

Chocolate Sustentável

Sustainable Chocolate

Chocolate Sostenible

Naiara de Amorim Conceição¹
naiara.conceicao@fatec.sp.gov.br

José Abel de Andrade Baptista¹
abel@fatec.sp.gov.br

Marco Vinícius Correia dos Santos¹
marco.santos26@fatec.sp.gov.br

Rosana Aparecida Bueno de Novais¹
rosana.novais@fatec.sp.gov.br

Palavras-chave:

Exportação.
Chocolate.
Cacau.
Sustentabilidade.

KeyWords:

Export.
Chocolate.
Cocoa.
Sustainability.

Palabras clave:

Exportar.
Chocolate.
Cacao.
Sostenibilidad.

Enviado em:

14 novembro, 2023

Apresentado em:

05 dezembro, 2023

Publicado em:

29 junho, 2024

Evento:

6ª EnGeTec

Local do evento:

Fatec Zona Leste



Resumo:

A produção de chocolates é uma atividade importante para o mercado brasileiro, logo este artigo trata da indústria brasileira de cacau e chocolate, enfatizando sua posição como o 7º maior produtor global e o aumento notável nas exportações de chocolate, que atingiram US\$ 142 milhões em 2022. O foco principal é a análise da viabilidade da exportação sustentável, explorando práticas como o plantio sustentável, sistemas agroflorestais e o método "Cacau Cabruca". A pesquisa apresenta a história do cacau, destacando sua trajetória desde as civilizações pré-colombianas até os dias atuais. São apresentadas empresas como Dengo e AMMA Chocolate, que são pioneiras na adoção de práticas sustentáveis e na inserção do chocolate sustentável brasileiro no mercado internacional. Baseando-se em uma revisão bibliográfica, o estudo utiliza métodos exploratórios e quantitativos, apresentando dados detalhados, figuras e tabelas para fornecer uma análise completa da indústria, explorar oportunidades e destacar exemplos tangíveis de sustentabilidade.

Abstract:

Chocolate production is an important activity for the Brazilian market, so this article deals with the Brazilian cocoa and chocolate industry, emphasizing its position as the 7th largest global producer and the notable increase in chocolate exports, which reached US\$ 142 million in 2022. The main focus is the analysis of the feasibility of sustainable export, exploring practices such as sustainable planting, agroforestry systems and the "Cabruca Cocoa" method. The research presents the history of cacao, highlighting its trajectory from pre-Columbian civilizations to the present day. Companies such as Dengo and AMMA Chocolate are presented, which are pioneers in the adoption of sustainable practices and in the insertion of Brazilian sustainable chocolate in the international market. Drawing on a literature review, the study uses exploratory and quantitative methods, presenting detailed data, figures, and tables to provide a thorough analysis of the industry, explore opportunities, and highlight tangible examples of sustainability.

Resumen:

La producción de chocolate es una actividad importante para el mercado brasileño, por lo que este artículo trata sobre la industria brasileña de cacao y chocolate, destacando su posición como el 7º mayor productor mundial y el notable aumento de las exportaciones de chocolate, que alcanzaron los US\$ 142 millones en 2022. El enfoque principal es el análisis de la factibilidad de la exportación sostenible, explorando prácticas como la siembra sostenible, los sistemas agroforestales y el método "Cacao Cabruca". La investigación presenta la historia del cacao, destacando su trayectoria desde las civilizaciones precolombinas hasta nuestros días. Se presentan empresas como Dengo y AMMA Chocolate, pioneras en la adopción de prácticas sostenibles y en la inserción del chocolate sostenible brasileño en el mercado internacional. Basándose en una revisión de la literatura, el estudio utiliza métodos exploratorios y cuantitativos, presentando datos, cifras y tablas detallados para proporcionar un análisis exhaustivo de la industria, explorar oportunidades y destacar ejemplos tangibles de sostenibilidad.

