

APROVECHAMIENTO DEL CACAO EN PRODUCTOS NO TRADICIONALES POR LAS EMPRESAS PARA FOMENTAR EL DESARROLLO ECONÓMICO

CACAO EN PRODUCTOS NO TRADICIONALES

AUTOR:

Autor ¹ Oscar Xavier Calderón Zamora

DIRECCIÓN PARA CORRESPONDENCIA:

(Oscar Xavier Calderón Zamora, Ciudadela Universitaria,
oscar.calderon@uleam.edu.ec, 0998862735)

Fecha de recepción: 29/11/2023

Fecha de aceptación: 17/12/2023

RESUMEN/RESUMO

El cacao presenta una amplia diversidad de aplicaciones que permiten la creación de productos innovadores más allá de los tradicionales chocolates. Para desbloquear completamente el potencial del cacao en la generación de productos únicos y beneficiosos para la salud, la investigación y la innovación en este campo son fundamentales. El propósito de este artículo es destacar la importancia del cacao y su capacidad para contribuir al desarrollo económico del país y al progreso de las empresas ecuatorianas. Este estudio se basa en una investigación explicativa que emplea una variedad de métodos, incluyendo enfoques cuantitativos y cualitativos, así como técnicas de muestreo. Se utilizan herramientas como encuestas y revisión documental y bibliográfica para resaltar la importancia tanto económica como cultural del cacao en la región. El aprovechamiento del cacao en productos no tradicionales

¹ Economista, Magister en Tributación y Finanzas, Doctorante en Economía. Profesor Agregado 1 de la ULEAM. Imparte asignaturas relacionadas con administración de empresas, finanzas y contabilidad. Miembro activo de la Comisión Académica y experiencia en gestión universitaria. Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, oscar.calderon@uleam.edu.ec, ID ORCID: 0000-0002-4086-6058, Manabí, Ecuador.

presenta oportunidades significativas para beneficiar a las empresas y fomentar el desarrollo económico de Ecuador. El cacao, tradicionalmente conocido por su uso en la producción de chocolate, tiene un potencial aún por explotar en una variedad de sectores, incluyendo la alimentación, la belleza, la salud y la industria en general. La diversificación de productos cacaoteros brinda ventajas económicas, al tiempo que posiciona al país como un actor clave en la industria cacaotera global.

PALABRAS CLAVES/PALAVRAS-CHAVE: Aprovechamiento; cacao; productos no tradicionales; desarrollo económico, empresas.

ABSTRACT

Cocoa has a wide diversity of applications that allow the creation of innovative products beyond traditional chocolates. To fully unlock the potential of cocoa in generating unique and beneficial products for health, research and innovation in this field are essential. The purpose of this article is to highlight the importance of cocoa and its ability to contribute to the economic development of the country and the progress of Ecuadorian companies. This study is based on explanatory research employing a variety of methods, including quantitative and qualitative approaches, as well as sampling techniques. Tools such as surveys and documentary and bibliographic review are used to highlight the economic and cultural importance of cocoa in the region. The use of cocoa in non-traditional products presents significant opportunities to benefit companies and promote the economic development of Ecuador. Cocoa, traditionally known for its use in the production of chocolate, has untapped potential in a variety of sectors, including food, beauty, health and general industry. The diversification of cocoa products provides economic advantages, while positioning the country as a key player in the global cocoa industry.

KEYWORDS: Exploitation; cocoa; non-traditional products; economic development, companies.

INTRODUCCIÓN:

La dimensión global del comercio de productos primarios, entre los que se incluyen los apreciados granos de cacao, desempeña un papel de suma importancia, dado que la producción y el comercio de estos insumos conforman los cimientos económicos de la gran mayoría de naciones en vías de desarrollo. Sin embargo, en medio de esta trascendental actividad, surge un problema de notoria relevancia que ha captado la atención de

investigadores y expertos. Este problema radica en el sub-aprovechamiento del cacao como materia prima para la innovación de productos con un valor agregado significativo. (Acosta, 2006)

De acuerdo con un estudio realizado por Moran et al. (2020), se ha constatado que las personas que se dedican al cultivo del cacao a menudo se ven atrapadas en un ciclo de explotación y pobreza. Esto se debe, en gran medida, a que, al momento de comercializar su cacao, no obtienen una retribución adecuada por su esfuerzo. La insuficiencia de ingresos resultantes de esta transacción no les permite satisfacer las necesidades básicas de sus familias. Asimismo, quienes adquieren el cacao, a menudo, no explotan todo su potencial, limitándose a su uso tradicional en la producción de chocolate. Sin embargo, es importante destacar que este versátil producto posee numerosas aplicaciones adicionales, como la elaboración de harinas o masas, la preparación de bebidas alcohólicas, la incorporación en productos cosméticos y artículos de tocador, entre otras posibilidades.

