



# FACULTAD DE NEGOCIOS

Carrera de Administración y Negocios Internacionales

“PRODUCTIVIDAD DEL CACAO ORGÁNICO CON FINES DE EXPORTACIÓN A MERCADOS INTERNACIONALES. UNA REVISIÓN SISTEMÁTICA EN LOS ÚLTIMOS 10 AÑOS”

Trabajo de Investigación para optar el grado de:

**Bachiller en Administración y Negocios Internacionales**

**Autor:**

Lesly Pamela De La Cruz Díaz

**Asesor:**

Dr. Jorge Malpartida Gutiérrez

Lima - Perú

2018

## DEDICATORIA

Con todo mi amor a mis padres Carmen Díaz y Rubén De La Cruz, quienes día a día se han esforzado para sacarnos adelante a mis hermanos y a mí, con lucha y perseverancia, dignos de admirar, también por el apoyo incondicional y el ejemplo que nos muestran para seguir adelante a pesar de las adversidades que se presentan.

Y sobre todo gracias a Dios por estar siempre con nosotros, sosteniéndonos para no dejarnos caer, cuidándonos y protegiéndonos en todo momento.

## AGRADECIMIENTO

En primer lugar, a Dios, por guiar mi camino permitiéndome seguir adelante a pesar de las adversidades que se presentaron y a mi familia por su amor y apoyo incondicional.

A todas los profesores, amigos y personas, que han estado durante todo este trayecto universitario, les agradezco por compartir sus conocimientos y experiencias durante todo este tiempo.

## TABLA DE CONTENIDOS

DEDICATORIA .....	2
AGRADECIMIENTO .....	3
TABLA DE CONTENIDO .....	4
RESUMEN.....	5
CAPITULO 1: INTRODUCCION.....	6
CAPITULO 2: METODOLOGIA .....	9
CAPITULO 3: RESULTADOS .....	12
CAPITULO 4: CONCLUSIONES .....	18
REFERENCIA .....	19
ANEXOS .....	24

## RESUMEN

La presente es una investigación, el cual trata acerca de la productividad del cacao orgánico con fines de exportación a mercados internacionales, basada en una revisión sistemática de los últimos 10 años.

La investigación que se ha realizado es descriptiva, tomando en cuenta la recolección de información, el cual se realizó a través de portales de búsqueda y base de datos de acceso por afiliación institucional (EBSCO y PROQUEST) y de acceso abierto (DIALNET, SCIELO, REDALYC, GOOGLE ACADEMICO, y BCR).

Este estudio tiene como objetivo analizar y determinar si las publicaciones obtenidas y revisadas a través de los buscadores cumplen con la finalidad de presentar información detallada respecto al diseño de investigación, instrumentos de medición, procedimiento de recolección de datos y análisis.

A su vez señalar, que las publicaciones que se encuentran colgadas en dichas páginas son verídicas y han sido validadas, de tal manera que puedan ser utilizadas como referencia en toda investigación, obteniendo resultados significativos. Cabe resaltar que la revisión bibliográfica que se encontró, solo son una parte de todas las publicaciones que se encontraron en los buscadores que se hace mención y por lo tanto los resultados de dichos estudios son en base al tema que se realizó. Por lo tanto, para esta revisión se considera 30 estudios que se desarrollaron en relación con el tema Productividad del Cacao con fines a la exportación.

El objetivo de la presente revisión sistemática de las publicaciones, es saber cuáles son los factores que determinan la productividad del cacao orgánico para la exportación a los mercados internacionales, de tal forma compararlos y medirlos estadísticamente para saber cuáles son los más resaltantes.

Las Palabras claves para la búsqueda de información fueron: Cacao, productividad, producción, exportación y mercados internacionales.

## CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN

Hoy en día las exportaciones juegan un papel importante en la economía peruana, ya que determinan la sostenibilidad y la volatilidad del crecimiento exportador. Se sabe que las exportaciones están clasificadas en tradicionales y no tradicionales (Decreto Supremo 076-92), sin embargo las nuevas tendencias del mercado global y la inversión en el sector, han favorecido la expansión de las exportaciones de productos no tradicionales que han crecido sostenidamente en los últimos 5 años, debido a que tienen mayor diversificación e incluyen productos con mayor valor agregado, de los cuales se tienen buenas perspectivas para el futuro (1).

Entre las exportaciones no tradicionales, el sector que ha ido crecido en los últimos años ha sido el agropecuario, entre los motivos que impulsaron este crecimiento están i) el mayor desarrollo tecnológico (mejor tecnificación del riego y gestión del sector), ii) la mejora por parte del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) y iii) la expansión de mercados por los Tratados de Libre Comercio (1).

El Perú, registra elevados rendimientos agrícolas de variados productos a nivel internacional y conseguiría mayores logros con una mejor conectividad, desarrollo forestal, monitoreo climático y capacitación del agricultor para adoptar tecnología y manejar información agroclimática y sanitaria. Así, la actividad del sector agrícola se favorece con el aumento de las áreas cultivadas, con un mayor uso de tecnología que se expresa en mayores rendimientos, reforzando la cultura de prevención ante anomalías adversas (sequías, heladas, eventos “El Niño” y “La Niña”) y un manejo sanitario adecuado. (2)

El cacao orgánico es uno de los productos que destacan dentro del sector agropecuario, el cual es una especie endémica de América del Sur, cuyo centro de origen está localizado en la región comprendida entre las cuencas de los ríos Caquetá, Putumayo y Napo, tributarios del río

Amazonas; siendo la cuenca alta del Amazonas, la que concentra la mayor diversidad genética del cacao de nuestro país (3).

El Perú produce el 1% del cacao del planeta y es el segundo país exportador de cacao orgánico, según la Asociación Peruana de Productores de Cacao (Appcacao). Aunque no se exporta en grandes volúmenes, el cacao peruano es conocido por su calidad. De hecho, somos el principal proveedor de Bélgica, uno de los países que producen el chocolate más fino del mundo. Otros mercados son Holanda, Alemania y Japón (4).

Las principales áreas de producción del cacao en el Perú son: Zona Norte (Tumbes, Piura, Cajamarca y Amazonas); Zona central (San Martín, Huánuco y Junín); Zona Sur (Cuzco). (5).

El cultivo de este producto constituye una de las prioridades en los tres niveles de gobierno, por la generación de empleo, cuidado del medio ambiente (generalmente como sistema agroforestal), e incremento en la demanda observada a nivel nacional y mundial, lo cual implica una excelente oportunidad para el posicionamiento de un producto nacional de calidad, dada las ventajas comparativas que presenta el Perú frente a otros países (6).

El cacao peruano ha sido distinguido como Patrimonio Nacional. Estos reconocimientos se derivan de la valoración de la calidad genética y los sistemas en que crece el cacao en las zonas del trópico peruano. La calidad del cacao se debe también a las buenas prácticas de cosecha y post cosecha y del proceso que se sigue para lograr los productos que llegan a los consumidores, este logro se debe a la producción local, el cual se basa en el esfuerzo de pequeños agricultores, quienes son parte importante dentro de la cadena de valor de cualquier empresa que se dedique a la exportación de este bien (7).

Sin embargo, no podemos olvidar que el clima es factor importante para el cultivo de este bien, si se tiene en cuenta estos factores seguirá aumentando la productividad que hasta la actualidad ha estado viento en popa. Además, todo lo antes mencionado debe tener permanencia en el tiempo, de manera tal que los vendedores como compradores, incluyendo los prestadores de servicios, puedan satisfacer sus necesidades y/o expectativas, basada en el bienestar social y económico (salud, alimentación, educación y solvencia), para una mejor calidad de vida (7).

La productividad está cada vez más vinculada con la calidad del producto, de los insumos y del propio proceso. Un elemento trascendental es la calidad en la mano de obra, su administración y sus condiciones de trabajo, y generalmente se ha admitido que la elevación de la productividad suele llevar aparejado el mejoramiento de la calidad de la vida de trabajo. En este sentido, la productividad se debe examinar desde el punto de vista social y económico. Las actitudes hacia el trabajo y el rendimiento pueden mejorar gracias a la participación de los empleados en la planificación de las metas, en la puesta en práctica de procesos y en los beneficios de la productividad (8).

