

CAPITULO I

INTRODUCCION

Esta investigación se presenta como tema novedoso en el ámbito de la economía agrícola del país, está orientada al estudio del reconocimiento de la producción agrícola, agroindustrial y artesanal por medio de los signos distintivos, en especial la denominación de origen, distinción que data desde tiempos remotos en países Europeos como; Francia, España, Italia y Portugal, entre otros y con menos desarrollo en América Latina, en los siguientes países: Colombia, Perú, Cuba, Bolivia, Chile, México, Ecuador, Argentina y Venezuela.

En Europa, las costumbres de sus pueblos y el desarrollo industrial, le imprimió a los signos distintivos, en especial a las indicaciones geográficas y denominaciones de origen, el empuje que hoy los caracteriza. Francia, Portugal, España, Italia y Grecia, son los países que mas han luchado para que, en el seno de la Unión Europea (UE), los principios y acuerdos relacionados a este tema sean aceptados como derechos comunitarios.

Francia, es la cuna de este proceso y el Instituto Nacional de Apelaciones de Origen (INAO), es el organismo pionero de estas iniciativas a nivel mundial. España es el país de habla hispana con mas desarrollo en la promoción y registro de las Denominaciones de Origen (DO), hasta la fecha se han registrado mas de 67 DO, en base a la historia, valores culturales, tecnología, reputación y calidad de variedades de quesos, aceites, tubérculos, (chufa), hortalizas (espárragos, pimientos), cereales (arroz), legumbres (lentejas, judías), frutas (cerezas, nísperos, uva) carnes frescas, salazones, (jamón curado, cecina), embutidos, miel, turrone y bebidas espirituosas; por otra parte, siguiendo los pasos de Francia, España fundó en el año 1970 el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INDO), adscrito al Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación.

Mencionando algunas experiencias en América Latina y los signos distintivos de índole

geográficos tenemos a Colombia, a mediados del 2007, estreno en sus sacos de exportación y otras presentaciones comerciales del Café de Colombia el sello Indicación Geográfica Protegida (IGP) de la Unión Europea. Esto es un logro de los caficultores y el Gobierno Colombiano. Cuba, impulsa el tema de la propiedad intelectual desde 1833. En el plano internacional es miembro de casi todos los tratados administrados por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual OMPI y ha sabido defender sus signos distintivos, entre ellos los tabacos Cohiba y el Partaga. Perú cuenta con DO con el Licor de Pisco el Maíz Gigante de Cusco, y Chulucana

En Venezuela se inició la incursión de esta área de la economía a finales del año 1999, cuando un grupo de nuestros representantes en la ronda de negocios en Ginebra, destacaron la importancia de que se implementara este sistema de desarrollo socioeconómico en el país, es así como en el año 2000 se otorga la primera Denominación de Origen al cacao producido en el Valle de Chuao, el cual se destaca por ser el único cacao en el mundo que goza con denominación de origen (Hernández, 2007).

El Valle de Chuao se encuentra enclavado en el Parque Henri Pittier, en pleno litoral central venezolano, uno de los pueblos más pintorescos de Venezuela y de mayor renombre mundial gracias a su Cacao. A este peculiar pueblo se llega por medio del mar, ya que el acceso terrestre es complicado y largo.

En el camino de la playa al pueblo, se puede observar la cosecha de este preciado fruto. Al entrar a la plaza central, además de la iglesia se pueden ver las semillas del cacao secándose al sol, mostrando así la importancia del cultivo de este fruto para la economía del pueblo. En toda la costa de Aragua se cosecha un excelente cacao, pero el que sale de la hacienda de Chuao, es el preferido en Italia para elaborar chocolates gourmet y por países del Centro, Norte y Suramérica para mejorar el sabor de sus cosechas.

En Chuao la producción de este cacao esta en mano de una fructífera empresa y de algunos

productores independientes. La Empresa Campesina de Chuao como así se llama cuenta con 127 socios, esta empresa no maneja grupos económicos importantes del país ni de inversionistas extranjeros, es manejada por los propios pobladores de Chuao. Pese al reducido número de habitantes la rentabilidad de este producto no alcanza para emplear a todos, así que muchos se dedican a la pesca. En este pueblo se conservan vírgenes gran parte de sus tierras, bosques, montañas, ríos y hasta su historia.

El cacao de Chuao fue utilizado como moneda por los indígenas. Los colonizadores llevaban a México las cosechas de todos los países de Suramérica y desde allí se distribuía al resto del mundo, pero el de Chuao era llevado directamente a la Corona Española, por su aroma y calidad.

La promoción de la Denominación de Origen se impulsa en el país dado que la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela, la Ley de Mercadeo Agrícola y la Decisión 486 de la Comunidad Andina de Naciones legislan en la materia de los signos distintivos de índole geográficos. Es así como la historia de la calidad del cacao de Chuao, y la identificación de este rubro con su pueblo como parte de sus vidas y costumbres fue un estímulo para que las instituciones competentes en el tema apoyadas en el basamento legal iniciaran las tareas para el logro de la primera Denominación de Origen.

El Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras, que para la fecha en que se comienza la promoción de otorgar la DO al cacao de Chuao era el Ministerio de Producción y Comercio, a través de la Dirección General de Mercadeo Agrícola y Comercialización (DGMC), inicia los primeros pasos en conjunto con instituciones estatales para que en el año 2000 se conceda la primera denominación de origen.

En el proceso participan un grupo de profesionales de distintas instituciones, siendo las principales; El Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras (MPPAT), la

extinta Procuraduría Agraria Nacional (PAN), quien estuvo adscrita al MPPAT, el Ministerio de Industrias Ligeras y Comercio hoy día Ministerio del Poder Popular para el Comercio (MPPC) y su organismo adscrito, Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI), el Servicio Autónomo Consejo de Desarrollo Económico, Tecnológico y de Exportación del Estado Aragua (CODET), organismo adscrito a la Gobernación del Estado Aragua, la Fundación para el Desarrollo de la Ciencia y Tecnología (FUNDACITE), hoy en día organismo adscrito al Ministerio del Poder Popular Para la Ciencia, Tecnología e Industrias Intermedias (MPPCTII), y la destacada actuación de la Empresa Campesina Chuao, como parte del sector productor.

Una vez cumplidas las tareas y los lineamientos del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual publica a través del Boletín N° 443 resolución 2006, de fecha 22 de noviembre del año 2000, la aprobación y reconocimiento de la Denominación de Origen del cacao de Chuao.

Esta primera experiencia llevada en el país en otorgar este signo de distinción al cacao de Chuao mantiene acciones y tareas pendientes al transcurrir los años 2000 al 2011, sin embargo los avances han sido significativos, es por esto que se plantea en este estudio la necesidad de evaluar el proceso de adecuación del Cacao de Chuao, como denominación de origen en Venezuela.

Recientemente el MPPAT dio a conocer El Plan Socialista del Cacao Venezolano el cual contempla 6 líneas estratégicas, a saber: 1) programa agroproductivo 2) investigación e innovación 3) formación técnica política 4) comunicación 5) organizacional del poder popular 6) relaciones internacionales, en esta última línea estratégica el objetivo general es promover la formación, organización, promoción y divulgación de los saberes y experiencias populares, lo cual permitiría ratificar el cacao venezolano en los mercados internacionales como el mejor cacao del mundo. Dentro de los objetivos específicos de esta línea de relación internacional esta la de promover la indicación geográfica y los registros de marcas colectivas.

Este plan fue aprobado el 09 de marzo del año 2010, y tiene como meta el periodo 2010-2013, es posible que con este plan del cacao las acciones pendientes de esta primera denominación de origen del cacao de Chuao, sean completadas y puestas en vigencia la operatividad de esta primera denominación de origen, dado que las indicaciones geográficas son objetivos en el plan del cacao venezolano.

Es importante destacar que para el éxito de conceder denominaciones de origen es necesario que las comunidades rurales deban organizarse para gozar de las ventajas que brinda contar con productos agrícolas poseedores de signos distintivos diferenciadores de calidad y atributos de producción, en los mercados nacionales e internacionales. Sin embargo no es menos cierto que el Estado Venezolano debe sincerar la actuación de la política agrícola en este componente de la producción por la escasa voluntad en promocionar y destacar los lineamientos de acción.

La formulación del presente trabajo comenzó por la asesoría institucional de la Unidad Estatal del Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras del Estado Aragua, bajo la coordinación de la División de Planificación y Economía Agrícola Departamento de Mercadeo Agrícola y Comercialización, conjuntamente con la asesoría académica de la Universidad Central de Venezuela Facultad de Agronomía, Departamento de Economía Agrícola. El documento presentado es una oportunidad de divulgar a nivel académico las experiencias vividas en el país con la primera denominación de origen, que sin contar con grandes éxitos, brindó la base para las sucesivas denominaciones de origen en los años 2001 y 2003 las cuales fueron el Licor de Pecaya y los Ronces de Venezuela respectivamente. Además el inicio de las acciones para que el café de Biscucuy del Estado Portuguesa y el Cacao de Paria del Estado Sucre, optarán por obtener la distinción de la denominación de origen procesos que a la fecha se encuentran paralizadas. Se mantiene un inventario de un sin número de productos agrícolas con alto potencial para ser promocionados para la protección y diferenciación con signos distintivos de calidad.

Las tres denominaciones obtenidas efectivamente en el país a la fecha mantienen el mismo retardo en cuanto a la conformación de los Consejos Reguladores como paso clave para el funcionamiento y operatividad de las denominaciones orígenes concedidos.

El documento de trabajo está estructurado por capítulos. El primer capítulo contiene el problema de investigación, objetivo de la investigación, y la justificación. El segundo capítulo el marco teórico, donde se reseñan los antecedentes legales y antecedentes de la investigación, la revisión de las bases teóricas del estudio. El capítulo tres el marco metodológico. El capítulo cuatro el análisis e interpretación de los resultados y las conclusiones de la investigación. El documento contiene algunos anexos tales como: cartas dirigidas a expertos en metodología, el modelo de la entrevista aplicada a los productores y al grupo de funcionarios, y la metodología estadística para el cálculo del tamaño de la muestra.

EL PROBLEMA DE INVESTIGACION

El tema de estudio el cual se refiere a la evaluación de la primera denominación de origen concedida en el país al Cacao de Chuao en el año 2000, es un tópico poco conocido y estudiado en el área del sector agrícola. La misma se refiere a la denominación de origen en productos agrícolas, artesanales, agroindustriales, que los identifica como distintos a los demás dentro de una misma área geográfica por su distinción de calidad y originalidad, donde se involucran factores humanos y naturales dentro del proceso productivo, lo que conlleva a que un país despierte su interés por resguardar y proteger mediante sellos o signos diferenciadores a sus productos de origen agrícola.

La denominación de origen, es un signo distintivo que involucra integralmente el área geográfica con todos sus elementos naturales y culturales, brinda atractivo y diferenciación del rubro agroalimentario que apruebe todos los elementos y condiciones dispuesto en la Decisión 486 del Acuerdo de Cartagena, para la categoría denominación. Estos elementos involucran factores naturales, culturales, históricos, geográficos, del proceso productivo, del manejo pre y post cosecha del rubro agrícola; es decir son elementos que deben estar interrelacionados e integrados donde el factor primordial es distinguir al rubro o productos de su mismo origen por factores territoriales y de calidad que los hagan distintos. La denominación de origen es considerada como un factor importante, que contribuye al desarrollo rural, a la creación de nichos de mercados para productos agrícolas y procesados que presentan una identificación con el territorio y las costumbres de la población.

Los productos amparados por medio de un sello de distinción o etiqueta de diferenciación, logran una mejor penetración en el mercado nacional e internacional. Debido a que frente a consumidores cada vez más exigentes y una economía globalizada, éstos sellos de calidad bien sea una marca colectiva, certificación de origen, de calidad, procedencia geográfica, denominación de origen, brindan un atributo y valor agregado que se traduce en mejores

ganancias para el sector productor y para el país en cuestión, ofreciendo un reconocimiento mundial a la región o localidad de donde es originaria la denominación de origen otorgada. El producto que posiblemente dio origen a todo lo que se relaciona con los signos distintivos fue el vino, debido quizás al hecho de que su consumo ha estado relacionado con la historia de la humanidad y adelantos tecnológicos. El vino estuvo presente en la última cena, ha sido la razón de grandes inversiones y fue el sub producto agrícola probablemente mas afectado a comienzos de la industrialización agrícola, con la llegada del arado mecánico, los fertilizantes, las plagas provenientes de otras latitudes. Durante 1873 y 1879, los viñedos de Francia fueron afectados y casi desaparecieron, al cruzar el Atlántico un insecto la filoxera, hemíptero, proveniente de América del Norte, que después de infectar los viñedos de Provençe se extendió por toda Europa ocasionando pérdidas cuantiosas, las cuales motivaron la mejor organización de los vinicultores, el desarrollo de nuevas tecnologías, la necesidad de definir y reconocer mecanismos e instrumentos legales de protección para defender a los consumidores, los logros alcanzados en la viticultura, los derechos del productor.

Entre los productos que han servido de base para impulsar el reconocimiento de signos distintivos se pueden citar: Francia: con 132 DO entre ellos, vinos, carnes, miel, papa y cerámicas. Republica Checa: 120 DO, cervezas, agua mineral, quesos. Bulgaria: 47 DO, tabaco, cigarrillo. Italia: 119 DO, quesos, vinos. Argelia: vinos, vajillas, espadas. Cuba: 18 DO, tabaco, cigarrillos. Israel: 1 DO, Naranjas México: 4 DO, bebidas espirituosas. Peru: 3DO, bebida espirituosa, Maiz Gigante de Cusco y Chucalana. Venezuela: 3 DO, cacao, licor de Pecaya, Ronés de Venezuela.

Venezuela actualmente cuenta con tres denominaciones de origen: Cacao de Chuao año 2000, Licor de Pecaya año 2001 y Ronés de Venezuela año 2003. En nuestro caso de estudio, se evaluara la primera denominación de origen otorgada al cacao de Chuao. La misma fue reconocida a través del Boletín de la Propiedad Industrial N° 443 resolución 2006, de fecha 22 de Noviembre del 2000 emitido por el Servicio Autónomo de la

Propiedad Intelectual (SAPI). Venezuela se basó en Acuerdos Internacionales, Leyes y Normas Constitucionales siendo la primordial la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela (2000), La Ley de Mercadeo Agrícola (2002) y la Decisión 486 del Acuerdo de Cartagena para dar el paso de identificar al cacao de Chuao con denominación de origen.

Esta primera denominación de origen otorgada al rubro cacao la cual corresponde a la producción de la región de Chuao del Municipio Mariño del Estado Aragua, se concede gracias al esfuerzo de un grupo de instituciones estatales y nacionales interesadas en el desarrollo del tema y la implementación del sistema de denominación de origen en productos agrícolas, ya que esto brinda ventajas al proteger el rubro con la denominación, frente acciones fraudulentas en mercados internacionales, además de dar reconocimiento y prestigio al producto con la denominación de origen por ser el signo distintivo de mayor exigencia para su obtención. Sin embargo el Estado carece del reglamento interno que regule y norme las denominaciones de orígenes, de políticas claras y concretas dirigidas a la promoción, divulgación, y protección del signo distintivo otorgado a nuestro Cacao de Chuao.

El Cacao de Chuao, se caracteriza por tener un sabor que no ha podido ser superado por el cacao cosechado en otros países del mundo, a pesar de los esfuerzos tecnológicos que han hecho en la siembra, cosecha y procesamiento de estos granos, y hasta el intento de plantar las mismas semillas en otras tierras. Este reconocimiento es otorgado por organizaciones mundiales, que declaran al producto como el mejor en su estilo, y la zona donde se produce como corresponsable de su calidad.

En este contexto el problema que aborda la investigación se orienta a la evaluación de los actores que hicieron posible esta primera denominación siendo los mismos las instituciones Estatales y Nacionales, el sector productor, el campo de la legislación que regule el proceso de otorgación de la denominación de origen del cacao de Chuao.

Es así como nos planteamos a nivel de las instituciones cual es la función publica,

organizativa y el grado de conocimiento de los funcionarios públicos de nuestras instituciones frente al tema, para evaluar la relación causa efecto del retraso en la cual persiste dicha denominación en estos diez años. Son muchos los pasos que todavía se deben cumplir y una de ellas es la conformación del Consejo Regulador, quien es el órgano rector encargado de velar, proteger y hacer cumplir la denominación. A la fecha no se ha logrado concretar la disposición del Consejo Regulador de la denominación de origen cacao de Chuao, la cual debe estar integrada por productores, empresarios, organismos públicos y privados, especialistas, investigadores, alcaldía y gobernaciones. Otra acción faltante es la inscripción para el reconocimiento de la denominación del cacao de Chuao en la Unión Europea (UE) y obtener el signo de Indicación Geográfica Protegida (IGP).

El compromiso institucional pasa por el reconocimiento de la primera DO en la UE, en este sentido, Uzcategui 2007, expone que es perentorio completar el contenido del concepto de la DO, es necesario demostrar y determinar elementos geográficos, físicos, químicos entre otros, de la región de Chuao y del producto agrícola en si para llegar a esta IGP en el marco de la UE. Esto ha traído como consecuencias, continuos desperfectos en los mercados internacionales con el nombre de cacao de Chuao, por la poca protección que le han brindando en estos mercados.

El problema de investigación aborda otros actores y son los productores de la zona de Chuao, específicamente los miembros de la principal empresa campesina cacaotera del municipio. Es relevante conocer, hasta que punto los productores de la empresa campesina, los artesanos de la zona, los pequeños y medianos productores independientes, y otros pobladores de la localidad denominada, se encuentran identificados y comprometidos con la denominación de origen de su principal rubro agrícola como lo es el cacao de Chuao. El nivel de defensa de los productores frente al tema podríamos catalogarla como poco participativo y dinámico, lo que hace necesario conocer hasta que punto esto ha influenciado en el éxito de esta primera denominación concedida en el país.

Otro elemento de interés en esta temática son las leyes, normas, políticas, y reglamentos que a la fecha han conducido el tema. Es posible que el marco de leyes que estuvieron involucradas en el área de estudio no sean las idóneas y sea perentorio cambios y creación de leyes e instituciones, exclusivas al manejo de los distintos signos distintivos como un elemento de valor agregado a la producción nacional.

El país cuenta con la oportunidad de cubrir un espacio preponderante en el mercado nacional e internacional con la denominación de origen del cacao de Chuao, pero es necesario analizar y revisar las Normas, Reglamentos, Políticas, Planes, Programas, la estructura institucional y el compromiso de los funcionarios del Estado, además de la ideología del sector productor, a razón de medir la identificación de estos con el tema en cuestión.

El hecho que en el país el tema de los signos distintivos como lo son las indicaciones de origen geográficas y en nuestro caso de estudio la denominación de origen, hasta la fecha no ha desarrollado el avance esperado en el ámbito económico y social, son pocas las investigaciones y proyectos orientados al análisis y evaluación de las tres denominaciones otorgadas en el país hasta la fecha.

OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION

Objetivo General:

Analizar el Proceso de Adecuación del Cacao de Chuao, como Denominación de Origen en Venezuela

Objetivos Específicos

Analizar el desempeño institucional en el proceso de la denominación de origen del cacao de Chuao

Analizar el sector productor de la zona de Chuao en el proceso de la denominación de origen del cacao de Chuao

Examinar el marco legal en Venezuela y la adaptación en el tema de la denominación de origen

JUSTIFICACION

Enmarcar una investigación que plantea evaluar las acciones de actores institucionales del Estado y del sector productor involucrado con el tema de la denominación de origen en el país, aportara información en cuanto al nivel de conocimiento, y preparación de los organismos estatales y productores frente a una rama de la economía agrícola que se ha iniciado en el manejo de esta área. Además analizar las políticas, normas y leyes que existen actualmente que sustentan las bases de la denominación de origen aportará el nivel de preparación del país para la promoción, protección y divulgación de sucesivas denominación de origen en el sector agrícola nacional.

Visualizar el entorno institucional del país frente al tema de la denominación de origen, evidenciará el nivel organizativo institucional, los lineamientos, los planes y proyectos, la identificación institucional frente al tema de la denominación de origen. En vista de que sin una verdadera organización institucional la fluidez de las políticas y acciones que haya que proseguir a la designación de la denominación de origen se verían frenados.

En otro orden de ideas, analizar la identificación del sector productor con el área temática, complementa la otra parte fundamental a investigar. Los productores son vectores esenciales para que se den las siguientes acciones y gestiones a cumplir para el éxito de una denominación de origen.

Elevar el nivel de participación de los signos distintivos en especial las denominaciones de origen en el sector agrícola como bandera al reconocimiento y respaldo del acervo cultural e histórico de los distintos procesos de producción de materia prima de origen agrícola, brinda oportunidades para el realce de la Soberanía Nacional y la identidad regional y local de nuestros pueblos. Esto promueve empoderamiento, conservación al medio ambiente, además consolida la organización en el campo con miras a una agricultura más sólida y

sustentable. Acompañado del hecho de que estos productos gozan de reconocimiento en los mercados internacionales, creando nichos de mercados y son reconocidos por su alto valor económico.

La implementación en el país de programas y planes orientados a la denominación de origen como parte de las actividades del sector agrícola sería ventajoso por la variedad, diversidad geográfica y potencialidades de muchos rubros agrícolas y agroindustriales en Venezuela favoreciendo muchos de estos productos ligados al territorio, la cultura y tradición de las zonas rurales y urbanas.

Investigar y aportar información de esta naturaleza es un inicio al conocimiento de la cultura nacional en el sentido de que es necesario que el consumidor conozca de las ventajas económicas, sociales y patrimoniales que presentan estos productos alimenticios y bebidas o no alimenticios diferenciados con signos distintivos con el propósito de que les brinden apoyo, promoción y sean ubicados en el lugar de honor que les correspondan.

CAPITULO II

MARCO TEORICO

Antecedentes Legales

Las denominaciones de origen son resultado del proceso de reconocimiento que comenzó a darse, desde mediados del siglo XIX, a ciertos vinos franceses, copiando un poco los derechos que el desarrollo industrial da a los industriales y sus productos (marcas, patentes, etc.). A principios del siglo XX, las denominaciones se utilizaron para reconocer otros productos y zonas de producción distintas del vino (quesos, jamones, aceites, licores, etc.). Las oficinas de registros en cada país, comenzaron a reconocerle a agricultores organizados “el derecho” de defender e impedir el uso fraudulento y engañoso de nombres e imágenes de productos agrícolas con tradición, en defensa de los derechos de los consumidores, de las comunidades (comunidades) y de los productores mismos. (Hernández 2010, entrevista personal).

Los productores vieron la conveniencia de organizarse en asociaciones. Desarrollar derechos y obligaciones para pertenecer a éstas asociaciones y poder usar los signos distintivos en sus productos (marcas, lemas, etc.) En definitiva, la promoción de denominaciones se convirtió en un instrumento de desarrollo socioeconómico para las comunidades interesadas. Pudiera decirse que son pioneras de los actuales consejos comunales en cuanto a la necesidad de definir su espacio geográfico, caracterizar sus actividades productivas, elegir sus representantes, definir sus derechos y responsabilidades. (Hernández 2010, entrevista personal).

El tema de la Denominación de Origen en Venezuela presenta poca experiencia en cuanto al desenvolvimiento en la sociedad y el entorno económico, sin embargo Venezuela cuenta

con leyes que definen, caracterizan, controlan y promocionan signos distintivos como un elemento de protección y realce para la producción de economías locales y regionales. En este sentido, se cuenta con la Constitución de la Republica Bolivariana de Venezuela (CRBV), La Ley de Mercadeo Agrícola, La Ley de Propiedad Industrial, la Decisión 486 del Acuerdo de Cartagena. Los lineamientos y requisitos del Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual (SAPI), como organismo responsable de otorgar y analizar el funcionamiento y la operatividad de signos distintivos en el país. Los lineamientos del Ministerio del Poder Popular Para la Agricultura y Tierras, y el Programa Anual Institucional (POAIN), de la División Regional de Planificación y Economía Agrícola de la Unidad Estadal del Ministerio de Agricultura y Tierras del Estado Aragua (UEMPPAT ARAGUA), además de los preceptos de los convenios internacionales y acuerdos que establecen que cada Estado participante en los convenios deben contar con la misma protección que concede a sus nacionales de las cuales Venezuela es miembro de algunos de ellos; estos son: el Convenio de Paris para la Protección de la Propiedad Industrial (CPPPI), el Arreglo de Madrid relativo al Registro de Marcas (AMRM), el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen (ALPDO), La Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), el Convenio internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales (UPOV), La Comunidad Andina de Naciones (CAN), que para la época que se otorgo la DO Venezuela era miembro de esta comunidad, Acuerdo de Marrakech establecimiento de La Organización Mundial de Comercio (OMC), Aspectos de Derecho de Propiedad Intelectual relacionado con el Comercio: marcas, patentes y derecho de autor (ADPIC).

Antecedentes de Investigación

El desarrollo de investigaciones en Venezuela en torno al tema abordado son pocas desde el punto de vista de la aplicación del método científico. La bibliografía utilizada se basó en escritos que fueron dictados en talleres, conferencias, congresos, papeles de trabajo vía internet, presentaciones en diapositivas, monografía, artículos de revistas científicas, entre otros; donde se exponen algunas experiencias, consideraciones y recomendaciones de índole general con miras al desarrollo en el sector agrícola de los signos distintivos para productos agrícolas. Estos antecedentes de estudios contienen que productos agrícolas con esta distinción geográfica brinda una mejor penetración en el mercado por ofrecer productos agrícolas de mejor calidad y originalidad identificados con el territorio, gozan de un manejo agronómico integral en los procesos de pre y post cosecha, preservación y protección al medio ambiente.

La Denominación de origen es una figura concebida en Francia hace mas de 80 años para proteger las características de algunos productos de alta calidad, y su uso exclusivo ha estimulado el desarrollo de sectores industriales importantes como el alimenticio, especialmente en Europa. El ejemplo, más ilustrativo de la utilidad y éxito de la denominación de origen, lo constituye la apelación Champagne, otorgada a los vinos de una zona legalmente delimitada de la región de Champagne, en Francia. En virtud de ello, ningún otro vino espumoso del mundo ostenta ese nombre. (Hernández, 2007).

En Europa, las costumbres de sus pueblos y el desarrollo industrial, le imprimió a los signos distintivos, en especial a las indicaciones geográficas y denominaciones de origen, el empuje que hoy los caracteriza. Los países de la Europa Central y mediterránea: Francia, Portugal, España, Italia y Grecia, son los que mas han luchado para que, en el seno de la Unión Europea (UE), los principios y acuerdos relacionados con el tema sean aceptados como principios y derechos comunitario que los pueblos se reconozcan. Durante Julio de

1992 la Comunidad Económica Europea (CEE), hoy día Unión Europea (EU), aprobó el Reglamento R (CEE) 2081/ 92 relativo a la protección de las denominaciones de origen y las Indicaciones Geográficas. (Hernández, 2007).

Cartay (1998), publicó en el documento Los Productos Típicos y su Reglamentación. Una tentativa de aplicación de la denominación de origen al cacao de Chuao. Define productos típicos, tradicionales o de la tierra, y los sistemas de protección aplicados a estos productos en la Unión Europea, con especial referencia al caso Español. Valiéndose de la experiencia europea, el autor traza los grandes rasgos de lo que pudiera ser una aproximación a la definición del cacao criollo Venezolano, producido en algunas regiones del país, como producto típico y una discusión sobre la denominación de protección más conveniente.

En relación al cacao venezolano se estudió este criterio y mecanismo para su aplicación. Esto permitió exponer que si en Venezuela existiera una normativa sobre el particular, las respuestas anteriores fueran sencillas, bastaría demostrar, por un lado, la idoneidad del cacao venezolano, o de uno de sus tipos, como producto típico, y por el otro, adscribirlo a la modalidad de protección más conveniente. Pero la cosa se complica, porque carecemos de tal normativa y de experiencia en ese campo. Por lo que, para avanzar en el terreno, debemos, primero, proponer una cierta estructura de protección, basándonos en la experiencia que tienen otros países al respecto.

Calvani (2001), publica elementos para la instrumentación de una denominación de origen, el primer elemento está vinculado con la obtención de una determinada denominación, bien sea para un producto o para un territorio dada, el segundo elemento tiene que ver con la gestión y seguimiento en la aplicación de la denominación obtenida.

La segunda etapa constituye la más laboriosa según el autor, puesto que tiene que ver con la instrumentación de la denominación recibida y sobre la cual no hay experiencias en Venezuela. Señala indicativos que provienen del análisis de las experiencias europeas y del propio conocimiento acerca de la realidad del país. El autor del artículo señala que el

primer pasó esta orientado hacia el establecimiento de la Unidad o Consejo de Regulación de la Denominación, como ente capaz de supervisar y canalizar el logro de la referida denominación. Este autor expresa que ante el débil tejido organizacional e institucional presente en muchas regiones del país, el desarrollo de una base organizativa lo suficientemente sólida y estable constituye un extraordinario reto a afrontar, particularmente a nivel del sector productivo, generalmente muy desarticulado y con un deficiente nivel educativo.

Este esfuerzo organizativo debe estar acompañado de un proceso formativo de mejoramiento de las capacidades técnicas y humanas, que por un lado permita elevar la productividad mediante una gestión adecuada de los recursos disponibles, y que por otro lado, facilite la interacción y convivencia entre los distintos actores.

Granado, L. y Álvarez, C. (2002), en el documento: Viabilidad de Establecer el Sistema de Denominación de Origen de Los Productos Agroalimentarios en Costa Rica. Basándose en la opinión de personas vinculadas al desarrollo rural y a los sectores agrícolas y alimentarios, exploró la viabilidad de establecer en Costa Rica un sistema de denominación de origen, como un medio para la valoración y promoción de productos agrícolas y alimenticios tradicionales, con un origen geográfico reconocido. Las conclusiones y recomendaciones del estudio arrojaron que Costa Rica presenta condiciones favorables para el establecimiento del sistema de denominación de origen para los productos agroalimentarios, entre ellas la existencia de productos tradicionales vinculados al territorio y una alta valoración de las características de calidad, origen geográfico y tradición de estos productos.

Se pudo inferir una percepción positiva acerca de las ventajas de un sistema de este tipo en Costa Rica, sin embargo, se identificaron posibles factores limitantes para su establecimiento, los cuales tienen relación fundamentalmente con el conocimiento y experiencia sobre el tema tanto en las instituciones publicas como en los sectores

productivos, la inexistencia de una legislación adecuada y de una estructura de organización para su operatividad.

Amaya (2003), en proyecto presentado para el I Diplomado en Protección de las Invencciones y Transferencia de Tecnología, formuló una propuesta para la creación del Consejo Regulador del Cocuy Pecayero como estructura de apoyo al proceso de protección de la Invencción y Transferencia de Tecnología. Expone que las Denominaciones de Origen son protecciones que le otorgan los países a productos originarios de una zona geográfica determinada y cuyas características se deban a la combinación de factores naturales y humanos. Estas denominaciones de origen son salvaguardadas por los Consejos Reguladores, figuras que rigen la producción y comercialización del producto protegido. El estado Falcón cuenta con la Denominación de Origen Cocuy Pecayero otorgada a los productores de Cocuy de la parroquia Pecaya del municipio Sucre.

Uno de los elementos más importantes que se emplearon para solicitar esta protección es su fabricación artesanal y las investigaciones que demuestran su calidad. Reglamentar la producción de cocuy y vigilar su calidad, es el organismo más llamado a orientar el proceso de investigación, para generar las innovaciones y para apoyar el proceso de transferencia de esas invenciones al sector productor con el objeto de buscar el mejoramiento continuo del proceso productivo y el crecimiento económico de la Parroquia Pecaya, a fin de contribuir a mejorar la calidad de vida de sus pobladores.

El Consejo Regulador será el máximo líder dentro del sector de producción del Cocuy Pecayero y debe proponer a los productores cambios tecnológicos compatibles con sus objetivos, la racionalidad económica y la sustentabilidad ecológica.

Díaz (2004), en el ejemplar Programa Agave Cocuy Ciencia y Tecnología al Servicio del Hombre de las Zonas Áridas. Manifiesta que una Denominación de Origen al “Cocuy Pecayero” constituye un alto honor para un pueblo que ha resguardo con perseverancia su

acervo cultural.

La autora del Programa Agave Cocuy Ciencia y Tecnología, determinó que para poder alcanzar el bienestar socioeconómico que requiere la población de Pecaya, es indispensable la revisión y reforma del marco legal existente, que permita la producción artesanal de la bebida procesada a partir de los mostos fermentados del agave, de tal manera que se conserve su calidad, los productores podrían comercializar legalmente la bebida, y obtener valor agregado de su laboriosa actividad. El Cocuy Pecayero, principal producto de explotación del agave, una planta que crece en la zona semiárida de Falcón (Pecaya, Municipio Sucre), obtuvo del Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual (SAPI), Resolución N° 287 fecha 22 de mayo del año 2001, su denominación de origen, la segunda que se otorga en el país, después del cacao de Chuao.

Granado (2004), en su trabajo de doctorado titulado, Indicaciones Geográficas y Denominación de Origen Un Aporte para su Implementación en Costa Rica, la misma se relacionaba con el desarrollo de propuestas orientadas a fortalecer el marco legal sobre indicaciones geográficas y denominaciones de origen, así como estudiar casos posibles de productos costarricenses dignos de este tipo de reconocimientos.

En términos generales producto de este esfuerzo conjunto PRODAR-IICA-MAG-Y CNP, se logró que las instituciones nacionales relacionadas con la promoción, el registro y control de marcas y otros signos distintivos de calidad participaran en la elaboración de una propuesta de reglamento sobre denominación de origen para productos agroalimentarios y en el estudio del caso del famoso queso “Turrialba”. Este proyecto permitió allanar el camino para la posible aprobación de un reglamento sobre denominación de origen y la creación de un ente que vele por la puesta en operación del sistema, temas que han sido de conocimiento de las autoridades dentro de la Comisión para la Propiedad Intelectual.

En comentarios finales de la investigación, expone la innegable importancia que tiene para

un país el establecimiento y protección del origen geográfico de los productos a través de signos distintivos que acrediten una serie de características cualitativas que hacen que el producto sea aceptado y distinguido por los consumidores en el mercado nacional o internacional.

González (2005), en el informe de Viabilidad de la Implementación de una Denominación de Origen Protegida en la Montaña de Puca (Norte de Lempira – Sur de Santa Barbara-Honduras). Expone que en la montaña de Puca y sus alrededores las particulares características del medio físico han favorecido una excelente adaptación del cultivo de café y dan lugar a un sabor y calidad específicos del área que cualquier buen bebedor de café distinguiría y apreciaría. El paisaje y la cultura, que son parte inherente de la tradición cafetalera del área, son valores que deben preservarse ya que son un patrimonio único del que sus pobladores deben sentirse orgullosos y al que se debe proteger. Las Denominaciones de Origen Protegidas son las herramientas óptimas para proteger la calidad del producto, evitar usurpaciones del buen nombre del café de la zona, preservar el medioambiente, mejorar las condiciones de comercialización y en consecuencia mejorar las condiciones de vida de los productores.

En el Informe se presenta que la organización de los productores, es una dimensión clave para el éxito de una denominación de Origen Protegida ya que son estos los que deben en consenso proponer, diseñar, difundir, y desarrollar la iniciativa. La capacidad organizativa y administrativa es básica a la hora que la Denominación de Origen Protegida (DOP) tenga éxito y los productores puedan beneficiarse de las ventajas que ofrecen la protección de su producto.

Muchnik (2005), publica un artículo titulado Identidad Territorial y Calidad de los Alimentos: Procesos de Calificación y Competencias de los Consumidores. Esta tuvo como objetivos analizar, a partir de un enfoque antropológico, la compleja relación entre la

identidad territorial y la calidad de los alimentos, así como las formas en que los actores sociales se relacionan y organizan para certificar dicha calidad y las oportunidades económicas derivadas del valor cultural de dichos alimentos. Se analizó el rol de la alimentación en la construcción de las identidades de individuos y sociedades y la importancia del valor simbólico de los alimentos en las preferencias de los consumidores.

