



UTMACH

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS

CARRERA DE ECONOMÍA AGROPECUARIA

ANÁLISIS DE LA VENTAJA COMPARATIVA DE LA PRODUCCIÓN DEL
CACAO ECUATORIANO EN RELACIÓN A LOS PRINCIPALES
COMPETIDORES A NIVEL MUNDIAL.

MOROCHO CASTILLO JENNIFFER ALEXANDRA
ECONOMISTA AGROPECUARIA

MACHALA
2022



UTMACH

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS

CARRERA DE ECONOMÍA AGROPECUARIA

ANÁLISIS DE LA VENTAJA COMPARATIVA DE LA
PRODUCCIÓN DEL CACAO ECUATORIANO EN RELACIÓN A
LOS PRINCIPALES COMPETIDORES A NIVEL MUNDIAL.

MOROCHO CASTILLO JENNIFFER ALEXANDRA
ECONOMISTA AGROPECUARIA

MACHALA
2022



UTMACH

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS

CARRERA DE ECONOMÍA AGROPECUARIA

EXAMEN COMPLEXIVO

ANÁLISIS DE LA VENTAJA COMPARATIVA DE LA PRODUCCIÓN DEL CACAO
ECUATORIANO EN RELACIÓN A LOS PRINCIPALES COMPETIDORES A NIVEL
MUNDIAL.

MOROCHO CASTILLO JENNIFFER ALEXANDRA
ECONOMISTA AGROPECUARIA

QUEZADA CAMPOVERDE JESSICA MARIBEL

MACHALA, 18 DE FEBRERO DE 2022

MACHALA
18 de febrero de 2022

Ventajas comparativas del cacao

por Jennifer Morocho Castillo

Fecha de entrega: 03-feb-2022 07:26p.m. (UTC-0500)

Identificador de la entrega: 1754498444

Nombre del archivo: Jennifer_Morocho_PROYECTO_PARTE_TEORICA_COMPLEXIVO_-_PLAGIO.docx (187.73K)

Total de palabras: 3371

Total de caracteres: 17382

CLÁUSULA DE CESIÓN DE DERECHO DE PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO DIGITAL INSTITUCIONAL

La que suscribe, MOROCHO CASTILLO JENNIFFER ALEXANDRA, en calidad de autora del siguiente trabajo escrito titulado ANÁLISIS DE LA VENTAJA COMPARATIVA DE LA PRODUCCIÓN DEL CACAO ECUATORIANO EN RELACIÓN A LOS PRINCIPALES COMPETIDORES A NIVEL MUNDIAL., otorga a la Universidad Técnica de Machala, de forma gratuita y no exclusiva, los derechos de reproducción, distribución y comunicación pública de la obra, que constituye un trabajo de autoría propia, sobre la cual tiene potestad para otorgar los derechos contenidos en esta licencia.

La autora declara que el contenido que se publicará es de carácter académico y se enmarca en las disposiciones definidas por la Universidad Técnica de Machala.

Se autoriza a transformar la obra, únicamente cuando sea necesario, y a realizar las adaptaciones pertinentes para permitir su preservación, distribución y publicación en el Repositorio Digital Institucional de la Universidad Técnica de Machala.

La autora como garante de la autoría de la obra y en relación a la misma, declara que la universidad se encuentra libre de todo tipo de responsabilidad sobre el contenido de la obra y que asume la responsabilidad frente a cualquier reclamo o demanda por parte de terceros de manera exclusiva.

Aceptando esta licencia, se cede a la Universidad Técnica de Machala el derecho exclusivo de archivar, reproducir, convertir, comunicar y/o distribuir la obra mundialmente en formato electrónico y digital a través de su Repositorio Digital Institucional, siempre y cuando no se lo haga para obtener beneficio económico.

Machala, 18 de febrero de 2022



MOROCHO CASTILLO JENNIFFER ALEXANDRA
0706797693

DEDICATORIA

Quiero dedicar este proyecto a Dios, mis padres, esposo y mis hermanos por todo el apoyo incondicional, por ayudarme y guiarme siempre a tomar decisiones correctas y por estar junto a mí en este camino.

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a Dios, a mis padres, esposo y hermanos por su confianza puesta en mí, a mis docentes por sus conocimientos impartidos a través de toda mi carrera universitaria en especial a mi tutora la Ing. Jessica Quezada por guiarme en este proceso y su ayuda incondicional.

