



UNIVERSIDAD  
PRIVADA  
DEL NORTE

# FACULTAD DE NEGOCIOS

Carrera de Administración y Negocios Internacionales

“EVOLUCIÓN DE LAS EXPORTACIONES DE CACAO DESDE EL PERÚ HACIA EL MERCADO INTERNACIONAL. UNA REVISION SISTEMATICA DE LA LITERATURA CIENTIFICA EN LOS ULTIMOS 10 AÑOS.”

Trabajo de investigación para optar al grado de:

**Bachiller en Administración y Negocios Internacionales**

**Autor:**

Erica Sussan Cabrera Caballero

**Asesor:**

Mg. Jorge Nelson Malpartida Gutierrez

Lima - Perú

2018

## DEDICATORIA

A Maribel Caballero Correa, por ser una persona luchadora y guerrera ante cada circunstancia, gracias por todo, pero sobre todo por ser mi madre, padre y mi mejor amiga de la vida.

A mi hermano Mario Freyre Caballero, aunque tengamos diferencias me logra sacar sonrisas hasta en mis malos ratos, quiero que sepas que siempre estaré ahí cuando me necesites.

A mis abuelos por su apoyo incondicional, sobre todo en mi infancia que inculcaron muchos valores en mí, gracias a ustedes soy la persona de ahora.

## AGRADECIMIENTO

Primero agradecer a Dios por haberme permitido culminar esta meta tan grande para mí, él sabe todo por lo que pase, pero a pesar de ello me dio fuerzas para seguir adelante y me mantuvo con buena salud siempre.

También expresar mi agradecimiento a mi profesor Jorge Nelson Malpartida Gutierrez por su apoyo y aportación en este proyecto en base a sus conocimientos y que hicieron que llegue a mi objetivo.

A mi madre por su apoyo incondicional y por ser mi motivación más grande para lograr esta meta.

A mis compañeros de clases por cada anécdota compartida y a todas las personas que han sido partícipes en la realización de este gran logro.

## TABLA DE CONTENIDO

2	<b>DEDICATORIA</b>		
3	<b>AGRADECIMIENTO</b>		
4	<b>TABLA</b>	<b>DE</b>	<b>CONTENIDO</b>
5	<b>INDICE</b>	<b>DE</b>	<b>TABLA</b>
6	<b>INDICE</b>	<b>DE</b>	<b>FIGURAS</b>
7	<b>RESUMEN</b>		
8	<b>CAPÍTULO</b>	<b>I:</b>	<b>INTRODUCCIÓN</b>
10	<b>CAPÍTULO</b>	<b>II:</b>	<b>METODOLOGÍA</b>
13	<b>CAPÍTULO</b>	<b>III:</b>	<b>RESULTADOS</b>

	<b>CAPÍTULO</b>	<b>IV:</b>	<b>DISCUSIÓN</b>	<b>Y</b>	<b>CONCLUSIONES</b>
20					
	<b>REFERENCIAS</b>				
21					
	<b>ANEXOS</b>				
23					

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Formato de la tabla de clasificación de documentos .....	12
Tabla 2 Año de las publicaciones sobre Evolución de las Exportación de Cacao.....	14
Tabla 3 Resultados de la Participación.....	15
Tabla 4 Resultados de la Aportación.....	16
Tabla 5 Resultados de Buscadores Online.....	17
Tabla 6 Resultados del Método de Análisis-.....	18
Tabla 7 Resultados de Muestra .....	19
Tabla 8 Situación de los Resultados .....	20

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Diagrama de flujo de la información en las diferentes fases.....	13
Figura 2: Año de publicaciones sobre Evolución de las Exportación de Cacao....	14
Figura 3: Resultados de la Participación .....	15
Figura 4: Resultados de la Aportación .....	16
Figura 5: Resultados de Buscadores Online.....	17
Figura 6: Resultados del Método de Análisis .....	18
Figura 7: Resultados de Muestra .....	19

## RESUMEN

En este trabajo se realizó una investigación sistemática sobre la evolución de las exportaciones de cacao desde el Perú hacia el mercado internacional, las recopilaciones de información fueron publicadas entre los años 2008 y 2018.

La base de datos se obtuvo a través de las revistas Redalyc, Dialnet, EBSCO, ScienceDirect, ProQuest, Google Academics, Scielo. Se inició una investigación detallada con términos de lenguaje libre como “Exportación Cacao”, “Producción cacao”, “Cacao Peruano”.

Esta revisión sistemática tiene como objetivo identificar y evaluar la evolución de las exportaciones de cacao peruano hacia el mercado internacional, así mismo relacionar la exportación de cacao con el desarrollo económico para la población peruana. Cabe resaltar que esta investigación se origina de un acumulado de publicaciones científicas que están aprobadas y tienen resultados demostrativos.

Por otro lado, esta revisión sistemática está conformada por 30 publicaciones de distintos libros donde se estudió todas las exportaciones de cacao peruano, basándonos en la técnica de selección bibliográfica y física, de acuerdo a la metodología prisma.

Uno de los propósitos de la revisión sistemática es conocer acerca de la evolución de las exportaciones de cacao peruano, así mismo que este contribuye con el desarrollo económico y ayuda al crecimiento del país.

Para concluir se demuestra que esta investigación de estudio pertenece a diferentes partes de revistas, por la cual sus resultados son verídicos y se centran al objetivo de estudio que se realizó.

**Palabras Claves:** Evolución, Exportación, Cacao Peruano.

---

## CAPITULO I: INTRODUCCIÓN

Todo se origina desde el uso de las semillas del cacao en el tiempo de los Mayas y Aztecas, ellos le daban uso como moneda para el intercambio comercial, también producían una bebida de nombre “Chocolatl”, preparada con otros ingredientes seguido de las semillas de cacao tostado y molido. “Esta bebida impresionó a Cristóbal Colón y Hernán Cortés, pues se decía que aumentaba la fortaleza y resistencia del organismo”. (Rev. Mex Cienc Farm, Pag. 79, 2012)

Al principio los indígenas amazónicos utilizaban limitadamente el fruto del árbol (chupando la pulpa de la mazorca, pero desechando las semillas). Luego, mientras que algunos grupos evolucionaron muy poco y se limitaban tan solo al uso de la pulpa, otros pasaron a usos más sofisticados –como el chorote o el chocolate–, llegando incluso a emplearlo como moneda (Cartay, 1992).

“Tradicionalmente, el cacao ha sido objeto de explotación comercial para la fabricación de chocolate, así como para su uso en la industria alimentaria, cosmética y farmacéutica” (Gutiérrez et al. 2011). El cacao peruano se produce de una manera artesanal y ordenada desde inicios del siglo XXI, convirtiéndose como principal insumo para producir chocolate. Por lo que es apreciado a nivel internacional por su único sabor, aroma y múltiples beneficios nutritivos, tal situación genera un desarrollo económico entre los cacaocultores y el mismo mercado local. La importancia de producir cacao lo convierte en un producto de demanda significativa, debido a sus diversas presentaciones es accesible a todo tipo de público lo cual influye en su integración al mercado internacional, por lo que cada día se requiere nuevos productos elaborados de diferentes tipos de cacao más sofisticados.