Se destaca que en materia de denominación de origen no deben copiarse formulas; cada producto, cada situación, exige un análisis particular. El tipo de mercado, el tipo de instituciones, los saberes y las técnicas utilizadas y las normas jurídicas condicionaran los procesos de calificación de los productos. Se concluyo sobre las relaciones contradictorias, complementarias entre: Identidad y calidad/ interés de conferir a los productos territoriales mayor carga simbólica, mayor densidad cultural; entre tradición e innovación/ interés de identificar, describir y analizar las innovaciones y las competencias locales; entre producto territorial y productos estándares / interés de tomar en cuenta los antagonismos y complementariedades entre los mismos.

La publicación expone que en muchos países, en particular América Latina, se encuentran a menudo denominaciones tacitas basadas en la reputación de un producto, pero que no han sido objeto de un proceso de reglamentación. La explicitación, la codificación de la calidad, debería permitir valorizar mejor ese patrimonio, pero resulta difícil preconizar soluciones prefabricadas en la materia, ya que el proceso de calificación es complejo y depende de numerosas variables (tipo de producto, mercado, legislación, instituciones administrativas, organización de los productores. En este sentido, es importante no ceder a los efectos de una moda y verificar, en primer lugar, que las condiciones mínimas están reunidas para iniciar un proceso de calificación.

Sosa (2007), expone que a través de la Cámara de la Industria Venezolana de Especies Alcohólicas (CIVEA), los productores de ron llegaron a un consenso para diseñar e implementar un plan para constituir y promover la imagen nacional e internacional del Ron

de Venezuela como bebida premium, como objetivo principal se planteo la necesidad de obtener la DO y crear un Consejo Regulador para hacer de este licor una bebida de prestigio cuyo punto de diferenciación seria algo místico y simbólico. En el 2003, el Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI), propuso el otorgamiento de una marca colectiva, lo cual CIVEA no acepto, no permitía la diferenciación de las marcas individuales.

Negociaciones con el SAPI produjeron en el 2003 el resultado esperado por la industria: una denominación de origen controlada cuya adjudicación a cada marca dependería de los parámetros de calidad y origen definidos por un Consejo Regulador. En el año 2006, hubo un consenso entre las partes involucradas para la conformación del reglamento del Consejo Regulador. En el 2007, la Industria de ron se propone apalancarse en la denominación de origen para desarrollar un Plan del Ron de Venezuela que permita el desarrollo integral de la industria tanto en los mercados nacionales como internacionales.

En el boletín del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual N° 459 del 4 de noviembre de 2003 se publico que la denominación Ron de Venezuela es una denominación de Origen del Estado venezolano para aplicarse en el concepto exacto de Ron dado por las normas COVENIN, a beneficio de los productores que agrupan la Cámara De La Industria Venezolana De Especies Alcohólicas (CIVEA), todo ello por haber cumplido con lo exigido en los art. 201, 202, 203, 204 de la decisión 486 de la Comunidad Andina de Naciones.

Hernández (2007), en la monografía titulada Los Signos Distintivos en el Sector Agrícola Nacional, presenta que en Venezuela, se comienza a promover el tema a raíz de que los representantes de negocios en Ginebra, a través del Memo N° 887 del 11-06-1998, recibido en la Dirección General de Mercadeo Agrícola del Ministerio de Agricultura y Tierras, destacan la importancia que el tema le dan en la Comunidad Económica Europea (CEE) hoy día Unión Europea (EU). En este sentido expresaban que podemos impulsar

Denominaciones de Origen en: Ronas (Carúpano, San Mateo); queso (Guayanés, Palmizulia, Paisa, Carora); galletas (Panela de San Joaquín); artesanía (de los Andes, Quibor, Amazonas); cacao (Barlovento, Chuao, Paria); café (Táchira, Trujillo, Portuguesa); cereales (Arroz de Acarigua); frutas, camarones entre otros.

Uzcategui (2007), en su trabajo titulado: La Propiedad Intelectual como Potenciadores del Desarrollo Endógeno, plantea que la política de desarrollo local no puede ser abordada dejando de lado la realidad mundial. Como país, Venezuela está inmersa en intercambios comerciales internacionales en los que los símbolos, los sellos y las marcas ejercen un poder dentro del mercado al permitir a los consumidores elegir el producto deseado en función de la calidad, la procedencia empresarial, la vinculación a un origen geográfico determinado o cualquier otra característica presente o no en los productos o servicios.

El tema sobre marcas colectivas, marcas de certificación y denominaciones geográficas es complejo y especializado; de ahí que en el país, el conocimiento general sobre el tema sea escaso y con frecuencia no se conceptualice integralmente, siendo recomendable desarrollar un programa de capacitación dirigidos a los actores interesados del sector público, privado, productores, fabricantes, artesanos y públicos en general.

Jaramillo (2007), en la Conferencia del I Seminario Internacional Signos Distintivos titulado; Denominación de Origen Café de Colombia. Expone lo relacionado con la denominación de origen del Café de Colombia. Además de las condiciones ideales para la caficultura que provienen de su situación geográfica, Colombia es un origen excepcional ya que esta en capacidad de producir café fresco de calidad consistente durante todo el año.

El café hace parte de la herencia y tradición de los colombianos que se trasmite de generación en generación, existe en el país distintas marcas como: Café de Colombia, Juan Valdez, Buendía la cual son distintivas, reconocidas y poderosas. Sin embargo son relevantes solo en ciertos segmentos y no pueden ser usadas para proteger indicaciones

geográficas. En el país se comienza a trabajar con Marcas de Certificación como marcas oficiales como una alternativa para proteger el origen en ciertas jurisdicciones. Sin embargo, no están necesariamente asociadas con estándares de calidad, su implementación es difícil y costosa, no son garantía de protección frente a descriptivos como mezclas o tipo.

En diciembre del 2004 la FNC (Federación Nacional de Caficultores), presentó ante el gobierno Colombiano la solicitud para reconocer el café de Colombia como Denominación de Origen, en marzo del 2005, el gobierno colombiano ratificó al café de Colombia como DO. En Junio del 2005, el café de Colombia se convirtió en el primer producto de un tercer país a la UE que solicita el reconocimiento como IGP (Indicación Geográfica Protegida). En Octubre de 2007 el café de Colombia fue reconocido por la Comisión Europa como Indicación Geográfica Protegida.

Ray (2007), en la Conferencia del I Seminario Internacional Signos Distintivos titulado: Las Denominaciones de Origen del Perú: Experiencia y prácticas en la Administración y Constitución del Consejo Regulador. Menciona la pertinencia de precisar que la República del Perú conjuntamente con la República Bolivariana de Venezuela, dentro de la Región Andina son los países que cuentan con más denominaciones de origen reconocidas, mientras que Bolivia, Colombia y Ecuador, no han tenido un desarrollo tan prospero de este instituto jurídico. Perú tiene tres denominaciones de origen reconocidas: Pisco, Maíz Blanco Gigante del Cusco y Chulucanas, Colombia una denominación de origen: Café de Colombia, Bolivia dos denominaciones de origen: Singani y Quinoa Real, Ecuador una denominación de origen: Montecristi (sombrero de paja de toquilla), y Venezuela con tres denominaciones de origen: Ron de Venezuela, Cacao de Chuao, y Cocuy Pecayero.

El Régimen Común sobre Propiedad Industrial de la Comunidad Andina de Naciones, plasmado en la Decisión 486, establece los requisitos y procedimientos de una denominación de origen. Sin embargo, deja en libertad a los Países Miembros la facultad de

determinar si la concesión de las autorizaciones de uso debe recaer en entidades públicas y privadas que representen a los beneficiarios de las denominaciones de origen, si así lo establecen las normas nacionales.

Dentro de ese margen de discrecionalidad el Estado Peruano con fecha 14 de agosto de 2004, dicto la Ley N° 28.331, Ley Marco de los Consejos Reguladores, la misma que tiene como objeto establecer las condiciones para la constitución y gestión de los Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen, encargados de la administración de las denominaciones de origen cuya protección ha sido declarada.

González (2007), en documento titulado: Denominación de Origen Cacao de Chuao, la cual fue una consultoría realizada para la FAO y el IICA en el marco del estudio conjunto sobre los productos de calidad vinculada al origen, expone que a pesar de haber sido aprobada y reconocida a través del Boletín de la Propiedad Industrial N° 443, del 22 de noviembre de 2000, emitido por el Servicio Autónomo de Propiedad Industrial (SAPI) del Ministerio de Producción y Comercio, todavía no se ha instituido el órgano regulador ante la Dirección General de Mercadeo Agrícola de este Ministerio. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen no se ha conformado debido al desconocimiento del procedimiento para legalizarlo, es decir, a quién le corresponde instituirlo. Tras cuatro años de trabajo, durante los cuales se elaboró el dispositivo normativo léase Reglamento Interno y en cuyo proceso participó el Ministerio de Agricultura y Tierras (DGMA), UEMAT Aragua, Fundacite Aragua, la extinta Procuraduría Agraria Nacional y la Empresa Campesina Chuao hasta darlo a conocer el 5 de julio de 2004, el Consejo Regulador no se ha conformado ni registrado. Esto ha causado la inoperancia de la denominación de origen aprobada.

El autor expone en su trabajo que la mayoría de los consejos reguladores en Europa son entes nombrados y conformados por los productores, en los cuales prácticamente no influyen los entes gubernamentales.

Bases Teóricas

El Pueblo de Chuao

En esta parte del documento se menciona la caracterización de la Parroquia de Chuao, su hacienda y la empresa de Chuao, el cacao con sus elementos agronómicos, botánicos y comerciales.

Botello (2000), elaboró un documento llamado Guatamire Semblanza histórica de Chuao, donde introduce que la población de Chuao y la hacienda de su nombre es una de las localidades con mayor carga de historia en el centro del país; esta sonando desde el siglo XVI en cualquier país de Europa. Chuao está identificado con la excelencia del mejor cacao que degustan los paladares en el viejo continente; en torno a las plantaciones de Thebroma cacao, el alimento de los dioses, deshelenizando la palabra, se fue configurando, además de la estructura de una economía caracterizada por la explotación de los esclavos, una cultura, una tradición, una manera y una razón de ser que es hoy como un oasis geográfico-cultural, rara avis entre los pueblos venezolanos.

Chuao sigue siendo la hacienda y la producción del cacao. Con un espacio geográfico cerrado, accesible solo por mar y por los que se aventuran a transitar el camino de herradura desde Turmero una población del municipio Mariño del Estado Aragua con un recorrido de 42 kilometro.

En 1990 Chuao contaba con mas de 40.000 plantas de cacao en sus 250 hectáreas con una producción de 14.000 kilos al año, a razón de Bs 1200 el kilo, en su mayoría exportado a Francia donde estaban bien cotizado en casas chocolateras y pasteleras; numerosas publicaciones circulan, algunas de lujo, en aquellas nación donde se habla maravillas de Chuao y de su famoso cacao. La cosecha es durante todo el año y los chuaoños las llaman: la pascuera, la sanjuanera, la de diciembre. (Botello, 2000).

El Valle de Chuao y su Ubicación Geográfica

Fundación de Chuao

La hacienda de Chuao tiene una ubicación geográfica de 67° 03' 05'' longitud Oeste y 10° 32' 05'' longitud Norte, fue fundada como hacienda cacaotera por el español Pedro de Liendo, el 15 de diciembre de 1649 y diez años después se contabilizaron 40.568 arboles de cacao en una superficie de 80 hectáreas. Pedro Liendo fue el primer esposo de Catalina Maxias de Ávila, hija única del encomendado Cristóbal Maxias de Ávila, quien heredó la encomienda el año de 1633. A la muerte de Catalina Maxias de Ávila en 1671 y por su voluntad, la hacienda pasa a ser "Obra Pía", (las Obras Pías, tienen su origen en las donaciones hechas a la iglesia por personas que, en el momento de su muerte hacen legados píos, como actos piadosos y misericordiosos, con la finalidad de asegurar la vida eterna y así subsanar los errores cometidos durante su vida, para lograr de esta forma salvar su alma y alcanzar la vida eterna).

En el año 1751, el Teniente General de la Compañía Guipuzcoana, ordenó quemar el pueblo de indios y esclavos y la iglesia de paja que conformaba la fundación de la hacienda de Chuao, por ser sus habitantes vagabundos y dedicarse al comercio vicioso. El punto se conoció desde entonces con el nombre de Pueblo Quemado. En 1825, la hacienda Chuao produjo más de 700 fanegas de cacao, contaba con 59.841 arboles de cacao y una población de 311 esclavos. En 1827 y como resultado de la lucha por la independencia, finaliza la fundación Pía y pasa a ser patrimonio de la Universidad de Caracas (hoy Universidad Central de Venezuela), por decreto del Libertador Simón Bolívar.

Durante el Gobierno del presidente General Guzmán Blanco, en 1883, despoja a la Universidad de esta propiedad, que luego pasa a mano del presidente General Juan Vicente Gómez. En el año 1958, por Decreto de la Junta de Gobierno la hacienda pasa a mano de la Nación y es administrada por el Instituto Agrario Nacional (IAN) hasta 1976, organismo

que fue derogado en el año 2001 y estuvo adscrito al Ministerio de Agricultura y Cría (MAC), hoy día MPPAT, dicho organismo fue quien impulsó la creación de la Empresa Campesina de CHUAO, encargada hoy en día de administrar la hacienda (Proyecto de Denominación de Origen del Cacao de Chuao, Julio 2000).

Aspectos Geográficos

La superficie de la parroquia Chuao es de 360 Km², esta situada en el litoral de Aragua y el centro poblado, a unos 5 kilómetros de la costa, en una llanura aluvial regada por el río Chuao, formado por una hoya colectora de 247 Km² de extensión y es el curso mas importante de los pertenecientes a la vertiente marina de Aragua; los riachuelos y quebradas que lo originan son el río Hondo, nacido en la sierra del pico Palmarito, luego la quebrada Los Rastrojos, quebrada Sinamaica, el río del Medio que nace en las cumbres de Cambural, La Negra y Trincherón, a una altura superior a los 2000 metros; el río Tamaira, el mayor de la cuenca tributaria, con 115 Km² y cuyas fuentes se hallan en las eminencias de La Negra, La Ceniza y Paya; todos estos cursos se unen antes de llegar al caserío Pasaguaca, donde toma el nombre de río Chuao hasta su desembocadura en el mar, en una hermosa bahía.

El clima es intertropical de altura y la temperatura promedio de 27°C. La vegetación varía desde el nivel del mar, que es xerófila hasta la densa de la selva nublada subtropical. Su buen clima, la presencia de agua suficiente y por ende un buen sistema de riego propició el establecimiento del centro poblado y de la hacienda. (Bótelo, 2000).

Valle de Chuao Valoración del Patrimonio Natural y Cultural

El Instituto del Patrimonio Cultural es el órgano responsable de la aplicación de la Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural (1993, Gaceta Oficial N° 4.623), instrumento jurídico que establece los principios para la defensa del patrimonio cultural, tiene por objeto la identificación, preservación, rehabilitación, defensa, salvaguardas y consolidación de las obras, conjuntos y lugares creados por el hombre o de origen natural, que se encuentren en el territorio de la República y que por su contenido cultural constituyen elementos fundamentales de nuestra identidad nacional. En el ejercicio de sus atribuciones legales y conscientes de la significación histórica y cultural del Valle de Chuao, el Instituto del Patrimonio Cultural realizó una serie de actividades que permitieron establecer los alcances, características y potencialidades que ofrece su patrimonio cultural y natural.

En el año 1998, se realizó el inventario de los sitios arqueológicos. En 1999, un equipo multidisciplinario, integrado por arquitectos, antropólogos, arqueólogos y museólogos, profundizó las investigaciones y en conjunto con miembros de la comunidad se decidió la apertura del expediente técnico para la declaratoria de Chuao como Patrimonio Cultural de la República. La Declaratoria es un acto administrativo a través del cual el Instituto del Patrimonio Cultural reconoce valores patrimoniales que merecen ser conservados y protegidos para ser transmitidos a las generaciones futuras, y mediante el cual una comunidad adquiere una normativa que promueve la conservación y consolidación de los valores culturales y patrimoniales de una sociedad. (Folleto Valle de Chuao Valoración del Patrimonio Natural y Cultural, 2000).

En Chuao confluyen diferentes tipos de bienes culturales interrelacionados, lo cual permite una visión integral del patrimonio natural, el patrimonio vivo, los bienes edificados, los bienes muebles y los sitios arqueológicos. Esta realidad multidimensional permite comprender lo que representa el patrimonio cultural y los bienes culturales que posee el Valle de Chuao para ser abordado mediante una acción consciente, creativa y dinámica

compartida entre el estado y la comunidad.

El cultivo de cacao en la hacienda se remonta al periodo colonial y ha contribuido a conservar el bosque húmedo tropical del Valle, a la vez que ha representado una forma de sustento y ocupa un especial lugar como productora de uno de los mejores cacaos del mundo. (Folleto Valle de Chuao Valoración del Patrimonio Natural y Cultural, 2000).

El Valle de Chuao se ubica en un contexto privilegiado: enclavado en el Parque Nacional Henry Pittier, pulmón vegetal y ecosistemas de valor estratégicos para nuestro país, próximo a la playa y a la desembocadura de Río del Medio, y en el lindero de una hacienda cacaotera que hace de antesala al pueblo por la vía de la costa. Este entorno original donde se ha desarrollado la comunidad de Chuao es lo que se conoce como patrimonio natural. La memoria colectiva, la tradición oral, las festividades religiosas que se celebran en honor de San Juan Bautista, el Corpus Christi y los velorios de Cruz de mayo, así como la tecnología empleada en la producción cacaotera, los juegos, la gastronomía y la medicina tradicional, constituyen lo que se conoce como patrimonio vivo.

En Chuao se destaca el conjunto urbano conformado por la iglesia de Nuestra Señora de la Inmaculada Concepción, el patio de secado del cacao, la casa del alto, los depósitos de cacao, las ruinas del cerro El Mamey, el cementerio, la hacienda cacaotera y las ruinas de los hornos de cal, que constituye los bienes inmuebles o el patrimonio edificado.

En algunas edificaciones hay varios ejemplos que integran colecciones y piezas: en la iglesia se ubica imágenes religiosas como la Virgen de la Inmaculada Concepción, patrona de la población; en el Museo Comunitario se encuentran piezas arqueológicas, así como instrumentos y objetos que fueron utilizados en la vida cotidiana por los antiguos habitantes de la zona. En otros espacios se encuentran piezas de gran importancia para esta comunidad, desde el punto de vista histórico y religioso como las maquinas utilizadas para el procesamiento del cacao y la cruz del perdón respectivamente. Todos estos objetos constituyen los bienes muebles. El área del Valle de Chuao resguarda yacimientos de

bienes arqueológicos de gran importancia para el estudio de los diferentes grupos étnicos (indígenas, españoles negros) que ocuparon este territorio y que son de gran utilidad científica para el país. (Folleto Valle de Chuao Valoración del Patrimonio Natural y Cultural, 2000).



Figura 1. Vista aérea de la Hacienda de Chuao

Descripción y principales características del cacao

Descripción botánica y ecológica

El cultivo cacao pertenece al genero *Theobroma*, un grupo de arboles pequeños que se encuentran en la cuenca de Amazonas y otras regiones tropicales del Centro y Sur América. En el genero se reconocen mas de veintes especies, pero solo una de ellas, *Theobroma*

cacao L., se cultiva comercialmente. Se cree que el cacao se originó en las cabeceras de la Cuenca del Amazonas y que en tiempos antiguos una población natural de *Theobroma cacao* se diseminó por toda la parte Central de la zona Amazonica-Guayana, hacia el Oeste y al Norte, llegando hasta el Sur de México, que estas dos poblaciones se desarrollaron en dos formas, separadas geográficamente por el Istmo de Panamá. La primera de ellas, constituyó el grupo de los llamados Forasteros- Amazónicos y el segundo de la dispersión el denominado Criollo (Pinto, 1997).

En general la historia primitiva del cultivo de cacao es materia de conjeturas, pero en la época de la conquista de América ya lo consumían los aztecas y mayas, y no hay duda de que se había estado cultivando desde varios siglos antes.

Humbolt (1808) y Urpi (1858), citado por Pinto, (1997), señalan que estas civilizaciones lo clasificaron según su calidad: El de corazón oscuro y acre lo consumían las poblaciones pobres, y la nobleza en cambio, el material fino de superior calidad, como el Xococonoco (Bebida a base de chocolate). Esto indica que había una selección de consumo y de siembra de tipos de cacao con caracteres deseables, mucho antes de la llegada de los españoles (Pinto, 1997).

El cacaotero es un árbol pequeño (entre cuatro y ocho metros de altura), pero si recibe sombra de árboles grandes puede alcanzar hasta diez metros de alto. El fruto de este árbol contiene entre treinta y cuarenta semillas de color marrón rojizo en el exterior y están cubiertas de una pulpa blanca dulce y comestible. El embrión está formado por dos grandes cotiledones y las sustancias que se encuentran en estos constituyen el producto comercial. En los tejidos de parénquima de los cotiledones se encuentran los principales estimulantes - la teobromina y la cafeína- en porcentajes de 1 a 0,5%. En cuanto a los requerimientos agroecológicos, las condiciones más propicias para el cultivo del *Theobroma cacao L.* se encuentran confinadas a las aéreas de los bosques húmedos tropicales, concentrándose su producción en una banda estrecha no mayor de 20°C al norte y al sur de la línea ecuatorial. La temperatura debe mantenerse entre 21°C y 32° C y para tener una buena producción de

cacao se requiere una precipitación anual entre 1.150 y 2.500 mm. Además, los vientos no deben ser fuertes ni constantes porque pueden romper ramas y dañar la planta. (Quintero y Díaz, 2004).

Clasificación botánica del cacao

Desde el punto de vista botánico, la planta del cacao (*Theobroma cacao L*) se clasifica en tres o cuatro grandes grupos: Forastero, Criollo, Trinitario y, Cacao Nacional. Los granos de Forastero constituyen la mayor parte del cacao ordinario, mientras que las otras tres categorías son consideradas como cacao fino, de aroma o aromáticas, que constituye entre el 2 y 5% del volumen total de las exportaciones mundiales de granos de cacao.(Cartay, 1998).

Desde el punto de vista botánico o genético, la especie Theobroma cacao L. puede clasificarse como sigue (Centro de Comercio Internacional UNCTAD/GTT, 1991)

En el mercado mundial se distinguen, de manera general, dos grandes categorías de granos o almendras de cacao: los granos de cacao ordinario, utilizados en la fabricación de manteca de cacao y de productos con gran cantidad de chocolate, y los granos de cacao fino o de aroma, que dan características específicas de aroma o color en chocolates finos y revestimientos o capas de cobertura (Cartay, 1998).

El cacao Forastero, originario de las partes altas de la cuenca amazónica, produce granos de pequeños a medianos (90 a 110 granos por 100 gramos) de cotiledón oscuro. Variedades del cacao Forastero, responsable del mayor volumen producido y exportado mundialmente de granos de cacao, son el amelonado, el Amazonas e híbridos, así como el subgrupo calabacilla. Cartay (1998).

Según Quintero y Díaz (2004) este cacao Forastero es de mayor tolerancia a las enfermedades que el cacao criollo y representa aproximadamente un 95% de la producción mundial, proveniente de los países de África Occidental y Brasil.

El cacao Criollo, cultivado originalmente en las selvas húmedas de México, América Central y el norte de América del Sur, produce granos de medianos o grandes (90 a 80 granos por 100 gramos), con un cotiledón de color entre marfil pardusco castaño muy claro y un olor de cacao dulce. Entre ellos, Porcelana, el Mérida, el Guasare, el Chuao original. Cartay (1998).

Para Quintero y Díaz (2004) este cacao criollo corresponde a una planta de poco vigor y bajo rendimiento, destacándose la calidad de su semilla. Ejemplo de cacao Criollo son algunos tipos de cacao cultivados en Venezuela, en el Caribe y Nueva Guinea Papua.

Cacao Trinitario: Es el resultado del cruce entre el cacao Forastero y el Criollo, produce granos de medianos a grandes (90 a 65 granos por 100 gramos), con un cotiledón castaño de intensidad media. Cartay (1998). Según Quintero y Díaz (2004) el cacao Trinitario es más resistente y productivo que el cacao Criollo pero de inferior calidad. Es producido en Granada, Jamaica, Trinidad y Tobago, Colombia, Venezuela y América Central.

Cartay (1998), da una clasificación botánica de cacao Nacional, que crece tradicionalmente en la franja de bosque tropical andino, produce granos de medianos a grande (90 a 85 granos por 100 gramos), con un cotiledón castaño claro y un aroma singular, penetrante, conocido como el aroma arriba.

El cultivo cacao

El cacao es un cultivo íntimamente ligado a la cultura venezolana, tanto por su origen como por su gran importancia en el desarrollo económico y social del país desde que se estableció su comercialización hace ya más de trescientos cincuenta años. Venezuela llegó a ser el primer productor mundial de cacao, y este producto supuso la fuente principal de ingresos durante un largo periodo de la época colonial. El grano de cacao procede del árbol *Theobroma cacao L.*, que se puede clasificar en tres grupos criollo, forastero, y trinitario. El cacao originario de Venezuela procede del árbol de tipo criollo, que tiene excelentes cualidades aromáticas pero que sin embargo es muy sensible a plagas y enfermedades, siendo su rendimiento por hectáreas cultivada inferior al de los otros tipos.

Tradicionalmente, Venezuela ha sido considerada como un productor de cacaos finos y de aroma de alta calidad. Sin embargo, en 1993 fue rebajado a la condición de productor parcial de cacaos finos y de aroma debido a la proliferación de otras variedades de árboles de cacao a lo largo del último siglo y medio, forastero principalmente, que se introdujo en el país en un afán de los técnicos por aumentar la productividad del árbol y lograr una mayor resistencia a plagas y enfermedades. A pesar de ello, el país sigue siendo capaz de producir el cacao fino de alta calidad que le ha otorgado fama mundial, (Campo, 2005).

La planta de cacao inicia su producción aproximadamente a partir del tercer al quinto año de sembrado, alcanzando el máximo rendimiento entre el octavo y el décimo año. Sin embargo, el tamaño relativo varía de acuerdo con el país.

Se requiere de cinco a seis meses entre la fertilización y la cosecha; esta última dura alrededor de cinco meses. La cosecha del cacao consiste en cortar los frutos maduros de los árboles, las mazorcas y extraer las semillas de los frutos. El cacao es un cultivo exigente en mano de obra, especialmente en las épocas de cosecha y el procesamiento postcosecha: fermentación y secado (Quintero y Díaz, 2004).

Las condiciones climáticas así como las enfermedades y plagas que atacan al cultivo de cacao son los principales factores que afectan la producción. Las enfermedades mas frecuentes son: la pudrición parda o cáncer del tronco y ramas (*Botrydiplodía theobromae*), antracnosis (*Colletotrichum gloeosporioides*), las agallas o bubas (*Calonectria rigidiuscula*), la pudrición negra o cáncer de tronco (*Phytophthora palmivora*), la escoba de bruja (*Crinipellis perniciosa*), etc. Así mismo, entre las principales plagas se encuentran: perforadores del tronco (*Xyleborus ferrugineus*), los ácaros (*Floracarus theobromae* Keiffer), la gota (*Steirastoma depressum* Bater), la vaquita (*Brachyomus octotberculatus*) y perforador de frutos (*Carmenita theobromae*, *Anadasmus porinodes*, *Gymnandrosoma aurantium* y *Synanthedon sp*).

Todas estas enfermedades y plagas se señalan como las causantes de perdidas de las cosechas que pueden alcanzar hasta un 20% de acuerdo con las estimaciones de los especialistas, así como disminución de la calidad del grano de cacao (Quintero y Díaz, 2004).



Figura 2.- Cultivo de cacao de la zona de Chuao

La calidad del cacao

Durante las últimas décadas en el contexto de la globalización económica surgen una serie de reformas orientadas a una mayor apertura comercial y liberación de la economía, lo cual exige mejorar la competitividad. En este sentido, se puede decir que una de las aristas de la competitividad se vincula con una mejor calidad del producto. Los estándares internacionales para cacao requieren que el grano de calidad negociable sea, fermentado, completamente seco, libre de olores extraños y de cualquier evidencia de adulteración, así como razonablemente libre de insectos vivos, de granos partidos, fragmentados y partes de cascara, así como uniforme en tamaño.

La calidad del producto final está estrechamente vinculada con las características de la

materia prima utilizada. El termino calidad comprende diversos aspectos asociados a criterios objetivos y subjetivos. Algunos aspectos pueden ser mensurables y comparables, como por ejemplo, el tamaño del grano, el contenido de manteca de cacao y la dureza de esta; en cambio otros aspectos son de difícil medición como el sabor y el aroma.

Además, la apreciación de la calidad difiere según los actores del circuito del cacao: productores, intermediarios, fabricantes o consumidores. Desde el punto de vista del cliente, los dos factores más resaltantes de un buen cacao están referidos a la calidad uniforme y la regularidad de los suministros, cumpliendo estrictamente con los términos pactados.

Por otro lado, es importante destacar que el tratamiento postcosecha (fermentación, secado y tostado), especialmente el proceso de fermentación desarrolla los llamados precursores del aroma y disminuye la astringencia y la acidez de los granos de cacao. Por el contrario, si no se lleva un adecuado tratamiento postcosecha, el potencial aromático de los cacaos finos o de aroma no se manifiesta.

(Ruf 1995), citado por Quintero y Díaz (2004), señala que independientemente de un criterio objetivo de calidad, la tendencia en la mayoría de los industriales es a ejercer una constante presión por encontrar los medios mas baratos para producir chocolates, esto es, la mejor calidad del cacao ha sido frecuentemente la de tener el precio mas bajo posible. De tal forma que los cacaos de alta calidad producidos en América Central o del Sur o en Las Antillas, de tipos Criollos o Trinitarios, han sido sustituidos por los cacaos Forasteros del África y Brasil. Esta sustitución se ha debido principalmente a la insuficiencia de la oferta y la escasa competitividad de los cacaos americanos, atribuida fundamentalmente a la baja productividad de las plantaciones, así como a la escasa aplicación de prácticas de fertilización, de mantenimiento de cultivo e inadecuado manejo post-cosecha (Quintero y Díaz, 2004).

Beneficio del cacao de Chuao

El beneficio del cacao comprende las diferentes fases de cosecha, corte de la mazorca, desbabado, fermentación, secado y selección de las almendras. El cacao se cosecha todo el año; sin embargo, existen dos picos de producción: uno grande, entre diciembre y enero, y otro chico en los meses de junio, julio y agosto. González, (2007), describe de manera resumida cada una de las fases del beneficio del cacao que se realiza en la Hacienda de Chuao a través de la Empresa Campesina.

Cosecha: se realiza mediante el corte con machete o desgarradora (para los frutos en ramas altas). Generalmente se cosecha todo el año, pues la práctica del riego lo permite. Los granos en baba se depositan sobre hojas de cambur o plátano hasta ser transportados hasta la casa de la finca donde se procede a la fermentación. El cacao recolectado pasa al desbabadero, en la caja de fermentación, el mismo día de extraído de la mazorca.



Figura 3.- Alcides Herrera en demostración de un corte de cacao

Fermentación: se lleva a cabo en cajones de madera. En Chuao se hace en seis cajones de dimensiones 1x1x1m, con sus respectivas paredes laterales removibles, que facilitan dar vuelta a la masa y vaciarla para el volteo de granos y para pasarlo de una caja a otra. Se voltea todos los días en el fermentador puede durar de 3 a 4 días.



Figura 4.- Tanques de fermentación Empresa Campesina de Chuao

Secado del grano: Generalmente se requieren cinco días para secar el grano. Se comienza por vaciar los fermentadores y llevar las almendras a la plaza de secado, que tiene tres tipos de piso, uno liso, semi liso y un piso más rugoso y forma circular. Los granos son extendidos y removidos constantemente con un rastrillo de madera. Por las tardes se recogen en caliente y se guardan en el depósito.

Esto se sigue haciendo hasta que el grano esté seco. Las mujeres se basan en sus conocimientos y experiencia, en el color de los granos y en las condiciones climáticas para llevar a cabo esta labor, la cual se realiza en la plaza del pueblo de Chuao frente a la iglesia.



Figura 5.- Patio de Secado de la Empresa Campesina de Chuao

Clasificación: Generalmente se realiza en un clasificador o cedazo rotativo, donde se retienen los granos grandes y secos, características del Criollo. En Chuao existe una máquina muy vieja que realiza esta labor.



Figura 6.- Clasificadora de la Empresa Campesina de Chuao.

Embalaje y almacenamiento: Después de la clasificación se procede al ensacado (en sacos de fique nuevo y marcado que contienen 60 Kg. Estos sacos se apilan en los almacenes en paletas, para que no toquen el piso del almacén. Se almacenan hasta 250 sacos por lote. Chuao consta de dos locales que fungen de almacén (González, 2007).

Calidad organoléptica del Cacao de Chuao

Las principales características organolépticas del chocolate producido con cacao de Chuao pueden resumirse en: intensidad de sabor a cacao ($3,4 \pm 0,2$), baja acidez (pues fueron secados lentamente al sol) y baja astringencia ($2,8 \pm 0,5$). Los cacaos Criollos así lo manifiestan y por tener una breve fermentación no presenta amargor alguno (de $3,4 \pm 0,5$), ni sabe a verde o crudo. Presentan una alta fragancia, es decir, un aroma que lo diferencia

de muchos otros. Presenta un afrutado (de $1,4 \pm 0,3$) con alta intensidad del olor floral ($0,8 \pm 0,4$) según cifras de Ramos et al (2007) consultado por (González, 2007).

Sin duda, hay un rango muy grande de calidades, pero un ingrediente importante es la suavidad, es decir cómo se disuelve en la boca, cómo llena el paladar y cuánto dura el sabor a chocolate en la cavidad bucal. A esto en inglés se le llama *mouthfeel*, en español podría denominarse *regusto* y es la característica fundamental del Criollo que lo diferencia de otros cacaos. También sus sabores a cacao y almendra son superiores en este tipo de cacao.

Cualidades como el afrutado son inigualables por otros cacaos y constituyen el punto de diferenciación de cacao de Chuao, un nuevo sabor distintivo del cacao Criollo venezolano, al que llama “panela o malta: sabor a caramelo”.

Los cacaos de Chuao permiten obtener chocolates cuya condición de empalagoso (*viscous mouthfeel*), sabor a cacao (*cocoa flavor*), sabor a almendra (*nut flavor*) y sabor a caramelo con aroma afrutado son excepcionales y además contienen una proporción mayor que cualquier otro cacao.

El comercio mundial del cacao está cambiando rápidamente debido al negocio de los chocolates finos de origen certificado y por especificidades de cultivo, algo similar a lo que ocurren con las cosechas, años o *crus* en los vinos. La demanda de estos cacaos finos se incrementa aceleradamente, imponiendo nuevas modalidades de comercialización y mayores exigencias de calidad, origen y comercio exterior.

Es aquí donde los certificados de origen, control de calidad y certificación de cosecha se hacen indispensables para satisfacer tales demandas crecientes de cacaos de calidad muy específicas, hoy por hoy muy de moda en la degustación de chocolates finos (González, 2007)

Factores que permiten mantener la calidad del Cacao de Chuao

Además del genotipo ya mencionado, son varios los factores que conforman el sistema de producción y hacen posible mantener la calidad. Quizás el primero de ellos sea la sombra, porque los cacaos cultivados en Venezuela son todos de sombra, y su forma extensiva de cultivo, que a pesar de los bajos rendimientos, permite obtener una buena calidad. (González, 2007)

El riego, los suelos, los sistemas de control de plagas, contribuyen sin duda, pero lo determinante es la cosecha diaria, por lotes uniformes que entran en el desbabadero o cajas de fermentación. Cross (1995) citado por González (2007) dice que “las características del aroma, pues si el aroma del cacao es una condición innata, los tratamientos post-cosecha y torrefacción son los factores determinantes de la expresión de ese potencial”. Cross (1995) citado por González (2007) expone que “el carácter afrutado de ciertos cacaos están ligados a la intensidad de la fermentación y disminuye con la torrefacción”, por lo cual los cacaos de Chuao requieren períodos de fermentación cortos.

