

La importancia de la exportación del cacao en Colombia y los países en América Latina

The importance of the export of cocoa in Colombia and the countries in Latin America

Rodrigo Alberto Cruz Chaustre¹, Pablo César Cañas Castillo²

Recibido: Marzo 12 de 2018

Aprobado: Mayo 13 de 2018

Forma de citar:

Cruz-Chaustre, R. A. & Cañas-Castillo, P.C. (2018). La importancia de la exportación del cacao en Colombia y los países en América Latina. Revista Investigación y Gestión, 1 (1), 20-29. <https://doi.org/10.22463/26651408.1514>

Resumen

El cacao ha sido un producto que en los últimos años se viene posicionando en el mercado internacional por parte de los países importadores con sus nuevas tendencias de demanda y al mismo tiempo los productores como Ecuador que internamente ha mejorado su producción no sólo en hectáreas, sino que ha tecnificado la semilla haciéndola más fuerte a los cambios climáticos, las plagas y enfermedades que ocasionan retrasos negativos en su producción. A nivel internacional existen grandes competidores como algunos países de África (Nigeria y Ghana), lo mismo que México, Ecuador, Guatemala, Honduras, Colombia y Brasil. El objetivo del presente artículo fue realizar una descripción de la producción del cacao como producto de exportación en países productores como Perú, Ecuador y algunos países de África y Colombia. En cuanto a la metodología utilizada, se consultaron varias fuentes de información como bibliotecas virtuales, repositorios y bases bibliográficas, priorizando artículos académicos sobre la producción del cacao.

Palabras clave: Cacao, Demandas, Exportaciones, Importaciones, Tendencias.

¹Profesional en Comercio Internacional. rodrigocruz1993@outlook.com, <https://orcid.org/0009-0007-6138-5417>, Universidad Francisco de Paula Santander, Cúcuta, Colombia.

²Profesional en Comercio Internacional. pablo.canas92@gmail.com, <https://orcid.org/0009-0006-8490-3005>, Universidad Francisco de Paula Santander, Cúcuta, Colombia

Abstract

Cocoa has been a product that in recent years has been positioned in the international market by importing countries with their new demand trends and at the same time producers such as Ecuador that has internally improved its production not only in hectares, but also that has technied the seed making it stronger to climate changes, as well as the pests and diseases that cause negative delays in its production. Internationally, there are major competitors such as some countries in Africa (Nigeria, Ghana), as well as Mexico, Ecuador, Guatemala, Honduras, Colombia and Brazil. The objective of this article was to describe the production of cocoa as an export product in producing countries such as Peru, Ecuador and some countries in Africa and Colombia. Regarding the methodology used, several sources of information were consulted, such as virtual libraries, repositories and bibliographical bases, prioritizing academic articles on the production of cocoa.

Keywords: Cocoa, Demands, Exports, Imports, Trends.

Introducción

La demanda mundial de cacao ha crecido trascendiendo gustos culturales, de indoamérica se expandió en comercialización, industrialización y producción a otros continentes. En Colombia, se han hecho investigaciones en diferentes tipos de semilla, buscando con el pasar de los años mejorarlo, aunque todavía son bastante vulnerables a los microorganismos y las diferentes enfermedades. El presente artículo está relacionado con la producción de cacao como un cultivo que en los últimos años ha crecido en términos de exportación e importación en el mercado internacional, partiendo de un recorrido de la producción de este producto en Ecuador, Perú, Colombia y el continente Africano como los más importante productores de cacao y sus derivados.

Metodología

La metodología utilizada en el presente artículo estuvo enfocada mediante la búsqueda bibliográfica y el análisis de diversos artículos en bases bibliográficas, bibliotecas virtuales y repositorios institucionales de 30 fuentes secundarias, donde se recopiló información relevante relacionada con la producción del cacao como un producto que ha incrementado su exportación al mercado internacional y el interés de varios países en mejorar la calidad y aroma de dicho producto. El material sustraído tiene como origen páginas especializadas donde se encontró artículos de investigación de revistas científicas, tesis de grado de maestría y documentos técnicos.