RESUMEN

En el sector agrícola nacional el cacao ocupa un lugar muy importante en la producción nacional, aportando ingresos significantes en el PIB agrícola, ya que se representa como el sexto producto de exportación y constituye el 3,2% del total de las exportaciones, siendo su producción anual de más de 300 toneladas, aportando ingresos significantes en el PIB agrícola, y en la creación de nuevas fuentes de empleo, haciendo de Ecuador el mayor exportador de cacao en Latinoamérica y el cuarto país con mayores exportaciones en el mundo siendo superado solamente por Costa de Marfil, Ghana e Indonesia. Considerado internacionalmente como el mejor cacao fino de aroma, teniendo como demanda principal a países como Indonesia, Estados Unidos, Holanda y Malasia, Ecuador no logra posicionarse en primer lugar en cuanto a producción y exportación de cacao. Por tal motivo el presente trabajo es el resultado de un estudio que como objetivo fundamental es analizar el mercado del cacao en grano a nivel mundial, identificar los principales productores y exportadores y comparar con la producción nacional, para que de esa manera poder identificar si el cacao en grano del Ecuador presenta ventaja comparativa frente al resto de competidores y así sacar provecho y tomar decisiones que afecten positivamente en el progreso de la producción y exportación de esta fruta.

Palabras clave: Cacao, exportaciones, producción, ventaja comparativa.

ABSTRAC

In the national agricultural sector, cocoa occupies a very important place in national production, providing significant income in agricultural GDP, since it is represented as the sixth export product and constitutes 3.2% of total exports, being its annual production of more than 300 tons, contributing significant income in agricultural GDP, and in the creation of new sources of employment, making Ecuador the largest exporter of cocoa in Latin America and the fourth country with the largest exports in the world, being surpassed only by Ivory Coast, Ghana and Indonesia. Considered internationally as the best fine aroma cocoa, with countries such as Indonesia, the United States, the Netherlands and Malaysia as its main demand, Ecuador has not managed to position itself in the first place in terms of cocoa production and exports. For this reason, the present work is the result of a study whose fundamental objective is to analyze the cocoa bean market worldwide, identify the main producers and exporters and compare with the national production, so that in this way we can identify if the cocoa beans from Ecuador have a comparative advantage over other competitors and thus take advantage and make decisions that positively affect the progress of the production and export of this fruit.

Keywords: Cocoa, exports, production, comparative advantage.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	6
DESARROLLO	8
El mercado de cacao a nivel internacional	8
Principales productores y exportadores en el mundo	9
Situación actual del mercado de cacao en Ecuador.....	11
Ventaja comparativa de Ecuador frente a otros Países	13
CONCLUSIONES	15
BIBLIOGRAFÍA	17

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Productores de cacao a nivel mundial por valor de la producción - 201910

Ilustración 2. Producción de cacao en Ecuador - Año 201913

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Principales productores de cacao a nivel mundial. 11

Tabla 2. Superficie, producción y rendimiento del cultivo de cacao por provincia. Año 2019 ... 12

INTRODUCCIÓN

El cacao es un árbol tropical que fue descubierto en la Amazonía de América del sur y las selvas tropicales de América central, corresponde al género *Theobroma* de la familia de las *Esterculiáceas*, la cual comprende unas 20 especies, de las cuales destaca el *Theobroma cacao* debido a su gran importancia social y económica en el mundo. A lo largo de los años se han venido realizando estudios de esta especie y con el avance de la tecnología se han desarrollado nuevas variedades de la planta, con la finalidad de mejorar la calidad de su fruto y obtener mayor resistencia frente a plagas y enfermedades.

Según mencionan, Arvelo et al., (2017) el cacao en grano es considerado en el mercado global como uno de los productos primarios debido a su importancia en la producción y comercialización en países subdesarrollados, pues se considera como base en la economía nacional de la mayoría de estos países. Cabe destacar que el número de variedades de cacao que se comercializa en el mundo es bastante amplio, a pesar de ello todas forman parte de alguna de las dos variedades más importantes; Criollo y Forastero. La variedad Criollo presenta sus frutos con una cascara suave con semillas blancas o violetas y de un sabor dulce agradable, mientras que la variedad Forastero tiene un fruto con cascara dura, semillas de color morado y un sabor amargo. Mundialmente en el mercado de cacao fino se distinguen dos categorías, el cacao en grano fino o de aroma que proviene de la variedad criollo y el cacao en grano corriente u ordinario que deriva de la variedad Forastero.

Actualmente en Ecuador se cultivan dos variedades de cacao; el criollo o Nacional y el CNN51, el cacao Nacional se caracteriza por un distinguido aroma y por su buen sabor, mientras que la variedad CNN51 se distingue por su menor calidad en cuanto al aroma y sabor, pero en cuanto a los niveles de producción esta variedad supera dos veces la producción del cacao Nacional.

