

Proyecto para la creación de un centro de acopio de cacao seco y en baba en el cantón el Triunfo provincia del Guayas.

Ricardo Antonio Lara Caguana
Gabriela Mercedes Morales Villafuerte
Andrea Estefanía Zambrano Chóez
Facultad de Economía y Negocios
Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL)
Campus Gustavo Galindo, Km 30.5 vía Perimetral
Apartado 09-01-5863. Guayaquil-Ecuador
ricardo_lara_88@hotmail.com
gaby_morales-villafuerte@hotmail.com
andezamb@hotmail.com

María Elena Romero
Escuela Superior Politécnica del Litoral, economista, meromero@espol.edu.ec

Resumen

Estudio de factibilidad económica para la creación de un centro de acopio de cacao seco y en baba en el cantón El Triunfo, provincia del Guayas, con el fin de reunir la producción agrícola del cacao, procesarla y comercializarla, permitiendo almacenar el cacao de los pequeños agricultores de su entorno, conformando con ello un volumen atractivo para los mercados mayoristas e inclusive proyectarse a la exportación, con la salvedad de que este centro permitirá obtener productos homogéneos en cuanto a calidad y sanidad.

Palabras Claves: Centro de acopio, cacao seco, cacao en baba, productos homogéneos.

Abstract

Economic feasibility study for creating a cacao collection center in canton El Triunfo, Guayas province, in order to raise cacao agricultural production, processing and marketing, allowing storage of small cocoa farmers in their environment, thereby forming an attractive volume to wholesale markets and even export, except that this center will obtain the same products for quality and health.

Keywords: Cacao collection center, dried cocoa beans, homogeneous products.

1. Introducción

El cacao es de relevante importancia en la economía de nuestro país por ser uno de los productos que cautivan los mercados internacionales (Países bajos, Estados Unidos, Bélgica, entre otros) como se detalla en la figura No.1.

El cacao además se constituye como materia prima para la industria de chocolates especiales y sus derivados. Durante casi un siglo, el orden socioeconómico ecuatoriano se desarrollaba en gran medida alrededor del mercado internacional del cacao.

El Ecuador posee una gran superioridad en este producto: alrededor del 25% de la producción de cacao en el continente americano se encuentra en nuestras tierras, según datos de ICCO, International Cocoa Organization año 2008-2009. Según la FEDECADE, Federación nacional de productores de cacao del Ecuador, existen 1197 beneficiarios o socios productores

en nuestro país, de los cuales el 70% son de la región costera, 30% de la región interandina, y unos pocos indígenas Kichwas.



Fuente: www.bce.gov.ec
Elaborado por: Los autores

*= Toneladas Métricas

Figura 1. Resumen exportaciones de cacao

El cantón el Triunfo más conocido como la tierra de la caña, banano y cacao, es considerado como uno de los eslabones más importantes de la economía de la provincia del Guayas, por su extraordinario avance en la actividad agrícola, comercial, industrial, ganadero, entre otros. Su fértil suelo acoge una gran producción agropecuaria, siendo su principal producto la caña de azúcar, con 22.000 hectáreas de cultivos que abastecen a los ingenios la Troncal "Aztra", San Carlos, Valdez y la Familiar.

Además cultiva 12.000 hectáreas de banano, 8.000 hectáreas de cacao y 6.000 de arroz en sus recintos, entre los que sobresalen: Río Ruidoso, Payo, la Unión, Santa Marta, Zulema, el Piedrero, el Achiote, Río verde, Estero claro, Pueblo nuevo y la Carmela.

Enfocándonos en el sector cacaotero, existen 400 familias que de generación en generación se han dedicado a la explotación de este producto, atribuyéndolo como uno de sus principales rubros de ingresos. Sin embargo para éstos pequeños productores se les ha complicado atravesar los canales de comercialización y exponer sus productos a los grandes mayoristas. El cacao constituye una fuente de empleo para 20,000 (datos municipales, cantón el Triunfo-diciembre 2010) habitantes aproximadamente, que participan en los procesos de producción, postcosecha, acopio, industrialización, exportación y servicios en la cadena.

En base a esa necesidad decidimos implementar un sistema de asistencia a los pequeños productores de cacao para que puedan competir en cantidad y calidad en los mercados de los grandes centros urbanos así como la búsqueda permanente de mejores oportunidades de crecimiento económico, a través de un centro de acopio donde controlamos y garantizamos la comercialización, sustentabilidad, naturalidad y sobre todo la calidad de la cosecha y postcosecha del cacao seco y en baba.

