Almuerzo
	Día	2:00 pm	Patio Casa de Tibisay Naranjo	Entrevista	Venancio Martínez	
	Día	3:00 pm	Patio Casa de Tibisay Naranjo	Entrevista	Tibisay Naranjo	
Día 3, martes 19 de diciembre	Día	6:00 am				Desayuno
	Día	7:00 am	Patio de secado	Tomas de apoyo		
	Día	9:00 am	Playa de Cuyagua	Tomas de apoyo de la playa y el pueblo		
	Día	12:00 pm				Almuerzo
	Día	2:00 pm	Hacienda Comunal Cacaotera de Cuyagua	Tomas de apoyo de Félix Martínez		
	Día	3:00 pm	Hacienda Comunal Cacaotera de Cuyagua	Entrevista	Félix Martínez	

4.6 Ficha técnica

FICHA TÉCNICA	
Nombre del documental	CUYAGUA ES CACAO: Una historia de la semilla a la barra
Duración	15:04 minutos
Dirección	Miguel Rodríguez y Yenifer Abzueta
Producción	Yenifer Abzueta
Guión	Miguel Rodríguez y Yenifer Abzueta
Edición y Montaje	Miguel Rodríguez

4.7 Guión técnico

GUIÓN TÉCNICO CUYAGUA ES CACAO: UNA HISTORIA DE LA SEMILLA A LA BARRA									1/10
ESC	PLANO	PIETAJE	LOCACIÓN	D/N	EXT/INT	SONIDO			EFEC. VISUALES/ TRANSICIONES
						LOC.	MÚSICA	EFFECTOS	
1	1. PG Plantación	00:00:00 00:00:12	Hacienda Comunal de Cuyagua	D	EXT		Entra “La zafra ya empezó”		
	2. PP Mural “Bienvenidos a Cuyagua”	00:00:13 00:00:16	Pueblo de Cuyagua	D	EXT				
	3. PP Río Hacienda Comunal de Cuyagua	00:00:17 00:00:20	Hacienda Comunal de Cuyagua	D	EXT				
	4. PD Planta de cacao	00:00:21 00:00:23		D	EXT				
	5. PD Bolso Tibisay Naranjo	00:00:24 00:00:26		D	EXT				
	6. PG Trabajadoras limpiando la hacienda	00:00:27 00:00:29		D	EXT				
	7. PP Caballo pastando	00:00:28 00:00:32		D	EXT				
	8. PP Félix Naranjo trabajando	00:00:33 00:00:37		D	EXT				
	9. PG Félix atravesando el río con frutos de cacao	00:00:38 00:00:52	Río de Cuyagua	D	EXT				
2	10. Pantalla en negro	00:00:52 00:01:06							Disolvencia a negro. Entra insert título: “Cuyagua es cacao”

GUIÓN TÉCNICO CUYAGUA ES CACAO: UNA HISTORIA DE LA SEMILLA A LA BARRA									2/10
ESC	PLANO	PIETAJE	LOCACIÓN	D/N	EXT/INT	SONIDO			EFEC. VISUALES TRANSICIONES
						LOC.	MÚSICA	EFEKTOS	
3	11. PM Félix Martínez	00:01:07 00:01:16	Hacienda Comunal de Cuyagua	D	EXT	Voz Félix Martínez: “Mi nombre es Félix Martínez... ...tengo pasión por el cacao”.			Disolvencia Entra insert Félix Martínez
	12. GPG Félix Martínez en el río	00:01:17 00:01:22	Rio de Cuyagua	D	EXT				
	13. PP. Félix camina por la hacienda	00:01:23 00:01:33	Hacienda Comunal de Cuyagua	D	EXT				
	14. PG plantación de cacao	00:01:34 00:01:38		D	EXT				
	15. PP cacao	00:01:39 00:01:45		D	EXT				
	16. PP Félix Martínez	00:01:46 00:01:55		D	EXT				
4	17. PG Félix con su caballo	00:01:56 00:02:04		D	EXT		Entra “Hacha sin cabo”		
	18. Félix trabajando en la hacienda	00:02:05 00:02:09		D	EXT			Disolvencia	
	19. PM Félix Martínez	00:02:10 00:02:37		D	EXT	“Mi rutina, me paro...”			
	20. PM Tibisay Naranjo tumbando cacao	00:02:38 00:02:51		D	EXT				

GUIÓN TÉCNICO CUYAGUA ES CACAO: UNA HISTORIA DE LA SEMILLA A LA BARRA										3/10
ESC	PLANO	PIETAJE	LOCACIÓN	D/N	EXT/INT	SONIDO			EFEC. VISUALES TRANSICIONES	
						LOC.	MÚSICA	EFEKTOS		
4	21. PP Perro de las trabajadoras	00:02:52 00:02:55	Hacienda Comunal de Cuyagua	D	EXT	Sigue hablando Félix Martínez				
	22. PM Trabajadoras limpiando la hacienda	00:02:56 00:03:03		D	EXT			Efecto de sonido barrer		
	23. PM Félix Martínez	00:03:04 00:03:08		D	EXT					
	24. PD Félix Martínez desgranando y comiendo cacao	00:03:09 00:03:12		D	EXT					
	25. PP Tibusay Naranjo desgranando cacao	00:03:13 00:03:15		D	EXT					
	26. PP Fruto de cacao	00:03:16 00:03:19		D	EXT					
	27. PP Félix Martínez	00:03:20 00:03:24		D	EXT					
	28. GPG Patio de secado	00:03:25 00:03:28	Patio de secado de la Hacienda Comunal de Cuyagua	D	EXT					
	29. PG Patio de secado	00:03:28 00:03:30		D	EXT					
	30. PD Pájaros en el techo del patio de secado	00:03:30 00:03:32		D	EXT					

GUIÓN TÉCNICO CUYAGUA ES CACAO: UNA HISTORIA DE LA SEMILLA A LA BARRA									
ESC	PLANO	PIETAJE	LOCACIÓN	D/N	EXT/INT	SONIDO			EFEC. VISUALES TRANSICIONES
						LOC	MÚSICA	EFFECTOS	
4	31. PP Félix Martínez	00:03:33 00:03:50	Hacienda Comunal de Cuyagua	D	EXT	Sigue hablando Félix Martínez ...si está nublado, seis o siete días”.			
5	32. PG Venancio Martínez extendiendo los granos de cacao en el patio de secado	00:03:51 00:03:54	Patio de secado	D	EXT	Voz Venancio Martínez: “El cacao, el cacao que se echa... ... lo agarraba el camión pa´ allá pa´afuera”.			Entra insert Venancio Martínez
	33. PD Venancio Martínez extendiendo los granos de cacao	00:03:54 00:03:57		D	EXT				
	34. PD Patio de secado	00:03:58 00:04:00		D	EXT				
	35. PG Paneo patio de secado	00:04:01 00:04:05		D	EXT				
	36. PM Venancio Martínez	00:04:06 00:04:43	Casa Tibisay Naranjo	D	EXT				
6	37. PM Félix Martínez	00:04:44 00:04:57	Hacienda Comunal de Cuyagua	D	EXT	Voz Félix Martínez: “Después que quede bien secado... ...para llevar para la venta.			

