

DOI: <https://doi.org/10.46296/rc.v1i1.0001>

## Negociación de cacao y mercado Latinoamericano

### Cocoa negotiation and the Latin American market

**Autor:** Vinces-Bermúdez Jorman Aldair

Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM). Manta, Ecuador.

e131555530@live.uleam.edu.ec

**Autora:** Zambrano-Roldán Karen

Profesora Titular - Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM). Manta, Ecuador.

karen.zambranor339@gmail.com

### RESUMEN

En los últimos años ha ido cambiando la manera de la negociación del cacao y en consecuencia se ha producido un cambio radical en producción de la materia prima y la economía de varios países que comercializan el cacao de manera productiva para el consumo de sus habitantes y somos unos de los primeros países productores de cacao y exportación a nivel latinoamericano. Mediante este análisis, el presente artículo tiene como objetivo caracterizar la negociación del cacao en Latinoamérica y el mundo. Con esto se desarrolla la modalidad de cómo han evolucionado las principales afectaciones que tienen el comercio latinoamericano y el comercio mundial con el cacao y todo su funcionamiento del mercado. Con respecto que tienen otros países con el producto de cacao en grano, se obtiene gran oferta y demanda en dichos países que es muy satisfactorio porque puede ayudar a la economía mediante la comercialización en sus mercados locales. En más de una década se ha exportado en muchos más lugares ya que el cacao es producto de importación y gran aceptación en dichos países por su aroma y calidad de consumo. Muy importante tener en cuenta la calidad del grano porque es de vital importancia para su exportación y que ha caracterizado al mercado latinoamericano y a su vez al mercado mundial. Con estas exportaciones de nuestro producto tendremos una economía que se desarrollara al pasar del tiempo y una comercialización mejorada con países internacional.

**Palabras claves:** mercado latinoamericano, cacao, producción mundial, exportación, precios, calidad.

### ABSTRACT

In recent years, the way of marketing cocoa has changed, which has made a radical change in the production of raw materials and the economy of several countries that commercialize cocoa productively for the consumption of its inhabitants and we are one of the main cocoa-producing and exporting countries in Latin America. Through this analysis, this article is based on visualizing the negotiation of cocoa in Latin America and the world. With this, the modality is developed and how they have fostered the main effects that Latin American trade and world trade have with cocoa and all its functioning in the market. With respect to other countries to cocoa beans, this provides a great supply and demand in these countries, which is very satisfactory because it can help the economy by marketing in their local markets. In more than a decade it has been exported

**Información del manuscrito:**

**Fecha de recepción:** 16 de noviembre de 2017.

**Fecha de aceptación:** 08 de enero de 2018.

**Fecha de publicación:** 10 de enero de 2018.

in many more places since cocoa is an imported product and is widely accepted in these countries for its aroma and quality of consumption. It is very important to take into account the quality of the grain because it is of vital importance for its export and that has characterized the Latin American market and in turn the world market. With these exports of our product we will have an economy that will develop over time and improved commercialization with international countries.

**Keywords:** Latin American market, cocoa, world production, export, prices, quality.

## 1. INTRODUCCIÓN

El sector cacaoero y productivo de Ecuador busca mantener la producción y calidad activa hacia la comercialización. La producción de cacao ha convertido a los países consumidores de estos productos en un mercado muy importante en el comercio internacional, cada mercado latinoamericano es de vital importancia cuando se va a exportar ya que estos mercados la mayoría de los países exigen certificaciones de producción orgánica y otras certificaciones relacionadas al cuidado del medio ambiente (Peralta, 2016). Ya que a lo largo del tiempo nos hemos posicionado en unos de los primeros países exportadores en Latinoamérica y a nivel mundial.