“La calidad del cacao depende de los procesos que implican obtener la pepa, estos son: cosecha, partida de la mazorca, fermentación, secado y almacenado; cada una importante para obtener un cacao de calidad” (Duran, Salazar y Meza; 2016).

“La proporción de cacao producido en todo el mundo por los pequeños agricultores, que corresponde casi al 90% de la producción total, proviene de pequeñas granjas de menos de cinco hectáreas en países como Ecuador, Colombia, Brasil y República Dominicana, en el continente americano; Costa de Marfil, Ghana, Camerún y Nigeria, en África; e Indonesia, Malasia y Papúa Nueva Guinea, en Asia y Oceanía” (Franzen y Borgerhoff 2008; ICCO 2012).

“En el cultivo del cacao, por lo general, los cacaoteros emplean mano de obra familiar y no utilizan el crédito bancario para la producción. Sin embargo, cuando las unidades productivas trabajan con conocimiento de agricultura empresarial usan el crédito y su objetivo es el de maximizar las ganancias, acumulan capital y utilizan mano de obra contratada. Cuando los productores trabajan con experiencia y conocimiento campesino, en el proceso productivo minimizan la aplicación de insumos químicos, vendiendo al

mercado la producción y excedentes de materia prima que no industrializan” (Chayanov 1974; Schejtman 1980; Palerm 1998).

Es decir, la comercialización del cacao es influida por la demanda de productores de chocolate más importantes ubicadas en Europa, a pesar de que este fruto viene siendo de origen americano desde su primera cosecha. La demanda del producto lleva a que su cultivo se expanda en dos continentes: África y Asia. La potencialidad de producir chocolate a base del cacao es interesante, al asociarse a la cadena de consumo países emergentes como China e India.

“Se intensificó su cultivo y su exportación, fue base de la economía de Ecuador entre los años 1860 y 1920, época identificada como la era de la “Pepa de oro”, convirtiéndose en uno de los países de mayor exportación mundial del cacao, generando riquezas y permitiendo un importante crecimiento económico a nivel privado” (Uquillas,2008).

Actualmente la exportación de cacao peruano ha ido evolucionando en diversos países, dentro de ellos contamos con 4 principales mercados que son Países Bajos, Bélgica, Italia y Estados Unidos. “Los expertos pronosticaron que Ecuador se convertirá en el año 2015 en el cuarto productor mundial de cacao con un volumen aproximado de 220.000 toneladas métricas” (Ontaneda, 2014). Cabe resaltar que existen tres tipos de cacao peruano que son Cacao Criollo, Cacao Forastero y Cacao Trinitario, el más consumido y exportado es el cacao forastero que se produce en las zonas de Huánuco, San Martín y Ucayali, zonas donde se dejó atrás los cultivos ilícitos de coca para generar riquezas y bienestar en base al cacao. Así mismo es un cultivo de mediano plazo, así aprovechan al máximo sus parcelas, tienen un ingreso constante y cuidan el medio ambiente.

(Barrientos, 2015) menciona: “El crecimiento de la producción del cacao se ha convertido en algunas localidades del Perú en una importante fuente de ingresos de los productores, mejorando así el producto interno bruto (PIB) de la región. Este esfuerzo permite que estos se integren, directa o indirectamente, al mercado internacional. Esta situación de rápido crecimiento, considerando que la mayoría de productores son pequeños, asume en su interior la cuestión de la sostenibilidad económica. Los territorios de clima tropical, desde San Martín hasta Puno, son ideales para el cultivo de cacao. Para 2014, el Perú produce más de 30 mil toneladas de cacao. Sin embargo, su potencial producción y demanda es expectante, motivo por el cual el cultivo debe ser sostenible en el tiempo y ahí debe concentrarse el esfuerzo” (Barrientos, 2015, p. 131)

“En lo que se refiere a los fabricantes y exportadores de chocolate, actualmente Alemania es el primer exportador de chocolates con el 14%, seguido por Bélgica con el 11%, Canadá, Francia y EE.UU. en menores porcentajes, de los cuales aproximadamente el 95% de la producción puede considerarse de cacao ordinario o básico proveniente de África, Asia y Brasil de la variedad forastero y el restante de la producción es de cacao fino o de aroma, proveniente en un 70% de Ecuador” (Ramírez, 2013).

Tener una producción orgánica importante es bueno ya que nos muestra el compromiso de nuestro país para el logro de estándares medioambientales unido de la producción, esto generará que el cultivo del cacao y otras sean partidarias con el medio ambiente, ya que es un punto muy importante en el Perú y en diferentes países del mundo en estos momentos.

El objetivo de esta investigación es determinar ¿Cuál es la importancia de la evolución de las exportaciones del cacao peruano? Por ello, en la presente investigación analizaremos los estudios teóricos y empíricos sobre la evolución de las exportaciones del cacao peruano hacia el mercado internacional entre los años 2008 y 2018.

Donde determinaremos la importancia de las exportaciones de cacao peruano, como se introduce y se desarrolla la evolución de dicha exportación en el mercado internacional, cuales son los principales mercados que se incluyó para crear conciencia de los hechos que deben ir encaminados a la exportación del cacao que se ha desarrollado en los últimos años.

## CAPITULO II: METODOLOGÍA

### Fundamentos de Metodología

Se realizó una revisión sistemática de la literatura científica con base en la adaptación de la metodología PRISMA [Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses] (Urrútia y Bonfill, 2010). La pregunta de investigación establecida para conducir el proceso metodológico fue la siguiente: ¿cuál es la importancia de la evolución de las exportaciones de cacao peruano hacia el mercado internacional?

El tipo de investigación del presente estudio de revisión sistemática, es definido como “un método sistemático”, el cual nos permitirá identificar, evaluar y sintetizar los resultados de varios estudios realizados por investigadores y profesionales sobre un tema concreto. (Martínez, 2013, p. 55).

Esto representa a un tipo de investigación científica que obtiene como propósito integrar de forma objetiva y sistemática los resultados de los estudios empíricos sobre un determinado problema de investigación, la elaboración de un meta análisis requiere desarrollar una serie de etapas similares a las de cualquier investigación empírica.

(Higgins y Green, 2008) Indica: Que la revisión sistemática es aquella que se concibe como la revisión de una o varias preguntas claramente formuladas, usando unos métodos sistemáticos y explícitos para identificar y seleccionar las investigaciones referentes a ésta, analizar los datos de aquellos estudios incluidos en la revisión.

Además (Ruiz, 2001, p. 242), indica también que la revisión sistemática es un diseño de investigación riguroso, y como tal requiere métodos tan estrictos como los de un

experimento clínico u otro tipo de investigación original: debe ser la síntesis concisa de la mejor evidencia disponible de estudios experimentales y estos resultados están acreditados por el protocolo de revisión. Por lo tanto, la revisión sistemática es un método esencial para estructurar la base conceptual del tema de investigación a desarrollar.

