

**“Análisis de ventaja competitiva y comparativa del cacao
ecuatoriano frente a países de la región”**

*“Analysis of competitive and comparative advantage of Ecuadorian
cocoa compared to countries in the region”*

Ronald Eugenio Ramón Guanuche
Universidad Técnica de Machala
rmon@utmachala.edu.ec
Código ORCID 0000-0001-5977-9491
Machala – Ecuador

Valeria Valentina Barba Mendoza
Universidad Técnica de Machala
vbarba2@utmachala.edu.ec
Código ORCID 0000-0001-9721-1020
Machala – Ecuador

Bagner Anthony Miranda Chávez
Universidad Técnica de Machala
bmiranda1@utmachala.edu.ec
Código ORCID 0000-0002-5251-2708
Machala – Ecuador

Gabriela Lissette Morocho Gia
Universidad Técnica de Machala
gmorocho5@utmachala.edu.ec
Código ORCID 0000-0001-9179-7833
Machala – Ecuador

Resumen

El presente trabajo de investigación se desarrolla con el propósito de analizar la producción del cacao ecuatoriano, con base en el modelo de ventaja competitiva y comparativa, frente a países de la región. La riqueza natural que posee el Ecuador aporta de forma significativa al logro de la ventaja comparativa, debido a que permite que los sistemas de producción se adapten y desarrollen oportunamente, fortaleciendo la calidad, así como la óptima producción. Por consiguiente, este producto primario prevalece ante la variedad existente en el mercado internacional debido a las propiedades organolépticas que lo componen y al cumplimiento de los requerimientos nutricionales de los consumidores, produciendo así una ventaja competitiva. La metodología adoptada para el cumplimiento del objetivo planteado, parte de un enfoque cuantitativo la recopilación de la información es de tipo analítica desarrollada mediante revisión de datos estadísticos de investigación válida según el objeto de estudio. El análisis del sector cacaotero ecuatoriano forma parte del proceso de investigación desarrollada como parte del proyecto denominado, "Dirección Estratégica para la construcción de la competitividad en las organizaciones del sector cacaotero de la provincia de El Oro", sus resultados muestran cómo, la ubicación geográfica de sus tierras, factores socioculturales, y buenas prácticas agrícolas garantizan calidad, abriendo pasó a nuevos mercados; nuestro país cubre considerablemente la demanda mundial del cacao fino de aroma reflejando su liderazgo en la producción a nivel internacional, sin embargo, aún existe la necesidad de mejorar sus procesos productivos.

Palabras Claves: Ventaja Competitiva, Ventaja Comparativa, Cacao.

Abstract

This research work is developed with the purpose of analyzing the production of Ecuadorian cocoa, based on the model of competitive and comparative advantage, compared to countries in the region. The natural wealth that Ecuador possesses contributes significantly to the achievement of comparative advantage, because it allows production systems to adapt and develop in a timely manner, strengthening quality, as well as optimal production. Therefore, this primary product prevails over the existing variety in the international market due to the organoleptic properties that compose it and the fulfillment of the nutritional requirements of consumers, thus producing a competitive advantage. The methodology adopted for the fulfillment of the proposed objective, part of a qualitative approach, the collection of information is of an analytical type developed through bibliographic review in valid research sources according to the object of study. The analysis of the Ecuadorian cocoa sector is part of the research process developed as part of the project called, "Strategic Direction for the construction of competitiveness in the organizations of the cocoa sector of the province of El Oro", its results show how, the geographical location of their lands, socio-cultural factors, and

good agricultural practices guarantee quality, protection of the environment and the health of consumers, opening up new markets; Our country considerably covers the world demand for fine aroma cocoa, reflecting its leadership in production at the international level, however, there is still a need to improve its production processes.

Key Words: Competitive Advantage, Comparative advantage, Cocoa

Introducción

El cacao como producto tradicional de exportación figura un rubro valioso en la economía del Ecuador debido a su preferencia en el mercado internacional, generado por las propiedades organolépticas y versatilidad que posee, es así que aquello conlleva al cumplimiento de las expectativas y satisfacción de los demandantes. Las características físicas del suelo y condiciones climáticas en conjunto son fundamentales para la producción eficiente de cacao, puesto a que optimiza la capacidad productiva de las plantaciones, consolida la composición del producto, así como garantiza la calidad, y aporta a la oportuna fijación de precio para lograr la competitividad y permanencia en el mercado externo.