Breve historia del cacao

Caso (2017) describe de manera histórica como ha sido el periodo de adaptación, evolución y potencial que se ha desarrollado con este producto traído desde la época de la invasión y colonización de América Latina. Entre las naciones que destaca la publicación se encuentra

México, El Salvador, Belice, Guatemala, Honduras Ecuador, Perú, Colombia, entre otros.

Según Oliveros y Pérez (2013) argumentan que:

los precios internacionales del cacao como commodity se basan en la oferta y la demanda. Las cotizaciones se dan en la Bolsa de Londres y en el mercado de café, azúcar y cacao de Nueva York. Por tanto, cuando existen excedentes de producción los precios caen y se desestabiliza el mercado, provocando desaliento entre los productores que fácilmente migran a otras actividades (p.248).

Si existe mayor producción que la demanda, la tendencia que se dará es a la baja, lo cual puede repercutir negativamente a los pequeños cultivadores de cacao que lo verán como un producto secundario y no sostenible.

A nivel internacional

La producción de cacao concentra su máxima producción en naciones tropicales de África como Costa de Marfil, Ghana, Nigeria; y en América Latina entre los que se destaca Ecuador, Colombia y Brasil. Como se aprecia a nivel internacional existen grandes productores competitivos que hacen que el mercado cada día se esfuerce para que el cacao tenga un valor agregado, ya sea en tecnología, logística o requerimientos fitosanitarios (Cardona, Rodríguez, & Cadena, 2016).

Por el contrario Ruiz (2014) argumenta que los productores de cacao están ubicados en cuatro zonas en el mundo: “África: Costa de Marfil, Ghana, Nigeria, contribuyen con un poco más del 70%. América: Brasil, México, Ecuador, Colombia, República Dominicana, con un poco más del 15%. Asia: Malasia e Indonesia en el eje Asia/Oceanía, con un poco más del 11%” (p.78). Como se aprecia, existen grandes competidores especialmente en África y en América Latina donde se está dando una evolución progresiva de sus semillas.

Hace cinco años, la producción mundial de cacao ordinario en su comercialización correspondía al 95 % y el cacao fino, criollo, procedente de la variedad criolla y trinitaria solamente el 5 %. Los chocolates que se comercializan en mercados especiales provienen de variedades finas, los cuales van dirigidos a clientes especiales que pueden pagar altos precios por el producto, entre ellos últimamente el chocolate oscuro (70% más de cacao) (Ángel, Rivera, & Solís, 2016). Aunque actualmente la variedad orgánica o las diferentes variedades de Ecuador ha hecho que este sector comience a ser más competitivo, no sólo para naciones que vienen mejorando como es el caso de Ecuador, sino también, para Colombia que busca colocar el cacao en el mismo puesto de otros productos tradicionales y competitivos similares como es el café.

Barrientos (2015) manifiesta que en Perú “se produce de una manera ordenada y competitiva desde inicios del siglo XXI. Tal situación permite una mejor articulación económica entre los productores y el mismo mercado local, influyendo en su integración al mercado global” (p.131). Es otra nación que viene mejorando enormemente la calidad productiva del cacao y se va a convertir a corto o mediano plazo en otra competencia tanto para Ecuador como Colombia.

Actualmente existe una brecha entre la oferta y la demanda mundial de cacao, según el International Cocoa Organization (2014), la escasez en la producción del cacao se prolongará hasta el 2023.

De la misma manera por el lado de la oferta hubo un nivel de producción bajo de cacao en países de África Occidental (Costa de Marfil & Ghana), que disminuyeron sus beneficios en 2.8 % y un 5% correspondientemente (Pipitone, 2013). Las naciones emergentes también están viendo que el cacao puede ser un producto estrella para su país, por eso vienen trabajando similar a las naciones de África que le apuestan a grandes producciones.

Por otra parte la industria mundial del chocolate y confitería tienen una actuación variable en un horizonte global recesivo, distinguido por el descenso del valor de las materias primas y el crecimiento de la competencia. Por lo anterior, el chocolate se presenta como un artículo blindado contra la recesión o lo que los economistas denominan “efecto pintalabios” (Morris, 2012). Este efecto se debe a que llegará un punto en que exista mayor demanda del producto por las naciones que las produce y la oferta sea la misma, haciendo que los precios estándar del cacao se minimicen y se pierda el atractivo con el que se ha contado estos años, que es un precio estable que deja por el momento buena rentabilidad.