Ávalos et al. (2001) subraya que tanto los agricultores de cacao como aquellos que adquieren este insumo para la elaboración de productos derivados a menudo desaprovechan las oportunidades que el cacao puede ofrecer. La clave podría residir en la innovación y la creación de nuevos productos derivados del cacao, lo que podría generar beneficios económicos sustanciales tanto para los productores como para el país en su conjunto. Esta investigación busca justificar y explorar alternativas para la creación de nuevos productos derivados del cacao, con el fin de abrir la puerta a oportunidades de ingresos adicionales.

El impacto potencial de esta investigación radica en su capacidad para inspirar la innovación, al revelar el amplio abanico de aplicaciones que el cacao puede tener en la creación de productos. El conocimiento de estas posibilidades puede impulsar a las personas a desarrollar una variedad de productos derivados del cacao, generando ingresos significativos y abriendo nuevas perspectivas económicas. El objetivo central de esta investigación es, por tanto, explorar las diversas alternativas de productos que pueden ser concebidos a partir del cacao, promoviendo la sostenibilidad y el desarrollo en este sector económico.

El presente estudio tiene como objetivo principal explorar y fundamentar epistemológicamente la relevancia del cacao no solo en la producción de

productos tradicionales, sino también en el desarrollo de productos no tradicionales. La investigación busca comprender la importancia del cacao en el contexto de la agricultura, dado que el cacao se comercializa tanto a nivel nacional como internacional, a través de cooperativas de productores y productores individuales. Para acceder a los mercados internacionales de cacao, los productores organizados deben tomar ciertas acciones claves.

Quintero y Díaz (2004) mencionan que el cacao es uno de los productos que tiene mayores niveles de exportación, desde Ecuador como desde otros países, pues es un producto con mucha demanda por su uso frecuente en la fabricación de chocolate, el cual posee características únicas, que nos permite utilizarlo de muchas formas tanto como en gastronomía como en la medicina. En esta investigación, se da a conocer los diversos productos derivados del cacao que la mayoría de los consumidores no conoce y que son productos que al menos se han consumido una vez por cada persona, muchas veces sin saber que ese producto está elaborado a base de cacao.

Con estos antecedentes se formula el problema: ¿Cuáles son los usos que se puede obtener del cacao para elaborar nuevos productos?

El aprovechamiento del cacao en los productos no tradicionales implica la creación y desarrollo de una amplia gama de productos innovadores que van más allá de los productos de chocolate tradicionales (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2018). Algunos ejemplos, con sus características más generales, de productos no tradicionales derivados del cacao incluyen:

- **Harina de Cacao:** Se produce a partir de la molienda de granos de cacao y se utiliza en la elaboración de productos horneados, batidos, y como suplemento nutricional debido a su contenido en vitaminas y minerales.
- **Cacao en Polvo con Valor Agregado:** Se elaboran mezclas especiales de cacao en polvo, a menudo con ingredientes como especias, vainilla o canela, que se utilizan para preparar bebidas calientes y postres. El cacao en polvo contiene vitaminas B, vitaminas A y E. Además, aporta minerales, aunque versátiles, pero se trata de potasio, fósforo, hierro, sodio, magnesio, calcio, cobre, manganeso, zinc y selenio. (Rodríguez, 2016)
- **Productos Cosméticos:** El cacao se incorpora en productos de cuidado de la piel, como lociones y bálsamos labiales, debido a sus propiedades antioxidantes y humectantes.
- **Bebidas Alcohólicas:** El cacao se utiliza en la producción de licores y bebidas alcohólicas, aportando sabores y aromas únicos.

- Productos de Confitería Especializados: Se crean dulces y bombones con rellenos de cacao y combinaciones de sabores sofisticados.
- Productos de Repostería: El cacao se incorpora en pasteles, galletas, endulzantes y otros productos de repostería, añadiendo sabor y textura a los productos con que se integra.
- Suplementos Nutricionales: Se utilizan extractos de cacao para la creación de suplementos nutricionales con beneficios potenciales para la salud.
- Productos de Bienestar y Salud: Se investiga el cacao por sus posibles propiedades beneficiosas para la salud, lo que ha llevado al desarrollo de productos enfocados en el bienestar. El cacao se utiliza en Latinoamérica y Europa no sólo como alimento y condimento, sino también como medicamento. El chocolate se considera en general fortalecedor de fácil digestión e incluso afrodisíaco. Hasta el siglo XIX el chocolate se vendía en las farmacias como reconstituyente. (Siedentopp, 2009)

Las características anteriores, se pueden agrupar por sectores, demostrando algunas consideraciones específicas para sostener que el cacao es primordial para la elaboración de diferentes productos:

- En el sector alimentario, el cacao es un ingrediente esencial para la elaboración de una amplia variedad de productos, como chocolate, dulces, bebidas, confitería, helados, galletas, pasteles, etc. El cacao le aporta a estos productos su sabor, aroma y textura característicos. El cacao también se utiliza para elaborar productos funcionales, como productos con alto contenido de antioxidantes o con propiedades medicinales.
- En el sector cosmético, el cacao se utiliza para elaborar productos como cremas, lociones, jabones, champús, etc. El cacao tiene propiedades humectantes, antiinflamatorias y antioxidantes que pueden ayudar a mejorar la salud de la piel y del cabello.