La producción cacaotera en el Ecuador se inicia en el siglo XV, por medio de estudios bibliográficos sobre este tema se ha llegado a conocer que, desde el periodo de la independencia, ya se ubicaban personas que tenían una posición cómoda debido a la producción de cacao. Se deben mencionar las grandes relaciones de producción que se iniciaron en el siglo XIX donde se basaba la modalidad semi asalariada donde se contaba con la presencia de hacendados del sector (Guerrero, 2018). El impacto socio económico que brinda la comercialización y producción de cacao se encuentra relevante en el país, ya que este es el sustento para una gran cantidad de familias campesinas (Moreno et al., 2020).

Las exportaciones de cacao en el 2020 mejoraron un 26% desde Enero hasta Noviembre, teniendo un ingreso de \$821 millones, las exportaciones siguieron incrementando, hasta llegar a un monto de \$908 millones en el mes de Diciembre correspondiendo a 360.800 toneladas de cacao. De acuerdo a esto las conjeturas en el Ecuador del sector cacaotero han apuntado que en el año 2025 las exportaciones puedan llegar por lo menos a 500.000 toneladas, el presidente de Anecacao Francisco Miranda, indicó que la producción de cacao se encuentra en ascenso y que esta producción se está extendiendo a la provincia de Cotopaxi (Coba, 2021).

Se debe indicar que la ventaja competitiva es una característica que tienen las empresas, personas o países la cual la diferencia de las demás colocándola de esta manera en una posición relativa superior que le permite competir. Esto quiere decir, que tiene atributos que la hacen competitiva frente a los demás (Arellano, 2017). En este caso este estudio muestra que la ventaja competitiva se enfoca en cuidar tanto detalles, como prestigio de la empresa, otro punto relevante es que se puede notar que los productores tratan de que se disminuyan precios de producción, sin que se ponga en riesgo la calidad de este.

De esta manera, se puede notar que la ventaja competitiva es el conjunto de capacidades que presenta la empresa para poder crecer y operar de manera rentable, trabajando en equipo y cumpliendo metas y objetivos, creando un valor a los propietarios en un mercado donde existen competidores con éxito.

Las primeras especulaciones sobre la ventaja comparativa parten del análisis de David Ricardo en el año 1817 y es una de las teorías que busca explicar las bases del comercio mundial, basados en dicha teoría, manifiesta que para una nación resulta más rentable y eficiente especializarse en la actividad económica que dicho país sea más productivo, y esto a su vez le facilitará el trabajo de incursionar en los mercados mundiales (Crovetto y Zeolla, 2018). Mientras la teoría ricardiana hace énfasis en los avances tecnológicos y la especialización como las bases de la ventaja comparativa, existen otros puntos de vista como el de Dev (2015) donde menciona que la ventaja comparativa de un país puede cambiar con el tiempo debido a cambios que afecten a los determinantes de la ventaja comparativa, entre los cuales se incluyen disponibilidad de recursos, avances tecnológicos, fluctuaciones en la demanda, especialización, la gestión de los negocios e incluso políticas estatales. Por su parte Rinconada et al., (2022) menciona que la ventaja comparativa en el sector agrícola se relaciona con factores como la superioridad tecnológica, disponibilidad de recursos naturales, mano de obra calificada, aunado a estos factores también se encuentran las condiciones climáticas, la fertilidad de la tierra, la ubicación geográfica.

Es así que en el desarrollo del presente trabajo se procede a argumentar respecto a los elementos que evidencian y dan respuesta a la interrogante: ¿Cuál es la ventaja competitiva y comparativa del cacao ecuatoriano frente a países de la región?, el interés sobre este sector productivo forma parte del proceso de investigación desarrollado que se desprende del proyecto denominado, “Dirección Estratégica para la construcción de la competitividad en las organizaciones del sector cacaoero de la provincia de El Oro”, teniendo en cuenta que el sector cacaoero es uno de los polos de ingresos más importantes del país pero que con el pasar el tiempo ha ido en descenso por el desaprovechamiento de las ventajas competitivas y comparativas que el cacao le ofrece a los productores.