GUIÓN TÉCNICO CUYAGUA ES CACAO: UNA HISTORIA DE LA SEMILLA A LA BARRA									
ESC	PLANO	PIETAJE	LOCACIÓN	D/N	EXT/INT	SONIDO			EFEC. VISUALES TRANSICIONES
						LOC	MÚSICA	EFFECTOS	
7	38. GPG Río y playa de Cuyagua con lanchas	00:04:59 00:05:03	Playa de Cuyagua	D	EXT	”.	Entra música sin derecho de autor 1		Disolvencia
	39. PG Lanchas en el río de Cuyagua	00:05:04 00:05:09	Río de Cuyagua	D	EXT				
	40. PP Playa de Cuyagua y olas	00:05:10 00:05:18	Playa de Cuyagua	D	EXT				
8	41. PP Venancio Martínez	00:05:18 00:05:41	Casa Tibisay Naranja	D	EXT	Voz Venancio Martínez: “Cuando yo entré a trabajar...			Disolvencia
	42. PG Venancio Martínez en patio de secado	00:05:42 00:05:49	Patio de secado	D	EXT				
8	43. PM Venancio Martínez	00:05:50 00:05:59	Casa Tibisay Naranja	D	EXT	Sigue hablando Venancio Martínez ...para que no se acaben las tradiciones”.			
9	44. PG Tibisay Naranja camina. Plano secuencia	00:06:00 00:06:09	Hacienda Comunal de Cuyagua	D	EXT		Sigue música sin derecho de autor 1		
	45. PG Árboles y Tibisay Naranja	00:06:10 00:06:13		D	EXT				Efecto de sonido pájaros
	46. PP Planta de cacao	00:06:14 00:06:19		D	EXT				

GUIÓN TÉCNICO CUYAGUA ES CACAO: UNA HISTORIA DE LA SEMILLA A LA BARRA									
ESC	PLANO	PIETAJE	LOCACIÓN	D/N	EXT/INT	SONIDO			EFEC. VISUALES TRANSICIONES
						LOC	MÚSICA	EFFECTOS	
9	47 GPG Tibusay Naranjo entrando al pueblo de Cuyagua	00:06:20 00:06:24	Pueblo de Cuyagua	D	EXT	Voz Tibusay Naranjo: “Me fascina trabajar las dos...”			Entra insert Tibusay Naranjo
	48. PM Tibusay Naranjo	00:06:25 00:06:36	Casa Tibusay Naranjo	D	EXT				
	49. PG Tibusay Naranjo cruza un puente	00:06:37 00:06:42	Hacienda Comunal de Cuyagua	D	EXT				
	50. PP Tibusay Naranjo	00:06:43 00:06:55	Casa Tibusay Naranjo	D	EXT				
	51. PM. Tibusay comiendo el fruto del cacao	00:06:56 00:07:02	Hacienda Comunal de Cuyagua	D	EXT	Sigue hablando Tibusay Naranjo			
	52. PG Hacienda de cacao	00:07:03 00:07:06		D	EXT				Barrido hacia la izquierda en cámara
	53. PG Tibusay Naranjo lava un cuchillo en el río junto a otra trabajadora	00:07:06 00:07:08		D	EXT				Transición invisible
	54. PP Tibusay Naranjo	00:07:08 00:07:33	Casa de Tibusay Naranjo	D	EXT	“...lo metemos en envoplast ya para la venta”.			
	55. PM Tibusay Naranjo	00:07:34 00:07:45		D	EXT				

GUIÓN TÉCNICO CUYAGUA ES CACAO: UNA HISTORIA DE LA SEMILLA A LA BARRA										7/10
ESC	PLANO	PIETAJE	LOCACIÓN	D/ N	EXT/INT	SONIDO			EFEC. VISUALES TRANSICIONES	
						LOC	MÚSICA	EFEC.		
10	56. PM Niños entran a una casa	00:07:46 00:07:49	Pueblo de Cuyagua	D	EXT		Entra música sin derecho de autor 2			
	57. PP Teléfono	00:07:50 00:07:51		D	EXT					
	56. PG Calle de Cuyagua	00:07:52 00:07:53		D	EXT					
	57. Anuncio con el nombre de Cuyagua	00:07:54 00:07:55		D	EXT					
	58. PM Mural de Cuyagua	00:07:56 00:07:58		D	EXT					
	59. PD Mural de Cuyagua	00:07:59 00:08:02		D	EXT					
	60. PG Calle de Cuyagua	00:08:02 00:08:05		D	EXT					
11	61. PM Venancio Martínez	00:08:05 00:08:28	Casa Tibisay Naranjo	D	EXT		Voz de Venancio Martínez: “En los tanques...”			
	62. PP Venancio Martínez muestra semillas de cundiamor	00:08:29 00:08:44		D	EXT					
	63. PP Venancio muestra semillas de cundiamor liso	00:08:45 00:09:05		D	EXT		“...hay que sembrarlo aparte”.			
	64. PP Venancio muestra semillas de cacao	00:09:06 00:09:32		D	EXT					
12	65. PM Félix Martínez	00:09:32 00:09:46	Hacienda Comunal de Cuyagua	D	EXT		Voz de Félix Martínez: “Entre las variedades...”			
	66. PP Mazorca de cacao	00:09:47 00:09:50		D	EXT					
	67. PG Planta de cacao	00:09:50 00:09:53		D	EXT					

GUIÓN TÉCNICO CUYAGUA ES CACAO: UNA HISTORIA DE LA SEMILLA A LA BARRA									8/10
ESC	PLANO	PIETAJE	LOCACIÓN	D/N	EXT/INT	SONIDO			EFEC. VISUALES TRANSICIONES
						LOC	MÚSICA	EFEC.	
12	68. PM Félix Martínez	00:09:54 00:10:07	Hacienda Comunal de Cuyagua	D	EXT	Sigue hablando Félix Martínez “...entre rosadito y blanco”.			
13	69. PP Tibisay Naranjo	00:10:08 00:10:20	Casa Tibisay Naranjo	D	EXT	Voz Tibisay Naranjo: “Para mí el mejor... “...sabe más sabroso”.			
14	70. PM Palmeras y montaña	00:10:21 00:10:28	Playa de Cuyagua	D	EXT		Entra música sin derecho de autor 3		
	71. PG Playa de Cuyagua	00:10:29 00:10:37		D	EXT			Sonido de olas	
	72. .GPG Playa Cuyagua	00:10:38 00:10:45		D	EXT				
15	73. PM Venancio Martínez	00:10:46 00:11:00	Casa Tibisay Naranjo	D	EXT	Voz Venancio Martínez: “Como no, mucho...” “...ya para sembrarlo”.			
	74. PP Venancio Martínez	00:11:01 00:11:14		D	EXT				