Esta característica de las exportaciones ecuatorianas con el transcurso de los años se ha convertido en una desventaja, causada principalmente por la propia incapacidad del país de aprovechar las oportunidades presentadas a lo largo del siglo XX, entre las que podemos citar: modelo de Industrialización por Sustitución de Importaciones (ISI). Aunque en algo se desarrolló un mercado interno con productos semielaborados, fue solo espontáneo, ya que no hubo un impulso para que las empresas creadas sean competitivas ni se trazó una política de Estado selectiva que incentive y promueva la competitividad en estas empresas. Es decir, los incipientes negocios comerciales fueron cubiertos por el proteccionismo estatal. No hubo investigación para pasar de una industria basada en materias primas a una de tipo semi-industrial. Lo que sí existió y se impulsó fue la investigación en el sector agrícola, por ser en ese instante, el principal rubro de generación de divisas. (Gonzáles, 2007, p.12)

Para la exportación del cacao se necesitan varios factores que influyen en la comercialización y que tienen que cumplirse para que el producto no se vea

afectado por eso se necesita de buen cacao de calidad y una producción estable. “En los últimos años se ha evidenciado una serie de cambios de gran importancia en la economía mundial, lo que incide notablemente en el desenvolvimiento del mercado mundial de productos alimentarios. Entre estos cambios se pueden resaltar el proceso de apertura comercial y liberación de mercados, la consolidación de bloques económicos, el fortalecimiento de las instituciones que rigen el comercio internacional, el desarrollo de nuevas tecnologías en el ámbito de la producción y el comercio de mercancías, entre otros” (Quintero, 2004).

En este contexto este trabajo tiene como objetivo general caracterizar el mercado mundial del cacao en grano. A su vez se plantean como objetivos específicos: describir y analizar la evolución y las tendencias de la producción, el consumo, la exportación, la importación y el precio del cacao en el mercado mundial; identificar los principales países productores, consumidores y aquellos que participan en el comercio internacional de cacao; y, finalmente, explicar el funcionamiento de la comercialización. Miño (2016) analiza:

El caso del cacao Guayaquil como un producto rentable para los comerciantes que lo exportaban y para quienes lo importaban, así como la importancia de su consumo en la Ciudad de México y su valor en los mercados regionales e internacionales. Su hipótesis es que el cacao Guayaquil fue tan significativo no solo por su abundante producción, que de por sí lo hacía accesible, sino que, al ser un cacao de baja calidad, y por lo mismo muy amargo, pudo mezclarse con mayor cantidad de azúcar, lo que incrementaba la cantidad de la mezcla final de chocolate y de ahí derivaba su gran rentabilidad. (p.21)

## **2. MATERIALES Y MÉTODOS**

### **2.1. Características del cacao y su producción**

Mejía y Arguello (como se citó en Ortiz-Valbuena & Álvarez-León, 2015) dice que el cacao es un arbusto de 2 a 3 m de altura, que crece en ambientes tropicales y pertenece a la familia Sterculiaceae. El fruto de cacao es de tamaño, forma y color variable, la pared es dura y gruesa. Las semillas de cacao están rodeadas por una pulpa aromática la cual procede de sus tegumentos. La pulpa

mucilaginoso está compuesta por células esponjosas parenquimatosas, que contienen células de savia ricas en azúcares (10-13%), pentosas (2-3%), ácido cítrico (1-2%) y sales (8-10%). Durante el proceso de cosecha de las semillas de cacao, la pulpa es removida por fermentación e hidrolizada por microorganismos. La pulpa hidrolizada es conocida en la industria como “exudado”. Durante la fermentación la pulpa provee el sustrato para varios microorganismos que son esenciales para el desarrollo de los precursores del sabor del chocolate, los cuales son expresados completamente después, durante el proceso de tostado. Aunque la pulpa es necesaria para la fermentación, a menudo hay más pulpa de la necesaria. El exceso de pulpa, que tiene un delicioso sabor tropical, ha sido usado para hacer los siguientes productos: jalea de cacao, alcohol y vinagre, nata y pulpa procesada.