Materiales y Métodos

La metodología que direcciona al trabajo de investigación se desarrolla en función a un enfoque cuantitativo, en donde procede la recopilación de datos estadísticos por medio de fuentes de investigación válidas en donde se indaga el objeto de estudio, conforme a información actualizada y de fuentes estadísticas que reflejan el comportamiento del mercado internacional según la producción del cacao ecuatoriano y establece cualidades relevantes diferenciadoras de países como Ecuador, Colombia, Perú, Brasil y Bolivia, por tanto en función a dicha información obtiene una visión más completa y determina desafíos a futuro. Además de sustentar la información mediante el uso de fuentes de recolección de datos como lo son: TRADEMAP, INEC, ANECACAO, ICCO Y FAO.

Resultados y Discusión

Ventaja competitiva

En el continente americano países como Ecuador, Colombia, Perú, Brasil y Bolivia se destacan en la producción de este producto, en la actualidad existe una brecha entre la demanda y oferta mundial del cacao.

El vecino país Perú tiene similares condiciones con Colombia, tales como climáticas, políticas, biodiversidad y económicas de los distintos tipos de cacao, por tales razones al pasar los años se pueden convertir en competencia para Ecuador. Mientras que Venezuela y su producción de cacao es más interna ya que su producto es muy tradicional e íntimo (Cruz y Canas, 2018). El cacao que produce Perú se divide en tres variedades las cuales son: trinitario, forastero y criollo. Se dice que la variedad de cacao criollo es de mejor calidad, el trinitario es de calidad media mientras que forastero es el más bajo, de acuerdo con la cadena National Geographic ha llegado a catalogar el cacao peruano como una verdadera joya, aunque solo representa el 0.25% de la producción mundial (Feria Nativa, 2021).

Por otra parte, en Venezuela también existen tres variedades de cacao al igual que Perú, el criollo: criollo andino, criollo porcelana, criollo pentágona; cacao trinitario o deltanos; cacao forastero amazónico: angoleta, cundeamor, amelonado, calabacillo (Viva el Cacao, 2020). De acuerdo a los datos estadísticos de la Corporación de Los Andes, consideran que Venezuela aporta un 0.64% en la producción mundial (Belandria, 2017).

De acuerdo a FEDECACAO, en Colombia se encuentran tres variedades de cacao que son: criollo el más fino, se caracteriza por aroma y sabor, híbrido se produce por el cruce genético que se da entre el forastero y el criollo y forastero que es el de menor calidad (Industria y Comercio Superintendencia, 2015).

En Brasil existen dos variedades de cacao que son el forastero y el criollo (Cocoalife, 2020). Mientras que en Ecuador debido al origen y las características el cacao se clasifica en cuatro tipos que son: criollo, forastero, trinitario y nacional, este último tiene características tales como la fermentación corta y permite dar un chocolate de buen aroma y sabor que son parecidas al forastero, por medio de esta variedad se obtiene el mejor chocolate del mundo, debido a su aroma y sabor, combinado con los perfiles de frutas y por distintos sabores (INIAP, 2019). En el caso de Ecuador la ventaja competitiva se da al ser considerado como el mayor proveedor de cacao fino y de aroma en todo el mundo con un 60% del mercado mundial en lo que se refiere a esta variedad. Desde el inicio de la inserción del cacao ecuatoriano al mercado externo es distinguido y seleccionado por su aroma y sabor, por esta razón recibe un trato preferencial (Pino et al., 2018). En la tabla 1 se procede a detallar la exportación anual de cacao de los países de la región.

