



Orígenes e Historia del Cacao: De Fruto Sagrado A Mercancía Global

Por Lewis Kadzahlo, Paula Veliz, y Tamayba Lara, para RAÍCES.

2025/10/15

La historia del cacao es la historia de nuestros pueblos, desde las selvas sagradas de Abya Yala¹ (el nombre dado al continente americano por los pueblos indígenas) hasta el suelo húmedo de África Occidental. Es una historia que nació en comunidad, fue robada por los colonizadores y ahora es reclamada por quienes trabajan la tierra. Durante siglos, el cacao fue una semilla de vida, cultura y ceremonia entre las naciones indígenas. Bajo el

¹ Abya Yala es un término utilizado por los Kuna, el pueblo que habita en el territorio de los actuales Estados de Panamá y Colombia, para referirse al continente americano en su totalidad antes de la colonización europea. En la lengua kuna, «Yala» significa tierra, territorio, y «Abya» significa madre madura; por lo tanto, el significado del término sería «tierra en plena madurez» o «tierra de vida».



colonialismo, se convirtió en un símbolo de trabajo forzado y explotación mercantilista, una mercancía que alimentó la riqueza europea mientras agotaba las manos y los suelos del Sur, dejando una larga estela de ruina económica y pobreza. Sin embargo, en cada mazorca y en cada grano reside la resistencia de los pueblos trabajadores.

A lo largo del Sur Global, campesinos, cooperativas y comunidades indígenas reclaman una vez más la soberanía sobre la producción del grano de cacao, devolviéndolo a los bienes comunes de la vida, no al mercado de la muerte [1].

Este artículo traza ese largo viaje, desde la experiencia de los pueblos bajo los imperios coloniales hasta la soberanía de los pueblos en lucha. Nos recuerda que la verdadera dulzura de los productos de cacao solo llegará cuando sus cultivadores recuperen su soberanía.

Durante miles de años, los granos de cacao han sido un regalo de la naturaleza. Antiguamente fue sagrado, una forma de riqueza y una bebida para rituales. Hoy es una mercancía global que llena las arcas de poderosas corporaciones en las fases finales de la cadena de valor, mientras los agricultores que lo cultivan luchan por sobrevivir. Esto no es un accidente; es el resultado de una larga historia de explotación que comenzó con agresión, genocidio y colonialismo, y continúa bajo el sistema capitalista moderno. Esta es la historia popular del cacao, una historia de nuestra tierra, nuestro trabajo y nuestra lucha continua por la justicia.

Orígenes Indígenas: De Fruto Sagrado a Símbolo Social

Mucho antes de convertirse en una mercancía global, el cacao era parte de la vida en el Neotrópico². Siglos antes de que los colonizadores europeos pisaran las Américas, los pueblos de Abya Yala conocían y apreciaban el árbol del cacao. No era solo una planta; estaba profundamente entrelazado en su vida social y espiritual [2]. Los arqueólogos han encontrado rastros de cacao en cerámicas que datan de hace más de 3.000 a 5.000 años, lo que demuestra que fue domesticado por primera vez en la cuenca del Amazonas de

² El Neotrópico es el reino biogeográfico que abarca las regiones tropicales de América, desde el centro de México, pasando por América Central y del Sur, e incluyendo las islas del Caribe. Es reconocido como el reino con mayor biodiversidad del mundo.



América del Sur antes de extenderse hacia el norte, a Mesoamérica [2]. Para los mayas, aztecas y otras civilizaciones precolombinas, el cacao era más que un alimento; era tanto sagrado como social. Se servía en ceremonias de élite, se ofrecía en ritos religiosos y era una forma de almacenar valor [2], [3]. Esto nos dice algo importante: en sus orígenes, el cacao tenía un valor real e intrínseco, reconocido y establecido por las comunidades que lo cultivaban. En Venezuela, el grupo indígena de los cuicas preparaba una bebida llamada «chorote» a partir de árboles de cacao silvestre, un testimonio del profundo conocimiento ancestral del fruto [3], [4]. Es sobre esta base que decimos que el grano pertenecía al pueblo.



