



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“CULTURA E HISTORIA GASTRONÓMICADEL CACAO EN LA
PROVINCIA DEL GUAYAS. GUIÓN MUSEOLÓGICO. 2013”

TESIS DE GRADO

Previo a la obtención del Título de:

Licenciado en GestiónGastronómica

Juan Pablo Aguilar Lliguín

RIOBAMBA – ECUADOR

2013

CERTIFICADO

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación.

Dr. Javier Defranc L.

DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICACIÓN

Los miembros de tesis certifican que el trabajo de Investigación titulado “Cultura e Historia Gastronómica del Cacao en la Provincia del Guayas. Guión Museológico. 2013” de responsabilidad del Sr. Juan Pablo Aguilar Lliguín ha sido revisado y se autoriza su publicación.

Dr. Javier Defranc L
DIRECTOR DE TESIS

Lic. Mauricio Zurita G.
MIEMBRO DE TESIS

Riobamba, 09 de Abril del 2013

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública. Escuela de Gastronomía por darme la oportunidad de formarme como un profesional

Al Dr. Javier Defranc Director de Tesis, al Lic. Mauricio Zurita Miembro de Tesis por la dirección de esta investigación

Debo agradecer la apertura y soporte brindado por las diferentes empresas, organismos comunitarios, instituciones públicas, y colegas que visité entre los que debo destacar Orrico Chocolate Premium en Mindo, Ministerio Coordinador del Patrimonio y su Programa SOS Patrimonio, Instituto Nacional de Patrimonio Nacional Regional 3 y Regional 2, Conquito, Unión de Organizaciones Negras Campesinas de la Riviera del Río Esmeraldas (UONCRE, Corporación de Organizaciones Campesinas de la Provincia de Esmeraldas (COCPE), ANECACAO, Pacari, Hacienda San Jacinto en Naranjal, Hacienda Las Cañas.

Debo agradecer a todas las personas de Riobamba que me apoyaron y me acogieron en la ciudad en mis tiempos de estudiante, nunca hubiera llegado hasta acá sin sus monedas cuando hacía malabares en la calle.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mi madre que siempre ha confiado en mí y brindado su soporte desinteresado, a mi hermano Andrés, que siempre ha estado ahí en el momento preciso, a mi hermana Mercedes, a mi papá Tito que siempre me ha brindado su apoyo y ejemplo.

A Sabrina y Mila, las luces de mi vida.

RESUMEN

Trabajo de Investigación tipo descriptiva, cuali-cuantitativa retrospectiva y transversal, se aplicó al universo constituido por productores de cacao, historiadores, chocolateros y representantes de familias Gran Cacao, seleccionamos en base a su experiencia y amplio conocimiento del tema informantes clave de quienes se obtuvo valiosa información para el correcto desarrollo investigativo.

Se concluyó que la importancia y relación del cacao con la historia, cultura, sociedad y gastronomía del país es mayor que lo que el imaginario colectivo es consciente. La gran cantidad de información que existe del tema, organizada en el guión museológico demuestra la necesidad de que en el Ecuador exista un museo dedicado al cacao y chocolate.

El recetario “Chocolate, secretos desclasificados”, que recoge la quinta esencia de esta tesis – desde los albores de la prehistoria hasta las técnicas más novedosas presenta las características suficientes para ser publicado aparte como libro.

Se recomienda contar con una cátedra específica para Cacao y Chocolate, fomentar nuevas investigaciones acerca del presente tema que abarquen más sectores del país que conlleve a crear una línea de investigación histórico, gastronómica y cultural en la escuela de gastronomía sobre los productos emblemáticos de la cocina Ecuatoriana como son Cacao, Café, Chocolate, Banano, Camarón, Flores, Maní, Papa entre otros muchos productos.

Se debe continuar el camino para aplicar el guión museológico obtenido en la creación del museo del cacao y chocolate del Ecuador.

SUMMARY

This research paper uses descriptive, retrospective quantitative and qualitative and cross section methods and applies them to the realm of cocoa farmers, historians, chocolatiers and representatives of GranCacao families. These people were chosen based on their experience and extensive knowledge on the topic and from whom we have valuable information was obtained so as to develop a proper investigation.

This thesis comes to the conclusion that the importance and influence of cacao has had on the country's history, culture, society and gastronomy is greater than most realize. The wealth of information that exists on the subject, organized in a museological script, demonstrates the need for a museum in Ecuador dedicated to cacao and chocolate.

The cookbook entitled "Chocolate: declassified secrets" contains the quintessence of this thesis - from the dawn of prehistory to the latest techniques - and as such has enough features to be published separately as a book.

It is recommended that a specific department be created for cocoa and chocolate and that further investigations related to this topic that include other sectors of the country so as to create a line of historical, gastronomical and cultural research in the area of gastronomy on emblematic Ecuadorian products like cocoa, coffee, chocolate, bananas, shrimp, flowers, peanuts, potatoes, among many others.

We should continue on the path set out in the exhibition guide that will be obtained by the creation of cocoa and chocolate museum in Ecuador.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

I.	INTRODUCCIÓN.....	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
II.	OBJETIVOS	4
A.	GENERAL.....	4
B.	ESPECÍFICOS.....	4
III.	MARCO TEORICO.....	5
A.	CONTENIDOS CULTURALES	5
1.	<i>Definición de cultura</i>	5
2.	<i>Contenidos culturales</i>	6
a)	Símbolos	6
b)	Valores.....	6
c)	Normas.....	7
d)	Costumbres y tradiciones.....	7
B.	GUIÓN MUSEOLÓGICO	7
1.	<i>Museo</i>	7
2.	<i>Museología y Museografía</i>	9
3.	<i>Economuseo</i>	11
4.	<i>Guion museológico</i>	12
C.	SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DE LA PEPA DE ORO	14
1.	<i>Clasificación científica del cacao</i>	14
2.	<i>Nutrición y beneficios a la salud</i>	16
3.	<i>Producción de la Pepa de oro</i>	17
4.	<i>Usos gastronómicos</i>	20
D.	PROCESO DE FABRICACIÓN DE CHOCOLATE.....	20
1.	<i>En el campo</i>	20
2.	<i>En la fábrica</i>	21
3.	<i>Tipos de chocolate</i>	23
a)	Chocolate negro	23
b)	Chocolate cobertura	23
c)	Chocolate a la taza	23

d)	Chocolate con leche	24
e)	Chocolate blanco.....	24
f)	Chocolate relleno	24
E.	LA GENTE DEL CACAO, CONDICIONES DE TRABAJO.....	24
1.	<i>Comercio Justo</i>	26
F.	USOS ALTERNATIVOS DE LA PEPA DE ORO	27
1.	<i>Chocoarte</i>	27
2.	<i>Chocoterapia</i>	¡Error! Marcador no definido.
IV.	METODOLOGÍA.....	29
A.	LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACION.....	29
B.	VARIABLES	29
1.	<i>Identificación</i>	29
2.	<i>Definiciones</i>	29
3.	<i>Operacionalización</i>	29
C.	TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO.....	30
D.	POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPOS DE ESTUDIO.....	30
E.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.....	31
1.	<i>Plan para la recolección de la información</i>	31
2.	<i>Plan de procesamiento de la información</i>	32
V.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	33
A.	HISTORIA DEL CACAO ECUATORIANO	33
1.	<i>Los pueblos primigenios</i>	33
2.	<i>La Colonia</i>	35
3.	<i>Siglo XIX</i>	41
4.	<i>La época de la Pepa de Oro</i>	42
5.	<i>Los Gran Cacao</i>	43
6.	<i>El debacle y nuevo comienzo</i>	46
B.	EL CACAO EN LA ACTUALIDAD	48

1.	<i>El apoyo gubernamental</i>	54
2.	<i>Asociatividad, fortalecimiento de los pequeños productores</i>	56
C.	NUEVAS TÉCNICAS DE PRODUCCION AGRÍCOLA.....	63
1.	<i>Tipos de cacao</i>	63
2.	<i>Siembra y cuidados de una plantación de cacao</i>	65
3.	<i>Plagas y enfermedades del cacao</i>	70
4.	<i>Cosecha y pos cosecha del cacao</i>	74
5.	<i>Certificaciones internacionales de calidad</i>	80
D.	PROCESAMIENTO DE CACAO, SEMIELABORADOS Y CHOCOLATE.....	83
1.	<i>Cacao fresco</i>	83
2.	<i>Conversión de Cacao a Chocolate, producción de semielaborados</i>	84
E.	CHOCOLATE, SECRETOS DESCLASIFICADOS.....	93
1.	<i>Técnicas base para chocolatería</i>	93
2.	<i>Recetas con Cacao, Semielaborados y chocolate</i>	100
F.	GUION MUSEOLÓGICO.....	116
VI.	CONCLUSIONES.....	120
VII.	RECOMENDACIONES.....	121
VIII.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	122
IX.	ANEXOS.....	127

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1: Clasificación científica del Cacao.....	14
Cuadro 2: Principales familias propietarias del cantón Vinces	44
Cuadro 3: Total nacional de cacao sembrado por ha./año	49
Cuadro 4: Diferencias entre cacao seco fermentado y sin fermentar.....	76
Cuadro 5: clasificación de cacao seco según grado de fermentación.....	79
Cuadro 6: Norma INEN 176, Requisito de las calidades del cacao beneficiado	80
Cuadro 7: Ejemplo de formulaciones de chocolate	92

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Exportaciones de Cacao entre 1765 y 1825	39
Gráfico 2: Producción Regional de Cacao en 1774 y 1793	40
Gráfico 3: Distribución de tierras de acuerdo a ha./cultivo	49
Gráfico 4: Hectáreas sembradas de cacao, 2004 - 2010	50
Gráfico 5: Variación mensual precio de la tonelada de cacao.....	51
Gráfico 6: Esquema de distribución de espacios del museo del Cacao y Chocolate.....	117

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Algunas cerámicas de la cultura Mayo Chinchipe.....	33
Ilustración 2: Detalle de vasija maya con figuras de cacao	34
Ilustración 3: Figura de la Diosa del cacao	35
Ilustración 4: Dibujo de Mujer azteca espumando cacao. Circa 1553.....	35
Ilustración 5: Territorios pertenecientes al Virreinato de Nueva España.....	38
Ilustración 6: Carta de la Provincia de Guayaquil, 1827	41
Ilustración 7: Víctor Orrico a mitad de un tour explicando el tostado de cacao a los turistas	53
Ilustración 8: Turistas al disfrutando del chocolate elaborado por ellos mismos.....	53
Ilustración 9: Cargadores de Cacao.....	55
Ilustración 10: Feria del Cacao y chocolate, Tena 2011.....	56
Ilustración 11: Cartel descriptivo del proyecto de ayuda del gobierno de Italia con UONCRE. .	59
Ilustración 12: Sede de COCPE.....	59
Ilustración 13: Saco de cacao certificado	60
Ilustración 14: Tendales móviles para el secado del cacao.....	61
Ilustración 15: Detalle de la separación de cada lote de cacao.....	61
Ilustración 16: Compra del cacao a un socio productor.....	62
Ilustración 17: Rotulo de bodega de cacao orgánico.....	62
Ilustración 18: Comparativo de árboles entre plantación de Cacao de 1894 y de 2011	63
Ilustración 19: Árbol de Cacao Nacional con mazorcas en diferentes niveles de maduración ..	64
Ilustración 20: Árbol de Cacao CCN51 con mazorcas en diferentes niveles de maduración	65
Ilustración 21: Plantas de cacao listas para servir como Patrón de injerto	66
Ilustración 22: Máximo Antonal sosteniendo un injerto por púa	67
Ilustración 23: Plantas recién injertadas	67
Ilustración 24: Detalle de injerto por yema.....	68
Ilustración 25: Plátanos como sombra de cacao	69
Ilustración 26: Poda de rehabilitación	70
Ilustración 27: Planta en que injerto y patrón producen frutos	70
Ilustración 28: Caravana de hormigas arrieras	71

Ilustración 29: Mazorca atacada por Monalonium	72
Ilustración 30: Rama infectada por escoba de bruja.....	72
Ilustración 31: Mal del machete	73
Ilustración 32: Monilla o mal de Quevedo	73
Ilustración 33: Mazorca de cacao lista para ser cosechada	74
Ilustración 34: Canasto de espalda para cosechar	75
Ilustración 35: flores brotando del pedúnculo de un fruto cosechado	75
Ilustración 36: Cacao cosechado, guardado en sacos listo para sacar de la plantación	76
Ilustración 37: Marquesina de secado de cacao.....	78
Ilustración 38: Barra pacari Raw 70%, con las certificaciones y premio ganado impreso	83
Ilustración 39: Granos secos seleccionados de calidad Premium.....	85
Ilustración 40: Tostadora manual de cacao	86
Ilustración 41: Detalle del interior del tambor de la tostadora de Cacao	86
Ilustración 42: Obtención de nibs de cacao	88
Ilustración 43: Intento de venteado de cacao	89
Ilustración 44: Nibs correctamente venteados.....	89
Ilustración 45: Molino champion en acción, junto a licor de cacao en reposo	90
Ilustración 46: Prensa de licor de cacao	90
Ilustración 47: Manteca de cacao Mycryo para cocina y repostería.....	91
Ilustración 48: Vista superior de conchadora marca Cocotown.....	92
Ilustración 49: Azúcar Invertido.....	94
Ilustración 50: Praliné al salir del horno	94
Ilustración 51: Templado de chocolate sobre mármol	95
Ilustración 52: Ganache al agua	97
Ilustración 53: Chocolate y acetato	98
Ilustración 54: Trufa de ganache al agua de chocolate 70% recubierta con chocolate 54.5% y praliné grueso de almendras.....	98
Ilustración 55: bombón relleno con forma de la sagrada familia	99
Ilustración 56: Batido de baba de cacao	100

Ilustración 57: Cacaolatada caliente	101
Ilustración 58: Te de cascara de cacao	101
Ilustración 59: Chocolate caliente clásico	102
Ilustración 60: Crema de Chocolate al Agua Panela	103
Ilustración 61: Crema de chocolate al té chai	104
Ilustración 62: Crema de chocolates y almendras	105
Ilustración 63: Barra de chocolate en deconstrucción	106
Ilustración 64: Cacao Granola.....	107
Ilustración 65: Barra energética de cacao.....	108
Ilustración 66: Trufa Nibs	109
Ilustración 67: Trufa orgánica.....	110
Ilustración 68: Trufa Ecuaquebec	110
Ilustración 69: Fudge al agua y almendras	111
Ilustración 70: Bombón de piña colada	112
Ilustración 71: bombón blanco con crema de whisky	113
Ilustración 72: Bombón whisky negro	114
Ilustración 73: Bombón de sal marina.....	114
Ilustración 74: Plastilina de chocolate	115
Ilustración 75: Brownie con licor	116
Ilustración 76: A Orillas del río Vinces, 1899	133
Ilustración 77: Trabajadores de cacao, 1890.....	134
Ilustración 78: Hacienda en Babahoyo, 1877	134
Ilustración 79: Bodegas Babahoyo viejo, 1877.....	135
Ilustración 80: Celebración día de la raza. Carabela Santa María, calle Sucre, Vinces, 1895	135
Ilustración 81: Quevedo, circa 1920.....	136
Ilustración 82: Cacaotales, circa 1894	136
Ilustración 83: Cosecha de frutos de cacao, Bajío, circa 1903.....	137
Ilustración 84: Tendales de cacao en la hacienda Santo Tomás, Vinces, circa 1910.....	137

I. INTRODUCCIÓN

La historia del cacao en el Ecuador inicia en los albores de la prehistoria, mucho antes de la llegada de los españoles, lamentablemente nunca se le brindó la importancia debida por lo que la información que ha sobrevivido al paso del tiempo sobre los pueblos originarios ecuatorianos y su relación con la Pepa de Oro es muy escasa.

Hablar del cacao es referirnos a una de las riquezas fundamentales de una sociedad como la nuestra; pues desde el tiempo de los españoles su cultivo y exportación han sido parte de la economía nacional, reconociéndose la producción ecuatoriana como una de las de mejor calidad en el planeta. Del 100% de la producción de cacao a nivel mundial, solo el 5% se considera fino y de aroma, de esto, el 60% lo produce el Ecuador¹.

Desde aquellos tiempos hasta nuestros días la Pepa de Oro, como se le conoce también a la semilla del cacao, ha estado presente en la historia del Ecuador, a veces con una mayor presencia y a veces con menor importancia, pero nunca ha dejado de producirse y exportarse.

La provincia del Guayas es a la vez la que mayor relación ha tenido con el cacao, la época de la Pepa de oro, las exportaciones, el capital humano y financiero que se relaciona con el cacao a través del tiempo es enorme y se vincula con varios aspectos de la sociedad incluyendo la cultura gastronómica.

No se puede hablar de la historia del cacao sin seguir al mismo tiempo la del chocolate; como a través del tiempo se han ido descubriendo nuevos usos gastronómicos. Existe un sinnúmero de recetas y técnicas que utilizan cacao o chocolate, vamos a procurar coleccionar las más representativas para complementar de buena manera la presente investigación.

¹ ANECACAO. www.anecacao.com.

Tenemos uno de los mejores cacaos del mundo y consumimos generalmente uno de los peores chocolates, lleno de aditivos, sin conservar los sabores y aromas que son símbolo de la calidad del cacao ecuatoriano.