- En el sector farmacéutico, el cacao se utiliza para elaborar productos como medicamentos, suplementos dietéticos y productos para el cuidado personal. El cacao tiene propiedades antioxidantes, antiinflamatorias y antibacterianas que pueden ayudar a tratar diversas enfermedades.

También se emplea en la elaboración de licores de cacao y en la creación de productos innovadores, como queso tipo yogur con chocolate y licores a partir del mucílago de cacao. La versatilidad del cacao lo convierte en un ingrediente valioso con aplicaciones tanto en alimentos como en productos de cuidado personal y bebidas alcohólicas. (Gómez-Molina y otros, 2019)

Cómo mejorar la producción del cacao

El Ecuador es uno de los principales productores de cacao fino de aroma del mundo. Sin embargo, el sector cacaotero ecuatoriano enfrenta una serie de desafíos, como la baja productividad, la falta de tecnificación y la competencia de otros países productores. Para mejorar la producción de cacao ecuatoriano, se pueden implementar las siguientes propuestas:

- Mejorar la productividad de las plantaciones. Esto se puede lograr mediante la renovación de las plantaciones, la aplicación de técnicas de cultivo adecuadas y el uso de fertilizantes y pesticidas de manera sostenible.
- Incrementar la tecnificación del sector. Esto se puede lograr mediante la capacitación de los productores en el uso de nuevas tecnologías, la inversión en infraestructura para el procesamiento del cacao y el apoyo a la investigación y el desarrollo.
- Fomentar la asociatividad de los productores. Esto les permitirá a los productores acceder a mejores precios y condiciones de comercialización, así como a servicios de asistencia técnica y financiera.

La implementación de estas propuestas requiere la colaboración de los diferentes actores de la cadena de valor del cacao ecuatoriano, incluyendo al gobierno, las organizaciones de productores, las empresas privadas y las organizaciones no gubernamentales. Si se implementan estas propuestas, el sector cacaotero ecuatoriano tiene el potencial de aumentar su producción, mejorar su competitividad y generar mayores beneficios para los productores y la economía del país.

Proyectos como el ejecutado en la provincia de Los Ríos en el 2010, buscan el mejoramiento de la producción del cacao como un elemento central de su enfoque integral para abordar la pobreza en comunidades rurales de

Ecuador. A través de la promoción de la tecnología, la mecanización agrícola y la organización de los productores, se aspira a incrementar la productividad cacaotera y, por ende, los ingresos de los agricultores, contribuyendo así al mejoramiento de sus condiciones de vida y su acceso a mercados más amplios y directos. (Huauquipura, 2018)

Centros de Acopio

El proceso de acopio de cacao en el Ecuador puede mejorarse en varios aspectos. (Servicio Nacional de Derechos Intelectuales, 2014). Entre los más importantes se encuentran los siguientes:

- Mejorar la infraestructura y el equipamiento de los centros de acopio. Esto incluye la construcción de bodegas adecuadas para el almacenamiento del cacao, la adquisición de equipos de fermentación y secado de alta calidad, y la implementación de sistemas de trazabilidad que garanticen la calidad del producto.
- Mejorar la capacitación de los trabajadores de los centros de acopio. Los trabajadores deben estar capacitados en los procesos de recepción, clasificación, almacenamiento y comercialización del cacao, para garantizar que el producto se procese adecuadamente y cumpla con los estándares de calidad exigidos.
- Mejorar la coordinación entre los centros de acopio y los productores de cacao. Esto incluye la implementación de sistemas de información que faciliten la comunicación entre ambas partes, y la promoción de la asociatividad entre los productores para que puedan acceder a mejores precios y condiciones de comercialización.

Las mejoras en el proceso de acopio de cacao en el Ecuador mencionadas, tendrán un impacto positivo en la calidad del producto, los precios que reciben los productores y la competitividad del sector cacaotero ecuatoriano.

El cultivo del cacao.