Santuario de cacao de 5.300 años de antigüedad en Huaca Montegrande, región del Alto Amazonas de Perú. Fuente: Centro Arqueológico Montegrande

El Robo Colonial: Plantaciones y Esclavitud

Cuando los colonizadores europeos llegaron al Caribe y a Sudamérica, el cacao fue rápidamente integrado en las rutas comerciales globales. Vieron el cacao no como un regalo sagrado, sino como una fuente de ganancias [5]. Los españoles, que también fueron los primeros colonizadores europeos en llegar a América, llevaron los granos de cacao a Europa, y la demanda metropolitana pronto transformó su producción [5], [6].



Para alimentar este nuevo e insaciable mercado, las potencias coloniales necesitaron vastas plantaciones.

El establecimiento de estas plantaciones condujo a la destrucción directa del Conuco, el sistema productivo ancestral y ecológicamente armonioso de los pueblos indígenas de Venezuela. A diferencia del monocultivo extractivista, el Conuco era un sistema de policultivo y agroforestería que nutría el suelo y fortalecía la biodiversidad. Esta suplantación violenta de un modelo de vida por uno de extracción fue paralela a la aniquilación de la mano de obra local. A medida que las poblaciones indígenas eran diezmadas por el genocidio y las enfermedades, los colonizadores recurrieron a una nueva fuente de mano de obra: el trabajo esclavo africano.

El destino del cacao quedó ligado al comercio transatlántico de esclavos [7]. Para el siglo XVII, las plantaciones de cacao en Venezuela y México eran dirigidas por élites «criollas» cuyas fortunas se construyeron enteramente sobre las espaldas del trabajo esclavo africano [8]. Este sistema convirtió el cacao de un bien ritual en un cultivo comercial intensamente mercantilizado, el primer paso para arrancarlo de sus raíces culturales y convertirlo en una mera mercancía.

La lógica brutal era clara: 12,5 millones de africanos fueron esclavizados y enviados a las Américas, sumándose a la población indígena. Estos africanos deshumanizados eran transportados como carga para producir una mercancía que luego era robada de la tierra de América Latina. La riqueza generada dio origen a una nueva clase de señores, los «grandes cacaos», que se enriquecieron con esta brutal explotación [9]. Como señala un relato histórico, «el precio de las personas esclavizadas era alto porque a los barcos extranjeros solo se les permitía traer personas esclavizadas y no se les permitía regresar a Europa con productos naturales de las colonias españolas» [10].

El Viaje a África: Una Nueva Frontera de Plantaciones

Hacia el siglo XIX, los colonialistas europeos comenzaron una campaña deliberada para trasplantar las variedades populares de cacao (Criollo y Forastero) desde sus tierras natales en América Latina —obteniendo semillas y plantas de regiones como Venezuela, México y Brasil— a nuevas colonias tropicales donde pudieran controlar la producción.



Un ejemplo temprano clave de esto fueron los portugueses, que establecieron masivas plantaciones de trabajo forzoso en las islas de Santo Tomé y Príncipe a finales del siglo XIX.

Plantaciones de cacao de trabajo forzoso en las islas de Santo Tomé y Príncipe a finales del siglo



XIX. Fuente: De Sarajevo a la África Roja

Estas plantaciones, conocidas como *roças*, funcionaban como brutales pueblos de plantación donde el trabajo esclavo africano y, más tarde, los trabajadores «contratados», que a menudo eran víctimas de una engañosa servidumbre por deudas, trabajaban en condiciones brutales [11]. Este modelo de extracción colonial fue replicado en otras colonias europeas. Los españoles y franceses expandieron el cacao en el Caribe, incluyendo Trinidad y Tobago y Santo Domingo, mientras que los británicos promovieron su cultivo en sus colonias de Ceilán (Sri Lanka) y el Océano Índico. Simultáneamente, los holandeses introdujeron el cacao en sus posesiones del sudeste asiático, especialmente en Indonesia [11]. De manera crucial, Santo Tomé y Príncipe sirvió como un centro clave desde el cual el cacao se extendió a otras colonias africanas, notablemente a la Costa de Oro (Ghana) a través de Fernando Poo (Bioko) alrededor de 1876, como monocultivos para satisfacer la creciente demanda y para ser producido a escala masiva para el consumo europeo.