En los últimos años, Comex Perú (2012) argumenta que la exportación de productos se ha diversificado, productos como ají paprika, las paltas, espárragos, cacao y muchos otros han aumentado su presencia en el mercado extranjero, destacando su calidad y el origen orgánico. Es una tendencia de los nuevos productos que pide el mercado internacional.

Actualmente, según Montes & Quispe (2013) “Perú ocupa el segundo lugar en cuanto a producción mundial de cacao orgánico, lo cual aunque favorable no está ajeno a ciertas condiciones del mercado actual que pueden hacer peligrar dicha posición de no tomarse medidas adecuadas” (p.21). Al igual que Perú, Colombia debe mejorar no solo la producción, sino la resistencia de la semilla acorde a los adelantos tecnológicos y de tecnología limpia que apropia las nuevas estructuras de los productos agrícolas a las condiciones extremas del clima.

Continuando con Chávez & Juscamaita (2013) quienes manifiestan que dentro de los productos de alto potencial y aumento en las exportaciones, como el cacao y sus diversas presentaciones, han empezado a generar gran demanda a nivel internacional por la calidad del producto, logrando posicionarse y movilizándolo a productores como Ecuador y Ghana.

De la misma manera en el mercado internacional actualmente: “ha existido una demanda sostenida y creciente de cacao, particularmente de cacao de calidad. El cacao fino registra una demanda mundial insatisfecha de alrededor de las 120 mil toneladas” (Calvin como se citó en Vasallo, 2017, p.30). Es una demanda bastante fuerte que todavía no se ha podido satisfacer, por eso muchas naciones como Colombia busca posicionarse en una parte de esta demanda insatisfecha por medio de los diferentes acuerdos comerciales. Dentro de este contexto, Durán, Salazar, y Meza (2016) plantean que la asociatividad:

Permite el desarrollo local de los sitios donde se produce el cacao, considerando que este tipo de negocios es rentable y cuando existen algunas cadenas de comercialización, todos los procesos intermediarios ganan, pero quien recibe menos es el agricultor, quien es el que corre mayores riesgos. El modelo puede aplicarse a todos los sectores agrícolas, con ello, las pequeñas poblaciones pueden desarrollarse y beneficiar a sus habitantes, por ello, es fundamental que se formen las asociaciones de campesinos y todos los socios trabajen por un mismo objetivo (p.387).

Lo anterior corresponde alternativas altamente negociables que hacen que un sector productivo mejore con el pasar de los años, especialmente cuando todos trabajan de manera conjunta.

Perú, es un país atractivo para las empresas de la industria cacaotera, las cuales migran a países que proporcionen condiciones para establecer responsabilidad social y ambiental. Este país ofrece condiciones políticas, económicas, biodiversidad y clima para el cultivo de diferentes tipos de cacao, con una cultura cacaotera en alza y su reconocimiento por la Organización Internacional del Cacao (ICCO), como un país productor de la cadena productiva del cacao fino de aroma (CFdA) (Morales, Borda, Argandoña, Farach, García, y Lazo, 2015). Por lo anterior, Perú presenta similares condiciones que Colombia y que con los años se puede volver competencia para nuestra nación.

Aunque otras naciones como la República Bolivariana de Venezuela tomaron el cacao como un producto íntimo y muy tradicional, como lo manifiesta Campo (2005), donde en Venezuela la producción de cacao esta entrañablemente unida a la cultura del país desde hace más de trescientos cincuenta años. En otro tiempo Venezuela fue el más importante productor de cacao en la época colonial siendo una fuente de recursos económicos para la misma. Se sabe que a Colombia llegó el cacao por vía Venezuela, en especial por el Lago de Maracaibo.

La producción de cacao en Ecuador, según García, Montaña y Montoya (2012) “tuvo efectos muy importantes y benéficos para la economía y desarrollo político social en general, la agrocadena de cacao generó divisas y promovió los sectores de la industria, el comercio y la banca” (p.104). Para esta nación el cacao se ha convertido en el producto tradicional, rentable y competitivo, por eso, en los últimos años ha mejorado su participación en el mercado extranjero.