En la revisión sistemática presentada en este artículo, se analizaron y sintetizaron las evidencias encontradas en investigaciones con referencia a la evolución de las exportaciones de cacao peruano hacia el mercado internacional.

### **Proceso de Recolección de Información**

Se realizó una revisión sistemática de la literatura siendo la fuente de información consultada en diferentes artículos de investigación sobre la evolución de las exportaciones de cacao desde el Perú hacia el mercado internacional (2008–2018) a través del buscador Dialnet, EBSCOhost, ScienceDirect, Redalyc, Scielo y Google Academics. La búsqueda se realizó a partir de términos de lenguaje libre “Exportación Cacao”, “Cacao Peruano”, “Cocoa Export” en su combinación con “Producción cacao”, “Evolución Cacao”. Los límites establecidos de la búsqueda fueron: artículos originales de investigación, revisiones similares que incluyeran abstracts, publicados en revistas indexadas en inglés o español. Además, se excluyeron las publicaciones en formato de carta, editorial, guía de práctica o meta-análisis. A continuación, se detalla las rutas específicas de búsquedas:

#### **Dialnet**

“Cocoa Export”, “Exportación Cacao”, “Cacao Peruano”,

#### **EBSCOhost**

“Peruvian Cocoa”, “Cacao Peruano”, “Cocoa Export”

#### **Science Direct**

“Evolution Cocoa”, “Peruvian Cocoa”, “Cocoa Export”

#### **Redalyc**

“Exportación Cacao”, “Cacao Peruano”, “Evolución Cacao”

#### **Scielo**

“Exportación Cacao”, “Cacao Peruano”, “Evolución Cacao”

Los artículos se escogieron previa una visualización del tema en estudio y en consideración de la disponibilidad preexistente del documento. Como resultado se obtuvo 30 investigaciones, también se consideraron revisiones sistemáticas de cacao similares en otros países. Las diferentes investigaciones obtenidas fueron de 7 países: Perú, Venezuela, Ecuador, México, Colombia, Estados Unidos y Costa Rica.

Para la clasificación de los documentos se consideró una matriz que permitió recopilar los datos de mayor relevancia para el estudio:

**Tabla 1**

*Formato de la tabla 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)

### **Criterios de selección**

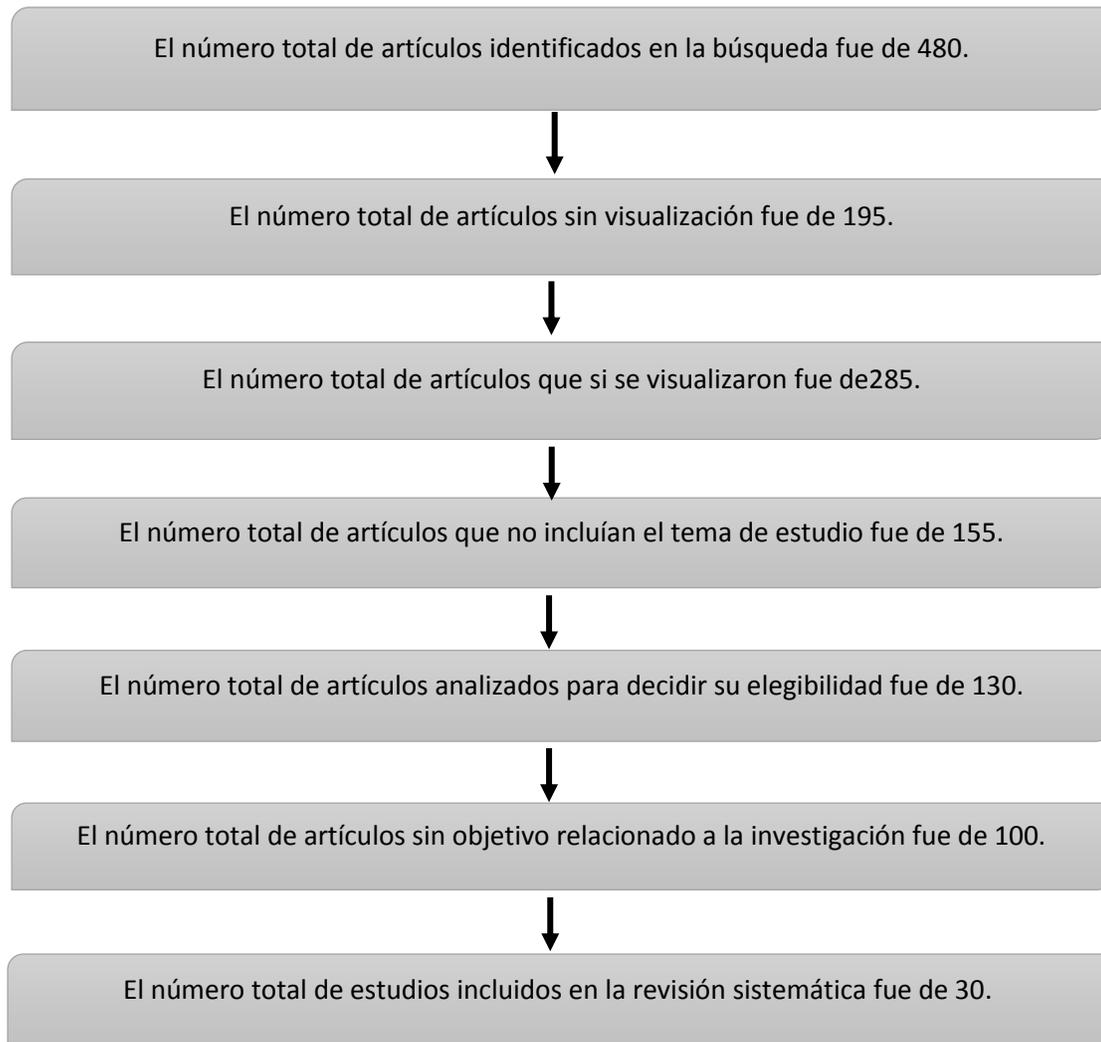
Como se menciona líneas se identificó 480 artículos, de los cuales no se tuvo acceso de visualización en 195, por lo que fueron descartados. Luego, de 285 restantes se eliminaron 155, pues no incluían el tema de estudio (Exportación de cacao y/o evolución de cacao). Así mismo, se descartó 100 artículos más, debido a que el objetivo no estaba relacionado con la investigación. Finalmente, la unidad de análisis quedó conformada por 30 artículos científicos.

### **Análisis de datos**

Una vez recolectado los datos se procedió a comparar la información y a clasificarla según las dimensiones que incluye la evolución de las exportaciones de cacao peruano hacia el mercado internacional con el fin de obtener la información necesaria.

## **CAPITULO III: RESULTADO**

Como se indica líneas arriba se identificó 480 artículos, de los cuales no se puede tener acceso de visualización en 195, por lo que estos fueron descartados. Luego, de 285 restantes se eliminaron 155, pues estos no incluían el tema de estudio (Exportación de cacao y/o evolución de cacao). Así mismo, se descartó 100 artículos más, debido a que el objetivo no estaba relacionado con la investigación. Finalmente, la unidad de análisis quedó conformada por 30 artículos científicos, tal como se muestra en la figura 1.