Plantación temprana de cacao en Fernando Poo, en Guinea Ecuatorial. Fuente: Bantu Chocolate

Cabe señalar que los registros históricos revelan que misioneros holandeses introdujeron el cultivo del cacao en las zonas costeras de lo que entonces se conocía como la Costa de Oro ya en 1815, mientras que en 1857, misioneros de Basilea también plantaron cacao en Aburi. Sin embargo, esto no resultó en la expansión del cultivo de cacao hasta que Tetteh Quarshie trajo una variedad de semillas de cacao (Criollo) de la isla de Fernando Poo alrededor de 1876 [11]. Tetteh Quarshie era un herrero y artesano originario de Osu, en la Costa de Oro. Durante la década de 1870, viajó a la colonia española de Fernando Poo para trabajar en las plantaciones. Allí conoció el cultivo del cacao, notando que estas variedades eran más grandes que las que se encontraban en las selvas de la Costa de Oro, y observó su significativo potencial económico. El cacao fue identificado como un valioso cultivo comercial, capaz de ser vendido a los comerciantes europeos a un precio favorable. Reconoció que este cultivo podría prosperar en el clima y suelo comparables de su tierra natal en la Costa de Oro [11]. Esto desató una revolución, pero no una que beneficiara principalmente a los africanos. Esto se debe a que las políticas coloniales solo



permitían que el cacao se produjera como monocultivo para alimentar la demanda colonial, pero no para los agricultores ghaneses. Los pequeños agricultores, a menudo con solo unas pocas acres (de 2 a 5 acres) de tierra, adoptaron el cacao como un cultivo comercial. Su arduo trabajo, combinado con las políticas coloniales, convirtió a África Occidental en el nuevo epicentro de la producción mundial de cacao.

Patrones Neocoloniales de Explotación en el Siglo XX

El colonialismo puede haber terminado, pero la estructura neocolonial de explotación persiste. La lógica de la plantación y la cadena de valor global se mantuvieron: africanos y latinoamericanos producían la materia prima, mientras que Europa y América del Norte la procesaban y se beneficiaban.

Después de que muchas colonias africanas alcanzaran la independencia, las estructuras de explotación no desaparecieron; se adaptaron. El modelo colonial de extracción se integró sin problemas en el sistema capitalista global. El monocultivo a gran escala y la dependencia de las exportaciones persisten. El valor real no es capturado por los países productores, sino por masivas corporaciones multinacionales. Menos del 5% de las ganancias de la cadena de valor del cacao permanecen en los países productores [17]. La gran mayoría es capturada por un puñado de procesadores y marcas de chocolate como Nestlé y Mondelez en Europa y América del Norte.

Aunque la esclavitud fue abolida, las prácticas laborales de explotación continúan. Desde salarios de nivel de pobreza y despojo de tierras hasta el flagelo del trabajo infantil y el trabajo migrante estacional, el sistema continúa aplastando a los trabajadores. Como señala un informe, «La lógica de la plantación y la extracción desigual de valor establecidas durante el colonialismo dejaron largas sombras que dan forma al sector del cacao hoy en día». Las historias en África: Ghana, Costa de Marfil, Nigeria y Camerún son similares. Los pequeños agricultores pagaron con la pérdida de sus medios de vida e incluso con sus vidas.

En América Latina, la historia es parecida. En Brasil, el auge del cacao en Bahía creó una riqueza que «se quedó con los comerciantes y los grandes terratenientes» [4]. Cuando una enfermedad fúngica llamada «escoba de bruja» devastó los cultivos en la década de



1990, fueron los agricultores y trabajadores quienes pagaron el precio, perdiendo sus empleos y medios de vida mientras los comerciantes estaban protegidos [18]. En Venezuela, la industria enfrenta desafíos que van desde la avanzada edad de las plantaciones y los agricultores hasta la escasez de mano de obra y los altos costos de producción, todos legados de un sistema que ha extraído riqueza durante mucho tiempo sin reinvertir en la gente o en la tierra [19], [20].

Resistencia, Cooperación y el Retorno a las Raíces

En África y América Latina, los campesinos están reclamando el cacao a través de cooperativas, la agroecología y la renovación cultural. En Ghana, la Cooperativa Kuapa Kokoo —con más de 35.000 miembros— posee una quinta parte de Divine Chocolate, dando a los agricultores una participación en las ganancias. Además, la Fundación Agroecológica de África Occidental (WAAF) se dedica a prácticas agroecológicas activas y a la capacitación de pequeños agricultores para restaurar la dignidad del suelo y sus condiciones de trabajo. También participan en una fuerte incidencia política sobre los problemas sistémicos y las desigualdades del capitalismo en la industria del cacao. Redes similares existen en América Latina, como las cooperativas brasileñas del Movimento Sem Terra de Brasil, que producen chocolate a partir de cacao orgánico cultivado en asentamientos de la reforma agraria, respetando los derechos humanos y en armonía con la biodiversidad.