Para Landin, Benítez, y Sánchez (2017) el cacao ecuatoriano tiene reconocimiento mundial por ser tropical, por su calidad floral, por su grano y región geográfica. En este país se producen dos tipos de cacao: el cacao (CCN51) y el cacao nacional de fino aroma denominado con el nombre de “Arriba”. El litoral y la Amazonia son los lugares donde se genera la mayor producción de cacao y la concentración nacional en Guayas, Los Ríos, Manabí y Sucumbíos. Como se aprecia en Ecuador existen varias zonas bastantes competitivas en la producción cacaotera donde el Ministerio de Agricultura ecuatoriano ha mejorado su presencia y los controles fitosanitarios para que la producción sea mejor cada día y su posicionamiento internacional se dé con mayor propiedad.

Peralta, Chasin, y Balanzategui (2016) argumentan que “Ecuador es uno de los principales productores de cacao fino y de aroma del mundo, este fruto es un producto tradicional y emblemático del país, se exporta el 65% del cacao que se comercializa en los mercados extranjeros” (p.1). Gracias a los avances tecnológicos y mejoramiento de la semilla ha hecho que este producto sea más competitivo y se comercialice con seguridad ampliando constantemente su accionar en los mercados internacionales.

También coincide con lo anterior, en uno de sus artículos América Economía (2014) manifiesta que los expertos pronosticaron que Ecuador se convertiría en el año 2015 en el cuarto productor mundial de cacao con un volumen aproximado de 220.000 toneladas métricas. Esto se debe a que el Ministerio de Agricultura de Ecuador ha trabajado fuertemente con los campesinos productores en minimizar las enfermedades y en los microorganismos que los ataca y que produce pérdidas muy cuantificables también porque se están utilizando nuevas variedades mucho más fuertes y competitivas.

En la actualidad, Ecuador según León, Calderón, y Mayorga (2016) “pasó del séptimo al cuarto lugar como exportador de cacao en el mundo y se mantuvo en el primer lugar como proveedor de cacao nacional fino de aroma en 2015” (p.47). Eso es producto de un trabajo mancomunado entre los campesinos productores y el Ministerio de Agricultura.

En las últimas décadas, Vasallo (2017) argumenta que “América Latina conoció procesos de competitividad creciente de sus exportaciones agrarias. Ecuador, si bien reconoce algunos procesos de esta naturaleza, en la cadena del cacao, sin embargo, parece encontrar dificultades profundas para su transformación” (p.40). Aspecto que ha marcado la buena productividad existente en esta nación y que los campesinos junto con el Ministerio de Agricultura siguen trabajando arduamente.

El cultivo del cacao en Ecuador según Romero, Fernández, Macías, y Zúñiga (2016) “es fuente de ingreso para muchos hogares de distintas ciudades del país. Se considera al sector cacaotero de gran importancia ya que el rol que desempeña el agricultor como el comerciante es esencial para el desarrollo socioeconómico” (p.1).

De acuerdo a Anecacao (como se citó en Stoler, 2012) “pese a que Ecuador solo produce el 4.5% del cacao total en los mercados globales, es el país productor que exporta más cacao fino de aroma conocido como cacao Nacional o cacao Arriba en Ecuador” (p.15); es decir, Ecuador se da el lujo de producir un cacao muy fino y de gran variedad en las industrias tradicionales de confiterías en los países industrializados.

Para concluir, el sector del cacao en Ecuador emplea una población económicamente activa que corresponde al 12% del sector agropecuario. La cadena de abastecimiento igualmente está conformada por mil intermediarios, treinta y seis exportadores y siete empresas que producen chocolate y otros productos semi-elaborados. Por lo anterior muchas familias actualmente se benefician de la exportación del cacao a precios estándar en el mercado internacional y se establece que la cadena de valor del cacao tiene relación directa sobre 600.000 personas (Ramírez, 2016).