La expansión de la agroexportación, se ha convertido en una oportunidad, ya que se ha capitalizado a lo largo del tiempo y responde a las tendencias en los patrones de consumo, debido a que ahora el consumidor internacional prefiere productos saludables y con presentación conveniente ya que son conscientes de que los hábitos alimenticios influyen en la calidad de vida (9).

El cacao es un alimento cuya ingestión produce sensación de bienestar en el organismo, esto se fundamenta en los alcaloides que contiene, con efectos tanto en el Sistema Nervioso Central, como en el funcionamiento de los riñones (10).

El interés actual en torno al cacao es notorio. Su consumo reciente a nivel mundial es significativo, no solo como chocolate, sino también como ingrediente básico -dada la revaloración de la exquisitez de sus granos- para una alimentación saludable (11).

La producción mundial de cacao es de 4, 230,000 t, y África aporta 72.5% al mercado internacional. América contribuyó con 18% y Asia y Oceanía con 9.5%, según ICCO 2016 (12)

Entonces procedemos a realizarnos la siguiente interrogante, ¿Qué factores determinan la productividad del cacao orgánico con fines de exportación a mercados internacionales en los últimos 10 años? Para obtener la respuesta a la pregunta en la presente investigación analizaremos los estudios teóricos y empíricos sobre la productividad del cacao para la exportación a mercados internacionales entre los años 2008 al 2018.

## **CAPITULO 2: METODOLOGIA**

### **Tipo de Estudio**

Se realizó una revisión sistemática de la literatura científica con base en la aceptación de la metodología PRISMA (Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses) (13). La pregunta de investigación establecida para conducir el proceso metodológico fue la siguiente: ¿Qué se conoce sobre los factores que determinan la productividad del cacao orgánico con fines de exportación a mercados internacionales en los últimos 10 años?

## Fundamentos de Metodología

En este estudio se aplica la metodología de "revisión sistemática", el cual es la evaluación ordenada y explícita de la literatura a partir de una pregunta clara de investigación, junto a un análisis crítico de acuerdo a diferentes herramientas y un resumen cualitativo de la evidencia. Al existir datos claros y homogéneos es posible la realización de un análisis estadístico denominado metaanálisis. Las revisiones sistemáticas deben cubrir los siguientes aspectos: tener una pregunta de investigación clara y basada en la estrategia PICO, una estrategia de búsqueda clara y reproducible, la selección apropiada de los estudios junto a la extracción de sus datos, la evaluación de la calidad de la evidencia con alguna de las diferentes herramientas y, si existen datos robustos y homogéneos, se podrá realizar un metaanálisis (14).

Teniendo en cuenta esto, en la revisión sistemática se busco y analizo toda la información encontrada acerca del tema a investigar, cuales son los factores que determinan la productividad del cacao con fines de exportación a mercados internacionales.

## Proceso de recolección de información

Para el desarrollo de esta revisión sistemática se recolecto información a través de portales de búsqueda y base de datos de acceso por afiliación institucional EBSCO y PROQUEST y de acceso abierto (DIALNET, SCIELO, REDALYC, GOOGLE ACADEMICO, BCR y INEI (2008 al 2018). En la búsqueda se utilizaron los siguientes términos para todos los buscadores:

**EBSCO:** Exportaciones no tradicionales, cacao peruano, productividad, exportación de cacao, consumo cacao peruano, cadena de valor.

**PROQUEST:** Cocoa productivity, cocoa exports, cocoa production, the Peruvian cocoa, Peruvian exports, Theobroma Perú, Cacao Orgánico, exportaciones no tradicionales.

**DIALNET:** Exportaciones Perú, Cacao peruano, producción cacao, productividad.

**SCIELO:** Theobroma Perú, tendencia de consumo cacao, mercados internacionales.

**REDALYC:** Productividad cacao peruano, consumo de cacao mercados internacionales.

**GOOGLE ACADEMICO:** Productividad, Exportación cacao orgánico peruano, producción cacao peruano, Peruvian exports.

**BCR:** Cacao peruano, Cacao orgánico, zonas productoras cacao.

## **Criterios de inclusión y exclusión**

Los términos que se usaron en los buscadores se delimitaron en: tesis, revisiones, artículos de investigación, que incluyeran revistas y textos completos en español e inglés. También se excluyeron publicaciones que no cumplieran con el rango de tiempo establecido en la investigación del 2008 al 2018, libros electrónicos y guías de práctica.

Para la clasificación de los documentos se consideró una matriz Síntesis de estudios para generar una revisión, propuesto por Merino (15), el cual permitió recopilar los datos de mayor relevancia para el estudio.

**Anexo 01:** Matriz de clasificación de documentos

Autor y año	Origen	Título	Objetivo	Muestra	Método de análisis	Resultados	Hallazgos

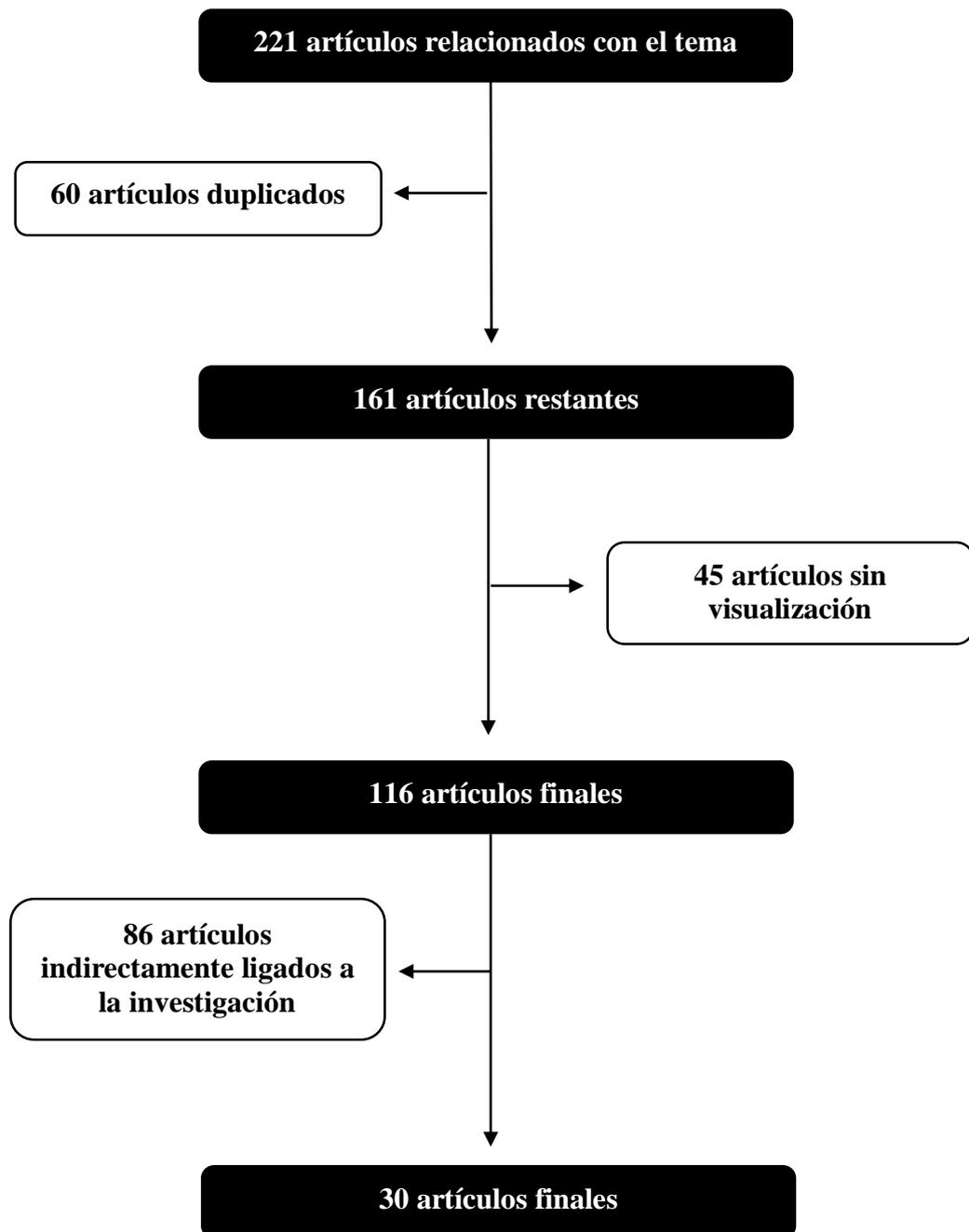
Síntesis de estudios para generar una revisión, propuesto por Merino (2011)