**Figura 1:** Diagrama de flujo de la información en las diferentes fases de la revisión sistemática.

**Fuente:** Elaboración Propia

Con la información recopilada se tiene que:

Del total de 480 artículos obtenidos en la etapa de búsqueda cumplieron los criterios de selección determinados a priori 30 artículos. En la tabla 2 y figura 2 se refleja el año de publicación.

**Tabla 2**

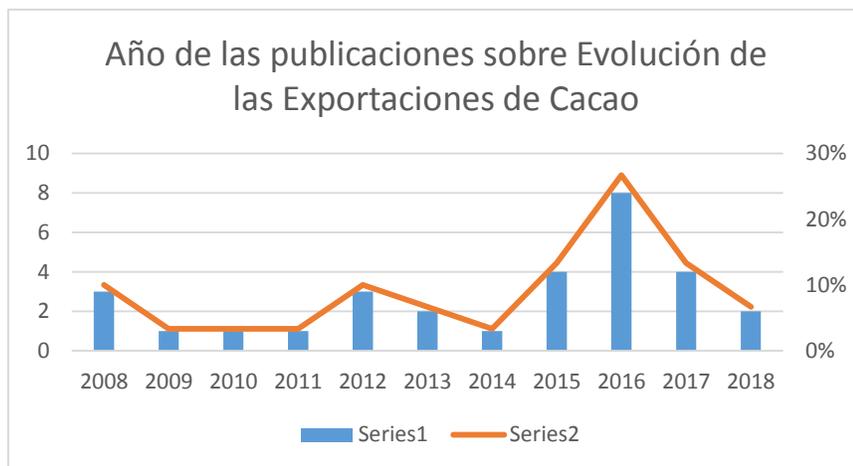
Año de las publicaciones sobre Evolución de las Exportación de Cacao

Años	N	%
2008	3	10%
2009	1	3%
2010	1	3%
2011	1	3%
2012	3	10%
2013	2	7%
2014	1	3%
2015	4	13%
2016	8	27%
2017	4	13%
2018	2	7%

Fuente: Elaboración Propia

**Figura 2**

Año de las publicaciones sobre Evolución de las Exportación de Cacao



Fuente: Elaboración Propia

Se observa en la figura 2 que los artículos revisados son de mayor porcentaje en los años 2008, 2012, 2015, 2016 y 2017 lo que evidencia la bibliografía que mayor impacto ha tenido en el presente trabajo de investigación. El horizonte de análisis de los artículos y publicaciones es de 10 años.

Resultados en la evolución de las exportaciones de cacao:

Los resultados de participación que considera los países en la evolución de las exportaciones de cacao de los 30 artículos muestran la figura 3.

**Tabla 3**

Resultados de la Participación

Países en la evolución de las exportaciones de cacao	N	%
Venezuela	3	10%
Mexico	1	3%
Ecuador	11	37%
Perú	11	37%
Costa Rica	1	3%
Honduras	1	3%
Colombia	1	3%
El Salvador	1	3%

Fuente: Elaboración Propia

**Figura 3**

Resultados de la Participación



Fuente: Elaboración Propia

Se observa en la figura 3 los artículos revisados según la participación, considerando los países en la evolución de las exportaciones. Existe una mayor información referente a los

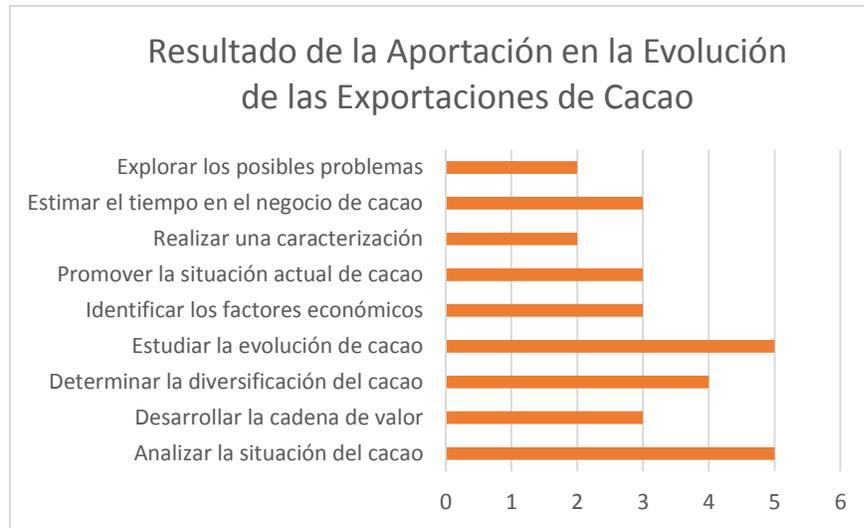
países de Ecuador y Perú, Venezuela. Los resultados de la Aportación de la Evolución de las exportaciones de cacao que considera en la evolución de las

Tabla 4		
Resultados de la Aportación		
	Evolución de las exportaciones de cacao	N
	Analizar la situación del cacao	5
	Desarrollar la cadena de valor	3
	Determinar la diversificación del cacao	4
	Estudiar la evolución de cacao	5
	Identificar los factores económicos	3
	Promover la situación actual de cacao	3
	Realizar una caracterización	2
	Estimar el tiempo en el negocio de cacao	3
	Explorar los posibles problemas	2

Fuente: Elaboración Propia

exportaciones de cacao de los 30 artículos incluidos se muestran la tabla 04 y figura 4.

**Figura 4**  
Resultados de la Aportación



Fuente: Elaboración Propia

Se observa en la figura 4 los artículos revisados según la aportación, considerando los puntos más importantes dentro de la evolución de las exportaciones de cacao. Existe una mayor información referente al Estudio de la evolución de cacao y Análisis de la situación.

Los resultados de los buscadores que considera en la evolución de las exportaciones de cacao de los 30 artículos incluidos se muestran la tabla 05 y figura 5.

**Tabla 5**

Resultados de Buscadores

Buscadores Online	N	%
Redalyc	10	33%
Dialnet	7	23%
Scielo	1	3%
Science Direct	6	20%
Google Academics	6	20%

Fuente: Elaboración Propia

**Tabla 6**

**Figura 5**

Resultados de Buscadores

Se observa en la figura 5 los artículos revisados según los buscadores, consider



Fuente: Elaboración Propia

ando revistas, artículos, tesis de la evolución de las exportaciones de cacao. Existe una mayor información referente a los buscadores Redalyc y Dialnet consecutivamente.