Los productos de cacao están hechos de granos de cacao, la semilla del árbol del cacao. Estos frutos brotan directamente del tronco y ramas más gruesas del árbol del cacao. En la naturaleza, estos árboles pueden alcanzar una altura de 15 metros. En cultivo, se mantienen más cortos, 5 metros,

para facilitar la recolección de frutos. Los granos de cacao crecen durante todo el año y producen miles de pequeñas flores. (European Cocoa Association, 2022)

Como se valora la producción de cacao en Ecuador

(Abad y otros, 2020) En los últimos tres años, Ecuador se ha consolidado como el tercer productor de cacao del mundo. La cadena de suministro de cacao de Ecuador se ve afectada por varios factores, como el cambio climático, los altos niveles de cambio y la pandemia mundial del COVID-19. El análisis de las características de la cadena de producción y distribución del cacao, los datos de producción y exportación, las especies de cacao y las características del productor muestran que Ecuador tiene buenas posibilidades de mantener los estándares de producción. Si bien se propusieron planes para mejorar la competitividad del cacao ecuatoriano, estos planes no consideraron el entorno de producción del agricultor.

El aprovechamiento del cacao en productos no tradicionales implica la diversificación de su uso en industrias como la alimentación, la belleza, la salud y la cosmética, abriendo nuevas oportunidades para los productores y creando productos únicos para los consumidores.

MATERIALES Y MÉTODOS

La presente investigación se encuadra en la categoría de investigación de nivel explicativo, conforme a la definición de Arias (2020). Este enfoque de investigación se caracteriza por abordar fenómenos específicos que son relativamente novedosos o que no han sido estudiados en profundidad hasta la fecha. La naturaleza de esta investigación se alinea con el objetivo de arrojar luz sobre cuestiones específicas relacionadas con el aprovechamiento del cacao en productos no tradicionales, lo que lo convierte en un fenómeno adecuado para el enfoque explicativo.

De manera complementaria, se incorpora la perspectiva exploratoria en este estudio, siguiendo la definición de Velázquez (2018). La investigación exploratoria se aplica cuando el problema a estudiar no está claramente definido y se requiere una comprensión más profunda sin la expectativa de proporcionar resultados concluyentes de manera inmediata. En el contexto de este trabajo, la falta de una exploración previa exhaustiva sobre el aprovechamiento del cacao en productos no tradicionales justifica la adopción de un enfoque exploratorio, que busca comprender en mayor profundidad esta problemática.

El enfoque de esta investigación es cuantitativo, en línea con lo señalado por Parra (2019). El propósito fundamental del enfoque cuantitativo es explicar los fenómenos mediante un enfoque sistemático que involucra la recopilación de datos cuantificables. En este caso, se busca abordar el tema del aprovechamiento del cacao en productos no tradicionales desde una perspectiva cuantitativa, lo que implica la obtención de datos numéricos que permitirán un análisis más preciso y una comprensión más rigurosa.

Por otro lado, en términos de metodología, se opta por un enfoque cualitativo de acuerdo con lo que señala Narváez (2018). El método cualitativo se caracteriza por su búsqueda de una comprensión profunda y contextual de un fenómeno dentro de su entorno natural. Dado que el objetivo de esta investigación es explorar en detalle cómo se aprovecha el cacao en productos no tradicionales, el enfoque cualitativo resulta apropiado para captar la riqueza y diversidad de perspectivas y contextos involucrados en este proceso.

En cuanto a la muestra, se emplea un método de muestreo por conveniencia, aplicando un total de 23 encuestas a productores y comerciantes de cacao. Este enfoque de muestreo acorde con Otzen y Manterola (2017), se selecciona por su practicidad y accesibilidad a la población objetivo. La elección de este tipo de muestreo es estratégica para garantizar la eficiencia en la recolección de datos y la representatividad dentro de los recursos disponibles para la investigación. La selección de productores y comerciantes de cacao como la población objetivo es fundamental para obtener una perspectiva integral de la cuestión en estudio, ya que abarca tanto la producción como la comercialización del cacao, dos aspectos esenciales en el análisis de su aprovechamiento en productos no tradicionales.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN:

Se presenta los resultados de la encuesta aplicada a 23 comerciantes y productores de cacao de la ciudad de Manta de la provincia de Manabí.

Pregunta 1: ¿En qué otros productos se usa el cacao además del chocolate?

