

Diversificación geográfica de las exportaciones de cacao en polvo, por medio de iniciativas comerciales destinadas a mercados internacionales

Geographic diversification of cocoa powder exports, through commercial initiatives aimed at international markets

<https://doi.org/10.47606/ACVEN/PH0194>

Silvia Lorena Velásquez Borja*

<https://orcid.org/0009-0007-9891-8053>
sl.velasquez@istvr.edu.ec

Evelyn Johana Silva Pérez*

<https://orcid.org/0000-0001-9598-6041>
esilva@istvr.edu.ec

Recibido: 25/02/2023

Aceptado: 09/07/2023

RESUMEN

En los últimos cinco años el sector cacaotero ha sido fundamental para la economía del país, que a su vez genera fuentes de ingresos y empleo para las familias y los agricultores; tiene gran participación en mercados internacionales. Con base a esto se plantea como objetivo analizar la diversificación geográfica de las exportaciones de cacao en polvo, por medio de iniciativas comerciales destinadas a mercados internacionales. Esta investigación se ha creado con el fin de representar gráficamente la exportación y la importancia que tiene el cacao en la economía del Ecuador, de una manera descriptiva se ha logrado obtener información de fuentes bibliográficas como datos comerciales, participación de mercado entre otros, habiendo logrado hallar la inconveniencia de la exportación de aquel producto. Desde hace tiempo atrás la exportación y producción del cacao ha expandido la economía y el crecimiento de empleo de algunos países. Por ende, los creadores de chocolate durante años han venido exigiendo una exportación de buena calidad de cacao con excelente aroma y sabor. Ecuador ha venido siendo productor de cacao fino y con buen aroma con un 63% de representación de la producción mundial, y su sabor ha sido reconocido durante siglos atrás. A pesar de todas las condiciones anteriores, sus habitantes limitan sus capaces para la utilización adecuada de este recurso natural, por lo que aún se le considera un país en vías de desarrollo, una de las mayores debilidades del país es su baja participación en los mercados internacionales.

Palabras clave: Exportaciones; producción; sector cacaotero; mercados internacionales; economía

1. Instituto Superior Tecnológico Vicente Rocafuerte (ISTV) Ecuador
 - Autor de correspondencia: sl.velasquez@istvr.edu.ec

ABSTRACT

In the last five years, the cocoa sector has been fundamental for the country's economy, which in turn generates sources of income and employment for families and farmers; it has a large participation in international markets. Based on this, the objective is to analyze the geographic diversification of cocoa powder exports, through exports to international markets. This research has been created in order to graphically represent the export and the importance of cocoa in the economy of Ecuador, in a descriptive way it has been possible to obtain information from bibliographic sources such as commercial data, market share among others, having managed to find the inconvenience of exporting that product. Since long ago, the export and production of cocoa has expanded the economy and employment growth of some countries. Therefore, chocolate creators have for years been demanding good quality cocoa exports with excellent aroma and flavor. Ecuador has been a producer of fine and aromatic cocoa with 63% of the world's production, and its flavor has been recognized for centuries. Despite all the above conditions, its inhabitants limit their capacity for the proper utilization of this natural resource, so it is still considered a developing country, one of the greatest weaknesses of the country is its low participation in international markets.

Keywords: Exports; production; cocoa sector; international markets; economy.

INTRODUCCIÓN

En las exportaciones de cacao en grano Ecuador ha tenido un crecimiento del 168% durante los últimos 10 años, dado a ese incremento se convirtió como el primer exportador en América y cuarto a nivel mundial entre la variedad de ese producto.

Esto se da por medio del proyecto que ejecuta el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP), que es la reactivación de Café y Cacao Nacional Fino de Aroma.

Su objetivo principal es mejorar la economía de los productores de estos cultivos, a través del impulso a las plantaciones existentes y el establecimiento de nuevas plantaciones. (MAG, 2023).

Desde el 2012 a nivel nacional se desempeñan 354M hectáreas de cultivos con la ayuda de asesoría técnica especializada para los productores, entrega de plantas, podas, e insumos para manejo de los cultivos.

En cambio, en el 2014 se desempeñan en la provincia de Azuay sus resultados fueron favorables que obtuvieron un nivel récord en la producción mundial, indicó la directora Provincial Agropecuaria, Emma Mora Andrade, en Azuay. (MAG, 2023).

El MAGAP ha dado lugar a la disposición de los productores de cacao otras medidas de apoyo y recursos para impulsar su producción. Estas medidas incluyen programas de capacitación, asistencia técnica, acceso a financiamiento y promoción de la comercialización del cacao. (MAG, 2023)

Se origina en las zonas húmedas tropicales de América; aquellos frutos nacen del tronco y ramas más robustas del árbol de cacao. Su tamaño puede variar según su cultivo, esto favorece al momento de su cogida; esta entre los 4, 5 a 8 metros incluso puede llegar a medir hasta 20 metros cuando está bajo sombra y crece en total libertad.