Producción de cacao en Colombia

De acuerdo a la historia universal y a la investigación de Ramírez (2015) se dice que el cacao llegó por el Lago de Maracaibo, especialmente por unos españoles que hicieron ruta terrestre de Venezuela (Lago de Maracaibo) hasta internarse por Norte de Santander donde cultivaron las primeras semillas en municipios como Salazar de las Palmas, El Zulia y la ciudad de Cúcuta; otros españoles por la ciudad de Cartagena donde se amplió en la ciudad de Medellín siguiendo recorrido hacia el sur de la República de Colombia.

Entre los principales aspectos a mejorar, según Montoya y Lowy (2015) se encuentra la necesidad de fortalecer la infraestructura (en especial de transporte y calidad de servicios públicos), apoyar la consolidación de un cacao con denominación de origen y de características establecidas, fortalecer la cultura cacaotera asociada a la afro cultura y realizar un acompañamiento a la actividad empresarial asociativa de la región. En muchas regiones de Colombia para que la producción de cacao sea más competitiva el Gobierno Nacional debe mejorar las vías principales del territorio nacional junto con mayor asociación para comprar las cargas y que el ICA controle y certifique a las pequeñas fincas en el control de plagas y enfermedades.

Las prácticas de beneficio en Colombia, según Rodríguez (como se citó en Cardona, Rodríguez y Cadena, 2016) manifiesta que principalmente la fermentación y el secado son actividades que determinan la calidad final del cacao, en las cuales se desarrollan los precursores del sabor y

el aroma característicos del chocolate. La fermentación y el secado le proporcionan al cacao el predominio de buena textura, color y sabor que hace que el cacao colombiano sea bastante competitivo en el mercado internacional como uno de los mejores.

De acuerdo a Jiménez (2015) argumenta que: “el cacao colombiano está bien posicionado en el mercado internacional por su sabor y aroma; sin embargo, en materia de contaminantes, existe a una preocupación a escala nacional debido a la presencia de cadmio en las semillas” (p.89). La presencia de contaminantes como el Cadmio, el cual es un metal bastante tóxico y es producto de la minería ilegal en muchas regiones de Colombia, ocasionando contaminación directa e indirecta a los productos agrícolas como el cacao colombiano que viene subiendo en competitividad.

De acuerdo a Landaeta (2016) quien argumenta que el cultivo de cacao en Colombia posee ventajas por la disminución de plagas y enfermedades bajando el nivel de los costos del producto y diversificando el producto cosechado. Lo anterior conlleva a mejorar la productividad de los productores por medio de los sistemas agroforestales frente a monocultivos que son vulnerables a las plagas y no ofrecen variedad de productos. Es una técnica natural para combatir y minimizar las diferentes plagas que atacan al cacao, especialmente en los municipios de los Llanos Orientales donde no existen grandes adelantos tecnológicos.

Conclusiones

A nivel internacional existe un buen crecimiento tanto para los exportadores como los importadores donde se busca con el pasar de los años mejorar no solo la semilla, sino también las diferentes producciones. En el mercado internacional para Colombia existen grandes competidores como Ecuador, Brasil, México y África, donde hay otros países como Nigeria y Ghana que también se han convertido en buenos productores, lo cual representa que el mercado del cacao con los años se verá con mayor tecnificación como lo está haciendo Ecuador con sus diferentes variedades.

En Colombia, existen grandes dificultades a la hora de producir el grano, debido a muchos factores como: la contaminación, el cambio de clima, intercambio tecnológico, infraestructura deficiente, por lo cual es más recomendable formar organizaciones de productores como una ventaja competitiva, junto con el valor agregado al momento de producir y comercializar el grano. Debido a lo anterior es necesario emprender acciones de capacitación, certificaciones, asistencia técnica y transferencia tecnológica de acuerdo a sus capacidades, basadas en una cadena horizontal a fin de satisfacer las demandas tanto en calidad como en cantidad de los productos en el campo nacional e internacional. También es importante que los productores de cacao que se encuentran cerca de una minería ilegal analicen de manera profunda con agrónomos expertos cómo tratar los contaminantes para buscar una mejor opción y si es posible salvar todas las producciones que corren el riesgo de perderse en las próximas cosechas y limitar sus actividades.