Un ejemplo claro de esta recuperación se encuentra en la costa de Venezuela, donde las comunidades de Cuyagua y Chuao rescatan el cultivo del cacao a través del Conuco para superar la economía dependiente que Occidente impuso con su modelo de plantaciones de monocultivo. A través del Conuco, están recuperando la biodiversidad del territorio. Su trabajo, encarnado en la Empresa Campesina, no se limita a la venta de cacao fermentado de alta calidad; es un proyecto integral de soberanía. El policultivo de cacao con plátano, ocumo y aguacate es una fuente fundamental de nutrición. Esta práctica no solo garantiza un bosque sano y resiliente que resguarda el germoplasma criollo³ de manera

³ El **germoplasma criollo** se refiere al material genético de la variedad nativa de cacao Criollo, la cual es muy valorada por su delicado sabor y su calidad superior.



más eficiente que cualquier banco de semillas, sino que también es un acto cultural que consolida su soberanía, expresado en los cantos de las mujeres durante la cosecha [21].



Izquierda: Chocolate elaborado por la cooperativa MST. Derecha: Campesino mostrando la producción de cacao en el sur de Bahía, Brasil. Fuente: MST.

La práctica del Conuco en Venezuela es parte de un resurgimiento más amplio de métodos ancestrales. En todo el continente, los agricultores agroecológicos están reviviendo los sistemas de cultivo bajo sombra y el policultivo de cacao con cultivos alimentarios, conocidos como sistema «cabruca» en lugares como Brasil. Las ceremonias de cacao están reapareciendo en las comunidades indígenas desde México hasta el Amazonas, sirviendo para fomentar la comunidad, practicar la sanación y reconectar con tradiciones ancestrales, aunque la práctica moderna está influenciada y a veces es distinta de las formas tradicionales. La práctica implica un entorno comunitario donde se comparte una bebida de cacao ceremonial especialmente preparada, a menudo acompañada de música, meditación, cantos y danzas para facilitar la liberación emocional, el despertar espiritual y la conexión comunitaria.



Árbol de cacao en el sistema cabruca del Proyecto de Desarrollo Sostenible «Pau Brasil» (Estado de Bahía, Brasil). Fuente: IAPC/Baobab

Los movimientos por el comercio justo, la certificación orgánica y la agroecología son intentos de replantear el cacao como una fuente de dignidad y sustento en lugar de pura extracción. Este es el camino a seguir: la unidad campesina, el cooperativismo y el uso de la tecnología como una herramienta para la liberación, no para el control. También requiere reconocer el trabajo esencial, pero a menudo invisible, de las mujeres productoras de cacao.

Conclusión

La historia del cacao es un microcosmos de la propia lucha de clases. Es la historia de cómo un regalo de la naturaleza fue robado, cómo el trabajo de millones fue explotado para generar una inmensa riqueza para unos pocos, y cómo ese sistema de robo continúa



hoy bajo nuevos nombres. Durante siglos, nos dijeron que este grano era *su* mercancía —valorado en sus mercados, comerciado para su beneficio— mientras nuestras manos permanecían manchadas de tierra y nuestras espaldas dobladas por el trabajo. Construyeron imperios sobre la simple verdad de que los árboles que cuidábamos podían traer alegría al mundo, pero nos dejaron con amargura.

Miren un grano de cacao hoy. Sigue siendo pequeño, áspero y amargo, muy parecido a la historia de explotación que todavía lo rodea. Pero ahora, esa historia se está reescribiendo, no en las salas de juntas corporativas, sino en las arboledas sombreadas de Ghana, las fincas comunitarias de Ecuador y las comunidades resilientes de todo el Sur Global. La verdadera historia del cacao ya no se encuentra en sus anuncios brillantes; se está escribiendo en los surcos de la tierra que trabajamos, el conocimiento ancestral que preservamos y la fuerza colectiva que estamos reconstruyendo.

Entender esta historia es nuestro primer acto de resistencia. El segundo es organizarnos. Ya no estamos pidiendo una porción más grande de su amargo chocolate. Estamos reclamando la receta completa. A través de la unidad campesina, las cooperativas que honran nuestro trabajo, la agroecología que sana nuestra tierra y las estructuras que eluden a los intermediarios corporativos, estamos transformando la amargura en dignidad. Recordamos que antes de ser una mercancía, el cacao fue cultura; antes de ser una marca, fue vida.