Se desarrollan por todo un año, arrojando millares de flores pequeñas; sus flores se transforman en frutos, son los mismos granos de cacao, con un aproximado de 10cm de ancho y 20cm de largo; que pesan alrededor de 1 gramo. (European Cocoa Association, 2023)

Pero para que los agricultores tengan buena rentabilidad, no solo les basta que se cultiven en zonas apropiadas como lo es el suelo y el clima, o colocar semillas certificadas con registro sanitario, se necesita ejecutar varias formas tales como: la adecuada fermentación y secado de la almendra; producción y selección de plantas vigorosas y sanas, a nivel de vivero; poda del cacao; resiembras; fertilización; cosecha oportuna; combate de malezas; formación y limpieza de canales de drenaje; regulación de la sombra; combate de plagas y enfermedades. (Universidad Nacional Abierta y a Distancia, 2022).

Hace millones de años en el sur de América, existe un alimento de los dioses a este se denomina género Theobroma en griego; el mismo que se divide en veintidós especies, siendo una de ellas el T. cacao el más notable.

Nuestros ancestros del sur de nuestro país Ecuador han usado granos de cacao hace 5300 años corroborado en evidencias arqueológicas. Luego la población nativa ha domesticado el árbol *Theobroma* (T.) hace 1500 años.

Desde aquella época, las de semillas de T. cacao han sido utilizadas por diferentes civilizaciones precolombinas como son: 1. maya, que comprende el actual México, Honduras y Guatemala; 2. inca, que abarca el territorio actual de los países: Ecuador, Perú, Bolivia y Colombia; 3.

Azteca, que comprende el actual sur de México. (Organización Internacional del Cacao, 2023). Según la Organización Internacional del Cacao y sus siglas en inglés (ICCO) menciona que las civilizaciones precolombinas han usado los granos de cacao como: ingrediente de alimento y como moneda en el comercio o ceremonias.

Esta sustancia es una fuente de proteínas al ser mezclado con harina de maíz y especias para hacer bebidas.

Durante el período colonial, el cultivo del cacao se extendió lentamente a las tres principales regiones productoras de cacao: Asia, África y América Latina y el Caribe. El cacao se produce en países entre los 10 grados de latitud norte y los 10 grados de latitud sur del ecuador, donde el clima es adecuado para el cultivo de árboles de cacao. (ICCO, 2023)

El sector cacaotero es fundamental para la economía del país, que a su vez alimenta a muchas familias rurales con sus producciones y exportaciones. (Alcívar, Quezada, Barrezueta, Garzón, & Carvaja, 2021).

El cultivo del cacao en Ecuador se lo considera de suma importancia, el papel que realiza el agricultor y el comerciante es esencial para el desarrollo socioeconómico en el país. (Romero, Fernández, Macías, & Zúñiga, 2015)

Significativa fuente de ingresos y generador de empleo para las familias y los agricultores; el cultivo del cacao en Ecuador produce cerca de 500M empleos indirectos y directos, según apreciación del Ministerio de Agricultura y Ganadería. (Del monte AG, 2023).

El objetivo del trabajo es realizar un análisis de la diversificación geográfica de las exportaciones de cacao en polvo ecuatoriano, por medio de iniciativas comerciales destinadas a mercados internacionales en los periodos del 2018 al 2022, en el que esto puede hacer que se conozca ampliamente su importancia tanto en los productos de exportación como en la economía del Ecuador.

El trabajo realiza un estudio a las exportaciones del cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante los distritos de origen, sus mercados internacionales, y sus países de destino, los cuales nos ayudarán para el análisis de las exportaciones geográficas de nuestro producto.

La investigación fue de tipo descriptivo: en esta área puede incluso plantearse como esencialmente descriptiva o incluir una cierta cantidad de investigación en sus etapas porque el campo descriptivo se refiere al nivel de profundidad que, siendo fundamental, significa una buena base de conocimiento previo sobre el tema y el fenómeno en cuestión a estudiar. (Mata, 2019), para la recolección de datos e información secundaria se recolectó fuentes bibliográficas tales como: Anecacao; Servicio Nacional de Aduana del Ecuador; Banco Central del Ecuador; Trade map, Estadísticas del comercio para el desarrollo internacional de las empresas; datos comerciales mensuales; trimestrales y anuales; valores de importación y exportación; volúmenes; tasas de crecimiento; cuotas de mercado; artículos científicos; International cocoa organization; Ministerio de Agricultura y Ganadería; y de revistas indexadas. Con el propósito de relacionar e identificar los inconvenientes sobre la exportación, producción, aporte al PIB Nacional y la creación de empleo en las diferentes etapas que forma la cadena de valor cacao en las exportaciones. Esta investigación está situada en la diversificación geográfica de las exportaciones de cacao y su importancia participación en la economía ecuatoriana que produce el sector cacaotero; el proceso de su elaboración, para la recopilación de datos secundarios por medio de una base de datos obtenida de trade map y se verifico la información proporcionada con la base de datos del Senae en el programa Microsoft Excel 2023, donde se ejecuta los resultados por medios de gráficos y tablas para su respectivo análisis.