## **2.2. Denominación del cacao**

La producción de chocolate y el cultivo de la semilla de cacao que se utiliza para elaborarlo están transformándose rápidamente en la manera de salir de la pobreza, con la existencia de muchos programas que ayudan a los pequeños agricultores y microempresarios a sacar grandes ganancias de una semilla tan pequeña. Gool (2015) sostiene que:

Durante el año 2014 la producción de cacao fue de 81.3 toneladas y generó más de 7 millones de jornales anuales que beneficiaron a más de 90,000 familias, e indirectamente a casi 0.5 millón de personas. Hoy en día, el 90% del cacao peruano y sus preparaciones se destinan a la exportación y tan solo representa un pequeño porcentaje de la demanda mundial. Perú, al poseer una gran variedad de cacao, tiene un gran potencial a nivel mundial. Asimismo, para este año se prevé un crecimiento de 15% en la producción, donde Perú se mantiene como el segundo exportador mundial de cacao orgánico y fino de aroma. Los principales mercados de destino son Estados Unidos y la Unión Europea (Holanda, Alemania, Bélgica e Italia). (Gool, 2015)

El cacao como es desde que está en la mata varía de acuerdo con el clima en el que están. En la amazonia el clima es más húmedo que en la costa, pero aun así esas dos regiones son las que tienen mayor producción en el Ecuador, llegando así a sus principales provincias que son: Manabí, Sucumbíos, y ahora

Ecuador exporta más cacao que en el pasado (Rodríguez, 2015). Con esas exportaciones Ecuador tiene diferentes tipos de cacao que se diferencia de los otros por ejemplo el grano seco que se obtiene cuando el producto se coge y se pone en proceso de secado, los semielaborados son cuando pasan por una procesadora y queda como cacao en polvo y el producto terminado es cuando se convierte en chocolate.

Según la Asociación de Productores de Cacao de Atacames (Aproca, 2015). El cacao orgánico es un gran negocio estos días y América Latina es líder, contando con más del 70 por ciento de la producción orgánica a nivel mundial. La región representa solamente el 13% del mercado del cacao tradicional, el cual está dominado por los países africanos. A nivel mundial, la República Dominicana es el proveedor principal de cacao orgánico, produciendo unas 5 000 toneladas al año, según reportes de la industria. Estos reportes también señalan que el mercado para chocolate de primera calidad crecerá de US\$7 billones en 2007 a \$12.9 billones en 2011, posicionándola como una industria en crecimiento en la cual vale la pena que inviertan los pequeños productores. Estadísticas sobre el cacao con certificación orgánica no son tan fáciles de encontrar, pero la mayoría indican que la producción certificada abarca solamente el 0.5% de la producción total de cacao. Y aunque los precios del cacao orgánico fluctúan dramáticamente después de todo, pagar más por un pedazo de chocolate “verde” es un verdadero lujo la mayoría de las fuentes de información estiman que se paga una prima del 10 al 40% más de lo que se paga por la versión no-orgánica (US\$100–300 por tonelada en 2005). Pero APROCA no solamente está involucrada en la agricultura orgánica. Durante los últimos cinco años, la organización ha trabajado directamente con 600 familias, y ha establecido 100 hectáreas de plantaciones nuevas de cacao (Asociación de Productores de Cacao de Atacames [Aproca], 2015).

### **2.3. Historia del cacao**

El cacao es de origen selvático, probablemente amazónico. Se piensa que los antiguos pobladores mesoamericanos, hace 5000 años, lo habrían encontrado y transportado hasta el actual territorio mexicano, ya que se hallaron evidencias de su uso ritual por parte de la cultura olmeca, hace 3500 años.

Según la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao – Ecuador (Anecacao, 2015). En 1830, se declara la fundación del Ecuador. Muchas familias adineradas dedican sus tierras a este producto, en haciendas denominadas Grandes Cacao. Ubicadas preferentemente en Vinces y otros cantones de Los Ríos, se hace una costumbre de alcurnia encargar a terceros la administración de estas haciendas para pasar largas temporadas en Europa. De ahí el mote de París Chiquito.

En la actualidad, la mayor parte del cacao ecuatoriano corresponde a una mezcla de Nacional y trinitario introducidos después de 1920 por considerarse más resistente a las enfermedades. Sin embargo, el sabor Arriba sigue permaneciendo ya que el Ecuador tiene las condiciones agroclimáticas para el desarrollo del cultivo (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao – Ecuador [Anecacao], 2015).