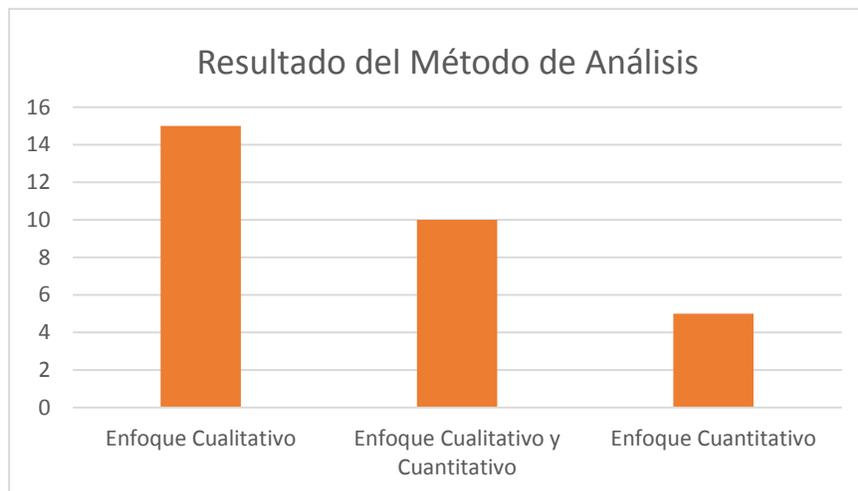
Los resultados del método de análisis que considera en la evolución de las exportaciones de cacao de los 30 artículos incluidos se muestran la tabla 06 y figura 6.

Resultados del Método de Análisis

Evolución de las exportaciones de cacao	N
Enfoque Cualitativo	15
Enfoque Cualitativo y Cuantitativo	10
Enfoque Cuantitativo	5

Fuente: Elaboración Propia

**Figura 6**  
Resultados del Método de Análisis



Se en la Fuente: Elaboración Propia

observa figura 6

los artículos revisados según el método de análisis desarrollado, considerando revistas, artículos, tesis, documentales de la evolución de las exportaciones de cacao hacia el mercado internacional. Existe una mayor información referente al enfoque cualitativo, donde 15 artículos fueron analizados.

Los resultados de muestra que considera en la evolución de las exportaciones de cacao de los 30 artículos incluidos se visualiza en la tabla 07 y figura 7.

**Tabla 7**  
Resultados de Muestra

Tipo de Muestra	N
Física	19
Bibliográfica	11

Fuente: Elaboración Propia

**Figura 7**  
Resultados de Muestra



Fuente: Elaboración Propia

Se observa en la figura 7 los artículos revisados según el tipo de muestra desarrollado, considerando revistas, artículos, tesis, documentales de la evolución de las exportaciones de cacao hacia el mercado internacional. Existe una mayor información referente al tipo de muestra física, representando un 63% donde 19 artículos fueron de este tipo de muestra.

En cada uno de los resultados de las 30 publicaciones se obtiene que, en todos los casos la evolución de las exportaciones de cacao hacia el mercado internacional es favorables en (100%) para la contribución con el desarrollo económico y crecimiento del país, con lo que se demuestra la efectividad de esta herramienta.

**Tabla 8**

Situación de los Resultados

Favorable	Desfavorable
30	0
100%	0%

Fuente: Anexo 01 Matriz de Síntesis de Información

Finalmente, los hallazgos encontrados en el análisis de cada publicación son en un 100% favorables, y desfavorables en un 0%.

En síntesis, el estudio realizado permite concluir que existen muchas tendencias de la evolución de las exportaciones de cacao desde el Perú hacia el mercado internacional, diversos artículos nos hablan sobre las exportaciones de cacao peruano y su desarrollo constante a nivel mundial, sin embargo, no están siendo muy estudiadas y propuestas en muchos trabajos de investigación.

#### **CAPITULO IV: CONCLUSIÓN**

Se puede afirmar en los 30 artículos analizados que fueron 480 en un principio, se seleccionaron 30 los cuales cumplían con los requisitos de búsqueda relativamente vinculado con las exportaciones y la evolución del cacao peruano. Teniendo en cuenta lo antes mencionado los artículos plasman, la potencia económica del producto y principal grano, que impulsa tanto al desarrollo económico como un producto beneficioso para diversas comunidades, tanto en Perú, Ecuador y Venezuela.

La potencia económica en el Perú gracias a su crecimiento en exportaciones, los ha colocado como el primer país con más recurso de cacao peruano exportable a diferencia de otros países que producen el mismo producto.

## Referencias:

Barrientos, P. (2015). La cadena de valor del cacao en Perú y su oportunidad en el mercado mundial.

Duran, G y Salazar, v (2016). Estrategias de trazabilidad para la exportación de cacao.

Girón, N y García, J (2017). Estudio del proceso logístico y promocional para la exportación de barras de chocolate gourmet al mercado mexicano. México: CIANI

García y Gil (2015). Productividad y rentabilidad potencial del cacao. México: Remexsa

Martínez, Miguel. (2013). Conceptos de salud pública y estrategias preventivas: Un manual para ciencias de la salud. España: Ga Consultoría Editorial S.L.

Morales y García (2012). ¿Qué sabe usted acerca de...Cacao? México: Asociación Farmacéutica Mexicana, A.C.

Martinetti y Chóez (2015). Importancia de la traducción e interpretación de idiomas para las empresas exportadoras de cacao. Ecuador: Retos

Perex, María. (2012). Método y técnicas de Investigación Histórica I. España.

Portillo y Portillo (2012). La producción de cacao en el estado Zulia: impacto socioeconómico en los cacaocultores "Ruta del Chocolate". Venezuela: Universidad de Zulia.

Pascual, V y Valls, M (2009). Cacao Y chocolate. Clínica e investigación en arteriosclerosis.

Ruiz, Alvaro. (2008). Investigación clínica: Epidemiología clínica aplicada. Colombia: Centro Editorial Javeriano.

Quintero y Anido (2016). El consumo de cacao en Venezuela y en el mundo desde una perspectiva sostenible.

Quintero, M y Díaz, K (2010). El mercado mundial del cacao.

Villamar, F y Salazar, J (2016). Estrategias para el cultivo, comercialización y exportación del cacao fino de aroma en Ecuador. Ecuador: UNEMI

Wildey, Amanda. (2015). La cooperación internacional y el cacao peruano floreciente. Un caso de estudio del desarrollo alternativo contemporáneo peruano y la iniciativa público-privada de la Alianza Cacao Perú. Perú: Ilus Santadi.

Gutiérrez M, Gómez R, Rodríguez N. (2011). Comportamiento del crecimiento de plántulas de cacao (*Theobroma cacao* L.), en vivero, sembradas en diferentes volúmenes de sustrato. *Corpoica Cienc Tecnol Agropecuaria*. 12(1):33-42.

[ICCO] International Cocoa Organization. (2012). How many smallholders are there worldwide producing cocoa? What proportion of cocoa worldwide is produced by smallholders?; [consultado 2016 abr].

Uquillas, C. A. (2008). El modelo económico industrial en el Ecuador. *Observatorio de la Economía Latinoamericana*, 104.

Ontaneda, I. (24 de enero de 2014). Expertos prevén que Ecuador será el cuarto productor mundial de cacao al 2015. *América economía*.