### **CAPITULO 3: RESULTADOS**

En la búsqueda de artículos relacionados con el tema de estudio se encontró 221 artículos con los términos antes mencionados, sin embargo, se descartaron 60, porque eran artículos duplicados y 45 no se podían visualizar; por más que el título de estos sí hacían referencia al tema de investigación. Luego, de los 116 restantes se descartaron 86, debido a que la información está indirectamente ligada con la investigación. Finalmente, se escogieron 30 artículos previos a una visualización del tema en estudio y en consideración de la disponibilidad preexistente del documento, tal como se muestra en la siguiente figura:

#### **Figura N°1**

#### **Procedimiento de inclusión y exclusión de artículos obtenidos para la investigación**



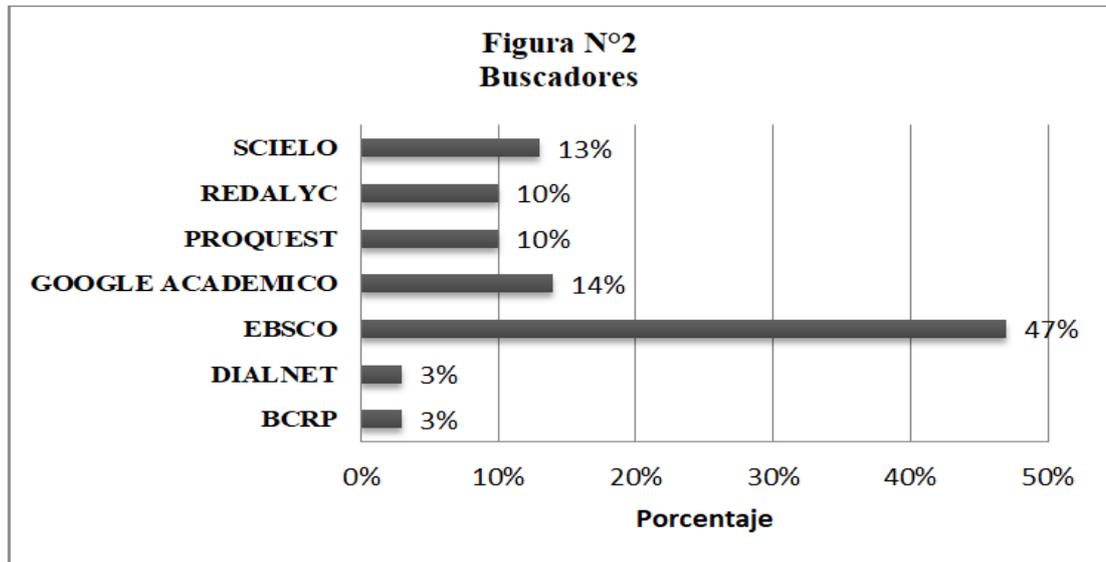
Con la información recopilada se obtiene que:

1. Del total de los 221 artículos encontrados en los buscadores de afiliación institucional y de acceso abierto, según los criterios de selección quedaron 30 artículos. En la Tabla N°2 y Figura N°2 se muestra los buscadores a los cuales pertenecen los artículos finales.

**Tabla N°2**  
**Buscadores a los cuales pertenecen los 30 Artículos**

Buscadores	n	%
BCRP	1	3%
DIALNET	1	3%
EBSCO	14	47%
GOOGLE ACADEMICO	4	14%
PROQUEST	3	10%
REDALYC	3	10%
SCIELO	4	13%
TOTAL	30	100%

Fuente: Tabla N°1 “Matriz de clasificación de documentos”  
Elaboración: Propia



Fuente: Tabla N°2 “Buscadores a los cuales pertenecen los 30 Artículos”

Elaboración: Propia

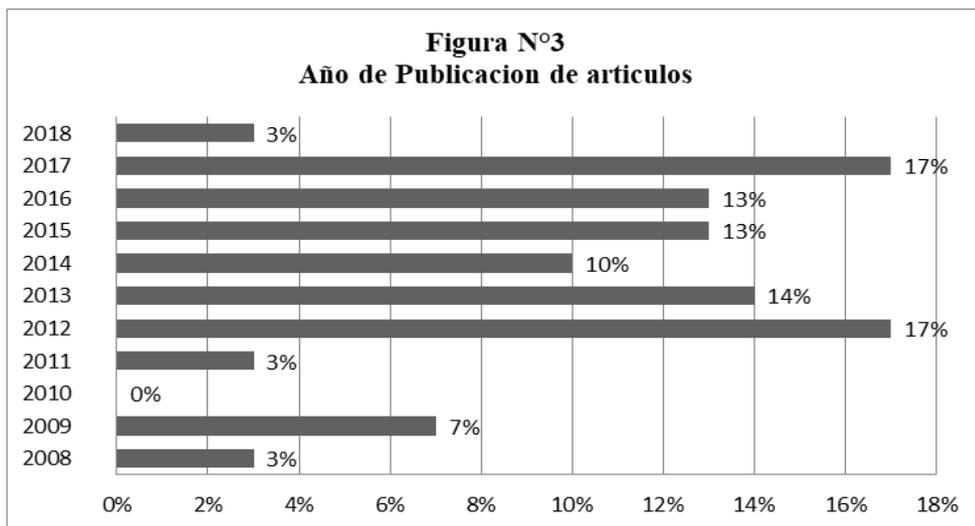
- Se observa en la Figura N°2, que el 47% de los artículos fueron encontrados en el buscador de afiliación institucional EBSCO y el 14% en el buscador de acceso abierto GOOGLE ACADEMICO.
2. De los 30 artículos finales obtenidos durante toda la investigación, se detalla en la Tabla N°3 y Figura N°3, el año al que pertenecen dichas publicaciones.

**Tabla N° 3**

**Año de las publicaciones de los artículos de investigación**

<b>Años</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
2008	1	3%
2009	2	7%
2010	0	0%
2011	1	3%
2012	5	17%
2013	4	14%
2014	3	10%
2015	4	13%
2016	4	13%
2017	5	17%
2018	1	3%
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

Fuente: Tabla N°1 “Matriz de clasificación de documentos”  
Elaboración: Propia



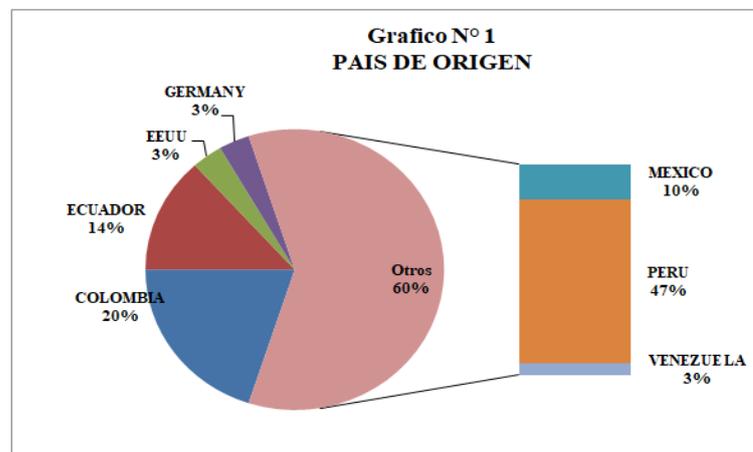
Fuente: Tabla N°3 “Año de las publicación de los artículos de investigación”  
Elaboración: Propia

- Se observa en la Figura 3, que las hay más publicaciones de los años 2012 y 2017 con el 17% cada uno respecto a los demás, lo que evidencia que hay más influencia de estas publicación sobre las otras.
3. De los 30 articulo encontrados en diferentes buscadores, cada uno de estos tiene origen en diferentes países según muestra la tabla 4 y el grafico 1.