**Fuente:** Invest Manabí the Opportunity.

**Elaboración:** Agencia de Promoción Regional de Inversiones de Manabí (APRIM, 2015).

**Figura 1.** El cacao es un producto de gran exportación que puede llegar a varios países por su calidad y buen sabor, tenemos en cuenta que Estados Unidos es el país que más consume nuestro producto con un 26% al año esto nos da una oportunidad para seguir creciendo en el mercado internacional y seguir exportando el cacao a países más evolucionado con una economía superior así nos reconocerán por nuestro producto de calidad.

## 2.4. Exportaciones

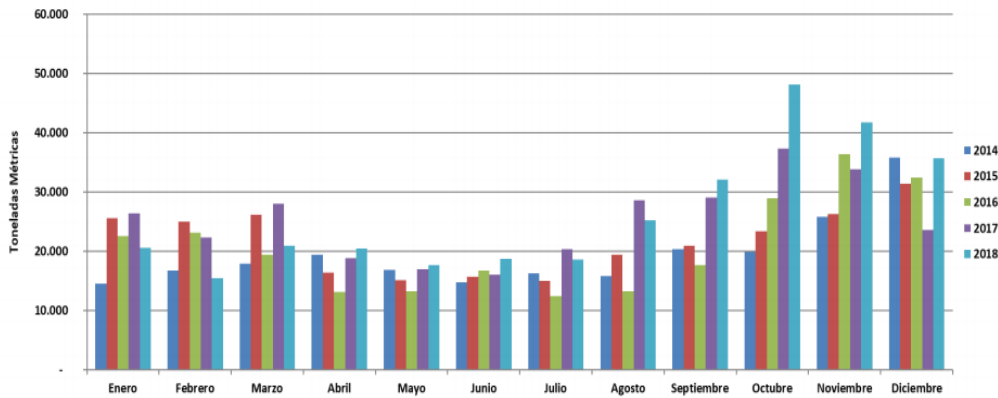
**Tabla 1.** Exportaciones totales de cacao últimos 5 años.

EXPORTACIONES DE CACAO / EN TONELADAS MÉTRICAS					
Meses	2014	2015	2016	2017	2018
Enero	14.573	25.582	22.585	26.416	20.573
Febrero	16.737	25.035	23.165	22.398	15.488
Marzo	17.878	26.155	19.396	27.986	20.990
Abril	19.474	16.454	13.164	18.879	20.449
Mayo	16.851	15.169	13.305	16.955	17.720
Junio	14.829	15.749	16.782	16.056	18.785
Julio	16.247	15.065	12.445	20.384	18.645
Agosto	15.800	19.405	13.228	28.622	25.212
Septiembre	20.350	20.903	17.731	29.084	32.091
Octubre	19.873	23.380	28.972	37.316	48.102
Noviembre	25.824	26.276	36.381	33.848	41.820
Diciembre	35.842	31.368	32.478	23.582	35.695
<b>TOTAL</b>	<b>234.277</b>	<b>260.540</b>	<b>249.632</b>	<b>301.526</b>	<b>315.571</b>
<b>VARIACIÓN %</b>	<b>11%</b>		<b>-4%</b>	<b>21%</b>	<b>5%</b>
	<b>2014 - 2015</b>		<b>2015 - 2016</b>	<b>2016 - 2017</b>	<b>2017 - 2018</b>