GUIÓN TÉCNICO CUYAGUA ES CACAO: UNA HISTORIA DE LA SEMILLA A LA BARRA									9/10	
ESC	PLANO	PIETAJE	LOCACIÓN	D/N	EXT/IN T	SONIDO			EFEC. VISUALES TRANSICIONES	
						LOC	MÚSICA	EFEC		
16	75. PM Félix Martínez	00:11:15 00:11:25:	Hacienda Comunal de Cuyagua	D	EXT	Voz Félix Martínez: “Cómo te digo...”				
	76. PP Félix Martínez	00:11:25 00:11:34		D	EXT					
	77. PP Félix Martínez trabaja en la hacienda	00:11:35 00:11:38		D	EXT		“...aquí a la hacienda de cacao”.			
	78. PP Mazorca de cacao	00:11:39 00:11:43		D	EXT					
17	79. .PM Tibisay Naranjo	00:11:43 00:11:53	Casa Tibisay Naranjo	D	EXT	Voz Tibisay Naranjo: “Porque la gente dice...”				
	80. PP Tibisay Naranjo	00:11:54 00:11:59		D	EXT					
	81. PP Mazorca de cacao	00:12:00 00:12:02		D	EXT		“...es buenísimo el cacao de aquí”.			
	82. PP Mazorca de cacao	00:12:02 00:12:03		D	EXT					
	83. PP Tibisay Naranjo	00:12:04 00:12:14		D	EXT					
18	84. PG Montañas	00:12:15 00:12:20	Pueblo de Cuyagua	D	EXT		Entra música sin derecho de autor 4			
	85. PP Tibisay Naranjo comiendo el fruto del cacao	00:12:20 00:12:24	Hacienda Comunal de Cuyagua	D	EXT					
	86. PP Mazorcas de cacao	00:12:25 00:12:29		D	EXT					

GUIÓN TÉCNICO CUYAGUA ES CACAO: UNA HISTORIA DE LA SEMILLA A LA BARRA									
ESC	PLANO	PIETAJE	LOCACIÓN	D/N	EXT/INT	SONIDO			EFEC. VISUALES TRANSICIONES
						LOC	MÚSICA	EFEC	
19	87. PM Félix Martínez	00:12:30 00:13:22	Hacienda Comunal de Cuyagua	D	EXT	Voz Félix Martínez: “Son tantas cosas que...”			
	88. PP Mazorca de cacao	00:13:22 00:13:26		D	EXT				
	89. PM Félix Martínez	00:13:27 00:13:32		D	EXT				
	90. PM Tibisay Naranjo limpiando en la hacienda	00:13:33 00:13:35:	Hacienda Comunal de Cuyagua	D	EXT	Sigue voz de Félix Martínez “...eso sí, Cuyagua es cacao y cacao es Cuyagua”.			
	91. PM Félix Martínez limpiando la hacienda	00:13:36 00:13:39		D	EXT				
	92. PG. Venancio Martínez en el patio de secado	00:13:40 00:13:45	Patio de secado	D	EXT				
	93. PP Puerta de casa en Cuyagua	00:13:46 00:13:56	Pueblo de Cuyagua	D	EXT				
	94. GPG Iglesia de Cuyagua	00:13:48 00:13:53		D	EXT				Disolvencia a negro
20	95. Pantalla a negro	00:13:54 00:14:01		D	EXT			Entra “Cosecha de tambores”	
	96. Entran créditos	00:14:02 00:14:54		D	EXT				Créditos finales

CONCLUSIONES

Desde el descubrimiento del petróleo en Venezuela y posteriormente su explotación, es indudable que nuestro país se ha vuelto en una nación dependiente de lo que genera el crudo en materia económica, lo que ha generado que otros sectores se hayan quedado atrás, sin poder evolucionar y así explotar todas las riquezas que poseemos.

Pese a que el cacao ha estado en nuestro país desde hace varios siglos, todavía no contamos con un sistema que potencie la producción de uno de los mejores frutos reconocidos a nivel mundial.

En países europeos, principalmente, nuestro cacao tiene un estigma que lo coloca en los puestos más altos para la elaboración del chocolate. Sin embargo, a nivel nacional todavía no se ha dado ese salto para poder combinar la calidad con cantidad y convertirnos en importantes exportadores de cacao.

Gran parte del cacao que sale de Venezuela en la actualidad, se negocia a través de terceros y muchas veces en ese camino se pierde incluso la identidad de nuestro propio cacao. Por eso es de vital importancia que el cacao comience a tener la importancia que realmente se merece.

En ese mismo sentido, los productores, que son los personajes principales en todo este asunto se han visto muy golpeado tanto por políticas gubernamentales que limitan su poder de venta, precios poco competitivos y la monopolización del negocio del cacao en mano de grandes empresas que muchas veces priorizan la cantidad antes que la calidad, además de tener como principal objetivo la producción para su compra de materia prima, dejando de lado procesos de aprendizaje necesarios para los productores, adecuaciones a las

nuevas tecnologías que permiten mejorar la calidad de las cosechas y el mantenimiento de las haciendas cacaoteras.

Existen ejemplos en países como México y Ecuador donde la empresa privada trabaja de la mano con los productores, enseñándole nuevas técnicas de siembra, cosecha, procesamiento, que les permiten precisamente a los productores innovar cada día más en múltiples aspectos.

De todos estos puntos, nace la inquietud y la necesidad de crear “Cuyagua es cacao: Una historia de la semilla a la barra”, a manera de poder visualizar estos problemas e inquietudes. Un documental basado en historias de vida de tres productores que día a día trabajan y viven del cacao, donde se busca mostrar un proceso complejo que va desde la siembra de la semilla hasta la culminación de la barra de chocolate, pero además, todo unido por una historia y una tradición familiar que envuelve este proceso.

Con este documental buscamos precisamente mostrar eso, la parte humana detrás de un proceso que muchas personas no conocen. Los puntos positivos y los negativos, las dificultades y también las satisfacciones de trabajar con un rubro que actualmente en nuestro país tiene un gran valor, pero que pocas personas conocen.

Esperamos que con este cortometraje podamos rescatar algo de esa tradición cacaotera de un pueblo histórico de las costas de Aragua, donde se produce un fruto de calidad reconocido a nivel internacional.