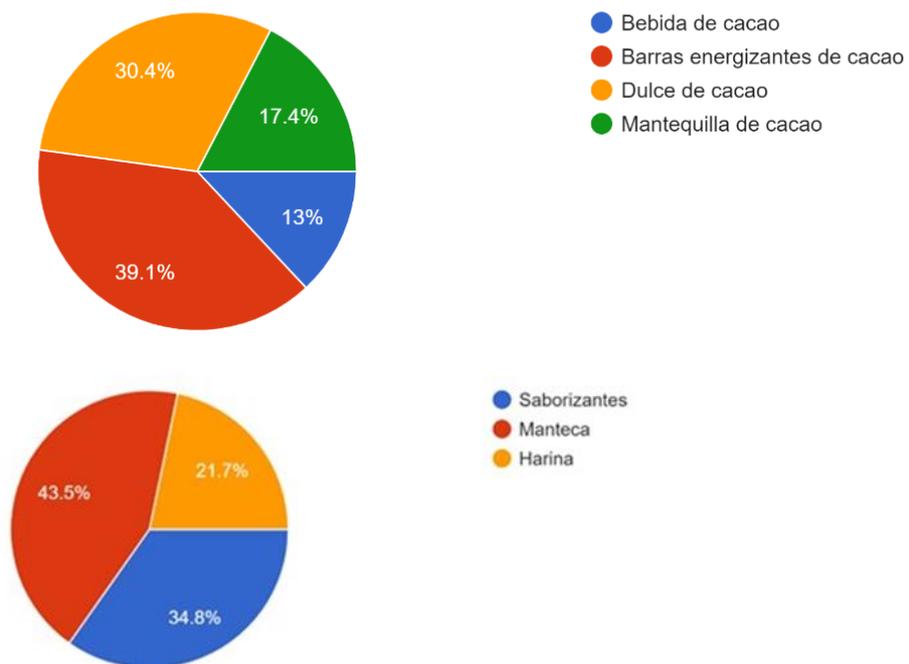


Gráfico 1: Elaboración propia. Fuente: *Comerciantes y productores de cacao*

Análisis: Como se puede observar, de las 23 personas encuestadas, el 34.8% que son 8 personas, que utilizarían el cacao para realizar saborizantes, el 43.5% que son 10 personas que lo utilizarían en la producción de mantecas y con el 21.7% que son 5 personas que lo producirían en harina.

Pregunta 2: ¿Además del chocolate, ¿qué otros productos conocen usted que contenga cacao?

Gráfico 2: Elaboración propia. Fuente: *Comerciantes y productores de cacao*

Análisis: ¿Qué otros productos usted conoce que contenga cacao? Esta pregunta para saber qué otras alternativas conocen que contengan cacao, se obtuvo como resultado que el 78.3% que representan 18 personas conocen las galletas de cacao, con el 13% mermelada de cacao y el 8.7% conocen cereales de cacao.

Pregunta 3: ¿Qué producto usted colocaría a la venta si tuviera un negocio comercial?

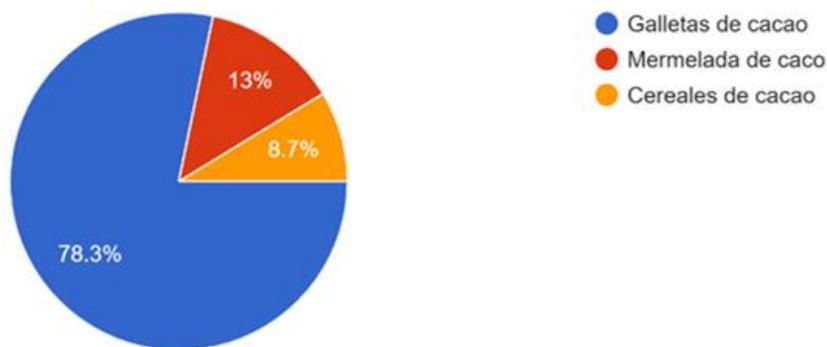


Gráfico 3: Elaboración propia. Fuente: *Comerciantes y productores de cacao*

Análisis: Como resultados de la pregunta ¿Qué producto usted colocaría a la venta si tuviera un negocio comercial? Con el 13% se analiza que colocarían a la venta una bebida de cacao, con el 39.1% que colocarían a la venta barras energéticas de cacao, el 30,4% escogen para la venta de un producto el dulce de cacao y el 17.4% ubican a la venta mantequilla de cacao.

Pregunta 4: Si usted tuviera la oportunidad de crear un producto derivado del cacao, ¿Cuál sería?

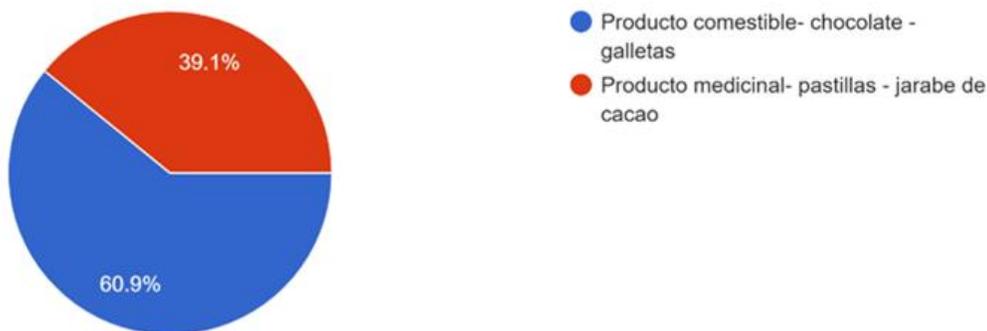


Gráfico 4: Elaboración propia. Fuente: *Comerciantes y productores de cacao*

Análisis: La pregunta a los comerciantes de cacao de productos derivados de cacao, ¿Si usted tuviera la oportunidad de crear un producto derivado del cacao cual sería? Con el 60.9 % crearían un producto comestible como lo son chocolate y galletas y con el 39.1% que son 9 personas utilizarían el cacao para realizar un producto medicinal como lo son pastillas y jarabe de cacao.