La fermentación es el factor clave para que se manifieste la calidad, pues lleva a la maximización de los precursores del aroma y calidad que luego del tostado se magnifica, esto es determinante en la calidad del chocolate. Razón por la cual la cosecha de Chuao es tan cuidadosa, sobre todo en lo que respecta a la fermentación y más aún al proceso del secado. Como esto se ha mantenido incólume durante tres siglos, la calidad se mantiene y su fama perdura en el tiempo (González, 2007).

El manejo postcosecha que se cumple en la Empresa Campesina de Chuao, mantienen las costumbres de la época colonial, garantizando que se cumplan los conocimientos de sus antepasados, es un manejo que cumplen las productoras de la Empresa Campesino con estricta rigurosidad y disciplina. Según manifestaciones de los productores y productoras de

la empresa campesina de Chuao, el proceso de beneficio del cacao de Chuao, es exclusiva de esta zona, ellos invierten un tiempo aproximado de quince y diecisiete días desde que cosechan hasta la venta del cacao beneficiado. Este manejo ancestral es lo que diferencia a la calidad del cacao de Chuao del resto de los cacao del país, esto según expresiones de los miembros de la Empresa Campesina de Chuao, además el amor y la entrega de las mujeres y hombres que allí laboran aporta a que el producto final obtenido sea de optima y exquisita calidad.

En las instalaciones de la empresa campesina cuentan con una información realizada por el Ing. Jorge Vivas de la Estación Experimental Cauçagua, para el año 1973.

A continuación se aprecia la ecuación fundamental clave para entender el proceso de fermentación.

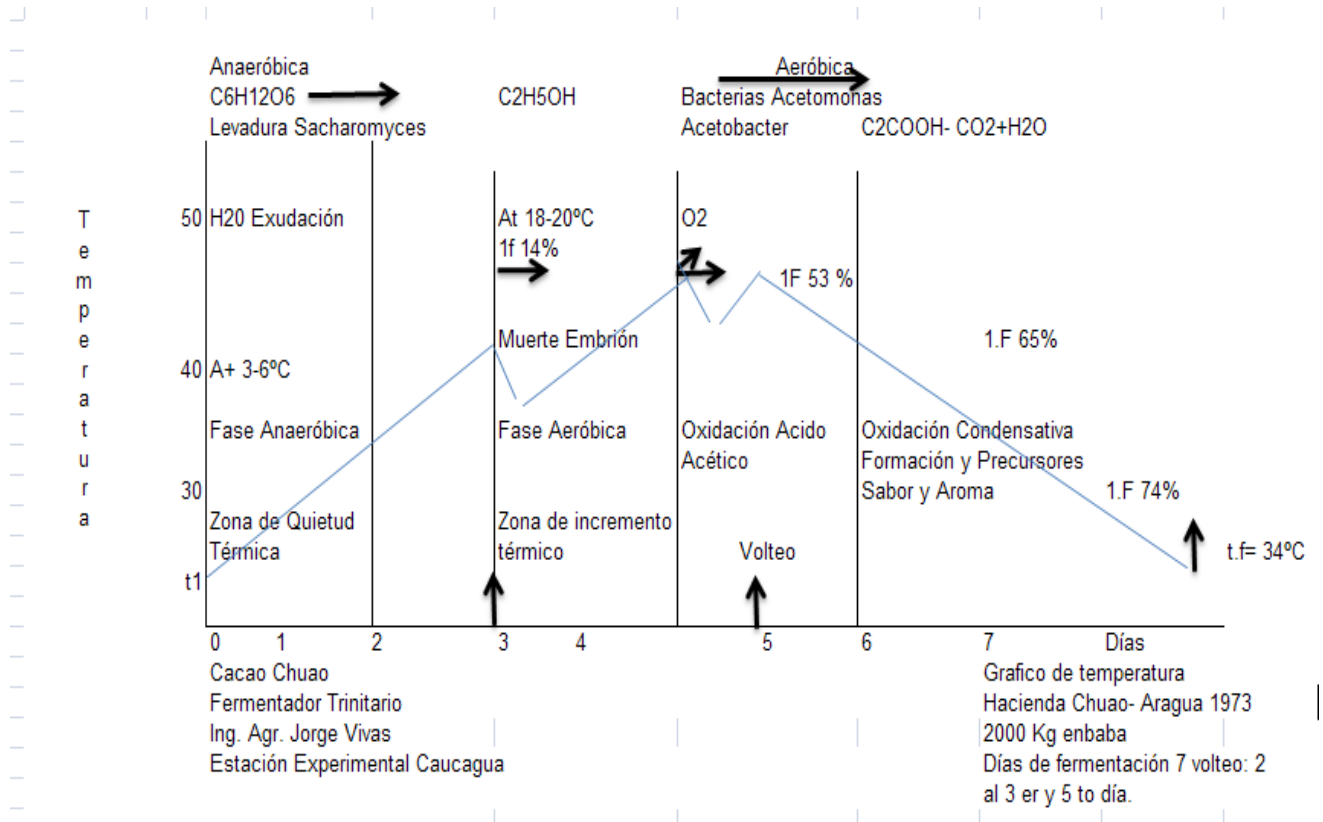


Figura 7.- Ecuación fundamental de la fermentación de cacao

Fuente: (Vivas, 1973)

Tradición y calidad del Cacao de Chuao

Hay que resaltar, pues se hace evidente, que la tradición tanto en el genotipo de cacao utilizado como en los terrenos de siembra, el sombreado, los árboles debidamente espaciados y cultivados según las técnicas mantenidas por más de tres siglos, el cuidado de su calidad, tanto en la cosecha como en el proceso de curado durante el proceso de fermentación, el secado al sol en la plaza de la Iglesia de Chuao y la participación de la mujer chuaense en este delicado proceso se han conjugado para conservar dicha calidad.

Así mismo la cuidadosa selección de los granos para el ensacado y los controles que durante tantos años han ejercidos los productores de cacao en Chuao son los responsables de esta calidad (González, 2007).

Reconocimiento de su especificidad del Cacao de Chuao

Además de su reconocida calidad, la especificidad del cacao Chuao radica en las cuidadosas y tradicionales técnicas de producción que lo han convertido en materia prima para la chocolatería de primera calidad y de mayor valor en el mercado para la fabricación de chocolates oscuros y la cobertura de bombones.

Las nuevas tendencias apuntan al consumo de chocolates oscuros de pura cepa, es decir, provenientes de una misma plantación y de una cosecha especial, convirtiendo así al cacao Chuao en su escogencia predilecta para la fabricación tanto por la larga tradición de su producción y tratamiento post-cosecha como por su condición de cacao fino aromático y sus características de regusto (*mouthfeel*), sabor a cacao fuerte, de almendra y caramelo, sin amargor, poco astringente y sin acidez. De manera creciente, los conocedores de chocolates exigen cacaos más sofisticados, de calidad constante y los provenientes fundamentalmente de cacaos aromáticos.

El chocolate ya no es una cuestión de niños, sino que se ha convertido en todo un arte y un culto, un lujo que va de la mano con el vino y las *delicatessen*. Ahora los bombones están enfocados para el consumo de adultos, para ser degustados después de un largo día de trabajo, para restituir energía y dar paz, para restituir heridas del corazón y celebrar el amor. En estos momentos los chocolateros no apuntan a que se consuman más chocolates, sino más bien que consumamos mejores chocolates. Es justo aquí donde los cacaos finos tipo Criollo encuentran su razón de ser.

La promoción de estos productos también tiene que ver con los últimos descubrimientos en nutrición y sobre el papel de los antioxidantes (flavonoides). Éstos se encuentran en los cacao en forma de serotonina y feniletilamina, dos estimulantes cerebrales que mejoran el estado de ánimo. Los medios de comunicación informan que el chocolate, sobre todo el puro (oscuro) es muy saludable, pues la concentración de estos compuestos es mayor que en los chocolates con leche. La promoción de estos productos elaborados con altas concentraciones de cacao, fundamentalmente cacao finos aromáticos como el Chuao, es lo que en definitiva define su potencialidad dentro del mercado mundial del cacao (González, 2007).

Algunas consideraciones de la Denominación de Origen

El tema de la denominación de origen nace en países Europeos como España, Francia, Italia, Portugal como una necesidad de resguardar el origen de sus productos y de proteger al consumidor de adquirir productos alimentarios no ligados con la calidad y su territorio lo que condujo a que en Europea desde siglos pasados se desarrollara una industria agroalimentaria donde los productos etiquetados con signos ligados a la calidad y al origen geográficos marcara el avance que hoy en día en muchos mercados internacionales este tipo de productos se posicionan frente a los consumidores.

Tomando la información aportada por un grupo de investigadores de España en presentación realizada en la Embajada de Caracas en el año 2009, tenemos que la regulación nacional de España en productos alimentarios, se basa en el Código Alimentario (Decreto 2484/ 1967), en las reglamentaciones técnicas sanitarias, esta como un requisito obligatorio y normas de calidad. Las materias que regula el código alimentario, esta: alimentos, condimentos, estimulantes y bebidas, aditivos, etiquetado, materiales en contacto con los alimentos, manipulación de alimentos en procesos de transformación.

Entre los objetivos del código alimentario esta el de definir que se entiende por alimentos, condimento, bebidas, etc. El de determinar las condiciones que deben cumplir los alimentos y establecer las normas básicas de los distintos procedimientos. Las normas de calidad se basan en los productos cárnicos, lácteos, frutas y los demás renglones alimentarios. Además las normas de calidad también se aplican a la utilización de aditivos; al etiquetado, materiales en contacto con los productos.

El marco jurídico de la protección de la calidad en España esta determinada por las siguientes leyes y decretos. Ley 25/ 1970, 2 de Diciembre, decreto 835/ 72, 23 de marzo, real decreto 1573/85, 1 de agosto, real decreto 157/88, 22 de febrero y el real decreto 728/88, 8 de julio. Entre los primeros textos y documentos legales en España en el tema de la denominación de origen se tiene; El Sistema Español de Salvaguardas de nombres geográficos, es uno de los más antiguos del mundo, España es el primer país en el desarrollo de la legislación sobre estas figuras como elementos de diferenciación y protección.

Se cuenta además con la primera ley sobre denominación de origen data de 1932, aunque en ella solo se regulaban para vinos, El Estatuto del Vino. En el capítulo IV titulado Denominación de Origen, incorporaba a la Legislación Nacional obligaciones contraídas en la Convención de Madrid.

España da las primeras definiciones y prohibiciones en el año 1932. Se entenderá como denominación de origen, los nombres geográficos conocidos en el mercado nacional o extranjero, como empleados para la designación de vino típicos que respondan a unos procedimientos de elaboración y crianzas utilizados en la Comarca o región de la que toman el nombre geográfico. Se citaba la prohibición de aplicar a un vino, el nombre de un determinado lugar geográfico aun cuando se les haga preceder de la palabra tipo, estilo, cepa, u otros análogos.

Por medio de la Ley del Estatuto de la Viña del Vino y de los Alcoholes de 1970 se reconocieron las primeras denominaciones de origen, y se encomendaba al Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio la designación del Consejo Regulador. Posteriormente la Ley 25/1970, Estatuto de la Viña del Vino de los Alcoholes dedica su título III De la Protección a la Calidad, definiendo las Denominaciones de Origen y creando los Consejos Reguladores como Órganos desconcentrados de la Administración. Con esta ley se crea el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen como Órgano colegiado de los Consejos Reguladores, (Moscoso, 2009).

Para dar a conocer el concepto de la denominación de origen y sus características se reseña lo enunciado por la decisión 486 del Acuerdo de Cartagena, siendo esta la base legal que se aplicó para la designación de las tres denominaciones de origen que hasta la fecha existen en Venezuela.

La denominación de origen es un signo distintivo de consideraciones geográficas en razón que prevalece para la atribución y diferenciación del producto agrícola de origen vegetal o animal factores naturales de la localidad o región, debe ir acompañado de ciertas características de tradición del producto en relación con el hombre y sus costumbres sin dejar de lado elementos de calidad y de buenas prácticas agrícolas para la conservación del medio ambiente.

Este signo distintivo en productos agrícolas, en el país se presenta como una oportunidad para destacar la diversidad y calidad de la producción agrícola de las zonas rurales. Puede ser un componente importante en la producción agrícola nacional por el valor agregado que imprime en la producción, favorece la mano de obra y la necesidad de organización del sector productor por el trabajo colectivo que es la base del éxito para esta categoría de calidad en los mercados nacionales e internacionales.

La decisión 486 del Acuerdo de Cartagena es el Régimen Común que regula sobre la Propiedad Industrial a los países miembros del acuerdo, fue la base legal para la promoción, y designación de la primera denominación de origen en Venezuela en el año 2000. La ley rige en materia de denominaciones geográficas como lo es la denominación de origen, relacionado a la calidad del producto y las indicaciones de procedencias.

La decisión 486 del Acuerdo de Cartagena, conceptualiza el termino de la Denominación de Origen en el titulo XII de las indicaciones geográficas, capítulo I artículo 201, como una indicación geográfica constituida por la denominación de un país, de una región o de un lugar determinado, o constituido por una denominación que sin ser la de un país, una región o un lugar determinado se refiere a una zona geográfica determinada, utilizada para designar un producto originario de ellos y cuya calidad, reputación u otras características se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico en el cual se produce, incluido los factores naturales y humanos.

En el artículo 202 de la decisión 486 establece que no podrán ser declaradas como denominación de origen, aquellas que:

1. No se ajuste a la definición contenida en el artículo 201.
2. Sean indicaciones comunes o genéricas para distinguir el producto de que se trate, entendiéndose por ello las consideradas como tales tanto por los concededores de la materia como por el público en general.
3. Sean contrarias a las buenas costumbres o al orden publico o,
4. Puedan inducir a error al público sobre la procedencia geográfica, la naturaleza, el modo de fabricación, o la calidad, reputación u otras características de los respectivos productos.

Esta ley reseña en el artículo 203, que la declaración de protección de una denominación de origen se hará de oficio o a petición de quienes demuestren tener legítimo interés,

entendiéndose por tales, las personas naturales o jurídicas que directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración del producto o los productos que se pretendan amparar con la denominación de origen, así como las asociaciones de productores. Las autoridades estatales, departamentales, provinciales o municipales también se considerarán interesadas, cuando se trate de denominaciones de origen de sus respectivas circunscripciones.

Además en el artículo 204 de la referida decisión 486: La solicitud de declaración de protección de una denominación de origen se hará por escrito ante la oficina nacional competente, debiendo indicar:

1. Nombre, domicilio, residencia y nacionalidad del o los solicitantes, así como la demostración de su legítimo interés;
2. La denominación de origen objeto de la declaración;
3. La zona geográfica delimitada de producción, extracción o elaboración del producto que se designa con la denominación de origen;
4. Los productos designados por la denominación de origen; y
5. Una reseña de las calidades, reputación u otras características esenciales de los productos designados por la denominación de origen.

Por otro lado Uzcategui (2007), reseña que las denominaciones geográficas pueden estar constituida por el nombre de una ciudad o localidad determinada, o bien por el nombre de una zona o región mas o menos extensa, cuyo significado geográfico inequívoco persigue evocar en la mente de los consumidores, de manera inmediata y espontánea, la procedencia geográfica del producto correspondiente. También puede estar compuesta de símbolos gráficos como la bandera de una nación, región o localidad, el edificio característico de una ciudad, el mapa de un país o el traje típico de una región, en las que exista una cierta conexión entre el nombre o la representación gráfica que constituye la denominación geográfica y el producto al que se aplica.

Naturaleza y perspectiva de la denominación de origen

Calvani (2001), expresa la aproximación a la certificación del cacao venezolano, y enuncia que la denominación de origen es una noción reconocida en Europa desde finales del siglo XIX que ha permitido el desarrollo y particular posicionamiento de una serie de productos específicos, donde los vinos son los de mayor trayectoria sobre este particular. La denominación de origen esta vinculado a la idea de tradicionalidad. De allí se desprende dos aspectos fundamentales. La especificidad del producto en cuestión por estar circunscrito a un espacio o lugar geográfico particular o a la presencia de determinadas características que lo singularizan de otros. La tradición que por un lado evoca la existencia de una historia, que a veces se pierde en el tiempo, y que por otro lado, esta vinculado a un conocimiento anónimo, enriquecido progresivamente y que revelan en cierta forma una particular idiosincrasia de las poblaciones circunscritas al espacio de donde proviene el producto en consideración.

Por otro lado Calvani (2001), destaca los elementos de base que integra a las distintas experiencias Europas, donde las denominaciones de origen no son protecciones regionales o locales de unos productos y de productores sino que se transforma en un proceso de desarrollo de la calidad de uno o más productos la concertación entre los distintos actores de la cadena y la fijación de normas y procedimientos son para el beneficio del conjunto.

En este sentido las denominaciones de Origen en Europa se gestionan bajo los actores del circuito tales como Consejos Reguladores, Comité, o Consejo interprofesional, donde la participación del sector publico es mínimo. Los objetivos de cada Consejo o Comité, esta en la defensa de los intereses del conjunto de actores que contribuya en la economía del producto. Se resalta también dentro de estos elementos los aspectos históricos para posicionar la especificidad del producto, la delimitación geográfica y la tradición.

Dentro del elemento geográfico de la denominación de origen, esta la delimitación espacial

de las áreas de producción en función de criterios agroclimáticos, esto unido a un seguimiento de la actividad agrícola productiva, ejemplo, uso de determinadas variedades o de prácticas agronómicas específicas, los procedimientos de cosecha, etc. La fijación de un conjunto de criterios, de estándares, de procedimientos de fabricación y almacenamiento y de definición del producto o de los productos integrantes de la Denominación de Origen.

Seguidamente el autor reseña los elementos para la instrumentación de una denominación de origen, el primer elemento tiene que ver con la obtención de una determinada denominación, emprendiéndose una investigación para la otorgación de la denominación de origen. Calvani en el 2001, establece algunos parámetros para emprender un proceso de caracterización regional o local.

Estos parámetros son: la historia del producto que pueda identificar el grado de tipicidad, orígenes, trayectoria, la vinculación con otros espacios, el impacto en la historia y costumbres locales. Por otro lado están las particularidades del producto en sus características específicas, en las prácticas productivas que lo reconocen como tradicional, la naturaleza socioeconómica del producto que lo vincule con el quehacer productivo regional o local, además se debe demostrar las manifestaciones socioculturales que del producto se derivan, su arraigo en la población, la cultura gastronómica establecida en vinculación con el producto en estudio. El autor considera que en esta primera etapa de investigación el marco institucional y organizacional, bien sea formal o informal, es un elemento más a reseñar para conocer la estructura en torno al producto en estudio.

Una vez obtenida esta investigación se compila un proyecto fundamental, con toda la información antepuesta, y se remite al Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual (SAPI) para su consideración y estudio. Una vez aprobado se registra ante dicho organismo.

El segundo elemento Calvani (2001), lo identifica como de gestión y seguimiento de la denominación de origen. Esta etapa es la más laboriosa tiene que ver con la

instrumentación de la denominación recibida y sobre la cual no hay experiencias en el país. Los aspectos que a continuación se mencionan se relacionan con las experiencias europeas y del conocimiento en el país.

Una vez otorgada la denominación de origen el primer paso es la conformación de la Unidad o Consejo de Regulación, organización que vela por las funciones y operación de la denominación concedida.

El autor en este sentido señala que ante el débil tejido organizacional e institucional presente en muchas regiones del país, el desarrollo de una base organizativa lo suficientemente sólida y estable constituye un extraordinario reto a afrontar, particularmente a nivel del sector productivo, generalmente muy desarticulado y con un deficiente nivel educativo. Otro de los aspectos a tomar en consideración según el autor es el proceso formativo de mejoramiento de las capacidades técnicas y humanas, además es la definición de las reglas de actuación entre los distintos actores y de la naturaleza del producto a preservar.

Sistema Orgánico de Reconocimiento y Administración Eficiente de las Denominaciones de Origen

Partiendo de la experiencia de otros países y en este caso del Perú, se mencionara el sistema de protección y reconocimiento de este país para sus denominaciones de origen.

Para esto Ray (2007), expresa en su papel de trabajo presentado en el I Seminario Internacional de Signos Distintivos que se efectuó en el país en el Estado Mérida, expone que la implementación de un sistema eficiente de protección de denominaciones de origen en el Perú y en general nivel andino requiere, principalmente, de dos aspectos: un sistema orgánico de reconocimiento de las denominaciones de origen y, un sistema que garantice la

administración eficiente de dichas denominaciones de origen.

El expositor menciona varios motivos por los cuales es importante el reconocimiento de una denominación de origen, tales como: la protección de las denominaciones de origen contra las falsificaciones, la protección y el mantenimiento de los sectores de producción, la voluntad de valorizar productos regionales, expandir la oferta productiva nacional, facilitar el comercio exterior, evitar la migración de los pobladores del campo a la ciudad. Asimismo, la denominación de origen permite proteger los nombres geográficos asociados aun producto a fin de evitar la competencia desleal de productores que deseen aprovecharse indebidamente de la notoriedad de dicha denominación.

La competencia desleal, es el motor que ha motivado a los productores de las dos denominaciones de origen del Perú para su reconocimiento. Los agricultores de Maíz Blanco Gigante de Cusco solicitaron al, Estado Peruano, un mecanismo que frene la adulteración de sus productos, los mismos que estuvieron siendo mezclados con granos proveniente de otras zonas geográficas y que no presentaban las mismas características que el Maíz Blanco Gigante del Cusco.

De igual manera, los artesanos de Chulucanas, exigían al Estado Peruano un mecanismo efectivo de protección contra la venta indiscriminada de artesanía elaborada en Lima pero que era venida como cerámica de Chulucanas, sin respetar las técnicas ancestrales de producción y colgándose de la reputación de la referida zona geográfica.

Con el transcurrir del tiempo, ese primer motivo ha sido dejado de lado. En la actualidad, los artesanos de Chulucanas y los agricultores del Cusco, buscan que sus productos identificados a través de sus respectivas denominaciones de origen, alcance un posicionamiento nacional e internacional óptimo y que se constituyan en verdaderas herramientas de desarrollo económico.

Hoy en día para nadie es un secreto que la denominación de origen mas notoria que tiene el Perú, el Pisco, además de ser la primera que obtuvo en reconocimiento, es la que mas desarrollo ha alcanzado. Así, la producción de Pisco ha crecido significativamente desde el año 2002, cuando se producían 1,5 millones de litros y experimento un crecimiento de 160% (3,9 millones de litros) entre el periodo 2002-2005. En el año 2006 la producción supero los 4,1 millones de litros. Se estima que el consumo interno en los últimos años se ha incrementado en 35%.

Por otro lado, del proceso de concepción de la Ley Marco de Consejos Reguladores en el Perú, se trato de recoger la naturaleza de los Consejo Reguladores de denominaciones de origen europeas, pero luego se reprodujo casi en su totalidad la naturaleza, estructura y funciones de los Consejos Reguladores Mexicanos. Al respecto se utilizo la estructura del Consejo Regulador del Tequila, debido a que para el año 2004, la única denominación de origen reconocida en el Perú, era el Pisco.

La redacción de la Ley Marco de Consejos Reguladores fue dictada con una muy buena intención y para solucionar un problema: la adulteración, que por aquel entonces ya tomaba dimensiones inaceptables dentro de nuestro país. Sin embargo, el ímpetu de querer acabar con la adulteración, impidió que los legisladores no tuvieran en cuenta otro gran problema: la desigualdad económica, cultural y social de los distintos productores amparados por una denominación de origen.

En efecto, por lo general, los productores que trabajan con un producto amparado por una real o potencial denominación de origen, hacen del cultivo y cosecha de su producto un medio de subsistencia, muchas veces son micro-parceleros cuyo grado de instrucción no es muy elevado y en el mejor de los escenarios es elemental. En el caso del Maíz Blanco Gigante de Cusco son más de cinco mil los agricultores asentados dentro de la zona geográfica reconocida, de los cuales la gran mayoría habla quechua y no habla español.

A estos productores y agricultores, el Estado pretende delegarles función de administrar una denominación de origen, cuando en la mayoría de los casos no ha tenido estudios técnicos y universitarios, y además cuando se encuentran enfrentados unos contra los otros. Adicionalmente, la reducida existencia de gremios organizados es una seria limitante para desarrollar un proceso de capacitación integral entre los probables beneficiarios.

Las diversas instituciones al interior del aparato público peruano son conocedores de estos problemas, sin embargo hasta la fecha no hacen nada por tratar de solucionarlos o aminorar su impacto negativo. Además se escucha un discurso grandilocuente sobre la importancia del reconocimiento de las denominaciones de origen, sin embargo la misma autoridad emisora del discurso termina chocándose violentamente contra una pared cuando se trata de conformar Consejos Reguladores.

Al parecer las autoridades correspondientes en el Perú han olvidado que las denominaciones de origen no son diplomas que uno obtiene para exhibir en una oficina o para alcanzar el cumplimiento de algún objetivo. Las denominaciones de origen tienen o deben tener un plan estratégico, al igual que cualquier unidad de negocios que algún particular quiera emprender.

El error consiste en pensar que el reconocimiento de una denominación de origen por parte de la autoridad estatal, es la meta. El reconocimiento es el punto de inicio a partir del cual el Estado, en su calidad de Titular de las denominaciones de origen, conjuntamente con los productores beneficiarios, debe desarrollar una estrategia comercial que les permita alcanzar mejoras en el aspecto social y económico de una determinada comunidad. (Ray, 2007).

Categorías de la denominación de origen en Europa

Los países europeos y en especial Francia, España, Italia, tienen un avanzado estudio en el área de las denominaciones de origen en distintos productos de origen agrícola. En tal sentido enunciar las características y naturaleza de las denominaciones de origen en Europa quien es la cuna de esta distinción de calidad nutre los conceptos y aspectos de los elementos que acompañan para la designación de un producto con este signo distintivo.

En este sentido Cartay en el año 1998, conceptualiza e identifica el sistema que opera en esta materia en Europa. Expresa que la noción de denominación de origen es reconocida desde hace mucho tiempo en Europa, particularmente en Francia, donde nace a finales del siglo XIX, aplicándola inicialmente al caso de los vinos. Este concepto constituye la denominación de un país, de una región o de una localidad empleada para denominar un producto de la cual es originaria, y cuyas características están estrechamente vinculadas al medio geográfico, a sus factores naturales y sus factores humanos. Esta noción testimonia que el producto presenta ciertas calidades sustanciales que resultan de una relación entre el terroir (terruño), es decir las condiciones naturales, y los usos de producción. Ella constituye para los productos que le merecen un título inalienable y una prerrogativa de los productores.

Haciendo referencia a los vinos en Francia, se distinguen tres categorías de vinos identificados con denominación de origen. Se identifican en este país al vino con la distinción Appellation d'origine contrôlée siendo sus siglas en inglés (AOC), que es una etiqueta de calidad reservada a los más grandes vinos, sometida a estrictos controles que comprenden no solo el lugar de producción, sino también la cepa, el rendimiento por hectáreas y los métodos de cultivos y de vinificación; los vinos delimités de qualité supérieure (VDQS), que garantiza no solamente un origen geográfico preciso, sino también una calidad de producción constante, conforme a los usos locales, y los vinos de pays, que es una categoría creada en 1973 para distinguir a los buenos vinos de mesa regionales.

La noción de Denominación de Origen Controlada (AOC) es aplicada en Francia no solo al vino, aunque nació muy vinculado a este, sino también a otros productos de calidad, y protege a un producto de las imitaciones. Pero, en la práctica resultó muy imprecisa, cuando fue reglamentada en 1919. En 1966, fue objeto de algunas modificaciones que la hicieron mas explicitas.

La AOC esta regulada y controlada en Francia por el Instituto National des Appellations d'Origine des Vins et eaux- de -vie (INAO), creado en 1935, que reúne en su seno a profesionales del vino y a representantes de las administraciones interesadas. El INAO es un organismo privado investido de poderes legales, que controla la producción de vino en todas las etapas y codifica las denominaciones determinando con precisión el origen. El AOC controla otras denominaciones de origen, como sucede con quesos y otros productos de la tierra como las lentejas de Puy, las gallinas de Bresse, la nuez de Grenoble, la mantequilla de Poitou Charentes, etc. Pero como la AOC nació para regular el vino de calidad, su empleo a otros productos ha implicado una serie de problemas, tales como la prueba del efecto de la tierra, su vínculo con el lugar de origen en el caso de productos como la charcutería y los quesos (Cartay,1998).

En Europa, se aplica una normativa de protección de productos adoptada en julio de 1992, que comprende la Denominación de Origen Protegida (DOP), la Indicación Geográfica Protegida (IGP) y la Certificación de las Características Especificas. La DOP europea se asemeja a la AOC francesa, y es regulada conforme a las mismas normas. La IGP europea no tiene equivalente francesa. Ambas denominaciones, la DOP y la IGP, garantizan la protección de la relación de un producto con un lugar, pero tienen algunas diferencias (Cartay, 1998).

La Unión Europea y los productos típicos o tradicionales

Para identificar productos agrícolas con la categoría denominación de origen, se reseña el concepto y las características de productos típicos, tradicionales o de la tierra, es decir están

ligados íntimamente al lugar de origen geográfico y mantienen una relación socio cultural e histórico con los pobladores del lugar. Este tipo de producto son específicos porque se distingue de otros similares, existen algunos elementos que los hace diferente como el lugar geográfico del cultivo, bien sea una cierta y determinada zona, el tipo de pasto consumido, y elementos edafoclimáticos particulares del lugar. Además hay un elemento que es la tradición de ese producto agrícola y la historia del lugar.

En este sentido producto típico, tradicional o de la tierra son todos aquellos productos identificados por su origen geográfico, por su proceso de producción y por sus cualidades intrínsecas. Se trata generalmente, de productos agroalimentarios, en su mayoría de origen vegetal o animal sin transformar, aunque algunos, en muy pocos casos, provengan del reino mineral, como es el caso de algunas aguas minerales potables de extraordinaria calidad o de productos agroalimentarios obtenidos empleando algún proceso especial de elaboración.

En estos casos el producto agroalimentario sin transformar, su condición de típico o tradicional le viene dado por las características naturales edafoclimáticas del lugar donde es producido y que en Francia se conoce como el terrior, o por las características intrínsecas.

En el caso del producto transformado o elaborado, su condición de típico le es otorgada por el método particular de producción, arraigado en la tradición y culturalmente aceptado en la comunidad de que se trate. Un producto es típico cuando se halla ligado especialmente a un territorio y culturalmente a unas costumbres o modos, con un mínimo de permanencia en el tiempo o antigüedad, y debiendo poseer una características cualitativas particulares que le diferencian de otros productos (Cartay, 1998).

Teniendo en cuenta el hecho de que son muy numerosos en Europa, la Unión Europea les ha otorgado una creciente importancia en el marco de la restructuración de su Política Agraria Comunitaria. Así se han creado organismos especializados en la identificación y la protección de estos productos en los diferentes países, estableciendo reglamentaciones relacionadas y realizando inventarios especializados.

Por otra parte, los consumidores urbanos europeos están cada vez más consciente de la importancia de estos productos y estando dispuestos a pagar montos de dinero cada vez mayores para su obtención (Cartay, 1998).

El reconocimiento de la importancia de los productos típicos ha estimulado, en el marco de la Unión Europea, la elaboración de trabajos de investigación desde diversas ópticas, especialmente relacionados con las ciencias sociales, y con métodos propios de la antropología y la etnobotánica, con el propósito de estudiar las relaciones de tales productos con su entorno geográfico, socioeconómico y cultural. De esta manera, se han elaborado varios atlas e inventarios detallados de diversos productos. Con las encuestas etnográficas, se describe en detalle los sabores, las características, los conocimientos, las prácticas técnicas y las representaciones que intervienen en la producción, transformación, conservación, consumo y difusión de los productos típicos (Cartay, 1998).

La Nueva Economía Institucional

El proyecto tiene al sector institucional como objetivo de análisis, a razón de evaluar el desempeño de las instituciones en el proceso que se cumplió con la primera denominación de origen otorgada al país.

El equipo institucional que estuvo involucrado en los procesos fueron: La Gobernación del Estado Aragua por medio del CODET, El Ministerio de Ciencia y Tecnología a través de FUNDACITE Aragua, El Ministerio de Agricultura y Tierras del ente central y regional Aragua, El Ministerio de la Producción y el Comercio representado por el Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI), La Universidad Central de Venezuela, La Empresa Campesina de Chuao representando a la organización de productores de cacao de la zona de Chuao, entre otros. Estos organismos cumplieron con acciones necesarias para la definición de lo que fue la denominación de origen del Cacao de Chuao cada una de ellas jugaron un papel individual.

Es así como desde una perspectiva Investigativa, la Economía Institucional, y en concreto el enfoque neoinstitucionalista, se ha presentado como un intento de incorporar la teoría de las instituciones en la economía, planteando entre otras cosas, que la elección individual se ve influenciada por las instituciones sociales, de las cuales la contabilidad y sus interrelaciones la hacen participe (Valencia, 2006).

La nueva Economía Institucional, puede definirse inicialmente como “un marco analítico global para examinar y explicar el desarrollo del mundo occidental; un marco que está de acuerdo con la teoría económica neoclásica y la complementa”. De esta manera se recurre al análisis económico basado en la elección racional para explicar los cambios que se han dado en la historia, a través del fenómeno del crecimiento económico. A través del marco institucional prevaleciente en cada etapa histórica y suponiendo la elección racional de los agentes, puede explicarse por qué en las sociedades ocurren determinados fenómenos históricos y sociales, y en parte se pueden explicar sus modos de interacción.

Las instituciones son la estructura de incentivos de una sociedad, y estas determinan la asignación de recursos de una economía. El crecimiento económico de una sociedad se ha realizado creando un marco institucional que induzca a aumentos en la productividad y que permita el cumplimiento de contratos y del intercambio, esto es, la reducción de los costos de transacción y la definición de los derechos de propiedad. (Valencia, 2006)

Por otro lado Richard y Sampat, (2001), exponen que hay un resurgimiento del interés por las instituciones como factor que regula el desempeño económico. El nuevo interés de los economistas en el efecto de las instituciones sobre el desempeño económico se puede considerar como un retorno a las viejas tradiciones. Las instituciones fueron, una preocupación esencial para Adam Smith y sus seguidores clásicos. En vista de la historia reciente de este campo, el renovado interés en las instituciones de muchos economistas se puede asociar a la convicción de que una comprensión satisfactoria del desempeño

económico exige ir mas allá de la lógica defectuosa en que se ha apoyado una teoría neoclásica agotada.

En la escuela del nuevo institucionalismo se plantea que el mercado no se reduce a relaciones de precios y cantidades entre individuos, en los que la suma de todas las decisiones explica el funcionamiento del mercado, sino que hay que incorporar el contexto institucional en el que opera el mercado.

En el enfoque institucionalista, el análisis se tiene que extender e incluir aspectos que se marginan en el enfoque neoclásico, y que hoy se dimensionan como elementos fundamentales para el buen funcionamiento de los mercados como el marco jurídico, las estructuras de poder, el acceso a la información, la formación de los individuos (cultura y valores) y hasta las características del sistema político, alrededor de lo que llamaremos instituciones o reglas del juego y las organizaciones o actores.

Esta visión más integral de los diversos aspectos que interaccionan en el mercado, ha significado para el institucionalismo todo un arsenal conceptual y metodológico recuperado e integrado de diversos campos de las ciencias económicas (teoría económica del estado), ciencias jurídicas (derecho), sociología (teoría de la acción colectiva), entre otros.

Elemento central en este enfoque es que la calidad de las instituciones, de sus leyes, ordenamiento, disposiciones y normas formales e informales se traduce en una determinada calidad del funcionamiento y operación de la economía que se mide por el nivel de los costos de transacción (Furio, 2005).