**Fuente y elaboración:** Asociación Nacional de Exportadores de Cacao - Ecuador (ANECACAO, 2015)

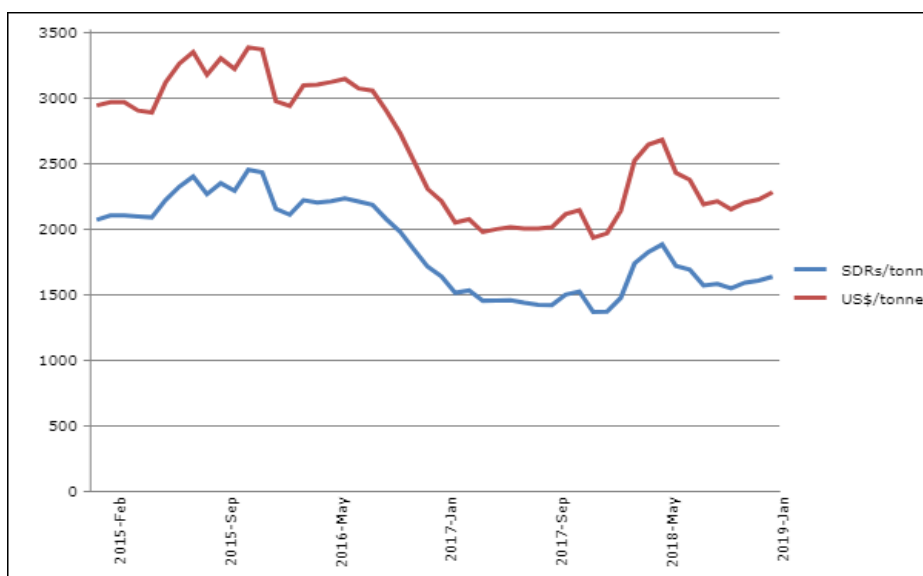
Podemos observar que cada año teníamos una variación diferente y que en el año 2015 al 2016 tenemos una variación del -4% eso quiere decir que las exportaciones fueron malas para esos años dependiendo tal vez del producto que no estaba en buena calidad por otra parte la periodista Evelyn Tapia (2014) afirma:

La pepa de oro que le dio al Ecuador una de sus mejores épocas económicas a inicios del siglo XX experimenta un crecimiento de sus exportaciones del 14,3% en los nueve primeros meses del 2014. El sector cacaotero espera cerrar este año con unas 220 000 toneladas métricas exportadas. En el 2013 alcanzó las 205 000. (p.1)



**Fuente y elaboración:** Asociación Nacional de Exportadores de Cacao – Ecuador (ANECACAO, 2015)

**Figura 2.** Observamos en el grafico las variaciones que tuvo el producto a través de los años que no siempre se mantenían y vemos que en el año 2014 es la mayor variedad que tuvo el producto con una tonelada de casi las 50,000 en el mes de octubre. Ontaneda, presidente de la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao – Ecuador (Anecacao) y Diario (El Universo, 2015) afirma: “Que este año cerrarán con 250.000 toneladas exportadas, 10.000 más que en 2014, pero por debajo de las proyecciones y el crecimiento de entre el 8% y 10% que han mantenido en los últimos diez años” (Anecacao y Diario [El Universo], 2015).



**Fuente y elaboración:** Organización Internacional del Cacao – ICCO (2015)



**Figura 3.** En este grafico identificamos los datos estadísticos desde el año 2015, observamos una gran cantidad de demanda de toneladas que generaron entre 2000 a 3500 de cacao desde febrero del año 2015 al 2016 y el precio en esos mismos años se ha elevado todo depende de cómo este la economía ya que cada año no son los mismos precios siempre no son constantes ya sea por economía o por la mucha demanda que existe en el mundo.

## **2.5. Costos de la comercialización**

Los gastos de comercialización no siempre se conocen perfectamente debido a la falta de una planificación y cálculos apropiados. Por ejemplo, los comerciantes o intermediarios pagan el transporte, el empaque del producto y otros gastos que, por lo general, no se toman en cuenta. Como muchos gastos no son siempre visibles, se acusa frecuentemente a los comerciantes de obtener beneficios exagerados. La gente compara los precios que los comerciantes pagan a los agricultores y los precios que pagan los consumidores. Así llegan a la conclusión de que tanto los productores como los consumidores están siendo explotados.

La comparación de los precios que se pagan al productor y el precio cuando se vende el producto por menor no es una indicación de la eficacia de la comercialización, ya que no tiene en cuenta lo que cuesta la cadena de comercialización desde que el cacao sale de la finca o centro de acopio hasta que llega al consumidor. En general, cuanto más larga y compleja es la cadena de comercialización, mayor será su costo. Es importante manejar los costos de todas las etapas de la cadena desde la producción, acopio, comercialización y traslado del producto de la finca a su destino.

## **2.6. Precio establecido del producto**

El establecimiento de precios para el cacao depende de diversos factores que deben considerarse:

La demanda e intereses de los clientes: Es necesario realizar evaluaciones sobre el interés del cliente en relación con el tipo de producto para el establecimiento de precios del producto. Aracely (2015) afirma. “La materia

orgánica cuyos costos se describirán en el rubro de materiales, en esta etapa se necesita únicamente mano de obra, por lo que la unidad de medida es el jornal" (p.7).