¹ Faculdade de Tecnologia da Zona Leste | Fatec Zona Leste

1. Introdução

O gênero *Theobroma* (“alimento dos deuses” em grego) originou-se há milhões de anos na América do Sul, ao Leste da Cordilheira dos Andes. Existem vinte e duas espécies do gênero, das quais a *T. cacao* é a mais conhecida. Evidências arqueológicas recentes encontradas no Sul do Equador indicam que os grãos do cacau já eram utilizados há mais de 5.300 anos pela população nativa, 1.500 anos antes da domesticação da árvore. Desde então, as sementes de *T. cacao* haviam sido usadas por várias civilizações pré-colombianas, incluindo os maias - entre os atuais territórios do México, Guatemala e Honduras -, os incas - abrangendo os atuais territórios do Peru, Equador, Colômbia e Bolívia - e os astecas - abrangendo o atual território Sul do México. Os grãos de cacau foram utilizados pelas civilizações pré-colombianas como ingrediente alimentar para bebidas, misturado com farinha de milho e especiarias, mas também como moeda para comércio ou para comportamentos rituais (ICCO, 2023).

O Brasil é o 7º maior produtor de cacau no mundo e está na 7ª posição entre os maiores exportadores da mercadoria e derivados, de acordo com a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (ApexBrasil, 2023). Dados do Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços (MDIC, 2023) indicam que houve um crescimento, nos últimos anos, das exportações de chocolate e outras preparações alimentícias contendo cacau. Em 2022, o valor das exportações alcançou a marca de US\$ 142 milhões, a mais alta em uma década. O volume também aumentou: foram 36,1 mil toneladas exportadas somente no ano passado.

Levantamento realizado pela Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Amendoim e Balas (Abicab, 2023), em parceria com a Consultoria KPMG, revela o crescimento de 9,8% na produção de chocolates no primeiro trimestre de 2023, em comparação ao mesmo período do ano passado. O volume atingido foi de 219 mil toneladas. Em 2022, a produção chegou a 760 mil toneladas, representando expansão de 8% em relação a 2021. A indústria de chocolates responde pela geração de cerca de 23 mil empregos diretos, de acordo com dados da Relação Anual de Informações Sociais (RAIS), relatório de informações socioeconômicas solicitado pelo Ministério do Trabalho e Emprego às pessoas jurídicas e outros empregadores anualmente.

As exportações brasileiras de chocolate são destinadas, em sua maioria, aos países da América Latina, liderados por Argentina (27%), Chile (11%) e Paraguai (10,7%). No Brasil, o estado de São Paulo lidera o ranking dos estados produtores de chocolate, com 41,5% da produção, seguido por Minas Gerais (32,7%) e Espírito Santo (11,6%). O país exporta tais produtos a mais de 135 países. Em 2022, as exportações brasileiras de cacau bruto ou torrado, em pó, na forma de manteiga ou pasta chegaram a US\$ 228 milhões. Os principais compradores são Argentina (51%), Estados Unidos (20%) e Chile (23%). Tendo em vista sua relevância para o mercado, o objetivo deste artigo é analisar e verificar a possibilidade de exportação do chocolate sustentável.

2. Fundamentação Teórica

2.1. Exportação

A ‘exportação’ é definida como a saída definitiva ou temporária de um bem ou serviço de seu país de origem, seja de forma gratuita ou onerosa. O comércio internacional é uma atividade que permite a expansão da economia de um determinado território (Segalis, França e Atsumi, 2012). Conforme Sebrae (2023), o poder de consumo interno no Brasil é grande, fato que contribui para que muitas empresas não busquem expandir suas vendas internacionalmente, contudo, o processo é indicado para driblar momentos de crise nacional, por exemplo, direcionando esforços de venda para outros países, o que reduz os riscos do empreendimento e facilita a sobrevivência do negócio.

A internacionalização é o fluxo natural para que empresas nacionais permaneçam competitivas. Se organizações brasileiras se dedicarem apenas a produzir para o mercado interno, existirá a possibilidade de competir com empresas estrangeiras dentro do próprio país. Portanto, para reter sua participação no mercado nacional, precisarão se tornar mais modernas e competitivas em escala internacional. No processo de exportação também existem dificuldades, as empresas precisam estar preparadas para lidar com diferenças culturais, idiomas, hábitos e leis características dos diferentes países que compõem o mercado externo. Em suma, o desfecho bem-sucedido na atividade exportadora é alcançado pelas empresas que se inseriram no mercado internacional como resultado de um planejamento estratégico - que lida com questões como pontos fracos e fortes, ameaças e oportunidades - direcionado para os mercados externos (Brasil, 2012).