El verdadero sabor del chocolate y los productos de cacao nunca será verdaderamente dulce hasta que lleve el sabor de la justicia para quienes lo cultivan. Que el sabor dulce no enmascare más la amargura de la explotación. En cambio, que se convierta en el sabor de un nuevo mundo que estamos cultivando juntos: un mundo de soberanía, dignidad y dulzura compartida. El futuro del cacao no está en las manos de ellos. La cosecha está inacabada, la tierra es nuestra, y el fruto más dulce, un futuro que sea verdaderamente justo para quienes lo cultivan, está por llegar.



Referencias:

- [1] Coq-Huelva, D., Torres-Navarrete, B., & Bueno-Suárez, C. (2018). Indigenous worldviews and Western conventions: Sumak Kawsay and cocoa production in Ecuadorian Amazonia [Cosmovisiones indígenas y convenciones occidentales: Sumak Kawsay y la producción de cacao en la Amazonía ecuatoriana]. *Agriculture and human values*, 35(1), 163-179.
- [2] Lanaud, Claire, et al. (2024). A revisited history of cacao domestication in pre-Columbian times revealed by archaeogenomic approaches [Una historia revisada de la domesticación del cacao en tiempos precolombinos revelada por enfoques arqueogenómicos]. *Scientific Reports*, 14(1), 2972.
- [3] Loughmiller-Cardinal, Jennifer. (2019). Distinguishing the uses, functions, and purposes of classic maya “chocolate” containers: Not all cups are for drinking [Distinguiendo los usos, funciones y propósitos de los recipientes de «chocolate» mayas clásicos: No todas las tazas son para beber]. *Ancient Mesoamerica*, 30(1), 13-30.
- [4] Zarrillo, S., Gaikwad, N., Lanaud, C. et al. (2018). The use and domestication of *Theobroma cacao* during the mid-Holocene in the upper Amazon [El uso y la domesticación de *Theobroma cacao* durante el Holoceno medio en la Amazonía alta]. *Nat Ecol Evol*, 2, 1879–1888. <https://doi.org/10.1038/s41559-018-0697-x>
- [5] Norton, Marcy. (2006). Tasting empire: chocolate and the European internalization of Mesoamerican aesthetics [Saboreando el imperio: el chocolate y la internalización europea de la estética mesoamericana]. *The American Historical Review*, 111(3), 660-691. <https://doi.org/10.1086/ahr.111.3.660>
- [6] Butzer, Karl W. (1992). The Americas before and after 1492: An introduction to current geographical research [Las Américas antes y después de 1492: Una introducción a la investigación geográfica actual]. *Annals of the Association of American Geographers*, 82(3), 345-368. <https://doi.org/10.1111/j.1467-8306.1992.tb01964.x>
- [7] Adebajo, Adekeye. (2025). The Black Atlantic’s Triple Tragedies: Slavery, Colonialism, and Reparations [Las triples tragedias del Atlántico Negro: Esclavitud, Colonialismo y Reparaciones]. *The Black Atlantic’s Triple Burden*. Manchester University Press, 3-60. <https://doi.org/10.7765/9781526193049.00006>
- [8] Klein, Herbert S., & Vinson III, Ben. (2007). African slavery in Latin America and the Caribbean [La esclavitud africana en América Latina y el Caribe]. Oxford University Press.
- [9] Lucumi-Mosquera, Lina, et al. (2024). Duple Cacao-Chocolate and the Materiality of the Political Economy of Pleasure [Dúplex Cacao-Chocolate y la materialidad de la economía política del placer]. *The European Journal of Development Research*, 1-21.
- [10] Thomas, Robert Paul, & Bean, Richard Nelson. (1974). The fishers of men: The profits of the slave trade [Los pescadores de hombres: Las ganancias del comercio de esclavos]. *The Journal of Economic History*, 34(4), 885-914. <https://doi.org/10.1017/S002205070008935X>