**Tabla N°4**  
**País de origen de los artículos finales**

Países	n	%
COLOMBIA	6	20%
ECUADOR	4	14%
EEUU	1	3%
GERMANY	1	3%
MEXICO	3	10%
PERU	14	47%
VENEZUELA	1	3%
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

Fuente: Tabla N°1 “Matriz de clasificación de documentos”  
Elaboración: Propia



Fuente: Tabla N°4 “País de origen de los artículos finales”  
Elaboración: Propia

- Se concluye que la mayor parte de artículos encontrados durante el proceso de búsqueda fueron del Perú, el cual representa el 47% con 14 artículos, seguido de Colombia con el 20% con 6 artículos, los cuales abarcan mayores temas sobre el objetivo de la investigación.
4. De los artículos 30 artículos encontrados para la realización de este estudio, 19 de ellos, el cual representa el 63% utilizó muestras físicas según el lugar donde realizaron el análisis de su investigación y 11 artículos, el cual representa el 37% utilizaron muestras bibliográficas las cuales tenían a la mano, sin embargo estos tienen hallazgos importantes y significativos para este estudio.

**Tabla N°5**  
**Muestras de Investigación**

<b>Físicas</b>	<b>Bibliográficas</b>
<b>19</b>	<b>11</b>
<b>63%</b>	<b>37%</b>

Fuente: Tabla N°1 "Matriz de clasificación de documentos"

Elaboración: Propia

5. De tal forma, en dichas artículos finales, se utilizaron diferentes métodos de análisis según haya sido el caso de la investigación, tal como se muestra en la Tabla N°6, cabe mencionar que hasta en un artículo se encontró más de un método de análisis, debido a eso hay repetición algunos casos.

**Tabla N°6**  
**Métodos de Análisis**

<b>Métodos</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
<b>Entrevistas</b>	2	5%
<b>Estudio del Caso</b>	11	30%
<b>Multivariante</b>	15	41%
<b>Revisión Bibliográficas</b>	9	24%

Fuente: Tabla N°1 "Matriz de clasificación de documentos"

Elaboración: Propia

- El método de análisis más usado fue el Multivariante, el cual se encuentra en 15 artículos y representa el 41%, el cual es la mitad de artículos analizados.
6. En cada uno de los resultados de las 30 publicaciones se analizó que el 100% de estos artículos tiene información valiosa sobre cuáles son los factores que determinan la productividad del cacao orgánico, ya sea positivo o negativo, lo cual genera una situación de resultados muy favorable para esta investigación.

**Tabla N°7**  
**Situación de los resultados**

<b>Favorable</b>	<b>Desfavorable</b>
<b>30</b>	<b>0</b>
100%	0%

Fuente: Tabla N°1 "Matriz de clasificación de documentos"  
Elaboración: Propia

7. Finalmente los hallazgos obtenidos durante el análisis, fueron totalmente favorables, debido al valor agregado que aporta en cada publicación, informando nuevas tendencias para el aumento de la productividad que se pueden presentar, entre otras cosas.

## **CAPITULO 4: CONCLUSIONES**

Se puede afirmar que de los 221 artículos encontrados, solo 30 cumplieron con los criterios de búsqueda establecidos con el objetivo de esta investigación. Estos artículos hacen mención los factores que determinan la productividad del cacao en diferentes países, para quienes los cultivan y/o exportan este bien, tales como en el Peru, Ecuador, Colombia, México, entre otros.

Cabe resaltar que estos factores están relacionados directamente con: los agricultores y las post cosecha, la tecnología, los factores climáticos, las plagas o enfermedades que pueden contraer las plantas cocoteras y sobre todo la automatización de procesos. Todos estos factores cumplen un rol importante para la productividad del cacao, ya que pueden generar aumento o baja de producción, generando retraso, perdidas, entre otros aspectos.

Cabe mencionar que esta actividad ayuda bastante a los agricultores de cada país que se dedican al cultivo de este bien, generando bienestar a sus familias y mayores ingresos, brindándoles una mejor calidad de vida.

## REFERENCIAS

1. Cesar Vásquez, Renzo Morales y Miguel Puch (Diciembre 2017), Exportaciones no tradicionales en los últimos 5 años. Banco Central de Reserva del Peru. <http://www.bcrp.gob.pe/docs/Publicaciones/Revista-Moneda/moneda-172/moneda-172-08.pdf>
2. Ketty Vásquez (Junio 2017), Posibilidades de Expansión de la Actividad Agrícola en el Peru. Banco Central de Reserva del Peru. <http://www.bcrp.gob.pe/docs/Publicaciones/Revista-Moneda/moneda-170/moneda-170-06.pdf>
3. "Aumenta La Superficie, Producción, Calidad Y Competitividad Del Cacao Y Mejoran Las Posibilidades Comerciales." *Agro Enfoque*, vol. 22, no. 162, Jan. 2009, pp. 71-72. EBSCOhost, [search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&AuthType=shib&db=bth&AN=37295466&lang=es&site=bsi-live&custid=s450904](http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&AuthType=shib&db=bth&AN=37295466&lang=es&site=bsi-live&custid=s450904)
4. Comercio, E. (2016, Jan 14). Del Perú para el mundo. El Comercio Retrieved from <https://search.proquest.com/docview/1756442558?accountid=3693>
5. Arévalo-Gardini, E., Obando-Cerpa, M. E., Zúñiga-Cernades, L. B., Arévalo-Hernández, C. O., Baligar, V., & Zhenli He. (2016). METALES PESADOS EN SUELOS DE PLANTACIONES DE CACAO (*Theobroma cacao* L.) EN TRES REGIONES DEL PERÚ. *Ecología Aplicada*, 15(2), 81–89. <https://doi.org/10.21704/rea.v15i2.747>
6. Fortalecen capacidades de PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO para mejorar producción de cultivares. (2012). *Agro Enfoque*, vol. 27(180), 76-77. EBSCOhost, [search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&AuthType=shib&db=fua&AN=80170485&lang=es&site=ehost-live&custid=s450904](http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&AuthType=shib&db=fua&AN=80170485&lang=es&site=ehost-live&custid=s450904)
7. Benel, C. P. (2013). DEL CACAO AL CHOCOLATE: Muchos sabores gratos y otros no tanto. *Agro Enfoque*, 28(186), 24-26.
8. Josep Prokopenko, *Gestión de la Productividad* (1989). Disponible en [https://scholar.google.com.pe/scholar?hl=es&as\\_sdt=0%2C5&q=la+productividad+libro&btnG=](https://scholar.google.com.pe/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=la+productividad+libro&btnG=)

9. Euromonitor, I. (1). AUTENTICIDAD Y BIENESTAR COMO SÍMBOLO DE ESTATUS ENTRE LAS 10 PRINCIPALES TENDENCIAS GLOBALES DE CONSUMO PARA 2017. Business Wire (Español).
10. Morales J, Jorge de Jesús, García J, Adriana, Méndez B, Enrique, ¿Qué sabe usted acerca de...Cacao?. Revista Mexicana de Ciencias Farmacéuticas 2012, Disponible en:<<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=57928311010>> ISSN 1870-0195
11. HUAMANCHUMO DE LA CUBA, OFELIA. (2017). Cacao. Producción, consumo y comercio. Del período prehispánico a la actualidad en América Latina. Fronteras de la Historia, 22(1), 237-242. [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2027-46882017000100237&lng=en&tlng=es](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2027-46882017000100237&lng=en&tlng=es)
12. Córdova-Avalos, V., Guerrero-Peña, A., Bucio-Galindo, A., Córdova-Avalos, A., Hinojosa-Cuéllar, J. A., Izquierdo-Reyes, F., & Hernández-Echeverría, C. (2016). ESCUELA DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA DE CACAO CRIOLLO (*Theobroma cacao* L. var. Carmelo), EN TABASCO, MÉXICO. Agroproductividad, 9(12), 63–67. <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&AuthType=shib&db=fua&AN=121052233&lang=es&site=ehost-live&custid=s4509042>
13. Gerard Urrutia y Xavier Bonfill (2010) Declaración PRISMA: Una propuesta para mejorar la publicación de revisión sistemáticas y metaanálisis [https://es.cochrane.org/sites/es.cochrane.org/files/public/uploads/PRISMA\\_Spanish.pdf](https://es.cochrane.org/sites/es.cochrane.org/files/public/uploads/PRISMA_Spanish.pdf)
14. García-Perdomo, H. (2015). Conceptos fundamentales de las revisiones sistemáticas/metaanálisis. Revista Urología Colombiana, XXIV (1), 28-34.
15. Merino, A. (2011). Cómo escribir documentos científicos (Parte 3). Artículo de revisión. Salud en Tabasco, vol. 17, núm. 1-2, enero-agosto, 2011, pp. 36-40. Secretaría de Salud del Estado de Tabasco. Villahermosa, México.
16. Barrientos Felipa, P. (2015). LA CADENA DE VALOR DEL CACAO EN PERÚ Y SU OPORTUNIDAD EN EL MERCADO MUNDIAL / A CADEIA DE VALOR DO CACAU NO PERU E SUA OPORTUNIDADE NO MERCADO MUNDIAL / THE COCOA VALUE CHAIN IN PERU AND ITS

OPPORTUNITIES IN THE GLOBAL MARKET. *Semestre Económico*, (37), 129.