2.2. Cacau

Theobroma cacao L. é o nome botânico do cacau e refere-se à árvore, aos frutos e aos grãos não fermentados dos frutos. 'Cacau' refere-se também ao produto manufaturado: o pó vendido para beber ou para a fabricação de alimentos, o termo também é usado para descrever os grãos de cacau fermentados a granel. O cacauzeiro (*Theobroma cacao L.*) pertence à família *Malvaceae* e originou-se como uma espécie arbórea de sub-bosque nas florestas tropicais da região alta amazônica da América do Sul (Arrazate, 2011).

A árvore pode ser muito alta – até 12 metros e começa a produzir após cerca de 5 anos, mas leva 10 anos para atingir o rendimento máximo. Seu fruto, denominado 'vagem' ou 'cabosside', pode assumir uma cor que varia do marrom/amarelo ao roxo, e contém de 20 a 40 sementes ou grãos de cacau. Cada planta produz 20 a 50 cabossides por ano, sendo necessários cerca de 10 cabossides para produzir um quilograma de cacau. O sabor do grão de cacau depende não apenas da variedade da planta, mas também do solo, da temperatura, da quantidade de luz solar e da chuva recebida (VERNA, 2013).

A primeira evidência do consumo do cacau data de aproximadamente 5.300 anos, pela civilização *Mayo-Chinchi*, no Equador. Vestígios de teobromina, um composto químico do cacau, foram encontrados em sua cerâmica, sugerindo que o cacau foi consumido pela primeira vez como bebida. O cacau viajou para o Sul do México, onde foi utilizado primeiro pelos povos pré-olmecas, depois pelos olmecas, pelos maias e pelos astecas (Vasallao, 2016).

A civilização maia estendeu-se por milhares de anos, começando por volta de 2.000 a.C. O cacau era parte integrante da sua cultura e era utilizado não só em cerimônias religiosas, mas também como forma de entretenimento, forma de exibir status e riqueza e como moeda. A bebida feita de cacau era conhecida como '*xocolatl*', que significa 'água amarga'. Este nome, provavelmente, deu origem à palavra 'chocolate'.

O cacau também foi uma importante mercadoria, símbolo religioso e de status no Império Asteca, que começou a florescer por volta de 1345 d.C. Os maias e os astecas tinham um comércio robusto, no qual o cacau era muito valorizado. Os astecas continuaram a tradição do '*xocolatl*', acrescentando os seus próprios aromas e documentando sua utilização em cerimônias religiosas e outras atividades. A bebida era preparada despejando a mistura quente de um recipiente para outro para criar uma espuma, o que era uma parte importante da apresentação – quanto mais espuma, melhor. Talvez o fato mais famoso seja o de o '*xocolatl*' ter sido servido, frequentemente, na corte de Montezuma, que governou o Império Asteca de 1502 a 1520. Esta foi a época em que os europeus conheceram o cacau. (Villamar, Salazar e Quinteros, 2016).

2.3. Plantio Sustentável

O clima da Terra vem mudando ao longo da história, porém atualmente, a mudança está ocorrendo em um ritmo mais acelerado que em qualquer outro período documentado ao longo da história. Dentre as causas que justificam as alterações climáticas, pode-se mencionar a produção de energia, a manufatura de produtos, a expansão de áreas desmatadas, a utilização de meios de transporte e o processo de fabricação de alimentos. As alterações climáticas resultam em aumento da temperatura, chuvas intensas e descontroladas, extinção de espécies na terra e nos oceanos, derretimento das calotas polares, exacerbação dos períodos de seca em regiões onde falta água, aumento da fome, desnutrição, pobreza e riscos para a saúde (ONU, 2023).