RECOMENDACIONES

- A quienes vayan a realizar un corto, medio o largometraje documental, se recomienda consultar con expertos que puedan orientar de manera indicada el rumbo de la pieza que se vaya a realizar.
- Se recomienda la creación de un cronograma de actividades, como parte de la producción, donde se tengan claras cada una de las funciones de las personas que formarán parte del proyecto.
- Tener en cuenta el material y los equipos audiovisuales básicos necesarios para la creación de cualquier pieza documental audiovisual.
- Tener en cuenta el presupuesto a la hora de plantearse el proyecto.
- No subestimar ningún imprevisto que pueda surgir a lo largo de todo el proceso de producción y post producción de un documental. Cualquier detalle, cualquier interrogante o inquietud es válida.
- Empezar un proyecto con el que sientas identificación y que por sobre todo, te apasione.

Referencias

Arias, F. (2006). *El Proyecto de Investigación, Introducción a la metodología científica*. (5ta. Edición). Caracas, Venezuela: Edit. Episteme.

Barnouw, Erik (1996). *El Documental: Historia y Estilos*. Barcelona, España. Editorial Gedisa.

Braudeau, Jean. (1970). *El cacao*. Barcelona, España. Editorial Blume.

Delgado, Aura. (2008, Julio-Diciembre). *Los productores de cacao en Venezuela: de la esclavitud al cooperativismo*. Observatorio Laboral Revista Venezolana. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=219016822006>

González, Eduardo. (1999). *El cacao en Venezuela*. Aragua, Venezuela. Papeles de Fundacite Aragua.

Konigsberg, Ira. (2004). *Diccionario técnico Akal de cine*. Madrid, España. Ediciones Akal

Martín, Marcel. (2002). *El lenguaje del cine*. (5ta reimpresión). Barcelona, España. Editorial Gedisa.

Nichols, Bill. (1997). *La representación de la realidad. Cuestiones y conceptos sobre el Documental*. Barcelona, España. Paidós

Plánchez, Francisco.(2003). *Breve historia de la hacienda cacaotera de Chuao*. Aragua, Venezuela. Papeles de Fundacite Aragua.

Puentes, Igor. (2008, 8 de junio). *Los aromas de Chuao ratifican su origen*. Revista ULA Universidad. Disponible en URL:

<http://www.saber.ula.ve/bitstream/123456789/25008/2/articulo15.pdf>

Urquhart, D.H. (1963). *Cacao*. Turrialba, Costa Rica. Editorial Sic.

Hoyos, Jesus. (1989). *Frutales en Venezuela*. Caracas, Venezuela. Editorial Artes.

Balestrini, M. (2010) *Cómo se Elabora el Proyecto de Investigación*. Caracas: Consultores Asociados.

Báez, L. (2016) *El Cacao Del Grano a la Barra*. Caracas Panapo

Borges, D. (2016) *Producción Mundial de Cacao*. Revista El cacao y sus Posibilidades. Núm. 12.

Branger, G. (2010) *El Cacao y su Versatilidad*. Caracas, Limusa

Di Giacobbe, M. (2017) *Cacao de Origen*. Kakao. Bombones Venezolanos

Estévez, C. (2015) *El Cacao y su Diversidad*. Barcelona. Prentice

Fernández, I. (2007) *Diccionario de Investigación, Una Comprensión Holística*. SYPAL, Caracas.

Garrido, A. (2014) *Fases del Cine Documental*. Caracas. Simposio

González, L. (2004) *Origen del Cacao*. Caracas. Panapo

Hermes, P. (2012) *Historia del Cine*. México Mac Graw Hill

Manzano, M. (2014) *Cuyagua Tierra de Agricultores*. Caracas, Panapo

Robert, L. (2012) *El Cine Documental*. México, Limusa

Universidad Pedagógica Experimental Libertador (2010). Manual de Trabajos de Grado de Especialización de Maestría y Tesis Doctorales. Caracas.

Valente, L. (2015) *Proceso del grano a la barra de chocolate*. México. Prentice

Adelman, Kim (2004) *Cómo se hace un cortometraje*. Barcelona. Ediciones Robinbook

Di Giacobbe, María Fernanda (2011) *Cacao y chocolate en Venezuela*. Caracas. Editorial Arte.

González Jiménez, Eduardo (1999) *El Cacao en Venezuela*. Papeles de Fundacite Aragua

ANEXOS

ANEXO N°1 Entrevistas realizadas

Entrevista número 1, Félix Martínez, Encargado de la Hacienda Comunal de Cuyagua.

1. ¿Qué haces en la Hacienda y qué te motivó a hacerlo?

Soy encargado de la hacienda, me llamó la atención porque mi papa tenía a alguien trabajando en la hacienda desde los 14 años. Eso lo llevo en la sangre, me gusta el trabajo tengo pasión por el cacao y más ahorita que estamos haciendo más chocolate, lo que sale de nuestro cacao lo sacamos y lo procesamos no pienso jamás renunciar aquí en la hacienda del cacao.

2. ¿Cuál es tu rutina desde que te levantas?

Pongo el despertador a las 4 de la mañana, me baño y busco el desayuno, me vengo a trabajar de 7am a 12, a las 12:30pm llego a mi casa, almuerzo y me vengo otra vez a trabajar de nuevo, me voy a mi casa como a las 7 de la noche.

3. ¿Qué se hace en la hacienda cuando hay cacao y cuando no hay cacao?

Cuando hay se cosecha, hay mujeres que también hacen el trabajo del hombre que es que tumban el cacao y lo llevan al montón que es la pila de cacao y cuando no hay como ahorita que no hay casi lo que hacemos es resembrar, se limpian los canales de rieles y limpiando el resembro nuevo.

4. ¿Después que la llevan al montón que hacen?

Cosechamos de lunes a viernes cuando hay mucho, si no, de lunes a jueves y el viernes la agarramos y desgranamos. Lo llevamos al sitio de fermentación, lo echamos a los cajones y ahí se le da un volteo cada día, un día sí y un día no. Para que la masa que esté arriba quede abajo después eso dura 8 días de fermentación y dependiendo del sol se saca al patio de 5 a 6 días, después que esté bien seco se selecciona y lo echamos en el saco para la venta.

5. ¿Qué evolución ha tenido la hacienda desde que empezaste hasta ahorita?

Pasión, amor y hemos tenido una práctica más eficiente para recuperar la hacienda, antes se producía más. Una cosa era cuando el río era más abundante y se regaba toda la hacienda, hoy en día llega el verano y el río baja mucho el nivel y no se riega toda la hacienda. Otra cosa es que antes había más personal trabajando, también estamos rescatando la juventud para que se dediquen a la obra de cosechar cacao.