Aunque cabe señalar que contamos con recetas tradicionales de excelencia comprobada y que en la actualidad existen artesanos del chocolate y gente emprendedora que está empezando a producir chocolate Premium en el país. Estos sabores no están a la disposición del común de la población, esta situación exige dar a conocer un producto bien logrado, como una forma más para que se pueda comprender por qué nuestro cacao es tan apetecido a nivel mundial, y apoyar a que lo mejor del Ecuador sea para el provecho y disfrute de los ecuatorianos.

Una exposición de museo que recopile toda la información acerca de siglos de historia y cultura gastronómica del cacao en la provincia del Guayas se hace necesaria, para preservar la cultura gastronómica del cacao y al mismo tiempo hacer llegar esta información a la población. El presente estudio recopila la información existente que sustentala mencionada exposición y la organiza en un guion museológico que puede servir para en lo posterior llevar a cabo la mencionada exposición.

La finalidad de esta investigación pretende responder a las siguientes inquietudes, que la temática del cacao ha motivado en el autor: ¿Dónde se encuentra información acerca de la historia sociocultural del cacao?, de la información recopilada, ¿Cuál es la más relevante y cuyo estado óptimo permita una utilización posterior museográfica?, ¿Con qué elementos debe estar constituido el sistema - guion museológico, cuya temática central esté orientada a la cultura del cacao en el Ecuador y en particular en la provincia del Guayas, que permita materializar éste proyecto de rescate sociocultural gastronómico?, ¿Cuáles son las recetas a partir de cacao o de chocolate, que mejor representarían las cualidades especiales de la Pepa de Oro ecuatoriana?

Se involucró tanto a personas de la ciudad como del campo, de diferentes estratos sociales del país a manera de fuentes de información y sujetos de estudio, quienes se vinculan directamente

en los procesos de producción, distribución, exportación, comercialización del cacao y del chocolate.

Igualmente involucró expertos que poseen información histórica, y muy importante, a gastrónomos dedicados a la chocolatería.

La información histórica de la Pepa de oro no estaba sistematizada de manera museológica y menos aún de forma museográfica o expuesta para darla a conocer a la población con la finalidad de rescatar, preservar, informar, comunicar y educar.

Con esta investigación se afianza la base para en lo posterior crear una exposición que pueda dar una imagen total del contexto histórico, cultural y gastronómico de la Pepa de oro; además de exponer recetas y técnicas representativas de los verdaderos sabores y aromas del chocolate ecuatoriano.

La inexistencia de una exposición del cacao en nuestro país con las características descritas anteriormente es razón suficiente para mostrar la actualidad del tema investigado; además, se constituirá en un atractivo turístico importante para el país, tanto para el turismo convencional como para el turismo gastronómico, volviéndose un punto de visita obligado para todos quienes gusten del chocolate. También vale señalar que será un punto de encuentro de foráneos y nativos que brinda un homenaje solidario a todos los héroes anónimos que estuvieron involucrados en esta historia.

II. OBJETIVOS

A. GENERAL

Determinar los principales contenidos culturales y gastronómicos del cacao para concretar un guion museológico que perennice su historia.

B. ESPECÍFICOS

1. Realizar una investigación documental en la provincia del Guayas sobre el proceso histórico, cultural y gastronómico del cacao.
2. Estructurar un recetario y manual de técnicas culinarias, partiendo del cacao que reúna preparaciones tradicionales y modernas.
3. Sistematizar la información obtenida a manera de un guion museológico.

III. MARCO TEÓRICO

A. CONTENIDOS CULTURALES

1. Definición de cultura

En uso común la palabra cultura suele designar al manejo de un cúmulo de información sobre diversas áreas del conocimiento, dando incluso niveles de cultura a las personas, y mostrándola como una cualidad rara a la que pocos tienen acceso. Algo totalmente alejado de la realidad puesto que cultura es algo en lo que nos vemos envueltos todos.

La cultura es la expresión dinámica, en transformación constante, de los elementos en interacción que conforman los códigos y formas de vida, resultado de la relación del hombre en sociedad.

De este concepto, la expresión dinámica se da en dos líneas fundamentales, la expresión material, esto es, los instrumentos y productos creados por el hombre para la transformación de su entorno y la satisfacción de sus necesidades, que se denomina *cultura material*. Y la expresión de la cultura no material que está dada por las ideas y sentimientos, es decir, por la simbolización de las actividades y relaciones del hombre. Pero para que la cultura material tenga sentido, debe basarse en la cultura no material.

Como ejemplo de lo antes mencionado podemos citar en Ecuador la colada morada, en la que la colada como tal representaría la cultura material, mientras que su relación mística, religiosa, costumbrista, conforma la cultura no material, sin estos elementos simbólicos la colada morada solo sería un alimento más.

2. Contenidos culturales²

La cultura posee un contenido específico, amplio y complejo de elementos que es posible discernir y analizar. Para facilitar el estudio de la cultura se suele clasificar sus contenidos y estudiarlos por separado. A continuación desarrollamos la clasificación.

a) Símbolos

Los símbolos son acciones o creaciones humanas que representan algo distinto de sí mismo. Son las imágenes y abstracciones que el ser humano hace de la realidad. Se clasifican en:

Símbolos referenciales o denotativos: Son elementos o palabras que sirven para enunciar algo sin mayor profundidad.

Símbolos expresivos o connotativos: Son elementos o palabras que conllevan asociaciones amplias que se refieren a la estructura de valores de una sociedad.

b) Valores

Son creencias, actividades relaciones, sentimientos, o metas importantes para la identidad, o bienestar de la comunidad. Los valores dicen que está bien o que está mal en una sociedad, constituyen los ideales a que aspiran los hombres tanto individualmente como en sus relaciones. Los valores se vinculan al área sensible del ser humano y a los juicios que guían su actuación. Existen diversos tipos de valores culturales, entre los que podemos destacar:

Valores estéticos: Sus extremos son lo bello y lo feo; estos valores son sistemas para apreciar la belleza de las personas, las cosas, los animales y las creaciones humanas.

Valores morales: Sus extremos son lo bueno y lo malo; estos valores denotan la bondad o maldad de actos y creaciones humanas. La importancia de estos valores radica en que brindan marcos de contraste para guiar la actuación de los miembros en una sociedad sobre juicios de bondad o maldad.

²DEFranc, J. "Principios de contenidos culturales". Mecanografiado 2011, pp.: 30 - 35

Valores de justicia: Sus extremos son lo justo y lo injusto; es un sistema que busca el mecanismo de control, regulación y equilibrio ante la desigualdad social y ante los conflictos que ésta genera. Toda la estructura jurídica de una sociedad se inspira en este valor cultural.

Los valores cambian con el tiempo y difieren entre colectividades, así lo que en un lugar es aceptado y respetado, en otro no lo es o, incluso, dentro de la misma colectividad; esto tiene que ver con el carácter dinámico de la sociedad y de la cultura misma.

c) Normas

En las sociedades hay códigos implícitos o explícitos acerca de cómo relacionarse e interactuar. La norma puede definirse como reglas de conducta colectiva, comúnmente aceptadas, que revisten diversos grados de obligatoriedad. Las normas descansan sobre los valores dados a las mismas. Por su carácter y utilidad para la vida social, las normas constituyen tradiciones y costumbres a las que raramente se cuestiona.

d) Costumbres y tradiciones

Las costumbres son normas que tienen un carácter sobresaliente o esencial que guardan la identidad cultural del grupo; mientras que las tradiciones se distinguen por su contenido específico en la cultura, más son un proceso cultural en sí mismas, ya que las tradiciones conforman el patrimonio cultural no material que se transmite de una generación a otra en un proceso de continuidad y que, en última esencia, brindan un sentido de identidad y cohesión al grupo.

B. GUIÓN MUSEOLÓGICO

1. Museo

El origen de la palabra “Museo”procede del latín *museum*, y está a su vez del griego *mouseion*. *Mouseion* significa templo consagrado a las musas y también dedicado a las actividades intelectuales.³

³ Gamboa (2008).

En Diccionario de la Real Academia de la Lengua define la palabra *museo* como:

- Edificio y lugar destinado al estudio de las artes liberales, de las ciencias y las letras.
- Lugar donde se guardan colecciones de objetos artísticos, científicos, de valor cultural convenientemente colocados para que sean contemplados.
- Institución sin ánimo de lucro, abierta al público cuya finalidad consiste en: adquisición de obras, conservación, estudiar e investigar y exponer. En esta definición también se incluye que esos mismos objetos adquiridos por los museos son los que mejor ilustran la actividad del hombre y los conocimientos humanos.
- Lugar donde se exponen objetos o curiosidades que puedan atraer el interés público con fines turísticos.

El primer museo que se conoce en la historia data de la primera mitad del siglo III a. C., creado por el rey Tolomeo Filadelfo en Alejandría, quien consagró un edificio a las musas; y abrió sus puertas a los distintos artistas, sabios y filósofos más célebres como lugar del saber con biblioteca, lugar astronómico, jardín botánico, colección zoológica, salas de estudio de reunión e incluso un anfiteatro. En este museo es donde estaba situada la famosa biblioteca que posteriormente fue incendiada durante los disturbios civiles.

Tras la segunda Guerra Mundial en el 1947, el director del museo de ciencias de Búfalo, Estados Unidos, (Ch. Hamlin) funda una institución que se llama el Consejo Internacional de Museos. Es el organismo internacional que rige todo el funcionamiento de los museos públicos. En el que se fijó los estatutos del funcionamiento de los museos en el 1961. Establecerá una definición de museo, y unos puntos que debe cumplir un museo.

El ICOM dice respecto a los museos que son lugares en los que se adquiere obras, se investigan, se comunica o difunde ese patrimonio con un fin de educación y placer. Reconociendo como museo, a los institutos dedicados a la conservación. Incluye también un tipo de áreas que son las áreas etnográficas (museos rurales). En los años 80 en diferentes asambleas se siguió actualizando el concepto, incidiendo en la etnográfica y la antropología. Además se insiste mucho

en que los museos deben de estar al servicio de la sociedad y deben contribuir a cambiar la sociedad a mejor.

En consecuencia, los museos modernos tienen diversas funciones. Entre ellas, además de recoger y ordenar colecciones, las clasifican, mantienen, restauran, realizan estudios y las custodian. No son meras exposiciones de obras de arte, científicas o históricas, sino que organizan exposiciones especiales y monográficas, y todo tipo de actividades relacionadas con la colección. Asimismo, los museos cuentan con bibliotecas, centros de investigación y tiendas.

A través de los museos se puede dar una imagen total del contexto social y su desarrollo histórico, incluidas las causas y explicaciones de los cambios producidos. Un museo debe mostrar los lazos históricos que unen nuestro pasado arqueológico con nuestro tiempo, pues de lo contrario no permitiría que el conocimiento de ese pasado sirva para la mejor comprensión y transformación de nuestro presente. Todos los museos tienen un sustento ideológico el cual se expresa en la selección, organización, estructura y los servicios que ofrecen.

Por otro lado, los visitantes del museo deben ser pensados como seres activos ya que asumen una actitud activa ante la propuesta del museo. Cada visitante interpreta el mensaje expositivo de manera que construye su propia visión en función de sus expectativas, intereses y competencias previas, es decir, interpreta la identidad de las formas en los objetos y su puesta en relación en el espacio recorrido⁴.

2. Museología y Museografía

La palabra museología viene de Grecia, es la ciencia de los museos. En Diccionario de la Real Academia de la Lengua define la museológica como: “La ciencia que trata de los museos, de su historia, de su influjo en la sociedad y de las técnicas de conservación y catalogación”.

⁴BARRETO (2005).

El primer tratado específico de la ciencia del museo data del siglo XVIII, y fue escrito por Friedrich Neickel, publicado en 1727 y se llama "*Museographia*". Este tratado responde a un afán de clasificación de ordenar las colecciones de los museos. Dentro de los objetos de colección diferencia los naturalia (naturales) y los artificialia (creados por la mano del hombre). Pero no va a ser hasta el siglo XIX cuando se sienten las bases del llamado museo moderno y es en Alemania donde ocurre. Goethe, pensador y escritor, propone un nuevo museo más abierto y especializado. Se crea la Gliptoteca en Múnich bajo estos puntos.

En estos museos se propone una doble clasificación de las colecciones. Una parte de la colección debía de estar abierta al público y otra destinada a los iniciados o expertos. Esta concepción de organización se expande por EEUU, pero será en Alemania durante el siglo XIX el país pionero en la investigación museológica.

Mientras que el término Museografía viene del francés. Es después de la segunda guerra mundial y cuando se crea el ICOM, cuando comienza a utilizarse este término más que museología. Se produce este cambio acorde a toda la evolución que tienen los países occidentales.

En los años 60 se desarrolla un concepto, nueva museología. La expansión del término se produjo entre los años 60 a los 80. El encargado de la expansión es Henri Rivière. Va a ser el director del ICOM durante casi 20 años. Crea un nuevo tipo de museo que es el eco museo, que surge en los años 70, el eco museo tiene que estar en un medio rural, suelen instalarse en viviendas y explotaciones que sirven como de taller, granja-escuela.

En el año 1995, Marc Maure publicó un artículo donde define la nueva museológica en una serie de principios:

1º Principio→ Tiene que tener una democracia cultural o integración de culturas.

2º Principio→ Enfoque multidisciplinar que tienen que tener los museos. No solo debe de hacer museólogos sino conservadores, filósofos, restauradores...etc.

3º Principio→ Concienciación de identificar las comunidades con sus bienes. Se debe valorar lo que esté más próximo.

4º Principio→ Museo como sistema interactivo, lugares en los que se participa.

La museología y museografía tienen como finalidad el estudio de los museos, pero diferentes métodos de trabajo. La museología se encarga de la parte teórica, mientras que la museografía es la aplicación práctica de la teoría; son distintas en cuanto a formación y función.

3. Economuseo

Esta palabra designa a una empresa pequeña, artesanal, cuyas operaciones no están subvencionadas, y que el público la reconoce por la calidad y la autenticidad de su técnica y productos. La empresa cuenta con áreas especiales para la animación y la interpretación de su comercio del arte por medio de herramientas pedagógicas similares a las utilizadas en la interpretación de los museos. Todas las empresas se autofinancian a través de la venta en el sitio de productos de estilo tradicional.

Este concepto nace en Canadá en 1992 en la provincia de Quebec y desde ahí poco a poco va ganando espacio en el mundo en palabras simples son la combinación de una empresa artesanal con un museo, utilizan el patrimonio como un elemento de desarrollo sostenible con el valor añadido del desarrollo del turismo cultural y científico. En Quebec existen economuseos para las más diversas áreas como el del Jabón, Chocolate, Queso, Vidrio, miel, cerámica.

Economuseo es una marca registrada manejada por la EconomuseSociety Network y quienes deseen abrir uno deben cumplir con algunos requisitos lugar debe reunir los 6 componentes de todo economuseo, Recepción, área de producción, área de interpretación del pasado, área de interpretación contemporánea, libros y paneles de lectura, sala de ventas.

Tal como tiene opiniones a favor, existen críticas, principalmente acusando de una mercantilización del concepto de museo, aun así cuentan con seguidores, un reconocimiento de la UNESCO y economuseos en marcha en Norteamérica y en Europa.

4. Guion museológico

Es el desarrollo más amplio del concepto de guion temático⁵ y se convierte en la base para preparar el guion museográfico. En el guion museológico se desarrolla la información y la división de los temas de acuerdo con la localización de los objetos, a los tópicos señalados para la exhibición y catalogación de la colección.

Se conforma de las siguientes partes:

Tema

En esta columna se dará a conocer el tema y los subtemas sobre los cuales está fundamentada la exposición. Se determina el período histórico, antecedentes e influencias. Se planifica la distribución técnica de la sala. Dicha distribución puede establecerse cronológicamente, por acontecimientos específicos o por regiones geográficas o sitios. Esta disposición ayuda a tener una visión coherente del tema tratado.

Contenido temático

En esta columna se determina la información relativa a los diferentes temas y subtemas los cuales servirán de base para la información de sala: Apoyo didáctico, cédula particular, ficha técnica.

Material expositivo.

En este párrafo se especificarán las piezas u objetos que van a mostrarse con todos los datos técnicos para identificarlos correctamente. Esta lista de obras irá a catálogo y de ella se extraerán los rótulos para la ficha técnica que acompañarán a cada pieza en la sala. El rótulo se podrá plantear en los siguientes términos:

1. Autor.- y/o cultura. Registros, apellidos y nombre de la persona que ha realizado el objeto. En caso de no saber quién es el autor, se coloca "Anónimo"; en caso de "ser atribuido" se escribe

⁵ Guion temático determina: el nombre, justificación y objetivos; tipo de público al que va dirigido, marco teórico; los parámetros geográficos, cronológicos y temáticos; la investigación documental y biográfica.

"Atribuido a"; en caso de exposiciones arqueológicas o afines, colocar "Cultura" seguida de la denominación con que se conoce el grupo cultural que elaboró el objeto.

2. Título. Nombre del objeto que el autor le ha dado a la pieza. Si no tiene título, colocar "Sin Título".

3. Fecha y/o período. Precisar el dato exacto de la fecha de elaboración del objeto. Si se desconoce, se coloca "indeterminada". En exhibiciones arqueológicas o afines, se especifica el período al que corresponde la cultura.

4. Técnica. En relación a las artes visuales: pintura, dibujo, gráfica, fotografía, grabados, escultura, talla, relieve, etc. Para el arte contemporáneo se hace referencia a nuevos medios que encierran proposiciones como instalaciones, ambientaciones, arte conceptual, intervenciones en ambientes culturales y urbanos, acciones, performances, medios electrónicos y otros.