Ramírez F., A. (2013). Diseño de un sistema de trazabilidad en la cadena agroproductiva de la Asociación de Productores de Cacao (*Theobroma cacao* L.) de Atacames, APROCA. Trabajo previo a la obtención del título de Ingeniería en Industrialización de Alimentos, Universidad Tecnológica Equinoccial, UTE, Quito, Ecuador.

Freire González, J. (2009). *La Comercialización del Cacao*. INIAP, Archivo Histórico. ISBN 978-9942-9960-2-2.

Sandoval Romero, R. (2013). Calcular la lámina de riego en vivero y su prefactibilidad del cultivo de cacao (*Theobroma cacao* L.) en la zona del cantón Milagro de la Provincia del Guayas. Tesis de Grado. Universidad de Guayaquil.

ANECACAO (2013). Asociación Nacional de Exportadores de Cacao, Ecuador.

Herrera Ramírez, Rolando (2012). *El cacao en el Perú*. Lima, Asociación International Cocoa Organization

ICCO– (2012). *La economía cacaotera mundial: pasado y presente*. Londres: International Cocoa Organization, 16p

Ocampo, Elsy; Ríos, Joana y Soria, Zaira (2012). *La producción de cacao en México*. México D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México, 48p.

Santa Cruz, Víctor (2008). *Análisis de la cadena de cacao en la región Piura*, PIDECAFE – Dirección Regional Agraria– Gobierno regional Piura, 73p

Aranzazu, F. 2011. El manejo oportuno y apropiado del cultivo del cacao, la clave del éxito para obtener excelentes cosechas. En: Seminario-taller “Desarrollo tecnológico del cultivo de cacao en la Orinoquia”. 17 nov. Auditorio Unillanos. Sede San Antonio Barzal. Universidad de los Llanos, Meta, COL. Presentación 9.

Londoño, J., Gil, D.M., Aguilar, S.B., Rivera, F.A., & López, G.A. (2011). Caracterización molecular de clones de *Theobroma cacao* L., por medio de marcadores moleculares microsatélites. *Luna Azul*, 32, 52-60.

### ANEXO 1: MATRÍZ DE SÍNTESIS DE INFORMACIÓN

BUSCADOR	AUTOR	AÑO	ORIGEN	TÍTULO	OBJETIVO	MUESTRA	METODO DE ANALISIS	RESULTADOS	HALLAZGOS
Redalyc	Quintero, Gercia y Ligia	2010	Venezuela	La producción de cacao en Venezuela: Hacia una nueva ruralidad	Analizar la situación de la producción de cacao en Venezuela en el periodo 1995-2007, en el contexto de la "nueva ruralidad".	Fisica	Enfoque Cuantitativo	Se ha mejorado el rendimiento al pasar de 279 Kg/ha en 1995 a 332 kg/ha en el año 2007, los resultados no son halagadores por cuanto siguen siendo muy bajos (aproximadamente 50% inferior).	Se debe precisar un plan de producción para identificar el mejoramiento del rendimiento promedio anual, como el uso inadecuado de maquinarias y equipos agrícolas.
Redalyc	Córdova, Mendoza, Vargas y Izquierdo	2008	México	Participación de las asociaciones campesinas en el acopio y Comercialización de cacao (theobroma cacao L.) En tabasco, México	Estimar la participación de las Asociaciones en el acopio y comercialización de cacao.	Bibliográfica	Enfoque Cualitativo y Cuantitativo	Las asociaciones tuvieron una antigüedad promedio de 28.9 años de operación en el proceso de acopio, fermentado, secado y venta de cacao.	La participación de las asociaciones campesinas ofreciera una serie de beneficios, entre ellos la comercialización de cacao.
Redalyc	Escobar	2008	Ecuador	Comportamiento de seis clones de "cacao" (theobroma cacao L.) En guasaganda, provincia de cotopaxi, Ecuador	No existe una variedad nacional genéticamente pura del Cacao, lo que se encuentra es una mezcla de híbridos Naturales que se	Fisica	Enfoque Cualitativo	Demuestran que existe una precocidad de los clones EET-103 y EET-544, porque mostraron sus primeras mazorcas a los 12 meses de establecidos en el	Contar con un grupo seleccionado, que demuestre adaptación a factores ambientales y enfermedades, permitiendo recomendar su

					agrupan en una población.			campo.	producción y explotación en el sector.
Redalyc	Quintero, Anido y Azuaje	2017	Venezuela	El consumo de cacao en Venezuela y en el mundo desde una perspectiva sostenible (1960-2014)	Caracterizar el consumo de cacao y sus productos derivados, tanto al nivel mundial como de Venezuela, desde una perspectiva sostenible.	Física	Enfoque Cualitativo	Se procedió con el mejoramiento de la calidad y la productividad en todos los niveles de la cadena del cacao, mediante prácticas sostenibles y de acuerdo con las exigencias del mercado.	Las estrategias referidas a la calidad, la competitividad y la sostenibilidad deben plantearse a lo largo de la cadena de valor del cacao.
Redalyc	Barrientos	2015	Perú	La cadena de valor del cacao en Perú y su oportunidad en el mercado mundial	Describir las características de la cadena de valor del cacao en la economía peruana.	Física	Enfoque Cualitativo	Reflejan que la producción y comercialización del cacao posee ventajas por el potencial con el mercado de India y China y el apoyo estatal a los pequeños productores.	La cadena de valor contribuye a que favorecieran el desarrollo de la cosecha en los países de África, la mayor región productora de cacao al nivel mundial.
Dialnet	Páramo, Jazbleid, Flores y Hernández.	2016	Costa Rica	Concentración de nutrientes en hojas, una herramienta para el diagnóstico nutricional en cacao	Estimar las concentraciones foliares en el cultivo de cacao ( <i>Theobroma cacao</i> L), como una herramienta de diagnóstico de su estado	Bibliográfica	Enfoque Cualitativo	La influencia de las dosis de fertilización en la concentración de nutrientes en hojas y en el rendimiento muestran variaciones en los valores de la	Medios de tratamiento responsable del rendimiento para cada clon, se proponen rangos de concentración para once

					nutricional.			concentración de nutrientes foliares entre clones.	nutrientes (N, P, K <sup>+</sup> , Ca <sup>2+</sup> , S, Mg <sup>2+</sup> , B, Zn <sup>2+</sup> , Cu <sup>2+</sup> , Fe <sup>2+</sup> , Mn <sup>2+</sup> ) en hojas de cacao.
Dialnet	Portillo	2012	Venezuela	La producción de cacao en el estado Zulia: impacto socioeconómico en los cacaocultores "Ruta del Chocolate"	Promover la producción de cacao a través de la transferencia de conocimientos y tecnología, considerando los valores ancestrales del cultivo y sus derivados.	Física	Enfoque Cualitativo	Contribuyó con el fortalecimiento del sector cacao de la región, a través de la organización de los productores, capacitación y la transferencia de tecnología.	Los medios alternativos de un proyecto son relevantes para la contribución en la producción de cacao.
Dialnet	Pabón, Herrera y Sepúlveda	2011	colombia	Caracterización socio-económica y productiva del cultivo de cacao en el departamento de Santander (Colombia)	Realizar una caracterización socio-económica y productiva del cultivo de cacao en el departamento de Santander.	Física	Enfoque Cualitativo	El cultivo de cacao es una actividad de tradición ya que esta ligada a la tenencia familiar, lo que resalta la importancia del cultivo como sustento y eje económico de pequeños productores rurales.	El cultivo de cacao hace suponer que ha existido un avance en cuanto a la cualificación académica de los agricultores.
Dialnet	Fersenth, Villamar, Calderón y Quinteros	2016	Ecuador	Estrategias para el cultivo, comercialización y exportación del cacao fino de aroma en Ecuador	Explorar los posibles problemas y soluciones que debe enfrentar el sector cacaotero, en sus etapas de	Física	Enfoque Cualitativo y Cuantitativo	Evidencian cómo Ecuador podría establecer normas por parte del gobierno, así controlar la calidad del cacao que se	El plan de comercialización del cacao contribuye a que estos puedan controlar la calidad del