17. BARRIENTOS FELIPA, PEDRO. (2014). EL DESARROLLO DE LA MARCA PAÍS: BASE PARA POSICIONARSE A TRAVÉS DE LAS EXPORTACIONES NO TRADICIONALES. *Revista Finanzas y Política Económica*, 6(1), 115-140. <https://dx.doi.org/10.14718/revfinanzpolitecon.2014.6.1.6>
18. Núñez Solano, S., & Moscoso Jácome, R., & Rivas Tufiño, A. (2017). Automatización de los procesos de secado y selección del cacao ecuatoriano conservando las características sensoriales y previniendo riesgos laborales. *Industrial Data*, 20 (2), 21-26. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=81653909003> ISSN 1560-9146
19. Oswaldo Morales, Armando Borda, Andrés Argandoña, Remy Farach, Lenny Garcia Naranjo, Katia Lazo. *La Alianza Cacao Perú y la cadena productiva del cacao fino de aroma*. – Lima : Universidad ESAN, 2015. – 182 p. – (Serie Gerencia para el Desarrollo ; 49)
20. Estrategias y coordinación en el subsistema de agronegocios de cacao orgánico en la región de San Martín: el caso ACOPAGRO. (2015).
21. Estrategias de trazabilidad para la exportación de cacao. Galo Mauricio Duran Salazar, Vicente Bernabe Salazar Soledispa, Teresa Meza Clark (2016). Disponible en <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5833396>
22. Baldeón Aragón, S. (2012). Impacto económico y social del sello de comercio justo en las exportaciones de cacao orgánico de las cooperativas peruanas hacia la Unión Europea. *San Martín Emprendedor*. [http://www.repositorioacademico.usmp.edu.pe/bitstream/usmp/1617/1/sme\\_v4n1\\_art1.pdf](http://www.repositorioacademico.usmp.edu.pe/bitstream/usmp/1617/1/sme_v4n1_art1.pdf)
23. Benel Lima, C. P. (2015). Los Servicios Para La Agroexportación en El Perú. *Agro Enfoque*, 29(198), 74–76. <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&AuthType=shib&db=a9h&AN=102377169&lang=es&site=ehost-live&custid=s4509042>
24. Gómez, R. (2013). Cadenas de valor, comercio exterior y diversidad biológica/ *Apuntes*, 40(73), 143-174. Retrieved from <https://search.proquest.com/docview/1509068701?accountid=36937>

25. Desarrollemos El Mejor Cacao Del Mundo Con Valor Agregado. (2014). *Agro Enfoque*, 29(193), 41. Retrieved from <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&AuthType=shib&db=fua&AN=96296253&lang=es&site=ehost-live&custid=s4509042>
26. Villagrasa, A. M. M., & de Márquez, D. Z. (2012). POTENCIALIDADES DEL CLÚSTER COMO OPCIÓN ESTRATÉGICA PROMOTORA DE COMPETITIVIDAD EN LAS PYMES DE CACAO DEL ESTADO SUCRE, VENEZUELA *Revista Ciencias Estratégicas*, 20(27), 51-65. Retrieved from <https://search.proquest.com/docview/1365029986?accountid=36937>
27. Morales Intriago, F. L., Carrillo Zenteno, M. D., Ferreira Neto, J. A., Peña Galeas, M. M., Briones Caicedo, W. R., & Albán Moyano, M. N. (2018). Cadena de comercialización del cacao nacional en la provincia de Los Ríos, Ecuador. *Ciencia y Tecnología* (1390-4051), 11(1), 63–69. <https://doi.org/10.18779/cyt.v11i1.131>
28. Di Giacobbe, M. F. (2015). Venezuela, Cacao Y Chocolate: Una Herencia, Un Tesoro Y Una Oportunidad De Negocios. *Debates IESA*, 20(1), 28–31. Retrieved from <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&AuthType=shib&db=a9h&AN=108995777&lang=es&site=ehost-live&custid=s4509042>
29. Morales, F. L., Carrillo, M. D., & Ferreira, J. A. (2012). Situación de los productores de cacao en la provincia de Los Ríos-Ecuador. *Spanish Journal of Rural Development*, 3(3), 77–88. <https://doi.org/10.5261/2012.GEN3.07>
30. LEON VILLAMAR, Fersenth; CALDERON SALAZAR, Jorge; MAYORGA QUINTEROS, Elsa. Estrategias para el cultivo, comercialización y exportación del cacao fino de aroma en Ecuador *Ciencia Unemi*, [S.l.], v. 9, n. 18, p. 45-55, sep. 2016. ISSN 2528-7737. Disponible en: <http://ojs.unemi.edu.ec/index.php/cienciaunemi/article/view/303>
31. Martha Lizzy, R. G., Miguel, B. R., Daniel Felipe, M. G., & Manjarres, D. (2014). Línea base y componentes agroecológicos de un sistema productivo de cacao en el municipio de medina, cundinamarca. *Revista Inventum*, 9(17), 16-22. doi:<http://dx.doi.org/10.26620/uniminuto.inventum.9.17.2014.16-22>
32. Decker, K. J. (2017). The long and winding road to cacao traceability. *Dairy Foods*, 118(10), 52–56. Retrieved from

<http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&AuthType=shib&db=b9h&AN=125464667&lang=es&site=ehost-live&custid=s4509042>

33. Cely Torres, L. A. (2017). Oferta productiva del cacao colombiano en el posconflicto. Estrategias para el aprovechamiento de oportunidades comerciales en el marco del acuerdo comercial Colombia-Unión Europea. *Equidad y Desarrollo*, (28), 167–195. <https://doi.org/10.19052/ed.4211>
34. Clough, Y., Faust, H., & Tschardtke, T. (2009). Cacao boom and bust: sustainability of agroforests and opportunities for biodiversity conservation. *Conservation Letters*, 2(5), 197–205. <https://doi.org/10.1111/j.1755-263X.2009.00072.x>
35. Mendoza-López A., R. A. Gallardo-Méndez, y C. H. Avendaño (2011) EL MUNDO DEL CACAO (*Theobroma cacao* L.) KAKAW (Maya), CACAHUATL (Nahuatl). <http://revista-agroproductividad.org/index.php/agroproductividad/article/view/576>
36. Henderson, Thomas Paul. (2017). La reestructuración de los sectores del café y el cacao en México y Ecuador. Control agroempresarial de la tierra y trabajo campesino. *Liminar*, 15(1), 128-141. <https://dx.doi.org/10.2536/liminar.v15i1.499>
37. Sánchez Mora, F., & Garcés Fiallos, F. (2012). *Moniliophthora roreri* (Cif y Par) Evans et al. en el cultivo de cacao. *Scientia Agropecuaria*, 3 (3), 249-258. Disponible en: <<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=357633703006>> ISSN 2077-9917
38. Barrientos Felipa, P. (2016). El comercio del cacao y su influencia en la agricultura peruana. *Pensamiento Crítico*, 20(1), 007-023. Doi: <http://dx.doi.org/10.15381/pc.v20i1.11481>
39. Cardona Velásquez, Lina María, Rodríguez-Sandoval, Eduardo, & Marleny Cadena Chamorro, Edith. (2016). Diagnóstico de las prácticas de beneficio del cacao en el departamento de Arauca. *Revista Lasallista de Investigación*, 13(1), 94-104. Disponible [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1794-44492016000100009&lng=en&tlng=es](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1794-44492016000100009&lng=en&tlng=es).
40. Sánchez Vargas, Adriana del Pilar, Castellanos Domínguez, Oscar Fernando, y Domínguez Martínez, Karen Patricia. (2008). Mejoramiento de la poscosecha del cacao a partir del roadmapping. *Ingeniería e*

Investigación, 28 (3), 150-158. Disponible  
[http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0120-56092008000300022&lng=en&tlng=es](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0120-56092008000300022&lng=en&tlng=es).