2. Alcance del proyecto

El proyecto pretende mejorar la eficiencia en la cadena de comercialización de la producción de cacao en la comunidad del Triunfo, tanto en sus áreas con potencial de producción y los agricultores circundantes de la zona, a fin de que en forma conjunta puedan generar volúmenes de producción considerables que permitan su fácil colocación en los mercados nacionales.

Las cosechas serán procesadas en el Centro de Acopio propuesto, para posteriormente ser comercializados, ofreciendo productos de buena calidad y sanidad, facilitando con ello la venta a nuevos mercados, sobre todo los especializados. Los beneficiarios directos son 400 familias, entre pobladores del cantón y agricultores aledaños, quienes recibirán apoyo en la comercialización de sus productos, charlas de capacitación y asistencia técnica.

Los beneficiarios indirectos serán el mercado nacional (exportadores) e internacional (importadores), los cuales contarán con una nueva fuente de productos derivados del cacao de buena calidad.

3. Objetivo general

Estudiar la factibilidad para la creación de un centro de acopio de cacao seco y en baba en el cantón el Triunfo- provincia del Guayas.

4. Objetivos específicos

- Caracterizar las variables de mayor incidencia en la localización geográfica de un centro de acopio y beneficio de cacao en el cantón el Triunfo, provincia del Guayas.
- Factibilidad técnica y económica del centro de acopio del cacao con el fin de comercializar o establecer negociaciones directas con empresas exportadoras o industrias nacionales.
- Estimar requerimientos económicos inherentes a los equipos como materiales y suministros requeridos para la puesta en operación del mencionado centro de acopio.

5. El cacao ecuatoriano

Excelente calidad, aroma floral y sabor excepcional son algunas de las características que han otorgado al cacao ecuatoriano, un reconocimiento por el director general de la organización internacional del cacao - ICCO- Jan Vingerhoets, quien además resaltó el posicionamiento y potencialidad del Ecuador como primer productor y exportador de Cacao Fino o de Aroma del mundo en Junio del 2010.

El cacao ecuatoriano es reconocido mundialmente por sus marcadas características de aroma y color sumamente apreciadas en la preparación de chocolates finos, revestimientos y coberturas. Desde el punto de vista botánico, en nuestro país se presentan tres categorías a saber: forasteros, criollos, trinitarios y una categoría adicional considerada por algunos, el cacao nacional del Ecuador, éste se originó en la franja de bosque tropical del occidente de los Andes entre Colombia y Ecuador, especialmente en la región del río Guayas, corresponde a un grano bastante grande de cotiledón claro recién extraído de la mazorca y castaño claro una vez beneficiado. Este grano tiene una demanda particular en el mercado especialmente europeo.



Fuente y Elaborado por:
gardenislandchocolate

Figura 2. Caco nacional

6. Análisis FODA del proyecto

6.1. Fortalezas

- Favorables condiciones para el desarrollo del producto.
- Agricultores con experiencia en el cultivo.
- Grano ecuatoriano de calidad y reconocido a nivel mundial.
- Disponibilidad y bajo costo de mano de obra.
- Conocimiento de la dinámica del sector cacaotero.
- Canales de comercialización en el mercado nacional establecidos.

6.2. Oportunidades

- Primer centro de acopio en la zona de estudio.
- Tendencia a creciente consumo de productos elaborados con cacao, principalmente chocolate.
- Prioridad del gobierno en promover la explotación del sector agrícola.
- Disponibilidad de zonas agroecológicas apropiadas para la producción de cacao.

6.3. Debilidades

- Alta informalidad en la comercialización en la zona de desarrollo del proyecto.
- Moderada dependencia en asistencia técnica.
- Deficiente infraestructura agrícola y vial.
- Intervención de instituciones públicas, privadas y gobiernos locales.

6.4. Amenazas

- Mayor uso de sustitutos en la elaboración de chocolates.
- Inestabilidad política y económica del país.
- Contracción de las cotizaciones nacionales y/o internacionales del cacao.
- Limitación de acceso al mercado internacional por motivos de seguridad relacionados al bioterrorismo.
- Condiciones climáticas desfavorables (Fenómeno del niño).
- Presencia de plagas y enfermedades no controlables.

