

Aproximación a la forma de organización del trabajo agrícola del sector cacao en la costa central venezolana

Aura Adriana Delgado

1. A propósito del abordaje

El desarrollo de la presente propuesta coincide con el abordaje de un trabajo de campo sobre las formas de organización del trabajo en el sector agrícola, surgiendo así los primeros datos, asociados a las características laborales de los productores de cacao, un sector tradicionalmente desasistido, pero que goza de gran reputación en el mercado agropecuario nacional e internacional venezolano por su calidad, lo que le ubica como un importante referente a nivel mundial.

Las modalidades que asumen los mercados de trabajo agropecuarios son una temática que tradicionalmente ha merecido la atención desde la literatura especializada. Recuérdese que los trabajadores rurales constituyen junto con el servicio doméstico, una de las categorías más vulnerables y precarizadas, dentro del colectivo de trabajadores asalariados. En tal sentido se pretende caracterizar desde una perspectiva laboral a los productores artesanales de cacao del estado Carabobo y Aragua, a la luz de sus vivencias y relatos laborales.

Recibido: 24/07/09 - Aprobado: 09/02/10

Doctorado en Ciencias Sociales. Mención Estudios del Trabajo. Universidad de Carabobo, Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, Edificio FaCES, Avenida Salvador Allende, Campus Bárbula, Valencia, Estado Carabobo, Venezuela. Telfs: 00 58 412 7418384/ 00 58 241 6116612. Correo electrónico: adc711@gmail.com

De acuerdo con Lara, Sara (1998) ya desde la década de los ochenta se han sucedido una serie de eventos que han llevado a la necesidad de repensar la agricultura a partir de nuevos paradigmas y es entonces cuando la Sociología Rural y la Sociología Agrícola “tienden puentes” hacia la Sociología del Trabajo al interesarse por los aspectos estructurales que afectan al sector y sus trabajadores. A partir de esta mirada, se plantea el presente abordaje y sus reflexiones.

2. Aspectos asociados al trabajo agrícola

Venezuela no es conocida ni nacional ni internacionalmente, como un país de tradición agrícola, no obstante esta actividad a pesar de ocupar apenas a un nueve por ciento de la mano de obra del país, de acuerdo con datos de Venescopio (2007) presenta una serie de características a destacar. La forma como el proceso del trabajo se nos muestra en este sector evidencia que:

La complejidad del trabajo humano que se visualiza a través de sus diversas dimensiones materializándose a través de las relaciones que se establecen con respecto a la naturaleza, al trabajador en sí mismo y con los demás trabajadores y a la sociedad en general, asume en el medio rural una particularidad que pivotea fuertemente entre los condicionantes externos al proceso social (ambiente) y la tendencia en incremento de control y regulación de estos así como de la propia organización del trabajo (Galafassi, G. 2002:2).

Por ello considerar al trabajo agrícola implica concebirlo como un proceso entre el hombre y la naturaleza, a partir del cual se generan bienes y servicios, pudiendo contribuir al desarrollo de la personalidad del trabajador, según las condiciones del trabajo, y constituyendo un hecho social, en concordancia con Galafassi (2002) quien sostiene que el trabajador en todas sus relaciones forma parte de una realidad colectiva actuando con otros seres humanos que cooperan de manera simple o compleja. Este proceso entre hombres y naturaleza asume en el medio rural toda su fuerza expresiva, podría afirmarse que hasta cultural en tanto a la identidad, pues el proceso agrícola implica la transformación directa de la naturaleza para extraer recursos que serán integrados a distintos procesos para su modificación y utilización en la satisfacción de las necesidades.

Retomando el interés conferido por los economistas clásicos, parece importante volver a prestar atención sobre la relevancia que tiene la articulación entre el trabajo humano, los medios de trabajo y los objetos de trabajo, es decir, valores de uso destinados a satisfacer las necesidades humanas. Galafassi (2002) afirma además que,

El proceso de trabajo agrícola se construye sobre características específicas que lo distinguen del industrial. El objeto sobre el cual actúa el trabajo agrícola no es precisamente materia inerte, sino materia viviente que trae consigo un sinnúmero de facultades que in-

teraccionan en diverso grado. La tierra, por ejemplo, no juega un simple papel de soporte de la producción, sino que proporciona sus propiedades biológicas ligadas en el proceso de transformación de la materia, pudiendo actuar a su vez, como objeto o como medio de trabajo, según las etapas del proceso de trabajo. (p. 4).

Asimismo, en cuanto a la organización del trabajo, el productor agrícola, en el caso del cacao, desempeña un doble rol: trabajador y propietario, es decir a partir de la naturaleza, tiene la posibilidad de producir sus propios medios de subsistencia, a diferencia del trabajo industrial. Siendo éste un elemento de particular relevancia.

El proceso de trabajo agrícola se diferencia del proceso de trabajo industrial, asumiendo una naturaleza específica tanto en sus aspectos relativos a la transformación de la materia como en la organización misma del trabajo. El proceso de trabajo agrícola consiste en la apropiación y la transformación constante de la naturaleza. Así, la naturaleza es potencia y límite del trabajo agrícola. Pues la tierra es a la vez soporte del proceso de trabajo, su primer arsenal de medios de trabajo, al decir de Marx, se constituye tanto en objeto como medio de trabajo (Galafassi, 2002: 37).

En cuanto a la organización del trabajo, y a diferencia del trabajo industrial donde el trabajador “libre” está a la vez separado de sus medios de producción y de sus medios de subsistencia, en el proceso de trabajo agrícola se hace patente la no separación del trabajador inmediato de sus medios de producción, lo que le posibilita producir sus propios medios de subsistencia. La tierra es objeto cuando se trata de drenarla, irrigarla, ararla o fertilizarla y es medio de trabajo cuando se la siembra, se hace crecer una planta o cuando se la cosecha (Galafassi, 2002). Por su parte Craviotti (2004:3) señala:

En lo referente a la organización del proceso de trabajo, se observan rasgos que refieren a la polivalencia del personal permanente y su implicación o responsabilidad en los resultados. Todo ello conduce a dejar de lado una posible interpretación de los procesos contemporáneos de transformación en la agricultura como un recorrido lineal que conduce a resultados convergentes y a esquemas productivos similares, independientemente de las características peculiares de las producciones, los agentes y los territorios involucrados.

3. A propósito del Fordismo, Postfordismo y la flexibilidad laboral en el trabajo agrícola

En esta perspectiva, quisiera destacar el trabajo realizado por Lara, Sara (1998, 2000, 2002) quien ha abordado ampliamente esta temática, en sus disertaciones a partir del estudio de teorías como la del regulacionismo francés. Sin embargo y aclaro, cuando estudiamos el sector agrícola venezolano y de manera específica a los productores de cacao, de-

nominados a sí mismos como productores artesanales, da la impresión que quedamos fuera de esta discusión y estas teorías no se aproximan ni permiten la comprensión de la realidad del productor.