DESARROLLO

Cuando se habla de comercio internacional, no solo es comercializar o distribuir un producto; esto es para promover el desarrollo sostenible a largo plazo de la industria; Invertir más recursos y capital en el país de origen y destino del producto. Hace un mejor uso de todos los recursos de los que puede depender un país; aumente su eficiencia y mejora sus procesos de rentabilidad y producción; también crea grandes niveles de crecimiento en el ámbito económico y de productividad.

En cuanto a la obtención de materias primas, el comercio internacional permite que una región obtenga producción de regiones donde los costos de producción son mucho más bajos. Además de hacer que el producto sea más diverso y asequible, también reduce los costos de producción. (Centro Europeo de Postgrado, 2023)

En 2022 registra un valor récord de 22% en las exportaciones, y agregó que el 56% de esto se encuentra en el sector minero y no petrolero, que también estableció un récord de más de \$ 18 mil millones y creció paso a paso hasta 2021, un incremento interanual del 14%.

El superávit comercial petrolero fue de \$ 3.955 millones, de los cuales \$ 11.587 millones se exportaron y \$ 7.632 millones se importaron; y el déficit comercial no petrolero fue de \$1.614 millones con \$21.071 millones en ventas y \$22.685 millones en compras. Las mayores exportaciones no petroleras son camarón, cacao y sus elaborados, banano, frutas naturales y conservas de pescado. (SWI, 2023)

El chocolate se encuentra con mayor frecuencia como cacao en polvo. Está hecho de granos de cacao naturales para producir un polvo finamente molido que es casi completamente grasa. La forma más pura de chocolate es el cacao en polvo, que casi no tiene azúcar añadida. Al pulverizar los granos de cacao en un polvo fino, se produce cacao en polvo. consiste principalmente en grasa de cacao, que representa aproximadamente el 50% de su peso, y solo el 10% de los sólidos de cacao.

El ingrediente saborizante cacao en polvo se usa en una variedad de alimentos, bebidas y dulces. Debido a su actividad antioxidante extremadamente alta, el polvo de cacao puede tener ventajas para la salud. Aunque el cacao en polvo es rico en grasas, contiene pocos flavanoles, la sustancia que hace del cacao un alimento. (La Hora, 2022)

Entre sus beneficios se encuentran que los puede utilizar como: antioxidante, antidepresivo, antiinflamatorio, disminuye el colesterol malo, controla la presión arterial, mejora el sistema cognitivo, antienviejecedor, protege a las células intestinales, control de los corrimientos vaginales, controla la ansiedad. Como contraindicaciones debemos de tener en cuenta que contiene cafeína, lo que puede tener efectos negativos como el insomnio y la irritabilidad, especialmente en personas que son sensibles a la cafeína.

Debido a que la cafeína puede causar una irritación estomacal más grave, no se recomienda para personas con afecciones intestinales o estomacales (como úlceras y gastritis). (Gonzales, 2023)

Según la lista de los exportadores para cacao en polvo sin adición ni otro edulcorante, Ecuador se encuentra entre los 20 primeros países que exportan tal producto. (TRADEMAP, 2023)

Ecuador es un país diverso conocido por su tierra y debido a su ubicación central en la tierra, ha dado a luminosidad a tantas maravillas. Está dividido en 4 regiones (Insular, Costa, Sierra, Amazonia) que le otorgan al suelo de este hermoso país diferentes cualidades que brindan ciertas ventajas para el cultivo de muchas frutas y verduras.

A pesar de todas las condiciones anteriores, sus habitantes no son capaces de utilizar adecuadamente todos estos recursos naturales, por lo que aún se le considera un país subdesarrollado, una de las mayores debilidades del país es su baja participación en los mercados internacionales.

El cacao en polvo se exporta con la partida arancelaria 1805000000, que está bajo la denominación “cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante”.

La cosecha de cacao es compartida en un 80% por las provincias de Guayas, Esmeraldas, Manabí, Los Ríos, Santa Elena y El Oro, siendo el 20% restante para Cotopaxi, Azuay, Pichincha, Chimborazo, Bolívar, Zamora Chinchipe, Sucumbíos, Orellana y Napo. (MAG, 2022)

Durante muchos años, las exportaciones y la producción de cacao han servido como indicador de la expansión económica y la creación de empleo en varias naciones diferentes. (Alcívar, Quezada, Barrezueta, Garzón, & Carvaja, 2021).

Los fabricantes de chocolate exigen sabores de cacao de primera calidad con un perfil de aroma y sabor distintivo; este representa únicamente un 5% en la producción mundial del cacao.

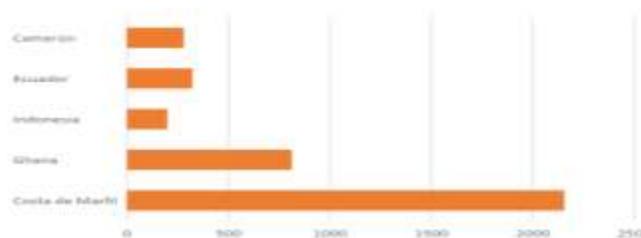
Gracias a su ubicación geográfica y abundancia en recursos biológicos, Ecuador es un típico productor de cacao fino y de aroma el 63% representa a la producción mundial, y el sabor de su variedad nativa es reconocido en el mercado mundial desde hace siglos. (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao - Ecuador, Anecacao, 2023)

Somos terceros o cuartos. Los centros de producción africanos representan la mayor parte de la producción mundial de cacao. Costa de Marfil y Ghana producen más del 60% del cacao del mundo.