Pregunta 5: ¿Usted considera que es necesario fomentar la producción de nuevos productos derivados del cacao para comercialarlos en el mercado externo?

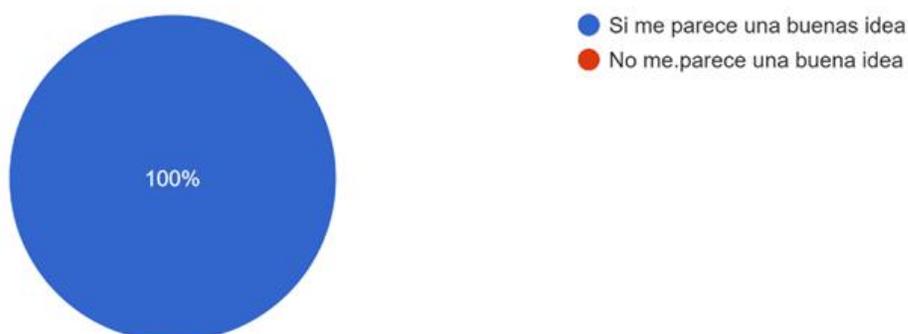


Gráfico 5: Elaboración propia. Fuente: *Comerciantes y productores de cacao*

Análisis: Se observa en la gráfica el 100% que son 23 personas están de acuerdo que se creen nuevos productos derivados del cacao para poder exportar al exterior.

Pregunta 6: ¿Cómo mejoraría la producción en el Ecuador?

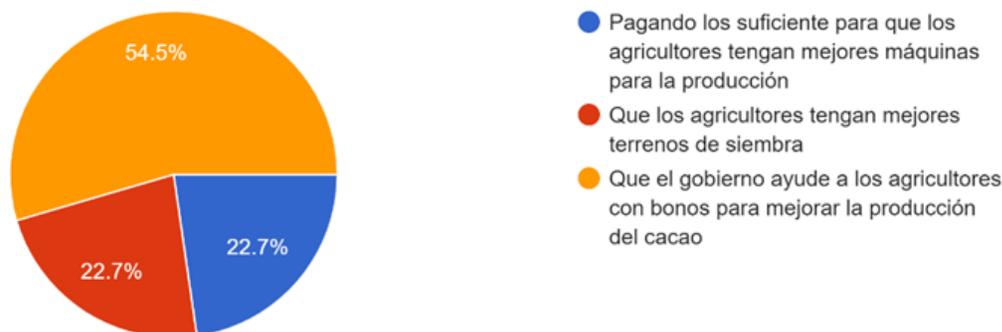


Gráfico 6: Elaboración propia. Fuente: *Comerciantes y productores de cacao*

Análisis: Esta pregunta se la realizó a los agricultores de cacao con el fin de saber cómo mejoraría la producción de este con el 22.7% para mejorar la producción del cacao los agricultores tengan mejores máquinas para la producción, el 22.7% para mejorar la producción, los productores tengan mejores terrenos de siembra y con el 54.5% que son 12 personas para la mejor producción de cacao se necesita que el gobierno ayude a los agricultores con bonos para mejorar la producción del cacao.

Pregunta 7: ¿Qué tan difícil ha sido la sustentabilidad de la producción cacaotera?

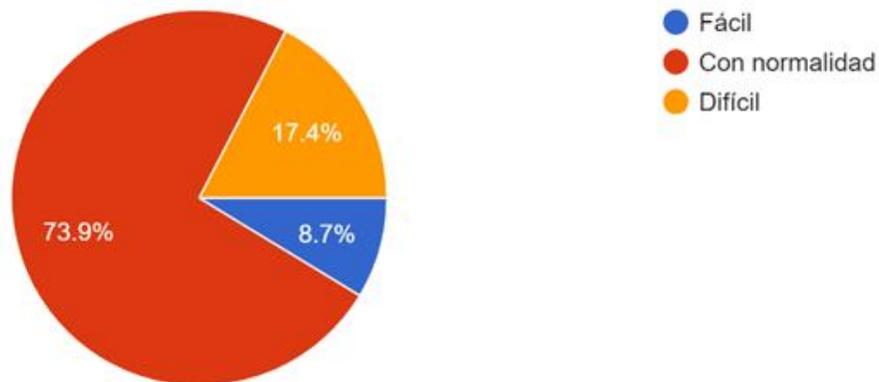


Gráfico 7: Elaboración propia. Fuente: *Comerciantes y productores de cacao*

Análisis: La pregunta está elaborada para los productores de cacao ¿Qué tan difícil o fácil ha sido la sustentabilidad de la producción cacaotera? Obteniendo como resultado que el 8.7% ha sido fácil, con 73.9% con 17 personas que ha sido con normalidad y el 17.4% dicen que ha sido difícil.