A incrementação da sustentabilidade na produção de cacau no Brasil é uma oportunidade exequível de criação de renda e preservação da natureza. A prática de plantio conservador de Sistemas Agroflorestais - prática sustentável que integra cultivos agrícolas, árvores e, frequentemente, criação de animais, promovendo benefícios sinérgicos e melhorando a resiliência ambiental - e a técnica conhecida como 'Cacau Cabruca' (plantio de cacau sob a sombra de árvores nativas, contribuindo para a conservação da biodiversidade e a produção sustentável de cacau) são alternativas viáveis no melhoramento da produção cacauzeira (Gontijo, 2020). Na Amazônia, o crescimento da produção sustentável do cacau se mostrou favorável, auxiliando na geração de renda e na preservação da floresta. No Pará, 70% da produção é cultivada em áreas deterioradas, em sistemas agroflorestais e pelas mãos de agricultores familiares, o que resulta na regeneração das áreas, diminuindo o desmatamento e zonas de fogo (Embrapa, 2022).

2.4. Chocolate

A Espanha foi o primeiro país europeu a incorporar o chocolate em sua culinária, mas não há muitos registros de como isso exatamente aconteceu. Sabe-se que Cristóvão Colombo levou grãos de cacau à Espanha após sua quarta viagem à América, em 1502, embora pouco se tenha falado sobre isso na época. Tem sido comumente pensado - embora pareça não haver nenhuma evidência - que em 1519 Montezuma II, o governante asteca do México, serviu uma bebida amarga de cacau ao conquistador espanhol Hernán Cortés que, posteriormente, introduziu a bebida na Espanha. No entanto, foi somente em 1585 que o primeiro carregamento registrado de grãos de cacau chegou à Espanha vindo de Veracruz, no México. Adoçado e aromatizado com canela e baunilha, o chocolate era servido como bebida quente e se tornou bastante popular na corte espanhola. Anos depois, o chocolate foi introduzido na França, na Inglaterra e em outras regiões da Europa (Mindel, 2023).

Em 1657, uma loja em Londres vendia chocolate sólido para fazer a bebida. Este produto podia ser comprado por um valor que variava entre 10 e 15 xelins o quilo, a esse preço, apenas os ricos podiam bebê-la. Em pouco tempo, surgiram em Londres, Amsterdam e outras capitais europeias elegantes casas de chocolate, algumas das quais mais tarde se transformariam em famosos clubes privados. Em Londres, muitas casas de chocolate foram usadas como pontos de encontro de partidos políticos, bem como locais de jogos de azar de alto risco, notadamente a *Cocoa-Tree Chocolate-House (Cocoa-Tree Club)*, inaugurada em 1698, e a *White's*, inaugurada por Francis White, em 1693, como *White's Chocolate-House*. Por volta de 1700, os ingleses melhoraram o chocolate com a adição de leite. A redução do custo da bebida foi dificultada na Grã-Bretanha pela imposição de elevados direitos de importação sobre o grão de cacau bruto, e só em meados do século XIX, quando o direito foi reduzido para uma taxa uniforme de um centavo por libra, o chocolate se tornou popular (Rosa, 2012).

O cacau chegou ao Brasil em 1746, no Sul da Bahia, com as primeiras sementes trazidas por Luiz Frederico Warneau, um colono francês. As sementes eram plantadas como plantas ornamentais, à margem do Rio Pardo, onde está atualmente a cidade de Canavieiras. O clima favoreceu o plantio e as

lavouras cacauzeiras prosperaram na região. Em 1752, foram plantadas as primeiras sementes em Ilhéus, as plantas se aclimataram bem à região. Ao longo do século XIX, as fazendas de cacau foram se disseminando na região e as exportações avançaram à medida que aumentava o consumo de chocolate na Europa e nos Estados Unidos (Ferreira, 2017).

Em 17 de setembro de 1891, os irmãos Franz e Max Neugebauer, além do sócio Gerhardt, todos imigrantes alemães, fundaram a primeira fábrica de chocolate no Brasil, em Porto Alegre (RS). A Lacta foi fundada em São Paulo em 1912, com o nome de *Societè Anonyme de Chocolats Suisses*. A Nestlé abriu sua primeira fábrica no Brasil em 1921, em Araras (SP). A Kopenhaguen começou o empreendimento em 1925, em São Paulo (SP), já a Chocolates Garoto foi fundada em 1929 em Vila Velha (ES) (Fonseca, 2009; Mancuso, 2018).

