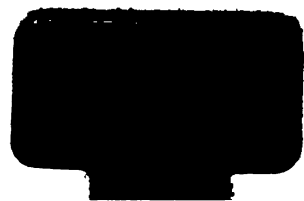


**PERSPECTIVAS DEL MERCADO DEL LICOR  
OBTENIDO DEL AGAVE COCUY, PRODUCIDO EN EL  
MUNICIPIO URDANETA DEL ESTADO LARA**





**Elaborado por:**  
**Eduardo Anzola**

**Colaboradores:**  
**José Gregorio Gago**  
**Edith Jeanette Molina**  
**Albilú Sánchez**

00008572

## S U M A R I O

	<b>Página</b>
<b>PRESENTACIÓN</b>	1
<b>OBJETIVOS DEL PROYECTO</b>	1
<b>AGRADECIMIENTO</b>	1
<b>INSTITUCIONES PATROCINANTES:</b>	2
<b>PRODAR</b>	2
<b>REDAR</b>	2
<b>IICA</b>	2
<b>FUNDACITE</b>	3
<b>FUDECO</b>	3
<b>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA PRODUCCIÓN DE COCUY</b>	4
<b>2. CONDICIONES DEL CULTIVO DEL AGAVE COCUY</b>	5
<b>3. CARACTERIZACIÓN DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN EN EL ESTADO LARA (Municipio Urdaneta)</b>	6
<b>3.1 CARACTERÍSTICAS DE LA POBLACIÓN</b>	6
<b>3.2 PRINCIPALES ACTIVIDADES ECONÓMICAS</b>	8
<b>4. ESQUEMA SOCIO-ECONÓMICO DE LA PRODUCCIÓN DE COCUY</b>	9
<b>4.1 CARACTERÍSTICAS DE LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN</b>	9
<b>5. ESTIMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN</b>	10
<b>6. ESTRUCTURA DE LA COMERCIALIZACIÓN</b>	10
<b>6.1 LOS PRECIOS Y MÁRGENES DE COMERCIALIZACIÓN</b>	11
<b>7. CARACTERÍSTICAS DEL MERCADO DE CONSUMO</b>	11
<b>7.1 ESTRUCTURA DEL CONSUMO</b>	11
<b>7.2 LA DEMANDA</b>	12
<b>8. ESTRATEGIAS PARA LA PRODUCCIÓN DEL COCUY</b>	12
<b>9. PROPUESTA DE PRESENTACIÓN</b>	13
<b>10. CONCLUSIONES SOBRE EL MERCADO</b>	13



## **PRESENTACIÓN**

Este estudio es parte integrante del Proyecto Bases Tecnológicas para el Desarrollo y Fortalecimiento de las Agroindustrias Rurales de las Zonas Semiáridas de Venezuela y fue elaborado por la Fundación para el Desarrollo de la Región Centro Occidental (FUDECO).

El estudio persigue proporcionar un instrumento de decisión sobre las políticas de fomento de la actividad agrícola sustentable en zonas semiáridas, tanto para los productores como para aquellas instituciones que promueven los cultivos de agaváceas y el aprovechamiento de los productos obtenidos mediante un proceso artesanal de los mismos.

## **OBJETIVOS DEL PROYECTO**

Análisis de mercado de los productos del agave cocuy, agave sisalana y aloe SP cultivados en la zona semiárida de los municipios Urdaneta y Sucre de los Estados Lara y Falcón respectivamente.

## **AGRADECIMIENTO**

Los estudios ejecutados por FUDECO han sido patrocinados por varios organismos nacionales e internacionales que apoyaron en forma decidida la ejecución de las investigaciones llevadas a cabo. FUDECO le brinda un especial agradecimiento a todas estas instituciones que hicieron posible mediante la coordinación, asesoría y financiamiento la realización de los estudios abordados. Estos organismos son el PRODAR, IICA, FUNDACITE y la REDAR.