Pregunta 8: ¿Usted considera el cacao como materia prima en la elaboración de productos como bebidas alcohólicas, leches saborizadas y manteca?

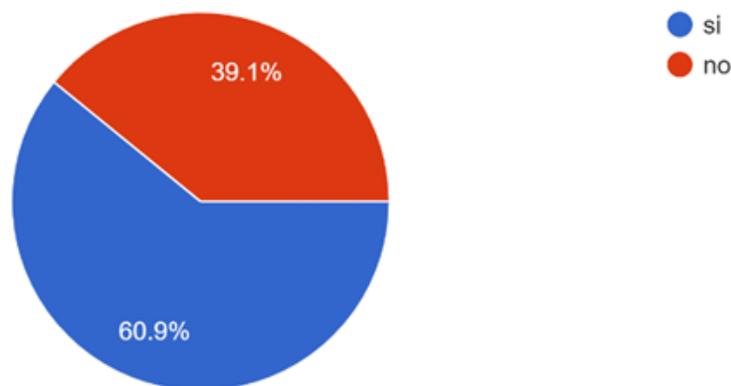


Gráfico 8: Elaboración propia. Fuente: *Comerciantes y productores de cacao*

Análisis: Esta pregunta con el fin si consideran al cacao como el producto primordial para la elaboración de bebidas, leches saborizadas y mantecas, con el 60.9% que representan 14 personas dicen que el cacao

si es primordial para la elaboración de estos productos y con el 39.1% que son 9 personas que el cacao no es primordial para la elaboración de estos productos.

Los resultados de la encuesta muestran que los encuestados consideran el cacao como un recurso versátil para la creación de nuevos productos. Un porcentaje significativo estaría dispuesto a utilizar el cacao en la producción de saborizantes, mantecas, harina y productos medicinales. Además, la mayoría está de acuerdo en que se deben crear nuevos productos derivados del cacao para su exportación. Los agricultores destacan la necesidad de mejores máquinas, terrenos de siembra y apoyo gubernamental para mejorar la producción de cacao. La sustentabilidad de la producción cacaotera se considera normal, aunque un porcentaje significativo la califica como difícil.

El cacao ofrece una amplia variedad de usos que permiten la elaboración de nuevos productos. Algunos de estos usos incluyen la producción de harina de cacao, que es una alternativa más saludable y rica en nutrientes que se puede utilizar en la preparación de alimentos. Además, el cacao se utiliza en la medicina tradicional en algunas culturas, considerado como un alimento fortalecedor y afrodisíaco. También, se ha explorado su potencial en la fabricación de diversos productos industriales, además de su uso en la preparación de bebidas y alimentos festivos. En resumen, el cacao es versátil y su aplicación va más allá de la fabricación de chocolate, lo que lo convierte en una fuente de innovación para la creación de nuevos productos.

El enriquecimiento de la gama de productos derivados del cacao beneficia a las empresas en Ecuador al abrir nuevas líneas de negocio y mercados. La creación de productos como harina de cacao, cacao en polvo con valor agregado, productos cosméticos y bebidas alcohólicas, proporciona oportunidades de ingresos adicionales para los productores y comerciantes de cacao. Además, la demanda de productos derivados del cacao, especialmente aquellos que son considerados saludables y sostenibles, está en constante crecimiento a nivel global. Esto brinda a las empresas ecuatorianas la posibilidad de aprovechar este mercado en expansión y contribuir al desarrollo económico del país.

El desarrollo económico de Ecuador se beneficia al diversificar su oferta de exportación y aprovechar la reputación de calidad del cacao

ecuatoriano. La creación de nuevos productos derivados del cacao no solo incrementa los ingresos de los agricultores y comerciantes, sino que también mejora la competitividad de la nación en el mercado internacional. El cacao de alta calidad, junto con la innovación en productos no tradicionales, fortalece la posición de Ecuador como uno de los principales productores de cacao a nivel mundial.

CONCLUSIONES

El cacao posee un vasto potencial en la creación de productos no tradicionales que van más allá del chocolate. Los usos innovadores del cacao se extienden a campos como la alimentación, la medicina, la belleza y la industria en general. Esto ofrece oportunidades tanto para los productores de cacao como para los consumidores.

La diversificación de los productos derivados del cacao no solo puede impulsar la industria cacaotera, sino que también abre nuevas perspectivas para la creación de productos únicos y saludables. La harina de cacao, por ejemplo, ofrece una alternativa más nutritiva en la preparación de alimentos, mientras que los productos cosméticos y de cuidado de la piel aprovechan las propiedades del cacao.