5. Dimensión. Establece las medidas exactas correspondientes a la pieza preferiblemente en centímetros (cm.). Se sigue el siguiente orden: alto, ancho y profundidad.

6. Proveniencia. En caso de exposición arqueológica indicar la proveniencia del objeto.

7. Colección. Indicar a quien pertenece la pieza: museo, coleccionista, corporación, fundación, etc.

Apoyos

Son instrumentos didácticos que proporcionan la información necesaria sobre la exposición. Pueden ser textuales y/o gráficos. Los textuales se desarrollan a través de los paneles didácticos: textos de sala, cédula particular y fichas técnicas de obras. Los gráficos se desarrollan a través de mapas, fotografías, dibujos, maquetas y otros.

El curador o Investigador debe determinar el número de textos desplegados en la sala y el contenido que éstos tendrán, de manera que sean los adecuados para cumplir los objetivos didácticos y de difusión necesarios.

La cantidad de apoyos a utilizarse dependerá de la exposición o del tema tratado. Los apoyos pueden ser bidimensionales o tridimensionales. (Ver anexo 2: "Ejemplo de Guión museológico")

C. SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DE LA PEPA DE ORO

1. Clasificación científica del cacao

Reino:	Plantae
Subreino:	Tracheobionta
División:	Magnoliophyta
Clase:	Magnoliopsida
Subclase:	Dilleniidae
Orden:	Malvales
Familia:	Malvaceae
Subfamilia:	Byttnerioideae
Tribu:	Theobromeae
Género:	<i>Theobroma</i>
Especie:	<i>cacao</i>
Nombre binominal	<i>Theobroma cacao</i> L.

Cuadro 1: Clasificación científica del Cacao

Fuente: es.wikipedia.org/wiki/Theobroma_cacao

***Theobroma cacao* L.** es el nombre científico que recibe el *árbol del cacao* o *cacaotero*. *Theobroma*. El nombre científico en griego significa 'alimento de los dioses'; pero *cacao* viene del maya *Ka'kaw*. El nombre científico lleva añadida al final una abreviatura botánica convencional; en este caso *L.*, que es la inicial del apellido del naturalista sueco que clasificó la planta, C. Linneo.

La palabra cacao puede hacer referencia a tres conceptos muy relacionados entre sí:

1. Cacao puede referirse, en primer lugar, al fruto del cacaotero, entendido este bien como la mazorca que crece directamente de su tronco, bien como las semillas contenidas en ese fruto.
2. En segundo lugar, el cacao es también el producto que resulta de la fermentación y el secado de esas semillas (o *habas* o *maracas*) del fruto del árbol del cacao. El cacao, entendido así, es el componente básico del chocolate.
3. Por último, se denomina además cacao al polvo seco que se obtiene moliendo los granos y extrayendo, total o parcialmente, la grasa o manteca de cacao. ⁶

Existen tres variedades principales de cacao:

El *criollo* o *nativo*: es el cacao genuino y fue bautizado así por los españoles al llegar a México. Se cultiva en América en Perú, Venezuela, Honduras, Colombia, Ecuador, Nicaragua, Guatemala, Trinidad, Bolivia, Jamaica, México, Granada; y en el Caribe, en la zona del océano Índico y en Indonesia. Es un cacao reconocido como de gran calidad, de escaso contenido en tanino, reservado para la fabricación de los chocolates más finos. El árbol es frágil y de escaso rendimiento. El grano es de cáscara fina, suave y poco aromática. Representa, como mucho, el 10% de la producción mundial.

El *forastero*: originario de la alta Amazonía. Se trata de un cacao normal, con el tanino más elevado. Es el más cultivado y proviene normalmente de África. El grano tiene una cáscara gruesa, es resistente y poco aromático. Para neutralizar sus imperfecciones, requiere un intenso tueste, de donde proceden el sabor y el aroma a quemado de la mayoría de los chocolates. Los mejores productores usan grano forastero en sus mezclas, para dar cuerpo y amplitud al chocolate, pero la acidez, el equilibrio y la complejidad de los mejores chocolates proviene de la variedad criolla.

Los híbridos, entre los que destaca el *trinitario*: es un cruce entre el criollo y el forastero, aunque su calidad es más próxima al del segundo. Como su nombre sugiere, es originario de Trinidad

⁶ WIKIPEDIA. Theobroma cacao. 2007. http://es.wikipedia.org/wiki/Theobroma_cacao

donde, después de un terrible huracán que en 1727 destruyó prácticamente todas las plantaciones de la Isla, surgió como resultado de un proceso de cruce. De este modo, heredó la robustez del cacao forastero y el delicado sabor del cacao criollo, y se usa también normalmente mezclado con otras variedades. De estos el nacional CCN-51 se ha afianzado como uno de los mejores híbridos obtenidos a escala mundial, otro logro orgullosamente ecuatoriano.

2. Nutrición y beneficios a la salud

Los granos de cacao contienen:

54% manteca de cacao

11.5% proteínas

9% celulosa

7.5% almidón y pentosanos

6% taninos

5% agua

2.6% oligoelementos y sales

2% ácidos orgánicos y esencias

1.2% teobromina

1% azúcares

0.2% cafeína

El cacao contiene además muchas sustancias importantes (se estima unas 300) como la anandamida, arginina, dopamina (neurotransmisor), epicatequina (antioxidante), histamina, magnesio, serotonina (neurotransmisor), triptófano (esencial para suscitar la liberación del neurotransmisor serotonina), feniletilamina (FEA), polifenoles (antioxidantes), tiramina, salsolinol y flavonoides. Su efecto estimulante se debe a la teobromina que produce un aumento del nivel de serotonina y dopamina.

Productos a base de cacao que contienen azúcar pueden intensificar más el efecto estimulante a través del mayor aumento del nivel de serotonina y dopamina. La concentración de feniletilamina no estimula por ser eliminada rápidamente por el organismo. También la dosis de

dopamina contenida es demasiado baja como causar efectos estimulantes directos. Cabe señalar que la teobromina puede ser tóxica para perros y gatos.

El descubrimiento de la epicatequina (polifenol) en el cacao causó sensación por sus propiedades benéficas para la salud. De acuerdo al profesor Norman Hollenberg de la Escuela de Medicina de Harvard que realizó un estudio al respecto, la epicatequina podría reducir el riesgo de las cuatro enfermedades más comunes de los países occidentales (derrame cerebral, ataque cardíaco, cáncer y diabetes) a menos del 10%. Él investigó los efectos de la epicatequina en personas mayores provenientes de distintas culturas, entre ellas cientos de kunas, en los últimos 15 años. Hollenberg señala que su interés fue despertado por los kunas que no sufren de presión arterial alta. La comarca indígena autónoma Kuna Yala (antes "San Blas") está ubicada en la costa este del Caribe panameño. Hollenberg comparó las causas de muerte de los certificados de defunción de los kunas que consumen toda su vida mucho cacao con los de los otros panameños durante un período de cuatro años (2000-2004). En la comunidad científica existen opiniones divergentes sobre el tema. A pesar de que la correlación entre enfermedad o gozo de buena salud y el consumo de cacao rico en flavonoles es evidente estadísticamente, se la debe analizar críticamente y considerar otros factores de vida en los grupos estudiados. Investigaciones en curso podrán establecer conclusiones definitivas sobre el tema.

3. Producción de la Pepa de oro

El cacaotero es un árbol que necesita de humedad y de calor. Es de hoja perenne y siempre se encuentra en floración, crece entre los 6 y los 10 m de altura; requiere sombra (crecen a la sombra de otros árboles más grandes como cocoteros y plataneros), protección del viento y un suelo rico y poroso, pero no se desarrolla bien en las tierras bajas de vapores cálidos, su altura ideal es, más o menos, a 400 msnm. El terreno debe ser rico en nitrógeno y en potasio, y el clima húmedo, con una temperatura entre los 20° C y los 30° C⁷.

⁷BORBOR, F. VERA, M. Manual del cultivo del cacao para pequeños productores. Guayaquil: ANECACAO CORPEI. 2009. 75 p.

Sus pequeñas flores de color rosa y sus frutos crecen de forma inusual: directamente del tronco y de las ramas más antiguas. Las flores son polinizadas por unas pequeñas mosquitas.

El fruto es una baya denominada *maraca* o *mazorca*, que tiene forma de calabacín alargado, se vuelve roja o amarillo purpúrea y pesa aproximadamente 450 g cuando madura (de 15 a 30 cm de largo por 7 a 12 de ancho). Un árbol comienza a rendir cuando tiene 4 ó 5 años. En un año, cuando madura, puede tener 6.000 flores pero sólo 20 maracas. A pesar de que sus frutos maduran durante todo el año, normalmente se realizan dos cosechas: la principal (que empieza hacia el final de la estación lluviosa y continúa hasta el inicio de la estación seca) y la intermedia (al principio del siguiente periodo de lluvias), y son necesarios de cinco a seis meses entre su fertilización y su recolección.

La mazorca tiene una corteza rugosa de casi 4 cm de espesor. Está rellena de una pulpa rosada viscosa, dulce y comestible, que encierra de 30 a 50 granos largos (blancos y carnosos) acomodados en filas en el enrejado que forma esa pulpa. Los granos o habas del cacao tienen la forma de los fréjoles: dos partes y un germen rodeados de una envoltura rica en tanino. Su sabor en bruto es muy amargo y astringente.

En algunas regiones, la recolección del cacao se lleva a cabo durante todo el año, aunque sobre todo entre los meses de mayo a diciembre. En otras partes del mundo, África occidental por ejemplo, la cosecha principal se recolecta entre septiembre y febrero.

- Guiándose por el color de la vaina y por el sonido que hace su interior al ser ligeramente golpeado, el recolector sabe cuando ha llegado el momento de la cosecha. Tan pronto como las mazorcas maduran, los llamados *tumbadores*, con una hoz o con un cuchillo especial tipo hoz fijado sobre un palo, cortan el pedúnculo de la mazorca, teniendo cuidado de no dañar las flores y los brotes cercanos. Después se corta el fruto con el machete en sentido transversal.
- Se cortan las vainas sin estropear las semillas. Estas se sacan con un utensilio en forma de cuchara con la pulpa que las rodea, y se disponen en un montón cónico sobre una base de hojas de plátano. Luego se enrollan las hojas de la base y se añaden otras hojas

grandes para envolver los montones completamente. Así se inicia el proceso de fermentación, que dura entre tres y siete días según el sabor que ellos quieren.

Las bacterias y levaduras presentes en el aire se multiplican en la pulpa que rodea los granos por su concentración de azúcares y ésta se descompone formando un líquido ácido y alcohol. Esto aumenta la temperatura del montón y unas transformaciones tienen lugar en el interior de cada grano. Su color cambia del púrpura al marrón chocolate y el olor a cacao empieza a manifestarse. La fermentación a veces se omite, habiendo plantadores y fabricantes a favor y en contra de ello. El objetivo de esta fermentación es doble: primero, que la pulpa se convierta en ácido acético que se evapora y que la semilla se hinche, hasta parecerse a una almendra gruesa de color marrón. Segundo, que se reduzca el amargor y la astringencia, y que se desarrollen los precursores del aroma. La calidad de los granos depende de este proceso de fermentación. Si es excesivo, el cacao puede arruinarse; si es insuficiente, puede adquirir un sabor de papas crudas y son atacados por los hongos.

A continuación, se extienden los granos y, mientras se rastrillan constantemente, se desecan. En las grandes plantaciones, esto se hace con enormes bandejas, tanto en el exterior para que actúen los rayos del sol, como en cobertizos mediante calor artificial. El peso de los granos disminuye con este proceso una cuarta parte de su peso original.

En zonas rurales, cientos de toneladas se secan en pequeñas bandejas o en cueros, con aves de corral, cerdos, perros y otros animales errando a sus anchas. En algunos casos, en ciertas regiones de América se practica todavía la *danza del cacao*: los nativos descalzos pisan y caminan sobre los granos y, de vez en cuando, durante la "danza" se rocía sobre los granos arcilla roja con agua para obtener un mejor color, pulido y protección contra los hongos durante el viaje a las fabricas de los países industrializados, donde se someterá a las transformaciones encaminadas a obtener finalmente el chocolate.

4. Usos gastronómicos

Los usos gastronómicos del cacao han variado con el paso de los siglos. Como muestra, el ejemplo más extremo es el paso del Xocolatl, antigua bebida ceremonial amarga y picante, reservado solo para reyes y dioses en la cultura Azteca; a la actual Cocoa en polvo azucarada, que está en las mesas de gran parte de la población a nivel mundial para disolver, regularmente en leche y tomar al desayuno.

No debemos confundir en esta parte el cacao con chocolate, ya que la fruta del cacaotal posee usos gastronómicos antes de ser transformada a chocolate.

Cada semilla de cacao en la mazorca está rodeada por un mucilago dulce conocido normalmente como “baba de cacao” es la fruta comestible fresca, se la puede comer directamente o utilizar para bebidas, postres o ensaladas, también se la separa del resto de la fruta y congela en presentación de pulpa.

Un nuevo ingrediente poco a poco se gana su espacio en la cocina, son los Nibs de cacao, trozos tostados y pelados de la semilla de cacao, sirven para dar un sabor intenso, se pueden usar en chocolates, postres, salsas y carnes.

D. PROCESO DE FABRICACIÓN DE CHOCOLATE

1. En el campo⁸

El proceso inicia con dejar madurar en la planta las mazorcas de cacao, cuando están bien maduras se recogen a mano, se abren las mazorcas y se retiran los granos, estos se ponen en cajones de madera para ser fermentados, este proceso es muy delicado e importante ya que definirá los sabores del futuro chocolate.

⁸Experiencia vivida con UONCRE.

La fermentación consiste en varios cambios químicos en las semillas de cacao que matan al germen del grano y producen la gama de aromas, para realizar este proceso se ponen los granos en cajones de madera controlando la temperatura y humedad entre tres y siete días, se deben mezclar para lograr una fermentación regular de todas las semillas. Los mejores maestros chocolateros inician llevan un estricto control de este proceso.

Una vez llegado al punto de fermentación deseado inicia el proceso de secado, este puede ser al sol de forma directa o con ayuda de marquesinas, una especie de invernadero sin paredes que protege a los granos de la lluvia, se usa mas en zonas húmedas, si el grado de humedad ambiente es muy alto se usaran procesos artificiales para lograr llegar a humedad interna del grano no mayor a 5%. Una vez llegado a este punto el cacao está listo para ser empacado en sacos de yute y enviado a los centros de producción de chocolate en las ciudades o el extranjero,

2. En la fábrica⁹

El procesamiento del cacao inicia con la selección de los granos, esta puede ser manual o mecánica, es muy importante ya que no todos los granos sobreviven al transporte y si usamos granos en mal estado podemos arruinar todo el lote de chocolate.

Los granos seleccionados se tuestan. El tostado es el proceso clave y el secreto mejor guardado por cada elaborador y determinará la calidad del chocolate la temperatura, tiempo, velocidad son variables a tomar en cuenta en este proceso.

Durante el tostado los granos se hinchan por el calor y la cascarilla que recubre la almendra se afloja. Se separa la cascarilla de la almendra pasándola por una descascarilladora (está prohibida la inclusión de la cascarilla en la elaboración del chocolate) este proceso rompe la semilla en pequeños trozos que se conoce como "Nibs". Estos pueden ser comercializados directamente.

⁹ Experiencia vivía con Orrico chocolate Premium.

Luego las almendras son molidas hasta obtener un líquido espeso conocido como “Licor de cacao” que se vuelve sólido a temperatura ambiente, el molido produjo el calor suficiente para derretir el licor. El licor de cacao es otro subproducto que se comercializa.

En este punto se bifurca el procesamiento, pues una parte del licor se mantiene en un cuarto sobre 35°C para que se mantenga líquido y con ayuda de una prensa se separa la grasa de los sólidos del cacao, así se obtienen otros dos subproductos Manteca de cacao y Polvo de cacao, con el polvo se elaborará la Cocoa. El resto del licor continúa sin cambios al siguiente proceso.

El conchaje es el último proceso de fabricación, en este paso cambia de Cacao a llamarse Chocolate. El proceso de conchaje fue un invento de Rodolphe Lindt en 1879¹⁰; en aquel momento revolucionó el mundo del chocolate. En la máquina se combinan Licor de cacao con manteca de cacao extra y azúcar, esta es la fórmula antigua y tradicional de hacerlo, también se puede incluir lecitina, para facilitar homogenización; también se pueden agregar otros elementos como leche en polvo, vainilla, frutos secos, entre otros según el chocolate que estemos elaborando, la masa de cacao se agita durante horas en una conche longitudinal de manera que el chocolate se “airea” y los sabores amargos-ácidos se evaporan gradualmente.

La agitación continua tiene también un efecto homogeneizador: en este proceso, una fina película de manteca de cacao envuelve cada una de las minúsculas partículas de azúcar. Como resultado, el chocolate tiene ahora una suavidad aterciopelada y tiene un gusto armonioso. Se puede dejar en reposo el chocolate para que madure antes del proceso de moldeo.