## **2.7. Costos de preparación y envasado del producto**

Al momento de recolectar el producto y empacarlo para llevarlo al centro de abastecimiento o acopio. Eso es lo que se denomina costo de producción, de ahí se lo prepara para la limpieza y recolección del producto malo, luego de eso el otro costo es de los productores para los tipos de envase.

## **2.8. Costos de manipulación**

En todas las fases de manipulación se lleva acabo lo que es la manipulación del producto como es empacarlo en sacos o algún otro material, desempacarlo para hacer dicho proceso de identificación de producto, luego se carga a los almacenes para luego desembarcarlos y volverlos a empacar todo este proceso es el costo de manipulación que puede llevar hacer muy alto si no se toman las debidas manipulaciones.

## **2.9. Costos de transporte**

Una vez empacado, el producto es transportado al lugar de almacenamiento, en muchos lugares el tipo de transporte varia ya que a veces no cuentan con el transporte adecuado y usan animales para transportarlos y está a cargo del productor. Hay veces que el que compra él envía a su personal de trabajo para que lo transporte y lo lleven a su almacén de acopio, todos estos transportes tienen un costo ya sea por la distancia que hay entre al comprador y el lugar del producto y tener en cuenta el estado de las vías por donde circula el transporte.

## **2.10. Perdidas de productos**

En toda comercialización de producto es lógico que hallan perdidas ya no sea por desechos del producto sino más bien por el volumen del producto durante el empacado o cuando sea transportado de un lugar a otro y eso se verá reflejado en la venta ya que no se puede vender al mismo precio que tenía

establecido por el agricultor y estas pérdidas de productos se calculan en base a la pérdida de peso y volumen de producto desde que el producto es comprado hasta su venta final.

### **2.11. Costos de almacenamiento**

El almacenamiento es uno de los costos importantes de la cadena de comercialización de muchos productos. La finalidad del almacenamiento es proteger y prolongar la duración del producto, para que no haya necesidad de venderlo inmediatamente después de su recolección. Grob (2015) sostiene que:

Se genera un registro de compra donde se indica las características y el peso del cacao adquirido, junto al precio pagado. Adicionalmente se genera un documento de control de lote, asignando un número de lote al cacao entregado que permite hacer el seguimiento al cacao en el centro de acopio. (p.49).

Se supone que el precio del producto aumentará lo suficiente, mientras está almacenado, como para cubrir los gastos de tal almacenamiento.

## **3. CONCLUSIONES**

El cacao más conocido como la pepa de oro es de suma importancia para la economía del Ecuador ya que con el cacao el país por así decirlo tiene una mejor economía gracias a las exportaciones que se dan cada año desde hace siglos, y que lo convierte en un país muy productivo y lo hace reconocer a nivel mundial gracias a la calidad, el gran problema es cuando las enfermedades del clima afectan a los cultivos, Ecuador se verá muy afectado por lo que las exportaciones le dan un gran crecimiento a la economía, sin embargo al realizar dichas exportaciones tenemos un puesto a nivel mundial como lo hacen otros países del mundo en especial países cercanos a Ecuador como lo son: Perú, Colombia, Brasil, Chile entre otros.

Al exportarlo se puede hacer de distintas maneras ya sea en granos o procesado como chocolate, gracias al negocio del cacao los trabajadores campesinos se mantienen con este producto, hay muchos agricultores que se

dedican a cultivar este producto para sostenerse ya que hay incremento en la demanda por lo que los agricultores se dedican más a la cosecha del cacao.

De acuerdo con las exportaciones el Ecuador es uno de los primeros países en exportar el cacao en grano en Latinoamérica, y ocupa el cuarto puesto de otros países que exportan el mismo producto.

En los últimos 5 años las exportaciones han variado considerablemente con una variación negativa en el año 2015 al 2016 que tal vez se generó por falta de producción, en cambio del año 2016 al 2017 aumento por lo que en ese año si se exportaron gran cantidad del producto.