3. Materiais e Métodos

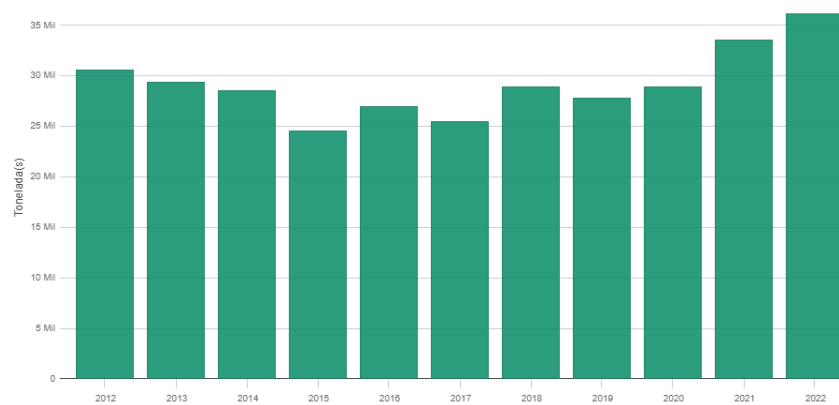
Foi realizada uma revisão bibliográfica sobre o tema em sites acadêmicos, artigos científicos e sites oficiais brasileiros, reunindo e analisando as diferentes informações obtidas, para atingir os objetivos propostos, utilizando também os métodos de pesquisa exploratória e quantitativa. Segundo Gil (1996), a pesquisa exploratória tem o objetivo de tornar o problema explícito ou levantar hipóteses, para aprimoramento de ideias ou descobrir intuições, sendo indicada para as etapas de análise bibliográfica, definição do problema, elaboração de suposições, identificação e aplicação prática das variáveis.

Conforme afirmado por Collis e Hussey (2005), a pesquisa quantitativa concentra-se em medir fenômenos, incluindo a coleta e análise de dados numéricos, bem como a aplicação de testes estatísticos. Para Vergara (2006), a pesquisa bibliográfica consiste na investigação metódica realizada a partir de materiais disponíveis ao público em geral, como em livros, revistas, jornais e plataformas eletrônicas. Ela oferece uma ferramenta analítica essencial para diversos tipos de pesquisa, embora também possa constituir uma pesquisa independente.

4. Resultados e Discussões

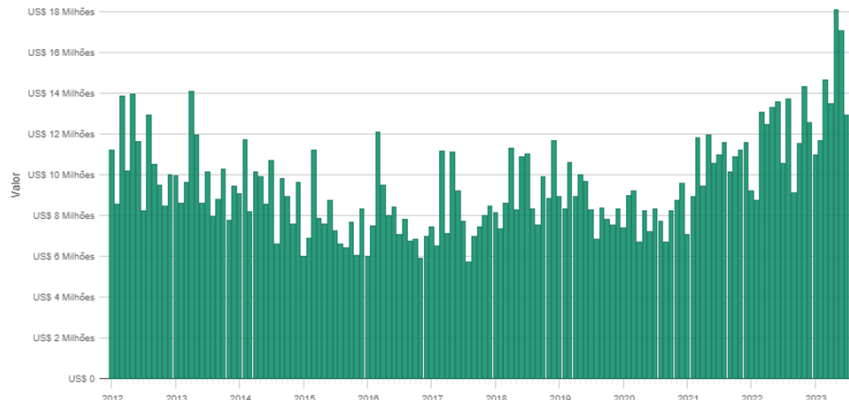
Em 2022, as exportações de chocolate atingiram o segundo recorde em resultados em um intervalo de 20 anos, obtendo US\$ 142 milhões, um acréscimo de 12,7% em relação ao ano anterior e o maior índice de vendas foi em 2005, com US\$ 152,3 milhões. O aumento da comercialização do produto decorre do fato de que produtores brasileiros têm investido no cultivo de cacau refinado para obter um produto mais sofisticado. A riqueza de frutos brasileiros também permite uma variedade de combinações com o chocolate tradicional (APEXBRASIL, 2023).