El chocolate se introduce en unas enormes ollas para la fase del templado, donde es removido cuidadosamente enfriado mientras aún permanece en estado líquido. Es un proceso algo complejo dado que la manteca de cacao contiene varios tipos de sustancias grasas con diferentes puntos de fusión y solidificación. Si la masa del chocolate se enfría demasiado lentamente, determinadas sustancias grasas permanecen líquidas y se separan de la masa,

¹⁰ Lindt. La fabricación del chocolate. Publicación en línea. <http://www.lindt.com/es/noswf/spa/secretos-del-chocolate/secretos-del-chocolate/el-mundo-del-chocolate/la-fabricacion-del-chocolate/>.

depositándose en forma de capa en la superficie cuando el chocolate se solidifica. El proceso del templado provoca rápido enfriado de la masa y se distribuyen más uniformemente los diversos tipos de sustancias grasas obteniendo la textura y acabados perfectos.

Para esto el chocolate se introduce en moldes, mientras que el que será empleado como relleno se introduce en unas máquinas especiales de rellenado¹¹.

3. Tipos de chocolate

a) Chocolate negro

Llamado también *chocolate fondant*; *chocolate amargo*; *chocolate bitter*; *chocolate amer*; *chocolate puro*; es el chocolate propiamente dicho, pues es el resultado de la mezcla de la pasta y manteca del cacao con azúcar. Las proporciones con que se elabora dependen del fabricante. No obstante, se entiende que un chocolate negro *debe* presentar una proporción de pasta de cacao superior, aproximadamente, al 50% del producto, pues es a partir de esa cantidad cuando el amargor del cacao empieza a ser perceptible. En cualquier caso, existen en el mercado tabletas de chocolate negro con distintas proporciones de cacao, llegando incluso hasta el 99%.

b) Chocolate cobertura

Es el chocolate que utilizan los chocolateros y los pasteleros como materia prima. Puede ser *negro* o *con leche*, pero en todo caso se trata de un chocolate con una proporción de manteca de cacao de alrededor del 30%, lo que supone el *doble* que en los otros tipos de chocolate. La cobertura se usa para conseguir un alto brillo al templar el chocolate y porque se funde fácilmente y es muy moldeable.

c) Chocolate a la taza

Es el chocolate negro (normalmente, con una proporción de cacao inferior al 50%), al que se le ha añadido una pequeña cantidad de fécula (normalmente, harina de maíz) para que a la hora

¹¹ Ver Anexo 1: Diagrama de flujo del proceso de conversión del cacao en chocolate.

de cocerlo aumente su espesor. Suele disolverse en leche. Hoy en día, es posible encontrar también este chocolate en los comercios en forma ya líquida.

d) Chocolate con leche

Es el tipo de chocolate más popular. Se trata, básicamente, de un dulce, por lo que la proporción de pasta de cacao suele estar por debajo del 40%. No obstante, buena parte de las más importantes marcas de chocolate producen tabletas de chocolate con leche con proporciones de cacao inusuales, por encima incluso del 50%, dirigidas tanto al mercado de los *gourmets* como al negocio de la pastelería. El chocolate con leche, como su nombre indica, lleva leche añadida, en polvo o condensada.

e) Chocolate blanco

Estrictamente, no se trata de chocolate como tal, pues carece en su composición de la pasta de cacao, que es la materia que aporta las propiedades del cacao. Se elabora con manteca de cacao (por lo menos, el 20%), leche (en polvo o condensada) y azúcar. Es un producto extremadamente energético y dulce (no posee gusto amargo). Visualmente muy atractivo, es un elemento decorativo muy usado en la repostería.

f) Chocolate relleno

Como indica la expresión, es una cubierta de chocolate (en cualquiera de sus variantes y con un peso superior al 25% del total) que recubre frutos secos (avellanas, almendras...), licores, frutas, etc., así como galletas tipo *waffer*.

A partir de esta base, se elabora una infinidad de productos, como bombones, tortas, salsas, mousses, bebidas, cócteles. A veces utilizando solo un tipo o combinado chocolates.

E. LA GENTE DEL CACAO, CONDICIONES DE TRABAJO

Ecuador posee más de 55.000 agricultores que dedican 300.000 hectáreas al cultivo de cacao. 54% de estas haciendas son minifundios de menos de 10 hectáreas. Ecuador produce dos tipos

de cacao: CCN51 y Cacao Nacional. Los árboles de Cacao Nacional son de baja cosecha y, en su mayoría, están restringidos a haciendas pequeñas y medianas. En cambio, CCN-51 es un híbrido de cosecha alta y se produce principalmente en plantaciones a gran escala¹².

El cacao ecuatoriano se comercia sin la interferencia del gobierno. Los precios locales se establecen a partir de los precios internacionales y por la oferta y demanda local. La mayoría de los productores están ubicados lejos de los de los exportadores y no les pueden vender directamente. Los costos de transporte y el margen del intermediario afectan considerablemente los precios de exportación, lo que deja a los productores con una muy pequeña participación. En las áreas más alejadas, los agricultores con cantidades limitadas de producto para vender tienen un menor poder para regatear debido a la escasez de compradores.

El acceso al transporte es la mayor limitación al desarrollo económico y la región tiene muchas zonas de difícil acceso, como las que están alejadas de las fuentes de agua y de los caminos. Para la gran mayoría de los minifundistas, el acceso al crédito está sumamente limitado. Sólo ciertas poblaciones que tienen apoyo de instituciones externas tienen la esperanza de obtener créditos. Tampoco hay buen acceso a las instalaciones sanitarias ni educativas.

La producción de cacao varía según el área cultivada, la edad de los árboles, las enfermedades del cultivo, las variaciones climáticas y las estrategias empleadas para extender el período de mercadeo. Se venden pequeñas cantidades de cacao para comprar alimento o para pagar por salud y educación. La cosecha del cacao se realiza durante 6 u 8 meses del año, lo que brinda a los agricultores una fuente de ingresos pequeña, pero prolongada.

Los minifundistas venden cacao en condiciones diferentes: semiverde, fresco sin fermentar o fermentado a diferentes niveles de humedad, con clasificación básica o no.

¹²Intermediate Technology Development Group. Pepa de oro – Ecuador. 2009.

El cacao se compra y comercia en pequeños asentamientos, a lo largo de los ríos, los caminos y en pueblos. La mayoría de los comerciantes tiene compradores designados en cada asentamiento rural pequeño. El cacao se comercia en los pueblos con mejor ubicación en los días de mercado y en los otros pueblos a través de tiendas y tenderetes en los mercados de los pueblos vecinos. El comercio de cacao también se lleva a cabo en los pueblos donde los mayores comerciantes compran el cacao acumulado por los comerciantes locales hasta que recolectan suficiente volumen como para transportarlo a Guayaquil.

Algunos productores llevan el cacao directamente de sus campos a los puntos de embarque a lo largo del río o en los caminos donde los comerciantes lo recolectan. Los comerciantes actúan principalmente como compradores, aunque algunas veces llevan bienes manufacturados pedidos por los agricultores; en ese caso, el precio de los bienes se resta del monto de la compra de cacao. Las transacciones comerciales entre los comerciantes y los minifundistas incluyen el regateo y el crédito. El comercio de cacao en los pueblos refleja la escasez de efectivo en la economía rural y la posición marginada de los agricultores.

1. Comercio Justo

El Cacao es una mercancía apropiada para los enfoques éticos del comercio. Se ha comercializado durante años, se consume en grandes cantidades, tiene toda la infraestructura necesaria para apoyar su comercialización y se procesa para producir artículos de lujo que tienen pocos sustitutos y un alto perfil en la mente de los consumidores.

El comercio justo se enfoca primeramente en los beneficios sociales para los pequeños productores quienes tienen un acceso limitado a los mercados mundiales y una posición débil para regatear con los intermediarios. El comercio justo busca mejorar la posición de los productores marginados; tiene que ver más con la relación de comercio que con los resultados del proveedor. Los conceptos claves del comercio justo son el comercio directo a un precio justo, la creación de una relación a largo plazo y acceso a facilidades crediticias. Los productores normalmente están organizados en grupos (usualmente cooperativas) que usan como agentes de venta.

La etiqueta de comercio justo en el envoltorio de una barra de chocolate garantiza que una proporción de los ingredientes ha sido comprada según las normas éticas establecidas por la organización certificadora. Las normas se relacionan con términos y con condiciones de compra “justos”. La certificación y las revisiones regulares aseguran que se sigan las normas. Las organizaciones agrícolas que no cumplen los criterios no son excluidas del comercio justo siempre y cuando puedan probar que están en camino de cumplir con todos los criterios.

F. USOS ALTERNATIVOS DE LA PEPA DE ORO

1. Chocoarte

El chocolate, por todas sus cualidades ha inspirado su uso en las artes, vamos a describir algunos de sus usos.

Pintura: Se utiliza chocolate blanco y chocolate negro, diluidos, con esta base se tiene toda la gama posible de colores entre los dos, variando la concentración de cacao, con estos colores se realizan cuadros utilizando únicamente chocolate o combinándolo con otras técnicas pictóricas.

Escultura: el chocolate permite el uso de múltiples técnicas, pues se puede derretir, moldear, esculpir, tallar, calar, combinar, pintar con lo que solo falta inspiración para lograr una gran escultura a base del mismo.

Literatura: Inspira versos, poemas, canciones y libros, por todo el mundo e interpretando diferentes papeles siempre protagónicos.

Cine: Muy presente en el séptimo arte, ha sido personaje extra en innumerables películas, donde aparece en una mesa; pero también existen varias películas donde el chocolate tiene el papel estelar¹³.

¹³Ver anexo 3: Películas sobre chocolate

2. Choco terapia

En cuanto al uso del cacao con fines estéticos en los spa está causando verdadero furor, los baños de cacao. El masaje de choco terapia, que se realiza como un masaje corporal completo con aceite al chocolate durante 45 minutos, actúa como relajante y al mismo tiempo revitalizante de la piel, dejándola suave y ligeramente perfumada, utilizando a la vez los beneficios de la aromaterapia.¹⁴

Otra modalidad son las envolturas de choco terapia que se hacen con una mouse especial a base de derivados del cacao y se extiende con un masaje suave por todo el cuerpo para después tapar con una manta eléctrica y favorecer la absorción de sus componentes nutritivos y revitalizantes durante unos 55 minutos.

En cosmética su utilización es muy variada desde cremas anti celulíticas, hidratantes, nutritivas y exfoliantes, hasta tratamientos, en los centros de estética, allover, es decir cara y cuerpo, pensados, no sólo, para el disfrute personal por sus efectos relajantes sino, también, por los beneficios que aporta a la piel. La sesión dura unos 70 minutos y en ella se realiza una exfoliación completa con la fórmula "*Termal Gommage*" que se acompaña de un masaje rotativo con manoplas húmedas, después se prepara en el momento la cobertura de chocolate y se mezcla con aceite de almendras la pasta resultante se derrite sobre la espalda, piernas y brazos, sobre el rostro se bate con aceite de Azulina y, como complemento, se realiza un buen masaje corporal, que es otro de los ejes de este tratamiento. Y al final una ducha y una crema con extractos de cacao para dejar la piel perfectamente hidratada.

¹⁴March A. Chocoterapia placer de dioses. Spactual magazine, Febrero 2005.

IV. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

Este proyecto se llevó a efecto de enero 2011 a Enero 2013, en las Provincias de Guayas, Pichincha, El Oro, Esmeraldas, Los Ríos, Chimborazo.

B. VARIABLES

1. Identificación

- Contenidos culturales
- Historia sociocultural del cacao
- Cultura Gastronómica

2. Definiciones

- **Contenidos culturales:** La cultura posee un contenido específico, amplio y complejo de elementos que es posible discernir y analizar. Para facilitar el estudio de la cultura se suele clasificar sus contenidos agrupados en símbolos, valores, normas, costumbres y tradiciones.
- **Historia sociocultural del cacao:** aborda el estudio de las representaciones y los imaginarios junto con el de las prácticas sociales que los producen; también se ocupa por los modos de circulación de los objetos culturales.
- **Cultura gastronómica:** Abarca las recetas, técnicas y costumbres de consumo y preparación de diversos productos a base del cacao y chocolate

3. Operacionalización

VARIABLE	CATEGORÍA	INDICADOR
Contenidos culturales	Símbolo Valores Normas Costumbres	Testimonios antropológicos

VARIABLE	CATEGORÍA	INDICADOR
Historia sociocultural del cacao	Sistemas de producción del cacao	Tecnologías de producción
	Sistemas de fabricación de chocolate	Tecnologías de fabricación

VARIABLE	CATEGORÍA	INDICADOR
Cultura Gastronómica	Técnicas Chocolateras	Recetas tradicionales
	Costumbres de consumo	Nuevos usos gastronómicos
	Costumbres de uso	

C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO

Esta investigación es de tipo descriptiva, cuali-cuantitativa, retrospectiva y transversal.

El diseño de la investigación es no experimental.

D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPOS DE ESTUDIO

El universo está constituido por productores de cacao, historiadores, chocolateros, y representantes de las familias Gran cacao que tradicionalmente sembraron la Pepa de Oro.

Grupos de Estudio.-Se determinaron los siguientes grupos de estudio:

1. **Productores:** Son los encargados de producir la tierra, en la provincia del Guayas existen 5098 UPA (unidad productiva agropecuaria)¹⁵cacaoteros, de ellos se tomara una muestra con el siguiente procedimiento:

Formula Estadística

$$n = \frac{m}{e^2(m-1)+1}$$

Donde

¹⁵Fuente: INEC. III Censo Agropecuario Nacional.

n = tamaño de la muestra

m = tamaño de la población

e = error admisible (aceptable hasta el 5)

UPAs

$$n = \frac{5098}{(0.05)^2(5098-1)+1}$$

$$n = \frac{5098}{(0.0025)*(5097)+1}$$

$$n = \frac{5098}{13,7425}$$

$$n = 371$$

Para los siguientes grupos de trabajo se busco informantes clave, personas expertas en su área que poseen amplia información sobre, el cacao y chocolate, estos se dividieron en los grupos:

2. **Historiadores:** Personas expertas en la historia y cultura del cacao.
3. **Chocolateros:** Chefs chocolateros y emprendedores que están produciendo chocolates, menús y productos relacionados al cacao del Ecuador.
4. **Familias Gran Cacao:** Son personas herederas de la tradición cacaotera, representantes de las familias que por varias generaciones han sido productoras de cacao.

E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

1. Plan para la recolección de la información

Los datos recogidos se transformaron mediante una revisión crítica de la información recopilada, tabulación y cuadros, según las variables, en datos para presentación de resultados. Para ello se desarrollaron las siguientes actividades:

- Aplicación de entrevista con listado de preguntas estandarizadas dirigidas a los representantes aleatorios de la muestra del grupo de estudio de productores.
- Entrevistas a informantes claves representantes aleatorios de los grupos de estudio: comercializadores, historiadores, chocolateros y familias gran cacao.
- Se realizó un análisis de resultados de cada ítem, Se desarrollaron los análisis correspondientes de los resultados para emitir las respectivas recomendaciones.

- El informe fue elaborado mediante la implementación de la metodología específica para el efecto.
- Después desde los resultados se elaboró la propuesta del guion museológico.

2. Plan de procesamiento de la información

Para realizar el Plan de Procesamiento de la información se procedió al análisis de los resultados, destacando tendencias o relaciones fundamentales de acuerdo con los objetivos de la investigación. Posteriormente se interpretó los resultados, con el respectivo sustento en el marco teórico, datos que sirven para el establecimiento de conclusiones y recomendaciones.

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

A. HISTORIA DEL CACAO ECUATORIANO

1. Los pueblos primigenios

Se ha demostrado que el uso del cacao en el territorio nacional se remonta por lo menos a 2500 A.C. En el cantón Palanda en la actual provincia de Zamora Chinchipe una sociedad hasta hace poco desconocida, los Mayo Chinchipe, sorprende por su antigüedad considerable, su alto grado de complejidad social y además los recipientes de barro y piedra han evidenciado importantes pruebas del régimen alimenticio de este pueblo, que incluía Cacao. A través de pruebas de carbono 14 se ha demostrado que los Mayo Chinchipe usaban Cacao en el 2500 a.C. unos 1000 años antes que los pueblos situados en lo que hoy es México y Guatemala de donde se creía la planta de Cacao era originaria¹⁶.



Ilustración 1: Algunas cerámicas de la cultura Mayo Chinchipe
Fuente: Archivo digital diario El Telégrafo. (www.eltelegrafo.com.ec).

Esta información en un futuro cercano puede cambiar radicalmente la comprensión de la historia del Cacao, y brinda al Ecuador una mayor importancia, pues ahora no solamente es el mayor productor mundial de Cacao Premium, el país produce más del 60%, sino además posee las evidencias más antiguas de utilización de semillas de Cacao, apoyando fuertemente la teoría de que el origen de la planta está en la cuenca Amazónica.

¹⁶VALDEZ, F; "Mayo Chinchipe: la civilización más antigua de la Alta Amazonía"; Revista Nuestro Patrimonio, No 25, Septiembre 2011. Pp. 18 - 19

La información que existe sobre el cacao en el Ecuador antes de la llegada de los españoles muy escasa, lo que sí es seguro es que en la costa el cacao también se lo sembraba, Francisco Pizarro a su arribo entre 1526 -1527 encuentra sembríos en Esmeraldas¹⁷. Claro está que los pueblos asentados en lo que hoy es el Ecuador no le brindaron al Cacao la importancia religiosa y cultural que le otorgaron los pueblos de Centroamérica.