Sara Lara (1998:498) plantea que la globalización se convierte en el marco general de análisis de una serie de procesos habituales que adoptan sus especificidades en la agricultura, lo que desde su perspectiva ha dado paso a lo que denomina “nuevo orden agroalimentario mundial”.

En el campo de la Sociología de la Agricultura, Lara (2000:500) menciona a McMichael (1994) quien afirma que son los factores económicos y estructurales los que favorecieron el paso del fordismo al postfordismo creando ese nuevo orden agroalimentario mundial. El régimen fordista caracterizado por la estandarización de los bienes, incluye a los alimentos. De acuerdo al autor, el régimen se agota dado las crecientes expectativas de los consumidores y a la resistencia de las organizaciones laborales al sistema de disciplinamiento.

En contraposición a esta perspectiva Friedlan (1994), citado por Lara (1998), se opone a la visión del sistema en términos postfordistas. Plantea que es el segmento de distribución el que se ha globalizado. Este aspecto está presente en la producción de cacao de Las Trincheras y Chuao, sin embargo no será motivo de disertación en este trabajo. Afirma asimismo que la presencia de pequeñas unidades de producción no representa el fin de la producción en masa, considera que la producción individualizada está altamente estandarizada a través del control que ejercen las transnacionales y concuerda con Bonnano (1999) al señalar que la presencia de una producción especializada generada a escala artesanal, no masiva (como los productores de cacao en Chuao y Las Trincheras) no significa el fin del fordismo.

En esta perspectiva Lara (1998:502) señala:

La preocupación por el medio ambiente ha generado críticas con respecto a la teoría de regímenes alimentarios, pues más allá de lo que algunos autores señalan como efectos negativos del fordismo, la mayor parte de los estudios ha considerado los alimentos como cualquier otra mercancía... así el tema de la naturaleza y las condiciones de sustentabilidad ha tenido que ser incorporado a la agenda de investigación de la sociología, analizando formas mediante las cuales la agricultura forma parte de la naturaleza social de los modos de regulación.

Otro de los elementos abordado por Lara, Sara (2002) es el enfoque de la flexibilización de los procesos de trabajo. Flexibilidad definida no sólo a partir de la incorporación de nuevas tecnologías a las viejas prácticas artesanales, sino que supone además un uso flexible de las

fuerzas de trabajo. En el caso que nos atañe, no existe incorporación de tecnología, sin embargo la situación de los productores puede enmarcarse en uno de los dos tipos de flexibilidad descritos por la autora:

Entre los nuevos paradigmas de análisis resalta el tema de la flexibilidad del trabajo. Por un lado en sus aspectos cuantitativos, que se refleja en la incorporación de ciertas tecnologías, en el desempleo, o en la reducción del empleo fijo a cambio del incremento de empleo temporal... lo que supone precarización, vulnerabilidad y exclusión... la flexibilidad se manifiesta en nuevas modalidades de contratación que van desde viejas formas serviles de enganche, intermediación, a nuevas formas de tercerización que incluyen cooperativas simuladas... También puede considerarse flexibilización la incorporación de mano de obra femenina, infantil, migrante o indígena, bajo una nueva división del trabajo que coloca a los grupos más vulnerables en las fases más rudas del proceso de trabajo o los empleos más inestables y peor pagados. Esta flexibilidad es considerada como una flexibilidad salvaje y primitiva por sus tintes arbitrarios y excluyentes, de acuerdo con De la Garza y Lara (1998) (Lara, 1998:505).

En el mismo orden de ideas, se señala que la flexibilidad ha sido analizada a partir de la polivalencia y especialización que las normas de calidad y tecnologías imponen a los trabajadores, sin embargo estas diferentes formas de expresión de la flexibilidad del trabajo, ha dado lugar a una nueva tipología de trabajadores agrícolas referida a la calificación, temporalidad, precariedad y su condición de pluriactivos y multisectoriales. Esta pluriactividad se da por el carácter precario de la agricultura y los trabajadores se ven obligados a buscar y aceptar trabajos adicionales. En Las Trincheras se observa el multicultivo (estacional) y la media jornada complementada con actividades obreras en la ciudad de Valencia; en Chuao por el contrario las actividades giran en torno a la elaboración de productos artesanales derivados del cacao, para uso y consumo, así como la actividad turística debido a lo llamativo de la localidad.

Finalmente destaca la autora, que en la heterogeneidad de la clase trabajadora agrícola hay gran dificultad para la sindicalización del sector rural con los problemas que esta situación acarrea. En consecuencia Lara y De la Garza (1999) afirman que la agricultura latinoamericana es flexible, ya que encontramos son “flexibilidades realmente existentes” que deben ser estudiadas y no identificarlas como tipologías ideales que se desprenden sólo de la teoría.

4. El trabajo agrícola en Venezuela

Las actividades agrícolas en Venezuela, son consideradas como una actividad económica distinta a otros procesos productivos; esta rama

agrupa las siguientes actividades: producción agrícola y pecuaria; pesca; servicios agropecuarios; silvicultura; extracción de madera. Para dar inicio a la descripción, comparemos con otras ramas económicas la cantidad de trabajadores venezolanos que se dedican a la producción agrícola.

Tabla N° 1
Población ocupada por actividad económica

RAMA DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA					
Ubicación Geográfica	Actividad Agrícola	Industria	Intermediación	Detal	Servicios Sociales
Caracas	0%	12%	18%	12%	13%
Resto Urbano	20%	58%	58%	56%	54%
Rural	80%	30%	24%	32%	33%
Total %	100	100	100	100	100
Venezuela	9%	22%	14%	32%	23%

Fuente: Elaboración propia (2008) a partir de Informe Venescopio (2007).

De la tabla precedente podemos observar que las actividades agrícolas en el país ocupan a menos del 10% de la fuerza laboral.

Otros de los datos aportados por Venescopio a partir de estadísticas del Instituto Nacional de Estadística (INE) señala que el 73% de los trabajadores de la rama agrícola están ocupados en el sector informal; es una afirmación que conduce a discutir sobre qué tan precario es el empleo del trabajador agrícola venezolano; es decir, cuál es la condición de los beneficios laborales y de la seguridad social en general de las personas y hogares que se dedican a estas actividades. Adicionalmente el hecho de que el 73% de los trabajadores agrícolas laboren en unidades de producción que forzosamente no pasan de más de 4 personas, da a conocer aspectos de la capacidad productiva del país y qué tan apto puede estar este sector de la economía para responder a las necesidades de seguridad alimentaria de nuestra población. La realidad de las unidades de producción es crítica, ya que la mayoría de las plantaciones presentan rendimientos unitarios

muy bajos (219 Kg/h/año), causados por factores técnicos, sociales y económicos diversos; ahora bien para aproximarnos al trabajo agrícola es necesario tomar en consideración elementos que les son absolutamente referenciales, de acuerdo con Aparicio y Benencia, (1999):

Las aproximaciones sociológicas al mercado de trabajo destacan que éstos están conformados por actores, sujetos con historia e identidades, que pueden influir en las características peculiares que asumen. Desde estos enfoques, los mercados de trabajo se diferencian histórica y espacialmente. Se plantea entonces la necesidad de estudiar los procesos locales, así como las estrategias desplegadas por los distintos agentes. (Benencia, 1999: 32).