Tabla 1. *Exportación anual de cacao de los países de la región*

Exportación anual de cacao de los países de la región										
Unidad: Miles de millones de dólares estadounidenses										
Año	Ecuador		Perú		Venezuela		Colombia		Brasil	
	Valor	V. exportado	Valor	V. exportado	Valor	V. exportado	Valor	V. exportado	Valor	V. exportado
2011	\$471.652,00	34,68%	\$64.733,00	82,64%	\$12.521,00	18,30%	\$7.981,00	-45,00%	\$2.897,00	175,38%
2012	\$346.191,00	-26,60%	\$69.034,00	6,64%	\$0,00	-100,00%	\$10.515,00	31,75%	\$1.976,00	-31,79%
2013	\$433.272,00	25,15%	\$84.447,00	22,33%	\$4.937,00	0,00%	\$18.311,00	74,14%	\$1.366,00	-30,87%
2014	\$587.528,00	35,60%	\$152.842,00	80,99%	\$22.061,00	346,85%	\$24.353,00	33,00%	\$2.039,00	49,27%
2015	\$705.415,00	20,06%	\$192.274,00	25,80%	\$32.172,00	45,83%	\$41.740,00	71,40%	\$21.018,00	930,80%
2016	\$621.970,00	-11,83%	\$201.569,00	4,83%	\$30.960,00	-3,77%	\$31.580,00	-24,34%	\$1.634,00	-92,23%
2017	\$573.016,00	-7,87%	\$148.705,00	-26,23%	\$25.479,00	-17,70%	\$27.326,00	-13,47%	\$2.936,00	79,68%
2018	\$672.949,00	17,44%	\$154.902,00	4,17%	\$28.934,00	13,56%	\$16.780,00	-38,59%	\$2.653,00	-9,64%
2019	\$657.272,00	-2,33%	\$150.792,00	-2,65%	\$46.605,00	61,07%	\$22.784,00	35,78%	\$1.861,00	-29,85%
2020	\$816.392,00	24,21%	\$145.747,00	-3,35%	\$31.462,00	-32,49%	\$28.423,00	24,75%	\$2.451,00	31,70%
2021	\$819.457,00	0,38%	\$154.715,00	6,15%	\$35.304,00	12,21%	\$29.870,00	5,09%	\$2.247,00	-8,32%

Fuente: (TRADEMAP, 2022)

Tabla 2. *Exportación anual de cacao de los países de la región*

Países	\tilde{x}
Ecuador	17,44%
Perú	6,15%
Venezuela	12,21%
Colombia	24,75%
Brasil	-8,32%

Fuente: (TRADEMAP, 2022)