Furio (2005), describe que se puede caracterizar a la nueva Economía institucional a partir de su conceptualización del individuo, de las instituciones y de los mercados. El individuo es considerado como la base de las explicaciones de la Nueva Economía Institucional. Sus pautas de conducta son tomadas como dadas e invariantes, al igual que ocurre en las explicaciones neoclásicas. No se trata de la cuestión de si se admite que los deseos y preferencias de los individuos cambian con el tiempo y las circunstancias, o no. Lo que

realmente es importante es que para los fines de la investigación económica, los individuos y su comportamiento son tomados como dados y no son susceptibles de formar parte de la agenda de investigación. A partir de esta consideración del individuo, los neoinstitucionalistas intentan explicar la emergencia, existencia y performance de las instituciones sociales. Su explicación se dirige al funcionamiento de todo tipo de instituciones sociales en cuanto a interacciones entre individuos, cuyas preferencias, deseos o normas de comportamiento están dados. Las instituciones pueden afectar al comportamiento de los individuos, pero sólo en la medida que las posibilidades de elecciones o las restricciones que ofrecen o imponen. Las instituciones no pueden moldear las preferencias de los individuos.

Las instituciones, por tanto, emergen sobre la base de comportamientos individuales. Son simplemente fuentes de restricciones externas, de convenciones o posibilidades. La acción de los individuos conduce a la formación de las instituciones, pero las instituciones no alteran las pautas de conducta, deseos o preferencias de los individuos ni inciden en la formación de éstas. Son simplemente semejantes a la restricción presupuestaria que tiene cualquier consumidor en sus actos de consumo. Las instituciones no conforman pautas de conducta o de comportamiento, pero sí que inciden en la actuación de los individuos o en los actos que finalmente llevan a cabo (Furio, 2005).

Miró (1999), presenta que se entiende por institución cualquier organismo o grupo social que, con unos determinados medios, persigue la realización de unos fines o propósitos. Sin embargo, se utiliza el concepto "institución" como algo más genérico: la forma en que se relacionan los seres humanos de una determinada sociedad o colectivo, buscando el mayor beneficio para el grupo. Son los usos, hábitos, costumbres o normas por los que se rigen las relaciones sociales y económicas entre los miembros del grupo. El beneficio de la institución es mayor cuanto más eficiencia genere en la economía y más minimice los costes de transacción y de información. Eso será más posible cuanto más experiencia

posean los agentes que participen de dicha institución, más sencillas sean las reglas y menor sea el número de individuos que las tienen que ejecutar.

La obtención por el grupo del mayor beneficio social no siempre será posible, pues las condiciones siempre cambiantes a muy corto plazo del entorno pueden hacer variar el resultado y, además, nunca se tiene un conocimiento perfecto de la realidad. En cualquier caso, para que ese objetivo sea posible, paradójicamente, esas relaciones estarán guiadas por un conjunto de normas o reglas que auto limitan o restringen el ámbito de actuación de los individuos, unas llamadas formales y otras informales.

Reglas formales son las normativas de carácter jurídico y las leyes. Las reglas informales, consisten en los hábitos y conductas costumbristas adoptadas por el colectivo. Son reglas no escritas, pero que son aceptadas y adoptadas por el colectivo para el buen funcionamiento del mismo. Ambos tipos de reglas (que existen porque el hombre vive en sociedad), por sí solas, no son suficientes, si no se enmarcan en el contexto socioeconómico presente y si no gozan de cierta flexibilidad a los posibles cambios de dicho entorno.

Puede suceder que, finalmente, el contenido de las reglas informales se acabe plasmando en regulaciones formales; sin embargo, suele ser éste un proceso demasiado lento. Si resulta que se tarda mucho tiempo en que se dé ese cambio, es posible que, cuando ya se hubiera producido, hayan aparecido nuevas reglas informales y conductas de los individuos, adaptadas a las nuevas condiciones políticas y socioeconómicas, de cara a sacar el mejor resultado social; y por tanto, que ya hubiera habido un cambio en las instituciones. Y ese es el problema de la legislación: que a veces llega tarde y mal.

El autor expone que de la argumentación anterior se pueden desprender dos afirmaciones importantes:

1) Generalmente las instituciones no son algo diseñado, sino resultado evolutivo de la

actuación espontánea de los agentes (personas físicas y jurídicas) que participan de la misma. La mayoría de las instituciones existentes en una sociedad y en un momento determinado, al haber sobrevivido a un largo proceso de aparición, diversificación y selección, resultan ser estables y robustas.

2) El tiempo es un factor fundamental. Mediante el aprendizaje y la evolución de las costumbres y principalmente, los individuos saben sacar mayor rendimiento de sus actuaciones y modelos de convivencia. Es decir, el tiempo da forma a las instituciones; y estas instituciones, junto a los factores de producción de los modelos clásicos (tierra, trabajo, capital), y los factores de crecimiento más modernos (capital humano, cambio tecnológico y de combinación de técnicas) dan lugar, de una manera u otra, al desarrollo económico. No hay contradicción entre las afirmaciones de que las instituciones evolucionan y a la vez son estables. La estabilidad hace referencia a las interrelaciones internas dentro de dicha institución; es decir, a su consistencia. Y es esa misma consistencia la que nos da garantías de que las instituciones se adapten a nuevos marcos socioeconómicos. Pero la adaptación puede ser un proceso muy lento ya que a los agentes económicos les cuesta desprenderse de sus hábitos anteriores (Miró, 1999).

Desde esta visión del papel de las instituciones en el desarrollo económico y social de un país, es importante relacionar el tema de la denominación de origen y las funciones de las instituciones del estado. En la medida que la organización institucional mantenga claro las normas jurídicas y las reglas de juego en cuanto a las políticas públicas, en esa dirección se avanza en la consolidación de nuevos sistemas y en este caso de estudio la implementación de indicadores de calidad de productos agroalimentarios potenciales para ser identificados con denominación de origen. Para esto es necesario que las instituciones involucradas con el sector agrícola, sean participes del desarrollo integral de una nación para que la producción agrícola lleguen a los mercados nacionales e internacionales con productos agrícolas etiquetados con signos distintivos de óptima calidad. Además la institucionalidad

del sector agrícola en el país es el eje central para el funcionamiento de esta primera denominación de origen, quien garantiza por otro lado la aplicación de los planes y programas establecidos en esta área de los signos distintivos relacionados con el origen geográfico.

CAPITULO III

MARCO METODOLOGICO

Definidos los objetivos del estudio y formulado el planteamiento del problema es necesario definir las técnicas, métodos y operaciones que conduzcan a la obtención de datos e información para su interpretación, llegando así a las conclusiones sobre el proceso de la Denominación de Origen del Cacao de Chuao. El marco metodológico nos traslada a las respuestas de los objetivos planteados, una vez que se han ejecutados las acciones y procedimientos que mas se adapten al problema de estudio. Para cumplir con el marco metodológico es necesario mencionar los elementos del mismo.

Ubicación geográfica del estudio:

El estudio se realizo en el Valle de Chuao se encuentra en la Parroquia no urbana de Chuao, municipio Mariño, del estado Aragua. Chuao tiene una posición geográfica de cara al mar Caribe, en un profundo valle de la Cordillera de la Costa, atravesado por el rio Chuao, que se forma en la confluencia de los ríos Tamaira y El Duro. La cuenca de Chuao cubre 380 Km².

Una segunda ubicación del estudio de alguna manera serán las instituciones del estado es decir el otro componente de análisis serán un grupo de funcionarios públicos que

estuvieron involucrados con el proceso de solicitud de esta primera denominación de origen especialmente del Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras (MPPAT), La Fundación para el Desarrollo de la Ciencia y la tecnología (FUNDACITE), Fondo de Crédito Agrícola de la Gobernación del Estado Aragua, este fondo fue liquidado en el año 2009 (FONCREA).

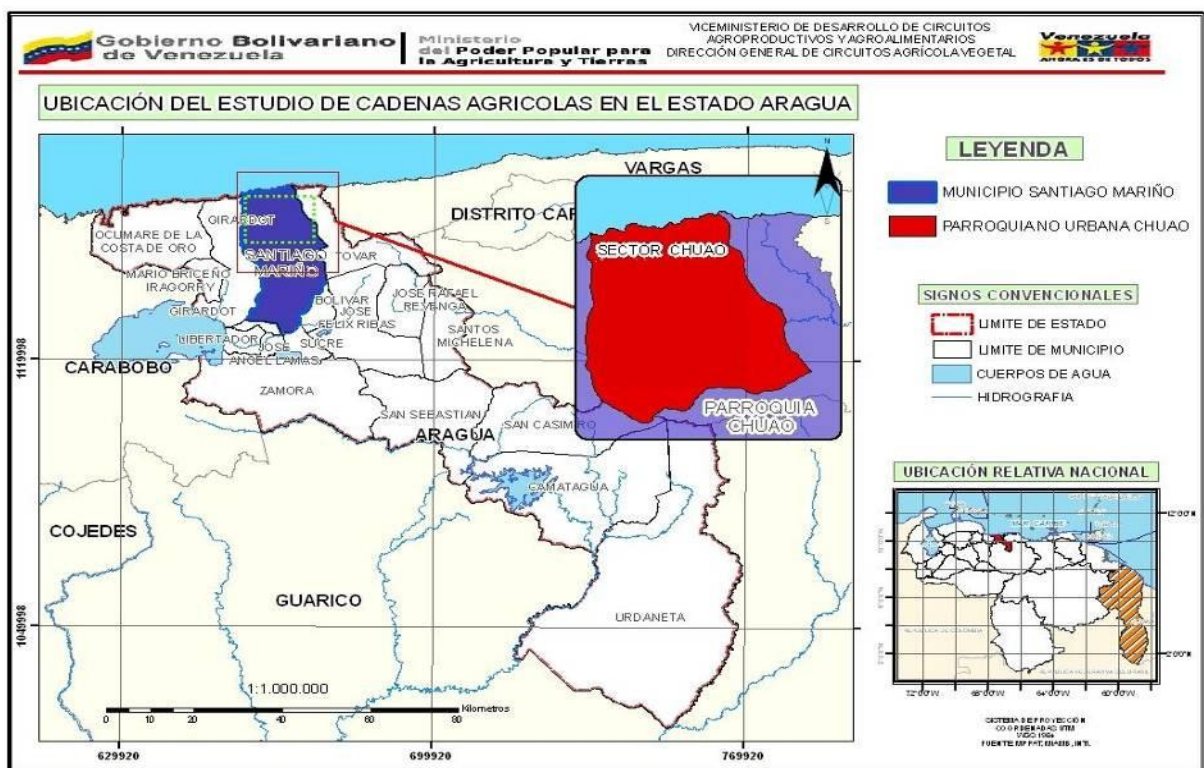


Figura.- 8: Mapa geográfico de Chuao

Fuente: MPPAT – INTI / Cátedra de Proyectos

Tipo de estudio de la investigación

La investigación es de tipo 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. Los estudios descriptivos miden de forma independiente las variables y aun cuando no se formulen hipótesis, tales variables aparecen enunciadas en los objetivos de investigación. (Arias, 2006).

El estudio expuesto propone describir y caracterizar los tres componentes que hemos definidos como objetivos de análisis. Los productores miembro de la Empresa Campesina, esenciales en el proceso, dieron resultados satisfactorios por el aporte al conocimiento del manejo histórico de la producción del cacao en Chuao, también la tradición e identificación de este rubro con el territorio y el resto del mundo. La sinergia entre el grupo de productores y los funcionarios públicos contribuyó al logro de la conclusión de la primera etapa, la aprobación por parte del SAPI, al rubro Cacao de Chuao como primera denominación de origen del país, lo cual se cumplió a pesar de que faltaron gestiones y acciones para el funcionamiento y operatividad de este modelo de organización.

Por otro lado en este trabajo se caracteriza y enuncia la base legal que sirvió de instrumento para el reconocimiento del Cacao de Chuao como producto objeto de una denominación de origen.

Nivel y diseño de investigación

El nivel de la investigación se refiere al grado de profundidad con que se aborda un fenómeno u objeto de estudio. La estrategia planteada para responder el problema de investigación fue de campo y documental, el origen de los datos son primarios en diseño

de campo y secundario con un estudio documental.

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, es decir, el investigador obtiene la información pero no altera las condiciones existentes. De allí el carácter de investigación no experimental.

Una investigación de campo también se emplea datos secundarios, sobre todo los provenientes de fuentes bibliográficas, a partir de los cuales se elabora el marco teórico. Los datos primarios obtenidos a través del diseño de campo, son los esenciales para el logro de los objetivos y la solución del problema planteado.

La investigación de campo, al igual que la documental, se puede realizar a nivel exploratorio, descriptivo y explicativo. (Arias, 2006).

Descripción de los Instrumentos y Técnicas de Recolección de los datos

Las técnicas de recolección de datos son las distintas formas o maneras de obtener la información. La aplicación de una técnica conduce a la obtención de información, la cual debe ser guardada en un medio material de manera que los datos puedan ser recuperados, procesados, analizados e interpretados posteriormente. A este soporte se le denomina instrumentos. (Arias, 2006).

La técnica aplicada en nuestro caso de estudio fue la entrevista que según Arias (2006), mas que un simple interrogatorio, es una técnica basada en un dialogo 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. La técnica de la entrevista la podemos considerar como un método flexible, que brinda libertad al

entrevistado porque expresa sus ideas y vivencias, se mantiene un dialogo que conduce a otros hechos que bien no estaban contemplados en la guía de preguntas.

En nuestro caso de estudio, la técnica de la entrevista aplicada fue la semiestructurada que según Sabino (2006), se basa en una guía de asuntos o preguntas y el entrevistador tiene la libertad de introducir preguntas adicionales para precisar conceptos u obtener mayor información sobre los temas deseados.

La descripción de los instrumentos y técnicas de recolección de los datos se subdividen en cuatro fases

Fase I: Recolección de Información Secundaria.

En cuanto a la recolección de información secundaria, se realizaron revisiones bibliográficas en papeles de trabajos escritos, se consultaron páginas web como fuente de información. Se maneja además como fuente secundaria material elaborado en la Dirección General de Mercadeo Agrícola y Comercialización del MPPAT del ente central. Adicionalmente se contó con el modelo de proyecto que se presentó en el SAPI para la solicitud de aprobación de la Denominación de Origen del cacao de Chuao, además con el modelo preliminar del Reglamento Interno y de Uso del Consejo Regulador de la DO del Cacao de Chuao, se utilizó como material de trabajo información histórica de la Parroquia de Chuao y su conformación, se revisaron algunos artículos de leyes nacionales, y escritos en relación al contenido de los Acuerdos y Convenios Internacionales.

Fase II: Construcción de los instrumentos de levantamiento de información.

Para la construcción del instrumento de la entrevista se tomo en cuenta al sector al cual iba dirigida la toma de información, se diseñaron dos guías de preguntas, una dirigida al sector institucional y otra a productores de la zona de estudio. El contenido de las preguntas guías de ambas entrevistas se sometieron a consulta por parte de un grupo de expertos de la metodología científica y documental, y a funcionarios involucrados conocedores del tema de la Denominación de origen del Cacao de Chuao, (ver anexos C, D, E, G). Por otra parte la guía de preguntas dirigidas al sector institucional fue sometida a una prueba piloto a un grupo de funcionarios del MPPAT, y de FONCREA, con la intención de realizar ajustes a la misma en cuanto al contenido de las preguntas.

En los anexos A y B, están los modelos de los instrumentos de recolección de información, en el anexo A, la guía esta dirigida a los funcionarios del sector institucional, la misma se estructura en tres grupos de preguntas, el primer grupo de preguntas generales del tema de la denominación de origen, el segundo grupo de preguntas orientadas al tema de la denominación de origen del cacao de Chuao, y un tercer grupo referidas al desempeño institucional.

En el anexo B, la guía estaá dirigida a los productores de la empresa campesina de Chuao, la misma se estructura en tres grupos de preguntas, el primer grupo son introductorias o de confianzas, un segundo grupo orientadas a la calidad del cacao de Chuao, y un tercer grupo referidas a la denominación de origen del cacao de Chuao.



Figura 9: Entrevista Ing. Rafael Marrufo Asesor Empresa Italiana Procesadora de Chocolate (AMEDEI)

Las variables que dominaron en la guía de entrevistas se muestran en el cuadro 1.

Cuadro 1- Operacionalización de las Variables de Estudio

Variable Nominal	Variable Conceptual	Dimensión	Indicadores	Instrumento de Recolección de Información
Contexto Institucional	Las instituciones son factor que regula el desempeño económico. Las instituciones, emergen sobre la base de comportamientos individuales.	<ul style="list-style-type: none"> - Conocimiento de los Funcionarios Públicos. - Políticas dirigidas al tema. - Promoción, divulgación 	<ul style="list-style-type: none"> - Motivación - Liderazgo - Lineamientos de acción - Voluntad de acción - Asignación de recursos 	<ul style="list-style-type: none"> - Entrevista - Revisión de Expedientes - Revisión de programas Institucionales - Visita a instituciones del Estado
Contexto Productores	Los productores de cacao de Chuao son los actores claves del proceso de la Denominación de Origen.	<ul style="list-style-type: none"> - Conocimiento de los productores - Cumplimiento del sector productor - Acciones y procesos a cumplir 	<ul style="list-style-type: none"> - Nivel de compromiso - Identificación - Conocimiento - Logística 	<ul style="list-style-type: none"> - Entrevista - Visita de campo
Marco Legal	Es el grupo de leyes, normas, y reglamentos nacionales e internacionales que brinda base y protección a las acciones del Estado.	<ul style="list-style-type: none"> - Conjunto de leyes - Conjunto de normas - Reglamento de leyes - Adhesión a convenios y tratados internacionales 	<ul style="list-style-type: none"> - Adecuación de leyes - Adecuación de normas - Existencia de reglamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Revisión del marco legal existente - Revisión bibliográfica

En el cuadro anterior se muestra las variables de estudios que fueron objetos de análisis en la guía de entrevista del sector productor e institucional, además las variables que sirvieron para el análisis del marco legal.

Según Arias (2006), define a la variable como una característica o cualidad; magnitud o cantidad, que puede sufrir cambios, y que es objeto de análisis, medición, manipulación o control en una investigación. Las variables pueden ser cuantitativas y cualitativas, en nuestro caso de estudios son de tipo cualitativas, que según el autor son llamadas también categóricas, son características o atributos que se expresan de forma verbal no numéricas, es decir, mediante palabras.

Toda variable se puede elevar a otro nivel o dimensión según sea el caso de estudio, estas van acompañadas de indicadores que permiten medir los objetivos que se plantean. Según Arias (2006), señala que toda variable no se puede descomponer en más de un elemento, cuando se trata de variables simples estas se manifiestan directamente a través de un indicador, y no se descompone. Las variables complejas son aquellas que se pueden descomponer en dos dimensiones como mínimo.

Las variables de la investigación de la Denominación de Origen del Cacao de Chuao, es de tipo complejas por presentar un nivel de dimensión, con sus indicadores que sirvieron para la formulación de las preguntas contenidas en las guías de entrevistas.

Para Sabino (2006) aclara que en función de los objetivos de la investigación, en algunos casos una dimensión puede ser considerada como una variable autónoma. Es decir una dimensión es una variable en si misma.

Una vez que han sido establecidas las dimensiones de la variable, todavía faltan los elementos o evidencias que muestren como se manifiestan o comporta dicha variable o dimensión. Estos elementos son los indicadores. Siendo un indicador un indicio, señal o unidad de medida que permite cuantificar una variable o sus dimensiones. En el caso de una variable compleja, cada dimensión que la integra puede tener uno o varios indicadores, de los cuales se derivan las preguntas o ítems del instrumento de recolección de datos. Así mismo, es importante no confundir los indicadores con las opciones de respuestas del

instrumento.

En cuanto a la operacionalización de la variable no aparece en la lengua hispana, este tecnicismo se emplea en investigaciones científica para designar al proceso mediante el cual se transforma la variable de conceptos abstractos a términos concretos, observables y medibles, es decir, dimensiones e indicadores.

La operacionalización de la variable del análisis, se representa en el cuadro 1.

Este proceso consta de tres etapas:

- a) Definición nominal, conceptual o constitutiva de la variable: consiste en establecer el significado de la variable, con base en la teoría y mediante el uso de otros términos.
- b) Definición real de la variable: significa descomponer la variable, para luego identificar y determinar las dimensiones relevantes para el estudio.
- c) Definición operacional de la variable: establece los indicadores para cada dimensión, así como los instrumentos y procedimientos de medición (Arias, 2006).

Fase III: Levantamiento de la información

Para el levantamiento de la información se entrevisto a funcionarios activos y ex funcionarios de las Instituciones del Estado y a los productores miembros de la Empresa Campesina de Chuao.

En cuanto a la población objeto de estudio para el sector de los funcionarios de las instituciones publicas, se tomaron a un grupo de funcionarios quienes trabajaron directamente en todo el proceso y a otro grupo de funcionarios menos involucrados. La población universo objeto de análisis del sector productor fueron los 127 miembros de la

Empresa Campesina de Chuao, ubicada en la Parroquia no Urbana de Chuao. Para la evaluación del marco legal, se recopilaron las leyes nacionales e internacionales siendo estas el basamento legal que permitió se iniciara la aprobación de la primera denominación de origen, incluidos los planes y lineamientos institucionales así como algunas políticas nacionales que impulsa al desarrollo del tema. El total de entrevistas fue de treinta y dos (32), veintiuno (21), a los productores y once (11) a los funcionarios del estado.

Para la estimación del tamaño de la muestra en la población universo del sector de los productores, se utilizo la metodología recomendada por el Profesor Guillermo Ramos de la Cátedra de Estadística del Postgrado de Desarrollo Rural de la Facultad de Agronomía, (Ver anexo H), la cual consiste en utilizar la formula para el calculo de tamaño de muestra, para el muestreo aleatorio simple, esta formula se aplica en variables de tipo cualitativas, para el estudio de las proporciones esta formula requiere un valor de p en la población y suponemos que p y q son iguales a 0,5.

La variable cualitativa que se tomo determinar era si los productores conocían o no el tema, se asume que $p= 0,5$ y $q= 0,5$ es decir que la mitad conocían el tema y la otra mitad no. Con esto se asegura un tamaño de muestra más grande y es el error máximo que se puede aplicar.

El error muestral en el estudio planteado aplicando el método antes mencionado dio como resultado 0,19%, con un tamaño de muestra de 21 productores entrevistados en un universo de 127 miembros de la Empresa Campesina de Chuao.

Fase IV: Procesamiento y análisis de la información:

Una vez aplicadas las entrevistas a los productores de Chuao y al grupo de funcionarios de las instituciones del estado, se procedió analizar la información recopilada. Se aplico análisis porcentual y a otras se realizo una descripción abierta y se presento la respuesta

dada por los entrevistados sin ninguna modificación. La información aportada por los entrevistados se representó en tortas gráficas reflejando los valores porcentuales.

CAPITULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

Una vez obtenida las respuestas de los entrevistados se dará los resultados a los tres objetivos propuestos, se interpreto y analizo el contenido de las entrevistas dadas por el grupo de productores y los funcionarios estadales, además en cuanto a las leyes y normas que rigieron el proceso se reviso la adaptación y conveniencia de estas leyes para seguir promoviendo las distintas denominaciones de origen en el país.

Resultados de las preguntas generales del tema de la Denominación de Origen realizadas a los funcionarios públicos

- 1) ¿Considera importante para el desarrollo del sector agrícola la promoción e implementación de los signos distintivos?

Para el grupo de funcionarios entrevistados la respuesta fue afirmativa en un 100% para que en el país se desarrolle en el sector agrícola la promoción y puesta en funcionamiento los signos distintivos que cataloguen y distinga la producción en el campo con sellos de calidad para una mejor penetración en los mercados nacionales e internacionales de los rubros agrícolas para el aumento de la competitividad.

2) Mencione algunos de los signos distintivos existentes

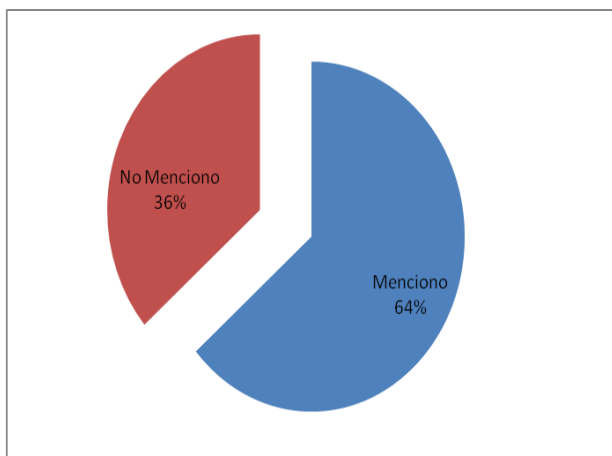


Figura 10: Conocimiento de los funcionarios de los signos distintivos existentes

Fuente: Datos Propios

El 64% de los entrevistados mencionaron algunos signos distintivos, y el 36% no supo dar una respuesta al respecto. En líneas generales los funcionarios manejan lo que son los signos distintivos tienen un conocimiento muy general a excepción de algunos funcionarios que conocen a detalle lo que significan y la importancia de los signos distintivos de índole geográficas como la Denominación de Origen y el empuje que daría a la producción nacional porque promueve una producción de calidad, producir con eficiencia y proteger al medio ambiente.

3) ¿Sabe usted que la Denominación de origen es un signo distintivo?

A pesar que en la pregunta anterior el 36% no supo que es un signo distintivo, el 100% de los entrevistados sabe que la denominación de origen es un signo distintivo, lo que demuestra la poca información dominada en torno a esta materia.

4.) ¿Como definiría la denominación de origen?

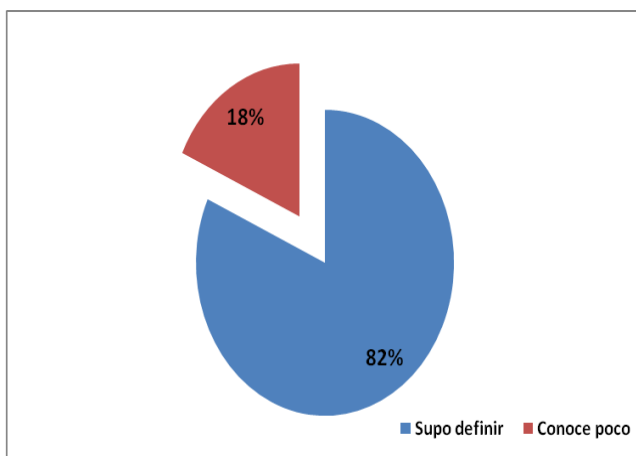


Figura 11: Definición de los funcionarios de la DO

Fuente: Datos Propios

El 82% de los entrevistados conceptualizo de manera clara y sencilla la denominación de origen, aunque es necesario la discusión y el estudio en las instituciones competente al campo de la producción agrícola. El 18% de los entrevistados dio un concepto poco claro y confuso.

5) ¿Cuales denominaciones de origen se han otorgado en el país?

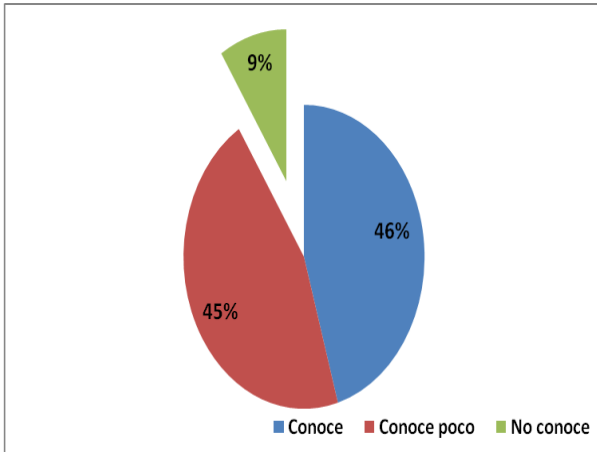


Figura 12: Conocimiento de los funcionarios

Fuente: Datos Propios

Los funcionarios estatales entrevistados conocen en un 46%, las tres denominaciones de origen otorgadas hasta la fecha en el país, la otra mitad el 45%, menciona de manera incompleta las otorgaciones dadas hasta el momento. Solo un funcionario desconoce cuales se han hecho efectivas.

6) ¿Que le brinda la denominación de origen a un producto?

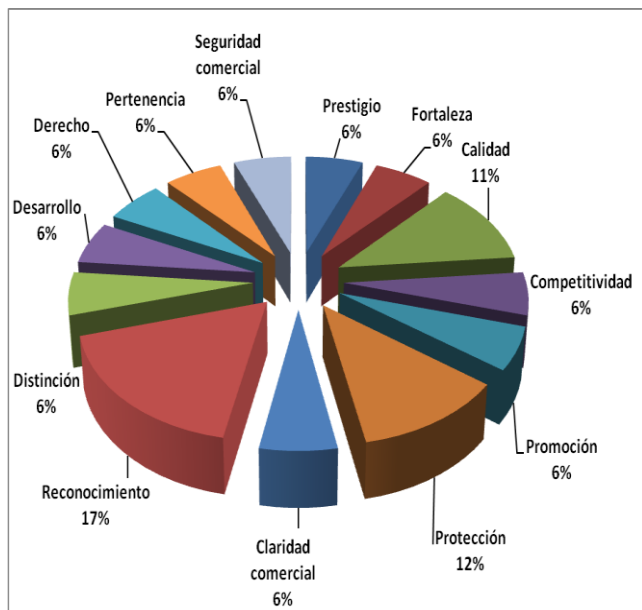


Figura 13: Que brinda la DO a un producto Agrícola

Fuente: Datos Propio

Las distintas respuestas dadas por los funcionarios van desde: reconocimiento con un 17%, protección 12%, y calidad 11%.

Esto demuestra la variedad de opciones conceptuales que puede brindar una denominación de origen a cualquier rubro de producción agrícola, se menciono también seguridad comercial y claridad comercial, lo que demuestra la importancia comercial que otorga este signo de distinción de origen geográfico a la producción agrícola.

7) ¿Cuales son los alcances logrados en el país en torno al tema de la denominación de origen?

La opinión de los funcionarios públicos consultados al alcance logrado hasta la fecha con el área de la denominación de origen en el país, obtuvo distintas visiones la cual se resumirán a continuación:

- Son muy pocas no se han establecidos las políticas
- Que muchas empresas tienen conocimiento de la DO
- El cacao de Chuao ha logrado el respeto en cuanto a cantidades comercializadas.
- Muy poco no le han dado interés falta compromiso y voluntad
- Muy poco por el desconocimiento en el tema
- Reconocimiento a la calidad y manejo del cacao de Chuao
- El tema en Venezuela es nuevo la Ley de Propiedad Industrial de 1955 no lo considero.

Tres de los entrevistados se limitaron a responder muy poco, un gran logro, y por ultimo no supo dar una respuesta de los alcances logrados.

Con las respuestas obtenidas por parte de los funcionarios a esta interrogante, se demuestra la diversidad de opiniones en los alcances logrados con la primera denominación de origen.

8) ¿Que justificaría la creación de un sistema de signos distintivos en el país?

Las justificaciones dadas por los funcionarios públicos para la creación en el país, de un sistema de signos distintivos tomando en cuenta las marcas comerciales, certificaciones de calidad, las de índole geográfica como la denominación de origen, procedencia geográfica, indicación geográfica se mencionan a continuación:

- Reconocimiento de nuestros productos a nivel mundial
- El desarrollo comunal en Venezuela
- Realce a la región y prestigio internacional de nuestros productos
- Dar a conocer y resguardar los derechos de producción y calidad
- La existencia de muchos productos agrícolas que merecen la DO
- Reivindicación de la cultura de los pueblos y el rescate de las actividades tradicionales
- La justicia y sincerar los ingresos del productor primario
- Lograr protección a los productores del país y respeto internacional
- Entrar en los mercados internacionales con más fortalezas
- Se crearía registros normas y parámetros de calidad
- Garantía en la competitividad de nuestros productos nacionales

A pesar de que es poca la información y divulgación del tema de la denominación de origen los funcionarios entrevistados mencionan de manera clara y precisa las justificaciones de que en el país se implemente un sistema de signos distintivos en el área agrícola, las mencionadas van desde un reconocimiento de productos nacionales en el mundo, hasta lograr la justicia y sincerar los ingresos del productor primario.

Resultados de las preguntas correspondiente a la DO del Cacao de Chuao realizada a los funcionarios públicos

1.- ¿Por que el Cacao de Chuao fue merecedor de una denominación de origen?

Las opiniones dadas por los funcionarios del porque el cacao de Chuao se le otorgo la Denominación de Origen fueron:

- Por sus características únicas
- Es un reconocimiento oficial al cacao de Chuao

- Por su tradición y cultura del pueblo de Chuao
- Por el renombre a nivel mundial, por su calidad durante dos siglos y medio
- Por la reconocida tradición en el manejo ancestral de las plantaciones de cacao, prestigio mundial y calidad
- Por la historia del cacao de Chuao
- Su reconocimiento internacional, su demanda y calidad
- Por el renombre internacional
- Por la calidad de clones existentes en la zona, el manejo y beneficio del cacao
- Por su ubicación geográfica y el sistema tradicional de producción

La opinión del grupo de funcionarios a esta interrogante, resalta que el cacao de Chuao se mereció esta distinción por la cultura, historia, y manejo ancestral de las plantaciones cacaotera. La entrega de esta denominación de origen da un reconocimiento a los productores que históricamente han manejado estas plantaciones de cacao como lo hicieron sus antepasados manteniendo el saber y el conocimiento de las poblaciones originales esto ha mantenido que este cacao de Chuao preserve su sabor, olor, aroma, que la califica ante otros cacaos como uno de los primeros en el mundo.

2.- ¿Cuales fueron los objetivos planteados con la denominación de origen del Cacao de Chuao y cuales se cumplieron?

Los resultados obtenidos a esta interrogante son los siguientes:

- La promoción internacional de los signos distintivos.
- Protección del nombre cacao de Chuao, y aumentar la producción que según el funcionario encuestado este ultimo objetivo no se cumplió.
- Minimizar la balanza en el producto a nivel internacional este fue unos de los grandes

objetivos que se cumplió con la otorgación de la denominación de origen del cacao de Chuao.

- Proteger el nombre o procedencia en la comercialización internacional, aumentar el precio, reconocimiento a la calidad y conformar el Consejo Regulador para el mantenimiento de las cualidades de la DO de Chuao.
- Registrar la DO en el SAPI, difundir el concepto en la comunidad de Chuao.

Todas estas opiniones dadas por los funcionarios del estado demuestran los distintos puntos de vistas de los objetivos que se perseguían con la otorgación de esta distinción al cacao de Chuao.

4) ¿Que es el Consejo Regulador y cual es su función?

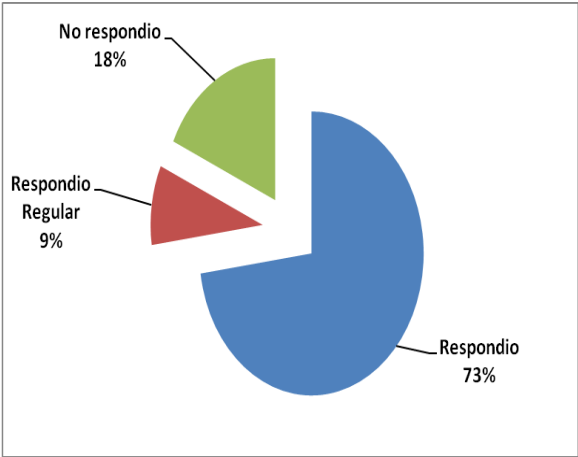


Figura 14: Conocimiento de los funcionarios en relación al CR

Fuente: Datos Propios

En líneas generales el grupo de los entrevistados tienen conocimientos de lo que es un Consejo Regulador, el 73% respondió de manera correcta, el 9% dio una respuesta poco clara, aunque el contenido del mismo giro en que era el ente fiscalizador de la DO y el 18% no respondió.

5) ¿Porque no se conformo el Consejo Regulator de la denominación de origen del Cacao de Chuao?