Sin embargo, la producción de cacao está vinculada a importantes injusticias sociales y daños ambientales. (Coba, 2021)

Figura 1

Principales productores de cacao en el mundo Producción nacional 2018/2019, Toneladas (Coba, 2021)



Producción nacional de cacao

Las exportaciones de cacao y sus semielaborados totalizaron más de \$950 millones el año pasado, según la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao e Industrializados del Ecuador (Anecacao).

Esto representa un aumento de \$15 millones con respecto a 2020, un año excepcional para el evento con 360.800 unidades vendidas en el extranjero y un aumento de más de 50.000 toneladas; durante el 2021 se vendieron 360.714 toneladas. (Comercio, 2022) Con el 62% del mercado mundial, Ecuador es líder en la producción de cacao fino de aroma de la más alta calidad.

Proporcionan un sustento a las aproximadamente 100 Mil familias que cultivan ese producto, pero cuya producción aún está por debajo del promedio. (Vicepresidencia del Ecuador, 2015)

Hoy en día, se cultivan algunos tipos de cacao en Ecuador, pero la variedad conocida como NACIONAL es la más popular entre los chocolateros debido a la calidad y el aroma de los granos de cacao. (Anecacao, 2023)

Destino de exportación del cacao ecuatoriano

Un resultado positivo para la industria del cacao es la demanda de productos ecuatorianos en sus mercados más importantes se encuentra: Colombia, Chile, Cuba, Estados Unidos, entre otros.

En la tabla, muestra que Colombia es el país que más importa cacao en polvo del Ecuador con 254,7 que equivale al 51% en el año 2022, por lo consiguiente, le sigue Chile con un 56,3 que equivale al 11%, Cuba con 32,1 que equivale al 6% en participación de los principales países importadores del cacao en polvo, y el restante porcentaje se distribuyen entre, Estados Unidos, México, Argentina, Australia, Perú, Guatemala y Venezuela.

Tabla 1

Destinos de exportaciones del cacao en polvo ecuatoriano

País	Cantidades Totales	Participación %
Colombia	254,7	51%
Chile	56,3	11%
Cuba	32,1	6%
Estados Unidos	29,2	6%
México	18,9	4%
Argentina	17,4	3%
Australia	12	2%
Perú	10,8	2%
Guatemala	9,4	2%
Venezuela	8,8	2%

Fuente: Países destinos de exportación de cacao en el año 2022 Ecuador. (TRADEMAP, 2023)

Consumo Per cápita de cacao en el Ecuador

Según la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (Anecacao) el consumo anual per cápita en el Ecuador oscila alrededor los 300 gramos, mientras que en Colombia promedia los 1500 gramos, cinco veces más el gasto per cápita del ecuatoriano en chocolate se mantiene, el gasto pasó de USD 5,8 al año a USD 7,9 entre el 2010 y el 2018. Los desafíos del sector está aumentar el consumo a nivel local y consolidar la presencia en los mercados internacionales con exportaciones de productos semielaborados. (Ecuador. Asociación Nacional de Exportadores de Cacao, 2019).

En los primeros tres meses del 2023, el Producto Interno Bruto (PIB) presentó un crecimiento interanual del 0,7% en comparación al año anterior, promovido por la variación positiva de Exportaciones en 0,4%; Gasto de Gobierno en 0,5%; y Consumo de los Hogares en 1,6%.