De acuerdo a Cobos, (2021) en el rango de exportaciones, Latinoamérica produce el 40% del cacao en grano que se exporta a nivel global, dentro de estos países, Ecuador en el 2019 fue el mayor exportador de cacao en América y actualmente ocupa el cuarto puesto en el mundo. En el año 2018 Ecuador exportó 315 toneladas de cacao, incluyendo el cacao procesado y en polvo, lo que significó 710 millones de dólares en ingresos. Cabe destacar que el cacao en grano constituye el 86% del total de estas exportaciones. Durante varias décadas, Ecuador ha sido un país que cultiva y exporta el cacao en grano y actualmente sigue siendo el más importante de América, es así que

el mercado internacional de Ecuador en el 2019 lo conforman principalmente cuatro países; Indonesia que importó 26% de la producción, Estados Unidos el 17,1 %, Holanda el 15,4 y Malasia el 11%. Es importante considerar que el precio del cacao para exportación fluctúa entre los 2400 y 3000 dólares.

La exportación de cacao en Ecuador constituye un aporte importante a la producción mundial de este producto, pese a ello aún se encuentra en un nivel inferior en comparación con otros países exportadores, por ejemplo, los países africanos como Costa de Marfil, Ghana o Indonesia abarcan un porcentaje mucho mayor en cuanto a producción y exportaciones, en este sentido comparando a Ecuador, se encuentra en desventaja. Pero en realidad, la ventaja comparativa radica en la calidad de su producto, pues ocupa el primer lugar como proveedor de cacao fino y de aroma en el mundo, constituyendo más de la mitad de la producción global de esta variedad de cacao.

El objetivo del presente trabajo es realizar un diagnóstico del mercado del cacao en grano a nivel mundial, determinar los principales productores y exportadores, indagar acerca de la situación actual del mercado de cacao en Ecuador y su importancia a nivel internacional; así como también describir la ventaja comparativa que Ecuador posee y la forma en que puede aprovecharse.

DESARROLLO

El mercado de cacao a nivel internacional

Según un informe emitido por el Banco de desarrollo de América Latina CAF, (2017) el cultivo de cacao beneficia de forma directa a 329.607 productores y promueve indirectamente el desarrollo económico, mejorando significativamente la calidad de vida de millones de latinoamericanos.

Bajo este contexto, cabe mencionar el evento catastrófico ocurrido en el 2020 con la aparición del nuevo virus Covid – 19 y sus efectos en la producción mundial de cacao, pues como manifiestan Coronel & Jaramillo, (2021) durante la pandemia se vieron afectadas tanto las exportaciones como las importaciones, hubo un declive total en la economía de los países. No obstante, la actividad agrícola no tuvo un impacto significativo en la producción durante la pandemia, debido a que los trabajos de campo continuaron su labor pese a las medidas impuestas a otros sectores productivos.

Para Quintero & Morales, (2004) “desde la perspectiva comercial e industrial, en el mercado mundial se dividen los granos de cacao generalmente en dos categorías, el cacao ordinario y el cacao fino o de aroma” (pág.48).

Según afirma, Sánchez et al., (2019) en lo concerniente al mercado mundial de cacao, desde el año 1961 hasta el 2016 se comercializó un promedio de 3.17 millones de toneladas, sin embargo, los datos de exportaciones a partir del año 2000 demuestran un incremento significativo de alrededor de 5.8 millones de toneladas de cacao en grano y procesado en forma de pasta, polvo y manteca. La mayoría de exportaciones en el mundo son provenientes de países africanos, pero hay que tener en cuenta que América Latina en las últimas décadas ha dado un salto importante en la producción y exportación de este producto.

Carrera y Pérez, (2012) manifiestan, “la producción de cacao varía de acuerdo al área de cultivo, el tiempo de vida de la plantación, las enfermedades, las condiciones climáticas y las estrategias para incursionar en nuevos mercados” (pág. 22).

En relación al contexto global, algunos países tradicionales como Costa de Marfil disminuyeron sus exportaciones debido a que no renovaron sus plantaciones a causa de falta de apoyo del gobierno y por el uso de tecnología ineficiente, esta es una oportunidad para que Ecuador aumente su producción y logre escalar considerablemente en la demanda de cacao a nivel internacional.