Es fundamental explorar y promover el uso del cacao en productos no tradicionales, ya que esto no solo puede mejorar los ingresos de los productores, sino que también satisface la creciente demanda de consumidores que buscan opciones más saludables y sostenibles. La investigación continua y la innovación en este campo pueden llevar a la creación de productos aún más variados y beneficiosos, lo que hace que el aprovechamiento del cacao en productos no tradicionales sea un área emocionante y en constante evolución.

REFERENCIAS

- Abad, A., Acuña, C., & Naranjo, E. (2020). El cacao en la Costa ecuatoriana: estudio de su dimensión cultural y económica. *Estudios de la Gestión: revista internacional de administración*(No. 7), 59-83. <https://doi.org/https://doi.org/10.32719/25506641.2020.7.3>
- Acosta, A. (2006). *Breve Historia Economica Del Ecuador* (2da ed. ed.). Corporación Editora Nacional (CEN). <https://doi.org/ISBN: 9978842896>
- Arias, E. R. (1 de noviembre de 2020). *Investigación explicativa*. economipedia.com: <https://economipedia.com/definiciones/investigacion-explicativa.html>
- Ávalos, C. V., Sánchez Hernández, M., Estrella Chulím, N. G., Alfonso, M. L., Sandoval Castro, E., Martínez Saldaña, T., & Ortiz García, C. F. (Diciembre de 2001). Factores que Afectan la Producción de Cacao (*Theobroma cacao* L.) En el Ejido Francisco I Madero del

- Plan Chontalpa, Tabasco, México. *Universidad y Ciencia*, vol. 34(núm. 17).
<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=15403405>
- European Cocoa Association. (2022). *Historia del cacao: el cacao como materia prima*.
 Eurococoa.com: <https://www.eurococoa.com/es/historia-del-cacao-el-cacao-como-materia-prima/>
- Gómez-Molina, R., Villanueva, S., & Henríquez, M. (Agosto de 2019). Tendencia mundial en la elaboración de productos derivados del cacao. *Revista INGENIERÍA UC*, Vol. 26(Núm. 2), pp. 213-222. <https://www.redalyc.org/journal/707/70760276010/html/>
- Huauquipura. (4 de Septiembre de 2018). *Mejorar la productividad y comercialización de cacao y cultivos de ciclo corto en Los Ríos*. Huauquipura - Entre Hermanos:
<https://huauquipura.org/project/mejorar-la-productividad-y-comercializacion-de-cacao-y-cultivos-de-ciclo-corto-en-los-rios/>
- Morán, P., Bañuelos, J., & Riera, L. (28 de Febrero de 2020). La pobreza tras la explotación del cacao. *Cadena SER*.
https://cadenaser.com/programa/2020/02/28/punto_de_fuga/1582926033_084755.html
- Narvaez, M. (17 de Julio de 2018). *Método de investigación cualitativo: Qué es y cómo usarlo*.
 Questionpro.com: <https://www.questionpro.com/blog/es/metodo-de-investigacion-cualitativo/>
- Otzen, T., & Manterola, C. (2017). Técnicas de Muestreo sobre una Población a Estudio. *International Journal of Morphology*, Vol. 35(No.1), pp. 227-232.
<https://doi.org/http://dx.doi.org/10.4067/S0717-95022017000100037>
- Parra, A. (24 de Diciembre de 2019). *Metodología de la investigación cuantitativa*.
 questionpro.com: <https://www.questionpro.com/blog/es/metodologia-de-la-investigacion-cuantitativa/>
- Quintero, M. L., & Díaz, K. M. (2004). El mercado mundial del cacao. *Agroalim [online]*, Vol. 9(No. 18), pp. 47-59. <https://doi.org/ISSN 1316-0354>
- Rodriguez, M. (14 de julio de 2016). *El cacao en polvo, beneficios y contraindicaciones*.
 Farmacia.bio: <https://www.farmacia.bio/curiosidades/cacao-en-polvo/>
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (12 de septiembre de 2018). *Los mil y un usos del cacao*. gov.mx: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/los-mil-y-un-usos-del-cacao>
- Servicio Nacional de Derechos Intelectuales. (2014). *Cacao Arriba, la Pepa de Oro*.
 Derechosintelectuales.gob.ec: <https://www.derechosintelectuales.gob.ec/cacao-arriba-la-pepa-de-oro/>
- Siedentopp, U. (Octubre de 2009). El cacao, planta medicinal y de deleite. *Revista Internacional de Acupuntura*, Vol. 3(Núm. 4), pp. 197-200. <https://doi.org/DOI:10.1016/j.dza.2009.07.007>
- Velázquez, A. (9 de Agosto de 2018). *¿Qué es la Investigación Exploratoria?* questionpro.com:
<https://www.questionpro.com/blog/es/investigacion-exploratoria/>