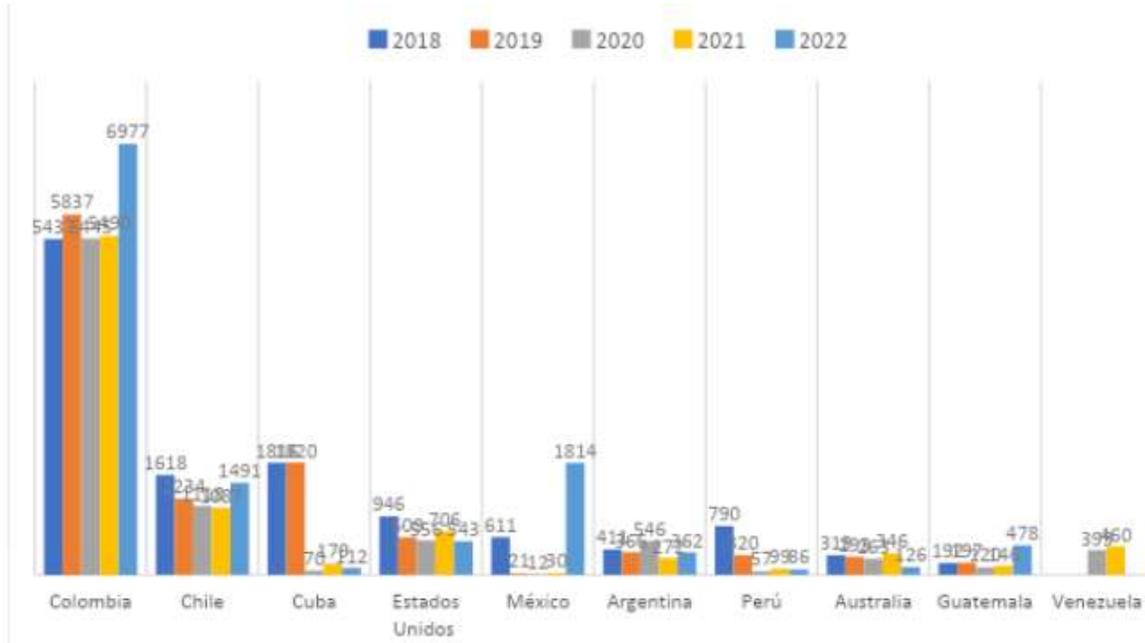
Además, las Importaciones disminuyeron en 1,3% y la Formación Bruta de Capital Fijo se contrajo en 5,2%. El aumento interanual de las operaciones de crédito al consumo, el aumento de las remesas y la vuelta al pleno empleo impulsaron el gasto de los hogares. Las exportaciones también aumentaron gracias al aumento de las ventas de camarones, bananas, café, cacao y flores. (Banco Central del Ecuador, 2023)

Principales destinos de exportación expresadas en valor FOB\$ según año

Las exportaciones mundiales de cacao en polvo, muestra que en el 2018, el principal destino de cacao en polvo es Colombia con valor FOB de \$5.437 seguido por Chile con \$1.618, Cuba con \$1.816, Estados Unidos \$946, México \$611, Argentina \$411, Perú \$790, Australia \$319 perteneciendo al continente oceánico, Guatemala \$192 y Venezuela \$0. En 2019, el principal destino de cacao en polvo sigue siendo Colombia con valor FOB de \$5.837 por segunda vez, Cuba \$1.820, Chile \$1.234, Estados Unidos \$609, Argentina \$366, Perú \$320, Australia \$293 perteneciendo al continente oceánico, Guatemala \$197 México \$21, y Venezuela \$0. En 2020, Colombia por tercera vez consecutiva es el principal destino de cacao en polvo con valor FOB de \$5.445, Chile \$1.118, Estados Unidos \$556, Argentina \$546, Venezuela \$399, Australia \$263 perteneciendo al continente oceánico, Guatemala \$120, Cuba \$70, Perú \$57, México \$12. En 2021, Colombia por cuarta vez consecutiva es el principal destino de cacao en con valor FOB de \$5.490, Chile \$1.087, Estados Unidos \$706, Venezuela \$460, Australia \$346 perteneciendo al continente oceánico, Argentina \$272, Cuba \$179, Guatemala \$146, Perú \$99 y México \$30. En 2022, Colombia por reiterada vez es el principal destino de cacao en polvo con valor FOB de \$6.977, México \$1814, Chile \$1.491, Estados Unidos \$543, Guatemala \$478, Argentina \$362, Australia \$126 perteneciendo al continente oceánico, Cuba \$112, Perú \$86 y Venezuela \$0. (TRADEMAP, 2023)

Figura 2

Principales destinos de exportación expresadas en valor FOB\$ según año (TRADEMAP, 2023)



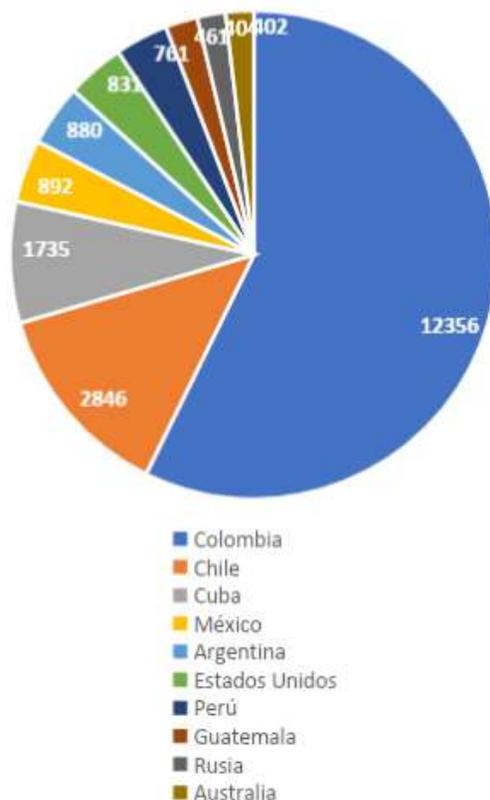
Principales destinos de exportación expresadas por cantidades en toneladas

Los resultados que proporciona el sector cacaotero en la demanda cacao en polvo se mantiene como principal destino Colombia, Chile, Cuba, México, entre otros.