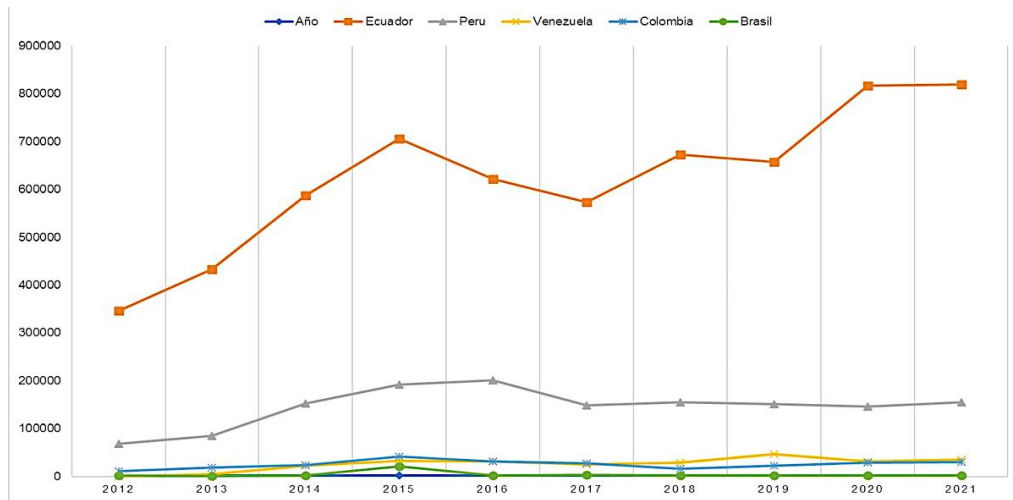


Figura 1. Exportación anual de cacao de los países de la región

Nota: Los datos tomados de TRADEMAP (2022) han permitido observar la trascendencia de la exportación de cacao en grano de los países de la región como Ecuador, Perú, Colombia, Venezuela y Brasil durante los últimos 11 años, nuestro país ocupa el primer lugar como exportador de cacao lo que evidencia poseer ventaja competitiva por efecto de posición en el mercado. En la tabla 1 se detalla el crecimiento de las exportaciones desde el periodo 2011 hasta el 2021, de lo cual se obtiene que Ecuador posee una media de crecimiento de 17,44%, sin embargo debemos denotar que Colombia dispone de un 24,75%, siendo superior, la diferencia radica que en los últimos 11 años las exportaciones de Ecuador pasaron de \$ 471.652 millones a \$ 819.457 millones, mientras que Colombia en el mismo periodo pasó de los \$ 7.981 millones pasó \$ 29.870 millones razón por el cual su media de crecimiento es mayor, pues los valores dados son de exportación más no de producción.

En el Ecuador, el cacao se lo cultiva de manera principal en la costa, ya que se caracteriza por un clima tropical y húmedo, pues también puede ser plantado en las 21 provincias del Ecuador (Arguello et al., 2019). Es de esta manera que el cacao es un producto que durante los últimos años se ha llegado a posicionar en el mercado nacional e internacional debido a las altas demandas. El cacao ecuatoriano es cultivado por el interés económico que tienen los agricultores, por lo cual se cultiva de manera preferencial el de tipo nacional y el CCN-51 (Tapia et al., 2021). El cacao de aroma y fino tiene características que lo diferencian en aroma y sabor las mismas que son perseguidas por fábricas de chocolate. De esta manera Ecuador, por su geografía y a los recursos biológicos, es considerado como un productor de excelencia de cacao fino y de aroma el mismo que proviene de una variedad nacional donde el sabor ha sido reconocido durante mucho tiempo en el mercado internacional (Abad et al., 2020). Este tipo de grano se lo emplea como una base para elaborar todos los chocolates refinados. Sin embargo, el chocolate fino se llega a distinguir por la pureza, específicamente, la fragancia y el sabor que tiene el cacao. Por tales razones, ANECAO (2021) promueve este cacao, el mismo que es conocido como Pepa de Oro, ya que presenta características individuales y distintivas, de toques frutales, florales, almendras, nueces, especies que lo hacen especial y único, por todo esto sobresale con el conocido sabor arriba. Los detalles de sabor y aroma se encuentran en el origen

genético del grano, el mismo que se logra con el tratamiento correcto de post cosecha a esto se suma las condiciones del suelo, temperatura, clima y la luminosidad las mismas que se dan en un solo punto maravilloso y mágico que es el Ecuador que se encuentra situado en la mitad del mundo (ANECACAO, 2021).

Se debe indicar que las empresas alcanzan el éxito al contar con una ventaja competitiva, es decir, el aporte que esta concede a sus clientes. La diferencia que esta brinda se da en la capacidad de proporcionar a sus compradores un valor singular y superior en lo que se refiere a los términos de calidad. La diferencia permite que la empresa pueda tener un precio superior, esto a su vez, puede generar una mayor rentabilidad. De acuerdo a Porter (1992), la ventaja competitiva sea esta por costos o por diferenciación, se llega a traducir en la productividad más alta que su competencia.

De acuerdo con el estudio que se está realizando, en el Ecuador la ventaja competitiva se da desde la calidad del cacao, ya que este es único en el mundo siendo considerado como la pepa de oro, otra ventaja competitiva es la experiencia que se dan desde los productores hasta los empresarios de cacao.

Ventaja comparativa

Dentro del mercado internacional del cacao, la industria cacaotera ecuatoriana se encuentra entre las mejores valoradas a nivel global, como lo menciona Pilay et al., (2022) el Ecuador gracias a su ubicación geográfica, la fertilidad de sus suelos y las condiciones climáticas le han otorgado al país una ventaja comparativa que favorece la producción del cacao, pero en particular al cacao fino de aroma. Cabe mencionar que el mercado mundial del cacao se encuentra dominado por las naciones africanas que son los mayores productores de cacao a nivel mundial y que superan por mucho en producción a las naciones latinoamericanas incluido a Ecuador, como lo menciona Sosa (2018) las naciones africanas como Costa de Marfil y Ghana participan con el (39,8%) y (21,1%) respectivamente, y naciones asiáticas como Indonesia participan con el (9,8%), dichas naciones juntas abarcan el 70,7% de la producción mundial de cacao CCN-51 o cacao corriente, a diferencia de países como Ecuador que solo participa en un 4,6%. Pero lo que hace atractivo al Ecuador en el comercio global de cacao a comparación de otros países es que es un país especialista en la producción de cacao fino de aroma, basados en la afirmación de Alcívar et al., (2021) Ecuador tiene una ventaja comparativa en el mercado mundial del cacao fino de aroma ya que es líder en este sector y es uno de los competidores más importantes abarcando el 62% de la producción mundial.