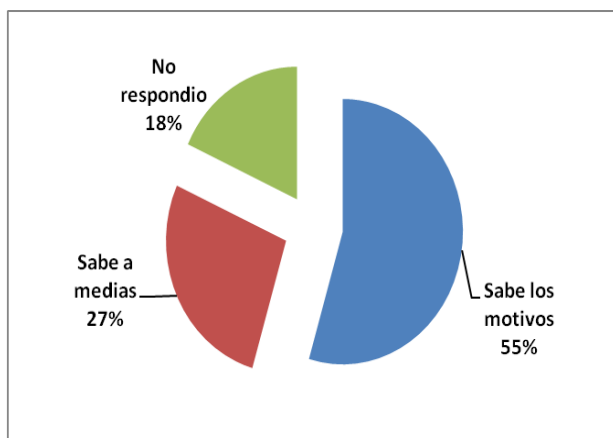


Figura 15: Conformación del CR de la DO del cacao de Chuao

Fuente: Datos Propios

En esta consulta realizada a los funcionarios el 55%, saben a cabalidad el porque no se conformó el Consejo Regulator de la primera DO el país, destacando entre ellas como causas la falta de Normativas y Reglamento de funcionamiento de la Denominación de Origen por la poca experiencia y conocimientos en el área, el poco interés y voluntad en la gestión administrativa de las autoridades del Ministerio del Poder Popular Para la Agricultura y Tierras. Un 27% tiene un escaso conocimiento del porque no se conformo el Consejo Regulator, y un 18 % no respondió. Algunos de los entrevistados expresaron que: La Empresa Campesina de Chuao, trabajaban de manera constate en el tema para el logro de las metas planteadas, carecían de presupuestos para el funcionamiento y realización de acciones que pudieran lograr la conformación del Consejo Regulator de la Denominación de Origen del Cacao de Chuao, sin embargo un grupo de funcionarios y miembros de la Empresa Campesina de Chuao lograron elaborar un modelo de Reglamento de Uso y

Funcionamiento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Cacao de Chuao, documento que no recibió el apoyo institucional suficiente para su aprobación y puesta en funcionamiento.

5) ¿Como evaluaría el proceso que se cumplió para otorgar la denominación de origen del Cacao de Chuao?

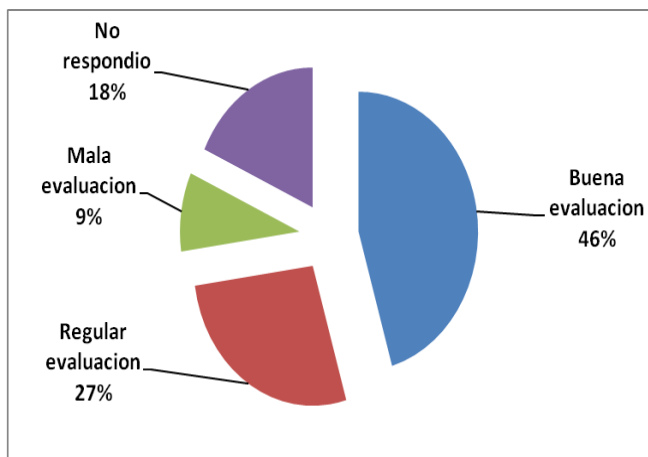


Figura 16: Proceso de otorgación de la DO del Cacao de Chuao

Fuente: Datos Propios

El 46% de los encuestados dio como respuesta una buena evaluación al proceso que se cumplió en el país con esta primera denominación de origen. El 27% evaluó el proceso regular el 9% lo catalogo de mala y el 18% no respondió.

A pesar del resultado en la consulta es de gran importancia lo experimentado en el país, porque nos da el aval de que si hay potencial para impulsar un sistema de distinción de calidad ligado al territorio, proceso cultural, saber ancestral del hombre por sus costumbres y el buen manejo del proceso productivo.

A continuación algunos testimonios dados sobre este tema:

Como primer testimonio tenemos que desde el punto de vista profesional y como funcionario fue una buena experiencia, también la promoción que hubo a nivel nacional en torno al tema fue bastante positiva. La parte negativa y lo sigue siendo, son las autoridades que les corresponde dirigir el tema, porque para estos casos se requieren reglas y se estaba trabajando con normativas de la Comunidad Andina de Naciones y hoy en día no pertenecemos a esa comunidad y si nos acogemos a su norma o no, se escapa de mi conocimiento, solo doy opinión como ingeniero que viví de cerca la experiencia y no como profesional del derecho. El no poseer una normativa dificulta el poder tener y seguir promoviendo este tipo de organizaciones.



Figura 17: Entrevista Ing. Rómulo Guerra del MPPAT Aragua

Un segundo testimonio fue que para comenzar el proceso de la solicitud de registro de la Denominación de Origen Cacao de Chuao ante el SAPI, previamente se prepararon y concertaron entrevistas con las autoridades de las escuelas de: Historia, Geografías, Educación, Filología, Agronomía de la UCV y la escuela de Chef de Caracas. El Director General de Mercadeo Agrícola del MPC para la época (Nov 1999-Enero 2000), Ing. Luis Hernández Arenas envió, mediante oficio, solicitud de opinión sobre el tema a los representantes de las citadas escuelas y al SAPI. Todos los Directores entrevistados expresaron la pertinencia y conveniencia de impulsar los registros de denominaciones de origen en el sector agrícola nacional.

Ante el SAPI, en Noviembre 1999, se solicitó el apoyo pertinente y coincidió con el hecho de estar presentándose ante el SAPI, por parte de representantes del Perú, la solicitud de reconocimiento de la Denominación de Origen LICOR DE PISCO. No teniendo el SAPI experiencia previa sobre el particular, facilitaron copia del expediente que presentaron los representantes del Perú, este sirvió de guía y la misma Directora General del SAPI, la Dra. Thaimy Márquez, justificó e impulsó el registro ante el Ministro de Producción y Comercio Vet. Juan de Jesús Montilla. Desde la Dirección General de Mercadeo Agrícola del Ministerio de producción y Comercio (MPC), se preparó un modelo de solicitud, se llevó ante el Director de la Unidad Estatal de Desarrollo Agrícola del estado Aragua (UEDA Aragua), Ing. Pedro Rivero, desde la UEDA se presentó ante las autoridades del CODET, FUNDACITE y la EMPRESA CAMPESINA CHUAO. Se consensó el documento y se presentó ante el SAPI. La solicitud de registro de la denominación, hecha por los Directores de la UEDA, CODET, FUDACITE y EMPRESA CAMPESINA, fue aprobada el 14 de Nov del 2000 mediante Resolución N° 02006 y se publicó en el Boletín de la Propiedad Industrial de fecha 22 de Nov 2000 (Pág. 304-305). El marco legal fue el Art. 137 de la Decisión 344 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena. El proceso de registro de la Denominación fue un verdadero reconocimiento a los valores ancestrales y culturales del pueblo de Chuao. El mismo, “cumplió con todos los extremos de ley” y se facilitó, entre otras razones, porque en el MPC estaba, bajo un solo Ministro, una sola Dirección General de Consultoría Jurídica y los Vice Ministerios de Agricultura y Comercio.

Hay que destacar el apoyo ofrecido por los Directores de las instituciones firmantes y el personal operativo, que se ocupó del tema en su oportunidad. El 22 de enero del año 2004, el Director General del SAPI, Lic. Eduardo Samán, anunció la creación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen CACAO DE CHUAO después que el Director visitara las instalaciones de la Empresa Campesina, el 26 de Diciembre del 2003. Sin embargo a la fecha este Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Cacao de Chuao todavía no cuenta con la conformación y organización de este ente regulador y fiscalizador de la denominación de origen.



Figura 18: Entrevista Lic. Julio Hernández del MPPAT / DGMC

Como tercer testimonio por parte de los entrevistados tenemos que fue muy positivo y exitoso aprendimos mucho del paso a paso de lo que deberíamos hacer, nos montamos en un trabajo de investigación interesante, Chuao es una comunidad muy pequeña muy documentada contábamos con la obra Pía de la UCV, el Lic. Julio Hernández del Ministerio de Agricultura y Tierras, se puso en los activos de la nación a tomar fotografías nos facilito todo el material que es lo que demora en una DO porque hay que demostrar la DO que se puede obtener, para ese entonces la Dra. Thaymi Márquez presidenta del SAPI se comprometió con el tema.

Resultados de las preguntas relacionadas al desempeño institucional realizadas a los funcionarios públicos

1.- ¿Cuales instituciones promovieron la denominación de origen del cacao de Chuao?

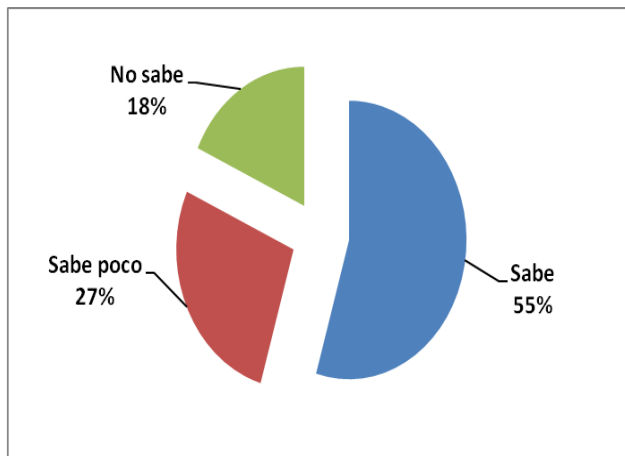


Figura 19: Instituciones que promovieron la DO del Cacao de Chuao

Fuente: Datos Propios

Un 55% de los consultados supo con claridad cuales instituciones promovieron, y trabajaron en este proceso de otorgación. El Ministerio de Agricultura y Tierras fue el más mencionado por todos los consultados, un 27% respondieron de manera muy dispersa a esta consulta es decir, mencionaron con dificultad los organismos que estuvieron involucrados en el proceso, solo un funcionario no supo dar una respuesta satisfactoria. La Empresa Campesina de Chuao, fue mencionada por los funcionarios que tomaron el liderazgo en el proceso y acciones llevadas a cabo, como Lic. Julio Hernández, Ing. Rómulo Guerra, Ing. Luis Varela, Ing. Dovanis Ruiz.

2.- ¿Que organismos existentes considera deben ser rectores en el tema de la denominación de origen y porque?

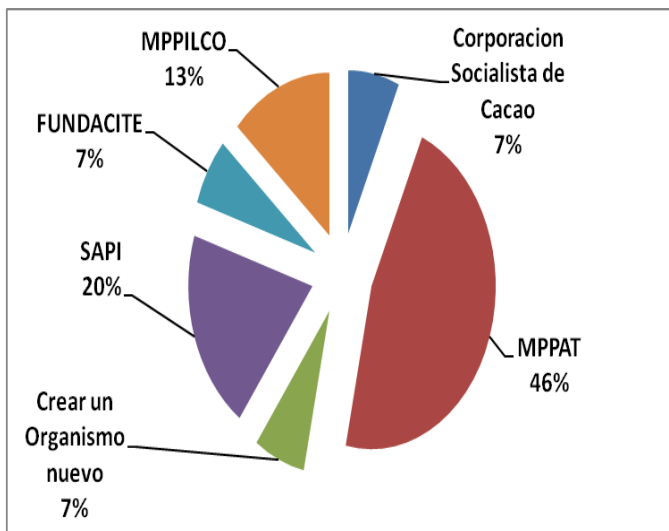


Figura 20: Organismo del Estado que deben ser rector en el tema de la DO

Fuente: Datos Propios

Esta consulta coincide con la anterior, el 46% dio al MPPAT como el órgano indicado para manejar el tema de la Denominación de Origen, seguido del SAPI con un 20% de los consultados. El funcionario Ex Directiva de FUNDACITE Aragua expreso: Ninguno, se debe crear un organismo que solo trate el tema no hay ningún organismo trabajando en esto. Es decir no es lo mismo que exista un organismo encargado para la DO que muestre esa investigación ese interés porque es para el país no es un tramite mas es para los inventores que quieran registrar y patentar sus inventos a través de una DO, es para que lo proteja. El organismo que se debe crear se debe encargar de todas las DO tanto agrícolas, artesanales, agroindustriales. Se podría incluir Indicaciones Geográficas, Marcas Colectivas, porque depende del radio de acción que se quiera proteger para mi debe haber un organismo encargado del tema.



Figura 21: Entrevista Ing. Luis Varela ex directiva FUNDACITE Aragua

3.- ¿Cuales son las leyes y normas en el país que rigen en la materia de la denominación de origen?

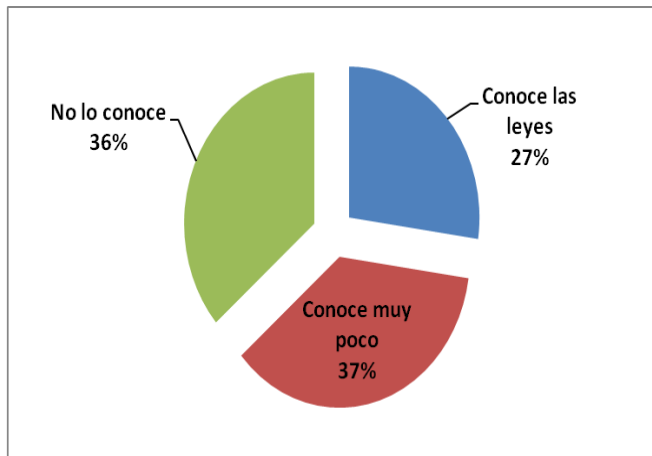


Figura 22: Conocimiento de los funcionarios de Leyes y Normas que promovieron la DO

Fuente: Datos Propios

Se demuestra la poca claridad que se maneja en el tema de las leyes y normas que rigen y rigieron en el tema estudiado, el 27% que mencionó las leyes y normas expresaban poca claridad del mismo, sin embargo hubo unanimidad en enunciar que el Acuerdo de Cartagena de la Comunidad Andina de Naciones (CAN), fue la ley internacional utilizada para instrumentar y otorgar la primera denominación de origen en el país. El 37% expreso tener poco conocimiento en las leyes y normas relacionadas al tema de la denominación de origen, y el otro 36% no las conoce. Es importante profundizar en esta materia dentro de las instituciones estatales, en la idea de mejorar y ampliar las leyes y normas con la que cuenta el país además de promulgar otras leyes.

4.- ¿Cual ha sido y fue el papel de los productores de Chuao en el tema de la denominación de origen?

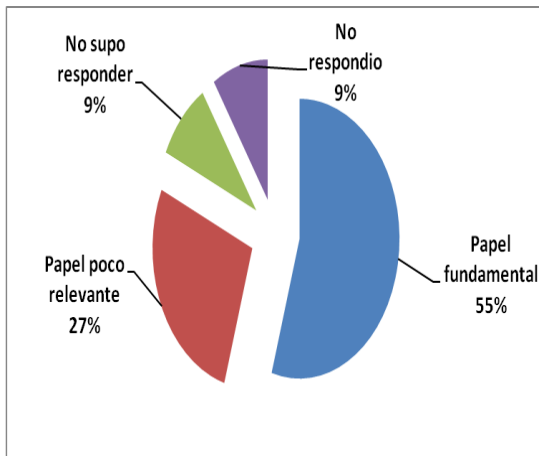


Figura 23: Papel de los productores de Chuao en el proceso de la DO

Fuente: Datos Propios

Los funcionarios destacaron y reconocieron el papel fundamental de los productores de Chuao en el proceso llevado a cabo, el apoyo de la junta directiva de la Empresa Campesina de Chuao para ese entonces permitió que los funcionarios realizaran el trabajo de investigación y penetración en las labores diarias de campo aunque ellos resguardan de manera especial su espacio donde trabajan su cacao. El respeto, confianza y sinergia de ambos sectores productores y empleados públicos permitió todas las tareas y los pasos hasta lograrse la denominación de origen del cacao de Chuao.

Se exponen algunos testimonios dados por los entrevistados en relación a esta pregunta:

En un primer testimonio se expresa que los productores de la Empresa Campesina de Chuao además de ser conocedores de su producto por ser organizados y salir adelante con

su cacao siempre han sido muy dinámicos, progresistas y adelantados para resaltar su producción y sus características de calidad. Además quieren que su trabajo tenga un reconocimiento porque ellos saben que su cacao es de alta calidad y no les estaban pagando lo necesario, sentían que perdían porque lo que se beneficiaban eran las transnacionales que se lo llevaban para comercializarlo y obtenían los excedentes. Cuando quienes lo cultivaban y lo beneficiaban con todo el proceso que le aplican en el patio de secado no obtenían las mejores ganancias.



Figura 24: Entrevista Ing. María Azpiri MPPAT Aragua

En otra opinión se menciona que los productores como principales beneficiarios impulsaron que la denominación de origen se otorgara al cacao de Chuao, por su presencia

en las reuniones, al final eran ellos, nosotros como institución solo canalizábamos para que el proceso se cumpliera. El papel de ellos fue bueno como protagonistas del proceso.

En otro testimonio se tiene que los productores confiaron en los funcionarios de las instituciones públicas que constantemente visitaron a Chuao y les hacían sugerencias. Ayer fue la producción con volumen, aplicación de pesticidas, herbicidas, etc. Hoy es la producción con calidad, orgánica, certificada.

5.- ¿Considera usted estaban dadas las condiciones desde el punto de vista institucional y legal para que se otorgara la primera denominación de origen?

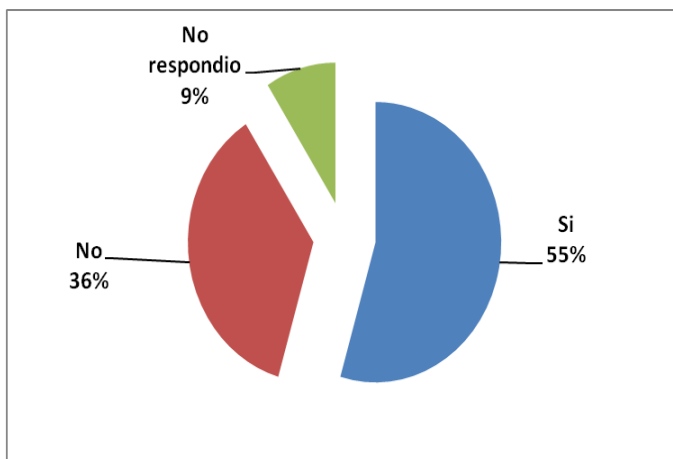


Figura 25: Condiciones institucionales y legales

Fuente: Datos Propios

En esta consulta el 55% respondió que si estaban dadas las condiciones en los aspectos legales e institucionales, el otro 36% respondió que no, el 9% no respondió. Es valido este reflejo porque aun persiste la poca claridad en el tema, la modificación de la Ley de Propiedad Industrial del año 1955, en la Asamblea Nacional que se introdujo en el año

2002, aun no cuenta con el estudio para su aprobación, en ella se incluye el tema de los signos distintivos y la denominación de origen en el país que no esta contemplada, en las instituciones estadales como el MPPAT, SAPI, FUNDACITE, el tema de la denominación de origen se encuentra cesante no existe una clara política de promoción de esta área.

Por otro lado la salida de Venezuela de la Comunidad Andina de Naciones en el mes de abril del año 2006, no deja claro el basamento legal en las sucesivas acciones que corresponde tomar para la renovación de la denominación de origen del cacao de Chuao, dado que trascurrieron los diez (10) años de vigencia de la misma y por otro lado conformar el ente regulador como lo es el Consejo Regulador.

Sin embargo el artículo 153 de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela enuncia que todos los convenios internacionales son tomados como leyes en el país y debe existir otra que la derogue, lo que hace entender que la decisión 486 del Acuerdo de Cartagena sigue siendo la ley internacional que rige en el tema en Venezuela.

6.- ¿Como considera, ha sido el nivel de compromiso de las instituciones involucradas en relación al realce, y protección de esta denominación de origen?

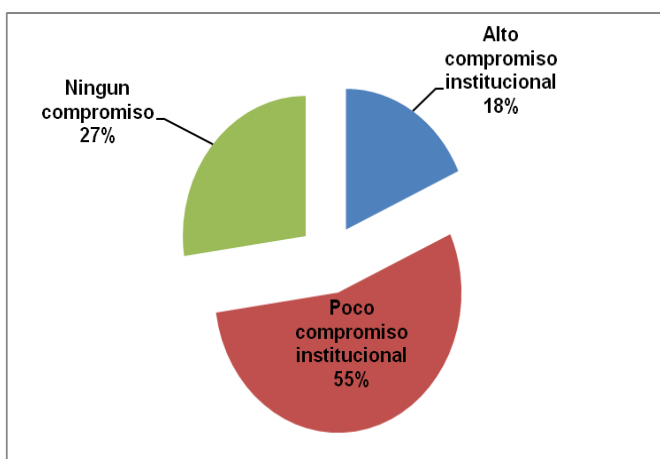


Figura 26: Nivel de compromiso de las instituciones

Fuente: Datos Propios

En esta consulta el 55% expresa que existe poco compromiso en las instituciones y el 27 % ningún compromiso solo 2 funcionarios de los 11 seleccionados expresan un alto compromiso institucional. Se refleja en esta objeción que las instituciones deben ser el empuje con sus políticas y planes de acción además de contar con proyectos para el desarrollo y el éxito del tema, el grupo de funcionarios que estuvieron trabajando para el logro de la otorgación de la primera denominación de origen al cacao de Chuao les faltó acompañamiento por parte de las autoridades de alto nivel para que prosiguieran y concluyeran todas las etapas de esta primera denominación de origen. Una de las más importante y fundamental es la conformación del Consejo Regulador.

7.- ¿Que aspectos y gestiones deben mejorar para que en el país se promulgue una norma que rija el proceso de las DO?

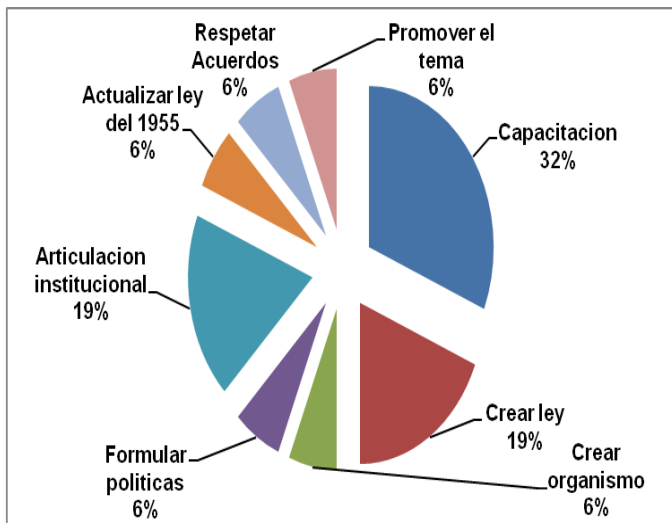


Figura 27: Aspectos y gestiones que deben mejorar

Fuente: Datos Propios

Esta consulta arrojó resultados válidos, todos los consultados tuvieron distintas visiones a los aspectos que se deben mejorar para que se promulgue una ley que permita promocionar denominaciones de origen. El 32% considera que la capacitación en el país en relación a este tema es lo más resaltante, el 19% la creación de una nueva Ley que impulse el tópico en el área agrícola, la articulación institucional es otro aspecto que consideraron de importancia a ser tomado en cuenta para la formulación de una norma que rija la denominación de origen. Es decir todas las opiniones dadas por los funcionarios son piezas claves a tomar en cuenta y mejorar para que en el país se logre avanzar y poder promover y diferenciar los distintos rubros agrícolas con distinción de calidad.

Análisis del sector productor de la zona de Chuao en el proceso de la denominación de origen del cacao de Chuao

El análisis del sector productor estuvo enfocado en los miembros de La Empresa Campesina de Chuao, se tomó una muestra al azar de 21 productores. El proceso de aplicación de la entrevista se puede decir que fue bastante aceptada a pesar de la dinámica del trabajo de los productores. Con estas respuestas por parte del grupo de los productores entrevistados se evaluó el nivel de identificación y conocimientos de los productores de la Empresa Campesina de Chuao con el proceso vivido en este poblado con su principal rubro de producción.

A continuación se muestra los resultados obtenidos de las respuestas dadas por el grupo de productores seleccionados.

Resultados de las preguntas introductorias o de confianzas realizadas a los productores

1.- ¿Cuanto tiempo tiene viviendo en Chuao?

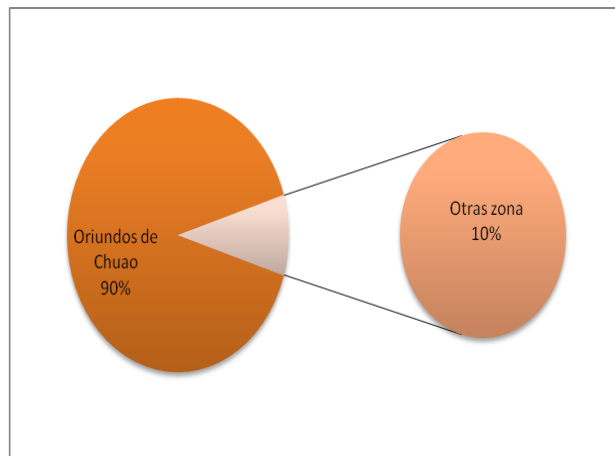


Figura 28: Tiempo de vida de los productores en Chuao

Fuente: Datos Propios

El 90 % de los productores que laboran en la Empresa Campesina de Chuao son oriundos de Chuao, los que manifestaron no ser nacidos en Chuao tienen viviendo más de una década en la zona y han mantenido contacto directo con el que hacer y actividades en las plantaciones de cacao. El origen de los productores de Chuao con la actividad cacaotera posiblemente sea parte de la diferenciación del trabajo en el beneficio del cacao con otros cacaos del país y por esto se han ganado la denominación del mejor cacao del mundo, estos pobladores se identifican con el trabajo productivo del cacao y su esencia de ser Chuaenses.

2.- ¿Cambiaría a Chuao por otra zona en el país?

Todos los encuestados manifestaron no cambiar a Chuao por ninguna otra zona del país, lo que se observa el arraigo de los pobladores de Chuao con su medio ambiente. Esta sinergia de los productores reflejan una ventaja a la hora de desarrollar planes de acción tendientes a desarrollar la actividad cacaotera en vista de que los productores no cambiarían esta zona del país por el amor y querencia de lo que significa para ellos el Valle Chuao, el cacao sus playas las montañas y todo lo que los rodea.

3.- ¿Que es lo mejor que tiene Chuao?

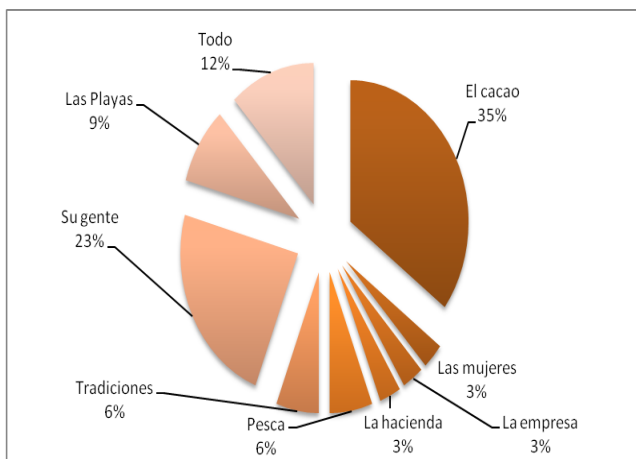


Figura 29: Lo Mejor de Chuao según los productores de Chuao

Fuente: Datos Propios

Estas respuestas complementan las dos preguntas anteriores, todo el entorno de Chuao mantiene a sus pobladores enamorados de toda su geografía. El cacao refleja lo mejor que tiene Chuao con un 33%, seguido de su gente con 23% y el 12 % respondieron todo como lo mejor que tiene Chuao. Los productores de Chuao están conscientes de la riqueza natural y humana con la que cuentan en Chuao y por eso no cambiarían vivir en otra zona del país.

4.- ¿A parte de la empresa campesina que otra organización o grupo existen en Chuao?

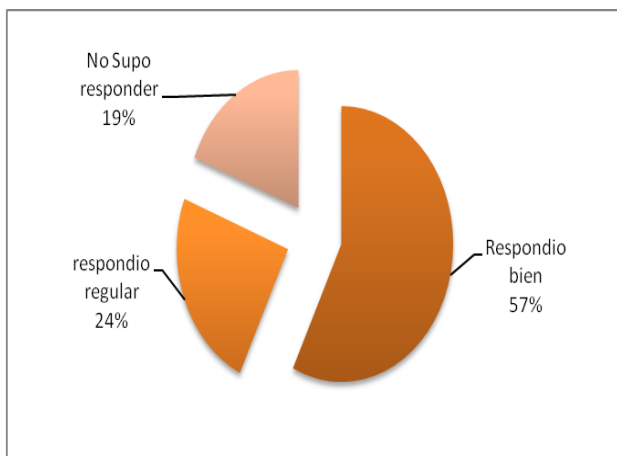


Figura 30: Otras organizaciones en la zona de Chuao

Fuente: Datos Propios

Los resultados obtenidos fueron un 57% respondió bien un 24% respondió regular y el 19% no supo dar una respuesta. Se pudo apreciar que los productores conocen poco de otras organizaciones conformadas en la comunidad de Chuao. Cerca del 100% de los entrevistados solo participan en la Empresa Campesina de Chuao, el productor Jesús Ache, manifestó que participaba en otras organizaciones como el Consejo Comunal, Comité Religioso y la Unidad Educativa, el productor expresa la importancia de participar en otras organizaciones para que se realicen muchas cosas en Chuao y se desarrolle otras actividades. El resto de los entrevistados no mostraron interés en ser miembros en otras organizaciones de grupo de la zona de Chuao.

Se puede determinar que es importante promover la participación en otras áreas comunitarias dentro de la Empresa Campesina de Chuao para ampliar las funciones de los productores ejemplo de ellos podría ser el Consejo Comunal de Chuao abriendo espacios

para lo que podría ser la conformación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen del cacao y retomar la solicitud de renovación de la misma.

Resultados de las preguntas orientadas a la calidad del Cacao de Chuao realizada a los productores

1.- ¿Usted cree que el Cacao de Chuao es el mejor del país porque?

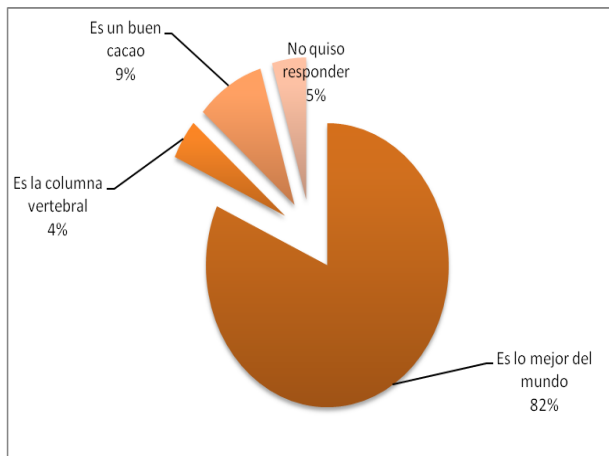


Figura 31: Opinión de los productores de Chuao del Cacao de la zona

Fuente: Datos Propios

El 82% de los productores respondieron de manera contundente que su cacao es el mejor del mundo porque lo trabajan con amor y el proceso de beneficio es exclusivo de Chuao.

En expresiones de algunos productores entrevistados tenemos las siguientes:

Ixora Chávez: Es lo mejor del mundo porque nosotros acabamos de hacer un recorrido por Sucre y no vimos en ningún momento que fermentaran el cacao, digo que es lo mejor

porque nosotros fermentamos 7 días y secamos 7 días, ellos allá de la hacienda lo metían en una maquina que lo secaba por eso digo que nuestro cacao es lo mejor, la diferencia es mucha en el proceso de fermentación y eso es lo que se debe a la calidad de nuestra cacao.

Alcides Herrera: Es el mejor del mundo, su cosecha se maneja muy bien, para que siga conservando la misma calidad. Todos los que trabajamos lo hacemos con cariño para que cuando alguien muerda un chocolate lo muerda con cariño porque viene de un buen cacao.



Figura 32: Alcides Herrera Presidente de la Empresa Campesina de Chuao

2.- ¿Por que el Cacao de Chuao tiene fama mundial?

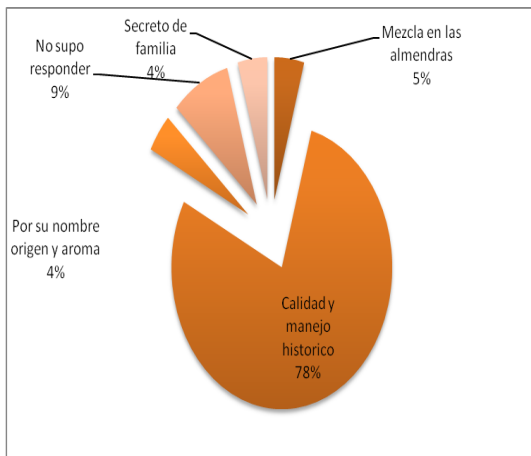


Figura 33: Fama del cacao de Chuao

Fuente: Datos Propios

El 78% de los entrevistados opinaron que la fama del cacao de Chuao es por su calidad y manejo histórico que se lleva a cabo en la hacienda de Chuao, otros lo definieron a un secreto de familia, por las mezclas en sus almendras, por el origen y aroma. Los productores manifestaron en líneas generales que la fama de este cacao es algo histórico que en los países europeos en especial los Italianos y Franceses, aprecian muy bien por ser ellos los conocedores en la elaboración de chocolates y consumo del mismo.

En testimonios dados por algunos entrevistado a esta consulta podemos mencionar:

Ángel Herrera: Lo primordial de su fama es la mezcla natural de las almendras en sus colores y sabores, los países europeos como Francia, Alemania han hecho captaciones de todos los cacaos aunque este cacao no es el más fino del mundo pero si el mejor en sabores y calidad tiene un sabor distinto.

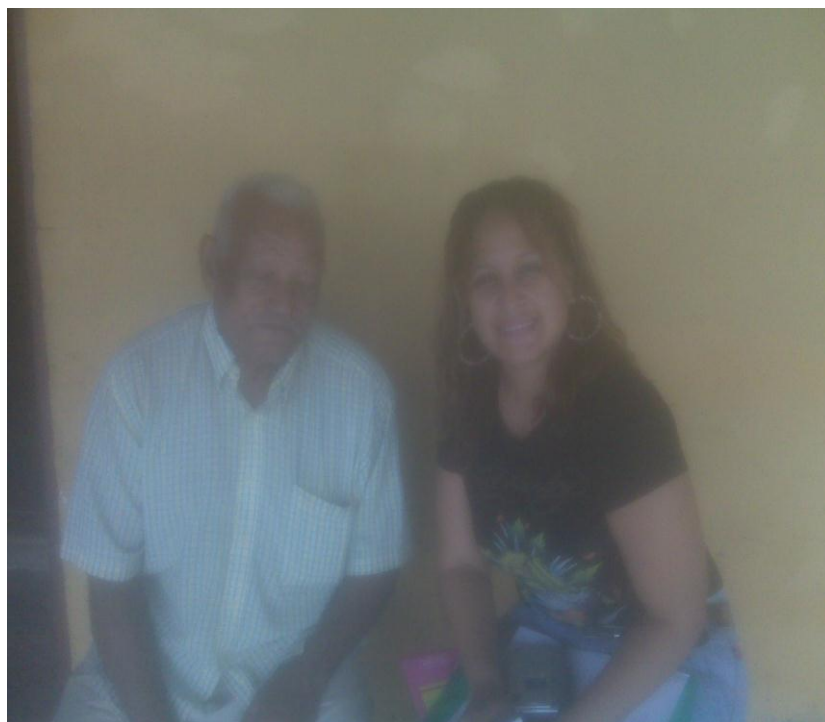


Figura 34: Ángel Herrera Ex presidente de la Empresa Campesina de Chuao

Alcides Herrera: La fama del cacao de Chuao no es una fama, es una realidad que hemos obtenido toda la vida porque desde la época de la colonia el cacao de Chuao es catalogado como el mejor cacao del mundo y es conocido desde esta época, no es como otros cacaos, es decir tiene mas reconocimiento y de mejor calidad que otros cacaos desde la época de la colonia. Nosotros hemos mantenido el mismo manejo desde la época colonial lo seguimos manejando con las cucharas de tapara, los rastrillos de madera las cestas de bejuco todas estas cosas que tiene su particularidad.