- [11] Díaz-Valderrama, Jorge R., Santos T. Leiva-Espinoza, & M. Catherine Aime. (2020). The history of cacao and its diseases in the Americas [La historia del cacao y sus enfermedades en las Américas]. *Phytopathology*®, 110(10), 1604-1619. <https://doi.org/10.1094/PHYTO-05-20-0178-RVW>
- [12] Bantu Chocolate. History of Cacao from South America to West Africa [Historia del Cacao de Sudamérica a África Occidental]. <https://bantuchocolate.com/our-journey/history-of-cacao-from-south-america-to-west-africa/#:~:text=From%20S%C3%A3o%20Tom%C3%A9%20cacao%20was%20taken%20to,made%20its%20way%20to%20other%20African%20countries.>
- [13] Bekele, Frances L. (2003). The history of cocoa production in Trinidad and Tobago [La historia de la producción de cacao en Trinidad y Tobago]. Proceedings of the APASTT Seminar–Exhibition entitled Re-vitalisation of the Trinidad & Tobago Cocoa Industry, vol. 20. <http://crc.edu.tt/sta.uwi.edu/cru/documents/BekeleHistoryofcocoaproductioninTrinidad-2009.pdf>, https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-319-24789-2_1
- [15] Fowler, Mark S., & Coutel, Fabien. (2017). Cocoa beans: from tree to factory [Granos de cacao: del árbol a la fábrica]. *Beckett's industrial chocolate manufacture and use*, 9-49. <https://doi.org/10.1002/9781118923597.ch2>
- [16] Terzungwe, Daniel Kumafan, Chimuka, Singuwa, & Gospel, Singuwa. (s.f.). THE ECONOMIC IMPORTANCE OF COCOA INDUSTRY IN COUNTRIES OF THE GULF OF GUINEA [LA IMPORTANCIA ECONÓMICA DE LA INDUSTRIA DEL CACAO EN LOS PAÍSES DEL GOLFO DE GUINEA]. *EARTH SCIENCES*, 64.
- [17] Kongor, John Edem, Owusu, Margaret, & Oduro-Yeboah, Charlotte. (2024). Cocoa production in the 2020s: Challenges and solutions [La producción de cacao en la década de 2020: Desafíos y soluciones]. *CABI Agriculture and Bioscience*, 5(1), 102.
- [18] Raga, Sherillyn, & Abudu, Derrick. (2022). Côte d'Ivoire: macroeconomic and trade profile [Costa de Marfil: perfil macroeconómico y comercial].
- [19] CPI, Food Energy Core. (s.f.). RECENT ECONOMIC DEVELOPMENTS AND PROGRAM PERFORMANCE [DESARROLLOS ECONÓMICOS RECIENTES Y DESEMPEÑO DEL PROGRAMA].
- [20] Staritz, Cornelia, et al. (2022). Price-setting power in global value chains: The cases of price stabilisation in the cocoa sectors in Côte d'Ivoire and Ghana [Poder de fijación de precios en las cadenas de valor globales: Los casos de estabilización de precios en los sectores del cacao de Costa de Marfil y Ghana]. *The European journal of development research*, 1.
- [21] Johns Jr, Norman Denny. (1996). Brazil's chocolate forest: environmental and economic roles of conservation in Bahia's cocoa agroecosystem [La selva de chocolate de Brasil: roles ambientales y económicos de la conservación en el agroecosistema de cacao de Bahía]. The University of Texas at Austin.
- [22] Clarence-Smith, William Gervase. (1995). Cocoa plantations in the Third World, 1870s–1914: the political economy of inefficiency [Plantaciones de cacao en el Tercer Mundo, 1870-1914: la economía política de la ineficiencia]. *The new institutional economics and third world development*. Routledge, 171-185.



[23] Purcell, Thomas Francis. (2013). The political economy of social production companies in Venezuela [La economía política de las empresas de producción social en Venezuela]. *Latin American Perspectives*, 40(3), 146-168.

[24] Duho, King Carl Tornam. (2021). First Year of the Living Income Differential in Ghana's Cocoa Sector: Critical Sustainability and Livelihood Issues [Primer año del Diferencial de Ingreso Digno en el sector del cacao de Ghana: Cuestiones críticas de sostenibilidad y medios de vida]. Disponible en SSRN 3931201.

[25] Langendam, Irma. (s.f.). CHILD LABOUR ON COCOA FARMS IN CÔTE D'IVOIRE [TRABAJO INFANTIL EN FINCAS DE CACAO EN COSTA DE MARFIL].

[26] Omaña, José. (2025). «Cuyagua: bosque, ciencia, cooperativismo y lo simbólico concreto». <https://lainventadera.com/2025/08/30/cuyagua-bosque-ciencia-cooperativismo-y-lo-simbolico-concreto/>