De las civilizaciones primigenias que se tiene información sobre utilización del cacao como planta salvaje y después cultivado son los Olmecas en 1000AC; los mayas lo cultivaron a gran escala en 500AC y lo llevaron a los mercados Aztecas. Los mayas y aztecas utilizaron el cacao como dinero y como medicina. La utilización del cacao como bebida también existía en esos tiempos; La bebida de chocolate o XOCOLATL, como se lo conoce en estos pueblos, no era como la conocemos hoy; todavía los habitantes de América central prefieren el chocolate picante preparado con ají.¹⁸ Los Aztecas veían al cacao como un producto de lujo y era consumido por los guerreros y nobles; utilizaban también el cacao como dinero, medicina, en los rituales, sacrificios y fiestas. Estos pueblos estaban asentados en lo que hoy es México y Guatemala.



Ilustración 2: Detalle de vasija maya con figuras de cacao
Fuente: www.lamajadescalza.com

¹⁷AROSEMENA, G. El fruto de los dioses. Guayaquil: Editorial Graba. 1991. 855 p.

¹⁸ Schokoladen museum Köln. The history of chocolate. 2006.



Ilustración 3: Figura de la Diosa del cacao
Fuente: <http://www.lamajadescalza.com>



Ilustración 4: Dibujo de Mujer azteca espumando cacao. Circa 1553
Fuente: www.wikipedia.com

2. La Colonia

Ya en 1587 se producía y exportaba cacao, en 1606 salen cosechas en Chongón, en 1622 los vecinos de Guayaquil donan 12000 pesos en cacao para la construcción de las murallas en Cartagena de Indias, en 1689 los Jesuitas poseían 51000 árboles. Desde estos tiempos ya se

sembraba cacao Nacional, que es un tipo de cacao propio del Ecuador, una característica es que la planta tiende a inclinarse con el tiempo, es de excelente calidad y aroma; ya desde este tiempo el nombre de Ecuador se relaciona con lo mejor en cacao.

La primera documentación sobre la llegada del cacao en Europa es “la bebida de los dioses » alrededor de 1544, llevaron los monjes dominicos liderados por Fray Bartolomé de Las Casas al príncipe Felipe, futuro emperador Felipe II, algunos miembros de la nobleza Maya, un barco con chocolate junto con otros regalos. Al inicio, como sucedió con la mayoría de productos que se llevaron de América, su uso no fue tan popular, pero a partir del siglo XVII el chocolate se conoce también en otras cortes de Europa. En el siglo XVIII el chocolate se vuelve un símbolo de la aristocracia.

A finales del siglo XVI, y en la primera década del XVII, el comercio fluvial y marítimo dominaba la exportación del cacao. Desde entonces alcanzó niveles muy representativos y los mercados principales de esta importante y lucrativa actividad eran Centroamérica y Nueva España. Junto al tabaco, produjeron el desarrollo y crearon riqueza en extensas zonas de la cuenca del río Guayas. En el segundo tercio del siglo XVIII, el cacao se convirtió en factor dinámico comercial fundamental de la economía colonial guayaquileña y se mantuvo así por tres siglos.¹⁹

A menudo la Pepa de oro se comerciaba con las apreciadas mercancías chinas a través de una suerte de trueque mercantil con sedas, porcelanas, especias, etc., que anualmente arribaban a Acapulco en el galeón de Manila. Con el propósito de obligar a que el oro y la plata, extraídos de las minas americanas, fueran enviados a España sin desviarse.

El comercio en general se veía constantemente afectado por cédulas reales que lo obligaban a ceder sus espacios navieros. Dificultades semejantes tenía el cacao, cuya movilización, por

¹⁹Archivo histórico de Guayaquil. Historia del cacao.

largos años, tuvo disposiciones ambiguas que coartaban su desarrollo y fomentaban el contrabando.

La introducción del cacao guayaquileño en el comercio inter-colonial no fue cosa fácil. Debía competir con el venezolano que tenía fama de ser superior en calidad, y consecuentemente alcanzaba mayores precios. Sin embargo, esta diferencia resultó ser una ventaja pues los sectores populares, por su menor precio lo adquirirían fácilmente, y el volumen de ventas era mayor, sumado al bajo costo de producción del cacao de Guayaquil, los jornales fluctuaban entre 4 y 8 reales diarios, frente a los 3 pesos que se pagaba en Caracas, lo volvían un producto competitivo

Francisco de Requena²⁰ a finales del año 1779, aconsejaba: “buscar con el cultivo que fuera tan bueno que supiera la bondad, por el mayor tiempo que se demora en el dispendio”. Señala también que los agricultores de Guayaquil obtienen grandes cosechas “a pesar del ningún cultivo y el abandono en que se conservan las arboledas (...) dejando las plantas desde que salen de la tierra al cuidado de la Providencia”. Da consejos, sobre cómo mejorar la producción, y recomienda que se exporte a España “ya molido y en cajones de roble o cedro, pues así se conservarían mejor, sin que se evaporicen sus partes aromáticas y oleosas que lo constituyen delicado”.

Los constantes enfrentamientos a causa del cacao, entre los comerciantes de Guayaquil y Caracas eran parte de la vida colonial. Pues, estos últimos, gozaban del apoyo incondicional de la corte, movida por los intereses que tenía en su comercio. Mas, cuando se produjeron las reformas borbónicas²¹ y el régimen de comercio libre se generalizó en toda la América española, esta situación no pudo mantenerse por más tiempo. Colocados en igualdad de condiciones y

²⁰ Fue un ingeniero y militar español que participó en la Demarcación de los Límites Hispano-Lusos en la cuenca del Amazonas (s. XVIII). Además escribió de los más diversos temas.

²¹ Estas reformas fueron una serie de cambios políticos, económicos, eclesiásticos y militares aplicados por los reyes Borbones en el territorio de Nueva España. Se dieron a comienzos del siglo XVIII, a partir del cambio de dinastía de Asturias por la de Borbón.

libertad de competencia, el cacao guayaquileño impuso su calidad, y terminó por adueñarse del mercado de la Nueva España, que era el más importante en el ámbito colonial. En lo referente a la comercialización con Europa no ocurrió lo mismo, nuestro cacao solía demorarse en llegar hasta tres años, mientras el venezolano lo hacía en uno.



Ilustración 5: Territorios pertenecientes al Virreinato de Nueva España
Fuente: http://es.wikipedia.org/wiki/Virreinato_de_Nueva_Espa%C3%B1a

Por real orden emitida el 5 de julio de 1776, se establecía que “para fomentar el cultivo y comercio del cacao de Guayaquil se ha servido S.M. declarar la rebaja (de los derechos) que hasta ahora ha contribuido este fruto, debiéndose entender esta gracia a su salida de Guayaquil y a su importación en cualesquiera otros puertos de ambas Américas”. Pero, en vista que la orden no especificaba cuáles derechos se reducían, se plantearon dudas sobre si se incluía o no a las alcabalas²². Por ello se originó una controversia que motivó la emisión de otra real orden el 17 de enero de 1779, en la cual se declaró que en tal reducción no estaban comprendidas las alcabalas, así quedó establecido, que solo afectaba a los impuestos de entrada y salida (almojarifazgos) y al impuesto de las aduanas, por lo cual todos ellos quedaron reducidos a la mitad. Las ventajas se incrementaron con la extensión del almojarifazgo, a todo cargamento de cacao enviado directamente a España.

Estas ventajas concedidas a la exportación del cacao, repercutieron en el aumento de ese producto fundamental para la economía guayaquileña. Mas, desde el punto de vista fiscal tuvo dos efectos importantes: a). Los almojarifazgos de salida se mantuvieron en niveles bastante bajos. Y, b). Al no verse afectadas las alcabalas, adquirieron una importancia cada vez mayor. Por esta razón, a partir de 1778 siempre superaron a los almojarifazgos, los cuales desde 1794

²² Las alcabalas en la colonia fueron un Impuesto o tributo que originalmente se aplicó a operaciones de compraventa y derivó en un gravamen a la circulación de mercancías.

perdieron definitivamente su importancia, y como consecuencia de la gran exportación del cacao, las alcabalas, quedaron convertidas en el principal ingreso fiscal de la provincia.

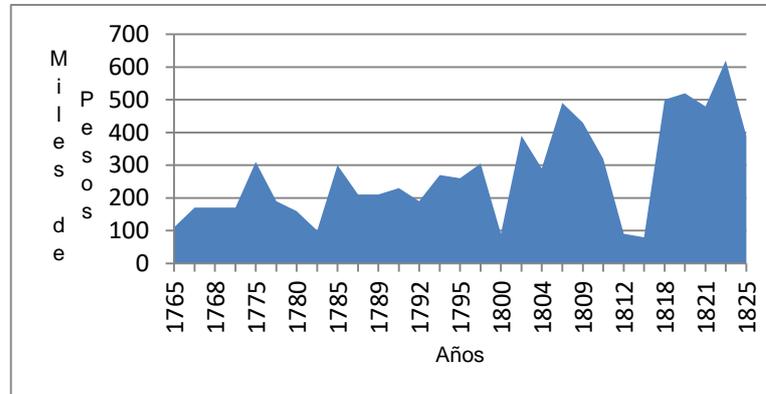


Gráfico 1: Exportaciones de Cacao entre 1765 y 1825
Elaborado por: Carlos Contreras.
Fuente: El sector exportador de una economía colonial.

Como resultado de estas acertadas medidas, en 1779, primer año de funcionamiento del nuevo sistema, la alcabala del cacao produjo 5.108 pesos cantidad que aumentó de año en año. Especialmente a partir de 1789 (gracias a la definitiva supresión de las trabas al libre comercio del cacao guayaquileño con México), de manera que ya en 1795, con un ingreso de 24.441 pesos, esta partida supera con creces a todos los demás conceptos del ramo de alcabalas.

Desde octubre de 1778 hasta diciembre del año 1800 el producto total de la alcabala del cacao ascendió a 194.744 pesos (equivalentes a la cuarta parte del importe total de las alcabalas en ese período), que representan una venta legal de cacao por valor de seis millones y medio de pesos en esos 22 años.

Por otra parte la fertilidad del suelo, la abundancia de agua y el alto rendimiento de los árboles permitía abundantes cosechas. Por 1780, la producción de guayaquileña llegaba a 18 fanegas²³ por cada mil árboles, en tanto el de la competencia rendía 15 por el mismo número de árboles. A lo cual se sumaba que su transportación en balsas por el Guayas era muy barata. Se calcula para la época, que producir cacao en Venezuela era más costoso que en Guayaquil, a lo que se

²³ Fanega es una medida tradicional de capacidad para áridos. Equivale a 55,5 litros, aunque esta equivalencia es variable según los lugares de uso. Actualmente esta medida está en desuso.

agregaba un flete 3 veces superior. De lo cual se deduce que no era la calidad del cacao venezolano la que incidía en su precio, sino que por sus costos no podían venderlo a menor precio.

Las más importantes zonas productoras de cacao en la antigua provincia de Guayaquil, eran: Baba, Palenque, Babahoyo, Machala. Para 1774. Requena precisa que en las orillas de los ríos de Portoviejo también se lo cultivaba, al igual que en el partido de La Canoa. En 1780 se aseguraba que en Guayaquil se recogían de “treinta a cuarenta mil cargas de cacao en dos cosechas cada año”. Producto que en el siglo XVIII se lo vendía en Guayaquil a cuatro o cinco pesos la carga. Sin embargo, la estabilidad en los precios dejaba mucho que desear, ya que existían muchas fluctuaciones que repercutían directamente sobre las cosechas.

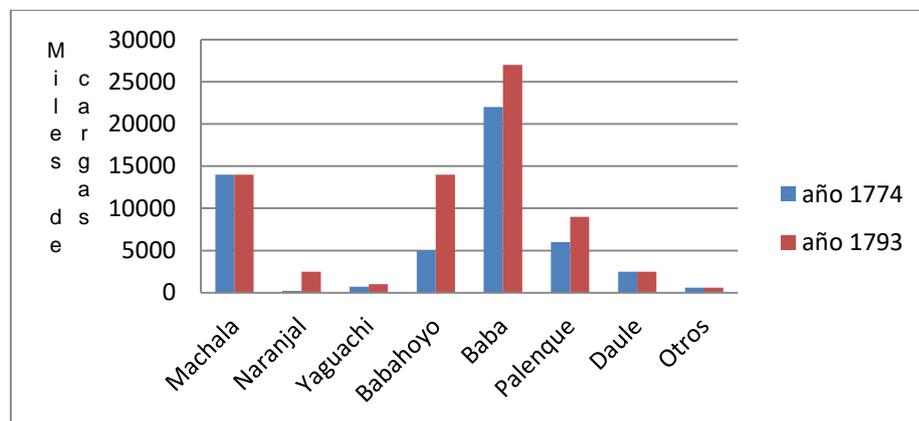


Gráfico 2: Producción Regional de Cacao en 1774 y 1793
Elaborado por: Carlos Contreras.
Fuente: El sector exportador de una economía colonial.

El 70 o el 75% de la producción cacaotera era exportable más la conducta del mercado exterior, ciertas restricciones impuestas a su comercio, y los conflictos bélicos con Inglaterra, Francia y Holanda por el dominio de las rutas comerciales, fueron factores determinantes que influyeron en el alza y baja de los precios; con este motivo se cerraban mercados, y los precios caían entre un 40 a 50%, de los niveles alcanzados en tiempos de paz. Una de las mayores bajas del precio, se produjo entre 1785 y 1787, periodo en el cual descendió de 5 a 1.5 pesos por quintal.

Este auge produjo que en la provincia de Guayaquil se diera un aumento considerable de población, es así que de 22000 habitantes en 1765 se paso a cerca de 90000 en 1842²⁴.

²⁴CONTRERAS c. El sector Exportador de una economía colonial, La costa del Ecuador 1760 – 1830.

Hay que señalar que la antigua provincia de Guayaquil, sobre la cual se dieron todas las reformas, siembra, y demás procesos relacionados al cacao se conforma de las actuales provincias de: Manabí, Los Ríos, Guayas, Esmeraldas, Santa Elena y El Oro. Gracias a la riqueza que el cacao generó, nuestro país se desarrolló, progresó y alcanzó grandes transformaciones.

3. Siglo XIX

El siglo XIX se marca desde el inicio con las guerras de independencia de América, y el consiguiente inicio de la época Republicana. Con el cierre de los obrajes en Ecuador, la explotación del cacao se vuelve la mayor industria, entre 1820 y 1900 las exportaciones de cacao crecieron 11 veces²⁵. Es así que una buena parte de los gastos de las guerras de independencia fueron solventados por la gente de Guayaquil, por los cacaoteros. Se estima que Guayaquil aportó con aproximadamente dos millones de pesos a la Independencia, cifra tres veces superior al presupuesto del Gobierno de Juan José Flores en 1830²⁶.

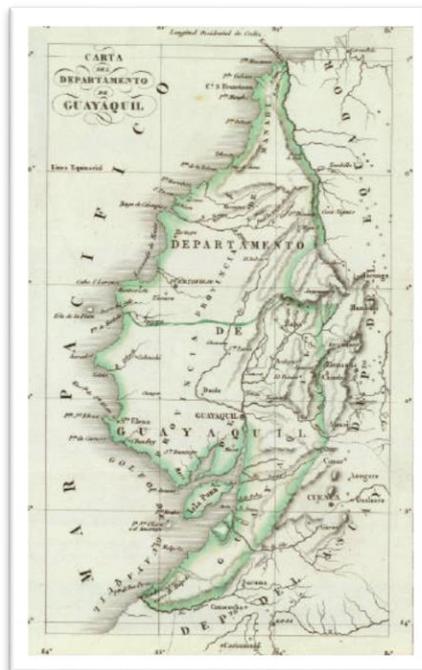


Ilustración 6: Carta de la Provincia de Guayaquil, 1827

²⁵AROSEMENA G. Contestación a "historiadores", Guayaquil. 2011

<http://www.desdemitrinchera.com/2011/11/09/contestacion-a-historiadores/>

²⁶AROSEMENA G. ¿Oligarcas guayaquileños o personas de éxito? Guayaquil. 2010

<http://www.desdemitrinchera.com/2010/10/21/oligarcas-guayaquilenos-o-personas-de-exito-segunda-parte/>

Fuente: www.wikipedia.org

En este siglo vemos como pasa de ser una bebida de los dioses a ser parte de la dieta diaria del mundo, esto se produce en parte por el aumento de áreas de siembra de cacao, por la revolución industrial y que en 1846 se inventa la máquina para moldear barras uniformes de chocolate, este hecho marca el inicio de la producción industrial en masa.

A la vez vemos como se extiende el territorio dedicado al cacao mucho más allá de la cuenca del río Guayas y vemos como poco a poco se convierte en un producto de todo el litoral, pero siempre manejado desde Guayaquil, ya que era el puerto principal y lugar donde vivían gran parte de los propietarios de la tierra.