Principales productores y exportadores en el mundo

En el marco global, el cacao se cultiva principalmente en las regiones del Oeste de África, Asia, Sudamérica y en Centro América. De estas regiones, América Latina produce la mayor cantidad de variedad de cacao fino, con alrededor del 80% de la producción mundial, esto es por la ventaja que tiene en cuanto a su diversidad genética. Según datos de la Organización Internacional de Cacao (ICCO), entre un 70% y 100% del total de exportaciones de cacao provenientes de países como Ecuador, Bolivia, Perú, Colombia, Costa Rica y México corresponde a variedades de cacao “prime” o fino.

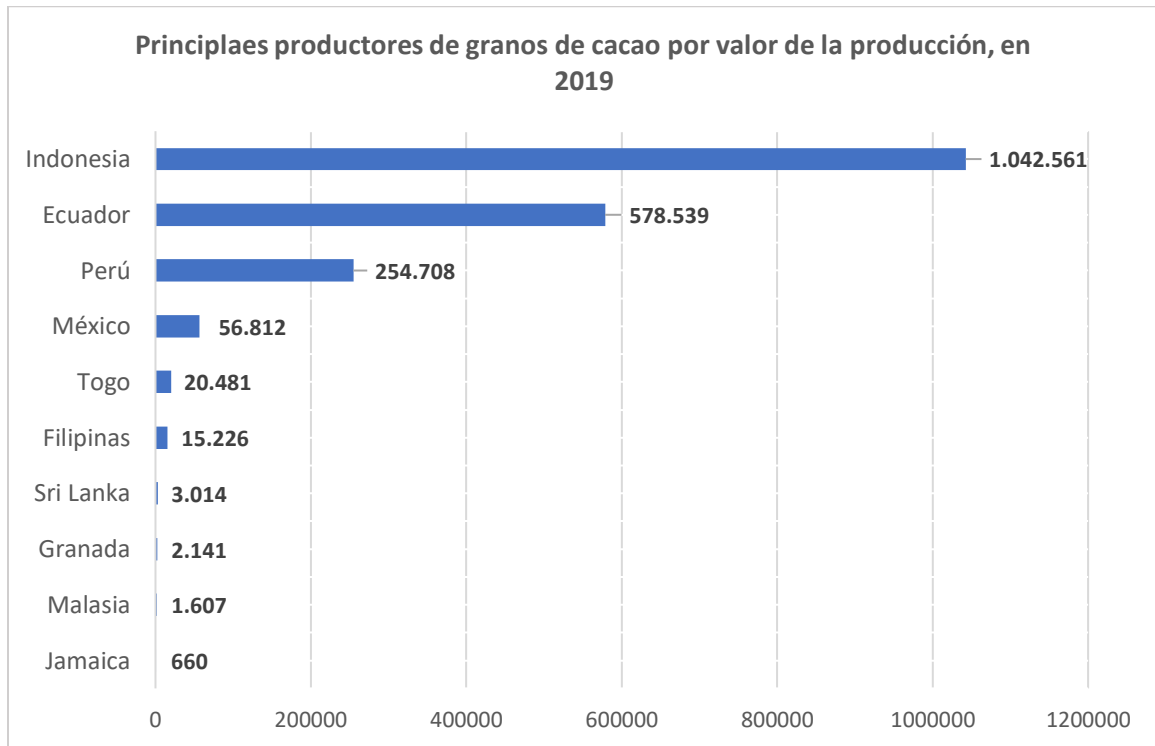
Barajas et al., (2018) menciona, “cerca del 80 al 90% del cacao que se produce a nivel mundial es proveniente de familias productoras, por lo que de acuerdo a los registros existen alrededor de 5 a 6 millones de cacaocultores en el mundo” (pág. 245).

Así mismo, Alcívar et al., (2021) manifiesta, “la demanda de cacao en grano a nivel internacional ha incrementado en más del 35% anual conforme estaba pronosticado para el año 2019 y coincide justamente con la reactivación de mercados para cacaos especiales como el orgánico” (pág.2434).

Un informe del sitio web NetNews, (2021) describe, “El cacao es un árbol tropical que se cultiva en las regiones ecuatoriales de América, pero que actualmente ha ganado terreno en algunos países con un clima tropical cálido, con mayor porcentaje de cultivos en África Occidental” (pág.1).

A continuación, se presenta la posición de los países productores de cacao a nivel mundial, de acuerdo al valor de la producción en el año 2019:

Ilustración 1. Productores de cacao a nivel mundial por valor de la producción - 2019



El grano de cacao es uno de los productos más demandados a nivel mundial, si bien es cierto se originó en América, los países africanos son los principales productores en la actualidad, tal es así que 4 de las 6 naciones con mayor producción de cacao pertenecen al continente africano.