## **INSTITUCIONES PATROCINANTES**

El papel que cumplen estas instituciones se describe a continuación:

### **PRODAR**

El Programa Cooperativo de Desarrollo de la Agroindustria Rural de América Latina y el Caribe (PRODAR) es un mecanismo de coordinación que tiene la finalidad de interrelacionar e integrar esfuerzos de organismos internacionales y entidades nacionales, orientados al fortalecimiento, estímulo y promoción de la agroindustria rural de la región.

El programa lleva a cabo actividades de información (boletines, servicios de consultas y documentación, banco de datos), capacitación, investigación (sistematización de experiencias, estudios y diagnósticos de la A.I.R.), cooperación horizontal y definición de políticas agroindustriales.

### **REDAR**

La Red de Agroindustria Rural (REDAR) es una organización que agrupa a entes públicos y privados, así como a productores, relacionados con procesos de desarrollo del área rural, enfocados hacia la promoción e implementación de programas orientados al crecimiento y consolidación de las A.I.R.

### **IICA**

El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) es el organismo especializado en agricultura del Sistema Interamericano. Sus orígenes se remontan al 7 de Octubre de 1942 cuando el Consejo Directivo de la Unión Panamericana aprobó la creación del Instituto Iberoamericano de Ciencias Agrícolas.



Fundado como una institución de investigación agronómica y de enseñanzas de postgrado para los trópicos, el IICA, respondiendo a los cambios y a las nuevas necesidades del hemisferio, se convirtió en forma progresiva en organismo de cooperación técnica y fortalecimiento institucional en el campo agropecuario.

## **FUNDACITE**

La Fundación para el Desarrollo de la Ciencia y Tecnología de la Región Centro Occidental (FUNDACITE, Centro Occidente) es un organismo que contribuye al desarrollo de los procesos de creación y difusión y uso del conocimiento racional y sistemático, enlazando a los que saben con los que quieren saber mediante el diseño promoción y coordinación de redes cívicas que potencien la capacidad innovativa de la sociedad larense y mejore la calidad de vida de sus habitantes.

## **FUDECO**

La Fundación para el Desarrollo de la Región Centro Occidental (FUDECO) de Venezuela es un organismo creado en 1964, cuya misión consiste en la promoción del desarrollo económico y social en forma sustentable en la región centrooccidental de Venezuela. FUDECO realiza investigaciones, asesorías, suministra información formula estudios y proyectos que contribuyan a plantear soluciones a aquellos problemas más relevantes que inciden sobre la sociedad y la calidad de vida de la colectividad.



## **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA PRODUCCIÓN DE COCUY**

En Lara, el Cocuy, artesanalmente elaborado, se produce en el Municipio Urdaneta del Estado Lara y en el Municipio Sucre del Estado Falcón. En estos estados de Venezuela es donde se produce ese licor de Cocuy fundamentalmente. Su elaboración y comercialización se realiza en forma clandestina, ya que tal actividad se lleva a cabo al margen de las normas establecidas por la Legislación Venezolana en lo referente a producción y expendio de bebidas alcohólicas.

En términos del consumo, Lara y Falcón tienen los primeros lugares. Se puede afirmar que el consumo de Cocuy constituye uno de los rasgos característicos de la identidad cultural de la población rural en Lara y Falcón.

El licor de Cocuy también se produce y consume en forma legal en destilerías de la Región, pero sus características corresponden más a una bebida de manufactura industrial y no artesanal. El Cocuy producido industrialmente se caracteriza por: el grado alcohólico, alrededor de 40 G/L, la proporción del mosto del Cocuy, el procedimiento de destilación con equipos industriales y el envasado.

A pesar de su significación en la producción y consumo de bebidas alcohólicas en Venezuela, el licor de Cocuy es un producto que proviene de agave Cocuy, con un grado alcohólico superior a los 40 GL, hasta 50 GL y cuyo cultivo, elaboración y comercialización constituye una actividad agrícola de no despreciable importancia en la economía del Municipio Urdaneta del Estado Lara.