					cultivo, comercialización, industrialización y exportación.			exporta y evitar la mezcla del cacao de fino aroma con el cacao ordinario.	cacao a exportar.
Redalyc	Alcivar	2015	Ecuador	Cadenas de valor y transnacionales en las exportaciones Ecuatorianas	Identificar cómo está distribuida la superficie sembrada del cacao en el país y su estructura de apropiación.	Física	Enfoque Cualitativo y Cuantitativo	El proceso de desconcentración del lugar de destino de las exportaciones cacaoteras han tenido un relativo éxito si se toma en cuenta que Estados Unidos no es el principal importador.	La cadena de valor se desarrolla como herramienta en el sector cacaotero, todo ello basado en las correctas técnicas de cosecha para establecer los precios internacionales.
Redalyc	Mata, Rivero y Segovia	2017	Ecuador	Sistemas agroforestales con cultivo de cacao fino de aroma: entorno socio-económico y productivo	Evaluar los factores socioeconómicos y productivos en sistemas agroforestales con cacao fino de aroma de exportación, en la provincia de Los Ríos.	Bibliográfica	Enfoque Cualitativo	Más del 70 % sí reconoce que manejan sus tierras con los SAF con cacao fino de aroma y el 80% que no tienen conocimientos al respecto, obstaculizando un desarrollo sostenible de estas áreas.	La exportación del cacao contribuye a que se cree sistemas agroforestales con el fin de producir cacao fino de aroma.
Google Academics	Valderrama	2015	Perú	La producción de cacao (theobroma cacao l.) en los comités de productores	Identificar los factores que explican la producción de cacao en los comités de	Bibliográfica	Enfoque Cualitativo y Cuantitativo	La producción de cacao aporta a las familias campesinas entre 42% y 86% de ingresos netos. Se	Los medios alternativos de producción son relevantes en el ingreso de las familias por lo

				asociados a la cooperativa agraria cacaotera acopagro del 2010 al 2014	productores asociados a ACOPAGRO.			encontró ingresos de los productores afectados por bajos precios y bajos rendimientos.	cual son afectadas por los bajos precios de dicha cosecha.
Google Academics	Baldeón	2013	Perú	Impacto económico y social del sello de comercio justo en las exportaciones de cacao orgánico de las cooperativas peruanas hacia la Unión Europea	Conocer el impacto económico y social del comercio justo en las cooperativas peruanas exportadoras de cacao orgánico.	Bibliográfica	Enfoque Cualitativo	El cacao orgánico que cuenta con el sello de comercio justo, tiene más acogida en la Unión Europea, aumentando así las exportaciones del cacao orgánico de las cooperativas peruanas.	La autonomía del comercio justo entre las cooperativas ha generado un dinamismo de exportación en la Unión Europea.
Google Academics	Coz	2018	Perú	Modelo organizacional de empresas exportadoras de cacao en el Perú y su relación con las exportaciones y productividad	Determinar la relación entre el modelo organizacional adoptado por empresas exportadoras de cacao en el Perú y el resultado de su actividad en el sector.	Física	Enfoque Cuantitativo	La estructura de las exportaciones de cacao del año 2016 está liderada por las empresas mercantiles con el 85% del total exportado y las cooperativas un 15%.	El modelo de organización influye de manera directa en el proceso de exportación de cacao en el 2016.
Google Academics	Montes y Quispe	2013	Perú	Exportaciones de cacao en grano entero o partido crudo certificado en el departamento de San Martín	Realizar un diagnóstico de la situación actual de las exportaciones de cacao certificado, en grano entero o partido crudo.	Física	Enfoque Cualitativo y Cuantitativo	El precio de cacao certificado es negociado parecida al del cacao convencional; es decir, se utiliza como referencia el precio del	El posicionamiento de la exportación a nivel nacional en grano entero o partido crudo, se registró un crecimiento

								commodity en las bolsas de valores.	irregular en el volumen de exportación.
Google Academics	Rocha y Tafur	2018	Perú	Factores claves para la exportación de cacao orgánico por parte de los pequeños productores en la provincia de Marañón - Huánuco	Determinar cuáles son los factores claves y cómo influyen en la exportación de cacao orgánico.	Física	Enfoque Cualitativo	Gran potencial para la exportación directa de cacao Orgánico debido a la producción masiva de cacao ya que se ha convertido en la actividad económica principal en la zona.	Las cooperativas y/o entidades del Estado deben brindar capacitaciones constantes, aplicadas de acuerdo a la realidad de la zona y al nivel educativo de los productores.
Science Direct	Cárdenas, Fernández y Gurumendi	2015	Ecuador	Producción y comercialización del cacao y su incidencia en el desarrollo socioeconómico del cantón Milagro	Analizar los problemas fundamentales de la cadena y de esta manera implementar estrategias que mejoren la productividad y poder crear una cadena de valor.	Física	Enfoque Cuantitativo	Los niveles de venta del cacao ha estado en nivel medio con un 64% de participación en el mercado. Así mismo el 36% de los comerciantes indicaron que sus ventas en este año han sido altas.	Los ingresos de los agricultores dependen totalmente de la comercialización del cacao.
Science Direct	Barrezueta, Prado y Jimbo	2017	Ecuador	Características del comercio de cacao a nivel intermediario en la provincia de el Oro-Ecuador	Estimar el tiempo en el negocio de compra y venta de cacao seco de los intermediarios comparada con el total exportado	Física	Enfoque Cualitativo	Los intermediarios de cacao en los municipios son importantes a nivel de provincia, se caracterizan por su estabilidad en el negocio, y por	El plan de comercio realizado por los municipios es importante para la exportación del cacao ecuatoriano.

					y lo comercializado.			tener la ubicación de sus clientes por zonas.	
Science Direct	Manguashca	2012	Ecuador	La incorporación del cacao ecuatoriano al mercado mundial entre 1840 y 1925	Identificar la incorporación del cacao ecuatoriano en el mercado mundial y cuál es su importación en el desarrollo económico.	Física	Enfoque Cualitativo y Cuantitativo	La incorporación del cacao ecuatoriano permite un auge cacaotero ecuatoriano a lo largo del siglo XX. Apoyándose en capacitación y formación que se incluyen las buenas prácticas agrícolas.	Establecer eficiente exportación y gestión de incorporación del cacao transformándolo en un producto primario en el mercado mundial, con la identificación de necesidades del consumidor.
Science Direct	Chávez y Chafra	2009	Honduras	Plan de negocios para la exportación de cacao (Theobroma cacao) orgánico al mercado europeo, producido bajo un sistema agroforestal en Catacamas, Honduras	Desarrollar un plan de negocios para la exportación de cacao orgánico al mercado europeo, producido bajo un sistema agroforestal.	Bibliográfica	Enfoque Cualitativo	Durante la última década la producción de cacao orgánico a nivel mundial se ha intensificado en los principales países productores, debido al incremento del consumo de productos orgánicos.	En Honduras se exportan varios productos derivados del cacao, los cuales influyen de manera directa a la población productora.