Según Zabala, (2019) “Ecuador ocupa el cuarto lugar en producción mundial de cacao y el primero en Latinoamérica, el grano de cacao tiene gran importancia para el país ya que se representa como el sexto producto de exportación y constituye el 3,2% del total de las exportaciones” (pág.1).

A continuación, en la siguiente tabla se describen los países con mayor producción de cacao en el mundo:

Tabla 1. Principales productores de cacao a nivel mundial.

Producción Mundial De Cacao 2016 - 2017		
1	Costa de Marfil	2.020 Tm
2	Ghana	970 Tm
3	Indonesia	290 Tm
4	Ecuador	270 Tm
5	Camerún	246 Tm
6	Nigeria	245 Tm
7	Brasil	174 Tm
8	Perú	115 Tm
9	República Dominicana	57 Tm
10	Colombia	55 Tm

Fuente: Revista Ekos

Elaboración: La autora

Como se puede observar en la tabla 1, entre los países con mayor exportación de grano de cacao, Ecuador ocupa el cuarto lugar con un total de 270 toneladas métricas de producción, mientras que los países más productores son Costa de Marfil, Ghana e Indonesia.

Situación actual del mercado de cacao en Ecuador

Para Intriago et al, (2018) “el cacao ecuatoriano ha sido un cultivo tradicional desde hace varias décadas, podría decirse que desde la época colonial y ha sido fuente de ingresos económicos de miles de familias que tienen como único sostén esta actividad agrícola” (pág.64).

En Ecuador, las plantaciones de cacao por lo general tienen dos floraciones al año, la más importantes es entre diciembre y enero, posteriormente la maduración del fruto se produce en un lapso de 4 a 6 meses. Los meses donde se presenta el mayor volumen de cosecha de cacao son, abril, mayo y junio. Así mismo cabe destacar que la producción del grano de cacao está muy relacionada con las condiciones donde se cultiva, lo que determina un rendimiento distinto en otros países productores.

El cacao ecuatoriano es utilizado principalmente para preparar chocolates seleccionados y gourmets en el ámbito nacional e internacional, llegando a recibir la nominación como el mejor

del mundo. Debido a este nombramiento el grano de cacao ecuatoriano es apetecido y tiene una buena demanda en los mercados internacionales. Es un producto que genera importantes ingresos y es requerido no solamente por su sabor sino también por sus propiedades nutritivas.

De acuerdo a un informe de la Corporación Financiera Nacional CFN, (2021) “en el año 2019 el 55% de la producción de cacao se concentró en las provincias de Guayas (31%) y Los Ríos (24%)” (pág. 10).

El mismo informe indica el rendimiento y producción de cacao en las provincias del Ecuador, tal como se presenta en la tabla 1.

Tabla 2. Superficie, producción y rendimiento del cultivo de cacao por provincia. Año 2019

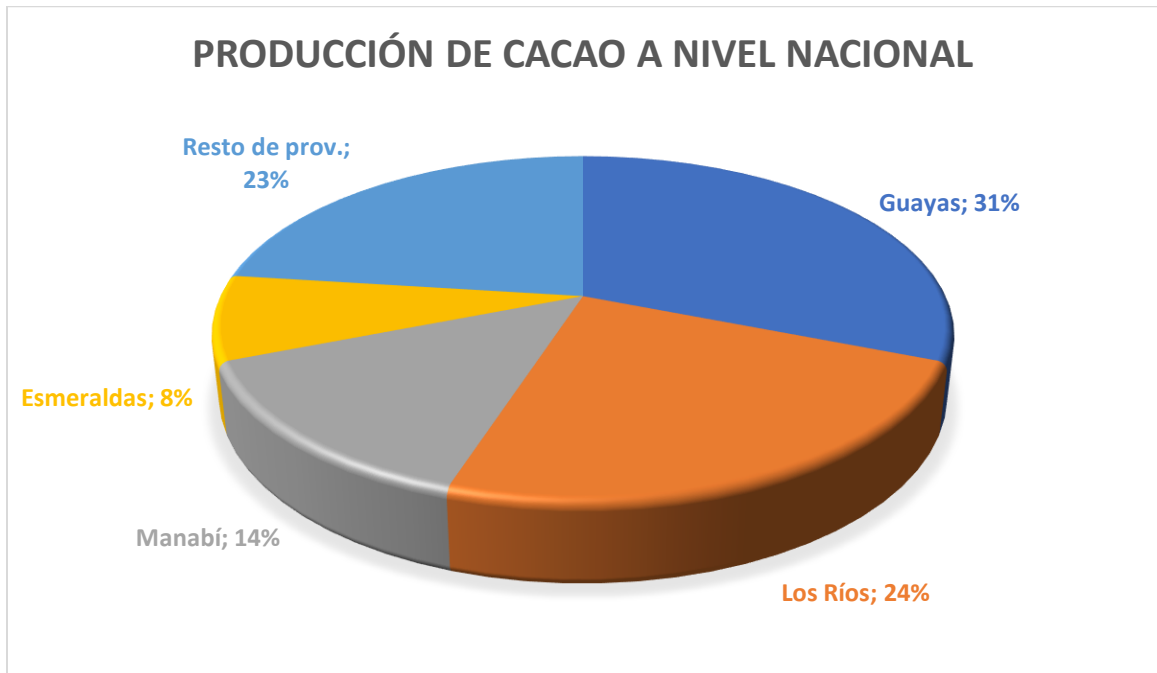
Provincia	Superficie cosechada (ha)	Producción (Tm)	Rendimiento (Tm/ha)
Guayas	115,933	88,879	0.8
Los Ríos	116,898	66,969	0.6
Manabí	110,446	39,884	0.4
Esmeraldas	54,597	23,082	0.4
Resto de las provincias	127,561	64,865	0.5
Total	525,435	283,680	0.5