La participación relativa de esa actividad en la economía local, se presume de considerable importancia, en cuanto a la siembra y cultivo del agave Cocuy, la generación de empleo rural y su singular relevancia en los hábitos del consumo de la población rural de Lara y en ciertos estratos sociales de la población urbana.



Es preciso destacar que el consumo per-cápita regional de esa bebida ha venido declinado bastante, en la medida que el país se ha hecho más urbano. Aún cuando no se cuenta con estadísticas históricas al respecto, esta hipótesis se manifiesta en muchos hábitos de consumo que se modifican cuando la población se traslada desde las áreas rurales a las urbanas. No existen razones para suponer que en el caso del Cocuy la situación sea diferente.

Por otra parte, la condición de clandestinidad de la actividad, dificulta su expansión, aún cuando las autoridades responsables del cumplimiento de la legislación en materia de sustancias alcohólicas, mantienen a veces un cierto nivel de tolerancia cuando se trata de restringir la actividad. Ello obedece a que los volúmenes comercializados en forma individual son bajos, la producción es muy dispersa y difícil de controlar y el conocimiento sobre la relativa importancia económica que tiene la producción de Cocuy en el Municipio Urdaneta.

Esa misma condición de clandestinidad constituye un obstáculo para cuantificar volúmenes, superficies dedicadas al cultivo y cifras de empleo generado directa o indirectamente, etc.

## **2. CONDICIONES DEL CULTIVO DEL AGAVE COCUY**

El cultivo de Cocuy se desarrolla principalmente en zonas áridas o semiáridas, donde prosperan con facilidad varios tipos de plantas agaváceas. Es frecuente el cultivo en zonas de laderas con pendientes relativamente moderadas, en lugares donde el acceso a través de vehículos automotores no lo facilita la topografía del terreno. Esto está, básicamente condicionado por la situación de ilegalidad del cultivo, pues donde se evidencia la presencia de una plantación importante de Cocuy, se presume la existencia de un alambique clandestino, al cual podrían eventualmente alcanzar los funcionarios de la Guardia Nacional que velan por el cumplimiento de la normativa sobre bebidas alcohólicas.





Las condiciones agroecológicas características del cultivo, son las de clima seco y cálido, con temperaturas medias superiores a los 24° C. Los niveles de pluviosidad son bajos, por lo general inferiores a los 350 mm. anuales y con altos niveles de radiación solar. El cultivo se desarrolla en forma silvestre, sin riego, en suelos con mediano a bajo grado de fertilidad.

### **3. CARACTERIZACIÓN DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN EN EL ESTADO LARA (Municipio Urdaneta)**

El Municipio Urdaneta limita por el Norte con el Estado Falcón; por el Sur con los municipios Iribarren, Crespo y Torres del Estado Lara y el Estado Yaracuy; por el Este con los estados Falcón y Yaracuy y por el Oeste con el Estado Falcón.

Cuenta con una superficie de 4.256 Km<sup>2</sup>. Se estima, según la Oficina Central de Estadística e Informática (OCEI), que, para 1995, albergaba una población de 54.220 habitantes y alcanzaba una densidad de 12,74 hab/Km<sup>2</sup>.