7. Plan de investigación y resultados

La primera fase del plan de investigación es la identificación y reconocimiento de las características de productores de cacao, la segunda fase consistirá en identificar nuestros competidores y sus características, la tercera fase se enfocará en determinar la factibilidad en

la creación de un centro de acopio en la zona de estudio, considerando interés en la población, parámetros que éstos consideran de relevancia previa venta de su producto, el lugar donde se asentaría y los servicios adicionales que se recomendarían ofrecer en dicho establecimiento.

Luego de haber desarrollado el respectivo plan de investigación, se llegó a la conclusión que el cantón el Triunfo, es una zona estratégica para la creación del centro de acopio de cacao porque posee tierra fértil para la explotación de este producto, existiendo alrededor de 10,000 hectáreas cultivadas en dicho cantón. Por otro lado, para sus pobladores, el cacao es una de sus actividades económicas principales. Además el Triunfo tiene una favorable localización geográfica, dado que está cerca de recintos o lugares de producción cacaotera: el Piedrero, el Achote, la Carmela, Chicales, el Paraíso, río Blanco, Km. 31-32 vía Durán Tambo, Km. 42 vía Durán Tambo, Km. 48 vía Durán Tambo, entre otros. En la zona de estudio, el cultivo y producción de cacao es liderada en su mayoría por los hombres, dado que es una actividad que exige mucha demanda de tiempo y dedicación. Los tipos de cacao que se cultivan en la zona son: cacao de ramilla considerado de calidad media pero con producción a gran escala y el cacao CCN51, éstos se venden en granos secos o en baba.

Según el estudio realizado, existe gran similitud en el volumen de ventas de cacao seco y en baba, como consecuencia de ello, el centro de acopio deberá instalar y adecuar un área exclusiva donde procesará el cacao en baba hasta obtener cacao seco. (proceso de fermentación o desbabe y secado). Semanalmente el centro de acopio podría receptor 672 quintales de cacao seco, es decir que mensualmente se podría tener 2500 quintales de cacao seco aproximadamente. Con respecto a cacao en baba, se podrá recaudar semanalmente 1100 tachos aproximadamente y mensualmente 2000, los cuales después del proceso respectivo quedarían reducidas a 33,033 libras de cacao seco.

El lugar óptimo donde el centro de acopio deberá situarse es en el sector del Municipio, dado que es muy traficado por nuestra población meta y sumamente cercana a los competidores directos: SACOA, Comercial Acosta y Comercial Ortega.

8. Desarrollo del proyecto

8.1. Creación del centro de acopio



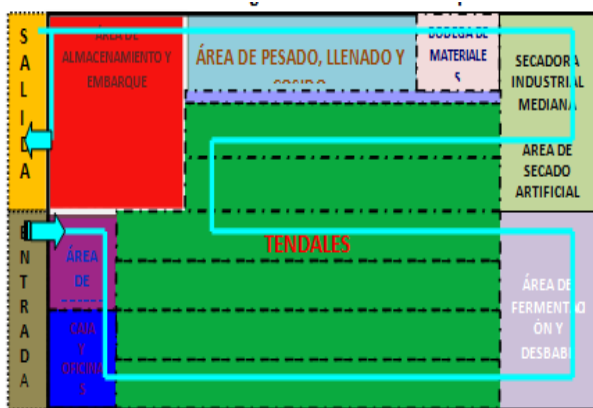
Figura 3. Logo del centro de acopio

El Centro de acopio Caocasa o “La casa del cacao S.A.” surge del estudio realizado por los autores, inspirados en el desarrollo económico de los pequeños productores cacaoteros del cantón el Triunfo-provincia del Guayas. Caocasa es una empresa u organización jurídica legalmente constituida, que pretende reunir toda la producción cacaotera del cantón el Triunfo, siendo su principal actividad económica la comercialización del cacao seco al mercado nacional a precios competitivos. Además “La casa del cacao S.A.” ofrecerá servicios de asesoramiento técnico periódico, charlas instructiva, abordando temas de interés como prevención contra plagas entre otros, con miras a un crecimiento en conjunto entre los pequeños productores de la zona y la organización en sí.



Figura 4. Dinámica del centro de acopio

La Inversión Inicial que se requiere para el proyecto de creación del centro de acopio de cacao seco y en baba en el cantón el Triunfo, provincia del Guayas es de \$ 230, 000,00 dólares americanos.