En este orden de ideas Lucena (2004:29) señala que las dimensiones del trabajo son muy variadas, lo que demanda que su estudio implique disciplinas muy diversas. Dicho autor citando a Kelly (2000) da cuenta de la siguiente clasificación de los significados del trabajo, a saber: Instrumental/utilitario, individual, ético, social e institucional.

De acuerdo con Machado-Allison, C (2002):

El café y el cacao, fueron junto a la ganadería, caña de azúcar y tabaco, los elementos básicos de la economía colonial en Venezuela y su importancia llegó hasta la década de los treinta, cuando el petróleo los sustituye como principal fuente de ingresos... El café y el cacao han venido declinando su importancia. En ambos casos la microparcelación, la existencia por muchos años de monopolios estatales y escaso empleo de tecnología, han determinado rendimientos muy bajos, en plantaciones que con sus excepciones, lucen muy deterioradas (Machado-Allison, 2002: 43).

En concordancia con lo planteado por Machado-Allison, los productores de cacao en Venezuela han venido desarrollando un trabajo artesanal para el cultivo de este producto, en tal sentido, han realizado un trabajo como instrumental, utilitario, el cual “implica la supervivencia o subsistencia o el enriquecimiento personal, ganarse la vida, la seguridad y abundancia de la comunidad, como factor de producción. Asegurar la subsistencia es la razón más antigua que induce al individuo a trabajar” (Lucena, 2004:29).

Esta situación es evidente entre los productores artesanales de cacao, quienes heredan, portan, construyen y legan, nexos culturales asociados a su labor y al trabajo que realizan. Así mismo este grupo puede ser clasificado como artesano. Este trabajo, es considerado como primario ya que para su realización se utilizan herramientas primitivas, casi básicas, una de sus características principales, es que el mismo se realiza en el domicilio, lo cual trae como consecuencia la imposibilidad de deslindar el tiempo de trabajo y el tiempo del hogar; esta situación, describe la labor realizada por las mujeres productoras artesanales de cacao en Chuao, quienes comparten indistintamente su labor productiva y reproductiva. En este orden de ideas, señala Lucena (2003:74):

La estrecha interrelación entre la vida laboral y familiar, da lugar a la incorporación del trabajo familiar, lo que desincentiva el uso de la fuerza de trabajo asalariada. El trabajo familiar lleva consigo el aprendizaje del negocio que en algún momento posterior, pasará a otro miembro de la familia.

El contexto anterior influye en la dinámica de los mercados laborales, aumenta el empleo sobre todo en el sector servicios pero también intensifica las tasas de desempleo que repercute, principalmente, en el sector agrícola, y acelera el deterioro de la calidad del trabajo. En concordancia, el perfil de la clase trabajadora se modifica debido a la incorporación masiva de las mujeres al trabajo remunerado. Así, las nuevas modalidades productivas reproducen desigualdades sociales y provocan exclusión, aumento de la vulnerabilidad y formas de empleo precario (Lara, 1998; Pok, 1998). En el caso de los productores de cacao en Venezuela, se distingue la participación de las mujeres en la producción de este rubro, en la zona de Chuao, a diferencia de otras regiones del país donde es un trabajo predominantemente masculino.

5. Marcos regulatorios para el sector rural

Al detenernos en la preocupación por las condiciones del trabajo agrícola así como las garantías laborales del sector, es menester destacar que los marcos regulatorios venezolanos en esta materia afortunadamente, protegen e igualan al trabajador rural con el trabajador urbano, reconociéndole los derechos a un ambiente de trabajo adecuado, a una remuneración justa y al disfrute de los derechos establecidos para tal fin en la Ley Orgánica del Trabajo (1997). Aunque hay que destacar que el trabajo agrícola no es objeto de inspección, por tanto hay un alto grado de precarización. La ley en cuestión señala en su artículo 315, del Capítulo VI, que se entiende por trabajador rural y en el 316, los clasifica según permanencia; así mismo se destacan los artículos 322, 323, 324 y 325 donde se hace referencia a los beneficios y prerrogativas de índole laboral bajo la cual está amparado: días laborables, vacaciones, duración de la jornada laboral por día y por semana, entre otros que regulan la actividad.

Actualmente y después del Presidente Hugo Chávez F., se dio un giro a la situación del campo, al menos desde el punto de vista jurídico, aunque en la práctica existan aún algunos inconvenientes. La promulgación de la Ley de Tierras y la creación del Instituto Nacional de Tierras (INTI) ha originado una especie de “nueva reforma agraria” al promover la repartición de tierras consideradas por el estado ociosas y su repartición a campesinos organizados en cooperativas y/o fundos zamoranos. Entiéndase por Cooperativa una empresa de producción, obtención, consumo o crédito de participación libre y democrática, conformada por personas que persiguen un objetivo en común económico y social en donde la participación de cada socio, en el beneficio, es determinado por el trabajo incorporado al objetivo común y no por la cantidad de dinero que haya aportado; en cambio un Fundo Zamorano son asentamientos huma-

nos para el desarrollo integral endógeno y sostenible; donde además de producir alimentos para el consumo interno, nuestras familias se desarrollen desde el punto de vista humano-espiritual, es decir, desarrollar la educación, la cultura, el turismo, el deporte, la ecología. Todo ello en un nuevo modelo de desarrollo que armonice la relación del ser humano con el ambiente natural ([www.gobiernoonlinea.gob.ve.](http://www.gobiernoonlinea.gob.ve)). El sector del cacao no ha sido ajeno a este escenario y en la actualidad los cacaoteros se encuentran organizados en numerosas cooperativas, a lo largo y ancho del país, con el propósito de acceder a créditos y beneficios por parte del estado en manos de los distintos ministerios y organizaciones financieras creadas para tal fin (Delgado, A; 2008: 121). Uno de los proyectos pilotos que se ha implementado es la denominada Ruta del Chocolate, programa a través del cual se facilitan talleres de capacitación para la optimización de la producción y se suministran herramientas para el cultivo.