Félix Castillo: Por su proceso y el buen trato que se le da. Este proceso es diferente por la fermentación en los tanques de madera y los patios de secado que tiene tres variedades de piso el liso, semi liso y el rustico, allí mueven el cacao de un piso a otro, para fermentarlo

lo tiran en los tanques 7 días, le dan un volteo cada dos días, a los 7 días lo sacan al desbadero que es un piso rustico allí lo dejan un solo día al sol, después lo pasan al semi rustico cuando esta bien seco lo pasan al liso ese se llama el requinque después lo pasan a la maquinas para la clasificación luego a los sacos para la venta.

3.- ¿Es necesario que se proteja el nombre y la calidad del Cacao de Chuao?

El 100 % de los productores entrevistados estuvieron de acuerdo en que el nombre y la calidad del cacao de Chuao sean protegidos por medio de un sello de calidad, a través de la denominación de origen, así como una renovación del sello que tienen actualmente los sacos donde comercializan el cacao. Esto por las inconformidades en el mercadeo y comercialización del cacao a razón de que han ocurrido fraudes con el sello que identifica a estos sacos que son usados por otras zonas del país, desvirtuando en ciertas ocasiones la producción real de Chuao.

En testimonios reales de algunos productores tenemos lo siguiente:

Clemencia Bacalao: Se requiere un sello nuevo un origen nuevo, es decir un sello que sea de nosotros los productores que no sea utilizado por más nadie. Porque este sello es usado por muchas personas y venden cacao con el nombre del Cacao de Chuao, se manejaba una información de que Chuao producía 20 t anual por un mal manejo de la información hoy en día si podemos decir que Chuao produce eso pero antes no, esto gracias a la mejora de los rendimientos de 200-300 Kg/ ha.



Figura 35: Clemencia Bacalao Sócia Empresa Campesina de Chuao

Alcides Herrera: Yo pienso que si, porque si nosotros hemos hecho un trabajo que hemos cuidado y mantenido para que siga siendo el mejor cacao del mundo que le da un nombre y renombre a Venezuela, porque la gente dice que los extranjeros cuando vienen de afuera es a conocer al mejor cacao del mundo, porque un chocolate hecho con el cacao de Chuao, deja un gusto en el paladar a los consumidores diferente a los otros cacaos. Ellos vienen a conocer este sitio donde se da el mejor cacao del mundo. Este nombre no es algo que se da por dársele sino que se lo merece porque nosotros tratamos que esto se mantenga, cuando la gente hable de Venezuela y hable de chocolate identifique a Chuao.

4.- ¿Que propondrías para esta protección?



Figura 36: Propuestas para proteger el nombre y calidad del cacao de Chuao

Fuente: Datos Propios

Las propuestas de los productores para la protección del nombre del cacao de Chuao, las más sugeridas por los miembros de la Empresa Campesina fueron: que no se use el nombre de Chuao con un 24%, una Denominación de Origen con un 24%, un 28% se abstuvo en responder.

Resultados de las preguntas orientadas a la evaluación de la Denominación de Origen del Cacao de Chuao realizada a los productores

1.- ¿Conoce que es una Denominación de Origen?

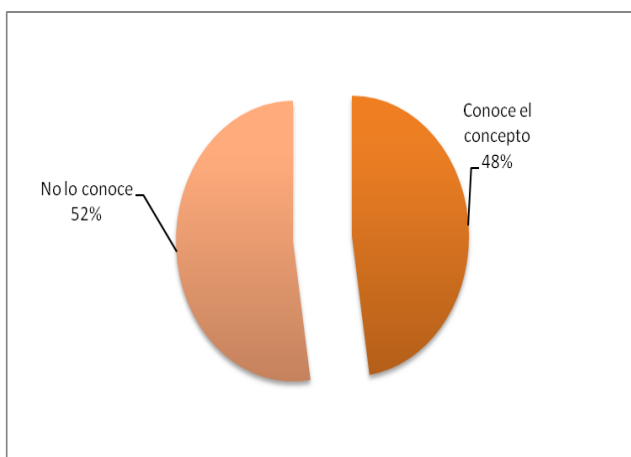


Figura 37: Conocimiento de los productores del concepto de la DO

Fuente: Datos Propios

Este grupo de preguntas se orienta a la evaluación del conocimiento de los productores de la Empresa Campesina de Chuao, y el tema de la Denominación de Origen de su principal rubro. El resultado arrojado a esta primera interrogante, se detecto el poco conocimiento y en algunos entrevistados nulo en cuanto al significado de la Denominación de Origen. Los miembros de la directiva y ex directiva de la Empresa Campesina de Chuao son los más informados en tornos al tema como lo son el Señor Ángel Herrera ex Presidente de la Empresa, Alcides Herrera actual presidente de la Empresa, Zaida Ladera Secretaria Tesorera de la Empresa Campesina de Chuao, el señor Jesús Ache no es directiva de la

Empresa Campesina pero mostró manejar el tema porque manifestó que recibió charla por parte de la profesores de la Universidad de Los Andes (ULA), la doctora Astrid Uzcategui. Dentro de algunas manifestaciones tenemos lo siguiente:

Zaida Ladera: No estoy al tanto del concepto como tal de la DO, pero si sabe que Chuao tiene DO, por su cacao. En esa época no era miembro activo de la Empresa Campesina.

Alcides Herrera: De conocer que es no, pero se que es algo que protege un producto y a una región. El cacao de Chuao es una DO.

Dany Castillo: No! ha escuchado algo de que Chuao tiene una DO, pero no sabe si se le concedió.

Santiago Bacalao: No sabe mucho. Sabe que Chuao tiene una DO, pero no sabe que fue al cacao de CHUAO.

Jesús Ache: La profesora de la ULA, ellas nos informo que era una DO, pero en si profundamente no sabemos que es, nosotros podemos decir que es para proteger el nombre, es para identificar el cacao de Chuao de otros cacao pero en si no sabemos mas. No hay profundización del tema. Sabemos que Chuao tiene una DO su cacao.



Figura 38: Jesús Ache y Félix Castillo socios de a Empresa Campesina de Chuao

2.- ¿Sabe cuales DO se han otorgado en el país?

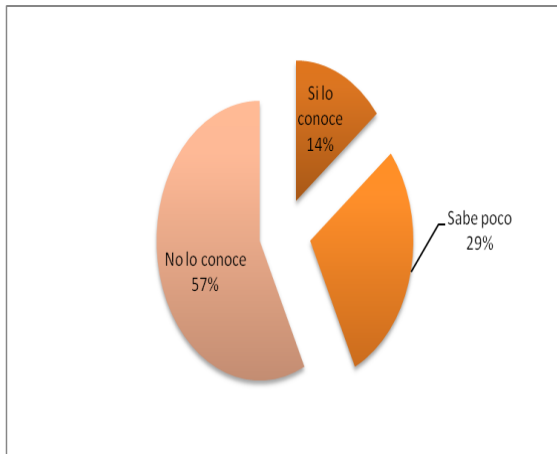


Figura 39: Conocimiento de los productores de las DO otorgadas en el país

Fuente: Datos Propio

En vista de que los productores manejan muy poco la información de la DO del cacao de Chuao y sus generalidades, este resultado complementa la anterior interrogante, el 57% no sabe cuales son los productos agrícolas que gozan con DO en el país, 29% saben muy poco, mencionan con escasa seguridad al cacao de Chuao, y un 14% representado por 3 productores conocen de las tres DO otorgadas en el país. Esto traduce la necesidad de divulgar y promocionar la información de las virtudes y ventajas que tiene contar con productos agrícolas diferenciados con signos de distinción y en nuestro caso de estudio las de índole geográfico como la denominación de origen.

3.- ¿Cuales fueron los alcances y ventajas obtenidas con la DO del Cacao de Chuao?

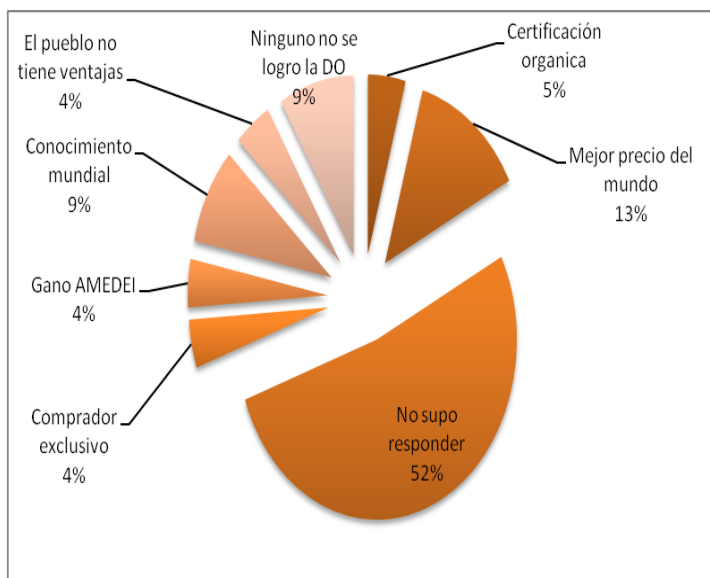


Figura 40: Alcances y ventajas obtenidas con la DO

Fuente: Datos Propios

Los productores en un 52% no supo responder con firmeza de los alcances y ventajas obtenidas con la DO del cacao de Chuao, un 13% respondió un mejor precio, para la fecha de la otorgación de la DO se logro un contrato exclusivo con una empresa italiana llamada AMEDEI la cual mantuvo por durante 6 años una exclusividad en la compra del 90% de la producción del cacao de Chuao el cual les pagaba 17 Bs/ Kg, siendo este el mejor pagado en el país, actualmente esa exclusividad concluyo y hoy día comercializan con una empresa Alemana BOMCA y con AMEDEI en menor cantidad, esta comercializadora Alemana les esta pagando alrededor de 40 Bs/ Kg.

Estas afirmaciones se pueden reforzar con los testimonios de algunos productores:

Ángel Herrera: Después de la DO, hemos tratado de obtener la certificación orgánica que esta en vía de ser concedida, falta muy poco para obtenerla sin embargo tenemos la autorización por parte de los organismos certificadores de vender con esta certificación de cacao orgánico. Se ha mantenido no solo el nombre del mejor cacao del mundo sino el precio del mejor cacao del mundo. El precio de Chuao es el mejor pagado a nivel mundial de acuerdo a los Valores de la Bolsa de New York, el cacao de Chuao supera el precio del resto de los cacaos del mundo.

Alcides Herrera: Con la DO, nosotros obtuvimos una ventaja que fue la de contar con un comprador que en ese entonces nos reconoció como productores nos apoyo, y nos sigue apoyo todavía y el ganó también porque con esa DO el cacao que el compraba podía demostrar que era cacao Chuao y que tenemos una DO, el ganó premios con sus mecanismos, no económicos pero si de prestigio a la empresa AMEDEI, y la zona de Chuao porque el nombre del cacao Chuao, no era que estaba mas bajo que los otros cacao lo que pasaba era que se exportaba todo juntos o cada quien cuando nos compraba los exportadores lo ligaban con otros cacaos para llenar, eso nos hizo perder mucha calidad, cuando llega AMEDEI que nos compraba exclusivo a nosotros y hace un chocolate Chuao, Chuao vuelve a subir y recuperamos el interés por nuestro cacao porque todo el mundo lo usaba a la manera que quería.

Félix Mijares: No hemos tenido muchas ventajas, aunque el cacao se logro vender más caro, pero nosotros aquí no hemos tenido ventajas de nada. Lo bueno es que el cacao ha alcanzado unos precios más altos.

Jesús Ache: No se cual fue el alcance no tengo conocimiento del alcance se que tenemos esa DO, pero nos se lo positivo o negativo eso quedo en neutro.

4.- ¿Sabe usted que es un Consejo Regulador, y cuales son sus funciones?

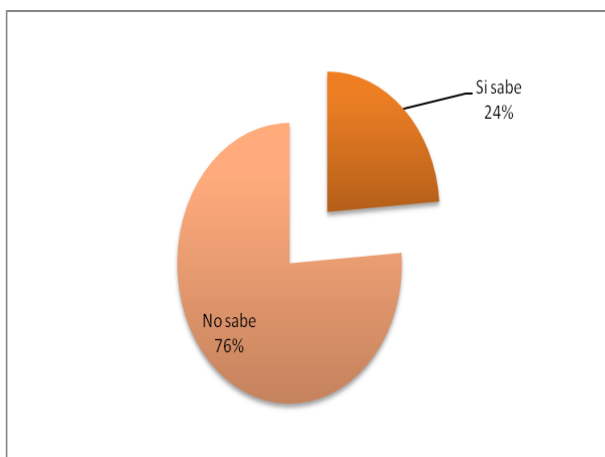


Figura 41: Funciones del Consejo Regulador

Fuente: Datos Propios

En cuanto al conocimiento de los productores de la Empresa de Chuao de lo que es el Consejo Regulador y sus funciones el 76% no sabe y el 24% dio una respuesta afirmativa.

Se aprecia a continuación algunos argumentos a esta pregunta:

Alcides Herrera: No se en si completamente porque nunca lo hemos tenido, pero es algo que va regular la venta y el nombre de Chuao en todos los espacios en Venezuela y en el extranjero es decir va regular todas las medidas que se necesite.

Zaida Ladera: Si, iba hacer el encargado de controlar la DO del cacao de Chuao, pero por falta de apoyo y de conocimiento no se logro conformar, en el año 2007-2008, se presentaron unas autoridades de la Universidad de la ULA, cuyo objetivo era conformar el CR del cacao de Chuao, al final los productores de Chuao no estuvieron de acuerdo con el

procedimiento llevado a cabo por estas autoridades de la ULA, y decidieron no continuar con el proceso.



Figura 42: Zaida Ladera Secretaria Empresa Campesina de Chuao

5.- ¿Por que cree usted no se ha conformado el Consejo Regulador de la DO del Cacao de Chuao?

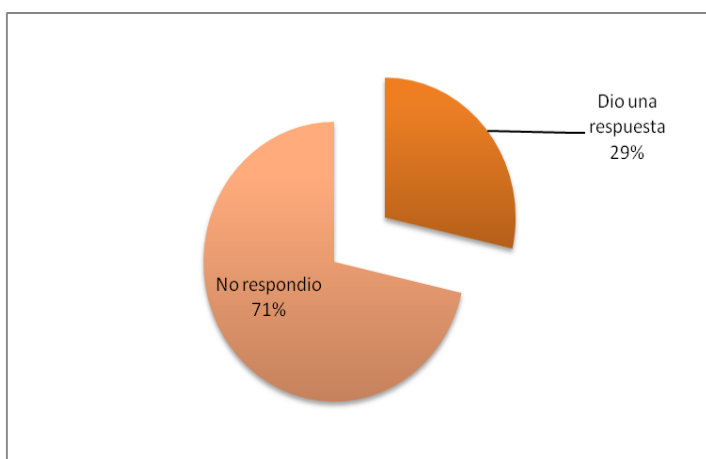


Figura 43: Conocimiento de los productores por que no se conformo el CR

Fuente: Datos Propios

Los productores consultados en un 71% no dio una respuesta de porque no se logro conformar el Consejo Regulador de la Denominación de Origen del cacao de Chuao, y un 29 % dio una respuesta acertada. Esta falta de respuestas determina el escaso interés demostrado por los sectores institucionales y productores por divulgar la información acontecida en este proceso.

Algunas respuestas dadas por los productores a esta consulta:

Ángel Herrera: Creo que la parte oficial no estaba muy compenetrado le han dado poca importancia.

Alcides Herrera: Creo nos dormimos un poco como empresa, pero la otra parte las personas en el organismo que le corresponde hacerlo no han tenido interés porque no le conviene en

las pocas reuniones que han hecho nos dicen que nosotros en Venezuela tenemos muchas copias de productos que tienen nombre con DO de otros países, entonces si se legaliza la DO del cacao de Chuao con el consejo regulador muchas empresas en el país deben regularizarse porque existe muchos productos que tienen nombre comerciales de productos con DO y deben salir del mercado.

Jesús Ache: Cuando vino la gente de la ULA las cosas no estaban tan claras entonces hubo un descontento de lado y lado, la información no estaba tan clara cuando fueron avanzando los talleres nos dimos cuenta que la cosa no iban bien y todo se quedo ahí.

Félix Castillo: No estábamos claro, porque nosotros no éramos quienes íbamos a conformar el CR, sino otras personas.

Félix Mijares: La gente llegaba para conformarlo pero no se logro, hubo un grupo de la ULA, representado por una señora y eran ellos quienes iban a decir a quien se le iba vender el cacao, como se iba vender y cuanto iba costar el cacao, solo era ese grupo quien iba conformar el CR, nosotros no íbamos a participar en la exportación.

6.- ¿Cual fue el papel que jugaron los productores de Chuao para lograr esta denominación de origen?

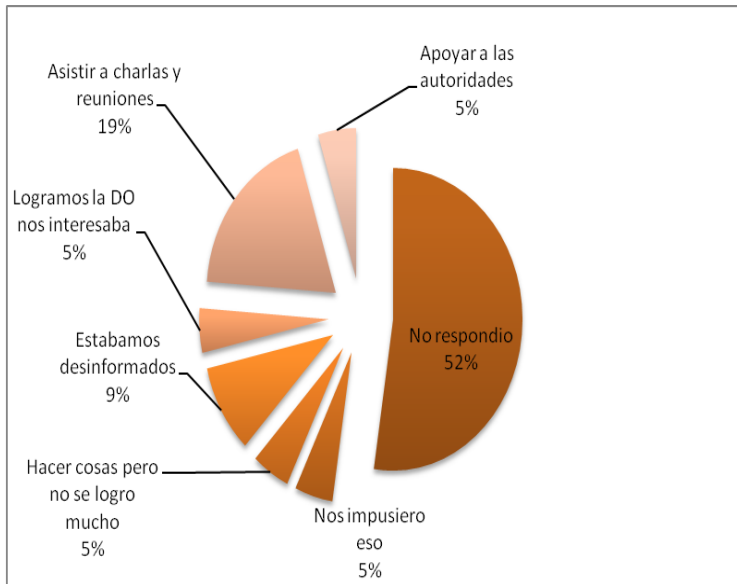


Figura 44: Papel de los productores de Chuao en el proceso de la DO

Fuente: Datos Propios

En torno a esta consulta el 52% de los productores entrevistados no dieron una respuesta, el 19% opinó que el papel de los productores era de asistir a charlas y reuniones, y un 9% dijo que estaban desinformados del proceso de Chuao. Incluso hubo quienes respondieron que ese proceso fue una imposición. Es importante resaltar que el desconocimiento y la desinformación notada en los socios de la Empresa Campesina de Chuao se orientaba a quienes no pertenecían a la directiva y quizás los más allegados a la directiva manejaban parte de la información.

En opiniones personales expusieron algunos:

Ángel Herrera: Los productores somos los más interesados que nos otorguen la DO, siendo el cacao de Chuao tan diferente como es que no tuviéramos un nombre legal a pesar de que nuestros cacaos se conocen como lo mejor del mundo nunca habíamos tenido una

referencia igual como la DO. Se trabajo para lograr esta DO a pesar de que no se puso en funcionamiento por que no se conformo el CR.

Ixora Chávez: Se hicieron varias charlas para informarnos de la DO.

Alcides Herrera: No estábamos informados que era una DO, pero nos dieron charla, talleres y reuniones, nos informaban todos los pasos que se estaban dando y de lo que nos podía defender una DO.

Zaida Ladera: Fue el de cumplir con un buen manejo orgánico del cacao de Chuao y apoyar a las autoridades que se hacían presente como Julio Hernández, Rómulo Guerra, Profesor Marrero, Luis Varela. Nosotros apoyamos dando toda la información a los funcionarios que se hacían presentes.

Jesús Ache: Yo creo que eso fue un proceso que no hubo manifestación de la gente que estaba en esto, no tomaron en cuenta mucho a la sociedad de la hacienda, a los productores, para informarnos bien de que se trataba y así hubiésemos tenido mas conocimiento de lo que era una DO, ellos si estaban informados pero no nos trasladaron ese conocimiento y la idea a los productores, gracias a esa señora de la ULA que nos informo bien de lo que era, mucha gente de la hacienda creo el 80% ahora lo saben que fue gracias a esa señora quien nos informo que era la DO.

Félix Mijares: El papel de los productores era de asistir a las reunieron a veces no entendíamos nada trataban de imponernos eso.

7.- ¿Que organismos del estado promovieron la denominación de origen del cacao de Chuao?

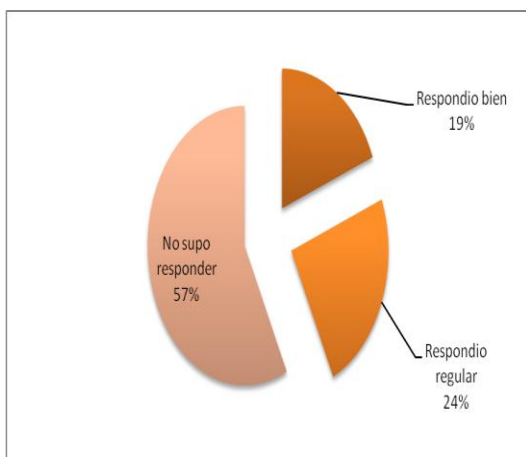


Figura 45: Organismos que promovieron la DO según los productores

Fuente: Datos Propios

El 57% de los entrevistados no supieron dar una respuesta en cuanto a que organismos promovieron y trabajaron con la denominación de origen de Chuao, con este resultado se refuerza la desinformación que se maneja en todo este proceso. Los productores que dieron una respuesta mencionaron al Ministerio de Agricultura y Tierras y recordaban al Ing. Rómulo Guerra y al Lic. Julio Hernández, como los funcionarios que los apoyaron para lograr la Denominación de Origen.

Ciertas opiniones a esta pregunta:

Ixora Chavez: La ULA, es lo que me acuerdo.

Alcides Herrera: CODET, FUNDACITE Y EL MAT.

Zaida Ladera: El MAT, INIA, FUNDACITE

Jesús Ache: No tengo conocimiento

Félix Castillo: La ULA, no escuche de otros organismos creo el MAT. La directiva de la empresa si estaban bien informados porque ellos se reunían con esos organismos la mayoría de los socios no sabían de qué se trataba el proceso.

8.- ¿Según su opinión cual fue el papel que jugaron estos organismos en relación a la denominación de origen del cacao de Chuao?

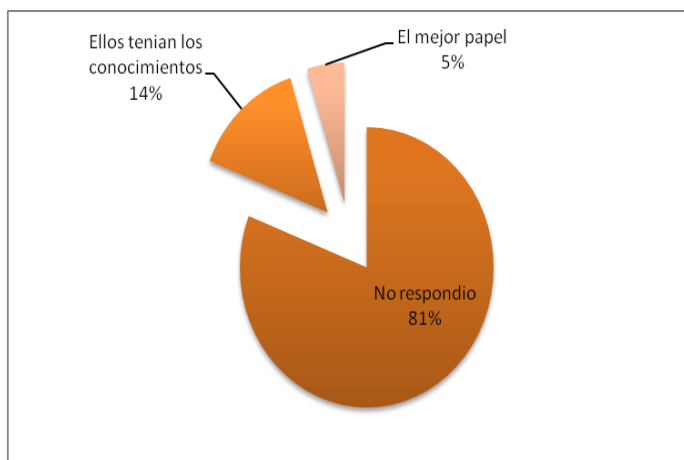


Figura 46: Papel de los organismos del estado según los productores

Fuente: Datos Propios

A esta interrogante un 81% de los entrevistados no respondió, otro 14% manifestaron que los funcionarios de los distintos organismos eran quienes tenían los conocimientos de lo que se estaba realizando en Chuao. Para los productores el papel de los organismos fue el de realizar reuniones con ciertos miembros de la Empresa Campesina de Chuao, para lograr

la designación de la DO al cacao de Chuao, ellos reconocen el esfuerzo y el interés que le pusieron un grupo de funcionarios para el logro de los objetivos, que el cacao de Chuao obtuviera un reconocimiento y distinción nacional e internacional.

9.- ¿Considera usted importante, para la comunidad de Chuao que la Denominación de Origen se ponga en funcionamiento?

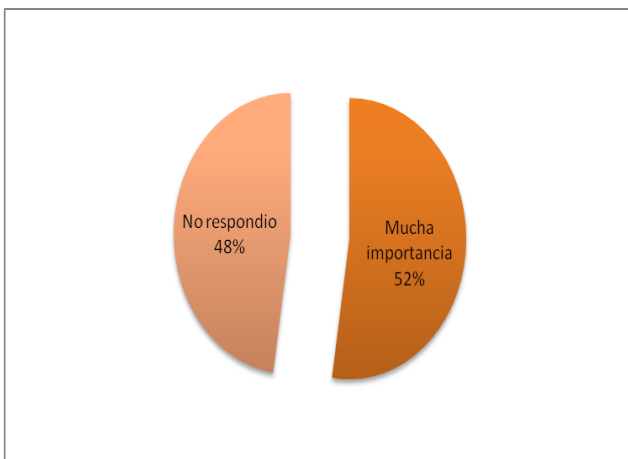


Figura 47: Importancia de la DO a la comunidad de Chuao

Fuente: Datos Propios

Un 52% opinó que considera importante que se ponga en funcionamiento para la comunidad de Chuao la DO, y otro 48% no quiso responder a la pregunta. Este resultado pudiera indicar la necesidad de que en la zona de Chuao se de a conocer los logros alcanzado con este tema, y los beneficios que pudieran alcanzarse si se promueve esta denominación de origen en la comunidad, en especial en la juventud Chuaense para ir asentando la generación de cambio que defendería el nombre del cacao de Chuao como el mejor cacao del mundo.

Algunas impresiones de los productores:

Ángel Herrera: Para la comunidad de Chuao sería importante el funcionamiento de la DO, porque no solo el cacao obtendría beneficios sino todos los productos de Chuao toman igual beneficios. Se tomaría el ejemplo del cacao y la comunidad de Chuao se interesaría porque después de estos miembros de la empresa vendrían otros productores como generación de relevo y así esos nuevos productores conocerán los resultados que nosotros hemos obtenidos y ellos tratarían de mejorar o mantener la calidad de este cacao.

Alcides Herrera: Considero que si tenemos un cacao de calidad y nos esforzamos un poco mas para que este cacao siga manteniendo la calidad, si comparamos los otros cacaocultores no fermentan tanto no secan bien porque lo hacen con maquinaria, lo secan poco, entonces yo digo que el Estado Venezolano al ver el esfuerzos que nosotros tenemos, si nosotros estuviéramos por la plata un cacao mal secado pesa mas entonces se ganaría mas por el peso a nosotros no nos importa tanto que pese mas sino que tengamos un cacao de calidad lo secamos es mas liviano yo creo que nosotros debemos merecer un mayor valor porque tenemos el mejor cacao aunque hay personas del Estado que no les importa eso, considero que nosotros nos merecemos un puesto como el mejor cacao del mundo esto la DO es algo que certifica que nosotros tenemos eso.

Jesús Ache: Si, porque verdaderamente allí es donde se va a conocer el verdadero cacao de Chuao, en Alemania y en EEUU se vende un cacao de Chuao pero no se identifica cual es el de Chuao pero con la DO se identifica cual es el verdadero cacao y se protege el nombre de cacao de Chuao.

10. ¿Por que el cacao de Chuao se mereció la distinción de Denominación de Origen?

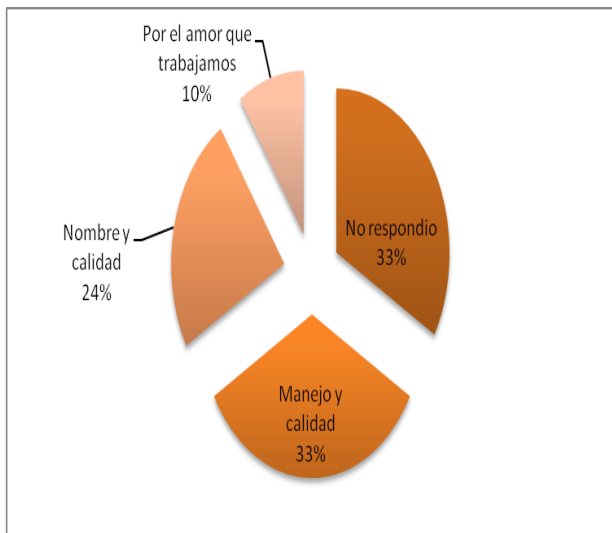


Figura 48: Por que se otorgo la DO según los productores

Fuente: Datos Propios

Los productores entrevistados se orientaron en un 33% a que el cacao de Chuao se mereció esto por manejo y calidad, otro 33% no quiso responder, un 24% respondió que por el nombre de Chuao y calidad, y un 10% por el amor al trabajo en la hacienda de Chuao.

11.- ¿Que aspectos y gestiones deben mejorar para que en el país se promueva la DO en productos agrícolas?

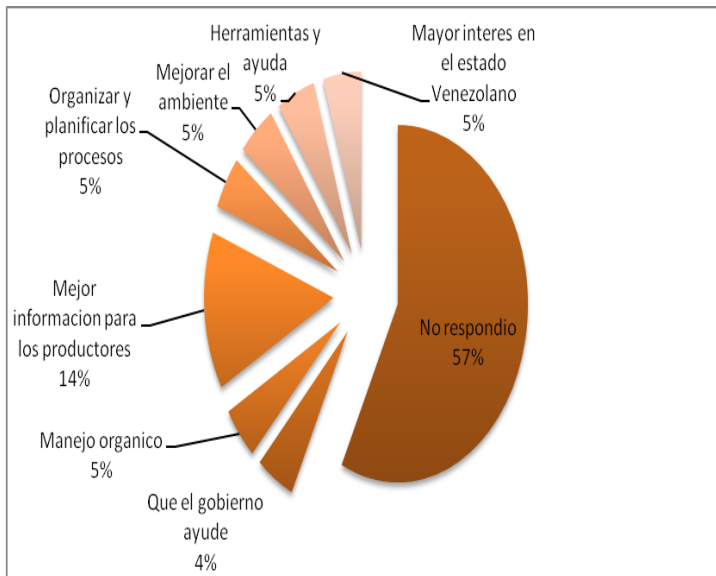


Figura 49: Aspectos y gestiones que deben mejorar

Fuente: Datos Propio

Esta consulta arrojo los siguientes resultados, el 57% no respondió, el 14% opinó que se mejore el flujo de información para los productores.

Es necesario promover la participación colectiva de todos los integrantes de la Empresa Campesina de Chuao, para que las decisiones de cualquier acción en pro de las mejoras y beneficios de los productores de cacao Chuao esté acompañado con la aprobación y aceptación de todos, por otro lado los entes competentes en el tema de la denominación de origen y otros signos distintivos deben planificar políticas firmes y claras para que las acciones que se lleven a cabo conduzcan a resultados positivos y viables.

Análisis del marco legal en Venezuela y la adaptación en el tema de la denominación de origen

Se persigue analizar la adaptación de las leyes y normas que sirvieron en el país para promover el tema de la Denominación de Origen, como el signo distintivo que relaciona la geografía, el hombre y la calidad de los productos identificados con este sello de diferenciación. La Constitución de la República Bolivariana de Venezuela legisla en la materia de la propiedad industrial reconociendo el derecho de las indicaciones geográficas y denominaciones de origen. En el país contamos con La Ley de Propiedad Industrial de 1955, esta ley cuando se redactó no contempló el tema de los Signos Distintivos de índole geográfica, lo que requiere de una modificación o actualización para adaptar esta Ley Venezolana en el tema de la denominación de origen y las indicaciones geográficas, se cuenta además con la ley de mercadeo agrícola. Se estudia el contenido de los distintos Acuerdos Internacionales que permitieron la promoción y otorgación de esta primera Denominación de Origen, como lo fue La Decisión 486 relativo a la Propiedad Industrial del Acuerdo de Cartagena la cual fue la Ley Internacional que sirvió de base para seguir los pasos dados en este primer proceso de denominación de origen, se enuncia el contenido y objetivos de los Acuerdos de París, Madrid, Lisboa, OMC, OMPI, y ADPIC.

Leyes, Reglamento, Acuerdos, Planes, y Lineamientos de la Denominación de Origen en Venezuela

La Constitución de la República Bolivariana de Venezuela (Gaceta Oficial Extraordinaria N° 5.453 de la República Bolivariana de Venezuela. Caracas, viernes 24 de marzo de 2000)

La Constitución de la República Bolivariana de Venezuela es el documento rector que norma y legisla sobre el resto de las leyes en el país, de ella parte la promoción y protección del tema de las Indicaciones de Origen Geográficas como lo es en el caso de estudio la Denominación de Origen. En la misma mencionaremos algunos capítulos y artículos de la constitución que guarda relación con el tema de la promoción de la denominación de origen:

En el Capítulo VI, de los derechos culturales y educativos, encontramos el Artículo 98: La creación cultural es libre. Esta libertad comprende el derecho a la inversión, producción y divulgación de la obra creativa, científica, tecnológica y humanística, incluyendo la protección legal de los derechos del autor o de la autora sobre sus obras. El estado reconocerá y protegerá la propiedad intelectual sobre las obras científicas, literarias y artísticas, invenciones, innovaciones, denominaciones, patentes, marcas y lemas de acuerdo con las condiciones y excepciones que establezcan la ley y los tratados internacionales suscritos y ratificados por la República en esta materia.

En el Capítulo VII de los derechos económicos, tenemos los siguientes artículos asociados al tema: Artículo 117 relativo a la calidad de la producción: Todas las personas tendrán derecho a disponer de bienes y servicios de calidad, así como a una información adecuada y no engañosa sobre el contenido y características de los productos y servicios que consumen; a la libertad de elección y a un trato equitativo y digno. La ley establecerá los mecanismos necesarios para garantizar esos derechos, las normas de control de calidad y cantidad de bienes y servicios, los procedimientos de defensa del público consumidor, el resarcimiento de los daños ocasionado y las sanciones correspondientes por la violación de estos derechos.

Artículo 118 reconoce el derecho a la organización: Se reconoce el derecho de los trabajadores y trabajadoras, así como de la comunidad para desarrollar asociaciones de

carácter social y participativo, como las cooperativas, cajas de ahorro, mutuales y otras formas asociativas. Estas asociaciones podrán desarrollar cualquier tipo de actividad económica, de conformidad con la ley. La ley reconocerá las especificidades de estas organizaciones, en especial, las relativas al acto cooperativo, al trabajo asociado y su carácter generador de beneficios colectivos. El estado promoverá y protegerá estas asociaciones destinadas a mejorar la economía popular y alternativa.

En el Capítulo IX de los Derechos ambientales Artículo 127: Es un derecho y un deber de cada generación proteger y mantener el ambiente en beneficios de si misma y del mundo futuro. Toda persona tiene derecho individual y colectivamente a disfrutar de una vida y de un ambiente seguro, sano y ecológicamente equilibrado. El estado protegerá el ambiente, la diversidad biológica, los recursos genéticos, los procesos ecológicos, los parques nacionales y monumentos naturales y demás áreas de especial importancia ecológica. El genoma de los seres vivos no podrán ser patentados, y la ley que se refiera a los principios bioéticos regulará la materia. Es una obligación fundamental del estado, con la activa participación de la sociedad, garantizar que la población se desenvuelva en un ambiente libre de contaminación, en donde el aire, el agua, los suelos, las costas, el clima, la capa de ozono, las especies vivas, sean especialmente protegidos, de conformidad con la ley.