En el siguiente gráfico se detalla que Colombia es el país que más toneladas importa cacao en polvo a Ecuador con un total de 12.356 toneladas entre el 2018 al 2022, por lo que le sigue Chile con un total de 2846 toneladas, Cuba con 1735 toneladas importadas desde el Ecuador y los valores restantes se distribuyen en los siguientes países que se encuentran como los 10 principales destinos de exportaciones como lo es México, Argentina, Estados Unidos, Perú, Guatemala, Rusia y Australia.

Figura 3

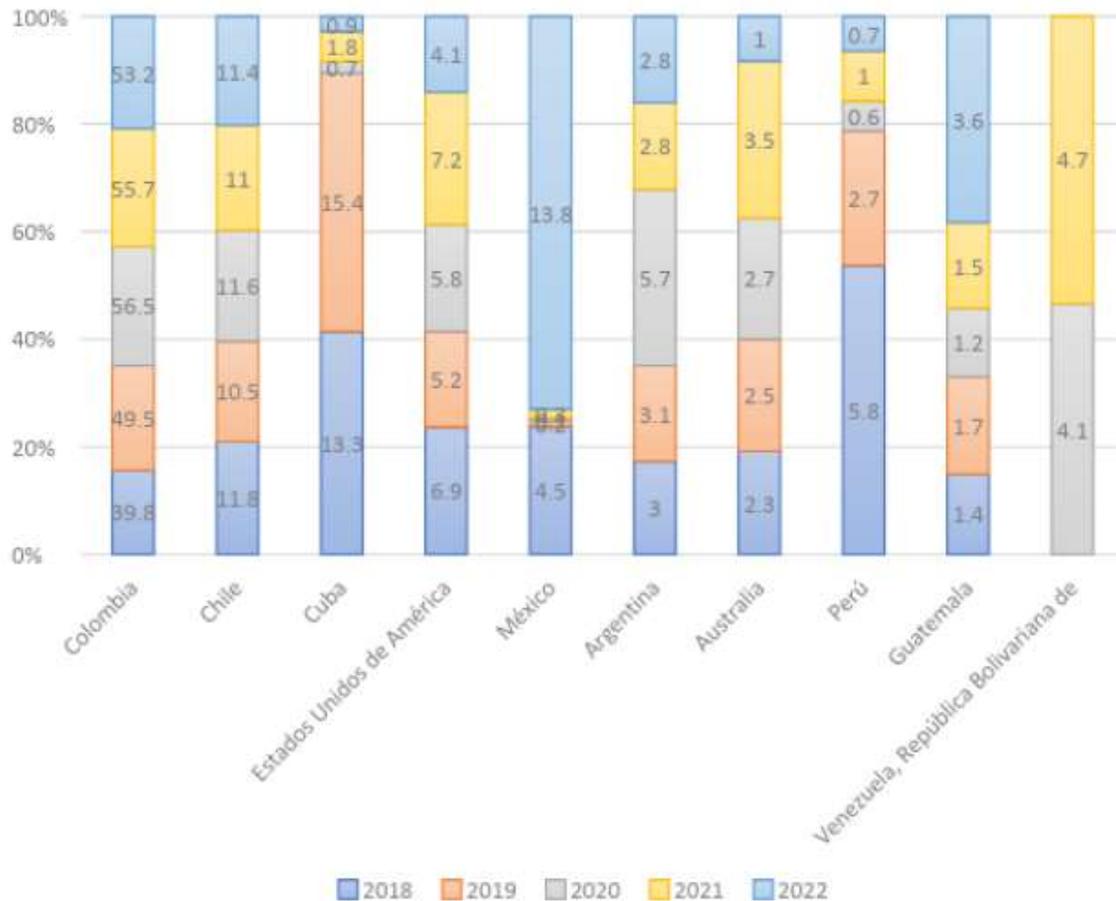
Principales destinos de exportación expresadas por cantidades según por año (TRADEMAP, 2023)



Las participaciones que tuvieron las exportaciones de Ecuador hacia varios destinos se los detalla en el siguiente gráfico dado que Colombia en el año 2018 obtuvo un porcentaje de 39,8 al que corresponde que a comparación de los otros años del 2019 al 2022 hubo un crecimiento, es decir; que en el 2019 alcanzó (49,5%), 2020 (56,5%), 2021 (55,7%), 2022 (53,2%). Por lo consiguiente Chile en el 2018 (11,8%), 2019 (10,5%), 2020 (11,6%), 2021 (11%), 2022 (11,4%); Cuba en el 2018 (13,3%), 2019 (15,4%), 2020 (0,7%), 2021 (1,8%), 2022 (0,9%); el restantes de los porcentajes se distribuyen en los siguientes países que se encuentran como los 10 principales destinos de exportaciones como lo es Estados Unidos, México, Argentina, Australia, Perú, Guatemala y Venezuela.