4. La época de la Pepa de Oro

Desde fines del siglo XIX, el cacao ecuatoriano comenzó a tener severa competencia de las colonias africanas británicas que habían iniciado siembras masivas del grano. La entrada de estas últimas al mercado mundial empezó a afectar el precio del cacao. La competencia representaba menos ingresos de divisas para Ecuador. En 1899, frente a este panorama sombrío, Vicente González Bazo, prestigioso empresario y propietario de la Revista Comercial que se publicaba en Guayaquil, presentó al presidente Eloy Alfaro un proyecto relacionado con la creación de la Compañía Nacional de Cacao del Ecuador, cuyos propietarios serían todos los productores y exportadores de cacao. Alfaro acogió el proyecto y lo envió al Congreso. En su mensaje a los legisladores expuso:

“Los autores del proyecto indicado se proponen, mediante combinaciones mercantiles que llevaría a cabo la Compañía, obtener mejores precios para el cacao en los mercados extranjeros; lo que indudablemente produciría alza de precio del artículo en el país y aumento de rentas para el Erario[...] No sería, pues, un monopolio, en el sentido económico de la palabra, la concentración del cacao en manos de una Sociedad; sino más bien una liga comercial entre productores y exportadores del referido grano para darle mayor valor y aumentar, por consiguiente, el desarrollo de su producción, las utilidades privadas y entradas al Fisco[...] El

carácter popular que entraña la Compañía Nacional de Cacao del Ecuador, la pone al alcance de todas las clases sociales; de suerte que sólo quien no quisiera tomar parte de esta nueva empresa comercial quedaría sin acciones de ella. Dada la inteligente laboriosidad y honradez tradicional de los comerciantes del Guayas que serían los directores de este negocio el país pudiera prometerse magníficos resultados para la riqueza pública y la riqueza privada” veces²⁷.

La Compañía Nacional de Cacao del Ecuador (CNCE) no logró hacerse realidad, pero una década más tarde, por motivo que los precios del cacao se habían deteriorado, se creó la Asociación de Agricultores en Guayaquil, institución muy similar a la CNCE, en la que participó el 80% de los productores y exportadores de cacao. Funcionó hasta 1926, cuando fue liquidada por los militares de la Revolución Juliana.

De esta época Vinces, llamado también El Paris chiquito, está intrínsecamente vinculado al cacao, de sus tierras y alrededores nace el mundialmente apreciado cacao Arriba, este nombre se debe precisamente a la posición geográfica de donde proviene, es decir de Arriba por el río Guayas. La ciudad creció y prosperó con el cacao y a la vez perdió su brillo cuando a causa de las plagas y el comercio mundial a mediados del siglo XX se acabó la época de la Pepa de oro. Pero actualmente aun conserva gran parte de las edificaciones y casas de fincas cacaoteras, en los últimos años con el nuevo boom cacaotero otra vez se está levantando como la ciudad importante que algún día fue en el imaginario mundial. Ver en el anexo 4 la colección de imágenes de Vinces y sus alrededores correspondientes a esta época.

5. Los Gran Cacao

Desde el primer boom cacaotero entre 1763 y 1840 aparecieron los Gran Cacao, eran personas y familias propietarios de grandes extensiones de terreno dedicadas a la explotación cacaotera, poco a poco fueron incrementando sus propiedades y producción hasta que en el segundo auge, a partir de 1880, logran un tremendo poder económico con el que incursionaron en las más

²⁷AROSEMENA G. Alfaro, presidente amigo de los empresarios, Guayaquil. 2011
<http://www.desdemitrinchera.com/2011/11/09/contestacion-a-historiadores/>

diversas empresas, se establecieron en el campo, en Guayaquil y en los más diversos puntos del planeta donde tenían intereses comerciales.

Familias	Avalúo		
	1884 - 1885	1903 - 1904	1915 - 1916
Aspiazu	287000	2226000	2678900
Sotomayor	85000	1172000	1152200
Carmigniani	83000	701200	795000
García Moreno	126000	750000	816000
Rendón	92000	1418666	447000
Coello	14000	845400	882000
Avilés	6000	96000	130000
Velis	41000	1097000	126000
Fuentes		1059500	473000
Mendoza		563250	536200
Baquerizo		862000	163000

Cuadro 2: Principales familias propietarias del cantón Vinces
Fuente: Un relato del cacao, Tempranas imágenes de Los Ríos

Aspiazu Coto nació en Palenque, hijo de José María Aspiazu Avilés, agricultor que en 1831 tenía una pequeña finca con 10 hectáreas de cacao y 19 animales entre vacas y caballos. Con el transcurso de los años, padre e hijo fueron adquiriendo haciendas; cuando Aspiazu Avilés falleció, sus haciendas producían 2000 quintales anualmente, esta cantidad fue muy superior para la fecha en que murió Aspiazu Coto, quien se dedicó a fondo a incrementar la siembra de cacao y el número de haciendas. Sus hijos, Lautaro, Julián, Efrén, Aurelio y Jacinto, continuaron con la estrategia del padre y abuelo y para fines del siglo XIX contaban con 57 haciendas valorizadas en más de tres millones de sucres, fabulosa fortuna, si se considera que el presupuesto del Estado ecuatoriano era 9 millones de sucres en 1900. Ellas producían aproximadamente 100,000 quintales anuales. Lautaro fue el que más se destacó como gran empresario; fue accionista de casi todas las empresas que modernizaron Guayaquil, creadas entre fines del siglo XIX y primeros años del XX. Entre ellas se encontraban Empresa de Carros Urbanos, la primera de transporte público con rutas definidas; Empresa de Luz y Fuerza; Compañía Nacional de Seguros, etc. Por las epidemias de cacao, la familia Aspiazu perdió su fortuna, las haciendas de Julián

Aspiazu fueron embargadas por el Banco Comercial y Agrícola. Para 1940, la cuarta generación de los Aspiazu tuvo que buscar trabajo, el enorme poder económico era cosa del pasado²⁸.

Pedro Pablo García Moreno, tuvo una niñez de escasez a raíz del fallecimiento de su padre, pero logró superar su situación económica al convertirse en uno de los empresarios más poderosos de mediados del siglo XIX. Sus actividades incluyeron agricultura, ganadería, comercio y Banca. En esta última, fue uno de los accionistas más importantes del Banco de Ecuador, la institución financiera más grande del país durante medio siglo. Fue propietario de grandes extensiones cacaoteras en Vinces, tuvo negocios en Perú y Chile. García Moreno se destacó entre 1855 y 1870 como uno de los principales exportadores ecuatorianos. Fue dueño de la enorme hacienda Mapasingue que incluía la Atarazana. En 1869, la vendió a Francisco X. Aguirre Jado, quien a su vez veinte años más tarde, vendió parte de ella, la Atarazana, a la Junta de Beneficencia de Guayaquil. En las tierras que fueron de García Moreno se encuentra todo el norte de Guayaquil, incluyendo la zona industrial ubicada en la carretera a Daule. Con el transcurso del tiempo, su apellido desapareció del mundo de los negocios²⁹.

Jorge Salcedo Salcedo trabajó durante años en Ultramares Corporation, empresa exportadora de propiedad de una familia alemana residente en Guayaquil. Cuando esta empresa fue puesta en Lista Negra durante la Segunda Guerra Mundial y sus dueños fueron deportados a un campo de concentración en Estados Unidos, Salcedo inició su primer negocio de muchos que formaron parte de una larga y fructífera carrera que duró más de 50 años en el desarrollo de la agroindustria de la costa. Comenzó con el fomento del tejido de la cabuya, entregando telares a indígenas en provincias de la sierra; exporto la producción aprovechando los altos precios en el mercado internacional. Posteriormente fundó una fábrica de sacos de cabuya para remplazar a los importados de yute provenientes de India y Pakistán, comprados por los exportadores de cacao y café. En esta actividad se asoció con los hermanos Durán Wauge. Años después incursionó en la exportación de cacao en sociedad con su hermano Marcos. Luego fundó

²⁸AROSEMENA G. ¿Oligarcas guayaquileños o personas de éxito?Guayaquil. 2010

<http://www.desdemitrinchera.com/2010/10/21/-oligarcas-guayaquilenos-o-personas-de-exito-cuarta-parte/>

²⁹Ibid

Solubles Instantáneos, la primera fábrica de café soluble en Ecuador. Más tarde estableció INEDECA, en sociedad con los hermanos Maspons Bigas, que luego fue vendida a Nestlé, multinacional suiza. Introdujo al país el proceso de liofilización en la fabricación del café y creó Salco que llegó a ser la fábrica de elaborados de cacao más grande del país³⁰.

6. El debacle y nuevo comienzo

Entre 1915 y 1920 aparecen y se expanden en toda la zona cacaotera las enfermedades de la Escoba de Bruja y la Monilla, que destruyen el cultivo, causando una reducción de la producción.

La familia Caamaño, propietaria de la hacienda Tenguel, posiblemente la hacienda de cacao más grande del mundo de esos tiempos con decenas de miles de hectáreas. El Presidente de Ecuador, José María Plácido Caamaño, fue uno de los dueños. Su hermano Jacinto y Leonardo Stagg, yerno del último, administraron la propiedad agrícola. Las epidemias del cacao hicieron quebrar tan próspero negocio y el Banco Territorial tuvo que embargar la hacienda y posteriormente venderla a UnitedFruit³¹.

A este desastre económico, social y técnico se sumaron los efectos de la falta de transporte y mercados internacionales durante la Primera Guerra Mundial (1914 - 1918) y la consecuente depresión económica de esos años. Los productores locales y sus firmas exportadoras vieron su suerte echada según con qué países en conflicto mantenían vínculos comerciales, es así que por ejemplo los Seminario, Duran Ballén y Puga pasaron duros momentos al tener relaciones con Alemania, mientras que los Aspiazu se beneficiaron al tener negocios en otros países³².

La crisis descrita promovió que bancos hipotecarios embargaran plantaciones de cacao, a esto se sumó el abandono y venta de la mayoría de grandes haciendas, las cuales fueron compradas por pequeños y medianos propietarios. Estos comenzaron, desde fines de la década de los años

³⁰Ibid.

³¹Ibid.

³²Un relato del cacao, tempranas imágenes de Los Ríos. 2011

30 y 40, a renovar y sembrar nuevas huertas, utilizando semillas de los árboles que habían tolerado las enfermedades, lo cual dio origen al actual complejo varietal denominado "Híbrido Nacional".

Durante todo este siglo tanto el gobierno nacional, instituciones privadas e incluso el gobierno de Estados Unidos buscaron sin lograr mayores éxitos curas para menguar los problemas causados por las enfermedades y a pesar de lograr algunos resultados positivos, la producción de cacao siguió disminuyendo hasta ubicarse en una de las menores a escala mundial³³.

El punto de cambio de la tendencia a la baja se dio gracias al investigador ambateño Homero Castro quien en Naranjal, provincia del Guayas en 1965, clono la variedad "Colección Castro Naranjal 51" también llamado CCN-51, un hito en su investigación personal, el buscaba una variedad que sea resistente a las enfermedades, y a base de cruces controlados entre diferentes variedades, nacionales, extranjeras y algunas recogidas de la amazonia, logro el famoso CCN-51 un cacao con una producción que excede normalmente los 50 quintales por hectárea, además de ser muy resistente a las enfermedades al punto que quienes lo siembran comentan que en sus tierras ya no existe la plaga, reduce los costos de producción, y por sus características organolépticas también es considerado un cacao de fino aroma, pero de menor calidad que el original Cacao Arriba. Desde 1965 hasta su muerte en 1988 Homero Castro dedico su vida a la propagación de este clon.

La tecnología agrícola en el país mejoro gracias al apoyo gubernamental, internacional y la participación ONGs, que ayudaron a los pequeños productores a tener las herramientas necesarias para combatir las plagas y mantener como negocio rentable la siembra de cacao.

A pesar de la gran competencia que representaba la inmensa producción de cacao en África, en base a su calidad el cacao ecuatoriano conservo su fama en el mercado internacional, la mejora

³³Roberts, L. 2010.

de precios y la posibilidad de vender motivo a que se retome el cultivo de cacao, el camino se abre otra vez e inicia una nueva etapa de prosperidad cacaotera.

B. EL CACAO EN LA ACTUALIDAD

Hoy el Ecuador, es el mayor productor de cacao fino o de aroma. Del 100% de cacao producido en el mundo, menos del 5% es considerado fino y de éste producimos el 60%. En nuestro país existen 432.200 has. de cacao (243.148 has. de cacao solo y 189.052 has de cacao asociado³⁴) y su exportación le ha producido al país ingresos de 150 millones de dólares; el 90% de su producción se exporta y más de 55.000 familias se dedican al cultivo. El aumento en la producción se debe a varios factores: los precios del año 2002 debido a la guerra en Costa de Marfil (se llegó a pagar hasta 120 dólares por quintal); los proyectos de apoyo al campesino por parte de ANECACAO, WorldCocoaFoundation, USAID, BID, entre otros, que apuntan a incrementar productividad, se ha logrado aumentar la productividad del cacao Arriba Nacional de 5-6 qq/ha. a 30-35qq/ha. en fincas de 100 y 60 años; y con ello el creciente consumo de chocolates finos, gourmet o de origen selecto. Cabe mencionar que los grandes compradores de cacao aseguran que si Ecuador produjera el doble, el mercado sería el doble.

Un nuevo rumbo está apareciendo iniciado por visionarios que han fundado fábricas de chocolatería fina. Esto es el renacer del cacao hecho chocolate. Es el inicio de dejar de ser solamente exportadores de materia prima, es dar valor agregado al producto diciéndole al mundo que el cacao ecuatoriano se puede convertir en chocolate de la más alta calidad en casa, dando trabajo a más ecuatorianos apoyando al mismo tiempo a equilibrar la balanza comercial del país.

La Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (ANECACAO) registra que el cacao se produce en 18 de provincias del Ecuador, estas son: Azuay, Bolívar, Cotopaxi, El Oro,

³⁴ cacao asociado se refiere a sembrar cacao junto con otros productos de la agroindustria como coco y banano.

Esmeraldas, Guayas, Santa Elena, Santo Domingo de los Tsachilas, Chimborazo, Pichincha, Los Ríos, Manabí, Napo, Orellana, Sucumbíos, Pastaza, Morona Santiago y Zamora Chinchipe.

Se estima que en la actualidad existen más de 500.000 hectáreas dedicadas a la producción cacaotera³⁵, distribuidas entre más de 80.000 productores, de los cuales, la gran mayoría cultiva en pequeña escala; del suelo dedicado a la producción se estima que el 90% corresponde a cacao Arriba.

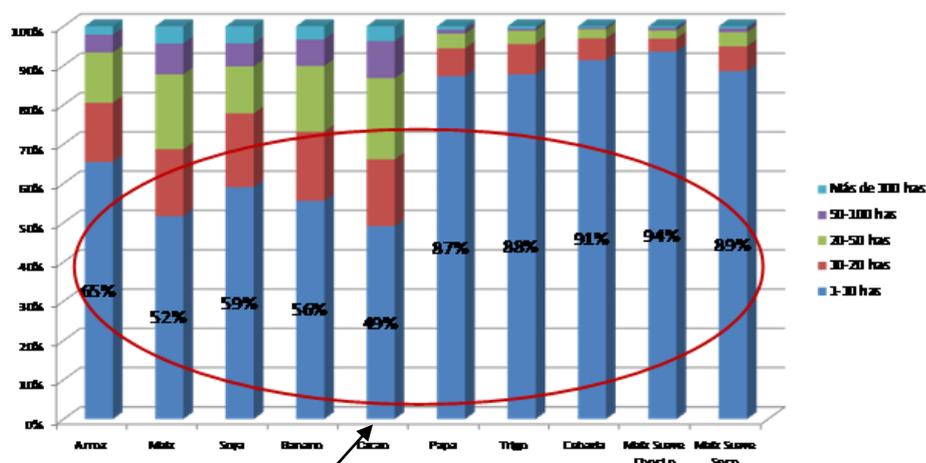


Gráfico 3: Distribución de tierras de acuerdo a ha. /cultivo
Elaborado por: MAGAP 2010
Fuente: Inec

Cabe señalar que se han mejorado las técnicas agrícolas con lo que se contrarrestaron las enfermedades, se mejoró la cosecha y las cantidades de producto por hectárea, todo esto más el fomento estatal a la producción ha generado en los últimos años un marcado aumento del número de hectáreas dedicadas al cacao, se diría incluso que se está en camino de un nuevo boom cacaotero.

Cacao Sembrado	Años						
	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Hectáreas a nivel nacional	366927	406866	407869	422985	455415	468841	470034

Cuadro 3: Total nacional de cacao sembrado por ha. /año
Elaborado por: Juan Pablo Aguilar Lliguín. 2012
Fuente: www.ecuadorencifras.com

³⁵Fuente: ANECACAO.