Figura 1 – Exportação Anual de chocolate e outras preparações alimentícias contendo cacau (valor fob US\$)



FONTE: ComexStat (2023)

Figura 2 – Exportação Mensal de chocolate e outras preparações alimentícias contendo cacau (valor fob US\$)



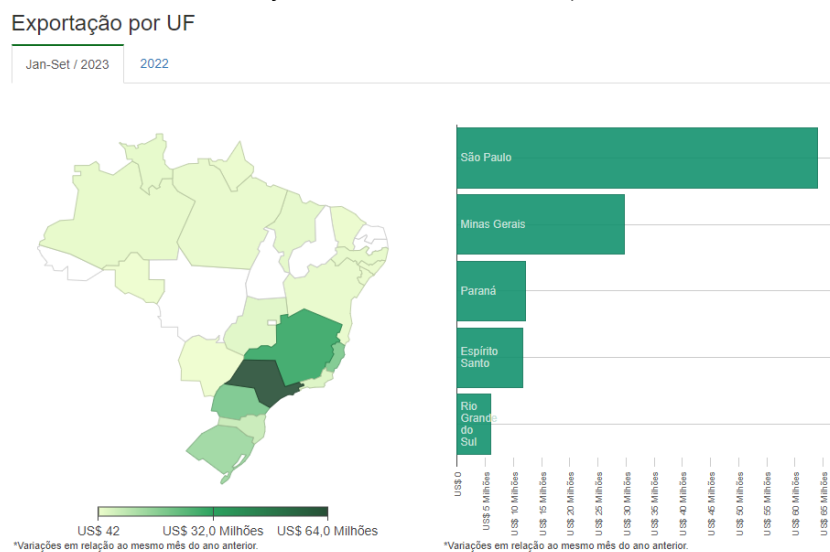
FONTE: ComexStat (2023)

Tabela 1: Maiores Destinos do Chocolate Brasileiro

País	Porcentagem
Argentina	27%
Uruguai	9%
Paraguai	8,0%
Arábia Saudita	7,8%
Bolívia	7,4%
Chile	7,0%
Estados Unidos	5,0%

Fonte: ComexStat (2023)

Figura 3 – Exportação de chocolate e outras preparações alimentícias contendo cacau por estado brasileiro (de janeiro a setembro de 2023).



FONTE: ComexStat (2023)

4.1. Empresas Brasileiras Exportadoras de Chocolate

4.1.1. Dengo

A Dengo é uma marca de chocolates finos brasileira comprometida com seu impacto social, com o objetivo de oferecer chocolates saborosos, saudáveis e sustentáveis, valorizando o cacau brasileiro e o trabalho dos produtores de cacau da Bahia. O produto da empresa é cultivado no sistema Cabruca, forma de plantação que agrega valor à produção rural, reforçando a produção sustentável e modificando a área cultivada (Dengo, 2023). No período da Páscoa de 2023, a empresa iniciou seu processo de internacionalização, que tinha por objetivo abrir três lojas na França no mesmo ano. A primeira foi inaugurada no bairro Montmartre, em Paris. A empresa pretende ainda expandir para a Ásia, Estados Unidos e Oriente Médio.

Para ingressar no mercado internacional, a organização estabeleceu uma parceria estratégica com o francês Charles Znaty, que lidera a Dengo Europa, uma subsidiária da Dengo Chocolates. A iniciativa surgiu quando o empresário visitou o Brasil em 2019, conheceu a marca e foi atraído pelo preço justo e pelo compromisso social que ela representa, especialmente por garantir a origem ética e sustentável do cacau. Ao adentrar o mercado francês, a Dengo enfrenta a concorrência de produtos premium locais em Paris, cidade escolhida como sede devido à sua proeminência como vitrine internacional. Seus representantes brasileiros acreditam que a marca tem a oportunidade de representar o Brasil internacionalmente, destacando-se pelo seu modelo e pioneirismo na combinação de sabores distintos (PEGN, 2023).