En el Capítulo X de los deberes en la sección quinta de las relaciones internacionales el Artículo 153: La República promoverá y favorecerá la integración latinoamericana y caribeña, en aras de avanzar hacia la creación de una comunidad de naciones, defendiendo los intereses económicos, sociales, culturales, políticos y ambientales de la región. La república podrá suscribir tratados internacionales que conjuguen y coordinen esfuerzos para promover el desarrollo común de nuestras naciones, y que garanticen el bienestar de los pueblos y la seguridad colectiva de sus habitantes. Para estos fines, la República podrá atribuir a organizaciones supranacionales, mediante tratados, el ejercicio de las competencias necesarias para llevar a cabo estos procesos de integración. Dentro de las

políticas de integración y unión con Latinoamericana y el Caribe, la República privilegiara relaciones con Ibero América, procurando sea una política común de toda nuestra América Latina. Las normas que se adopten en el marco de los acuerdos de integración serán consideradas parte integrante del ordenamiento legal vigente y de aplicación directa y preferente a la legislación interna.

La Ley de Mercadeo Agrícola (Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 37.389 – Fecha: 21 de febrero de 2002).

Esta ley promueve la normalización y certificación de la calidad de los productos agrícolas.

En su sección Tercera en el Artículo 32: El Ejecutivo Nacional, por órgano del ministerio competente, establecerá las normas sobre calidad, recepción, sistemas de envasado, empaque, etiquetado y clasificación de los productos agrícolas y sus modalidades, en concordancia con las normas del Codex Alimentarius en lo que sea aplicable, que garanticen una información veraz y confiable de las características del producto. Así mismo, establecerá las normas para su verificación y la certificación de origen de los productos que lo requieran.

El Artículo 33 define las marcas colectivas: El Ejecutivo Nacional, por órgano del ministerio competente, será responsable de la certificación de la calidad de tierras y las normas establecida para que ellas y los productos agrícolas sean certificados como orgánicos. Se entenderá por proceso orgánico sus substratos y sus productos, aquellos que no posean ni utilicen sustancias agroquímicas sintéticas. El Ejecutivo Nacional, por órgano del ministerio correspondiente, promoverá e inspeccionara los sistemas de normalización y clasificación de los referidos productos para los distintos niveles del comercio. Así mismo, promoverá la creación de marcas colectivas que defiendan e identifiquen el patrimonio

cultural e histórico en rubros tradicionales, que constituyen un acervo de la nación.

La Ley de Propiedad Industrial

Esta ley esta vigente desde el año 1955, tiene como disposición regir los derechos de los inventores, descubridores e introductores sobre las creaciones, inventos o descubrimientos, relacionados con la industria; y los de los productores, fabricantes o comerciantes sobre las frases o signos especiales que adopten para distinguir de los similares los resultados de su trabajo o actividad. En el año 2002 se introdujo en la Asamblea Nacional un Proyecto de Ley para la Modificación de la misma, entre los criterios que se siguieron para la formulación del proyecto está la Seguridad Jurídica y modernización normativa, los mandatos constitucionales, y el proceso de integración.

Es necesario la modernización e integración de la normativa nacional que data de 1955. La aprobación del Convenio de Paris, el Acuerdo de Aspectos de los Derechos de Propiedad Industrial relacionado con el Comercio (ADIPC) de la Organización Mundial del Comercio, unido al Marco Normativo que regula la materia en la Comunidad Andina de Naciones consagrada en la decisión 486 “Régimen Común sobre la Propiedad Industrial”, partiendo de la base de una adecuada seguridad jurídica en el marco de la propiedad industrial como requisito básico para el avance sostenido de la actividad económica que conduzca a impulsar la inversión, productividad y eficiencia en el ámbito de la correlación existente entre los niveles de desarrollo y la innovación tecnológica.

Otro criterio esta en la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela, al establecer dentro de las competencias del Poder Publico Nacional la de legislar en materia de propiedad industrial, artículo 156 ord 32, lo cual se inscribe dentro de la obligación del estado, de acuerdo a lo establecido en el capítulo VI, de los derechos culturales y educativos en su artículo 98, el de reconocer y proteger la propiedad intelectual de acuerdo a las condiciones y excepciones establecidas en la ley y en los tratados internacionales. Al igual que lo dispuesto en le art. 124 de la constitución.

Este proyecto de reforma de la ley persigue incorporar los estándares internacionales para la protección de los derechos de propiedad industrial; partiendo de la premisa de la activa participación que ha desplegado nuestro país en la formulación y seguimiento de la normativa comunitaria en aras de concretar una adecuada integración del Bloque Andino.

Al respecto de la aprobación de la modificación de la Ley de Propiedad Industrial por parte de la Asamblea Nacional, elabore consulta vía correo electrónico al Jurista Sr. Salvador Salas el día 13 de octubre de 2008. Tomando algunos fragmentos de la respuesta el jurista de la Asamblea Nacional expresa que el proceso de formación de leyes tiene dos eventos o discusiones cumpliendo con los requerimientos establecidos en la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela, (Artículos 143, 145, 146, 147, 148 y 149) del 07 de septiembre del 2005.

En el caso de la Ley de Propiedad Industrial se hizo el primer informe para primera discusión el cual fue aprobado por la Plenaria de la Asamblea Nacional el 17 de octubre del 2002, se elaboró un segundo informe el cual fue pasado a la plenaria para su aprobación pero no logro entrar a su discusión por causa de divergencias entre el Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual (SAPI), el Ministerio de adscripción y la Vicepresidencia Ejecutiva para aquella época.

Se propuso extemporáneamente una nueva propuesta de ley elaborada por el SAPI coordinado con la Vicepresidencia Ejecutiva, el cual no logro la acogida pertinente por los Diputados miembros de la Comisión Permanente de Ciencia, Tecnología y Comunicación Social, encargada de desarrollar el proyecto en la Asamblea Nacional. Ese proyecto quedo sin iniciativa parlamentaria.

Entre las causas que el jurista expone que han ameritado su suspensión están:

1. Que el proyecto aprobado en primera discusión era una ley complementaria de la Decisión Andina 486, que regulaba el Régimen Comunitario de la Propiedad

Industrial y que para aquel año de 2003, dichas normas comunitarias regían con preferencia conforme a la normativa que rige el Acuerdo de Cartagena y al Artículo 153 Constitucional.

2. Que una vez denunciado el Acuerdo de Cartagena que rige CAN, por parte de Venezuela, en el año 2006 se acogió dichas normas comunitarias con derecho ex num, y/o normas mas favorables de derecho, respecto a algunos tramites que quedaron pendientes a fecha de la denuncia y que debe mantener acorde a la excepción establecida sobre las ventajas recibidas y otorgadas de conformación con el Programa de Liberación de la Subregión, las cuales permanecerán en vigencia por un plazo de cinco años a partir de la denuncia de acuerdo al Artículo 135 del Acuerdo de Cartagena.
3. La incertidumbre jurídica no dilucidada ni en sede judicial, ni por la representación de los Diputados Venezolanos Miembros del Parlamento Andino, mediante informe al respecto de dichas normativas al Parlamento Nacional sobre la conveniencia o pertinencia o no de mantener temporalmente las normas de la Decisiones Andinas en vigencia en lo que respecta a normas sustantivas y adjetivas sobre la materia hasta tanto se adecue la Ley Nacional de 1956.
4. Tampoco existe el animo del Ejecutivo, adecuar mediante alguna iniciativa, la normativa en esta materia a los estándares normativos actuales. Ante estas situaciones se han pronunciados diferentes doctrinarios y catedráticos que tratan de alguna manera abrir espacios de dialogo al exponer sus criterios con el propósito de dar una solución lo mas adecuada posible.

Lineamientos y Requisitos del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI)

El SAPI, fue creado mediante el Decreto N° 1.768, 25 de marzo de 1997, publicado en la Gaceta Oficial N°. 36.192 De fecha 24-04-97; entra en funcionamiento el 01 del mayo del 1998 según Resolución Ministerial N° 054 del 07-04-1998, publicada en la Gaceta Oficial N° 36.433 de fecha 15-04-98. Es un organismo adscrito al Ministerio del Poder Popular para el Comercio, que ejerce la competencia que sobre la propiedad intelectual le corresponde al Estado Venezolano, en materia de Derecho de Autor, Marcas y Patentes.

El SAPI se encarga de todo lo referente al Registro de Propiedad Intelectual, lo que comprende la administración de la concesión de derechos a los inventores sobre sus creaciones, a través de las patentes de invención, mejoras, dibujos y diseños industriales; a los comerciantes o personas naturales sobre los signos que utilizan para distinguir sus productos y servicios en el mercado, mediante las marcas, denominaciones comerciales y lemas comerciales; el registro, fiscalización e inspección sobre los derechos de autor y los derechos conexos, en el ámbito administrativo.

Dentro de las Funciones y Objetivos del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual se encuentra.

- Proporcionar seguridad jurídica a través de la tutela de la Propiedad Intelectual sobre obras artísticas, científicas, tecnológicas, patentes, denominaciones de origen, variedades vegetales, marcas y otros signos distintivos.
- Promocionar el desarrollo de la sociedad del conocimiento mediante la difusión de la información sobre la propiedad intelectual, con el objeto de facilitar la transferencia tecnológica a los sectores productivos y de innovación.

- Coadyuvar en la protección y defensa de la propiedad intelectual colectiva de los conocimientos tradicionales, tecnologías e innovaciones de los pueblos indígenas y comunidades locales asociados al uso y conservación de la diversidad biológica.
- Incentivar la creación intelectual protegiendo el Derecho de Autor sobre las obras.
- Cooperar y negociar en el ámbito local, regional y mundial, con los Estados, las organizaciones y los pueblos, para la protección y desarrollo de la propiedad intelectual de acuerdo con los principios fundamentales de la Constitución de República Bolivariana de Venezuela.
- Fortalecer a la economía social con el instrumento de las marcas colectivas.
- Coordinar la administración de los convenios nacionales e internacionales para la consolidación del Sistema Nacional de la Propiedad Intelectual y suscripción de nuevos compromisos.
- Promover el Uso de Tecnologías y Creaciones Artísticas Libres.

Lineamiento Interno del Ministerio del Poder Popular Para la Agricultura y Tierras de Venezuela

En la resolución N° 372 de fecha 18 de Diciembre de 2003. El MPPAT en ejercicio de la atribución conferida en el Artículo 32 del Reglamento Orgánico del Ministerio del Poder Popular Para la Agricultura y Tierras, resuelve dictar el Reglamento Interno del Ministerio de Agricultura y Tierras.

De esta resolución solo se toma algunos artículos concernientes al tema de análisis:

Artículo 36. Corresponde a las Unidades Estadales Del Ministerio de Agricultura y Terras:

1. Coordinar y monitorear la ejecución de las políticas, planes, programas y proyectos del sector con los entes adscritos y organismos gubernamentales.
2. Propiciar la formulación, ejecución, seguimiento, evaluación y control del plan de desarrollo del sector con los organismos adscritos, poderes estatales y municipales.

Artículo 39. Corresponde a la División de Planificación:

1. Participar y coordinar la elaboración y seguimiento de los planes estratégicos de desarrollo estatal.
2. Participar y coordinar el Plan Operativo Anual Nacional (POAN) e Institucional (POAI), vinculado al presupuesto, de acuerdo a lineamientos y metodología de la Oficina de Planificación y Presupuesto del Ministerio, coordinadamente con la Dirección General de Planificación del Desarrollo Rural Integral.

Artículo 40. Corresponde a la División de Desarrollo Rural:

1. Participar en la formulación, ejecución y control del plan de desarrollo del sector en coordinación con la Oficina de Planificación y Presupuesto de acuerdo a las directrices de la Unidad Estatal del Ministerio de Agricultura y Tierras (UEPPMAT), la Dirección General de Planificación del Desarrollo Rural Integral, organismos adscritos y entes del sector.

2. Participar en el seguimiento de la ejecución de los planes sociales y de desarrollo rural del sector, de acuerdo a los Planes Operativos y directrices de la Dirección de la Unidad Estatal del Ministerio de Agricultura y Tierras, en coordinación con la Dirección General de Planificación del Desarrollo Rural Integral.

En la sección II: Del Despacho del Viceministro de Desarrollo de Circuitos Agroproductivos y Agroalimentarios

Artículo 50. Corresponde a La Dirección General de Mercado Agrícola y Comercialización:

1. Cumplir con las políticas de mercado de los bienes, servicios e insumo para la producción agrícola, pecuaria, forestal y pesquera de acuerdo a la Ley de Mercadeo Agrícola vigente.

Artículo 51. Corresponde a la Dirección de Mercadeo Interno:

1. Promover sistemas de información de mercados.
2. Promover campañas publicitarias para incrementar el consumo de determinados rubros.
3. Promover y cumplir las normas para la administración de mercados mayoristas y normas de calidad.
4. Promover estudios de competitividad y de márgenes de comercialización.
5. Promover las denominaciones de origen e indicaciones geográficas.
6. Participar en el control, regulación y distribución de productos agrícolas.

Artículo 52. Corresponde a la Dirección de Mercadeo Externo:

1. Evaluar los niveles de aprovechamiento de los diferentes Acuerdos Comerciales y ampliar los intercambios comerciales.
2. Promocionar e incentivar las exportaciones y las inversiones de productos agrícolas.
3. Efectuar seguimiento del comportamiento de los precios internacionales de los productos agrícolas, así como de los mecanismos de estabilización.
4. Promover acuerdos y alianzas de alcance hemisférico de complementación tecnológica de mercados agrícolas que contribuyan al desarrollo agrícola nacional sustentable.
5. Efectuar el registro de exportadores y exportaciones de café y cacao, así como administrar la cuota de exportación.
6. Elaborar certificados de origen de café y las emisiones de autorizaciones de exportación de café y cacao.
7. Coordinar con otros entes de los circuitos café y cacao, la organización y establecimiento de laboratorios regionales de certificación de calidad y origen.
8. Contribuir con el fortalecimiento de la competitividad de café y cacao.
9. Elaborar informes para los organismos internacionales sobre consumo interno, precios nacionales y otros datos del café y cacao

Queda claramente expuesto que La Dirección General de Mercadeo Agrícola y Comercialización del ente central del Ministerio de Agricultura y Tierras, comando e impulso las acciones junto a instituciones nacionales y estatales donde La Unidad Estatal del MPPAT del Estado Aragua, a través de la División de Planificación, unieron los esfuerzos para cumplir las leyes y normas de las cuales se baso para la entrega de esta primera Denominación de Origen en Venezuela en el año 2000, la cual dio el inicio en esta tarea.

Con el Plan Socialista del Cacao Venezolano formulado por el MPPAT en el año 2009, se toma en consideración dentro de sus líneas estratégicas el cual contempla: Programa agroproductivo, investigación e innovación, formulación técnica política, comunicación, organización del poder popular, y relaciones internacionales, en este ultimo se enuncia el de promover la formación, organización, promoción y divulgación de los saberes y experiencias populares, que permitan ratificar el cacao venezolano en los mercados internacionales como el mejor cacao del mundo, donde la promoción de la indicación geográfica y los registros de marcas colectivas la cual identifique el cacao y sus derivados producidos en Venezuela para que sean reconocidos a nivel internacional (DGMA, MPPAT 2010).

A pesar de que esta primera experiencia no concluyo en definitiva su operatividad y funcionalidad se espera que las instituciones competente al tema retomen los pasos y acciones faltante además de que se actualice los procedimientos dados con la DO del cacao de Chuao, con la intención de realizar correctivos hasta conseguir los objetivos de la denominación de origen de este principal rubro de la zona de Chuao.

Plan Operativo Anual Institucional de la Unidad Estatal del Ministerio del Poder Popular Para la Agricultura y Tierras del Estado Aragua. (POAIN UEMPPAT ARAGUA).

En función de los lineamientos del Ministerio del Poder Popular Para la Agricultura y Tierras, la División de Planificación y Economía Agrícola, tiene como competencia en participar y coordinar el Plan Operativo Anual Nacional (POAN) e Institucional (POAI), vinculado al presupuesto de acuerdo a lineamientos y metodología de la Oficina de Planificación y Presupuesto del Ministerio, coordinadamente con la Dirección General de Planificación Rural Integral.

La División Regional de Planificación de la Unidad Estatal del Ministerio del Poder Popular Para la Agricultura y Tierras del Estado Aragua, en el Programa Anual Institucional desde el año 2005, ha presentado en sus objetivos y metas, la promoción para crear y conformar el Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Cacao de Chuao y su Reglamento Interno. Para el año 2005 se conformó, un equipo interinstitucional junto con la participación directa de la Empresa Campesina de Chuao, con el objeto de diseñar un modelo de Reglamento Interno del Consejo Regulador que serviría de base legal para el funcionamiento y uso de la Denominación de Origen del Cacao De Chuao, este Consejo Regulador será el organismo rector encargado de hacer cumplir, velar, proteger, y mantener la Denominación de Origen.

Este documento preliminar se apoyo del Reglamento Interno de la Denominación de Origen del Aceite de Oliva Monte de Granada, documento facilitado gracias al apoyo del SAPI, y la Agencia Española de Cooperación Internacional.

Una vez redactado el documento era necesario la revisión y aprobación por parte de los Organismos Competentes, se introduce en la Dirección General de Consultaría Jurídica (DG CJ), del MPPAT, con el fin de poder conformarse el Consejo Regulador, el documento pasó por varios procesos de modificaciones en función de las recomendaciones de los funcionarios de la Dirección General de Consultoría Jurídica del (DG CJ) del MPPAT, sin llegar a una respuesta de aprobación de este modelo de Reglamento Interno de funcionamiento y uso del Consejo Regulador de la primera Denominación de Origen del País.

Estas acciones se cumplieron bajo la coordinación del MPPAT del ente central y la División de Planificación y Economía Agrícola de la UEMMPAT Aragua siguiendo las competencias del MPPAT, y el plan operativo de la División de planificación.

Régimen Común Sobre Propiedad Industrial Decisión 486 del Acuerdo de Cartagena

La decisión 486, vigente desde 1º de diciembre 2000, la Comunidad Andina aprobó el Régimen Común de Propiedad Industrial para los países signatarios del Acuerdo de Cartagena el 26 de mayo 1969. Esta ley internacional legisla en materia de la Propiedad Industrial en el marco de la Comunidad Andina, fue la base legal para la promoción, y entrega de la primera denominación de origen en Venezuela, a razón de que en el país no existen leyes y normas que la regule. Desde este punto de vista legal medimos la fragilidad nacional en torno al área de los signos distintivos.

Sin embargo este instrumento es parte integrante del ordenamiento jurídico venezolano y de aplicación directa y preferente respecto de la legislación interna, como lo prescribe el artículo 153 de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela (CRBV), por haberse adoptado en el marco de un acuerdo de integración.

Las denominaciones de origen deben ser promovida porque otorgan al producto y al país de origen protección y reconocimiento nacional e internacional a través de:

- La calidad del producto
- Las características de la región
- La actividad económica y cultural de la población
- El derecho del consumidor
- La protección del ambiente

El estado Venezolano, debido a la importancia que esta figura tiene para la defensa e identidad de los productos con tradición y potencial comercial, la pueden declara por vía de oficio, los interesados, quienes demuestren su legítimo interés pueden solicitar el registro de la Denominación de Origen al Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual (SAPI), formar el Consejo Regulador.

Siendo el consejo regulador de la DO, una forma asociativa, reconocida por el Ministerio de Agricultura y tierras y autorizada por el SAPI, para usar la frase DO en un producto, con capacidad para obligarse con plena responsabilidad y atribuciones de decisorias en cuantas funciones la encomienda su Reglamento Interno, de acuerdo con las disposiciones vigentes en esta materia.

Respecto a la Decisión 486, Márquez (2004), presenta que hoy día rige en toda la Comunidad Andina (CAN), la Decisión 486 que viene a armonizar la normativa subregional de protección de propiedad industrial, con las exigencias del Acuerdo sobre los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC) de la Organización Mundial del Comercio (OMC), así como a corregir las fallas técnico - legislativas que presentaba la Decisión 344, llenar las lagunas existentes y perfilar un régimen con visión integracionista y de uniformidad para el tratamiento de la propiedad industrial dentro del contexto subregional. Al mismo tiempo, la nueva Decisión logra un equilibrio armónico con las necesidades de protección para el sector industrial y empresarial subregional y el de terceros países. Estableciendo por primera vez una serie de acciones que les permiten a los titulares de derechos adquiridos en el marco de las normas supranacionales el poder accionar ante los organismos competentes para hacer efectiva la protección obtenida.

Por otro lado Márquez (20044) expone los cambios legislativos dentro del Sistema de Propiedad Industrial en el marco de la Comunidad Andina de Naciones. Dentro de ese contexto nos encontramos que la Decisión 24 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena constituyó la primera norma andina que establece un régimen común sobre el tratamiento de los capitales extranjeros, y entre otros, sobre marcas, patentes, licencias y regalías. Esta normativa aprobada el 31 de diciembre de 1970 dispuso la adopción de un reglamento para la aplicación de normas sobre propiedad industrial. Al tiempo, que sometía las inversiones extranjeras a un régimen de autorizaciones, limitaciones y obligaciones de transformación,

favoreciendo de esta manera la actuación de inversionistas nacionales.

Es aprobada la Decisión 85 “Reglamento para la Aplicación de las Normas de Propiedad Industrial “, el 5 de junio de 1974, la cual establece niveles débiles de protección de los derechos de propiedad industrial, privilegiando la posibilidad de acceso a las patentes y marcas extranjeras al inversionista nacional. Esta Decisión impone una serie de exigencias a los titulares de los derechos de propiedad industrial para su mantenimiento. Se excluyen de protección diversos sectores de la técnica por considerar inconveniente su patentamiento para el desarrollo de los mismos y no se garantiza el respeto adecuado a las marcas que pudieran ser conocidas en el resto del mundo en caso de no haber sido registradas previamente. La Decisión 85 rigió formalmente en Colombia, Ecuador y Perú. En Bolivia sólo se aplicó por muy corto tiempo. Mientras que Venezuela nunca la puso en vigencia manteniendo para la administración y concesión de derechos de propiedad industrial su Ley Nacional de Propiedad Industrial de 1955.

En el tiempo, se produce un cambio en el tratamiento de las inversiones extranjeras por parte del Grupo Andino y la Decisión 24 que lo regulaba, es sustituida por la Decisión 220 y desde abril de 1991 por la Decisión 291. Paralelamente, comienza un proceso gradual de liberalización de la economía de los países andinos y se hace necesaria la transformación de la normativa sobre propiedad industrial.

Surgen así las Decisiones 313 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena del 12 de diciembre de 1991 “Régimen Común de Propiedad Industrial” (G.O.A.C. 96 del 12 diciembre 1991) la cual fue efímera y con muy escasa divulgación entre los Países Miembros; la Decisión 313 “Régimen Común de Propiedad Industrial” del 14 de febrero de 1992, la cual viene a ser la primera norma subregional andina que se aplica en Venezuela en materia de Propiedad Industrial; la Decisión 344 “Régimen Común de Propiedad Industrial” del 21 de octubre de 1993 (G.O.A.C. 142 del 29 de octubre de 1993), primera normativa de Propiedad Industrial aplicada uniformemente en los cinco países andinos; la Decisión 345 del 21 de octubre de 1993 (G.O.A.C. 142 del 29 de octubre de

1993) “Régimen Común de Protección a los Obtentores de Variedades vegetales” y la Decisión 486 del 14 de septiembre del 2000 (G.O.A.C. 600 19 de septiembre del 2000) “Régimen Común de Propiedad Industrial”.

Esta última, se encuentra vigente en los Países Andinos desde el 1 de diciembre del 2000, de conformidad con el Artículo 274 de la misma Decisión.

Desde la Decisión 344 y la Decisión 486 se incrementan los niveles de protección a los derechos de propiedad industrial acordes con la nueva realidad económica de la Comunidad Andina y con el proceso de liberación y flexibilización de la inversión en la región. Son normas de aplicación común en los Países Miembros, es decir, el conjunto de disposiciones que deben ser adoptadas y puestas en práctica, de forma preferente, inmediata y directa a menos que la propia normativa subregional disponga lo contrario.

La Decisión 486, se adopta dentro de un contexto de perfeccionamiento del proceso de progresiva apertura de la economía andina. Un contexto de cambio económico – político a nivel mundial dada la incorporación del Acuerdo de Marrakech que crea la Organización Mundial del Comercio en 1994 dentro del ámbito económico – social de la mayoría de los países y ante la adopción de otros acuerdos similares entre países. Un contexto, donde se internaliza que es imperioso el cambio y la transformación de las estructuras de producción para afianzar los canales de penetración a mercados ante la intensificación de la competitividad.

Ante esta realidad, el Grupo Andino allá al inicio de la década de los noventa, emprendió un proceso de fortalecimiento de la integración andina y consolidación de un mercado común que permitirá aumentar la eficiencia de la inversión e incrementar la productividad, para obtener un mayor grado de competitividad en el exterior y sostener un elevado dinamismo de las exportaciones no tradicionales. Se introducen ajustes en las economías andinas, con el fin de corregir desequilibrios macroeconómicos e introducir cambios estructurales que garanticen en el largo plazo el crecimiento sano de la economía. Se

empresen reformas significativas en el orden fiscal y monetario. También se establecen políticas de reconversión industrial que propician la eficiencia del aparato productivo, la privatización de empresas públicas y la flexibilización de los contratos sobre la actividad económica en general. Al tiempo, que como hemos dicho, se flexibilizan sensiblemente las condiciones par la entrada de capitales.

Los niveles de protección otorgada a los derechos de propiedad industrial, se hacen compatibles con los de los acuerdos multilaterales que en la materia se iban adoptando, en especial, con los acuerdos administrados por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), así como con el Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio, incluido el Comercio de Mercancías falsificadas, conocido pos sus siglas inglesas “TRIP’S” o por ADPIC y que constituye el conjunto de reglas y normas mas detallados para la protección de los citados derechos los cuales establecen los estándares mínimos de protección que deben garantizar países miembros del Acuerdo. Y del mismo modo con el Acuerdo de Complementación Económica suscrito entre Colombia, México y Venezuela (Grupo de los Tres – G-3).

Dentro de este ambiente, las distintas Decisiones regulatorias de los derechos de propiedad industrial se van incorporando al ordenamiento interno de los Países Miembros, siendo que la primera de ellas que se aplica de manera uniforme en los cinco países fue la Decisión 344.

En relación a la salida de Venezuela de la CAN, Carrascosa (2006), en articulo de opinión publicado en el universal el 09 de junio, se refiere que el 22 de abril de 2006, Venezuela participo a la Comunidad Andina de Naciones su decisión de renunciar el Acuerdo de Cartagena y desvincularse de las obligaciones que comporta la pertenencia a dicha Comunidad. La participación oficial se produjo mediante una nota despachada por el Ministerio Venezolano de Relaciones Exteriores a la citada Comunidad Andina de

Naciones. El órgano competente para conocer la denuncia es la Comisión del Acuerdo de Cartagena. Con la denuncia cesan para el Estado denunciante los derechos y obligaciones derivadas de su condición de miembro, salvo las ventajas arancelarias recibidas y otorgadas que seguirán vigentes por un término de cinco años. Suponemos que Venezuela pedirá inclusive la reducción de este lapso ya que la desvinculación del Acuerdo de Cartagena atiende mas a causas políticas que económicas especialmente por la firma de los tratados de libre comercio suscrito por Colombia y Perú con los Estados Unidos de América.

El problema a considerar es cual va a ser la situación que encaramos, por razón de dicha denuncia, con respecto a las normas que tienen que ver con la Propiedad Industrial. Como es sabido, desde 1955 existe vigente en Venezuela la Ley de Propiedad Industrial que regía todo lo relativo a la materia. Ya en término de la Corte Suprema de Justicia fue decidido que las normas subregionales aprobadas por la Comisión del Acuerdo de Cartagena, pasaban a formar parte del ordenamiento jurídico venezolano, sin necesidad de sanción legislativa. La citada sentencia fue reflejada en el artículo 153 de la Constitución Bolivariana de Venezuela cuyo párrafo final dice “Las normas que se adopten en el marco de acuerdos de integración serán consideradas parte integrante del ordenamiento legal vigente y de aplicación directa y preferente a la legislación interna”.

La primera norma subregional andina sobre propiedad industrial fue la Decisión 311 del 8 de noviembre de 1991 denominación Régimen Común sobre la Propiedad Industrial. Luego han seguido las Decisiones 313 (1991), 344 (1994) y 486 (2000). Todas estas decisiones constituyen normas completas sobre Propiedad Industrial que han ido derogando progresivamente la ley Venezolana de Propiedad Industrial (1955).

Todas las decisiones mencionadas contienen un artículo con idéntico contenido: “Los Asuntos sobre Propiedad Industrial no comprendidos en la presente Decisión, serán regulados por las normas internas de los países miembros”.

Es así como las leyes de la Comunidad Andina han ido derogando paulatinamente y cada vez en mayor extensión la antigua Ley de Propiedad Industrial (1955) tal y como lo propone el artículo 218 de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela.

Esto en virtud de que las cuatro Decisiones promulgada desde 1991 han ido ampliando su campo de materia legislada y, además, han incorporado en cada nueva decisión los más recientes institutos jurídicos de la propiedad industrial con una especial tendencia a lo integrativo, siguiendo el modelo legal adoptado en la Unión Europea.

El autor del artículo señala que son pocas las normas propias todavía vigente de la ley de 1955: el Capítulo V referido al Registro de la Propiedad Industrial (artículos 37 a 46), VIII Del Boletín y las publicaciones, (artículo 54 a 57), el Capítulo XII De las penas (artículos 97 a 105) y algunas normas dispersas como las oposiciones y nulidades por mejor derecho. Siguen vigente de la Ley de Propiedad Industrial de 1955 no más de 30 artículos. Todo el régimen procedimental anterior ha sido derogado por las Decisiones comentadas. También fueron sustituidas las causas de patentabilidad y registrabilidad marcarias, prioridades, derechos conferidos, regímenes de licencia, nulidades, caducidades, cancelaciones, modelo de utilidad, esquemas de circuitos integrados, diseños industriales, marcas colectivas, de certificación, lemas comerciales, denominaciones de origen, signos notorios, acciones por infracciones de derechos, medidas en fronteras, medidas cautelares y otros institutos jurídicos más.

De tal manera que todo el procedimiento registral y la esencia de los institutos jurídicos protegibles, la forma de protección y registro, e inclusive los sistemas jurisdiccionales de protegerlos están contenidos en las Decisiones, especialmente en la 486, Decisión actualmente vigente. Las normas constitucionales citada en el artículo 218, puesto que las leyes no pueden ser derogadas sino por otras leyes, la simple denuncia del Acuerdo de Cartagena no deroga ipso facto la Decisión 486, que seguirá en vigencia, según nuestro criterio, hasta que sea derogada por otra ley.

Si por alguna razón ajena a lo jurídico se decidiera que la Decisión 486 no sigue vigente, la denuncia no afecta la Ley Orgánica de Procedimientos Administrativos, el Tratado de Niza estableciendo la clasificación internacional de productos, ni el Convenio de Paris para la Protección de la Propiedad Industrial ni el Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual Relacionado con el Comercio, de la Organización Mundial del Comercio, que no han sido afectadas por la denuncia. Mientras no se derogue por otra ley, la Decisión 486 sigue vigente. La derogatoria podría realizarse por la promulgación de una nueva Ley Venezolana de Propiedad Industrial.

Convenios y Acuerdos Internacionales Relacionados a las Indicaciones de Origen Geográficas

La protección internacional de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas. Está basada en tratados o acuerdos multilaterales. Los principales acuerdos que Incluyen disposiciones sobre la protección de las indicaciones de origen geográficas (IOG) son los siguientes:

- El Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial (de 20 de marzo de 1883; enmendado el 28 de septiembre de 1979).
- El Acuerdo de Madrid, relativo a la represión de las indicaciones de procedencia falsas o engañosas en los productos, (de 14 de abril de 1891; última revisión de 31 de octubre De 1958).
- El Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (de 31 de octubre de 1958; modificado 28 de septiembre de 1979).

- El Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC; artículos 22 a 24) en el marco de la Organización Mundial Del Comercio (OMC) (1994).

- La Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. (OMPI)

Convenio de París

Con el fin de asegurar a sus propios ciudadanos la posibilidad de obtener protección en Estados extranjeros, en París, Francia el 20 de marzo de 1883, once Estados establecieron la Unión Internacional para la Protección de la Propiedad Industrial, firmando el Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial (de 1883 con última modificación en 1979). Desde esa fecha, el número de miembros de la Unión de París en todo el mundo ha ido aumentando continuamente.

Este Convenio aporta una de las primeras referencias, aunque poco precisas, a las Indicaciones geográficas de procedencia en distintos acuerdos internacionales, e incluye a las indicaciones de procedencia y las denominaciones de origen, como objeto de la protección otorgada por la propiedad industrial, sin embargo no aporta definiciones para ninguno de estos conceptos. El objetivo del Convenio fue el de reforzar la cooperación de las naciones soberanas en materia de propiedad industrial. Este convenio ha sufrido 7 modificaciones a saber: revisado en Bruselas el 14 de diciembre de 1900, en Washington el 2 de junio de 1911, en la Haya el 6 de noviembre de 1925, en Londres el 2 de junio de 1934, en Lisboa el 31 de octubre de 1958, en Estocolmo el 14 de julio de 1967 y por ultimo enmendado el 28 de septiembre de 1979. Venezuela es parte contratante al Convenio de París se adhiere al Convenio de París el 9 de Junio del año 1995, y entra en vigor el 12 de septiembre del mismo año, a este convenio son miembros 173 países. Granados, (2004)

Acuerdo de Madrid

El Acuerdo de Madrid, relativo a la represión de las indicaciones de procedencia falsas o engañosas de productos (de 1891 con última modificación en 1958), puede considerarse el primer acuerdo específico firmado entre países para proteger sus denominaciones de origen e indicaciones geográficas. Sin embargo, este acuerdo es más bien referido a las indicaciones de procedencia, las que define como “...productos que lleven una indicación falsa o engañosa en virtud de la cual resulten indicados directa o indirectamente, como país como lugar de origen, alguno de los países firmantes del Arreglo, o un lugar situado en Alguno de ellos...”, el cual es un concepto distinto al de Indicación de Origen Geográfica (IOG). Son miembros contratantes 56 países. Granados, (2004)

Arreglo de Lisboa

El Acuerdo de Madrid no fue firmado por todos los países europeos y algunos consideraban la protección de las DO como inadecuada, por lo que negociaron el Arreglo de Lisboa de 1958. Constituido el 31 de octubre de 1958 (revisado el 14 de julio de 1967 y modificado 28 de Septiembre de 1979), el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional fue firmado inicialmente por diecisiete estados europeos, aumentando sus miembros desde su última modificación a 26 países.

El Arreglo dispone que los países firmantes se comprometan a proteger en sus territorios las denominaciones de origen de los productos de los otros países de la Unión, reconocidas y protegidas como tales en el país de origen y registradas, a través de las administraciones nacionales, ante la Organización Mundial de la Propiedad Industrial (OMPI). Este arreglo aporta la primera definición de denominación de origen en un acuerdo Internacional, a saber:

Se entiende por denominación de origen, la denominación geográfica de un País, de una región o de una localidad que sirva para designar un producto originario del mismo y cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos.

Esta definición implica fundamentalmente tres condiciones para las DO:

- Que deben ser nombres geográficos.
- Que deben servir como designación del origen geográfico

Que las características del producto sean esencialmente atribuidas al medio geográfico.
Granados, (2004)

Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual Relacionados con el Comercio (ADPIC)

Este acuerdo por el que se establece la creación de la Organización Mundial del Comercio (OMC), firmado en Marrakech, Marruecos el 15 de Abril de 1994 y la cual Venezuela es miembro de este acuerdo a partir del 1º de Enero del año 1995. A causa de las negociaciones promovidas por la Unión Europea, se introduce el concepto de Indicación de Origen Geográfico (IOG) o indicación geográfica como una nueva categoría de derecho de propiedad intelectual y que aparece dentro del Acuerdo sobre los aspectos de los derechos de propiedad intelectual relacionados con el comercio (ADPIC o TRIPS, por sus siglas en inglés).

La OMC utiliza este término como un común denominador para referirse a varios conceptos e instrumentos utilizados por los estados miembros para indicar bienes de origen geográfico y evitar confusiones con términos específicos que están legalmente definidos en cada país o región (denominaciones de origen, indicaciones geográficas)

El ADPIC da la siguiente definición de Indicación Geográfica

“...aquellas que identifiquen un producto como originario del territorio de un Miembro o de una región o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad, reputación, u otra característica del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico”.