Redalyc	Morán	2008	Ecuador	Factibilidad de la producción y comercialización de cacao	Proponer la aplicación de una alternativa viable de comercialización del cacao orgánico a los productores.	Bibliográfica	Enfoque Cuantitativo	La relación costo beneficio es igual a 3.11, lo que nos permite predecir que el proyecto generará mayores beneficios en relación a los costos, por lo cual se considera factible su ejecución.	Los medios alternativos de comercialización son relevantes en la producción de cacao.
Science Direct	Castillejos y De la Cruz Prado	2017	Perú	Estrategia de inserción del cacao peruano hacia el mercado italiano	Averiguar y comprobar si existen estrategias de inserción para dicho sector y establecer estrategias de inserción para las cooperativas, asociaciones y empresas dedicadas al cacao.	Bibliográfica	Enfoque Cualitativo	El estado cuenta con medidas para implementar el crecimiento de las exportaciones del cacao. Dichas medidas las podemos visualizar en el Plan Operativo Institucional - POI.	El estado mediante Promperú, viene promoviendo las exportaciones con el importante apoyo de los agregados comerciales.
Redalyc	Ángel, Rivera y Solís	2016	El Salvador	Plan de exportación de cacao orgánico hacia el mercado de la unión europea. Caso ilustrativo cáritas El Salvador	Establecer la factibilidad de exportación de cacao orgánico hacia la Unión Europea.	Bibliográfica	Enfoque Cualitativo y Cuantitativo	Se desarrollará un plan de exportación con estrategias encaminadas a la construcción de una ventaja competitiva, que diferencie de forma positiva el cacao producido en el país.	El plan de exportacion ofrecera una serie de estrategias para la exportacion de cacao organico.

Dialnet	Loayza y Maldonado	2014	Perú	Propuesta de proyecto para el fortalecimiento de la competitividad de los productores de cacao del valle Primavera-VRAEM orientado a mercados con beneficios diferenciales	Formular una propuesta que permita la articulación efectiva de los productores de cacao, con mercados de beneficios diferenciales que les permita mantener la actividad agrícola a largo plazo.	Física	Enfoque Cualitativo	Pese al incremento en la demanda de cacao tanto en el mercado convencional como en el especial, la producción cacaotera provee recursos económicos insuficientes, particularmente en el VRAEM.	Establecer una a gestión de exportación y que se convierta en una oportunidad de apoyo para los cacaoteros del VRAEM.
Dialnet	Romero y Tomala	2016	Ecuador	Evolución de las exportaciones de cacao en el Ecuador y su impacto en el Producto Interno Bruto	Estudiar la evolución de las exportaciones de cacao y su impacto en el crecimiento de la economía ecuatoriana.	Bibliográfica	Enfoque Cualitativo y Cuantitativo	El cacao en el Ecuador ha mostrado alto crecimiento durante los últimos 10 años debido a la fama que ha tomado el conocido "cacao fino de aroma" como ingredientes gourmet de la cocina mundial.	Existe un crecimiento durante la última década respecto a la exportación del cacao.
Redalyc	Arvelo, Delgado y Maroto	2016	Perú	Estado actual sobre la producción y el comercio del cacao en América	Consolidar la asociación de los productores es la estrategia más efectiva para equilibrar el poder de negociación y comercialización, reducir costos directos y	Bibliográfica	Enfoque Cuantitativo	Las exportaciones de cacao en grano en el mundo superan las 2 250 000 toneladas anuales y son lideradas por 5 países (Costa de Marfil, Ghana, Camerún, Ecuador y	Es importante aplicar técnicas de asociación para la producción de cacao, y para ello se debe tener conocimiento de los diversos mercados a exportar.

					transaccionales.			Nigeria) que exportan el 85 % del total.	
Scielo	AGRONOMES	2016	Perú	El desarrollo cacaotero Peruano	Desarrollar la cadena productiva del cacao y el empoderamiento de los pequeños productores a través de organizaciones campesinas.	Fisica	Enfoque Cualitativo	En el 2005 tres organizaciones habían contactado con clientes directos de mercados especiales, el 2009, diez organizaciones venden cacao a mercados especializados, destinano el 80% de su oferta a esos nichos.	El desarrollo de cadena productiva ofrecerá el incremento de la producción de cacao de los pequeños productos.
Google Academics	Montalvo	2016	Perú	Estudio de mercado para la diversificación de la oferta exportable de cacao orgánico tostado en la cooperativa agraria Cafetalera Bagua grande Ltda. al mercado de Estados Unidos	Determinar la diversificación de la oferta exportable de cacao orgánico tostado en la cooperativa.	Fisica	Enfoque Cualitativo	El mercado norteamericano de cacao está muy rentable, lo cual se ve reflejado en los resultados obtenidos, al observar un aumento progresivo en la oferta de países Costa de Marfil, Ghana y Ecuador.	La diversificación de la producción depende de la oferta exportable del cacao.

Science Direct	Pérez	2012	Ecuador	Plan de negocios para la exportación de cacao producido en la región 7 (loja, zamora y el oro) hacia Holanda	Determinar la factibilidad financiera, social, legal y comercial para la exportación de Cacao Orgánico a Holanda (Países Bajos), con miras a ampliar la participación del país.	Fisica	Enfoque Cualitativo y Cuantitativo	Es el segundo país que más compra nuestro producto, esto es una oportunidad ya que los empresarios Holandeses ya conocen la calidad del cacao ecuatoriano y las ventas a precios FOB del Ecuador.	El plan de negocios es fundamental para la exportación de cacao ecuatoriano por su calidad y precio competitivo en el mercado.
Dialnet	Balanza	2016	Ecuador	Exportación de cacao orgánico al mercado alemán por medianas empresas de Guayaquil	Analizar las falencias en el proceso de exportación de cacao orgánico que realizan las medianas empresas hacia el mercado Alemán.	Fisica	Enfoque Cualitativo y Cuantitativo	La producción de cacao ha convertido al Ecuador en uno de los países exportadores más importante, dando como resultado que el cacao ecuatoriano esté en la mira de las empresas internacionales.	La continuidad de la exportación del cacao se debe a su excelente calidad y aroma convirtiéndolo en un enfoque económico.