6. Características de la producción artesanal de cacao en Venezuela

De acuerdo con el Programa de Innovación para el Desarrollo Local Endógeno Ruta del Chocolate - Estado Carabobo, adscrito al Ministerio de Ciencia y Tecnología (2005:1) el cacao venezolano fue una fuente de riqueza para el país, hasta que la industria petrolera se desplegó a partir de la década de los treinta. Esto ocasionó que muchos productores abandonaran las actividades agrícolas para incorporarse en la industria petrolera, y esto, conjuntamente con un proceso de reforma agraria mal conducido, causó el declive de la industria cacaotera en primer lugar y posteriormente de la industria cafetalera.

Durante el siglo XX, la producción venezolana de cacao se caracterizó por el estancamiento hasta finales de la década del 40, una ligera decadencia a partir de los años 50 y una recuperación leve durante la década del 60, cuando alcanzó las 24.000 TM en 1968.

En 1973 se registró una producción de 19.000 toneladas, y de 20.000 toneladas en 1975. A partir de 1980 cae de manera sostenida hasta el nivel más bajo del siglo, ocurrido en 1984, cuando sólo se produjeron 10.580 toneladas. En 1985 se observó una lenta recuperación, oscilando entre altas y bajas hasta alcanzar en la década de los 90, específicamente en 1996, las 17.000 toneladas. En resumen, puede decirse que en la segunda mitad del siglo XX el nivel más alto de producción se obtuvo en 1968 con 24.026 toneladas, mientras que la producción anual promedio de todo este lapso fue de 17.600 toneladas. El Censo Agrícola Nacional en 1995 indica que la producción cacaotera del país se realiza en 51.726 hectáreas. En cuanto al manejo del cacao en Venezuela es necesario destacar que la región central, por ser tradicional para el cultivo del cacao, y lugar donde esta explotación se inició hace más de 350 años existe poco terreno apto disponible, teniendo la mayoría de las plantaciones avanzada edad, por lo cual los expertos recomiendan las siguientes prácticas.

Tabla N° 2
MANEJO DEL CACAO

Fundación	Comprende los 4 primeros años de la plantación, que va desde que se realiza la primera labor, hasta que los árboles inician su producción.
Mantenimiento	Comprende aquellas prácticas cuya finalidad es mantener en buena forma la plantación cacaotera durante toda la época productiva.
Recuperación	Cuando la plantación de cacao es joven (menos de 20 años) y presenta problemas que se manifiestan por baja producción (Ej. 300 Kg. x Ha.), siendo necesario reponer un máximo del 20% del total de las plantas.
Rehabilitación	Las plantaciones viejas de cacao (más de 30 años) declinan en su producción y requieren de una rehabilitación para reponer en forma total todas las plantas de cacao. Este paquete tecnológico se asemeja mucho a una Fundación y se diferencia en que en este caso hay que eliminar la plantación vieja. Existen dos variantes: Rehabilitación Ocumare: El cacao nuevo se establece bajo el cacao viejo, el cual se elimina a los 4 años, cuando el cacao nuevo comienza a producir. Rehabilitación Total: Toda la plantación vieja se elimina primero y luego se inicia una plantación nueva.
Técnica	La técnica que se use en la producción de cualquier cultivo es importante para la obtención de buenos rendimientos. Es por esta razón que se hace necesario señalar las prácticas agrícolas recomendadas, aunque sea de una manera general para así tener una visión de cómo debe manejarse tanto el recurso suelo como el cultivo en sí, y de esa misma forma compararlo con la tecnología usada por los productores.

Fuente: Elaboración propia (2009) a partir de Fundacite Aragua (2007).

Tabla N° 3

Procesos asociados a la producción del cacao en Venezuela

Partida y desgranada de las mazorcas	Al partir las mazorcas se debe evitar causar daños mecánicos a las almendras, pues quedarán predisuestas al ataque de hongos e insectos, y los granos que lleguen al final del proceso, presentarán un aspecto defectuoso que alterará la calidad del producto.
Fermentación	Es el proceso que comprende la eliminación de la baba o mucilago del cacao y la formación, dentro de la almendra, de las sustancias precursoras del sabor y aroma del chocolate. Cuando las almendras no fermentan, este proceso se realiza mal o en forma deficiente, se produce el llamado cacao corriente. La duración del sistema de fermentación no debe ser mayor de tres (3) días para los cacaos “Criollos” o de cotiledón blanco, y de ocho para los cacaos “Forasteros” o de cotiledón morado o púrpura.
Secado	El secado del cacao es el proceso durante el cual las almendras terminan de perder el exceso de humedad que contienen y están listas para ser vendidas (y en el caso del cacao fermentado completan este proceso).
Clasificación	Existen normas que se aplican a los granos de cacao o almendras una vez terminado el proceso del beneficio para tipificarlos según su calidad, para esto se toma una muestra de cacao al azar y se cortan los granos longitudinalmente.

Fuente: Elaboración propia a partir de La Ruta del Chocolate. Fundacite Aragua (2007).

7. Ámbito de estudio. Primeros hallazgos. Abordaje metodológico.

En el estado Carabobo de acuerdo a estimaciones del Proyecto La Ruta del Chocolate, (2005: 1) existe un gran número de hectáreas de alto potencial para la cosecha de cacao, a pesar de la existencia de una superficie sembrada de 425,43 hectáreas, lo cual equivale al 1% de la producción nacional, la mayoría de las cuales se encuentran ubicadas en el Municipio Naguanagua, en la población de Las Trincheras.

En este sector los productores están divididos en tres grupos según la localidad: Belén, con diez productores de cacao; La Unión con diecinueve productores y Las Marías con catorce productores, para un total de cuarenta y tres productores en la zona. Sin embargo la producción de cacao en el sector es baja, presumiendo que la avanzada edad de las plantas influye en el bajo rendimiento de las mismas, así como el hecho de que el cacao no se constituye en el único rubro cultivado ya que los productores se dedican simultáneamente al cultivo de otros rubros, en búsqueda de ingresos que les garanticen no sólo rentabilidad, sino incremento en sus ingresos.

Para la recolección de la información utilizada para el abordaje de este estudio, nos dirigimos al Consejo Comunal de Trincheras con el propósito de obtener la data de los productores allí registrados en concordancia con lo expresado en el Documento del Proyecto La Ruta del Chocolate, (2005:4).

Una vez allí se procedió a explicar a los involucrados el propósito de este proyecto, con la finalidad de que los informantes, participaran de manera voluntaria en la actividad. Todo ello requirió de cuatro sesiones de sensibilización y una sesión de presentación del proyecto. Es necesario destacar que en ninguna de las sesiones se contó con el cien por ciento de los productores, quienes alegaban que su inasistencia se debía a falta de interés, por el constante incumplimiento de organismos estatales en la consecución de anteriores proyectos. Sin embargo se contó en promedio, con un 60% de los productores censados por los Consejos Comunales del sector, en el caso de Trincheras y un 75% en el caso de Chuao.