6. ¿No crees que lo del injerto es una evolución que tú fuiste aprendiendo para que la hacienda crezca más?

Sí, es a evolución porque me he dado cuenta que producen mucho más rápidos las matas, una mata empieza a producir de un año a un año y medio y las matas producen más cantidad de mazorca producen a temprana edad y siempre tienen cosecha, lo único que nos limita es la naturaleza por el río que baja.

7. ¿Por qué crees que este año no hubo tanta cosecha?

Por la naturaleza, no es fácil perder. De Enero a Febrero es buena cosecha, la mayoría de las flores se cayeron, tantos problemas climáticos.

8. ¿Si tuvieras que decir cuál es la importancia de la siembra del cacao?

El cacao fue el primer petróleo de Venezuela, fue reemplazado por el petróleo, así que es el segundo. Pero esta volvió a ser el oro marrón, hay un señor que nos compró cacao y pensó que nosotros éramos millonarios porque ellos ven lo que hacemos con los bombones de chocolate, las cosas con el cacao, el cacao tiene una importancia que no tiene nombre.

9. ¿Cómo te imaginas la hacienda?

Me la imagino en un futuro, bien limpia, 100% productiva, que la gente pueda venir los chocolateros visitar. Mi gran meta que yo tengo es recuperar una parte de la hacienda que sirva de una fuente de empleo más, aquí viene el turismo porque le gusta disfrutar de la naturaleza que ellos vengán y se queden en la posadas, den un paseo en lancha, se le sirva una taza de chocolate caliente, bombones, una pequeña Venezuela pero en Cuyagua.

10. ¿Para ti Cuyagua es cacao?

Sí, Cuyagua es cacao y cacao es Cuyagua. Cuyagua está siendo reconocida internacionalmente por su cacao, no tenemos nada que envidiarle a Chuao que también se hace cacao. Todo el cacao de Venezuela es bueno, pero el mejor es aquí en la costa.

11. ¿Para ti cual es el más rico?

Entre las variedades, el más rico a la hora de fermentación, mejor aroma, secado y elaborado de chocolate es el criollo.

Entrevista número 2, Tibisay Naranjo, Productora de cacao y chocolatera.**1. ¿Cuál es el proceso que haces allá en la escuela, desde que te llevas los granos de Cuyagua? y ¿cómo te los llevas y qué es lo que vas a hacer?**

Buenas tardes mi nombre es Tibisay Naranjo. El cacao nos lo llevamos de aquí para la escuela, allá llegamos y lo metemos en la procesadora, luego en la tostadora para tostarlo, luego de que está bien molido lo pesamos y van a unos cuñetes de tobos blancos. Lo metemos en la guafa para ponerlo dulce y con leche, luego nos lo traemos para Cuyagua, lo amarramos y lo ponemos en baño de maría en los moldes pequeños y sale a la venta.

2. ¿Qué es la guafa? ¿Y cómo lo refinan?

La guafa es para refinar el cacao ya que esta molido para que no quede nada de grumo. Con la misma guafa porque la misma tiene como unos plomitos y ahí lo vas mezclando con el azúcar, la lecitina, la manteca y de ahí va para los envases.

3. ¿Y cuál es el proceso que hacen aquí en Cuyagua?

Bueno aquí el proceso el que hacemos es que lo metemos en baño de María después lo metemos en los moldes y lo metemos en la nevera después de la nevera lo sacamos y lo metemos en envoplast para la venta.

4. ¿Cómo haces para que no se forme la capa blanca?

Bueno estamos pendiente en eso que no le quede nada blanco porque si se va la luz le cae agua se pone blanco cuando uno tiene luz sigue su brillo bien bonito.

5. ¿Por qué decidiste trabajar el chocolate? ¿Qué es lo que más te gusta de trabajar?

Por qué me encanta trabajar el chocolate, me fascina. De todo porque me gusta hacer los bombones, hacer las pastas de cacao y cuando lo metemos en los moldes pequeños me encanta trabajar el chocolate.

6. ¿Cómo aprendiste?

Bueno como yo aprendí viendo a mi papa, el traía para la casa y él lo pelaba con sus manos y después lo molía en los molinos manuales y de ahí yo aprendí, el hacía bolitas de chocolates yo no, yo aprendí a como él lo tostaba y después lo molía en un molino manual, luego en uno de corriente que quedaba más refinado el chocolate y lo ponía en sus envases para que quedara bien envuelto.

7. ¿Qué crees que caracteriza el cacao de Cuyagua?

El sabor, sabe a pura almendra, a avellana, que es diferente a los otros cacaos de afuera, sabe más sabroso, para mí el mejor es el de aquí. Una persona vino del extranjero compró en varias partes, en Choróni, en Chuao, en Cumboto, en Cata y aquí en Cuyagua pero

la diferencia son los colores, el mío quedó con más brillo y más sabor porque sabe a pura avellana, en cambio los otros saben diferentes por la fermentación o en el tostado que tengan.

8. ¿Cómo te surgió esa iniciativa de empezar a hacer chocolate?

Porque me gusto trabajar con el chocolate con mis propias manos para ver cómo me iba, me va bien gracias a Dios

9. ¿Y para ti en tu vida que significa el cacao?

Maravillosamente porque me encanta, para mí fue una fuente de trabajo porque tú lo trabajas en la hacienda y trabajas la tierra del cacao y después que tú lo trabajas con tus propias manos le ves más emoción. Es una tradición de tu familiar.

10. ¿Por qué escogiste estar acá y no otra cosa?

Porque me gustó trabajar con el cacao, yo trabajaba en los restaurantes me iba bien pero en el sentido de que maltrataban mucho a uno, a las cocineras y no lo valoraban. Para ir a la playa era muy fuerte porque uno se iba a pie y eran casi las 11 de la noche para llegar al pueblo, a veces no teníamos transporte y por eso decidí trabajar el cacao.

11. ¿Quién te ayuda hacer el chocolate?

Está Félix, mi hermano, está un muchacho y dos hermanas más, Félix quería que fuéramos todos los que trabajamos en la hacienda pero es muy fuerte porque le tenemos que dedicar tiempo a la hacienda y al chocolate y yo decidí dedicarme a trabajar las dos cosas

12. ¿No has pensado en ir a Maracay a vender?

No, porque si fuera una cantidad mayor sí, pero es muy poquito. Primera vez que a nosotros nos roban los cacaos desde la hacienda porque nosotros los agarrábamos lo secábamos y lo dejábamos en el patio

13. ¿Cuánto vale ahorita un kilo de cacao?

Lo tenemos ahorita en 30.000 el kilo lo vamos a subir a 40.000 es el que vale el seco

14. ¿Vender cacao en baba es bueno?