Fuente: Corporación Financiera Nacional

Elaboración: La autora

Como se puede apreciar en la tabla 2, las provincias con mayor producción de cacao son Guayas y Los Ríos, ambas provincias superan el rendimiento del resto de provincias donde existen plantaciones de este cultivo. En la Ilustración 1 se puede apreciar el porcentaje de producción por provincia.

Ilustración 2. Producción de cacao en Ecuador - Año 2019



Para Villamar et al., (2016) “actualmente Ecuador está catalogado como el mayor proveedor de cacao fino de aroma en el mundo con alrededor de 60 mil a 70 mil toneladas en exportaciones de esta variedad, es decir un 75%, más de la mitad de la producción mundial” (pág.47).

Solís y Estrella, (2015) manifiestan, “en el país existen alrededor de 490 mil hectáreas de producción de cacao que se encuentran distribuidas en cinco provincias, Guayas, Los Ríos, Manabí, Esmeraldas y El Oro” (pág.108).

De acuerdo a Gutiérrez y Cordero, (2021) “Ecuador es uno de los principales exportadores por excelencia de cacao fino que proviene de la variedad criollo o Nacional y que su sabor ha sido reconocido internacionalmente” (pág. 2).

Ventaja comparativa de Ecuador frente a otros Países

En Ecuador la ventaja comparativa se encuentra en la calidad de su producto, ya que es el principal proveedor de cacao fino y de aroma en el mundo, el cual c América Latina y el Caribe provee el 80% del cacao fino y de aroma del mundo, Ecuador es el dueño del 50% de esta producción, seguido por Asia y Oceanía los cuales cuentan con el 18% y por último África con el

2%. El cacao ecuatoriano desde sus inicios es reconocido a nivel mundial por su “sabor y aroma”, lo que dio lugar a un trato preferencial en el ámbito internacional. Este reconocimiento se plasmó en el Anexo “C” del Convenio Internacional del Cacao el cual reconocía a Ecuador como productor 100% del “cacao fino y de aroma” (Rosero 2002).

Según Borja et al., (2021) a lo largo del tiempo, el precio del cacao fino de aroma ha tenido una tendencia de alza y a baja tanto para mayoristas como para minoristas, siendo este cambio debido a factores externos e internos que ocurren en la economía. En el año 2010, el precio del quintal de cacao al por mayor fue de \$81,12, mientras que para el productor minorista fue de \$79,14. En el año 2014, el precio del quintal de cacao fue el más alto de la última década con \$123,9 para mayoristas y \$11,53 para pequeños productores. En el 2016 el precio del cacao fue de \$77,51 por un factor externo que países de África comenzaron a cosechar y expandir las plantaciones de cacao al mercado europeo; mientras que, como factor interno ese año, Ecuador sufrió un fuerte terremoto, lo que provocó que la economía decaiga y por ende las exportaciones, ya que al subir el IVA al 14% se desincentivó la inversión en la agricultura. En el año 2019, el precio del quintal de cacao fue de \$99,52 para mayoristas y \$96,45 para minoristas.

Abad et al., (2019) afirma que, en la actualidad, Ecuador lidera la producción mundial del cacao fino y de aroma, con más del 70% del volumen total, situación que ha permitido al país mantener su estatus como uno de los mayores exportadores, y que a su vez ha generado una serie de fortalezas para la implementación de emprendimientos coligados a este producto agrícola.