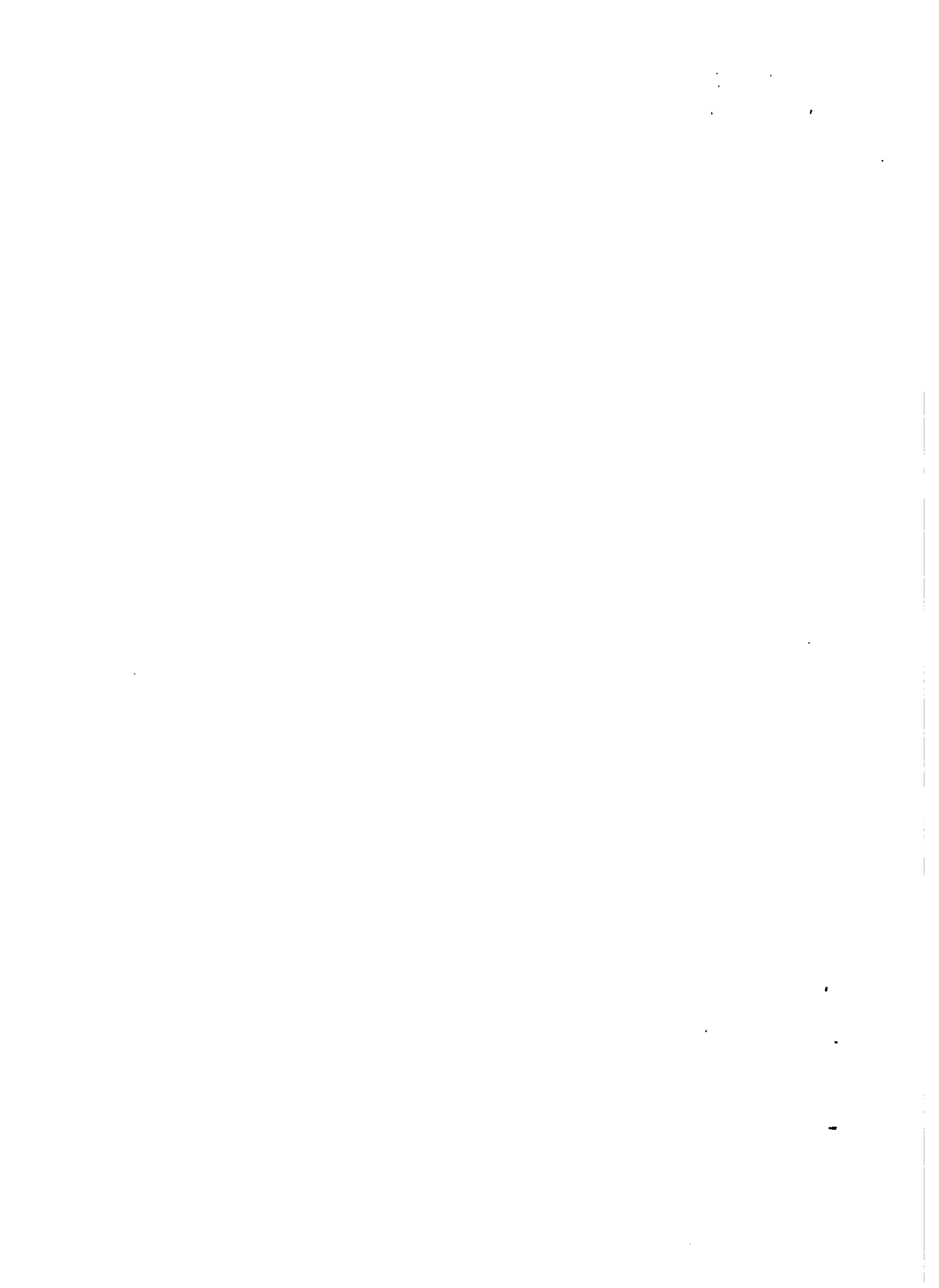
Está conformado por las parroquias Moroturo, San Miguel, Siquisique y Xaguas, según División Político Territorial vigente para el año 1994.

Su capital es Siquisique que, según estimaciones de FUDECO, para 1995, tenía una población de 8.640 habitantes.

#### **3.1 CARACTERÍSTICAS DE LA POBLACIÓN**

De acuerdo con el Censo de 1990, la población del Municipio Urdaneta presenta las siguientes características:

- Representa el 3,86% de la población del Estado Lara
- Índice de Masculinidad: 106 hombres por cada 100 mujeres
- Es una población joven, el 42,70% es menor de 15 años.
- El tiempo de duplicación poblacional es de 67 años.