Para mí no, porque más vale uno procesarlo uno mismo y sacarle más provecho, la gente dice que vale más en baba pero no sé. Y digo que si lo vendes en baba mañana lo vendes en tobos no los venden en los sacos, porque en los cuñetes venderán solo un poquito pero en los sacos lo venden más metidos en sus bolsas porque ellos mismos lo llevan para fermentar.

15. ¿Ustedes a quienes les venden?

A un señor de Caracas que le vendemos el kilo de cacao a ellos, de estos meses para acá ha sido demasiada poca cosecha, hay dos años que ahorita en esta temporada, nosotros agarramos casi 500 kilos, 400 kilos, pero este año, este mes no hemos vendido casi nada porque la cosecha ha sido poca

16. ¿Ese señor que le compra de Caracas lo convierten en algún chocolate?

No, porque él se lo vende a un conocido de él que es extranjero, la gente dice no hay que venderle cacao al extranjero, tienen que venderle a ustedes que lo pueden procesar. Estamos en eso pero no tenemos las maquinarias, todo el equipo completo, la idea mía era meter un crédito, yo ir comprando poco a poco una tostadora, un señor en Comboto hace sus cosas el mismo y saca su panela, su manteca y saca en polvo. Queremos ir para allá pero no hemos podido ir

17. ¿La idea de ustedes es ir más allá de solo vender cacao?

Yo prefiero no vender la semilla sino hacer el chocolate completo porque la gente lo busca mucho y el chocolate de aquí es buenísimo, claro tú al vender la semilla no sabes en que chocolate se está convirtiendo, hay unos que ponen el emblema de Cuyagua y a veces no son de aquí.

18. ¿Qué les faltaría a ustedes para tener la marca de origen?

Bueno, hacer el curso y tener esa etiqueta para tener el cacao registrado ya han llegado 20 compradores pero no tenemos la cantidad que ellos quieren, hace falta tener más empleados para poder trabajar la tierra ya que esta es muy grande

19. ¿Si ustedes tuvieran 30 trabajadores tendríamos más recursos?

Hace 3 a 4 años duramos recogiendo cacao por 4 meses, con el poco cacao que agarrábamos nos abastecíamos, ahora solo trabajamos los 10 de siempre. Aquí hacemos los chocolates rellenos, los bombones rellenos, la torta, el quesillo, la mermelada de cacao.

Entrevista número 3, Venancio Martínez, Productor de cacao

1. ¿Hace cuántos años empezó a trabajar con el cacao?

Yo comencé a trabajar con el cacao desde allá de 17 años. 17 años, 17,18. Entonces de ahí, entonces me... Con mi mamá, que éramos 4...Estaba Mario, que era como el líder que coordinaba la ruta del cacao. Entonces de ahí como ellos aprendieron un poco, entonces yo cogí para la ganadería. Trabajando con el ganado. Ordenar, a curar el ganado, a castrar y entonces de ahí yo pase entonces a hacer el queso, la mantequilla y pase a hacer el suero. En aquel tiempo eso lo pagaban bueno... En aquel tiempo hay, hay libertad con el cacao y bueno...Y bueno entonces llegaron los Cardivieres, los Cardivieres le compraron a Oscar Pérez Mena, porque Oscar Pérez Mena era el dueño. Era de aquí, era de aquí de... Y entonces los Cardivieres compraron, los Cardivieres eran de Yaracuy, yaracuyanans, y entonces ahí yo todavía estaba allí y comencé a trabajar ahí todavía con ellos ahí. Entonces ahí, bueno, me pasaron para...Para allá como las mujeres estaban orientadas como es que iba a atender su cacao, como era que iba a recogerlo, seleccionarlo ¿No? Entonces ahí es cuando me pase entonces del ganado... pase entonces para la siembra. A regar, después de ahí.

2. Cuando termina de hacer lo del ganado ¿Qué empieza haciendo? ¿En qué empieza trabajando con el cacao?

No... Ah, regando en la hacienda, sí. Y todavía estoy regando en la hacienda, todavía estoy ahí. Bueno ahorita estoy yo solo porque las mujeres para arriba, yo estoy regando para acá abajo y mientras más agua tenga, mejor.

Ahorita estamos en una situación gravísima con el... con los monos. Los monos están acabando con la cosecha. Están acabando con la cosecha, con el cacao maduro, con el cacao verde, todo eso lo están echando a perder. Entonces dura un tiempo que pasa, siempre todos los años es eso. Como no hay frutas en la montaña ellos pasan a la hacienda a comerse el cacao. Y no tanto tampoco los monos, sino los niños se ponen a buscar topajos, la fruta que llaman topajo, y también quitan la mazorca, por lujo. Pero esta situación junto con el mono va a exterminar ya.

Entonces lo que llaman nijao, eso es una fruta y también se come la fruta de arriba, la rosca. Ya ellos dejan el cacao todo comido. Y después pasan a los mangos, ahorita las matas de mango las están descargando. Verde, los monos y comen como sea porque en la montaña verdaderamente que no tiene nada, nada que comer. Si ellos consiguen comer en la montaña no buscan cacao en la hacienda, para comerse el cacao.

Ahorita, ahorita están atacando mas es el cacao, porque ahorita el mango esta jojotico. Y eso lo están tumbando así... Bueno, no nada más los monos, los niños también.

3. ¿Se llevaba a sus hijos a la hacienda?

Si, a la hacienda. A sembrar, a seleccionar el cacao y ahora que ya Félix tiene un poquito de orientación de injerto ¿No? Esta lo injertos también porque el injerto es la calidad, la garantía. Con el injerto ya a los dos años está cargando, ya está cargando. Esta así chiquitico y ya está cargando. Ahora el otro, ese que es sembrado así con el grano en la fosa, ese crece mucho, ese crece más. Crece como ese. Crece mucho y entonces ahí uno para cosecharlo tiene que ser con una vara, una vara con gancho para poderlo cosechar.

4. ¿Qué siente usted que tiene el cacao de aquí que no tenga el de otras partes del país?

Bueno, francamente que dicen que el mejor cacao de la costa es el de Chuao, pero es que el cacao de Chuao yo fui el que hice los semilleros. Yo fui el que seleccione las semillas.

El que llaman el Cundiamor, el Cundiamor rugoso y el liso, que tiene la almendra blanquita por dentro, así como ese que está ahí. Y también el calabacín. El calabacín es el cacao más malo porque es un cacao muy negro y amarga demasiado la almendra. Y esta el 71 y el 67, que la almendra es grande y el cacao por dentro tiene varios colores. Es de color canela y color blanco.

Eso es lo que se le selecciona a ellos para hacer chocolate. Al cacao blanco, te queda el chocolate blanquito, hay que seleccionar el cacao. Recogerlo, recoger la semilla, tostarla y entonces molerlo así como hace Tibisay. Y ahí entonces bueno...