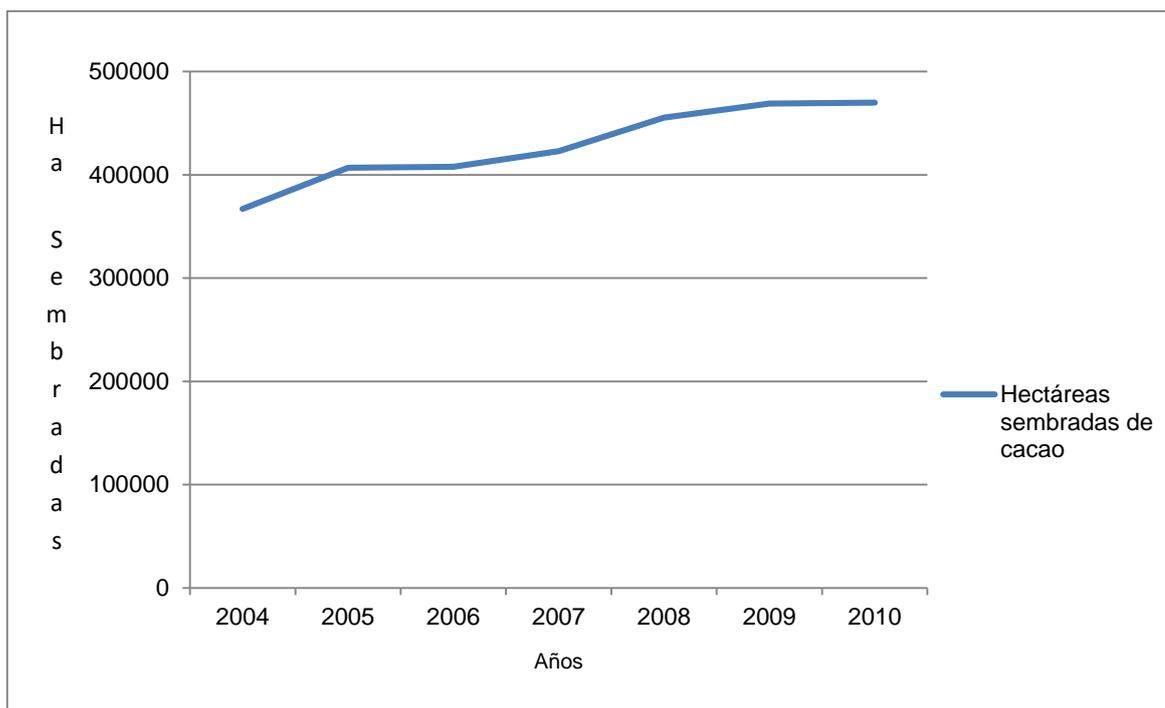


Gráfico 4: Hectáreas sembradas de cacao, 2004 - 2010
 Elaborado por: Juan Pablo Aguilar Lliguin. 2012
 Fuente: www.ecuadorencifras.com

Pero no todos los productores y exportadores actuales quieren quedarse como en el pasado vendiendo solamente Cacao seco, es por eso que poco a poco en el país están apareciendo empresas de diverso tamaño que además de cacao en grano exportan productos semielaborados e incluso exportan chocolates, entre las que las que resaltan Grupo Hoja Verde, Confiteca S.A., Pacari Chocolates, Casa Luker, Cofina S.A., Universal Sweet Industries, Ecuacocoa, Cafiesa, BLK Corporation S.A. (Caoni chocolate), Cacaoyere, Transmar Commodity Group of Ecuador S.A.³⁶. Poco a poco el país empieza a exportar productos terminados y no solo materia prima, crece la exportación de Chocolate Premium.

Como se nombró antes los precios internacionales del cacao han mejorado en los últimos años pero nunca se puede asegurar que siga así, su precio depende de las fluctuaciones de la bolsa de valores entre otros muchos factores. Estas fluctuaciones no afectan al productor que además

³⁶Fuente: ANECACAO y www.ecuadorexporta.org

de cacao produce chocolate puesto que el precio del chocolate al ser un producto terminado es más estable, incluso al bajar el precio del cacao el productor gana más dinero con su chocolate puesto que los costos de producción del chocolate están calculados con un precio mayor del cacao. El hecho de vender a fábricas locales el cacao también ha permitido librarse de las fluctuaciones de precios pues se hacen convenios con precios fijos para el cacao, lo que permite asegurar rentabilidad para los productores agrícolas y a la vez los chocolateros pueden tener un buen control de costos. Como expresa Santiago Peralta, propietario de Chocolates Pacari: **“Somos una empresa joven con tan solo 10 años en el mercado internacional pero gracias al arduo esfuerzo, selección de la mejor materia prima y tratar de hacer las cosas bien cada día, estamos ya 5 años en el top de los mejores chocolates del mundo, en www.seventypercent.com siempre está uno o más de nuestros productos peleando por el primer lugar, contra empresas gigantes con más de 100 años de experiencia, eso demuestra que en Ecuador se puede hacer las cosas bien y llegar muy alto”**³⁷ Tan reales son sus palabras que chocolates Pacari es en la actualidad la marca de chocolates más premiada internacionalmente, son la única marca de chocolate certificada Biodinámica a nivel mundial y en los Chocolate awards, el concurso de chocolate más importante del mundo, ganó 10 premios en la final mundial 2012 de los cuales siete fueron medallas de oro³⁸.

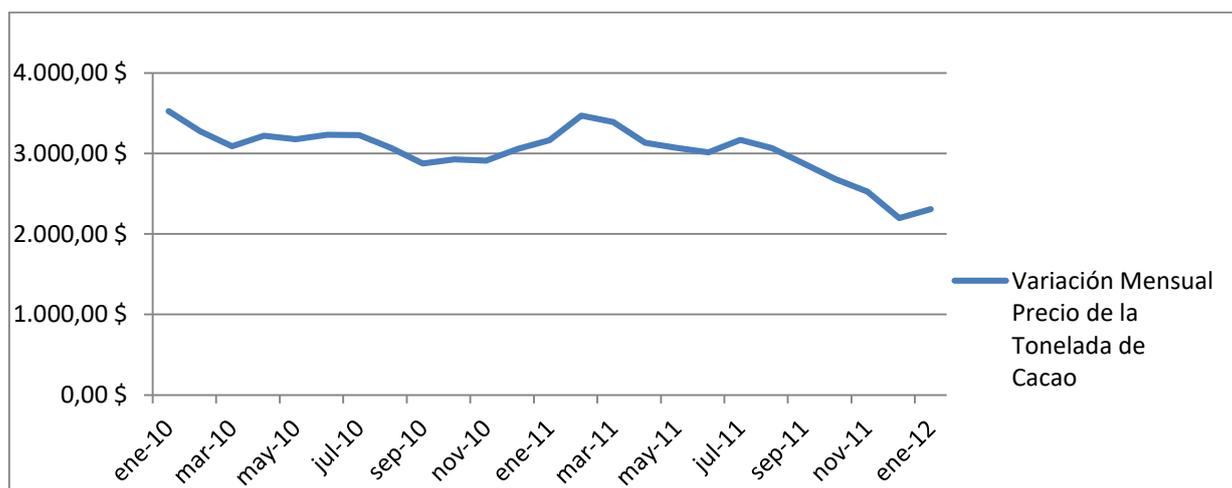


Gráfico 5: Variación mensual precio de la tonelada de cacao
Elaborado por: Juan Pablo Aguilar Lliguín. 2012

³⁷Entrevista con Santiago Peralta en la sede de Pacari Chocolate en Quito.

³⁸ Para mayor información visitar, <http://www.internationalchocolateawards.com/2012/10/world-final-2012-winners/> y <http://www.seventypercent.com/>

Aunque suene un tanto novedoso, el incursionar en el mundo del Chocolate Premium, el emprendimiento siempre estuvo de la mano del Cacao, Guillermo Arosemena ha realizado múltiples investigaciones con las cuales ha escrito libros y diversos artículos acerca de Los Gran Cacao en los siglos XIX y XX, aquellas familias que poseen o poseían grandes fincas cacaoteras, en sus escritos denota el empuje y decisión emprendedora de estas personas que en base al Cacao fueron incursionando en lo más diverso del mundo empresarial mundial, por lo cual no nos debe sorprender que existan nuevos emprendimientos en la actualidad.

Pero no solo se está diversificando la rentabilidad del cacao con la producción de chocolate, también se desarrollan nuevos productos como pulpa congelada de baba de cacao, miel de baba de cacao, mermelada de cacao, té de cascara de cacao, la imaginación es el límite en el proceso creativo de descubrimiento de sabores y nuevas sensaciones.

Empresarios como Víctor Orrico, propietario de Orrico chocolate Premium, han visto en el turismo la forma de aumentar sus ingresos, esta fábrica se dedica a la producción artesanal de chocolate hasta el medio día, y en la tarde abre sus puertas al turismo, armaron un tour de fábrica en el cual los turistas van a aprender acerca de la historia, procesos y sabores del cacao y chocolate, ven en funcionamiento las máquinas con las que se lleva a cabo el proceso mágico de conversión de la Pepa de oro.



Ilustración 7: Víctor Orrico a mitad de un tour explicando el tostado de cacao a los turistas
Fuente: Juan Pablo Aguilar. 2012

El tour se complementa con la participación de los turistas en el proceso de hacer chocolate para al final degustar el chocolate que han preparado con sus propias manos acompañado de fruta fresca, es una experiencia educativa, lúdica, que atrapa a todos los sentidos.



Ilustración 8: Turistas al disfrutando del chocolate elaborado por ellos mismos
Fuente: Juan Pablo Aguilar. 2012

1. El apoyo gubernamental

El Ministerio Coordinador de Patrimonio dentro del programa SOS Patrimonio, está realizando una extensa investigación acerca del patrimonio cultural del Cacao, investigación manejada desde Quito, en la que se ve si bien es cierto Guayaquil fue el puerto por donde se comercializo el cacao hacia el mundo y vivió un marcado impacto, el cacao se producía y se produce en todas las zonas templadas del país, por lo tanto, el patrimonio cultural del cacao se encuentra en mayor medida en el campo principalmente de las provincias de Los Ríos, Esmeraldas, El Oro, la Amazonía en general, entre muchos otros sectores, como puntos calientes, se tiene a Vinces en la provincia de Los Ríos y al cantón Palanda en la provincia de Zamora Chinchipe.

Dada la importancia del patrimonio cultural del Cacao y su impacto en la sociedad este se maneja desde la Unidad de Proyectos Emblemáticos del Ministerio de Coordinación de Patrimonio y a la vez se encuentra englobado dentro de estrategia de gobierno para posicionar al cacao nacional fino de aroma en el ámbito nacional e internacional³⁹, en el que intervienen directamente las siguientes instituciones: Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP), Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI), AGROCALIDAD, Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), Ministerio de Cultura (MC), Ministerio de Turismo (MINTUR), Ministerio de Ambiente (MAE), Ministerio de Coordinación de la Producción, Empleo y Competitividad (MCPEC) y Ministerio de Coordinación de Patrimonio (MCP).

Cada uno de ellos respondiendo a su ámbito de gestión institucional aportará con los siguientes componentes:

MAGAP: Coordinar, diseñar y evaluar las políticas del sector agropecuario con el resto de sectores económicos y sociales

IEPI: Denominación de origen del cacao nacional

³⁹FAO, IICA; Estudio de caso: Denominación de origen "Cacao Arriba". Consultoría realizada para la FAO y el IICA en el marco del estudio conjunto sobre los productos de calidad vinculada al origen; QUINGAISA, Eugenia y RIVEROS, Hernando; Quito – Ecuador; Noviembre 2007 .

INIAP: Investiga, genera y proporciona tecnologías para el desarrollo sostenible del sector cacaotero

AGROCALIDAD/MAGAP/ANECACAO: Certificación del cacao para exportación

INPC: Investigaciones arqueológicas para determinar evidencias orgánicas de Cacao, a través de identificación de fitolitas

MC: Apoyo al fomento de la producción cultural

MCPEC: Coordinar a entidades del Consejo Sectorial que deben aportar al proyecto (MAGAP, MINTUR, entre otras)

MCP: Rescate y fortalecimiento de culturas y patrimonio en territorios históricos de producción del cacao nacional

MINTUR: Puesta en valor y uso social de culturas y patrimonios asociados a los territorios históricos de producción del cacao nacional para un turismo sostenible nacional e internacional.

Gobiernos locales de las doce provincias antes identificadas que corresponden a la producción del cacao nacional en la actualidad.



Ilustración 9: Cargadores de Cacao
Fuente: Ministerio Coordinador de Patrimonio

Para promoción del Cacao, el Gobierno nacional organiza ferias cada año, como “Aromas del Ecuador Feria del Café y el Cacao 2011 y 2012”, que reunió a exportadores, comercializadores, productores de café, cacao y de chocolate de todo el país, este tipo de eventos brinda la oportunidad que socios extranjeros puedan conocer a los productores nacionales, también permite conocer la realidad del cacao, sus actores principales. En esta feria se noto que el asociarse fortalece a los productores, actualmente los principales actores en la producción de cacao y chocolate están distribuidos por todo el país, el apoyo de ONGs ha influido positivamente

en mejorar las condiciones de vida de los productores, mejoro su producción; gracias a ellas llegaron a aparecer empresas comunitarias que procesan cacao de diversas formas.

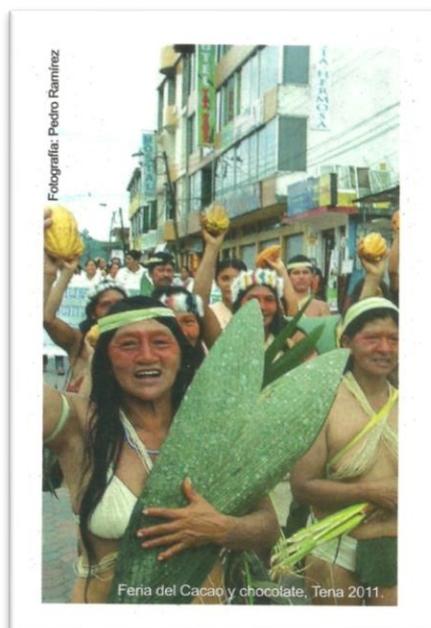


Ilustración 10: Feria del Cacao y chocolate, Tena 2011.
Fuente: Revista Nuestro Patrimonio N° 29, enero 2012.

Pero esta feria no es la única del país puesto tanto el gobierno como el sector privado organizan una gran cantidad de eventos todos los años y por diferentes regiones del país para fomentar todos los puntos de la cadena productiva del cacao.

2. Asociatividad, fortalecimiento de los pequeños productores.

Como bien lo expresa el refrán “La unión hace la fuerza”, gracias a la ayuda de diversas ONGs y con apoyo financiero internacional se crearon asociaciones de productores que gracias al trabajo grupal lograron mejorar las condiciones de vida de todos los miembros, ahora la negociación de los precios se hace en mejores condiciones para el productor, pueden acceder a préstamos y a capacitaciones, como resultado se mejoran las cosechas, la calidad y cantidad de producto obtenido, el precio y con ello los ingresos y el estilo de vida de las personas del campo. La asociatividad es el punto de partida del comercio justo y solidario.

El 49% de los productores de cacao son micro-productores con menos de 30 Has. cultivadas⁴⁰; por muchos años estas personas sufrieron el abuso de compradores, chulqueros y otros prestamistas, y las malas prácticas agrícolas, los compradores les pagaban el precio que ellos querían, por su condición humilde no eran sujetos de crédito en bancos y otras instituciones financieras por eso se veían obligados a recurrir a otras formas de financiación, pagando intereses súper altos y al no poder cubrir esos préstamos perdían todo, esto sumado a la falta de capacitación profesional mantenían a los pequeños productores en una situación imposible.

Las organizaciones campesinas se pueden dividir en:

- **Organizaciones de Base o de Primer Nivel:** RedEAmérica⁴¹ define el desarrollo de base como “La capacidad de los grupos y organizaciones de las poblaciones pobres para auto convocarse, definir colectivamente sus necesidades, identificar las alternativas de acción más viables para la superación de sus problemas, formular y ejecutar programas y proyectos, evaluar sus logros y dificultades, vincularse con otros actores e instituciones públicas, y participar activamente en la construcción de sociedades democráticas.” Esta capacidad organizativa y de acción colectiva permite que las organizaciones de base se conviertan en protagonistas de su propio desarrollo y renueven constantemente su disposición a seguir participando en la orientación de los destinos colectivos de sus comunidades. Las organizaciones de primer nivel involucran a personas naturales, directamente a los pequeños productores y están limitadas por proximidad geográfica, es la unidad mínima de la organización social. Aquí están las asociaciones o cooperativas de productores.

⁴⁰FAO, IICA; Estudio de caso: Denominación de origen “Cacao Arriba”. Consultoría realizada para la FAO y el IICA en el marco del estudio conjunto sobre los productos de calidad vinculada al origen; QUINGAISA, E. y RIVEROS, H. Quito Ecuador; Noviembre 2007 .

⁴¹ RedEAmérica o Red Interamericana de fundaciones y acciones empresariales para el desarrollo de base, es una red temática creada en 2002 y conformada por fundaciones empresariales y empresas privadas que realizan, en forma directa o indirecta, proyectos de Desarrollo de Base orientados a construir y consolidar capacidades organizativas en comunidades de escasos recursos, para contribuir de esta manera a la reducción de la pobreza en las Américas.

- **Organizaciones de Segundo nivel:** Se conforman de la agrupación de organizaciones de primer nivel, estas organizaciones son más complejas tienen un mayor alcance geográfico y al involucrar a muchas personas, englobadas dentro de las organizaciones de base, llegan a manejar considerables presupuestos de inversión, y logran realizar labores más grandes, pueden crear centros de acopio, comercialización, centros de tratamiento, viveros, proyectos ambientales entre otras acciones, estas organizaciones pueden ser Uniones, Corporaciones, Federaciones y Cámaras.
- **Organizaciones de Tercer nivel:** Engloban a organizaciones de segundo nivel, su alcance es nacional e incluso regional. Estas organizaciones buscan o promueven el bien común general de la sociedad, incluyendo las actividades de promocionar, desarrollar e incentivar el bien general en sus aspectos sociales, culturales, educacionales, así como actividades relacionadas con la filantropía y beneficencia pública⁴². Pueden ser Confederaciones, Uniones nacionales, u Organizaciones similares.

Para evidenciar de mejor manera el impacto de la asociatividad en las comunidades se acepto la invitación de dos organizaciones de segundo nivel que realizan una labor ejemplar.