En tal sentido y una vez cubierta esta fase, se obtuvo el compromiso de veintisiete productores artesanales de cacao del estado Carabobo ubicados en el sector Las Trincheras, del Municipio Naguanagua, quienes se constituyeron en los informantes, aportando interesantes visiones de la labor que realizan desde la perspectiva del trabajo.

En vista que la actividad requirió de la generación de un clima adecuado para la realización de las entrevistas, en una primera instancia sólo nos ocupamos de observar el trabajo que realizaban sin interrumpir su labor.

Entre las preguntas que se efectuaron en la entrevista abierta, se pueden identificar tres categorías, a saber:

- En cuanto a la actividad asociada al cultivo propiamente dicho,
- En cuanto a las características del trabajo y
- En cuanto a los incentivos, apoyos o políticas dirigidas al sector.

La otra población seleccionada está ubicada en el estado Aragua, entidad que limita con el estado Carabobo.

El procedimiento fue similar al utilizado en el estado Carabobo, con la salvedad que las personas dedicadas a la producción del cacao en Chuao, están organizadas en grupos fácilmente ubicables.

Para el desarrollo del trabajo de campo, además del consentimiento inicial de los involucrados en el proyecto, el abordaje metodológico para la recolección de información se realizó a través de encuestas abiertas y entrevistas a profundidad con los productores clave.

Para ello se elaboraron tres grandes categorías a partir de las cuales se generaron una serie de preguntas que permitan dar cuenta de las características de la producción destacando la perspectiva laboral.

Categoría 1: En cuanto a la actividad asociada al cultivo.

Para tratar de aproximarnos a esta categoría se realizaron las siguientes preguntas a los entrevistados en las distintas poblaciones:

¿En qué tipo de suelo tiene plantado el cacao?

¿Qué sistema de riego utiliza?

¿Cuáles son los principales cuidados practicados en sus cultivos?

¿Qué superficie tiene cultivada actualmente?

¿Qué variedades cultiva y en qué porcentajes?

¿Cuáles son las fechas de la cosecha?

¿Cuánto produce por hectárea?

Las respuestas obtenidas se describen a continuación en la tabla número 4:

Categoría 2: En cuanto a las características del trabajo.

Esta categoría requirió de explicaciones adicionales a cada pregunta. ¿Podría explicar brevemente cómo realiza su cosecha? ¿Cuáles son sus principales prácticas? ¿Recibe o está recibiendo algún incentivo por parte del gobierno? ¿Cuál? ¿Cómo realiza su proceso de producción? ¿Qué funciones realiza en el día? ¿Con quiénes comparte el trabajo? ¿A qué hora se inicia y termina la jornada? ¿Tiene tiempo de descanso durante la jornada? ¿Cada cuánto tiempo recibe remuneración? ¿Existe algún pago adicional por producción? ¿Cuántas personas trabajan en esta propiedad / parcela? ¿Cuántos hombres, mujeres, niños? ¿Quiénes laboran en cada fase? ¿Qué herramientas utilizan en cada fase? ¿Dónde se realizan los trabajos asociados al proceso de cultivo del cacao?

Tabla N° 4
CATEGORÍA 1: ASOCIADOS AL CULTIVO

Indicador	Trincheras-Carabobo	Chuao-Aragua
Tipos de Suelo	Los productores señalaron en su totalidad que el suelo ideal para el cultivo de cacao debe ser húmedo, “negro”, “agri” y de relieve plano.	Suelos ricos en materia orgánica del valle en Chuao.
Sistema de riego	No existe un sistema de riego único, se aprovecha que el cultivo se encuentra en medio de la montaña, cerca del río. Un grupo manifestó no contar con bombas de riego por lo que se realiza manualmente a pesar de la cercanía del río. Otros afirman usar el método “por gravedad”, tomando las aguas de las lluvias hacia las plantaciones a través de canales que permitan esparcir el agua a todas las plantaciones.	Se toma el agua de la acequia y la bajan a la hacienda por canales de riego para toda la plantación
Cuidados generales	Las principales actividades de cuidado son la poda, eliminación del “comején, desmalezar; no se fumiga, no se usa fertilizante, el cultivo es 100% natural con abono elaborado por ellos mismos. En palabras de los productores, se platonea: limpiar alrededor del árbol un metro aproximadamente. Se deschuponea: cortar los cogollos que nazcan de abajo hacia arriba. Y destiñar: eliminar el bejuco que nace en la mata de cacao.	Agua diaria, deschuponado y poda.

Superficie cultivada	Las superficies varían entre 2,5 a 5 hectáreas.	De 180 hectáreas están cultivadas 136.
Variedades cultivadas	Criollo, trinitario, ocumare 76, cundeamor y forastero. No tienen establecido el porcentaje de cultivo de cada variedad.	Criollo y forastero.
Fechas de cultivo	En este ítem se observaron grandes diferencias entre los criterios ofrecidos por los productores: Noviembre a julio con tres meses de descanso. Durante todo el año, con mayor producción de enero a abril. Julio y agosto. Mensual. De julio a octubre. Se da cada 6 meses, con 8 a 15 días de mantenimiento	Depende de cuánto se haya sembrado, los períodos son: marzo-abril, junio-julio y noviembre-diciembre.
Producción por hectárea	Igual que en la pregunta anterior los productores no tienen claro cuánto se produce por hectárea ni cosecha, los valores oscilaron entre: 250 kg., 50 kg., 40 kg., 200 kg, 80 kg. y 30 kg. El 50% no sabe cuánto se produce, consideran que pueden dar más pero no hay incentivo ni apoyo al sector.	De 80 a 100 Kg y anualmente 20.000 Kg.

Fuente: Delgado, Aura Adriana (2009).

Tabla N° 5
CATEGORÍA 2: CARACTERÍSTICAS DEL TRABAJO

Características de la labor	Carabobo	Aragua
En cuanto a la cosecha	Los productores entrevistados coincidieron en afirmar que la planta del cacao se demora en dar fruto un promedio de cinco años. Una vez que da el fruto se recoge el cacao con una herramienta llamada garrocha, se amontona, y se lleva a patios de ladrillo para fermentar la almendra del cacao, previamente retirada de la mazorca; una vez extendida en el piso se cubre con hojas de plátano para iniciar el proceso de fermentación durante seis días, luego se retiran las hojas y se extiende para el secado, volteándolo dos o tres veces al día, posteriormente se limpia de impurezas con una zarabanda, luego se colocan en sacos, se cosen estos últimos y se pesan, quedando listos para la venta.	Los productores describen el mismo procedimiento de los productores de Carabobo. Esto evidencia que el procedimiento artesanal se viene practicando prácticamente sin cambios durante los últimos 300 años.
N° de trabajadores	De los diecinueve entrevistados, uno trabaja solo para evitar costos mayores, el resto trabaja en grupos de tres, regularmente familiares. Una sola parcela está integrada por diecisiete trabajadores.	La actividad es realizada por 30 trabajadoras, más el presidente del grupo
Funciones	Las funciones están divididas en riego, cosecha y recolección, sin embargo no están dedicados de manera exclusiva a esta actividad por no ser rentable.	Las trabajadoras manifiestan que hay actividad a diario, regar, limpiar, secar entre otras.