Figura 4

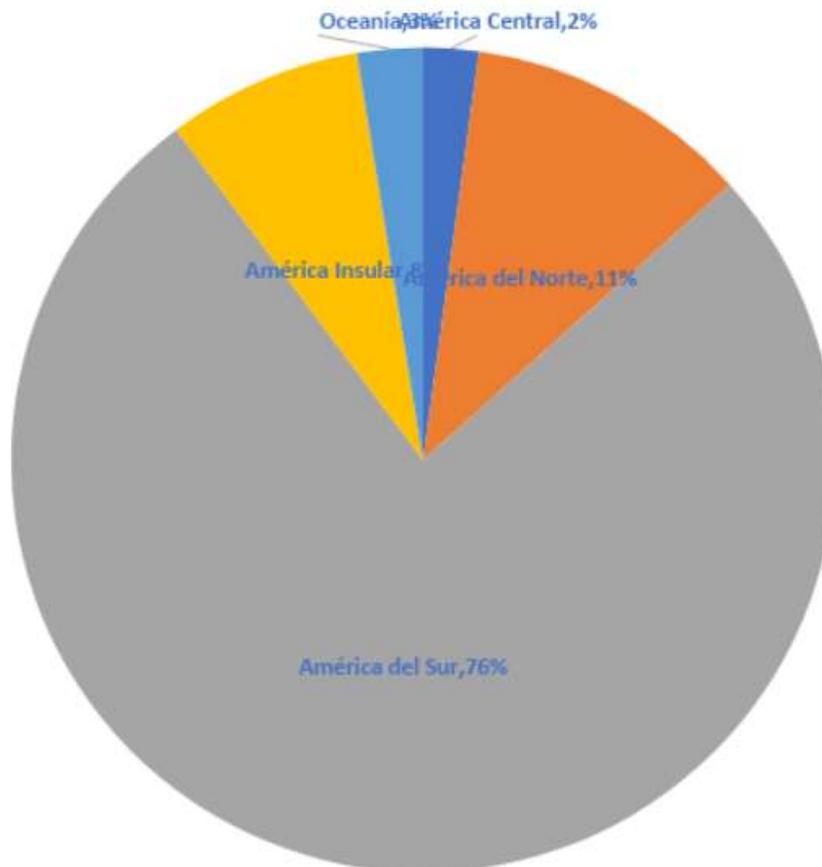
Participaciones en valor en las exportaciones de los principales destinos por año (TRADEMAP, 2023)



En las participaciones por regiones de las exportaciones mundiales del cacao en polvo por valor FOB como se representa en la gráfica la gran mayoría de las exportaciones se localizan en América del Sur con el 76%, por lo consiguiente América del Norte 11%, le sigue América Insular con el 8%, Oceanía con un 3% y por último América Central con el 2% en las exportaciones continentales.

Figura 5

Participación por regiones en las exportaciones mundiales cacao en polvo, valor FOB\$ (TRADEMAP, 2023).



CONCLUSIÓN

Las exportaciones de cacao representan una gran oportunidad para los agricultores para la recuperación económica del país ya que estas familias que cultivan ese producto lo proporcionan como creación de empleos. Debido a un aumento significativo en la producción, Ecuador puede seguir siendo el principal exportador mundial de cacao a pesar de que la exportación de cacao muestra una tendencia de crecimiento débil.

Ecuador es un país diverso conocido por su tierra y debido a su ubicación central en la tierra, ha dado a luminosidad a tantas maravillas. Está dividido en 4 regiones (Insular, Costa, Sierra, Amazonia) que le otorgan al suelo de este hermoso país diferentes cualidades que brindan ciertas ventajas para el cultivo de muchas frutas y verduras.

A pesar de todas las condiciones anteriores, sus habitantes limitan sus capaces de utilizar adecuadamente todos estos recursos naturales, por lo que aún se le considera un país en vías de desarrollo, una de las mayores debilidades del país es su baja participación en los mercados internacionales.

En los primeros tres primeros meses del 2023, el Producto Interno Bruto (PIB) presentó un crecimiento interanual del 0,7% a comparación al año anterior, promovido por la variación positiva de Exportaciones en 0,4%; Gasto de Gobierno en 0,5%; y Consumo de los Hogares en 1,6%.

Además, las Importaciones disminuyeron en 1,3% y la Formación Bruta de Capital Fijo se contrajo en 5,2%. El aumento interanual de las operaciones de crédito al consumo, el aumento de las remesas y la vuelta al pleno empleo impulsaron el gasto de los hogares. Las exportaciones también aumentaron gracias al aumento de las ventas de camarones, bananas, café, cacao y flores.

REFERENCIAS

- Alcívar, K., Quezada, J., Barrezueta, S., Garzón, V., & Carvaja, H. (20 de marzo de 2021). *Análisis económico de la exportación del cacao en el Ecuador durante el periodo 2014 - 2019 (trabajo de titulación)*. UTMACH, Unidad Académica de Ciencias Agropecuarias, Machala, Ecuador.
- Anecacao. (2023). *Historia del Cacao*. Obtenido de <https://anecacao.com/cacao-en-el-ecuador/historia-del-cacao/>
- Asociación Nacional de Exportadores de Cacao - Ecuador, Anecacao. (2023). *Tipos de Cacao*. Recuperado en <https://anecacao.com/cacao-en-el-ecuador/tipos-de-cacao/>
- Banco Central del Ecuador. (30 de junio de 2023). *LA ECONOMÍA ECUATORIANA REGISTRÓ UN CRECIMIENTO INTERANUAL DE 0,7% EN EL PRIMER TRIMESTRE DE 2023*. Recuperado en <https://www.bce.fin.ec/boletines-de-prensa-archivo/la-economia-ecuatoriana-registro-un-crecimiento-interanual-de-0-7-en-el-primer-trimestre-de-2023>