El cacao ecuatoriano se destaca por la calidad del grano, por su aroma y sabor que es un factor importante para mantenerse en el mercado internacional, el cual le ha permitido tener una ventaja comparativa ante los otros competidores, obteniendo exportaciones en el año 2018 de 315 toneladas lo que significó un ingreso en dólares FOB 710 millones, además es reconocido a nivel mundial por ser productor del mejor cacao, en la cual se utiliza la elaboración de chocolate y sus derivados. Adicionalmente se cuenta con ricos suelos y condiciones climáticas que favorece a la producción del cultivo del cacao (Borja et al., 2021)

CONCLUSIONES

El árbol de cacao, originario de América central y Sudamérica, es la materia prima del denominado "chocolate", en la actualidad ha llegado a cultivarse alrededor de todo el mundo, pero son pocos los países donde la producción y comercialización ha ganado terreno, especialmente en los últimos años. Hoy por hoy el cacao es considerado como uno de los productos primarios, debido al uso y consumo de sus derivados, como por ejemplo el cacao en polvo, manteca o en grano mismo.

El cacao en grano es uno de los principales productos de exportación de los países en vías de desarrollo, su importancia radica en el sustento de millones de familias que se dedican a este cultivo y el ingreso de divisas que deja la comercialización del producto en el ámbito global. Así mismo, en cuanto a producción y exportación de cacao a nivel mundial domina la región africana, tal es así que el país con más exportaciones es Costa de Marfil, seguido por Ghana e Indonesia, en este contexto Ecuador ocupa el cuarto lugar; sin embargo, en Latinoamérica es el mayor exportador de esta materia prima.

En lo referente al ámbito Nacional, en Ecuador se cultivan dos variedades de cacao, el Nacional y el CCN-51. El Nacional o criollo se caracteriza por su aroma y sabor llegando a ser considerado el más fino del mundo, pero con poca producción, en cambio la variedad CCN-51 de menor calidad y mayor producción. Las provincias donde se concentra la mayor producción de cacao, son Guayas, Los Ríos, Manabí y Esmeraldas, sin embargo, en algunas otras provincias se desarrolla también este cultivo, aunque en menor proporción.

Es importante hacer énfasis en la producción del cacao ecuatoriano y su calidad reconocida mundialmente, la cual representa un punto clave para la superioridad frente a otros países exportadores, esto es debido a varios factores, entre ellos, las condiciones climáticas favorables, calidad del suelo y un bajo índice de enfermedades o plagas. Por ello el cacao ecuatoriano destaca globalmente en base a la calidad del grano, su aroma y sabor, lo cual le ha permitido tener una importante ventaja frente a otros competidores. Bajo este contexto, es importante la participación de los gobiernos locales y ONG's, buscando la manera de incentivar a un incremento de la producción de cacao Nacional, no solamente con bonos o créditos económicos sino también con infraestructura y desarrollo tecnológico, mejorando la cadena de producción y ganando terreno en

otros mercados a nivel internacional, es como Ecuador le sacaría ventaja a los demás exportadores y productores de cacao.

BIBLIOGRAFÍA

- Abad, A., Acuña, C., & Naranjo, E. (2019). El cacao en la Costa ecuatoriana: estudio de su dimensión cultural y económica. *Revista Internacional de Administración*, 50-83. Obtenido de <https://revistas.uasb.edu.ec/index.php/eg/article/view/1442/1270>
- Alcívar, K. S., Quezada, J. M., Barrezueta, S., Garzón, V. J., & Carvajal, H. (Marzo de 2021). Análisis económico de la exportación del cacao en el Ecuador durante el periodo 2014 – 2019. *Polo del Conocimiento*, 6(3), 2430-2444. Obtenido de file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-AnalisisEconomicoDeLaExportacionDelCacaoEnElEcuador-7926903.pdf
- Arvelo, M., González, D., Delgado, T., Maroto, S., & Montoya, P. (2017). *ESTADO ACTUAL SOBRE LA PRODUCCIÓN, EL COMERCIO Y CULTIVO DEL CACAO EN AMÉRICA*. México: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). Obtenido de file:///C:/Users/PERSONAL/Downloads/BVE17048806e.pdf
- Barajas, E. F., Torres, N. E., Osorio, L. M., & Pacheco, J. M. (2018). Análisis económico del sector cacaotero en Norte de Santander, Colombia y a nivel internacional. *Scielo*, 8(2), 237-250. Obtenido de http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2027-83062018000100237&lng=es&nrm=iso
- Borja Abad, K. L., Vite Cevallo, H., Garzón Montealegre, V. J., & Carvajal Romero, H. (2021). Análisis de las exportaciones del cacao ecuatoriano en grano en el periodo 2008 al 2018. *Revista Metropolitana de Ciencias Aplicadas*, 147-155. Obtenido de <https://remca.umet.edu.ec/index.php/REMCA/article/view/422/442>
- CAF, B. d. (2017). *Latinoamérica produce el 80% del cacao prime del mundo*. Lima, Perú. Obtenido de <https://www.caf.com/es/actualidad/noticias/2017/11/latinoamerica-produce-el-80-del-cacao-prime-del-mundo/#:~:text=Seg%C3%BAn%2C%20datos%20de%20la%20Organizaci%C3%B3n,estas%20variedades%20especiales%20de%20cacao.>
- Carrera, J. C., & Pérez, P. S. (2012). *Nuevos mercados para la exportación del cacao fino de aroma producido en los cantones Portoviejo y Santa Ana y su incidencia en el desarrollo*