## REFERENCIAS

- APRIM, A. d. (2015). Cacao, Productos Elaborados y Semielaborados. Obtenido de <http://www.manabi.gob.ec/investmanabi/Exportaciones.php>
- ARACELY ANABEL, R. R. (2015). Determinar el costo de una producción de cacao en el Ecuador, y elaborar el costo de producción. (Examen complejo). Machala, Ecuador: Machala : Universidad Técnica de Machala.
- Barrera, L. C. (2016). CACAO PRODUCCIÓN, CONSUMO Y COMERCIO DEL PERÍODO PREHISPÁNICO A LA ACTUALIDAD EN AMÉRICA LATINA. Iberoamericana - Vervuert: Universität Erlangen-Nürnberg.
- Consultores, L. (2015). El productor. El periódico del campo. Obtenido de El productor. El periódico del campo: <https://elproductor.com/comercio-exterior-cacao/>
- González, M. F. (2007). La protección jurídica para el cacao fino y de aroma del Ecuador. Quito: Ediciones ABYA-YALA.
- Gool, C. V. (2015). Rikolto: <https://latinoamerica.rikolto.org/es/news/cacao-fino-de-aroma-un-mercado-en-auge>
- GROB, M. (2015). ANÁLISIS DEL MANEJO DE INVENTARIO DEL CENTRO DE ACOPIO DE CACAO DE LA UNIÓN DE ASOCIACIONES ARTESANALES “ELOY ALFARO” EN CHONTADURO, CANTÓN RIO VERDE. (tesis de grado), PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS Esmeraldas – Ecuador .
- H., G. G. (2015). El Cacao ecuatoriano Su historia empezó antes del siglo XV. Revista Líderes, 50-62.

- María, K. (2004). Agroalimentaria.  
[http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1316-03542004000100004](http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542004000100004)
- Miranda, F. (2015). Asociación Nacional de Exportadores de Cacao - Ecuador (Anecacao). Obtenido de Asociación Nacional de Exportadores de Cacao - Ecuador (Anecacao): <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/historia-del-cacao.html>
- Ochoa, J. (2017). Asociación Nacional de Exportadores de Cacao - Ecuador (Anecacao). Obtenido de Asociación Nacional de Exportadores de Cacao - Ecuador (Anecacao): <http://www.anecacao.com/index.php/es/estadisticas/estadisticas-actuales.html>
- Ontaneda, I. (2015). Saldos rojos y deudas marcan las exportaciones en el 2015. El Universo.
- Ortiz-Valbuena, K. L., & Álvarez-León, R. (2015). EFECTO DEL VERTIMIENTO DE SUBPRODUCTOS DEL BENEFICIO DE CACAO (*Theobroma cacao* L.) SOBRE ALGUNAS PROPIEDADES QUÍMICAS Y BIOLÓGICAS EN LOS SUELOS DE UNA FINCA CACAOTERA, MUNICIPIO DE YAGUARÁ (HUILA, COLOMBIA). Universidad de Manizales, HUILA, COLOMBIA.
- Peralta Mera, K. K., Chasin Garces, S. S., & Balanzategui de Defranc, M. (2016). Eumed.net. <https://www.eumed.net/cursecon/ecolat/ec/2016/cacao.html>
- Raffino, M. E. (2017). Concepto de cacaco. Obtenido de Concepto de cacao: <https://concepto.de/cacao/>
- Rodríguez, M. (2015). EL CACAO: LA NUEVA «SÚPER FRUTA». Revista Alimentaria (Mejorar la calidad de los alimentos para la vida).
- Sánchez, J. S. (2015). Cacao, una aportación. Revista Ciencia, 37-38.
- Shepherd, A. W. (2015). Guía para el Calculo de los costos de comercialización. Obtenido de Guía para el Calculo de los costos de comercialización: <http://www.fao.org/3/u8770s/U8770S00.htm#Contents>
- Stubbs, J. (2010). Compartiendo Saberes de América Latina y el Caribe. Obtenido de Compartiendo Saberes de América Latina y el Caribe: [https://www.ifad.org/newsletter/pl/s/4\\_full.htm](https://www.ifad.org/newsletter/pl/s/4_full.htm)
- Tapia, E. (2014). El cacao ecuatoriano huele a USD 700 millones. El comercio, págs. 1-2.