Horario de la jornada	De 7:00 am a 12:00 m, con descansos a discreción del productor.	Se comienza entre 6:00 y 7:00 am, hasta las 4:00 pm con períodos de descanso de 15 minutos y 1 hora para almorzar. “Pero como muchas vivimos aquí adelantamos trabajo”.
Remuneración	“La paga no tiene monto ni tiempo específico, depende de la cosecha”. Los familiares no reciben remuneración.	Cada dos semanas.
Trabajadores por sexo	La totalidad de los productores negaron incluir menores en la actividad, sin embargo se observaron algunos adolescentes no considerados menores por los productores. En la mayoría de las parcelas trabajan sólo hombres, sin embargo en seis casos manifestaron incluir a madres y esposas en la actividad, sin remuneración.	En los dos grupos negaron la presencia de menores, en un grupo laboran 54 hombres y 73 mujeres y en el otro 2 hombres y 14 mujeres.
Quién labora en cada fase	Todos laboramos en todas las actividades, no hay especialización	Se comparte por igual las actividades. No hay personas fijas por actividad.
Herramientas	Picos, palas de madera, machetes, garrochas, cepillo, rastrillo, saco, peso.	Ganchetas, machete. Botas de goma.
Sitio de trabajo	En las parcelas, el secado es en un patio de secado, hay uno en cada localidad.	Un grupo en la casa del cacao llamada La Oficina y el otro grupo en un almacén revestido en madera.

Fuente: Delgado, Aura Adriana (2009).

Tabla N° 6
Categoría 3: Incentivos y apoyos oficiales.

Incentivos	Carabobo	Aragua
Recibe algún incentivo oficial	<p>El único incentivo fue por parte de Fundacite, nos entregaron 6 máquinas podadoras y 20 machetes, pero no tenemos financiamiento ni recursos para la compra y venta de nuestra cosecha. No recibimos ningún incentivo sólo apoyo institucional de la Fundación Tierra Viva.</p> <p>No recibimos incentivo, en una oportunidad vinieron del gobierno con ofertas que no se concretaron. Nos apoya, pero no económicamente, la Fundación Tierra Viva.</p> <p>Lo único que he recibido es una máquina podadora de Fundacite. No recibimos ayuda, cuando existía Foncacao si recibimos apoyo, pero el gobierno lo cerró</p>	<p>Tenemos tres años sin apoyo del gobierno pero recibimos asesoría de Fundacite.</p> <p>Recibimos créditos, pero no hemos hecho uso de ellos.</p>
Pago por productividad	No recibimos pago adicional, solo lo de la venta. No existe pago adicional.	No
Organización en Cooperativas	<p>Estamos organizados en la Cooperativa Sol y Luna 93, somos 17 hombres y una mujer. Es la única forma de obtener recursos, pero nos prometen y no nos cumplen.</p> <p>Sí estamos organizados porque es la mejor manera de organizarnos (sic) para la venta del cacao. La cooperativa tiene 37 miembros, pero no estamos registrados todavía.</p> <p>No integro ninguna Cooperativa, prefiero trabajar particular, hace 8 meses que tengo mi parcela propia. No estamos organizados en cooperativas, porque todo se vuelve político.</p> <p>No porque hemos visto que no funciona. No porque es un proyecto que no funciona.</p> <p>Aquí trabajamos por cayapa. Una cayapa de 46 productores</p>	<p>Estamos organizados como “empresa campesina” y aunque prácticamente somos una cooperativa por tradición no quisimos cambiarnos el nombre. Somos 103 socios.</p> <p>Somos una sociedad civil de 127 socios de los cuales 113 están activos.</p> <p>Estamos organizados como asociación civil.</p>

<p>Ruta del Chocolate</p>	<p>No participamos en La Ruta del Chocolate, no nos han cumplido lo ofrecido. Conocemos el programa La ruta del chocolate, pero no queremos integrarnos hasta conformar la cooperativa.</p> <p>Lo conozco pero no participo. Lo conozco y asistí a un curso.</p> <p>No participo porque desviaron el dinero que tenían para acá.</p> <p>No participo porque sólo nos buscan cuando nos necesitan y luego se van con sus ofrecimientos. Ellos dan cursos pero no solucionan los problemas del agua necesaria para el cultivo.</p>	<p>Sí lo conocemos, ellos dan talleres de poda.</p> <p>Sí ellos dan talleres.</p>
<p>Rentabilidad de la cosecha.</p>	<p>Nuestros compradores son independientes, pero hasta el momento no es rentable y además congelaron los precios de venta.</p> <p>Vendemos a un intermediario, pero con pérdidas por el bajo precio, no es rentable.</p> <p>Se vende a algunos intermediarios que son de Mérida, la cosecha era rentable pero con la regulación bajaron el precio y no da ganancias.</p> <p>Es rentable para el intermediario pero para nosotros no.</p> <p>Le vendemos a un alemán y sí es rentable.</p> <p>Muy poco, casi nada, resulta mejor para el intermediario por la regulación.</p> <p>Yo le vendo a una empresa alemana llamada Quast& Cons, pero por la regulación no es rentable.</p>	<p>A veces sí y otras no. Muchos de los que ven aquí no recibimos pago y tenemos que hacer otros trabajos. Durante 7 años la cosecha se le vendía a una empresa italiana llamada Amadei, pero ya no tenemos contrato, la cosecha se vende a los artesanos de Choroní, para ellos es rentable pero no para los productores. Ahora no tenemos comprador fijo, se vende a quien pague mejor.</p>

Fuente: Delgado, Aura Adriana (2009).

Categoría 3: En cuanto a los incentivos, apoyos o políticas dirigidas al sector

Para aproximarnos a esta categoría se realizaron las siguientes preguntas a los entrevistados en las distintas poblaciones ¿Están organizados en cooperativas? ¿Por qué? En caso de estar organizados en asociaciones cooperativas ¿Cuántos miembros la componen? ¿Conoce o participa en el Programa La ruta del Chocolate? ¿A quiénes vende la cosecha? ¿Es rentable? ¿Recibe algún tipo de incentivo o apoyo oficial?