Ahora el cacao dicen, que el mejor cacao es el de la costa, antes decían que el mejor cacao era el de Chuao, pero ¿Por qué? Ese cacao, la semilla salió fue de aquí para... Yo hice la selección de la semilla para llevarla para allá. Y a partir de ahí el cacao le da su historia a su...

5. ¿Pero usted dice que el mejor cacao es el de aquí?

Ahorita, ahorita, sí. Ahorita el cacao de Chuao ya abandonó. Ya abandonó porque todos ahorita se fueron para la pesca, a pescar. Abandonaron la hacienda y se fueron a pescar. Cata, la que producía más cacao en aquel tiempo era la hacienda de Cata, producía cantidades de cacao pero ya como está la pesca y el gobierno le dio su crédito. Ahora es que están volviendo otra vez porque la pesca está ya también finalizando, entonces están otra vez agarrando la hacienda y acomodándola.

Nosotros aquí, bueno, están los muchachos, el grupo de los pescadores y el grupo que está en la hacienda. Bueno, los pescadores son más, son más porque ahí están los reales más fácil. Sacas un poco de pescado y ya tienes real, aquí tienes que coger ese cacao, cosecharlo, picarlo, meterlos a los cajones de fermentación que son ocho días que dura ahí, pasarlo un día por aquí y otro para allá, y así lo tenemos hasta que coja fermentación.

Cuando no está fermentado bien entonces tiene calorías. Pero tendría que estar bien fermentando y ya las calorías van bajando. Va bajando y son ocho días que dura en esos cajones, cajones de madera. Y ese cacao, bueno en aquel tiempo, en aquel tiempo cuando era la cosecha el cacao quedaba en el patio tapado. Quedaba bien tapado en el patio que tiene los dos lados que son así para que cuando llueva no se moje. Lo movías para acá, lo movías para acá y uno lo dejaba ahí tapado hasta el siguiente día.

Al siguiente día uno lo destapaba un rato y entonces lo extendía. Y entonces ahí había los tanques, para uno... Porque el cacao ya estaba casi seco ¿No? Entonces se terminaba de concentrar en los tanques de madera. En los tanques de madera, uno lo echaba ahí y lo dejaba bien tapado, lo dejabas dos días tapado ahí, y entonces eran ocho días en el patio. Dependiendo como estuviera el tiempo, si llovía se le daba más tiempo al cacao en el sol, secando.

6. ¿Cuántos días deja secándolo?

Depende del tiempo, eso... Si está el tiempo bueno, con sol, son ocho días que se deja. Si el tiempo esta lluvioso, bueno, estará hasta 15 días.

7. ¿Y entre patio y patio? ¿Cómo lo va pasando?

El cacao que se echa el primer día en el patio, ese va para el patio que es más rustico. Como esta mojado, baboso, al uno extenderlo entonces se quedan ahí los granos, uno lo deja extendido ahí. Le da uno dos horas llevando sol ahí.

En lo que ya se esbaba, uno lo recoge y lo deja tapadito para que termine de coger la fermentación y también cocinarse bien como debe ser. Y entonces uno llega cuando ya está seco y lo pasa por la seleccionadora y entonces comienzas a venderlo.

Antes no, antes era en lancha porque antes como no había carretera uno sacaba el cacao en lancha para afuera. Para Ocumare ¿No? De ahí de Ocumare lo agarraba el camión para allá para afuera, para allá para... Y con eso se hace el chocolate, porque el cacao de Cata no lo agarran porque es muy amargo, ese cacao es más barato. El de aquí ya está seleccionado, ese cacao viene ya bien limpiecito, el grano.

8. Si tuviera que decir que significa para usted el cacao ¿Qué diría? ¿Qué significa en su vida el cacao para usted?

Es algo muy libre, pues. Sabroso... Todavía ahorita estoy regando el cacao, ahorita estoy regando. Y que las mujeres están secando, hecho una mirada a ver cómo está el cacao, a ver si está muy delgado, que lo engruesen más porque está muy delgado.

Entonces bueno... Ahí están las mujeres. Cuando no tenemos cosecha no están trabajando, depende de la cantidad se ponen una o dos mujeres a secar el cacao. Cuando hay cantidad se ponen cuatro para rapidez, para hacerlo más rápido.

Ahora bueno, lo que pasa es que estamos produciendo poco. Pero con esta re siembra que tenemos ahorita la producción va a crecer más porque la parte que no tenía cacao ya la estamos resembrando. Ese es calabacín, ya ese uno lo seca aparte.

9. ¿Cree que es importante eso que está haciendo Félix del injerto?

Si, como no. El cacao da más rápido. Es un cacao seleccionado, es un cacao que tiene todo a su alcance. En Ocumare también ha partes que injertan. La matica cuando esta así (pequeña) usted la pica, entonces agarra de ese. Ese es cundiamor, entonces lo selecciona viene y lo injerta y lo pega ahí como si fuera una bola de chicle.

Yo los que sembré ahí ya están cargando, los que sembré ahí en el corral. Y para la hacienda ya estamos llevando también poco a poco.

10. ¿Qué importancia tiene el buen fermentado? Que se fermente bien la semilla.

Con el fermentado tienes más control, tienes más sabor. Tiene más sabor y ese cacao que se fermenta bien es el cacao bueno, bueno, bueno. No es ese cacao que es amargo.

Ahora ese cacao que usted lo pica y está cerrado, y es demasiado morado, ese es el calabacín. Ese es el malo, ese es el amargo. Pero con el bueno uno lo liga y eso es bueno, coge casi el mismo sabor y bueno uno lo vende todo de un solo tiempo ligado.

11. ¿Quién le enseñó a usted a trabajar en la hacienda en aquel entonces?

Cuando yo entré a trabaja ahí habían cuatro mujeres trabajadoras. Estaba Susana, “Pelona” y Mayeye. El señor de ahí, el señor Salazar se iba por ahí a pasear y yo me quedaba con las mujeres trabajando.

12. ¿Y qué hacía cada uno?

No lo mismo, con lo que llaman la rastra uno lo recogía, entonces ahí lo tapábamos bien tapadito. Ya el cacao como está fresco cuando viene de la hacienda a los tanques fermentadores uno lo tapa con hojas de cambures para que coja el calor, para que no bote

nada de calor. Todo el calor le queda ahí al cacao y por eso el cacao es que sale bien fermentado.

Ahorita hay tres mujeres porque no hay cantidad, pero cuando hay bastante meten tres o cuatro mujeres para hacerlo rápido, para que no se moje. Si se moja se pone negro el cacao y entonces por dentro se pone mohoso, que usted lo pica y tiene como un sabañón por dentro que usted lo pica y ese casi no lo reciben.