**Cuadro 01**  
**Municipio Urdaneta**  
**Población Total Clasificada según Parroquias y Capitales por Años Censales**  
**Años: 1981 y 1990**

Municipio	Parroquia	Capital	Censos		Proyección 1995
			1981	1990	
Urdaneta			41.970	46.054	54.220
	San Miguel		9.890	10.525	12.175
		Aguada Grande	2.171	4.801	7.169
	Moroturo		13.831	15.992	19.366
		Santa Inés	2.063	4.140	6.205
	Siquisique		15.252	16.665	19.573
		Siquisique	5.448	6.852	8.640
	Xaguas		2.997	2.872	3.106
		Baragua	719	864	1.041

FUENTE: CENSO GENERAL DE POBLACIÓN Y VIVIENDA, 11, 1981. Caracas, OCEI, 1985.  
CENSO 90 EN LARA. RESULTADOS BÁSICOS. Caracas, OCEI, 1992  
FUDECO. Cálculos propios. Barquisimeto, 1985

**Cuadro 02**  
**Estado Lara-Siquisique**  
**Estructura de la población por Edad, Según Sexo**  
**Índice de Masculinidad**

Grupos de Edades	Total	%	Sexo	
			Masculino	Femenino
Total Parroquia	8.778	100,00	4.312	4.466
0 a 4	748	8,52	330	418
5 a 9	979	11,15	396	583
10 a 14	1.078	12,28	484	594
15 a 19	1.100	12,53	561	539
20 a 24	825	9,40	429	396
25 a 29	682	7,77	341	341
30 a 34	737	8,40	341	396
35 a 39	583	6,64	341	242
40 a 44	484	5,51	264	220
45 a 49	363	4,14	176	187
50 a 54	341	3,88	121	220
55 A 59	253	2,88	110	143
60 a 64	209	2,38	143	66
65 y más	396	4,51	275	121

1. The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions and activities. It emphasizes that this is crucial for ensuring transparency and accountability in the organization's operations.

2. The second part of the document outlines the specific procedures and protocols that must be followed to ensure that all records are properly maintained and updated. It details the roles and responsibilities of various staff members involved in this process.

**Cuadro 03**  
**Estado Lara-Siquisique**  
**Población de 15 años y más por sexo según Rama de Actividad Económica**

Rama de Actividad Económica	Total	%	Sexo	
			Masculino	Femenino
<b>TOTAL</b>	2.376	100	1.760	616
Actividades agropecuarias, silvicultura y caza	715	30,1	715	
Explotación de hidrocarburos, minas y canteras	-	-		
Industria manufacturera	88	3,7	66	22
Electricidad, gas y agua	33	1,4	33	
Construcción	66	2,8	66	
Comercio al por mayor y menor, hoteles y restaurantes	451	19,0	330	121
Transporte, almacenes y comunicaciones	165	6,9	143	22
Instituciones financieras y actividades inmobiliarias, empresariales y de alquiler	121	5,1	77	44
Administración pública	209	8,8	143	66
Enseñanza	253	10,6	121	132
Servicios sociales y de salud y otras actividades de servicio comunitario, sociales y personales	165	6,9	44	121
Hogares privados con servicio doméstico	77	3,2		77
Actividades no bien especificadas o no declaradas	33	1,4	22	11

### 3.2 PRINCIPALES ACTIVIDADES ECONÓMICAS

- Las restricciones de agua han hecho de este Municipio un tradicional productor de piña, sisal, ganado caprino y cocuy.
- Se destaca por la producción de frutas, hortalizas y cereales, como maíz y sorgo, además la cría de ganado bovino.
- Las condiciones agroclimáticas permiten dos cosechas anuales de sorgo.

100

8  
100

100

100

100

#### **4. ESQUEMA SOCIO-ECONÓMICO DE LA PRODUCCIÓN DE COCUI**

Las actividades de producción se realizan dentro de esquemas de economía rural en unidades de pequeña escala, con una alta dependencia en el uso de la mano de obra de baja calificación, con un elevado grado de ineficiencia energética y bajos niveles de inversión en el manejo y en el uso de la tecnología de producción y destilación.

Los alambiques clandestinos, denominados tradicionalmente “culebras”, casi siempre se localizan en lugares relativamente alejados de zonas pobladas y en sitios donde el acceso se dificulta notablemente y por ello no están dotadas de servicios básicos que por lo regular requieren las actividades industriales. Esta situación, resultante de lo clandestino de la actividad, hace más difícil el manejo logístico y transporte de materias primas, insumos materiales, etc. Con ello el tamaño de las unidades de producción no son grande y los volúmenes producidos son necesariamente bajos.