8. Reflexiones

Tratar de caracterizar desde una perspectiva laboral a los productores de cacao, ubicados en los estados Aragua y Carabobo ha perfilado una situación que se aproxima a la precarización laboral del sector agrícola objeto de estudio, a la luz de los registros realizados y los aportes obtenidos de los entrevistados.

En tal sentido se destacarán los aspectos abordados.

1. La organización del trabajo se basa en la participación de la mano de obra familiar, más el aporte de escasos asalariados permanentes o temporarios, se conjuga con técnicas productivas que utilizan mínimamente maquinarias, tanto por las características del terreno, como por el tipo y tamaño de la explotación. Cada productor en el caso del estado Carabobo, organiza su trabajo en forma independiente sin mediar relación alguna con otros productores.
2. La unidad de residencia es al mismo tiempo la unidad de producción, lo que trae como consecuencia que la organización del proceso productivo esté centrada en el grupo doméstico.
3. Resulta imprescindible destacar las marcadas diferencias de un sector al otro, (Carabobo y Aragua) en tanto a su organización, producción y rentabilidad, ya que la categoría laboral da cuenta de condiciones de trabajo precario y flexibilización en las actividades que en ambos lugares se llevan a cabo, tal como lo expresa Leite, M. (2009:9) manifestada por “flexibilidad de las jornadas de trabajo, de los procesos de trabajo,... y de los vínculos de empleo”. La falta de políticas de apoyo al sector se evidencia en las opiniones de quienes producen cacao, especialmente al señalar que la regulación de precios desde el productor, les afecta al punto de ver mermadas sus ganancias o trabajar a pérdida.

Entre las principales características a destacar se pueden mencionar:

4. Se aprecia precarización en el trabajo en tanto que los trabajadores perciben ingresos que no le permiten la reproducción suya y de su grupo familiar, no controlan las condiciones de trabajo (seguridad en el trabajo, higiene, horarios) y tampoco tienen cobertura social (apor-

tes jubilatorios, cobertura por enfermedad, accidentes laborales, asignaciones familiares). Esta situación los lleva a combinar la labor agrícola con otras asociadas, en Carabobo al cultivo de otras especies, y en Aragua a la combinación del trabajo agrícola con actividades de servicio a los turistas que visitan Chuao y a la elaboración de algunos derivados artesanales del cacao.

5. Los tipos de suelo cultivados responden a las características geográficas de la zona, siendo el Valle de Chuao mucho más productivo que los sectores del estado Carabobo a la luz de las cantidades cosechadas, sin embargo la forma de organización del trabajo juega un papel fundamental, así como la tradición cacaotera del sector.
6. En ambos sectores existen diferencias en cuanto a las prácticas para el cultivo, que responden a costumbres ancestrales de más de trescientos años. Las dificultades para el riego de las plantaciones inciden en la productividad de la región. Sin embargo coinciden a grandes rasgos en las actividades a realizar sobre el cultivo.
7. Las superficies cultivadas dan cuenta de un cultivo extensivo y con baja productividad versus un cultivo intensivo pero con características artesanales en correspondencia con el legado de los primeros productores del cultivo.
8. El momento para la cosecha se prolonga a lo largo del año ya que no existen períodos estacionales claramente diferenciados que afecten el cultivo en el país. Sin embargo los niveles de productividad varían favoreciendo a la población de Chuao.
9. La labor es realizada en Carabobo por grupos de tres personas, hasta un máximo de diecisiete. Regularmente se realiza la actividad por grupo familiar pero sólo el padre o responsable de la familia recibe el pago correspondiente a la venta. En el proceso involucran a mujeres y menores quienes realizan la labor como colaboradores sin recibir ninguna retribución. Por el contrario, en Chuao los trabajadores están organizados por grupos de treinta personas por parcela, repartándose las distintas funciones y recibiendo un pago semanal como anticipos cooperativos. Sin embargo es necesario destacar que en Chuao la labor es realizada de forma casi exclusiva por mujeres, de distintos grupos etarios, es común observar hasta tres generaciones de mujeres trabajando en una parcela, compartiendo actividades productivas y reproductivas. En concordancia con lo expresado por Marcano (2006: 323) cuando afirma que:

“la mujer campesina lleva una excesiva carga de trabajo, realiza labores que en el contexto cultural del campo son consideradas propias del sexo femenino, como son la atención y crianza de los hijos, cuidados de animales domésticos, diversas tareas del hogar, asimis-

mo se responsabiliza del trabajo del campo con o sin remuneración...”.

10. El trabajo se realiza diariamente y la jornada laboral varía en Carabobo de cinco horas con descansos a discreción del trabajador y en Chuao nueve horas con una hora para almorzar. Pero las trabajadoras destacan que ellas combinan labores domésticas con labores propias de la producción de cacao y a veces “juegan” con el tiempo distribuyendo ambos roles.
11. No existen labores realizadas de manera exclusiva por parte de los y las trabajadores (as), todos en algún momento realizan alguna de las actividades en alguna de las fases. Con excepción del “jefe” que en Chuao es un hombre que labora en un pequeño local llamado “la oficina”. No hay datos que reseñen si alguna mujer ha desempeñado este cargo a pesar de llegar a ser “capataces” en sus parcelas.
12. Ambos grupos manifestaron no recibir incentivos económicos, el único apoyo ha consistido en talleres, jornadas de asesoría y entrega de algunos utensilios y herramientas menores (machetes, podadoras, escardillas). De acuerdo a lo expresado desde la eliminación de Foncacao, no han recibido créditos.
13. Por ser una actividad realizada como trabajo por cuenta propia, no reciben ningún tipo de incentivo por producción ni gozan de beneficios ni prestaciones de ningún tipo.
14. Con relación a la forma como se organizan para trabajar, en ambas localidades manifestaron que debido a la promoción estatal de las cooperativas, decidieron constituirse como tales, pero no han recibido el apoyo ofrecido y el trabajo en la práctica, se realiza como una labor informal. En Carabobo algunos están organizados en “cayapa” (El término cayapa es parte de la tradición indígena en Venezuela y se utiliza para describir el proceso a través del cual miembros de una comunidad trabajan en una tarea, bien sea para satisfacer una necesidad individual o colectiva. Se usa para algunas tareas agropecuarias). En Chuao acotaron que por ser una actividad ancestral, estaban organizados previamente a las disposiciones estatales, en una asociación civil. Uno de los grupos entrevistados manifestó que se habían cambiado el nombre a cooperativa, para acceder a préstamos (que no han recibido) pero no han cambiado sus prácticas, vale decir no funcionan bajo los valores propios de una cooperativa. Otro de los grupos destacó que no cambiarían de nombre ni se transformarían en una cooperativa ya que prefieren apegarse a prácticas y cultura de trabajo que tiene más de trescientos años.
15. En Carabobo un 80% de los abordados señalan que la actividad no es rentable para ellos por el establecimiento de una regulación de precios por parte del estado. Esta situación sólo favorece al intermedia-

rio, a juicio de los entrevistados. En consecuencia combinan el cultivo de cacao con otras especies frutales propias de la zona (mango, aguacate, maíz, yuca). Aunado a esta situación, por las características propias de su actividad, no tiene comprador único de la cosecha. Esto conlleva al remate de sus productos antes de perder lo poco que puedan obtener. En Chuao por el contrario, manifiestan que sí hay rentabilidad pero que no es muy alta por lo que combinan su trabajo con otras labores para subsistir. Hasta hace poco tenían su cosecha colocada para una empresa italiana que ya no tiene relaciones comerciales en el país. En la actualidad se vende la cosecha al mejor postor y bajo presión la venden a artesanos de Choroni (pueblo alejado) quienes elaboran chocolates y derivados artesanales del cacao.