Con lo que respecta a Ecuador según el estudio de Damián et al., (2022) realizado a los productores de cacao del Recinto el Rosario en el Cantón Naranjito de la Provincia del Guayas se establecieron que en el cultivo de cacao tipo CCN-51, los costos de producción fueron de 2.340 dólares la hectárea y al momento del estudio el valor del quintal fue de \$95. Por el lado de Perú y basados en el estudio de Palma (2018) sobre los niveles de rentabilidad del cultivo de cacao en la región San Martín, se evidenció que en ese sector en los últimos años los costos de producción del cacao alcanzaron los 2294,05 soles que equivaldrían a unos 577,13 dólares americanos. Y por último con lo que respecta a Colombia que basados en el estudio de Martínez

et al., (2022) sobre el modelo productivo para el cultivo de cacao en el departamento de Sucre, aclara que los costos de producción en la localidad de San Marcos alcanzaron los 6.144.004 de pesos colombianos que equivaldrían unos 1282 dólares americanos.

Teniendo presente la información sobre los costos de producción del cacao se demuestra que el Ecuador posee los costos de producción más elevados a comparación de Perú y Colombia, lo que resulta una desventaja frente a estos dos países, la fortaleza del dólar además de librar al Ecuador de cambios bruscos en el nivel de inflación del país, tiene sus contras ya que encarecen la exportaciones, lo que a su vez hace más difícil de estar a la par con los países vecinos que cuentan con sus propias monedas y estos pueden devaluarse con la finalidad de competir dentro de la exportaciones de cacao, situación que no puede ser replicada por Ecuador, por no contar con moneda propia y otra situación es que sin importar que cuenta con mano de obra barata, la mano de obra es incluso más barata en países vecinos como lo es Colombia y Perú.

Siguiendo con otros aspectos de las ventajas comparativas, se estableció que las características propias de un país también pueden generar ventaja comparativas como es en el caso de la naturaleza y sus virtudes, para el caso Ecuatoriano según la afirmación de Romero et al., (2016) el cacao Nacional del Ecuador posee la calidad más alta a nivel mundial, es utilizado para preparar el mejor chocolate del mundo, se caracteriza por no poseer químicos, es considerado único en el mundo, reconocido también por su proceso corto de fermentación, motivo por el cual recibe ese sabor y aroma característico que es muy bien cotizado en el mercado extranjero.

La industria del cacao se ha vuelto cada vez más exigente, características que diferencian al producto de un país con el de otro, se han convertido en las condiciones más solicitadas, la calidad vinculada con factores como la salud, un trato justo, variedad de sabores y olores exclusivos, se han vuelto en las oportunidades que los países de América tienen que aprovechar para entrar en ese mercado competitivo, los consumidores esperan recibir mayor variedad de productos y que estos cumplan con sus necesidades, oportunidad que el Ecuador ha sabido aprovechar muy bien, pero dicha situación puede cambiar si el país deja de innovar y de cumplir con los estándares solicitados por el mercado y que dicho descuido puede ser aprovechado por los países vecinos.