41. Morales J, Jorge de Jesús, García J, Adriana, Méndez B, Enrique, ¿Qué sabe usted acerca de...Cacao?. Revista Mexicana de Ciencias Farmacéuticas [en línea] 2012, 43 Disponible en:<<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=57928311010>> ISSN 1870-0195

## **ANEXO**

**Tabla 1**  
**Matriz de clasificación de documentos**

BUSCADOR	AÑO	ORIGEN	TITULO	OBJETIVO	MUESTRA	METODO DE ANALISIS	RESULTADOS	HALLAZGOS
EBSCO	2015	COLOMBIA	"La cadena de valor del cacao en el Peru y su oportunidad en el mercado mundial" (16)	Describir las características de la cadena del cacao en el Peru	Física	Revisión Bibliográfica/ Multivariante	La producción de cacao en los países productores se identifica por que esta se realiza a través de pequeños productores.	Los demandantes más importantes son empresas transnacionales relacionadas con la producción de chocolate, en donde el cacao es su insumo más importante.
SCIELO	2014	PERU	El desarrollo de la marca país: base para posicionarse a través de las exportaciones no tradicionales (17)	Establecer ventajas sobre los competidores de manera que asegure y fortalezca el crecimiento económico	Bibliográfica	Estudio del caso	Los productos no tradicionales está relacionado con el mercado de pequeños y medianos inversionistas, distribuidores y consumidores	Las teorías de comercio internacional de alguna manera están relacionadas con el establecimiento de una marca país, en consideración a los productos o negocios.
EBSCO	2013	PERU	DEL CACAO AL CHOCOLATE: Muchos sabores gratos y otros no tanto (7)	Determinar los derivados del cacao y su biodiversidad	Bibliográfica	Multivariante	A nivel local se promueve no solo la producción de cacao de calidad, sino la formación de valor agregado.	En el negocio global destacan dos hechos: la protección arancelaria y no arancelaria en Europa, en donde el grano de cacao tiene libre acceso, pero el chocolate es gravado con un 20 por ciento de arancel
REDALYC	2017	PERU	Automatización de los procesos de secado y selección del cacao ecuatoriano conservando las características sensoriales y previniendo riesgos laborales (18)	Proporcionar mecanismos automatizados seguros para las operaciones a través de metodologías validadas internacionalmente, sin afectar las características sensoriales del cacao ecuatoriano.	Física	Estudio del caso	El automatizar los procesos de secado y selección del cacao ecuatoriano en las condiciones mencionadas en este proyecto de investigación, van conservar las características sensoriales y minimizar los riesgos laborales	Las actividades manuales de secado y selección contienen muchos riesgos laborales, afectando la seguridad y el bienestar de las personas que se dedican a estas tareas, siendo el riesgo ergonómico de nivel intolerable y que requiere intervención inmediata.
GOOGLE ACADEMICO	2015	PERU	La Alianza Cacao Perú y la cadena productiva del cacao fino de aroma (19)	Analizar un modelo de negocio basado en la cadena productiva del cacao fino de aroma de la Alianza Cacao Perú y compararlo con el modelo basado en la cadena productiva del cacao tradicional	Física	Estudio del caso	Una ventaja para el productor de pertenecer a una cadena productiva trazable y articulada es su formalización e inclusión en el mercado y en el sistema financiero, fortalecimiento con asistencia y capacitación lo que impacta positivamente en el aspecto social.	Los productores buscan una mayor rentabilidad por lo que se debe alcanzar lo ofrecido en los planes de negocio para cumplir sus expectativas y comprometerlos más con el modelo.

"PRODUCTIVIDAD DEL CACAO ORGÁNICO CON FINES  
DE EXPORTACIÓN A MERCADOS INTERNACIONALES.  
UNA REVISIÓN SISTEMÁTICA EN LOS ÚLTIMOS 10 AÑOS"

EBSCO	2009	PERU	Aumenta La Superficie, Producción, Calidad Y Competitividad Del Cacao Y Mejoran Las Posibilidades Comerciales (3)	Estandarizar la calidad del cacao, obteniendo la certificación orgánica y mejorar la calidad de tasación del cacao.	Bibliográfica	Estudio del caso	Maximizar las ganancias del productor, para que con la mayor ganancia se mejore el nivel de vida de sus familias. También invertir en las plantaciones y ampliarlas si es posible.	El cacao de Piura no se exporta como un producto commodities, se exporta con el sello de calidad en el que destaca el cacao orgánico
EBSCO	2013	PERU	Estrategias y coordinación en el subsistema de agronegocios de cacao orgánico en la región de San Martín. El caso ACOPAGRO (20)	Conocer las nuevas estrategias y formas de coordinación en agronegocios,	Física	Revisión Bibliográficas/ Multivariante	La coordinación debe ser con los socios y/o productores, también la relación permanente con el gobierno regional, las universidades, organismos públicos y privados sirvieron de soporte para el desarrollo de este cultivo y su optimización en el beneficio.	Los productores manejan cultivos híbrido y/o cultivos orgánicos, buenas prácticas agrícolas y buen control y manejo en la post cosecha mediante los sistemas de fermentación
BCRP	2017	PERU	Posibilidades de Expansión de la Actividad Agrícola en el Peru (2)	Determinar los factores que permiten la expansión agrícola	Física	Revisión Bibliográficas/ Multivariante	El logro agroexportador en la costa, ha requerido una mayor inversión en infraestructura hídrica y de riego; en manejo sanitario; gestión y manejo agrícola. La disponibilidad de suelos, buen clima, abundancia de agua y una mano de obra identificada tradicionalmente con el sector han permitido alcanzar el liderazgo en productos agrícolas nativos y no nativos.	La disponibilidad de los recursos de este país mega diverso. permite tener liderazgo, a nivel mundial,
EBSCO	2012	PERU	Fortalecen Capacidades De Pequeños Productores De Cacao Para Mejorar Producción De Cultivares (6)	La capacitación de manera participativa basada en modernos métodos de enseñanza aprendizaje y con apoyo de ayudas audiovisuales	Bibliográfica	Estudio del caso/Entrevistas	La preferencias por cacaos oscuros y saludables, entre otros, constituyen una oportunidad única para el Perú	Factores influyentes en la calidad del grano de cacao son: la variedad, el manejo de la poscosecha y el ambiente.
DIALNET	2016	ECUADOR	Estrategias de trazabilidad para la exportación de cacao (21)	Establecer estrategias para los agricultores de cacao, para la exportación de cacao	Física	Multivariante	Se necesitan políticas públicas que asesoren a los productores, teniendo presente que los mercados internacionales apuntan a reducir los potenciales problemas por seguridad alimentaria,	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.
EBSCO	2013	PERU	Impacto económico y social del sello de comercio justo en las exportaciones de cacao orgánico de las cooperativas peruanas hacia la Unión Europea (22)	Determinar el Impacto económico y social del sello de comercio justo en las exportaciones.	Física	Entrevistas/ Multivariante	La transformación social del comercio justo, es mejorar la calidad de vida de los trabajadores, brindando un buen ambiente laboral, seguridad, desarrollo personal e ingresos económicos equitativos	El cacao orgánico tiene mas acogida en la Unión Europea, a su vez las exportaciones han aumentado debido al crecimiento de las cooperativas certificadas y la alta calidad de nuestro cacao.