Esta definición es más amplia y menos exigente que la DO en cuanto al vínculo del producto con su territorio de origen, e implica en principio, las siguientes condiciones:

- La indicación debe necesariamente identificar a un bien pero no necesariamente con el nombre geográfico, pueden ser símbolos, emblemas, u otros asociados con el origen geográfico. El área geográfica designada igualmente debe identificar a la región.
- El bien debe poseer “una calidad dada”, una “reputación” u “otra característica” Atribuida esencialmente a su origen geográfica. En consecuencia, se acepta la reputación como factor suficiente para establecer una IG.
- No establece explícitamente algún nivel de homogeneidad en la distinción de las características o calidad del bien.

El ADPIC, presenta dos niveles de protección dependiendo del bien a proteger:

- Un nivel que delimita el ámbito básico de protección para todos los bienes distintos a vinos y bebidas espirituosas (*Artículo 22 – ADPIC*).
- Un nivel de protección que delimita una protección adicional disponible Exclusivamente para vinos y bebidas espirituosas (*Artículo 23 – ADPIC*).

En general, la legislación básica para todos los bienes y productos en general esta referida a lo siguiente:

- impedir la utilización de cualquier medio que, en la designación o presentación del producto, indique o sugiera que el producto de que se trate proviene de una región geográfica distinta del verdadero lugar de origen, de modo que induzca al público a error en cuanto al origen geográfico del producto;
- impedir cualquier otra utilización que constituya un acto de competencia desleal (en el sentido del artículo 10 del Convenio de París);
- autorizar al estado miembro a denegar o invalidar el registro de una marca de fábrica o de comercio que contenga o consista en una indicación geográfica de productos no originarios del territorio indicado, si su uso puede inducir al público a error en cuanto al verdadero lugar de origen; salvo que la marca se hubiera estado utilizando de buena fe en ese territorio con anterioridad a la aplicación del ADPIC en el país, o que la marca que se esta utilizando haya sido registrada con anterioridad a que la IG estuviera protegida en su país de origen.
- no existe obligación de proteger las IG que no están o dejaron de ser protegidas en su país de origen, o que han caído en desuso. Es decir, la protección en el extranjero es dependiente de la continuidad de la protección en el ámbito nacional.

La protección adicional para los vinos y bebidas espirituosas, abarca otros elementos

Adicionales:

- autoriza a cada Estado miembro para que establezca los medios legales para que las partes interesadas puedan impedir la utilización de una indicación geográfica que identifique estos productos que no sean originarios del lugar designado,

incluso cuando se indique el verdadero origen del producto o se utilice la indicación geográfica traducida o acompañada de expresiones tales como "clase", "tipo", "estilo", "imitación" u otras;

- invalida o niega el registro de toda marca de fábrica para los vinos o bebidas.

Espirituosas que contengan o consistan de una IG;

- establece la obligación de iniciar negociaciones para incrementar la protección de las IG;
- requiera la protección para las IG homónimas de vino;
- requiere el establecimiento de un sistema multilateral de notificación y registro de las IG de vinos.

Este último, encabezado por la U.E., argumenta además, que la existencia de dos niveles de protección es discriminatoria y no tiene base lógica ni legal, por lo que solicitan que la protección dada a los vinos y bebidas espirituosas se extienda a todos los demás productos. Una de las bases del desacuerdo lo constituye la imitación de las denominaciones de origen europeas en muchos países del mundo, para las que el Acuerdo ADPIC justifica su uso cuando este se viene realizando durante mas de 10 años, lo que se interpreta como una indefensión para estas denominaciones. Para estos casos, el ADPIC dispone la iniciación de negociaciones, pero que se han desarrollado muy lentamente.

Detrás de esta situación hay diferencias en la concepción y legislación de las IG. La Protección de las indicaciones geográficas por la Unión Europea va mas allá que la Definida por el Acuerdo ADPIC. El sistema de denominaciones nunca existió en las culturas anglosajones y por consiguiente sus implicaciones culturales realmente se entienden y valoran de modo distinto en estos países. En muchos países, sin embargo, (por

ejemplo en EE.UU.), la protección de indicaciones geográficas esta conferida por el registro de marcas (como marcas de certificación) Granados, (2004).

La Organización Mundial de la Propiedad Intelectual

La Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), es un organismo especializado del sistema de organizaciones de las Naciones Unidas. Su objetivo es desarrollar un sistema de propiedad intelectual internacional, que sea equilibrado y accesible y recompense la creatividad, estimule la innovación y contribuya al desarrollo económico, salvaguardando a la vez el interés público.

Se estableció en 1967 en virtud el Convenio de la OMPI, con el mandato de los Estados miembros de fomentar la protección de la propiedad intelectual en todo el mundo mediante la cooperación de los Estados y la colaboración con otras organizaciones internacionales. Su Sede se encuentra en Ginebra (Suiza).

Actualmente la OMPI cuenta con 184 Estados miembros, es decir, más del 90% del total de países del mundo. Venezuela se incluyó el 23 de agosto de 1984 y entro en vigor el 23 de noviembre de 1984. Varios tratados administrados por La Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) estipula la protección de las indicaciones geográficas, especialmente el Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial de 1883, y el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional. Asimismo, los artículos 22 a 24 del Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (Acuerdo sobre los ADPIC) se ocupan de la protección internacional de las indicaciones geográficas en el marco de la Organización Mundial del Comercio (OMC).

Es importante anunciar que La propiedad intelectual tiene que ver con las creaciones de la mente: las invenciones, las obras literarias y artísticas, los símbolos, los nombres, las imágenes y los dibujos y modelos utilizados en el comercio. La propiedad intelectual se

divide en dos categorías: la propiedad industrial, que incluye las invenciones, patentes, marcas, dibujos y modelos industriales e indicaciones geográficas de procedencia; y el derecho de autor, que abarca las obras literarias y artísticas, tales como las novelas, los poemas y las obras de teatro, las películas, las obras musicales, las obras de arte, tales como los dibujos, pinturas, fotografías y esculturas, y los diseños arquitectónicos. Los derechos relacionados con el derecho de autor son los derechos de los artistas intérpretes y ejecutantes sobre sus interpretaciones y ejecuciones, los derechos de los productores de fonogramas sobre sus grabaciones y los derechos de los organismos de radiodifusión sobre sus programas de radio y de televisión. (www.wipo.int/portal/index.html.es,2011)

CONCLUSIONES

Las conclusiones del t3pico que se analizo, se presentan por objetivos de estudios tales como el objetivo general y los objetivos espec3ficos del mismo. Una vez cumplida la metodolog3a aplicada para el estudio se llega a las conclusiones de la investigaci3n.

1. El tema de los signos distintivos y en especial la denominaci3n de origen, ha presentado poco inter3s en las instituciones competentes para el desarrollo e implementaci3n dentro del sector agr3cola.
2. El Valle de Chuao es una zona privilegiada por la producci3n del mejor cacao del mundo por las caracter3sticas organol3pticas y un manejo de pre y post cosecha 3nicas en el pa3s.
3. La denominaci3n de origen y otros signos distintivos se presenta como una oportunidad en el sector agro productor, para aumentar su competitividad en el exterior, retomar los saberes enc3ntricos, mejorar las condiciones de producci3n, obtener productos agr3colas donde la calidad y la preservaci3n del ambiente sea lo fundamental y contribuir al empoderamiento de las comunidades con sus capacidades.
4. Es necesario sincerar la Pol3tica Agr3cola Nacional, orientada al tema de los signos distintivos para lograr promocionar y poner en funcionamiento un Sistema de Denominaciones de Origen en el sector agr3cola.
5. La aprobaci3n de la primera denominaci3n de origen al rubro cacao represent3 una iniciativa para que en el pa3s en los inicios de la d3cada del 2000, se despertara un inter3s por desarrollar y poner en funcionamiento un sistema de organizaciones

agrícolas comerciales novedosas.

6. La Denominación de Origen Cacao de Chuao, tenía como tiempo de vigencia 10 años, como tal se venció en el año 2010. A la fecha ningún organismo del estado menciona tal situación.
7. En Venezuela son muchos los productos agroalimentarios que son aptos para contar con signos distintivos de origen geográficos.
8. Es necesaria la preparación y diseñar planes educativos en el país para el conocimiento en esta área tan poca explorada para la divulgación de las distintas formas de producción con saberes ancestrales e históricos.
9. Es necesaria la divulgación y promoción de la información de las virtudes y ventajas que tiene contar con productos agrícolas diferenciados con signos de distinción y en nuestro caso de estudio las de índole geográfico como la denominación de origen.
10. Es conveniente la conformación de una estructura institucional que se encargue de la promoción, desarrollo, certificación, aprobación y otorgación de signos distintivos en su conjunto, bien sea una marca colectiva, un sello de calidad, signos de índole geográfica como la denominación de origen, procedencia geográfica, indicación geográfica.
11. El grupo de funcionarios estadales y nacionales que se avocaron a desarrollar el tema de la denominación de origen al cacao de Chuao, no contaron con el apoyo suficiente por parte de las autoridades de los organismos que se involucraron en el proceso para concluir y definir las metas planteadas.

12. Las instituciones del estado, no han demostrado garantía de retomar y realzar el tema de las denominaciones de origen así como tomar los correctivos necesarios en función de las experiencias vividas.
13. Es necesario que las instituciones involucradas en el tema elaboren planes de acción para continuar promoviendo este atributo de diferenciación en la producción agrícola.
14. Los productores e la Empresa Campesina de Chuao, conocen a cabalidad que el proceso de beneficio que se cumple en Chuao es ancestral e histórico y gracias a ese manejo el sabor, aroma, y calidad del cacao de Chuao es distinto al resto del cacao del país
15. Los productores de la Empresa Campesina de Chuao, conocen poco de las ventajas y la importancia que tiene que el Cacao de Chuao goce de la denominación de origen otorgada.
16. Es necesaria la aprobación en la Asamblea Nacional, la modificación de la Ley de Propiedad Industrial del año 1955, para contar con una legislación Venezolana que apertura la promoción y regulación de las denominaciones de origen.
17. Es justo se analice en el país dentro de los Organismos Competentes la pertinencia o no, de la elaboración y redacción de una ley específica en el tema de los signos distintos.
18. La salida de Venezuela de la Comunidad Andina de Naciones (CAN), plantea un vacío legal en el país en torno al tema de la denominación de origen.

19. Venezuela es miembro de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), esta administra varios tratados que estipulan la protección de las indicaciones geográficas en especial el Convenio de Paris, el Arreglo de Lisboa, y la Organización Mundial del Comercio (OMC).
20. La salida de Venezuela de la CAN, no debe plantear un vacío legal en relación al tema de la DO, dado que Venezuela es miembro de Tratados y Acuerdos Internacionales que administra y promueve las Indicaciones Geográficas.
21. El artículo 153 de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela vela por la legalidad de los Acuerdos Internacionales reconociéndolo como leyes nacionales.
22. El artículo 218 de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela expresa que las leyes se derogan por otras leyes, a la fecha no se ha promulgado otra ley distinta a la decisión 486.

Referencias Bibliográficas

- Amaya, E. (2003). El Consejo Regulador del Cocuy Pecayero Como Estructura de Apoyo al Proceso de Protección de las Invenciones y Transferencia de Tecnología. I Diplomado en Protección de las Invenciones y Transferencia de Tecnología. Universidad de Los Andes. Estado Falcón. p. 46
- Anteproyecto de Ley de Propiedad Industrial (2002). Sin aprobación definitiva en la Asamblea Nacional.
- Arias, F. (2006). El proyecto de investigación introducción a la metodología científica. 5 ta edición. Caracas – Venezuela. Editorial Episteme p. 149.
- Astudillo, F. (2005). Aproximación al estudio de las indicaciones geográficas. Revista Espacio. Barcelona, Venezuela. Volumen 26 n.1. Disponible en: www.revistaespacio.com
- Balastrini, Acuña, M. (1997). Como se elabora el proyecto de investigación. Caracas, Editorial Panapo. p.247
- Boletín de la Propiedad Intelectual N° 443 Resolución N° 2006 (2000). Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual.
- Boletín de la Propiedad Intelectual N° 445 Resolución 0287 (2001). Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual.
- Boletín de la Propiedad Intelectual N° 459 Resolución N° 798 (2003), Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual.
- Botello, Oldman. (2000). Guatamire semblanza histórica de Chuao. Comisión Legislativa del Estado Aragua. Pág. 49
- Calvani, J.F., (2001). Aproximación a la certificación del cacao. Papeles de Fundacite Aragua. Caracas.
- Campo, Marquina, J. (2005). Venezuela se olvido del cacao. Disponible en: www.eumed.net/cursecon/ecolat/ve/2005/cjm.htm

- Cartay, R., 1998. Los productos, típicos y su reglamentación. Una tentativa de aplicación de la denominación de origen al cacao venezolano. *Agroalimentaria* (6): 13-19.
- Cartay, R., (2000). La economía del cacao en Venezuela. Memorias del primer congreso venezolano del cacao y su industria, Caracas.
- Carrascosa, J.M., La Comunidad Andina de Naciones denunciada y la Propiedad Industrial. El Universal artículo de opinión. Caracas, 09 de junio, 2006. Disponible en: http://noticias.eluniversal.com/2006/06/09/imp_opi_art_12592A.shtml
- Comisión Legislativa del Estado Aragua (2000). Guatamire Semblanza histórica de Chuao.
- Comunidad Andina de Naciones. (2000). Decisión 486 Régimen común sobre propiedad industrial Lima-Perú.
- Constitución de la Republica Bolivariana de Venezuela. (2000), Gaceta Oficial N° 5.453
- Curso suplementario para un estudio de caso sobre encuesta y censos. Conferencias sobre muestreo. Guía del Departamento de Estadística Postgrado de Desarrollo Rural Facultad de Agronomía.
- Díaz. M., (2004). Ciencia y tecnología al servicio del hombre de las zonas áridas. Programa Agave cocuy. Fundacite Falcón. p.30.
- Expedientes de la Empresa Campesina Chuao en el extinto Procuraduría Agraria del Estado Aragua.
- Furio Blasco, E. (2005). Los lenguajes de la economía. Disponible en: www.eumed.net/libro/2005/efb
- González Rubial, B., (2005). Informe de viabilidad de la implementación de una denominación de origen protegida en la montaña de puca (Norte de Lempira-Sur de santa bárbara). Universidad Politécnica de Madrid. Disponible en: www.cafedehonduras.org/ihcafe/administrados
- González, E., (2007). Denominación de origen cacao de Chuao. Consultoría Realizada para la FAO y el IICA. Disponible en: www.fao.org/ag/agn/agns/projects_SQP.../cacao Venezuela pdf.
- Granado. L., Álvarez, C., (2002.) Variabilidad de establecer el sistema de denominación de origen de los productos agroalimentarios en Costa Rica. *Revista Agronomía Costarricense*. 26(1): Págs. (63-72)

- Granados, L. (2004). Indicaciones geográficas y denominación de origen. Un aporte para su implementación en Costa Rica. Trabajo doctoral. Universidad de Costa Rica. IICA-PRODAR-MAG. Disponible en:
<http://infoagro.net/shared/docs/a5/indorme%20DO%20costa%20Rica.pdf>
- Hernández Sabino, R. (2006). Metodología de la investigación 4 ta edición. Editorial Mcgraw-hill Caracas- Venezuela p. 896.
- Hernández, J. (2007). Monografía no publicada. Ministerio de Agricultura y Tierras. Caracas.
- Instituto del Patrimonio Cultural. (2000). Valle de Chuao Valoración del Patrimonio Natural y Cultural. Disponible en: <http://www.redlist.org/search/search-basic.html>.
- Jaramillo, M., (2007). Conferencia: Denominación de origen café de Colombia. Seminario internacional sobre signos distintivos que protegen y valoran la calidad y el saber de identificación y de desarrollo endógeno. Mérida, Venezuela.
- La Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. (OMPI). Disponible en: (www.wipo.int/portal/index.html.es, 2011)
- Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural (1993), Gaceta Oficial N° 4.623.
- Ley de Mercadeo Agrícola. (2002). Gaceta Oficial de la Republica Bolivariana de Venezuela.
- Ley de Propiedad Industrial (Nueva Edición 2006).
- Ley Marco de los Consejos Reguladores del Estado Peruano. Ley N° 28.331, Año 2004.
- Márquez, Thaymi. (2004). Sistema Venezolano de propiedad Industrial. Caracas. Venezuela.
- Marquina, Javier. (2005). Venezuela se olvido del cacao. Disponible en: <http://www.eumed.net/cursecon/colat/ve/2005/htm>
- Ministerio del Poder Popular Para la Agricultura y Tierras Dirección General de Mercadeo Agrícola y Comercialización (2008). Material de trabajo Balance cosecha de cacao 2007-2008. Caracas.

- Ministerio del Poder Popular Para la Agricultura y Tierras Dirección General de Mercadeo Agrícola y Comercialización (2009). Material de trabajo Plan Socialista del cacao. Caracas.
- Miró, P. (1999). El concepto de instituciones. Manual básico de economía. Disponible en: <http://www.eumed.net/cursecon/1/instconcepto.htm>
- Moscoso, A. (2009). Denominaciones De Origen en España. Caracas- Venezuela.
- Muchnik, J., (2005). Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencia de los consumidores. Agroalimentarios. N. 22: (89-98)
- Pinto, J. (1997). Calidad y certificación del cacao venezolano. Disponible en: www.cacao.sian.info.ve/memorias/pdf/17.pdf
- Prieto, X. (2007). Sistema de producción agrícola empresa campesina de Chuao. Material de trabajo. Caracas. Pag. 43.
- Proyecto Denominación de Origen del Cacao de Chuao. (2000). FUNDACITE Maracay, Aragua.
- Quintero. M., Díaz, M., (2004). El mercado mundial del cacao. Revista Agroalimentaria. Vol. 9 no 18: Págs. (1-21)
- Ray, M., (2007). Conferencia: Las denominaciones de origen del Perú. Experiencia y práctica en la administración y constitución del consejo regulador. Seminario internacional sobre signos distintivos que protegen y valoran la calidad y el saber de identificación y de desarrollo endógeno. Mérida, Venezuela.
- Richard, N y Sampat, B., (2001). Las Instituciones como factor que regula el desempeño económico. Revista de Economía Institucional Vol. 3, N 5. Pags. 18- 51. Disponible en: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2328963>
- Sosa. L., (2007). Denominación de origen ron de Venezuela. Seminario internacional sobre signos distintivos que protegen y valoran la calidad y el saber de identificación y de desarrollo endógeno. Mérida, Venezuela. Disponible en: civea@cantv.net
- Uzcátegui, A. (2007). La propiedad intelectual como potenciadores del desarrollo endógeno. 1ª edición Mérida, Venezuela. 39 p. <http://www.ula.ve/cp>

- Valencia, F. (2006). Los costes de transacción dentro de la economía neoinstitucional en relación con la actualidad contable. Disponible en:
<http://www.gestiopolis.com/recursos/documentos/fulldocs/fin/costesfco.htm>
- Villareal, R. (1995). La nueva economía institucional de mercado y el estado de derecho. Disponible en: <http://www.bibliojuridica.org/libros/1/95/9.pdf>.
- Vivas, J. (1973). Ecuación fundamental de la fermentación de cacao.

**República Bolivariana de Venezuela
Universidad Central de Venezuela
Facultad de Agronomía
Postgrado en Desarrollo Rural**

INSTRUMENTO DE RECOLECCION DE INFORMACION

Título del Proyecto: Análisis Del Proceso De Adecuación Del Cacao De Chuao Como Denominación De Origen En Venezuela

Guía de preguntas dirigida a funcionarios y ex funcionarios institucionales

Fecha:

Nº de Entrevista:

Nombre del entrevistado:

Organismo al cual pertenece

Cargo Actual:

Entrevista dirigida al sector Institucional

Preguntas generales del tema de la Denominación de Origen

1. ¿Considera importante para el desarrollo del sector agrícola la promoción e implementación de los signos distintivos?
2. ¿Menciona algunos de los signos distintivos existentes?
3. ¿Sabe usted que la denominación de origen es un signo distintivo?
4. ¿Como definiría la denominación de origen?

5. ¿Cuales denominaciones de origen se han otorgado en el país?
6. ¿Que le brinda la denominación de origen a un producto?

7. ¿Cuales son los alcances logrados en el país entorno al tema de la denominación de origen?
8. ¿Que justificaría la creación de un sistema de signos distintivos en el país?

Preguntas relacionadas a la DO del Cacao de Chuao

1. ¿Por que el Cacao de Chuao fue merecedor de una denominación de origen?
2. ¿Cuales fueron los objetivos planteados con la denominación de origen del Cacao de Chuao y cuales se cumplieron?
3. ¿Que es el Consejo Regulador y cual es su función?
4. ¿Porque no se conformo el consejo regulador de la denominación de origen del Cacao de Chuao?
5. ¿Como evaluaría el proceso que se cumplió para otorgar la denominación de origen del Cacao de Chuao?

Preguntas Institucionales

1. ¿Cuales instituciones promovieron la denominación de origen del cacao de Chuao?
2. ¿Que organismos existentes considera deben ser rectores en el tema de la denominación de origen y porque?
3. ¿Cuales son las leyes y normas en el país que rigen en la materia de la denominación de origen?

4. ¿Cual ha sido y fue el papel de los productores de Chuao en el tema de la denominación de origen?
5. ¿Considera usted estaban dadas las condiciones desde el punto de vista institucional y legal para que se otorgara la primera denominación de origen?
6. ¿Como considera, ha sido el nivel de compromiso de las instituciones involucradas en relación al realce, y protección de esta denominación de origen?
7. ¿Que aspectos y gestiones deben mejorar para que en el país se promulgue una norma que rija el proceso de las DO?

Firma del funcionario o funcionaria _____

República Bolivariana de Venezuela
Universidad Central de Venezuela
Facultad de Agronomía
Postgrado en Desarrollo Rural

INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Título del Proyecto: Análisis del Proceso de Otorgamiento de la Denominación de Origen al Cacao de Chuao

Guía de preguntas dirigida a productores de la empresa campesina de Chuao

Fecha:
Nº de Entrevista:
Nombre del Productor:
Tiempo en la empresa campesina:
Cargo

Preguntas introductorias o de confianzas

- a) ¿Cuanto tiempo tiene viviendo en Chuao?
- b) ¿Cambiaría a Chuao por otra zona en el país?
- c) ¿Que es lo mejor que tiene Chuao?
- d) ¿A parte de la empresa campesina que otra organización o grupo existen en Chuao?
- e) ¿Cuanto tiempo tiene como productor de cacao?

Preguntas orientadas a la calidad del Cacao de Chuao

- a) ¿Usted cree que el Cacao de Chuao es el mejor del país porque?
- b) ¿Por que el Cacao de Chuao tiene fama mundial?
- c) ¿Usted conoce de la calidad del Cacao de Chuao?
- d) ¿A que se debe la calidad del Cacao de Chuao?
- e) ¿Es necesario que se proteja el nombre y la calidad del Cacao de Chuao?
- f) ¿Que propondrías para esta protección?

Preguntas orientadas a la Denominación de Origen del Cacao de Chuao

- 1. ¿Conoce que es una Denominación de Origen?
- 2. ¿Sabe cuales DO se han otorgado en el país?
- 3. ¿Cuales fueron los alcances y ventajas obtenidas con la DO del Cacao de Chuao?
- 4. ¿Sabe usted que es un Consejo Regulador, y cuales son sus funciones?
- 5. ¿Por que cree usted no se ha conformado el Consejo Regulador de la DO del Cacao de Chuao?
- 6. ¿Cual fue el papel que jugaron los productores de Chuao para lograr esta denominación de origen?

7. ¿Que organismos del estado promovieron la denominación de origen del cacao de Chuao?

8. ¿Según su opinión cual fue el papel que jugaron estos organismos en relación a la denominación de origen del cacao de Chuao?

9. ¿Considera usted importante, para la comunidad de Chuao que la Denominación de Origen se ponga en funcionamiento.

10. ¿Por que el cacao de Chuao se mereció la distinción de Denominación de Origen.

11. ¿Que aspectos y gestiones deben mejorar para que en el país se promueva la DO en productos agrícolas?

Firma del Productor o la Productora _____

Anexo C: Oficio dirigido a Ing. Rómulo Guerra del MPPAT Aragua

Maracay, 23 de Febrero 2010

Ciudadano:

Ing. Agr. Rómulo Guerra

Jefe División de Planificación y Economía Agrícola

Unidad Estatal Ministerio del Poder Popular Para la Agricultura y Tierras

Presente.-


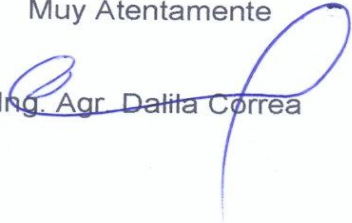
Me dirijo a usted en ocasión de saludarle y aprovechar la oportunidad para informarle que se iniciara la fase de la toma de información del proyecto titulado " Evaluación de la denominación de origen del cacao de Chuao Municipio Mariño Estado Aragua Periodo 2000-2009", la cual tendrá como técnica la aplicación de entrevista a una muestra representativa de los miembros de la Empresa Campesina de Chuao y a pobladores claves de la zona, así como a un grupo de funcionarios públicos de las instituciones estatales competentes en el tema de la denominación de origen.

Motivo por el cual solicito sus buenos oficios para la revisión y validación del grupo de preguntas diseñadas para la investigación.

Sin mas que agregar y agradeciendo su colaboración me despido.

Muy Atentamente

Ing. Agr. Dalila Correa



Anexo: lo indicado, objetivos de la investigación, cuadro de variables

Celular: 0412-5019807 CORREO ELECTRONICO: dalilacorrea@yahoo.es

UEMPPAT - ARAGUA

Maracay, 04 de Marzo de 2010

Ciudadana
DALILA CORREA
Presente

Es grato comunicarme con usted en atención a su comunicación de fecha 23-02-2010, donde solicita la revisión y validación del Instrumento de Recolección de Información, diseñado como parte del proyecto "Evaluación de la Denominación de Origen Cacao de Chuao, municipio Mariño, estado Aragua, Periodo 2000 – 2009.

Estudiado el Instrumento, presento a continuación algunas recomendaciones que considero puedan facilitar la comprensión del mismo:

- Colocar, en cada una de las preguntas, los signos gramaticales que correspondan.
- Debido a que el nombre, de la Denominación de Origen es Cacao de Chuao, escribirlo con mayúsculas.

Sector Comunidad

- Simplificar las preguntas 4 y 5 en una sola: ¿Sabe usted que es un Consejo Regulador y cuales son sus funciones?
- N° 6. ¿Por que cree usted no se ha conformado el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cacao de Chuao?
- N° 9. Cambiar la preposición como por cual, debido a que la palabra como, en este caso, se utiliza para calificar y cual para indicar.
- N° 10 ¿Considera usted importante, para la comunidad de Chuao, que la Denominación de Origen se ponga en funcionamiento?
- N° 11. ¿Por que el cacao de Chuao se mereció la distinción de Denominación de Origen?
- N° 12. La palabra promulgar se refiere a normas, leyes o reglamentos, por lo que considero mas conveniente la palabra promover en esta encuesta para pobladores.

Sector Institucional

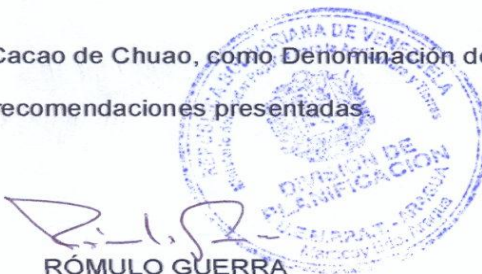
- N° 1. ¿Considera.....? ¿Por que?
- N° 7. Cambiar la expresión esta denominación por una denominación.
- N° 13. La pregunta podría eliminarse dada las N° 12 y 17.
- N° 18. Cambiar la expresión otorgación de por la palabra otorgar.
- N° 20. ¿Que aspec.....se promulgue una norma que rija las.....

Objetivo General

Analizar el proceso de adecuación del Cacao de Chuao, como Denominación de Origen en Venezuela.

Esperando sean de utilidad las recomendaciones presentadas.

Saludos cordiales,



RÓMULO GUERRA

Jefe (E) de División de Planificación y Economía Agrícola

c.c.: DIRECCIÓN

Maracay, 23 de Febrero 2010

Ciudadano:

Prof. José J. Moros M.

Coordinador Cátedra Seminarios de Investigaciones II

Universidad Central de Venezuela Facultad de Agronomía

Me dirijo a usted en ocasión de saludarle y aprovechar la oportunidad para informarle que se iniciara la fase de la toma de información del proyecto titulado " Evaluación de la denominación de origen del cacao de Chuao Municipio Mariño Estado Aragua Periodo 2000-2009", la cual tendrá como técnica la aplicación de entrevista a una muestra representativa de los miembros de la Empresa Campesina de Chuao y a pobladores claves de la zona, así como a un grupo de funcionarios públicos de las instituciones estatales competentes en el tema de la denominación de origen.

Motivo por el cual solicito sus buenos oficios para la revisión y validación del grupo de preguntas diseñadas para la investigación.

Sin mas que agregar y agradeciendo su colaboración me despido.

Muy Atentamente

Ing. Agr. Dalila Correa

Anexo: lo indicado, objetivos de la investigación, cuadro de variables
Celular: 0412-5019807 CORREO ELECTRONICO: dalilacorrea@yahoo.es

Recibido 26/2/10
3 pm

Maracay, 15 de marzo de 2010.

Estimada Dalila Correa:

Como síntesis de la conversación que sostuvimos sobre los instrumentos que estás preparando para tu investigación sobre la Denominación de Origen del Cacao de Chuao y que me diste a consultar, te preciso:

- a) Es conveniente que hagas una lectura "metodológica" en cualquiera de los libros que tratan el asunto de la técnica de la entrevista, para que consideres los aspectos técnicos que señalan los autores a los cuestionarios y los tengas en cuenta.
- b) Sugiero escribir una introducción para leerla a los entrevistados: que los informe, coloque en situación, de confianza etc., sin mencionar denominación de origen... sobre todo en el caso de los pobladores de Chuao.
- c) Propongo diferenciar la aceptación de la idea y ciertos principios, como reconocimiento de la calidad, protección del nombre, organización y control del producto etc , que implica la denominación de origen (aunque no se la esté llamando así y no conozca el término), de las preguntas sobre la denominación ya tratada con ese nombre. Probablemente la gente es partidaria de la idea, principios y labores de la denominación aunque no conozca el término y eso me parece importante para la investigación.
- d) Te sugiero estructurar los cuestionarios en grupos de preguntas, por áreas o temas de la entrevista y con una estrategia interna, de fácil a difícil, de más confianza a menos confianza etc. Y cuidando la contaminación de las respuestas producto del orden de las preguntas.

Gracias por la deferencia.



José J Moros M.

Profesor de Seminario II.

Postgrado en Desarrollo Rural

Anexo G: Oficio dirigido a Profa. Thais Thomas de La UCV Facultad de Agronomía

Maracay, 23 de Febrero 2010

Ciudadana:

Profa. Thais Thomas

Cátedra Metodología de la Investigación

Universidad Central de Venezuela Facultad de Agronomía

Me dirijo a usted en ocasión de saludarle y aprovechar la oportunidad para informarle que se iniciara la fase de la toma de información del proyecto titulado " Evaluación de la denominación de origen del cacao de Chuao Municipio Mariño Estado Aragua Periodo 2000-2009", la cual tendrá como técnica la aplicación de entrevista a una muestra representativa de los miembros de la Empresa Campesina de Chuao y a pobladores claves de la zona, así como a un grupo de funcionarios públicos de las instituciones estatales competentes en el tema de la denominación de origen.

Motivo por el cual solicito sus buenos oficios para la revisión y validación del grupo de preguntas diseñadas para la investigación.

Sin mas que agregar y agradeciendo su colaboración me despido.

Muy Atentamente


Ing. Agr. Dalila Correa

*Rdo: Thais Thomas
23/02/10*

Anexo: lo indicado, objetivos de la investigación, cuadro de variables
Celular: 0412-5019807 CORREO ELECTRONICO: dalilacorrea@yahoo.es

Supongamos que adoptamos el siguiente razonamiento para la población y la muestra. Consideremos una clase particular de unidades en la cual estamos interesados y usemos los símbolos siguientes:

A: es el número total de unidades, en la población, en esa clase

a: es el número de unidades, en la muestra, en esa clase.

P: es la proporción verdadera, en la población, de unidades en esa clase.

p: es la proporción, en la muestra, en esa clase.

Q: es la proporción, en la población, de unidades que no pertenece a esa clase ($Q= 1-P$)

q: es la proporción, en la muestra, de unidades que no pertenece a esa clase ($q= 1-p$)

En el muestreo para proporciones se aplica las formulas siguientes (con muestreo simple al azar):

$$p' = p = a/n \text{ y } a' = p'N.$$

Es decir que puede obtenerse una estimación de la proporción en la población usando la proporción en la muestra y una estimación del número total de unidades que tienen la característica, multiplicando la proporción en la muestra por el numero total de unidades en la población. Además:

$$\sigma^2 = PQ; s^2 = pq.$$

PQ es la varianza de la población. Es la varianza de la distribución de la población cuando se ha dado a cada elemento el valor 1 ó 0 según que dicho elemento pertenezca o no a una clase dada. Esa varianza se puede estimar mediante pq, salvo en el caso en que n sea un numero muy pequeño (por ejemplo $n < 30$). De ser así la formula es $s^2 = pq / (n - 1)$.

La varianza de las estimaciones de la proporción calculadas con todas las muestras de tamaño n es $\sigma^2_{p'} = PQ/n (N-n/N-1)$; la estimación de esta varianza, calculada con una sola muestra de n observaciones, es: $s^2_{p'} = pq/n (N-n / N)$.

Error Estándar

Calculemos las medias de todas las muestras posibles de tamaño n . Si elevamos al cuadrado sus desvíos con respecto a la media verdadera y sacamos el promedio de esos cuadrados, tenemos la varianza de las medias muestrales. La raíz cuadrada de este número es la desviación estándar de las medias, o como se le llama comúnmente, el error estándar de las medias de muestras de tamaño n .

El error estándar varía en función del tamaño de la muestra, el error estándar de muestra de tamaño 1 es igual a la desviación estándar de la población. Cuando se conoce la desviación estándar es fácil obtener el error estándar para muestras de cualquier tamaño en el caso del muestreo simple al azar, sin necesidad de tener que calcular las diferentes estimaciones muestrales posibles. La desviación estándar y el error estándar pueden estimarse con una sola muestra.

Las formulas para calcular el tamaño de muestra necesario para estimar, con una exactitud dada, una proporción pueden expresarse de dos maneras. Si el error E esta dado en términos absolutos, el tamaño de muestra n se obtiene mediante la ecuación:

$$np = k^2 N \sigma^2 / k^2 \sigma^2 + NE^2$$

En esta ecuación $\sigma^2 = PQ$: Es decir la varianza muestral.

$$np = K^2 N P Q / k^2 P Q + N E^2$$

$$n (K^2 P Q + N E^2) = K^2 N P Q$$

$$K^2 P Q + N E^2 = K^2 N P Q / n$$

$$NE^2 = K^2 NPQ/n - K^2 PQ$$

$$E^2 = 1/N \sqrt{\frac{K^2 NPQ}{n} - K^2 PQ}$$

Donde:

N= Tamaño de la población

K= Constante con un nivel de confianza de 95%

P*Q = Varianza muestral

n = Tamaño de muestra

Aplicando dicha formula se procede a sustituir los datos para el calculo del error muestral con un tamaño de población N= 127 y un tamaño de muestra n= 21, con un nivel de confianza 95% para un K= 1,96 p= 0,5 y q= 0,5.

Sustituyendo valores:

$$E = 1/127 \sqrt{\frac{1,96^2 * 127 * 0,5 * 0,5}{21} - 1,96^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$E = 0,19\%$$