Conclusiones

La ventaja competitiva del cacao ecuatoriano recae sobre la producción del cacao fino de aroma, con la incorporación de nuevas hectáreas de tierras para la producción de esta fruta y el creciente interés de consumidores extranjeros, dio lugar al aumento de la comercialización del cacao ecuatoriano y a consecuencia las exportaciones tuvieron un repunte considerable, lo que convirtió a Ecuador en el proveedor principal de esta fruta con una participación del 60% dentro del mercado internacional, contribuyendo a lograr ventaja competitiva por diferenciación en vista de que países como Perú, Colombia, Brasil y Venezuela no logran igualar o mejorar las características organolépticas que posee el cacao ecuatoriano debido a factores no controlables. Por otra parte la ventaja comparativa que posee el cacao ecuatoriano

esta orientada en factores naturales que lo diferencian de los demás, como son el disponer de espacios para la producción agrícola, contar con recursos y poseer climas aptos para la producción de dicha fruta, todos estos factores contribuyen notablemente en la producción de un cacao fino de aroma exclusivo y de calidad, claro está que no todo es perfecto y que también existen situaciones que el país debe de mejorar para seguir manteniendo su estatus dominante, como son el mejoramiento e innovación de la producción, planificación y desarrollo de estrategias.

Referencias bibliográficas

- Abad, A., Acuña, C., & Naranjo, U. (2020). El cacao en la costa ecuatoriana: estudio de su dimensión cultural y económica. *Revista internacional de administración*(7), 59-83. <https://doi.org/10.32719/25506641.2020.7.3>
- Alcívar, K., Quezada, J., Barrezueta, S., Garzón, V., & Carvaja, H. (2021). Análisis económico de la exportación del cacao en el Ecuador durante el periodo 2014 – 2019. *Polo de Conocimiento*, 6(3), 2430-2444. <https://doi.org/10.23857/pc.v6i3.2522>
- ANECACAO. (2021). *El cacao ecuatoriano*. <https://anecacao.com/index2022.html>
- Arellano, H. (2017). La calidad en el servicio como ventaja competitiva. *Dominico y Ciencia*, 3, 72-83. <https://doi.org/10.23857/dom.cien.pocaip.2017.3.mono1.ago>.
- Arguello, D., Chavez, E., & Montalvo, D. (2019). Propiedades del suelo y factores agronómicos que afectan las concentraciones de cadmio. *Ciencia del Medio Ambiente Total*, 120-127. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2018.08.292>
- Belandria, J. (2017). *Cacao Venezolano producto con calidad de exportación*. <https://www.diariodelexportador.com/2017/02/cacao-venezolano-producto-con-calidad.html#>
- Coba, G. (2021). *El confinamiento aumentó el consumo de cacao en el mundo*: <https://www.primicias.ec/noticias/economia/confinamiento-mercados-internacionales-consumo-cacao/>
- Cocoalife. (2020). *Cocoa life en Brasil*. <https://es.cocoalife.org/en-los-origenes-del-cacao/una-historia-sobre-la-produccion-en-brasil>
- Crovetto, N., & Zeolla, N. (2018). La crítica a la teoría clásica de las ventajas comparativas y los orígenes del pensamiento propio. Un análisis de las raíces del estructuralismo latinoamericano. *Ciclos en la historia, la economía y la sociedad*, 29(50), 111-132. <http://www.scielo.org.ar/pdf/ciclos/v29n50/v29n50a05.pdf>