- Centro Europeo de Postgrado. (2023). *¿Por qué es importante el Comercio Internacional?* Recuperado en <https://ceupe.com.ar/blog/por-que-es-importante-el-comercio-internacional/#:~:text=El%20comercio%20internacional%20es%20capaz,crecimiento%20en%20el%20%C3%A1mbito%20econ%C3%B3mico.>
- Coba, G. (15 de enero de 2021). *El confinamiento aumentó el consumo de cacao en el mundo.* Recuperado de <https://www.primicias.ec/noticias/economia/confinamiento-mercados-internacionales-consumo-cacao/>
- Comercio, E. (11 de febrero de 2022). *El cacao rompió récord en 2021 y superó los USD 950 millones en exportaciones.* Recuperado de <https://ekosnegocios.com/articulo/el-cacao-rompio-record-en-2021-y-supero-los-usd-950-millones-en-exportaciones>
- Del monte AG. (19 de mayo de 2023). *Producción de cacao en ecuador y su impacto económico.* Recuperado de <https://delmonteag.com.ec/produccion-de-cacao-en-ecuador-y-su-impacto-economico/>
- Ecuador. Asociación Nacional de Exportadores de Cacao. (2019). *Sector Exportador de Cacao.* Recuperado en <http://www.anecacao.com/uploads/estadistica/cacao-ecuador-2019-4.pdf>
- European Cocoa Association. (2023). *Historia del cacao: el cacao como materia prima.* Obtenido de <https://www.eurococoa.com/es/historia-del-cacao-el-cacao-como-materia-prima/>
- Gonzales, P. (21 de julio de 2023). *11 Beneficios del Cacao en Polvo – Para Que Sirve y Propiedades.* Recuperado en <https://saludresponde.org/nutricion/11-beneficios-del-cacao-en-polvo-para-que-sirve-y-propiedades/>
- ICCO. (2023). *Internarional Cocoa Organization.* Recuperado en <https://www.icco.org/growing-cocoa/>
- La Hora. (25 de Julio de 2022). *Cacao en polvo: beneficioso para la salud, incluso reduce el estrés.* Recuperado en <https://www.lahora.com.ec/los-rios/cacao-polvo-beneficioso-salud-reduce-estres/>
- MAG. (2022). *Producción de cacao apunta a romper récord este año.* Recuperado en <https://www.agricultura.gob.ec/produccion-de-cacao-apunta-a-romper-record-este-ano/>
- MAG. (2023). *Ecuador es el primer exportador de cacao en grano de América.* Recuperado en <https://www.agricultura.gob.ec/ecuador-es-el-primer-exportador-de-cacao-en-grano-de-america/>
- MAG. (2023). *Ecuador es el primer exportador de cacao en grano de América.* Recuperado en: <https://www.agricultura.gob.ec/ecuador-es-el-primer-exportador-de-cacao-en-grano-de-america/>
- Mata, L. D. (02 de julio de 2019). *Profundidad o alcance de los estudios cuantitativos.* Recuperado en: <https://investigaliacr.com/investigacion/profundidad-o-alcance-de-los-estudios-cuantitativos/#:~:text=El%20alcance%20descriptivo%20se%20refiere,o%20bien%20C%20incorporar%20alg%C3%BAn%20grado>

- Organización Internacional del Cacao . (2023). *Cultivo de cacao*. Recuperado en <https://www.icco.org/growing-cocoa/>
- Romero, E., Fernández, M., Macías, J., & Zúñiga, K. (10 de Octubre de 2015). *Producción y comercialización del cacao y su incidencia en el desarrollo socioeconómico del cantón Milagro*. Recuperado en <https://ojs.unemi.edu.ec/index.php/cienciaunemi/article/view/251/234>
- SWI. (20 de febrero de 2023). *Superávit de 2.341 millones de dólares en balanza comercial de Ecuador 2022*. Recuperado en https://www.swissinfo.ch/spa/ecuador-comercio_super%C3%A1vit-de-2.341-millones-de-d%C3%B3lares-en-balanza-comercial-de-ecuador-2022/48301060#:~:text=Las%20exportaciones%20totales%20registraron%20un,en%2014%20%25%20respecto%20a%202021.
- TRADEMAP. (2023). Obtenido de FUENTE DE TRADEMAP.
- Universidad Nacional Abierta y a Distancia. (2022). *F01-0658cacao - Bien*. Recuperado en <https://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/F01-0658cacao.pdf>
- Vicepresidencia del Ecuador, S. T. (julio de 2015). *Diagnóstico de la Cadena Productiva del Cacao en el Ecuador*. Recuperado en <https://www.vicepresidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2015/07/Resumen-Cadena-de-Cacao-rev.pdf>