- local*. Guayaquil: Universidad Politécnica Salesiana. Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/2352/14/UPS-GT000259.pdf>
- CFN. (2021). *FICHA SECTORIAL CACAO Y CHOCOLATE*. SUBGERENCIA DE ANÁLISIS DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. Obtenido de <https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/downloads/biblioteca/2021/fichas-sectoriales-2-trimestre/Ficha-Sectorial-Cacao.pdf>
- Cobos, E. (2021). Ecuador tiene en el cacao una oportunidad de oro. *GESTIÓN DIGITAL*. Obtenido de [https://www.revistagestion.ec/economia-y-finanzas-analisis/ecuador-tiene-en-el-cacao-una-oportunidad-de-oro#:~:text=A%20pesar%20de%20la%20contracci%C3%B3n,5%20a%C3%B1os%20\(Grr%C3%A1fico%202\)](https://www.revistagestion.ec/economia-y-finanzas-analisis/ecuador-tiene-en-el-cacao-una-oportunidad-de-oro#:~:text=A%20pesar%20de%20la%20contracci%C3%B3n,5%20a%C3%B1os%20(Grr%C3%A1fico%202).).
- Coronel, K. M., & Jaramillo, N. G. (2021). Efecto del Covid-19 y su incidencia financiera en las exportaciones del sector cacaotero. *Revista Ciencia UNEMI*, 14(36), 34-44. Obtenido de <http://ojs.unemi.edu.ec/index.php/cienciaunemi/article/view/1260/1259>
- Gutiérrez, O. P., & Cordero, R. L. (2021). Análisis socioeconómico de productores de cacao, localidad Guabito, provincia Los Rios, Ecuador. *Redalyc*, 27(1), 1-10. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/1815/181565709001/181565709001.pdf>
- Intriago, F. L., M. D., Neto, J. A., M. M., Caicedo, W. R., & Moyano, M. N. (2018). Cadena de comercialización del cacao nacional en la provincia de Los Ríos, Ecuador. *Ciencia y Tecnología*, 11(1), 63-69. Obtenido de file:///C:/Users/Usuario/Downloads/rcyt,+Gestor_a+de+la+revista,+main.pdf
- NetNews. (19 de 02 de 2021). *www.NetNews.com.ar*. Obtenido de <https://netnews.com.ar/nota/2849-Top-5-de-paises-productores-de-cacao>
- Quintero, M. L., & Morales, K. M. (2004). El mercado mundial del cacao. *Scielo*, 9(18), 47-49. Obtenido de http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542004000100004

- Sánchez, V. H., Zambrano, J. L., & Iglesias, C. (2019). *La cadena de valor del cacao en América Latina y El Caribe*. Quito: Gestión del Conocimiento Científico del INIAP. Obtenido de https://www.fontagro.org/new/uploads/adjuntos/Informe_CACAO_linea_base.pdf
- Solís, E. E., & Estrella, Y. A. (2015). Diagnóstico de los Procesos de Asociatividad y la Producción de Cacao en Milagro y sus Sectores Aledaños. *Redalyc*, 8(14), 105-112. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/5826/582663828013.pdf>
- Villamar, F. L., Salazar, J. C., & Quinteros, E. M. (2016). Estrategias para el cultivo, comercialización y exportación del cacao fino de aroma en Ecuador. *Redalyc*, 9(18), 47. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/5826/582663825007.pdf>
- Zabala, V. (2019). Ecuador es el cuarto productor mundial de cacao y el número 1 en Latinoamérica. *Ekos*. Obtenido de <https://www.ekosnegocios.com/articulo/ecuador-es-el-cuarto-productor-mundial-de-cacao-y-el-numero-1-en-latinoamerica>