4.1.2. Amma Chocolate

AMMA Chocolate é uma marca originária do Sul da Bahia focada em comercializar chocolates de alta qualidade provindos do cacau orgânico. Sua matéria-prima é advinda de fazendas de cacau da região, incluindo fazendas próprias e unidades agrícolas certificadas que seguem critérios de cultivo responsável e orgânico. Em 2007, a organização Dagoba Organic Chocolate, recebeu amostras de grãos de cacau enviadas pela Amma Chocolate. A atratividade e a excelência dos grãos chamaram a atenção da organização, resultando em uma colaboração. Após um mês, deu-se o início da trajetória da AMMA Chocolate (Noronha, 2018).

A empresa também estabeleceu uma parceria com um produtor norte-americano. Essa colaboração rendeu à fábrica prêmios internacionais, incluindo o *International Chocolate Awards*, tornando-se a primeira empresa brasileira na categoria 'países produtores' a conquistar este título. A AMMA abriu mercados, fornecendo para países como Bélgica, França, Inglaterra e Estados Unidos. A empresa destaca a produção integral, desde o cacau até o chocolate, sem uso de produtos químicos, resultando em uma taxa de exportação que atinge mais de 70% de toda a produção anual de chocolate. Essa trajetória revela o destaque da AMMA no setor e sua capacidade de redefinir paradigmas na indústria chocolateira brasileira (G1, 2014).

5. Conclusão

O comércio de chocolates tem importante participação na economia do Brasil, tornando a exportação de chocolate sustentável uma oportunidade estratégica para o país, que ocupa uma alta posição na produção mundial do cacau. No que tange o contexto da internacionalização de chocolate sustentável, o artigo apresentou o exemplo de duas empresas brasileiras bem-sucedidas, a Dengo e a Amma Chocolate. Na primeira, os aspectos de maior importância são o plantio sustentável, o trabalho de produtores de cacau da Bahia e o impacto social que a empresa pode oferecer. Já a segunda, segue o exemplo de valorização dos recursos naturais, produzindo chocolates veganos e certificadamente orgânicos. Ambas as instituições se beneficiaram com parcerias que impulsionaram sua presença no

mercado externo, porém, a marca Dengo se instalou de forma direta e estratégica em Paris, enquanto a Amma Chocolate se internacionalizou de maneira gradual.

No contexto atual, para que o processo de exportação de chocolates sustentáveis produzidos no Brasil possa expandir, a estratégia de exportação deve abordar não apenas o produto final, mas também a produção sustentável do cacau. O plantio sustentável, incluindo práticas como Sistemas Agroflorestais e a técnica "Cacau Cabruca", oferece oportunidades para a geração de renda e preservação ambiental. O Brasil, como o 7º maior produtor de cacau, tem a oportunidade de destacar a origem sustentável do seu cacau, contribuindo para a imagem positiva do chocolate brasileiro no mercado internacional.

Além disso, é importante explorar e fortalecer parcerias comerciais com países da América Latina, principais destinos das exportações brasileiras de chocolate. Argentina, Chile e Paraguai lideram as importações, proporcionando uma base sólida para a expansão. Estratégias de marketing que destacam a sustentabilidade, a qualidade do cacau brasileiro e a tradição histórica do chocolate na região podem diferenciar o produto no mercado internacional.

REFERENCIAS

ARRAZATE, Carlos Hugo Avendaño; FUENTES, Juan Manuel Villarreal; ROJAS, Eduardo Campos; MÉNDEZ, Richar Arnoldo Gallardo; LÓPEZ, Alexander Mendoza; AGUIRRE, Juan Francisco; ESQUIVEZ, Medina Alfredo Sandova; ESQUIVEZ, Saúl Espinosa Zaragoza. (2011). Diagnóstico del cacao en México. Sistema Nacional de Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura. Disponível em: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/232186/Diagnostico_del_cacao_en_mexico.pdf Acesso em: 28 Out. 2023.

BRASIL. Exportação passo a passo. 2012. Disponível em: <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/invest-export-brasil/arquivos-e-imagens/PUBExportPassoPasso2012.pdf> Acesso em: 01 Nov. 2023.

COLLIS, J; HUSSEY, H. Pesquisa em administração. Porto Alegre: Bookman, 2005.

COMEXVIS. Estatística. Disponível em: <http://comexstat.mdic.gov.br/pt/comex-vis> Acesso em: 17 Out. 2023.