- Cruz, R., & Canas, P. (2018). La importancia de la exportacion del cacao en Colombia y los paises de America Latina. *Gestión Política*, 1(1), 18-27.
<https://revistas.ufps.edu.co/index.php/ID/article/view/1514/1419>
- Damián, L., Angulo, A., Villavicencio, J., & Santander, M. (2022). Caracterización agro-socioeconómica de los productores de cacao (*Theobroma cacao* L.) en el Recinto El Rosario, Cantón Naranjito, Guayas. *Pro Sciences: Revista de Producción, Ciencias e Investigación*, 6(42), 399-408. <https://doi.org/10.29018/issn.2588-1000vol6iss41.2022pp388-399>
- Dev, S. (2015). Comparative advantage and competitive advantage: An economics perspective and synthesis. *Athens Journal of Business and Economics*, 1(1), 9-22.
<https://doi.org/10.30958/ajbe.1-1-1>
- Feria Nativa. (2021). *El cacao blanco, una joya Piurana reconocida en el mundo*.
<https://ferianativa.com/blog/productos/cacao-blanco-piura-mejor-del-peru/>
- Guerrero, G. (2018). *El Cacao ecuatoriano Su historia empezó antes del siglo XV*.
<https://www.revistalideres.ec/lideres/cacao-ecuatoriano-historia-empezo-siglo.html>
- Industria y Comercio Superintendencia. (2015). *Cadena productiva del cacao: Diagnostico de libre competencia*. <https://www.sic.gov.co/sites/default/files/files/Cacao.pdf>
- INIAP. (2019). *Manual de cultivo de cacao*.
<https://repositorio.iniap.gob.ec/bitstream/41000/4786/7/iniapeecam76.pdf>
- Martínez, J., Novoa, R., Martínez Darwin, Espinoza, M., Martínez, A., Contreras, J., & Rodríguez, M. (2022). *Modelo productivo para el cultivo de cacao (Theobroma cacao L.) en el departamento de Sucre*. AGROSAVIA.
<https://doi.org/10.21930/agrosavia.model.7405477>
- Moreno, C., Molina, I., Miranda, Z., Moreno, R., & Moreno, P. (2020). La cadena de valor de cacao en Ecuador: Una propuesta de estrategias para coadyuvar a la sostenibilidad. *Bioagro*, 32(3), 205-214.
<https://revistas.uclave.org/index.php/bioagro/article/view/2788/1746>
- Palma, L. (2018). "Niveles de productividad y rentabilidad del cultivo de cacao (*Theobroma Cacao.L*) en la region San Martin: 2000-2016". UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA.
<https://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12996/3532/palma-moscoso-linda-catalina.pdf?sequence=2&isAllowed=y>

- Pino, S., Aguilar, H., & Sisalema, L. (2018). La Denominación de origen para cacao arriba. En busca del Santo Grial. *Revista Espacios*, 39(16), 1-13.
<https://www.revistaespacios.com/a18v39n16/18391613.html>
- Porter, M. (1992). “*Las ventajas competitivas de las naciones*”. Sudamericana.
https://www.academia.edu/4782010/Las_Ventajas_Competitivas_de_las_Naciones
- Rinconada, F., García, F., & Serna, J. (2022). Especialización y ventaja comparativa del sector citrícola en México: 1990-2018. *Economía: teoría y práctica*(56), 155-174.
<https://doi.org/10.24275/etypuam/ne/562022/rinconada>
- Romero, E., Fernández, M., Macías, J., & Zúñiga, K. (2016). Producción y comercialización del cacao y su incidencia en el desarrollo socioeconómico del cantón Milagro. *Revista Ciencia UNEMI*, 9(17), 56-64.
https://www.researchgate.net/publication/326025872_Produccion_y_comercializacion_del_cacao_y_su_incidencia_en_el_desarrollo_socioeconomico_del_canton_Milagro_Production_and_marketing_of_cocoa_and_its_impact_in_the_socio-economic_development_of_Milagro
- Sosa, M. (2018). Mercado internacional del cacao: una referencia obligada para la inserción del cacao de Baracoa. *REVISTA CUBANA DE ECONOMÍA INTERNACIONAL*(1), 54-70. <http://biblioteca.clacso.edu.ar/Cuba/ciei-uh/20180517102233/MercadoInternacionalCacao.pdf>
- South Florida Journal of Development. (2022). Plan de negocios para la exportación de cacao de Santo Domingo de los Tsáchilas hacia el mercado alemán. *South Florida Journal of Development*, 3(2), 2794-2811. <https://doi.org/10.46932/sfjdv3n2-095>
- Tapia, C., Sanchez, F., Vasconez, G., Barrera, A., Mora, R., Diaz, G., & Garces, F. (2021). Evaluación temporal de sistemas agroforestales de cacao en el trópico húmedo ecuatoriano. *Bionatura*, 6(4), 2295-2300. <https://doi.org/10.21931/RB/2021.06.04.27>
- TRADEMAP. (2022). *Exportaciones de cacao ecuatoriano*.
https://www.trademap.org/Country_SelProductCountry_TS.aspx?nvpm=3%7c218%7c%7c%7c%7c180100%7c%7c%7c6%7c1%7c1%7c2%7c2%7c1%7c2%7c1%7c%7c1
- Viva el Cacao. (2020). *Viva el cacao*. <https://vivaelcacao.com/tipos-de-cacao-en-venezuela/>