Fuente y Elaborado por: Los Autores

Figura 5. Logística del centro de acopio

8.2. Plan de marketing y publicidad: Estrategias

Debido a las expectativas generadas por la creación del centro de acopio en el cantón el Triunfo, se gestionará la construcción de alianzas con entidades de cooperación homólogas a conservación & desarrollo, que operan en el entorno al cacao, la casa del cacao realizará una difusión masiva por medio de volantes, y camioneta publicitaria de la presencia del centro de acopio en la zona y también invitará a todos los productores de cacao a la inauguración del mismo.

9. Análisis Financiero

En este estudio se detalla lo que respecta a la inversión inicial de nuestro proyecto, ingresos y gastos estimados en un horizonte determinado de tiempo; así como también encontramos el capital de trabajo necesario al momento de emprender nuestro centro de acopio.

9.1. Inversión

Tabla 1. Inversión Inicial

DESCRIPCION	INVERSION INICIAL			V. TOTAL	%
	Cantidad	Costo Unit.	Costo Total		
Activos Fijos				\$ 188.464,00	81,94%
Terreno	1	\$ 60.000	\$ 60.000,00		
Infraestructura	1	\$ 100.000	\$ 100.000,00		
Camión	1	\$ 22.000	\$ 22.000,00		
Muebles y Equipos de oficina	3	\$ 266,67	\$ 800,00		
Equipo de Cómputo	3	\$ 600	\$ 1.800,00		
Secadora Industrial	1	\$ 2.200	\$ 2.200,00		
Cajones de fermentacion grandes	11	\$ 20	\$ 220,00		
Cajones de fermentacion pequeñas	16	\$ 14	\$ 224,00		
cosedora de sacos	2	\$ 300	\$ 600,00		
rastrillos	3	\$ 15	\$ 45,00		
paletas toro	2	\$ 12	\$ 24,00		
palas	3	\$ 15	\$ 45,00		
palas de mano	3	\$ 7	\$ 21,00		
carretas	2	\$ 130	\$ 260,00		
cinturones de carga	5	\$ 45	\$ 225,00		
Capital de Trabajo				\$ 40.036,00	17,41%
Compra inicial de cacao	1	\$ 40.036	\$ 40.036,00		
Gastos de constitucion				\$ 1.500,00	0,65%
Gastos Constitución CaoCasa S.A.	1	\$ 1.500	\$ 1.500,00		
TOTAL				\$ 230.000,00	100,00%

Tabla 2. Precios del cacao proyectados (2011-2015)

	Precio de compra de CaoCasa S.A.	Precio de venta del CaoCasa S.A.
	Precio de Agricultores de la zona	8%
Precio Actual*	\$ 151,97	\$ 143,00
Precio Proyectado 2012	\$ 176,29	\$ 165,88
Precio Proyectado 2013	\$ 204,49	\$ 192,42
Precio Proyectado 2014	\$ 237,21	\$ 223,21
Precio Proyectado 2015	\$ 275,17	\$ 258,92

Vale recalcar que Caocasa S.A. compra cacao en estado seco o en baba, los precios detallados en la tabla anterior corresponden sólo al cacao seco, como ya sabemos el cacao en baba se comercializa a un precio menor ya que éste al secarlo disminuye en volumen aproximadamente un 70% con respecto al inicial. Se determinará el precio del cacao en baba tomando como referencia el precio del cacao seco, regularmente el precio de cacao en baba es menor en un 70% con respecto al precio del cacao seco.

Por fines específicos de este proyecto y planteada la actividad principal de la compañía, Caocasa S.A. sólo venderá cacao seco.

9.2. Proyección de ventas

Por medio del estudio de mercado realizado para este proyecto y datos municipales, se concluyó que el cantón el Triunfo está en la capacidad de producir y ofertar 454 Tm equivalentes a 10,000 quintales de cacao mensualmente, dadas sus favorables condiciones climáticas de suelo fértil que éste posee y por el número de hectáreas actualmente cultivadas en dicha zona y alrededores (abril 2011). No obstante Caocasa S.A. por ser nuevo en el mercado, establecerá una política de incremento en el volumen de ventas de 20% para el periodo (2012-2013) y del 25% para el periodo del (2013-2014). En el año de inicio de las actividades del centro de acopio (septiembre a diciembre 2011), se pronosticaron ventas de sólo 191 Tm, equivalentes a 4200 quintales de cacao seco, dado que coincidió con la temporada baja de cosecha.