Referencias

Ángel, J. R., Rivera, B. N., & Solís, G. M. (2016). *Plan de exportación de cacao orgánico hacia el mercado de la Unión Europea. Caso ilustrativo Caritas el Salvador*. [Tesis de grado, Universidad de el Salvador] Recuperado a partir de <https://repositorio.ues.edu.sv/server/api/core/bitstreams/40dcc570-ff66-4562-9aa3-c79f126ce2c6/content>

- América Economía. (2014). Expertos prevén que Ecuador será el cuarto productor mundial de cacao al 2015. Recuperado de: <https://www.americaeconomia.com/negocios-industrias/expertos-preven-que-ecuador-sera-el-cuarto-productor-mundial-de-cacao-al-2015>
- Barrientos, P. (2015). La cadena de valor del cacao en Perú y su oportunidad en el mercado mundial. Universidad de Medellín. *Semestre Económico*, 18(37), 129-156. Recuperado de: <http://www.scielo.org.co/pdf/seec/v18n37/v18n37a6.pdf>
- Campo, J. (2005). “Venezuela se olvida del cacao”. Observatorio de la Economía Latinoamericana número 46.
- Caso, L. (2017). Cacao, Producción, consumo y comercio del período prehispánico a la actualidad en América Latina. *Frontera de la historia*, 22(1), 237-242. Recuperado de: <http://www.scielo.org.co/pdf/frh/v22n1/2027-4688-frh-22-01-00237.pdf>
- Chávez, R. A., & Juscamaita, M. A. (2013). *Estudio de Pre-factibilidad para la exportación de cacao en grano tostado al mercado Estadounidense*. [Tesis de grado, Pontificia Universidad Católica del Perú] Recuperado a partir de <http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/handle/123456789/4563>
- Comex PERÚ. (2012). Semanario COMEX Perú.
- Cardona, L. M., Rodríguez, E., & Cadena, E. M. (2016). Diagnóstico de las prácticas de beneficio o del cacao en el departamento de Arauca. *Revista Lasallista de Investigación*, 13(1), 94-104. http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1794-44492016000100009
- Durán, G. M., Salazar, V. B., & Meza T. (2016). Estrategias de trazabilidad para la exportación de cacao. *Revista Publicando*, 3(8), 375-389. Recuperado a partir de <https://revistapublicando.org/revista/index.php/crv/article/view/231>
- García, M., Montaña, L. F., & Montoya, A. (2012). Análisis comparativo de competitividad de las cadenas productivas de cacao de Colombia y Ecuador. *Revista de Ciencias Agrícolas*, 29 (1), 99-112. Recuperado de: <http://revistas.udenar.edu.co/index.php/rfacia/article/view/372>
- International Cocoa Organization (2014). *Cocoa Market Review*. Londres: ICCO.
- Jiménez, C. S. (2015). Estado legal mundial del cadmio en cacao (*Theobroma cacao*): fantasía o realidad. *Producción + Limpia*, 10(1), 89-04. Recuperado de: <http://www.scielo.org.co/pdf/pml/v10n1/v10n1a09.pdf>
- Landaeta, L. L. (2016). *Potencialidades de la Asociación de Cacao en sistemas agroforestales para el piedemonte y la sabana inundable del municipio de Paz de Ariporo Casanare, Colombia*. [Tesis de pregrado, Universidad Nacional Abierta y a Distancia] Recuperado de: <http://stadium.unad.edu.co/preview/UNAD.php?url=/bitstream/10596/6412/1/7.364.039.pdf>
- Landin, S., Benítez, F., & Sánchez, I. (2017). Análisis comparativo del crecimiento y participación del consumo de cacao ecuatoriano en Europa. *Conference proceeding*, 1(1), 1-10. Recuperado de: <http://investigacion.utmachala.edu.ec/proceedings/index.php/utmach/article/view/232>