Esta realidad obliga a veces a los fabricantes a construir más de una unidad de producción, con la idea de eludir la vigilancia de las autoridades competentes en caso de ser descubiertos.

##### **4.1 CARACTERÍSTICAS DE LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN**

- Restricciones en el manejo logístico de materiales e insumos
- Incertidumbre del productor por la condición de ilegalidad de la producción.
- Ausencia/dedificiencia de asistencia técnica al productor.
- Falta de prácticas agronómicas en las labores de cultivo.
- Ausencia de riego en los cultivos
- Baja población de plantas por unidad de superficie
- Desconocimiento del manejo agronómico y de los ciclos de maduración de las plantas.





- Deficientes prácticas de elaboración de mostos y destilación del licor
- Uso intensivo de leña y combustibles vegetales, lo cual contribuye a la deforestación, erosión y deterioro ambiental.
- Imposibilidad de acceder al crédito por vías convencionales.
- Bajos niveles de higiene en el procesamiento.
- Ausencia de marcas que identifiquen el origen del producto.
- Largo periodo del ciclo, desde el inicio de la producción hasta la obtención del destilado de Cocuy (alrededor de 25 días).

## **5. ESTIMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN**

De acuerdo con las informaciones obtenidas sobre los volúmenes de producción de Cocuy en Urdaneta, estos se han estimado alrededor de 12 mil a 14 mil litros por mes del destilado de Cocuy. De acuerdo con los informantes de esta cantidad, el grado alcohólico fluctúa entre 50 y 56 GL.

Según esos datos, se estima la existencia de alrededor de unas 70 unidades de producción con capacidades para procesar entre 130 a 360 pencas por alambique o “culebra”, como se les denomina comunmente.

## **6. ESTRUCTURA DE LA COMERCIALIZACIÓN**

Al considerar los canales de distribución del Cocuy, este tiene un comportamiento similar al de cualquier comercio de una actividad ilegal o clandestina, en la cual el productor despacha el producto directamente a un comprador-distribuidor que lo traslada hasta otros centros poblados y coloca su mercancía en compradores fijos que atienden una clientela específica y cautiva. Como es lógico, cualquier variante de esta forma de comercialización, tiene que tramitar por la legalización del licor de Cocuy.



## **6.1 LOS PRECIOS Y MÁRGENES DE COMERCIALIZACIÓN**

El destilado de Cocuy se vende a un precio superior a los 3.200 Bs. el litro y el productor recibe actualmente alrededor de Bs. 1.200 por litro, lo cual le deja un margen global de comercialización de un 63 por ciento. Este valor se puede considerar relativamente bajo, si se considera la situación de clandestinidad del productor.

## **7. CARACTERÍSTICAS DEL MERCADO DE CONSUMO**

### **7.1 ESTRUCTURA DEL CONSUMO**

El consumo de Cocuy se orienta a la población masculina mayor de 35 años, con niveles de ingreso que van de bajo hasta medio-bajo, en las ciudades de Barquisimeto, El Tocuyo y Siquisique.

El Cocuy puede catalogarse económicamente, como una bebida inferior, en el sentido de que su consumo disminuye en la misma medida que aumentan los niveles de ingresos de la población.

Esto quiere decir que el consumo de Cocuy disminuye cuando se asciende en la escala de ingresos de los hogares. Tanto en los que se ubican en las áreas urbanas más densamente pobladas como en los que habitan en áreas urbanas de menor población.

En los estratos de más bajos ingresos se da un mayor consumo relativo de Cocuy y un menor consumo de otras bebidas alcohólicas equivalentes. Esto se observa más acentuadamente entre la población rural.

Esta situación se invierte en la medida que la población se hace urbana y disfruta de mayores ingresos. El consumo de Cocuy prácticamente desaparece cuando se trata de consumidores menores a los 35 años.