Referencias

- Aparicio, Susana y Benencia, Roberto (1999). *El empleo rural en tiempos de flexibilidad*. Buenos Aires: La Colmena. Documento en línea Consultado el 18/09/2008 http://docencia.izt.uam.mx/egt/publicaciones/libros/teoria_social/cap16.pdf.
- Carámbula, Matías (2008). *Introducción a las Ciencias Sociales* Ciclo IRA. Montevideo. [www.anii.org.uy/cvuy/SNI2008/Ciencias%20Sociales/Sociología/Matías%20Carámbula%](http://www.anii.org.uy/cvuy/SNI2008/Ciencias%20Sociales/Sociología/Matías%20Carámbula%20) (Consultado 12 de febrero de 2009).
- Craviotti, Clara (2004). *Calidad, coordinación entre agentes y organización del trabajo en las producciones no tradicionales*. Agroalimentaria (Online). ene. 2004, Vol. 9, N° 18 (Consultado 16 de mayo de 2009) disponible en http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttex&pid=S131603542004000100002&Ing=esnm=iso ISSN 1316-0354.
- De la Garza, Enrique (1993). *Reestructuración productiva y respuesta sindical en México*. El Colegio de México. UNESCO.
- De la Garza, Enrique (2000). *El fin del trabajo o el Trabajo sin fin*. Tratado Latinoamericano de Sociología del Trabajo (México CLOMEX/CLACSO/UAM/FCS).
- Delgado, Aura Adriana. (2008). “Los productores de cacao en Venezuela: de la esclavitud al cooperativismo”. *Observatorio Laboral Revista Venezolana*. Julio-diciembre, 2008 Volumen 1, N° 2. ISSN: 1856-9099 Depósito Legal: PP200802CA224 LAINET Venezuela.
- Fundacite Aragua: *Aragua, el cacao y su gente*. www.fundacitearagua.gob.ve/ (Consultado 10 de enero 2009).
- Fundacite Carabobo: *La Ruta del Chocolate*. www.fundacite-carabobo.gob.ve/ (Consultado 16 de enero de 2009).

- Gaceta Oficial de la República de Venezuela (1997). *Ley Orgánica del Trabajo*. Gaceta oficial N° 5.152.
- Galafassi, Guido (2002). *Reestructuración productiva, organización del proceso de trabajo y manejo de tecnologías: Un estudio de caso en la producción frutícola forestal*. Mundo Agrario (online). Enero/junio. 2002, vol 2, N° 4. [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_artte&pid=S15L-59 &ing=es](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_artte&pid=S15L-59&ing=es). ISSN 1515-5994.
- Lara Flores, Sara (1998). *Nuevas experiencias productivas y nuevas formas de organización flexible del trabajo en la agricultura mexicana*. Procuraduría Agraria, Juan Pablos Editor, México.
- Lara, Sara (1999). “Criterios de calidad y empleo en la agricultura latinoamericana: Un debate con el postfordismo”. En: C de Grammont, Hubert (Coord). *Empresas, reestructuración productiva y empleo en la agricultura mexicana*. (México IIS-UNAM/ Plaza y Valdez Editores).
- Leite, Marcia (2009). “El trabajo y sus reconfiguraciones: Las nuevas condiciones del trabajo a partir de conceptos y realidades”. En: *Revista Latinoamericana de Estudios del Trabajo (RELET)*. Valencia, N° 21. Segunda Época, Año 14, 1er. semestre 2009, pp. 7-33.
- Lucena, Héctor (2003). *Relaciones de trabajo en el nuevo siglo*. Fondo Editorial Tropykos. Segunda edición. Caracas.
- Lucena, Héctor (2004). *Lo laboral en tiempos de transición*. Valencia. Universidad de Carabobo.
- Machado Allison, Carlos (2002). *Agronegocios en Venezuela*. Caracas: Ediciones IESA.
- Machado Allison, Carlos (2004). *La agricultura en Venezuela*. Caracas: Ediciones IESA.
- Marcano, Luzmila (2006). “El trabajo de la mujer en los cañamelares de la comunidad de Agua Negra y Palmarejo del Estado Yaracuy en Venezuela”. En: *Mujeres en el Mundo*. Delgado de Smith, Yamile y González, M^a Cristina (Coordinadoras) CEISAL, GEL y LAINET. FaCES Universidad de Carabobo. Valencia.
- Méda, Dominique (1998). *El trabajo. Un valor en peligro de extinción*. Editorial Gedisa. Barcelona.
- Ministerio de Ciencia y Tecnología (2005). Programa de Innovación para el Desarrollo Local Endógeno Ruta del Chocolate - Estado Carabobo. Viceministerio de Investigación e Innovación. Valencia.
- Venescopio. Grupo Social CESAP y el Centro de Investigaciones en Ciencias Sociales. *CISOR* N° 13 Enero 2007.

Resumen

Se presentan las primeras reflexiones de una investigación en proceso, cuyo propósito ha sido en esta primera fase, realizar una aproximación a las características laborales y a las formas de organización del trabajo agrícola en el sector cacao. Para ello se recurrió a un estudio de campo y a entrevistas a profundidad realizadas en las poblaciones rurales de Chuao, en el estado Aragua y Las Trincheras, en el estado Carabobo ubicadas ambas en la región centro costera del país. Los primeros hallazgos dan cuenta de una situación de precariedad laboral en el sector objeto de estudio.

Palabras clave: Trabajo agrícola, cacao, precarización, flexibilidad.

Abstract

Here are the first thoughts of a research in process, which intention has been at this early stage, to make an approach to the labor nature and forms of organization of agricultural industry in the cocoa sector. For this, it was appealed to a field study and deep interviews that took place in the rural populations of Chuao, in Aragua state and Las Trincheras, in Carabobo state, both located in the central coastal region of the country. Initial findings show a situation of greater flexibility and job insecurity in the area under study.

Key words: Agricultural / farm work, cocoa, precariousness, flexibility