- León, F., Calderón, J., & Mayorga, E. (2016). Estrategias para el cultivo, comercialización y exportación del cacao fino de aroma en Ecuador. *Revista Ciencia UNEMI*, 9(18), 45 - 55. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/5826/582663825007.pdf>
- Morales, O., Borda, A., Argandoña, A., Farach, R., García, L., & Lazo, K. (2015). *La Alianza Cacao Perú y la cadena productiva del cacao fino de aroma*. Lima, Perú: Esan Ediciones. Recuperado de: <http://www.esan.edu.pe/publicaciones/2015/08/17/La%20Alianza%20Cacao%20Per%C3%BA%20para%20web.pdf>
- Morris, J. (2012). *The chocolate of Tomorrow: What today's market can tell us about the future*. London, England: KPMG. Recuperado de: http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/123456789/6807/LOAYZA_MARIELA_LOBATO_MADOLYN_PROPUESTA.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Montes, J., & Quispe, R. (2013). Exportaciones de cacao en grano entero o partido crudo certificado en el departamento de San Martín. *Universidad de San Martín de Porres*, 4(2), 19-28. Recuperado de: http://www.administracion.usmp.edu.pe/wp-content/uploads/sites/9/2014/02/sme_v4n2_jmontes_Exportaciones-de-cacao-en-grano-entero-o-partido-crudo-certificado-en-el-departamento-de-San-Mart%C3%ADn-Per%C3%BA.pdf
- Montoya, I. A., Montoya, L. A., & Lowy, P. D. (2015). Oportunidades para la actividad cacaotera en el municipio de Tumaco, Nariño, Colombia. *Revista Entramado*, 11(1), 48-59. Recuperado de: <http://www.scielo.org.co/pdf/entra/v11n1/v11n1a04.pdf>
- Oliveros, D., & Pérez, S. (2013). Medición de la competitividad de los productores de cacao en una región de Santander, Colombia. *Revista Lebret*, 5(1), 243-267. <http://revistas.ustabuca.edu.co/index.php/LEBRET/article/view/832>
- Peralta, K. K., Chasin, S. S., & Balanzategui, M. (2016). Exportación de cacao orgánico ecuatoriano al mercado Alemán realizada por medianas empresas de Guayaquil. *Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana*. Recuperado de: <http://www.eumed.net/coursecon/ecolat/ec/2016/cacao.html>
- Pipitone, L. (2013). *Global Grindings versus Production. Indonesian Cocoa Workshop 2013*. Yakarta, Indonesia: ICCO. Recuperado de: <https://www.esan.edu.pe/publicaciones/2015/08/17/La%20Alianza%20Cacao%20Per%C3%BA%20para%20web.pdf>
- Ramírez, L. A. (2015). El cultivo del cacao venezolano a partir de Maruma. Universidad de los Andes (Venezuela). *Historia Caribe*, 27(2), 69-101. Recuperado de: <http://www.scielo.org.co/pdf/hisca/v10n27/v10n27a03.pdf>
- Ramírez, P. (2016) "Estructura y dinámica de la cadena de cacao en el Ecuador: Sistematización de la información y procesos en marcha". Documento técnico. https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/10338/22Dinamica_cadena_cacao_Ecuador.pdf
- Romero, E., Fernández, M., Macía, J., & Zúñiga, K. (2016). Producción y comercialización del cacao y su incidencia en el desarrollo socioeconómico del Cantón Milagro. *Revista Ciencia UNEMI*, 9 (17), 56 - 64. Recuperado de <https://ojs.unemi.edu.ec/index.php/cienciaunemi/article/view/251>

Ruiz, J. A. (2014). *Cacao y su aporte al desarrollo colombiano*. [Tesis de Especialización, Universidad Militar Nueva Granada] Recuperado de: <http://repository.unimilitar.edu.co/bitstream/10654/13292/1/ENSAYO%20Cacao%20y%20su%20aporte%20al%20desarrollo%20colombiano%20%281%29.pdf>

Stoler, M. (2012). *El justo sabor del cacao: Desafíos y ventajas del comercio justo del cacao*. [Tesis de Maestría, Universidad Andina Simón Bolívar] Recuperado a partir de <https://repositorio.uasb.edu.ec/handle/10644/3076>

Vasallo, M. (2017). Diferenciación y agregado de valor en la cadena ecuatoriana del cacao. *Revista Repique, 1*, 23-43. <http://revistasdigitales.utelvt.edu.ec/revista/index.php/repique/article/view/2>