13. ¿Se siente orgulloso con lo que están haciendo sus hijos con el cacao?

Como no, como no. Tibi con su chocolate ahí, con su chocolate. Yo también hacia chocolate, le decía a las muchachas que estaban ahí: “Bueno vamos a hacer un poquito de chocolate”. Lo único que compraba era el azúcar porque yo como... estaba una vaca ahí de ordeño, la ordeñaba y hacia el chocolate ahí. Tenía mi molino manual y hacia mi chocolate.

Tibisay está haciendo sus chocolates y eso le resulta poco a poco. Va haciendo sus chocolaticos y los cocos, que eso también da real. Antes había coqueros hasta la orilla de la playa. Después llegó el cigarrón y mató el coco. Y ese coco de ahí iba para Puerto Cabello y de Puerto Cabello iba para afuera para sacar la manteca. Se sacaban las panelas de manteca de coco. Y eso se acabó y cuando eso se acabó entonces llegaron los Cardivieres que cogieron la hacienda pero no veían el cacao porque no daba resultado.

Entonces metieron ganado y en el tercer cocal metieron algodón. Siembra de algodón de aquí de la parte del Rosario casi hasta la orilla de la playa era sembrada de algodón. Esa hacienda era grande... Antes llevaban a los niños de la escuela para hacer sus trabajitos y les daban sus caramelitos, su dulce y entonces bueno, compró el gobierno y se fue “cachiporreando” eso, se fue “cachiporreando”. Eso era antes que ese pilón de cacao en la hacienda daba miedo, pues. Uno pasaba hasta dos días picando.

Uno el miércoles estaba picando cacao, miércoles y jueves. Entonces iba para los cajones, unos cajones así como están esos ahorita fijos. El cacao se quedaba en el patio con su ruedo, porque uno lo rodaba. Ahora no, ahora no rueda el cacao en el patio porque ahorita hay mucho bandido y mucho mañoso.

Antes eso tenía su dueño y eso no quedaba solo. Quedaba con luz con su dueño durmiendo ahí y sus perros, ahí en las casas. Ahora no, ahora no se puede dejar cacao ahí. Lo que queda se lo esperolan así.

14. Y para usted ¿Cuál es el mejor cacao?

Bueno, estamos en eso entre Chuao y Cuyagua.

15. ¿Y el mejor tipo de cacao? ¿La mejor semilla?

Es lo mismo. Porque el cacao de aquí salió para Chuao seleccionado. Pero bueno, cada quien le va a buscar el gusto a su cosa y ahí estamos ahí, ahí. O ellos, o nosotros. Dicen que ellos ya abandonaron, pero ahora como que ya entraron otra vez a trabajar la hacienda de cacao. Un grupo para la mar y un grupo para la hacienda, para que no se acaben las tradiciones.

16. ¿Cuáles son los tipos de cacao?

Cundiamor rugoso, la mazorca es blanca.

17. ¿Y cuáles otros hay?

El porcelana. El porcelana la almendra es como una hoja de papel de esas, blanquita. Pero como aquí la tierra es caliente, no se da. Nosotros trajimos de Barlovento pero se acabó. Ese es criollito, criollito porque ese cacao fue importado desde no sé dónde para acá para Venezuela. Ese te da el chocolate blanquito, no se da rojito así como el otro. Lo que sí, es que el sabor es más simple. No como ese pintón da un sabor sabroso al chocolate, tiene un sabor simple. No coge sabor bueno.

Entonces para que coja el cacao un sabor bueno, lo mezcla, lo liga con el morado y ese blanco.

18. ¿El morado es el más rico?

El morado es amargo, el blanco, el blanquito. Porque ese no, ya va... Aquí tengo unas semillitas.

Vamos a ver si este está mezclado. Este es cundiamor, cundiamor liso. Este cacao está mezclado, está ligado. Lo que sí, cuando esta semilla de cacao, esta cortecita así, es decir esta rajita, es que es bueno el cacao. Si usted lo pica y es tupidito y negrito, no está bien de fermentación, para sembrarlo.

¿Vio? Este es el cundiamor liso, este es rugoso, la mazorca es arrugada y este es liso. Blanquita. Así sale el chocolate. Este uno tiene que sembrarlo aparte para que no se vaya a... Lo que si es que este coge fermentación en nada. Fermentación por la manera siguiente porque es cuarteadito, ahora el que es amargo es trancadito que usted lo pica y no se... Ese coge fermentación en nada y tiene un sabor bueno increíble pues.

Por eso hay que seleccionar las matas, en los brotes... Este está ligando, por eso es que el cacao hay que sembrarlo aparte. Y también el cigarrón, el cigarrón hace su parte cuando chupa la flor y también liga.

19. Si en una sola frase me dice que significa el cacao para usted ¿Qué responde?

En una sola frase.

El cacao es muy, muy, muy sabroso, muy chévere, muy alimenticio es el cacao. El cacao es... Por lo menos los niños así cuando tiene, cuando uno tiene así fiebre, fiebre le pega gripe, uno tiene puede cogerle siete granitos de cacao, ya secos. Entonces haces un tesesito para uno tomárselo. Adiós fiebre. No sé qué contiene ese... eso. Te quita la fiebre a uno y entonces comienzas a sudar, porque el cacao es caliente. El cacao no es del frío, el cacao es caliente. El cacao tiene un calor increíble, y ahí entonces uno por las mazorcas selecciona. El cacao bueno, el cacao malo, el cacao bueno, el cacao malo pero como uno es más bueno que malo uno lo mezcla.

No es que lo vas a vender así... Este no, con tal que tenga sabor y quieras comer chocolate. Y se usa más así cuando hay frío, que uno no puede dormir bueno, se hace su chocolatico, se arropo y a caerse.

ANEXO N° 2

Afiche promocional número 1



Afiche promocional número 2

A photograph of a person working in a cacao plantation. The person is wearing a white shirt with dark stripes on the sleeves and dark pants, and is using a tool to work the soil. The background is a dense forest of cacao trees with large, dark green leaves.

FÉLIX MARTÍNEZ TIBISAY NARANJO
VENANCIO MARTÍNEZ

UNA HISTORIA DE LA SEMILLA A LA BARRA

Cuyagua es cacao

DIRECCIÓN YENIFER ABZUETA MIGUEL RODRÍGUEZ PRODUCCIÓN YENIFER ABZUETA
EDICIÓN Y MONTAJE MIGUEL RODRÍGUEZ GUIÓN YENIFER ABZUETA MIGUEL RODRÍGUEZ
AGRADECIMIENTOS FÉLIX MARTÍNEZ TIBISAY NARANJO VENANCIO MARTÍNEZ