Por otra parte, el consumo de Cocuy, calculando un promedio ponderado de la muestra, es de 1 por cada 10 consumidores del sexo masculino (la población del sexo femenino entrevistada manifestó no consumir Cocuy). Esta población consumidora mantiene una frecuencia de consumo aproximada de 0,83 litros por mes, en promedio.

Se observó la posible inexistencia de un mercado potencial entre la población de ingresos medio-altos, ya que algunos consumidores entrevistados con ese nivel de ingresos se mostraron partidarios de degustar y ofrecer un Cocuy de tipo “gourmet” de alta calidad, bien presentado pero manteniendo su carácter artesanal.

## **7.2 LA DEMANDA**

Asumiendo una población masculina en Lara de 1.581.124 habitantes, para el año 2000, y partiendo de la caracterización del consumidor, (1 de cada 10 hombres mayores de 35 años) y su frecuencia de consumo de 0,83 l/mes, se estima una demanda aproximada de 237.168 litros/año para el año 2000.

## **8. ESTRATEGIAS PARA LA PRODUCCIÓN DEL COCUY**

Para contribuir a la solución de la problemática de los productores del Cocuy se han venido realizando actividades de apoyo por parte de la Gobernación del Estado Lara, de la Universidad Centro Occidental “Lisandro Alvarado” y el CIEPE, en el marco del presente Proyecto.

Sin embargo, no es posible lograr un impacto importante de la actividad, si no se resuelve el problema de su comercio ilegal con todas las restricciones que ello conlleva.

Es necesario, en primer término, hacer una caracterización físico-química del licor producido artesanalmente, que permita establecer unas normas mínimas de procesamiento. Seguidamente se requiere establecer, bajo un clima que genere confianza entre los productores, una suerte de alianza entre productores para orientarse hacia el objetivo común de expender libremente su producto.



Ello implica una labor investigativa de entidades competentes y de ajuste por parte de los productores para elaborar un producto de calidad que pudiera ser comercializado legalmente y que llegase a acceder nuevos mercados con altos niveles de exigencias.

## **9. PROPUESTA DE PRESENTACIÓN**

El licor de Cocuy que pueda ser expendido libremente sin restricciones de carácter legal debe tener las siguientes características de presentación:

- El envase individual debe ser una botella de vidrio, cuyo contenido sea entre 500 cc y 1000 cc, de color transparente, la cual debe estar debidamente sellada.
- El etiquetado debe indicar una marca registrada del producto, con el nombre de fábrica del destilador, el grado alcohólico que contiene la bebida, el lugar de elaboración y la declaración de advertencia sobre la salud que esté vigente o sea obligatoria, deberá destacarse sobre un fondo contrastante.
- La etiqueta estará diseñada de tal manera que el significado de su mensaje sea fácilmente legible.
- La etiqueta se adherirá a la botella, de tal forma que no pueda ser removida fácilmente con agua, a menos que se aplique un solvente.

## **10. CONCLUSIONES SOBRE EL MERCADO**

- La demanda de Cocuy en la actualidad se restringe al consumo interno en zonas rurales de carácter directo.
- El consumo de Cocuy per-cápita en Lara, posiblemente, se esté reduciendo debido al cambio de preferencias y a los hábitos de consumo que adquiere la población urbana.
- El consumo de Cocuy en Lara continua siendo desplazado por otras bebidas equivalentes entre la población urbana menor de 35 años.





- Las características actuales de calidad y presentación del Cocuy no se están correspondiendo con las expectativas del consumidor más joven de 35 años.
- El Cocuy pierde gradualmente su preferencia entre los consumidores urbanos de ingresos medios y altos.
- La producción y comercialización del Cocuy continuará teniendo serias restricciones, mientras persista la situación de ilegalidad de la actividad.
- La tecnología de procesamiento tiene que hacerse bajo criterios técnicos sencillos pero uniformes, para estandarizar la producción.
- La demanda proyectada se estima en unos 230.000 litros del licor de cocuy para el año 2000.