DENGO. História. Disponível em: <https://dengo.com> Acesso em: 08 Nov. 2023.

EMBRAPA. Estudo mostra expansão sustentável do cacau na Amazônia. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/71719295/estudo-mostra-expansao-sustentavel-do-cacau-na-amazonia> Acesso em: 22 Out. 2023.

FERREIRA, A. C. R. Guia da indicação geográfica Sul da Bahia. Ilhéus: PTCSB, 2017.

FONSECA, J. Neugebauer, uma história. Porto Alegre: Florestal Alimentos, 2009.

GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. São Paulo: Atlas, 2002.

GONTIJO, F. J. C. A cadeia produtiva do cacau brasileiro sob a perspectiva do desenvolvimento rural sustentável. Disponível em: <https://repositorio.enap.gov.br/handle/1/616> Acesso em: 28 Set. 2023.

G1. 'Premium do premium': G1 visita fábrica de chocolate gourmet. Disponível em: <https://g1.globo.com/bahia/noticia/2014/04/premium-do-premium-g1-visita-fabrica-de-chocolate-gourmet.html> Acesso em: 08 Nov. 2023.

LEITE, Lucas Rasi Cunha. Estudo de Competitividade do Cacau e Chocolate no Brasil: Desafios na Produção e Comércio Global. Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços (MDIC), 2018.

MANCUSO, Maria Inês Rauter. Sabores Migrantes na Formação do Estado de São Paulo. *Cordis. Deslocamentos humanos: Cultura, decisões e conflitos*, n. 20, p. 180-205, jan./jun. 2018. ISSN 2176-4174.

MENDES, F. A. T. Agronegócio cacau no estado do Pará: origem e desenvolvimento. Belém, 2018.

MINDEL, Nissan. A história do chocolate. Disponível em: <<http://www.chabad.org.br/biblioteca/artigos/chocolate/home.html>> Acesso em: 01 ago. 2023.

NORONHA, V. S. Branding com propósito: um estudo de caso sobre empatia e intenção de compra. Universidade Federal da Bahia, Pós-Graduação em Administração, 2018.

ROSA, Carlos Augusto de Proença. História da Ciência: A Ciência Moderna. Brasília: Fundação Alexandre de Gusmão, 2012.

SEBRAE. Conheça as etapas do processo de exportação. Disponível em: <<https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/conheca-as-etapas-do-processo-de-exportacao,63116f91bd3e5810VgnVCM1000001b00320aRCRD>> Acesso em: 01 Nov. 2023.

SEGALIS, G.; FRANCA, R.; ATSUMI, S. Y. K. Fundamentos de exportação e importação no Brasil. São Paulo: FGV, 2012.

ONU. Causas e efeitos das mudanças climáticas. Disponível em: <<https://www.un.org/pt/climatechange/science/causes-effects-climate-change#:~:text=As%20mudan%C3%A7as%20clim%C3%A1ticas%20afetam%20a,aumentando%20a%20vulnerabilidade%20dos%20ecossistemas.>> Acesso em: 02 Nov. 2023.

PEGN. Pequenas Empresas e Grande Negócios. Chamoso bairro boêmio de Paris ganha primeira loja internacional da brasileira Dengo. Disponível em: <<https://revistapegn.globo.com/negocios/noticia/2023/04/charmoso-bairro-boemio-de-paris-ganha-primeira-loja-internacional-da-brasileira-dengo.ghtml>> Acesso em: 15 Set. 2023.

VASALLAO, M. Diferenciación y agregado de valor en la cadena ecuatoriana del cacao. *Revista Repique*, 1(1), 23-43. 2016.

VERGARA, S. C. Métodos de pesquisa em administração. São Paulo: Atlas, 2006.

VERNA, Roberto. History and Science of chocolate. *Malásia J Pathol* 2013; 35(2): 111–121.

VILLAMAR, Leon; SALAZAR, Calderon; QUINTEROS, Mayorga. Estrategias para el cultivo, comercialización y exportación del cacao fino de aroma en Ecuador / Strategies for cultivation, marketing and export of aroma fine cocoa in Ecuador. *Ciencia Unemi*, 9(18), 45-55. 2016.