Tabla 3. Proyecciones de venta en cantidades de cacao seco

MES	2011	2012	2013	2014	2015
Q	4200	20376	24450	30560	40750

9.3. Ingresos monetarios proyectados

Los ingresos estimados para el periodo de análisis son los siguientes:

Tabla 4. Proyección de ingresos monetarios

	Periodo 2011-2015				
	2011	2012	2013	2014	2015
Ingresos por venta	\$ 600.600,00	\$ 3.379.970,00	\$ 4.704.688,56	\$ 6.821.240,39	\$ 10.551.048,21

Fuente: Los autores

Elaborado por: Los autores

Tabla 5. Proyección de gastos operativos

	2011	2012	2013	2014	2015
Gastos Administrativos					
Sueldos y Salarios	\$ 20.272,80	\$ 65.343,90	\$ 81.791,49	\$ 99.355,84	\$ 114.243,40
Servicios Básicos	\$ 400,00	\$ 1.440,00	\$ 2.400,00	\$ 2.640,00	\$ 3.000,00
Telefonía e Internet	\$ 160,00	\$ 480,00	\$ 600,00	\$ 660,00	\$ 720,00
Suministros de oficina	\$ 80,00	\$ 200,00	\$ 250,00	\$ 280,00	\$ 300,00
Depreciación de activos fijos	\$ 5.491,00	\$ 5.440,00	\$ 5.440,00	\$ 5.440,00	\$ 5.440,00
Amortización de gastos de constitución	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00
Servicios Contables	\$ 240,00	\$ 720,00	\$ 840,00	\$ 960,00	\$ 1.080,00
Gastos de ventas					
Material de empaque (sacos de yute)	\$ 360,00	\$ 390,00	\$ 450,00	\$ 480,00	\$ 680,00
Combustible	\$ 160,00	\$ 540,00	\$ 600,00	\$ 780,00	\$ 900,00
Gastos de publicidad	\$ 550,00	\$ 200,00	\$ 250,00	\$ 280,00	\$ 300,00
TOTAL	\$ 28.013,80	\$ 75.053,90	\$ 92.921,49	\$ 111.175,84	\$ 126.963,40

Fuente y Elaborado por: Los autores

9.4. Resultados evaluación financiera

El proyecto posee una TIR de 42.18%, superior a nuestra TMAR del 15.17%, lo cual nos indica que el proyecto es positivo, y se debería continuar con el mismo.

Tabla 6. Resultados evaluación financiera

VAN	\$ 395.800,92
TIR	42,28%
TMAR	15,17%
Rm- Rf	9%
Beta desapalancada de la industria de la Agricultura	0,47
Bonos Tesoro EEUU	2,12%
Riesgo País	7,43%
Rf	9,55%
Rm	18,55%
Beta Apalancado de CaoCasa S.A.	0,624218739

Fuente y elaborado por: Los autores

10. Conclusiones

- El presente proyecto ha llevado a cabo un estudio aplicado a los productores y comercializadores de cacao en el cantón el Triunfo, provincia del Guayas, para investigar, la factibilidad económica de la instauración de un centro de acopio de cacao seco y en baba en el mencionado cantón y así dar alcance al mejoramiento de la eficiencia en la recolección y comercialización del cacao en este sector, proporcionando además una utilidad para los inversionistas del centro de acopio.