"PRODUCTIVIDAD DEL CACAO ORGÁNICO CON FINES  
DE EXPORTACIÓN A MERCADOS INTERNACIONALES.  
UNA REVISIÓN SISTEMÁTICA EN LOS ÚLTIMOS 10 AÑOS"

EBSCO	2015	PERU	Los Servicios Para La Agro exportación en El Perú (23)	Identificar cuáles son los tipos de servicios que ayudan a la agro exportación	Física	Estudio del caso/Revisión Bibliográficas	Los desafíos para la empresa en la agricultura, sin distinción de su escala y mercado al que destina sus productos, son crecientes en cuanto a la utilización de servicios. Al respecto es necesario, como corolario a este resumen, plantear el papel del Estado en el fomento de la demanda y la oferta de servicios.	Durante los últimos diez años las exportaciones de productos de la agricultura peruana han tenido un aumento exponencial, y ello ha tenido gran impacto en la mejora de los ingresos de las empresas exportadoras y los productores que han participado; ha dado origen a aumentos sustantivos en el empleo en los territorios donde se ha dado la producción
PROQUEST	2013	PERU	Cadenas de valor, comercio exterior y diversidad biológica (24)	Analizar el aporte económico de la diversidad biológica, en particular en el desarrollo de cadenas de valor en diferentes regiones del Perú, las cuales son parte de una oferta exportable diversificada.	Bibliográfica	Revisión Bibliográficas	En el Perú, los alcances del comercio sostenible o biocomercio se han concentrado principalmente en el desarrollo de cadenas de valor diversificadas, contribuyendo con el desarrollo de la oferta exportable del país, cabe destacar el avance del biocomercio en el Perú y su aporte en el proceso de generar oportunidades para los pequeños productores rurales, en la medida en que cumplan con las exigencias de los mercados.	En el Perú, el aporte económico de los productos derivados de la diversidad biológica se evidencia en su contribución de 22% del PBI y 24% del valor de las exportaciones totales. La exportación de los productos derivados de la diversidad biológica se compone de una variedad de cadenas de valor, las cuales operan de manera descentralizada en diferentes departamentos del país.
EBSCO	2014	PERU	Desarrollemos El Mejor Cacao Del Mundo Con Valor Agregado (25)	Industrialización y el desarrollo del mejor cacao del mundo, con valor agregado, que se produce en la Región Piura.	Física	Estudio del caso	La innovación productiva va de la mano con el trabajo de gestión de calidad, lo cual asegura que el producto final llegue al consumidor con una "calidad adecuada y de acuerdo a las exigencias del mercado".	San Martín es la única región que registra exportaciones de cacao con valor agregado; por lo que Sierra Exportadora pondrá en marcha un trabajo que brindará asesoría especializada para dar mayor impulso a la elaboración de chocolates artesanales, exportarlos con una marca sólida y así colocarlos en los mercados internacionales.
PROQUEST	2012	COLOMBIA	Potencialidades Del Clúster Como Opción Estratégica Promotora De Competitividad En Las Pymes De Cacao Del Estado Sucre, Venezuela (26)	Analizar las potencialidades del clúster para generar ventajas competitivas en las PYMES de cacao del estado Sucre, Venezuela.	Bibliográfica	Revisión Bibliográficas/ Multivariante	Se pueden concebir los clústeres como una estrategia que permitirá a las empresas e instituciones vinculadas con el sector cacao del estado Sucre, trascender del ámbito local empresarial, aprovechando la riqueza productiva de este rubro al nacional e internacional, reducir costos, promover el desarrollo tecnológico y el empleo. Incrementando la competitividad de los actores, dotándolos de herramientas y formación para intervenir realidades y reactivar este sector	Las empresas, para sobrevivir y ser cada vez más competitivas, deben tener capacidad de producir y mercadear bienes y servicios de excelente calidad, así como demostrar interés por los consumidores. La cooperación entre empresas juega un papel vital cuando una empresa aisladamente no puede soportar todas las implicaciones que conlleva ser competitivo.

EBSCO	2018	ECUADOR	Cadena de comercialización del cacao nacional en la provincia de Los Ríos, Ecuador (27)	Se busca identificar, analizar y discutir los principales canales de comercialización que manejan los pequeños productores.	Física	Multivariante	Es necesario mejorar los canales de distribución del pequeño productor por medio de programas de extensión y transferencia de tecnologías, capacitaciones, rehabilitación de plantaciones e innovación de productos derivados del cacao, obtenido mayores ingresos para el productor e impulsando el desarrollo local, regional y nacional.	La cadena de comercialización de cacao en la provincia de Los Ríos es dominada por intermediarios siendo la principal fuente de negociación para los pequeños productores. Una pequeña parte de los productores comercializa el cacao por medio de asociaciones y reciben un valor superior al pagado en el mercado, además de asesoría técnica.
EBSCO	2015	VENEZUELA	Venezuela, Cacao Y Chocolate: Una Herencia, Un Tesoro Y Una Oportunidad De Negocios (28)	Describir una breve historia del cacao en Venezuela y la importancia económica de la planta para el país. También se considera el desarrollo de corporativas y nuevas empresas que han reformado las plantaciones de cacao, una causa de gran controversia.	Bibliográfica	Estudio del caso	Hoy muchas razones obligan a retomar las siembras: el consumo interno, la demanda de productos industriales y de chocolates de calidad, y el impresionante movimiento creado a partir de pequeñas empresas familiares y comunitarias, emprendedores y fabricantes artesanales que utilizan el cacao como principal materia prima. Tener una plantación de cacao de buena genética es una magnífica oportunidad para jóvenes agrónomos, agricultores o amantes de la tierra	El cacao ha sido declarado un superfood, por las bondades para la salud de sus componentes químicos, y el chocolate fino vuelve a recuperar su sitio de honor entre ingredientes gourmet que seducen los paladares más exquisitos del mundo. Hoy, como en el pasado, se habla de cacaos por genética y regiones, de chocolates de origen, elaborados con semillas de lugares, plantaciones y pueblos específicos
EBSCO	2012	ECUADOR	Situación de los productores de cacao en la provincia de Los Ríos-Ecuador (29)	Conocer, analizar y discutir la realidad actual de las propiedades productoras de cacao, en función de su manejo, producción y comercialización en la citada provincia	Física	Multivariante	El agricultor no vende su producción directamente al exportador sino que lo hace a través del intermediario. Sin embargo para evitar la intervención de los intermediarios, algunos pequeños productores forman parte de asociaciones, acumulando su producción y realizando una exportación directa de cacao tipo orgánico certificado, obteniendo de esta forma un precio mayor	Este cultivo se desarrolla en muchos países de Latinoamérica cuya forma de producción es similar, así como también la situación en que se encuentran los pequeños productores. En este sentido, podemos decir que hay una fuerte similitud entre los diferentes países en lo que respecta a la producción y los productores de cacao.
GOOGLE ACADEMICO	2016	ECUADOR	Estrategias para el cultivo, comercialización y exportación del cacao fino de aroma en Ecuador (30)	Explorar los posibles problemas y soluciones que debe enfrentar el sector cacaotero, en sus etapas de cultivo, comercialización, industrialización y exportación	Física	Multivariante	Se evidencian cómo Ecuador podría aumentar significativamente la producción y exportación de cacao si el Gobierno establece como política de Estado mejorar las áreas de cultivo, desarrollando el rendimiento de producción por hectárea; creando incentivos tributarios para atraer la inversión extranjera al sector cacaotero, y aumentando la exportación de cacao semielaborado.	Ecuador 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. Durante este año, la producción total fue de 265.000 toneladas métricas, rompiendo récords por tercera ocasión consecutiva.