- En el cantón el Triunfo existe una débil eficiencia en la cadena de comercialización del cacao, para los pequeños productores es difícil atravesar dichos canales y exponer sus productos a los grandes mayoristas.
 - Para la consecución de nuestros objetivos, hemos hecho uso de diversas herramientas metodológicas, dentro de las cuales tenemos el contacto con personas quienes desempeñan la labor de comercialización de cacao seco y en baba en el cantón, esto nos ha permitido ahondar en los pormenores del proceso debido a que nos proporciona información actualizada, al mantener contacto directo con los productores de cacao de la zona.
 - A su vez realizamos un trabajo de campo, encuestando a los productores de cacao del sector, mediante el cual pudimos obtener información acerca de rangos de precios, competencia, clientes potenciales, volumen de producción y ubicación de las plantaciones, los mismos que nos ayudaron a estimar y proyectar, costos y ventas futuras.
 - Los resultados reflejaron la necesidad de la creación de este centro de acopio, puesto que el 100% de los encuestados afirmaron sus deseos de la existencia de una entidad más grande para la comercialización del cacao en su cantón.
 - De acuerdo a los resultados de nuestro análisis financiero, podemos concluir que el proyecto es factible, ya que posee un valor actual neto positivo (\$395.800,92), descontado con una tasa mínima atractiva de retorno de 15%, además posee una tasa interna de retorno de nuestro proyecto es de 42.28%.
 - Con el análisis de sensibilidad realizado se obtuvo que este tipo de proyectos parece ser muy sensible al precio de venta ya que si este disminuye apenas un 3% el VAN se hace negativo. Por otro lado por la naturaleza misma del negocio de compra-venta de cacao el precio no debe ser un motivo de preocupación ya que este se relaciona directamente con el costo del proyecto, es decir que como único costo tenemos el costo de venta y si reduce nuestro precio venta también reduciremos nuestro precio de compra reduciéndose por ende el costo de venta, y así existe un equilibrio en este factor.
- técnica, financiamiento y negociaciones comerciales.
 - Es también importante destacar que para alcanzar un mejoramiento sostenido de la productividad de los pequeños productores se necesita sobre todo instruirlos desarrollando talleres in situ sobre prevención, prospección, identificación y control de enfermedades.
 - Es también recomendable enseñarles a identificar, transferir y aplicar material genético de cacao de alta productividad y tolerantes a las principales enfermedades que afectan al cultivo, de manera que estén aptos para crear sus propias plantas injertos de cacao.
 - Se recomienda también rehabilitar y renovar las plantaciones de cacao existentes, con clones de alta productividad y resistencia a plagas y enfermedades con el propósito de incrementar la producción.
 - Mejorar el manejo de post-cosecha mediante un programa integral de asistencia técnica y capacitación a los productores dirigido por expertos nacionales, para su posterior divulgación a los agricultores vecinos.
 - Establecer un sistema de control y certificación de calidad del grano de cacao para monitorear las mejoras provenientes de las capacitaciones y asistencia técnica brindadas a los productores.
 - Optar por fijar más alianzas estratégicas que motiven al productor a mantener su fidelidad de venta en el centro de acopio.
 - Desarrollar capacidades de liderazgo para facilitar la organización empresarial de productores
 - Existen condiciones naturales, financieras y ecológicas altamente favorables que apoyan el desarrollo de una agricultura rentable del cacao en esta zona, capaz de convertirlo en un producto más importante que la caña de azúcar y el banano, rubro con graves problemas de mercado en el futuro cercano.
 - Es importante recalcar que sería recomendable establecer alianzas estratégicas con casas comercializadoras de productos agrícolas que ofrezcan un beneficio al productor, a demás fomentar las asociaciones entre productores y agroindustriales, promoviendo la firma de contratos de abastecimiento a largo plazo.

11. Recomendaciones

- El cacao ecuatoriano es reconocido como uno de los mejores, sin embargo se necesita de una estrategia general que eleve mayormente la competitividad del cacao incrementando sosteniblemente su productividad y optimizando la comercialización con altos estándares de calidad mediante el impulso de la asociación de productores con visión empresarial y capacidad para integrar asistencia

12. Agradecimientos

Agradecemos a cada una de las personas que ayudaron a la realización del presente proyecto, en especial a los habitantes del cantón El Triunfo, los cuales nos abrieron gentilmente sus puertas. A todos aquellos profesores que impartieron sus conocimientos para con nosotros y así ser unos profesionales de éxito.

13. Referencias

- [1] Municipio del Triunfo,
www.municipiodeltriunfo.gov.ec
- [2] Asociación Nacional de Exportadores de Cacao,
www.anecacao.com/historia.html
- [3] Publicación Instituto Nacional de Antropología e Historia de México 2008
- [4] United Nations Conference on Trade and Development (2009-2010)
www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/mercado.htm,
- [5] Asociación Nacional de Exportadores de cacao,
www.anecacao.com/sabor_arriba/index.html.
- [6] Diario el Comercio, www.elcomercio.com.ec
- [7] Banco Interamericano de Desarrollo (BID), y Corporación de promoción de Exportaciones e Inversiones (CORPEI),
<http://fronterasdepaz.info/sitio/prodel/cacao.html>
- [8] www.zchocolat.com/z34/chocolate/chocolate/el-arbol-de-cacao.asp
- [9] FEDECADE, Federación Nacional de Productores de Cacao de Colombia,
www.fedecacao.com.co/cw/ca/doctecnicos/fedecacao-dt-beneficio-caracteristicas-fisicoquimicas-cacao.pdf.
- [10] Exportadora e Importadora Orellana
<http://eximore.com/index-2.html>
- [11] Banco Central del Ecuador ,www.bce.fin.ec
- [12] International Cocoa Organization (ICCO)
www.icco.org