PROQUEST	2014	COLOMBIA	Línea base y componentes agroecológicos de un sistema productivo de cacao en el municipio de medina, Cundinamarca (31)	Determinar la línea base del sistema productivo cacao y sus componentes agroecológicos en Medina, Cundinamarca, a fin de contar con un soporte técnico de primera aproximación al territorio	Física	Multivariante	El 47% de los agricultores de cacao de Medina sostienen que éste cultivo es una opción que a corto plazo y de manera sostenible, mejora significativamente los ingresos de los pequeños agricultores. El sistema productivo ha contribuido a mejorar la calidad de vida de pequeños agricultores de las principales zonas cacaoteras.	La mayoría de los productores de cacao son propietarios de sus predios, lo que enmarca el sistema de producción bajo un esquema de pertenencia y apropiación, factor que lo define en una dinámica de economía campesina, dado que poseen soberanía sobre sus tierras, sus sistemas de producción y sus recursos.
EBSCO	2017	EEUU	The long and winding road to cacao traceability (32)	The topics discussed include the cacao traceability, ways on how cacao became chocolate, and the processes and methods practiced in cacao traceability. Moreover, it also the significance fo traceability on farming communities.	Física	Multivariante	Increasing traceability in the cocoa supply chain does have costs, as it often requires investment in technological, infrastructural and human resources. What's important is to find the level of traceability that best serves farmers' needs, but that also gives the desired level of visibility to consumers.	There are approximately 5 million cacao farmers worldwide, most of whom are farming on small plots of land. In addition, most of these farmers don't belong to a cooperative or group selling structure. With this large a network of farmers as the basis for the cocoa supply chain, it would be very challenging to trace cocoa from all individually.
EBSCO	2017	COLOMBIA	Oferta productiva del cacao colombiano en el posconflicto. Estrategias para el aprovechamiento de oportunidades comerciales en el marco del acuerdo comercial Colombia-Unión Europea (33)	Plantear estrategias mediante las cuales el cacao colombiano se aproveche a partir del posconflicto, teniendo como referencia el Acuerdo de Integración Colombia- Unión Europea	Física	Multivariante	El mejoramiento en las condiciones tanto productivas como sociales de algunos sectores productivos demanda un marco estratégico que integre diferentes aspectos que favorezcan, por medio de la combinación de factores humanos, técnicos y financieros, el logro de objetivos de aprovechamiento de oportunidades, a pesar de la dinámica turbulenta y compleja del mundo actual.	Colombia sea uno de los principales países en los que se puede cultivar diferentes tipos de cacao, entre los que se encuentran el cacao criollo, originario de América Central y América del Sur; el cacao forastero, procedente de la zona amazónica, y el cacao trinitario, que es un híbrido de los dos anteriores.
EBSCO	2009	GERMANY	Cacao boom and bust: sustainability of agroforests and opportunities for biodiversity conservation (34)	Analysis of the regional cycles of boom and bust of world cocoa production	Física	Multivariante	Cacao cultivation holds a sweet promise, not only for chocolate consumers and cacao farmers but also for conservationists who argue that diverse cacao agroforests may be used to sustain both livelihoods of smallholders and ecological benefits such as the conservation of biodiversity within human-dominated tropical landscapes.	Conservation can be combined with smallholder cacao production, but if this is to be achieved, greater quantitative and qualitative efforts to halt cacao cycles are needed on the part of the industry by making use of existing opportunities to combine sustainability, carbon storage, and biodiversity conservation.

GOOGLE ACADEMICO	2011	MEXICO	El mundo del cacao (35)	Describir brevemente algunas limitantes tecnológicas, fitosanitarias y de rendimiento que han propiciado el abandono del cultivo en regiones productoras de cacao con antecedentes precolombinos.	Bibliográfica	Multivariante	Es importante mencionar que de los productores, los que más aportan materia prima para la fabricación de derivados del cacao a nivel internacional son los pequeños productores, y que además quienes demandan estos productos son países desarrollados que tienen un consumo per cápita por arriba de los 10 kg año de chocolate.	Se realizan programas de capacitación para la producción de plantas de calidad a través de la identificación, selección y utilización de materiales recomendados a nivel internacional y de la selección de genotipos en parcelas de productores.
SCIELO	2017	MEXICO	La reestructuración de los sectores del café y el cacao en México y Ecuador (36)	Examinar las luchas autónomas del campesinado contemporáneo y ofrecer un análisis de las dinámicas emergentes entre exportadoras transnacionales y productores directos.	Física	Revisión Bibliográficas / Estudio del caso	Los productores que no mejoran su producción tendrán que insertarse cada vez más en mercados de baja calidad y bajos precios, lo que reducirá aún más los ingresos familiares derivados de estos productos. Los beneficiarios principales de las nuevas iniciativas de las exportadoras transnacionales serán los productores que tengan la capacidad de intensificar y mejorar su producción.	En el caso de que las relaciones entre las y los productores se mantengan estables a través del tiempo, la productividad y la calidad mejoren, y la producción campesina se vuelva más viable, parece inevitable que los productores dependerán cada vez más de las transnacionales para sobrevivir.
REDALYC	2012	PERU	Moniliophthora roreri (Cif y Par) Evans et al. en el cultivo de cacao (37)	Revisar los tópicos importantes como la sintomatología, etiología, epidemiología, ciclo de vida y manejo o estrategias de control de la mencionada enfermedad,	Bibliográfica	Revisión Bibliográficas	Es muy importante reconocer el grave daño que ocasiona este hongo en las huertas de cacao, que reduce los ingresos de los agricultores. Esta enfermedad puede causar daños hasta del 80% en la producción	Se debe incentivar el control cultural a tiempo, ya que es el mejor mecanismo para impedir el progreso de este patógeno. Asimismo, es necesario estudiar y evaluar los árboles de fincas cacaoteras en cuanto a su resistencia a la moniliasis, para realizar programas de mejoramiento genético y en un futuro obtener materiales altamente resistentes, productivos y de buena calidad.
GOOGLE ACADEMICO	2016	PERU	El comercio del cacao y su influencia en la agricultura peruana (38)	Exponer esta nueva relación que hay en el mercado y que puede ser aprovechada por los productores, con el aporte de las instituciones públicas y privadas locales	Bibliográfica	Estudio del caso	Los gobiernos nacionales tienen que buscar alternativas para los pequeños agricultores de manera que el resultado procure a las familias mejorar sus condiciones económicas y sociales.	La producción de cacao en los países productores se identifica porque esta se realiza a través de pequeños productores. Los demandantes más importantes, son empresas relacionadas a la producción de chocolate, en donde el cacao es su insumo más importante, quienes están atendiendo a un mercado cada vez más sofisticado.

SCIELO	2016	COLOMBIA	Diagnóstico de las prácticas de beneficio del cacao en el departamento de Arauca (39)	Identificar las prácticas de beneficio del cacao que se realizan en las principales zonas cacaoteras del departamento de Arauca.	Bibliográfica	Estudio del caso	En Arauca, la mayoría de las fincas cacaoteras utilizan en la etapa de fermentación cajones de madera sencillos y tipo escalera, costales, canecas de plástico y cajón de cemento; además, se hace una fermentación directamente en el suelo a través de un apilamiento. Con respecto a la etapa de secado solar, se mencionan estructuras como casa-elba (secadores móviles), tendales y marquesina como los métodos más desarrollados en el beneficio de la región de Arauca.	El beneficio del cacao se practica en diferentes formas; el método de fermentación y secado que emplea cada finca depende de factores socio-económicos y culturales, lo que hace perder homogeneidad en las características del cacao que produce la región. No hay diferencias apreciables en las prácticas de beneficio en las diferentes regiones del departamento, pero sí existe diferencias entre predios, aun de la misma región.
SCIELO	2008	COLOMBIA	Mejoramiento de la poscosecha del cacao a partir del roadmapping (40)	Mostrar la metodología y los resultados que condujeron a la elaboración de las estrategias de desarrollo tecnológico de la poscosecha del cacao	Física	Estudio del caso	Frente a esta situación, el uso de una metodología para la gestión tecnológica como el roadmapping orienta a la formulación de estrategias para el desarrollo tecnológico de la poscosecha del cacao. Los resultados obtenidos en esta investigación se encaminan a mejorar la competitividad del sector cacaotero colombiano en los mercados interno y externo.	El roadmapping en el contexto de la gestión de la tecnología, es una metodología innovadora para el sector agrícola colombiano y otras economías emergentes, con la cual se puede llegar a superar el comportamiento tendencial del sector cacaotero.
REDALYC	2012	MEXICO	Que sabe Ud... del Cacao? (41)	Determinar el ambiente en que debe cosecharse el cacao.	Física	Revisión Bibliográficas	Los factores climáticos críticos para el desarrollo del cacao son la temperatura, la lluvia, el viento y la luz o radiación solar. Planta que se desarrolla bajo sombra	Una taza de cacao soluble es la bebida que contiene mayor concentración de antioxidantes

Elaboración: Propia