UONCRE

Unión de organizaciones negras campesinas de la rívera de Esmeraldas, UONCRE, esta organización se conforma de 8 organizaciones de primer nivel del cantón Quinde; gracias al apoyo del gobierno italiano, posee una planta de procesamiento de cacao de donde resaltan sus productos de cocoa en polvo con diferentes niveles de azúcar e incluso diferentes sustancias para endulzar, y su Manteca de Cacao de excelente calidad.

⁴²Fuente: Ministerio de Relaciones Laborales, Ecuador. www.mrl.gob.ec



Ilustración 11: Cartel descriptivo del proyecto de ayuda del gobierno de Italia con UONCRE.
 Fuente: Juan Pablo Aguilar. 2011

COCPE

Corporación de organizaciones campesinas de la provincia de Esmeraldas, COCPE, nace gracias al apoyo de la fundación Maquita Cusunchic (MCCH), en el 2000 con un centro de acopio, en 2003 logra su personería jurídica.

Crecieron poco a poco con proyectos financiados internacionalmente, esta organización se dedica a la comercialización, secado, y clasificación del cacao, compra la producción en baba o seco a sus socios a un precio mejor que en el mercado local, posee la certificación de Comercio Justo y de producción Orgánica.



Ilustración 12: Sede de COCPE

Fuente: Juan Pablo Aguilar, 2011



Ilustración 13: Saco de cacao certificado
Fuente: Juan Pablo Aguilar, 2011

Utilizan un sistema de procesamiento técnicocontrolado, marcando, seleccionando y separando el cacao de cada finca desde que llega del productor, hasta que lo venden a la exportadora⁴³, brindado un seguimiento minucioso a cada grano, todo este trabajo les ha permitido hacerse acreedores a sellos de calidad, producción orgánica y de comercio justo que les permite negociar de mejor manera el precio de venta para exportación, también brindan capacitaciones constantes, ayudan en la producción orgánica y ofrecen espacios de descanso para cuando sus socios visitan la ciudad, empezaron a elaborar chocolate Premium en pequeña escala. Esta empresa es manejada íntegramente por sus socios, la directiva se escoge por un periodo determinado, las ganancias obtenidas por COCPE se reparten entre todos sus socios, pero una buena parte de las mismas se invierten en capacitación para sus socios y en mejorar sus condiciones de vida con proyectos para jóvenes, arreglo de escuelas y servicios varios que dentro de la organización han visto que son necesarios de implementar.

⁴³ Su principal comprador es Agromaquita, la exportadora de la fundación Maquita cushunchic.

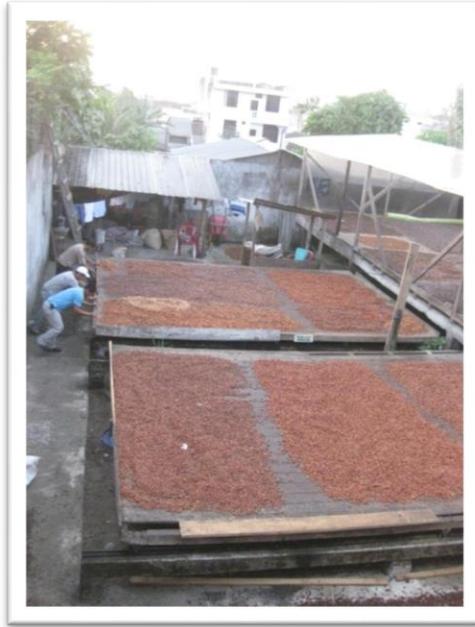


Ilustración 14: Tendales móviles para el secado del cacao
Fuente: Juan Pablo Aguilar. 2011



Ilustración 15: Detalle de la separación de cada lote de cacao⁴⁴
Fuente: Juan Pablo Aguilar, 2011

⁴⁴ Se separa el cacao en diferentes tendales según el tipo de agricultura aplicada, orgánica o convencional, dentro del tendal se separa en grupos según la finca de procedencia de los granos.



Ilustración 16: Compra del cacao a un socio productor⁴⁵
Fuente: Juan Pablo Aguilar, 2011



Ilustración 17: Rotulo de bodega de cacao orgánico
Fuente: Juan Pablo Aguilar, 2011.

Gracias al apoyo internacional de varias ONGs, estas organizaciones se han desarrollado mejorando las condiciones de vida de sus socios y demuestran que con un poco de ayuda inicial se pueden lograr grandes proyectos a futuro y con el tiempo estas organizaciones lograron su sostenibilidad y pueden sobrevivir sin necesidad de nuevas inversiones. Aunque cabe señalar que son empresas dinámicas que siguen presentando proyectos y buscando financiamientos para lograr un mayor desarrollo.

⁴⁵Se pesa el cacao, se comprueba la calidad de los granos escogiendo al azar algunos, se anota la procedencia y estado del cacao y se procede al pago.

C. NUEVAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA

El avance tecnológico ha llegado también a la producción agrícola tecnificando los procesos productivos del cacao para lograr combatir de mejor manera las enfermedades de la planta, mejorar la calidad y cantidad de grano producido, optimizar el espacio, facilitar la recolección de los frutos y el mantenimiento de las plantaciones.

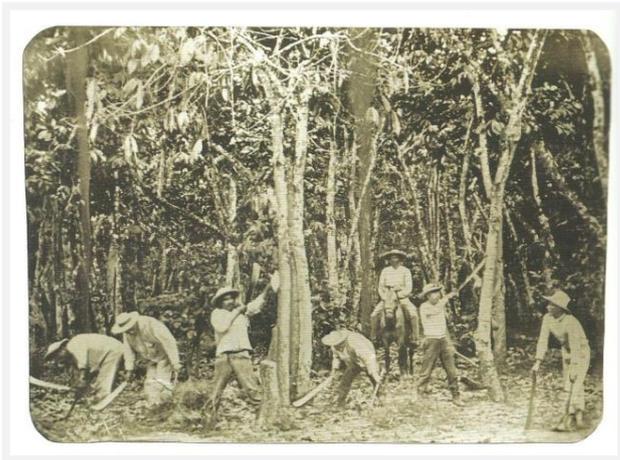


Ilustración 18: Comparativo de árboles entre plantación de Cacao de 1894 y de 2011

Fuente: Un relato del cacao, tempranas imágenes de Los Ríos y Juan Pablo Aguilar.

También se ha estudiado a detalle a la planta, buscando a través de cruces mejorarlas y una vez encontrada una planta exitosa se reproducen por clones para lograr los mismos buenos resultados. A estos clones a la vez se los fortalece haciendo injertos, así se tiene en la base una planta fuerte, resistente a plagas y enfermedades, en la que se injerta otra con mejor calidad y cantidad de fruto. Los clones están registrados como propiedad intelectual y su venta, siembra e intercambio está controlada.

1. Tipos de cacao

Básicamente en la actualidad se producen dos tipos de cacao.

- **Complejo nacional**, reconocidos fácilmente por el color de su fruto, verde al brotar y de tonos amarillos al madurar, de este existe una gran variedad de clones, desarrollados tanto por investigadores estatales, como el INIAP⁴⁶, e investigadores privados, como

⁴⁶INIAP, Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias, en la Estación Experimental Tropical Pichilingue, en Quevedo, mantiene investigaciones de mejora de plantas y mejora tecnológica de la producción del cacao, posee de igual manera el Departamento de Calidad del Cacao.

Máximo Antonal o ANECACAO, que a la vez mantienen viveros de sus plantas; todos estos clones mantienen las mismas condiciones de calidad, sabor y aroma de su cacao, pero se diferencian en su fortaleza frente a enfermedades, productividad, adaptación a suelos, temperaturas, humedad y altitudes. ANECACAO recomienda siempre sembrar cacao arriba asociándolo a otras plantas como frejol o banano, y utilizar más de un tipo de clon en la plantación cacaotera, ya que de esa manera el productor logra protegerse frente a algún problema o enfermedad que atacaría a un clon y no a todos, mientras que si la plantación posee un único clon al momento de sufrir una plaga esta acabaría con todo. Este cacao es el Famosísimo Cacao Arriba o Cacao de fino aroma característico del país.



Ilustración 19: Árbol de Cacao Nacional con mazorcas en diferentes niveles de maduración
Fuente: Juan Pablo Aguilar 2011.

- **CCN51.** Este es un clon especial desarrollado por el investigador Homero Castro Zurita en la Hacienda Theobroma en el cantón Naranjal, provincia del Guayas. El investigador desde 1952 con diferentes tipos de grano y cruces genéticos hasta que después de varios intentos obtuvo en 1965 el CCN51, su nombre significa Colección Castro Naranjal prueba 51, este es un clon de gran producción⁴⁷, sus mazorcas son de color rojo vino desde que brotan lo que lo diferencia fácilmente del complejo nacional, se debe sembrar en monocultivo, solo permite estar asociado en los primeros 3 o 4 años de la planta y

⁴⁷SECCIÓN ECONOMÍA. Cacao CCN-51 se reconoce como de alta productividad. Guayaquil: Diario El universo, 19 de julio de 2005.

debido a su gran productividad requiere fertilización constante, es considerado un cacao fino, su grano es de gran tamaño y calidad, posee más grasa que el nacional, 54% frente al 51%, pero no posee el aroma floral tan característico del Cacao Arriba⁴⁸. Actualmente el mayor vivero se encuentra en Hacienda Cañas en el Cantón Naranjal con una producción aproximada de 500.000 plantas clonales al año⁴⁹.



Ilustración 20: Árbol de Cacao CCN51 con mazorcas en diferentes niveles de maduración
Fuente: Juan Pablo Aguilar 2011.

2. Siembra y cuidados de una plantación de cacao

El proceso productivo de ambas variedades de clones es el mismo, inclusive existe la tendencia de combinarlos al injertar complejos nacionales en un patrón CCN51 para volverlo más fuerte. Se analizó el proceso productivo orgánico por ser más amigable con el medio ambiente, mejora la salud de los productores al no exponerlos a químicos peligrosos, comprobar que si se pueden lograr buenos resultados en esta forma de agricultura y por ser mejor vendida y pagada la producción orgánica en comparación a la convencional.

1. **Siembra del Patrón.** Los patrones son plantas obtenidas por semillas que servirán de raíz y soporte a la planta injertada, se escogen semillas de una planta de calidad comprobada

⁴⁸PONTÓN, J. Relaciones de género en el ciclo productivo del cacao: ¿Hacia un desarrollo sostenible? FLACSO Quito. 2005

⁴⁹www.haciendacanas.com

y resistencia a enfermedades, se siembran en un vivero en bolsas plásticas. Cuando la planta tenga de 3 a 4 meses y presente buen vigor se considera lista para injertar.



Ilustración 21: Plantas de cacao listas para servir como Patrón de injerto
Fuente: Juan Pablo Aguilar 2011.

2. **Obtención de varetas porta yemas.** De árboles sobresalientes seleccionados que presenten alta producción, buena calidad de grano, tolerantes a las plagas y enfermedades, se obtienen las varas porta yemas, estas deben presentar un grosor similar al diámetro de un lápiz, con la coloración café oscuro en la parte superior y café claro en la parte inferior, tienen que poseer múltiples yemas. Se recomienda utilizar como árboles para extraer las varetas los clones plenamente identificados o árboles sobresalientes de fincas con mínimo dos años de seguimiento.

3. **Injerto.** En cacao las técnicas para injertar más utilizadas son:

Por Púa. Se injerta una vareta con dos o tres yemas a un patrón, tanto el patrón como la vareta deben tener el diámetro similar al de un lápiz. En la parte inferior de la vareta se hace una púa y en el patrón bajo la cicatriz cotiledones, se efectúan 2 cortes longitudinales, uno superficial y otro profundo; la púa de la vareta debe penetrar y coincidir en la doble hendidura del patrón, se amarra con cinta plástica transparente; a los 20 días se retira la cinta y se aplica un fungicida cúprico y después de 40 días se corta 10 cm. Arriba del injerto al patrón, finalmente 20 días después se decapita al patrón a ras del injerto.



Ilustración 22: Máximo Antonal sosteniendo un injerto por púa
Fuente: Juan Pablo Aguilar 2011.

Por Yema. Se retira una yema del patrón y se reemplaza por una yema del árbol a ser clonado tratando que sea similar o ligeramente de menor tamaño que el corte efectuado en el patrón, se cubre con cinta plástica, retirar la cinta a los 12 días, a los 40 días cortar el patrón 10 cm arriba del injerto, finalmente a los 60 días decapitar el patrón a la altura del injerto.



Ilustración 23: Plantas recién injertadas⁵⁰
Fuente: Juan Pablo Aguilar 2011.

⁵⁰ Aún tienen puesto el plástico protector del injerto



Ilustración 24: Detalle de injerto por yema⁵¹
Fuente: Juan Pablo Aguilar 2011.

Las dos técnicas son muy utilizadas pero por yema cuenta con la ventaja de ser menos invasiva sobre la planta patrón provocando una herida superficial, por lo que se cura más rápido, se requiere menos material del árbol clonado, de una vara se consigue una estaca, o muchas yemas, pero requiere mayor pericia. Los injertos no siempre funcionan, a veces el pie los rechaza, se pueden volver a intentar y si no se puede injertar al final se desecha la planta patrón.

4. Trasplante. Cuando las plántulas de cacao tienen de 4 a 6 meses de edad son sanas y vigorosas, con una altura de 50 a 60 cm, están listas para ser trasplantadas al campo, Es preferible sembrar al inicio de la temporada de lluvias para aprovechar la humedad del suelo y hacerlo a una distancia de 3 x 3 m para lograr una densidad de 1111 plantas por hectárea.

5. Sombreamiento. El cacao para su normal desarrollo y producción necesita de la protección de otras plantas, dependiendo de la variedad de cacao se recomienda más sombra temporal o permanente, al mismo tiempo las plantas utilizadas como sombra crean subproductos que ayudan a cubrir los gastos de la plantación. Se debe tomar en cuenta las condiciones

⁵¹Nótese el raspón verde en la yema, demuestra que funciona, la yema está viva

climáticas del lugar para decidir que cantidad de sombra se requiere, el exceso de sombra es igual o más perjudicial que la falta.



Ilustración 25: Plátanos como sombra de cacao
Fuente: Juan Pablo Aguilar, 2011.

6. Cuidados de la plantación. Se debe fertilizar el suelo para mejorar y corregir deficiencias nutricionales del suelo y lograr un normal crecimiento y producción de las plantas, además se debe controlar las malezas tanto del suelo como las que crecen en las copas de los árboles, se cortan las malas hierbas y se las deja en el terreno para que se incorporen como abono orgánico. El riego debe ser controlado ya que el exceso de riego y humedad provocan el desarrollo de enfermedades, falta de oxígeno en las raíces y sobre descomposición orgánica.

7. Poda. Para que las mazorcas sean de fácil cosecha, se mantenga un equilibrio entre la parte vegetativa y productiva de la planta, se logre una buena exposición de todas las partes del árbol a la luz del sol, tener una estructura equilibrada en la planta y lograr frutos de buena calidad se deben realizar podas de formación los primeros años y luego podas anuales de producción y mantenimiento. Se debe podar preferiblemente en la época seca y el periodo de transición (cuando no hay flores ni frutos) teniendo cuidado de cubrir todos los cortes con algún fungicida cúprico. Además de las ya nombradas, poda de formación y poda de mantenimiento, existen otras dos; la poda fitosanitaria, que consiste en remover frutos enfermos, ramas secas, escobas y otras partes enfermas de la planta, se cubre todo lo tumbado con cal, para evitar la

propagación de las especies tanto en el miso árbol como en toda la plantación. Poda de rehabilitación, en árboles que por diversas circunstancias y su edad han bajado la producción notablemente se realizan podas para reactivar su productividad.



Ilustración 26: Poda de rehabilitación⁵²

Fuente: Juan Pablo Aguilar, 2011



Ilustración 27: Planta en que injerto y patrón producen frutos⁵³

Fuente: Juan Pablo Aguilar, 2011

3. Plagas y enfermedades del cacao.

Con el avance tecnológico los productores de cacao han aprendido a convivir con las enfermedades del cacao, aunque se han mejorado las plantas, ahora son mucho más resistentes, las plagas y enfermedades no se han podido erradicar pero si controlar minimizando sus efectos destructivos.

⁵²Nótese el fungicida cúprico que sella el corte provocado por la poda.

⁵³Puede suceder que en una rama crecen mazorcas con 51 y en otra cacao arriba, esto se da por no decapitar al patrón y en casos excepcionales aun decapitado el patrón produce nuevas ramas.

Las plagas son invasiones de insectos sobre la plantación y las enfermedades son provocadas por microorganismos, pero muchas veces estos microorganismos son transportados por los insectos provocando con ellos logran movilizarse e ingresar a la planta. Es por eso que para lograr buenos resultados se debe tener un control constante sobre la plantación para combatir ni bien se presenta cualquier plaga o enfermedad, evitando su propagación a toda la plantación, minimizando sus efectos destructivos.

En nuestro país los principales insectos que afectan al cacao son⁵⁴:

- **Pulgones**, succionan la savia de las hojas jóvenes, se los encuentra de preferencia en las ramas, flores y frutos jóvenes que crecen bajo sombra, a la vez son vectores de enfermedades virales.
- **Chinches del cacao**, son insectos chupadores que afectan solo la corteza externa de la mazorca principalmente a la parte inferior no expuesta al sol, cuando atacan a mazorcas jóvenes pueden provocar su pérdida.
- **Xyleborus sp**, El barrenador penetra en el tronco del cacaotal y forma galerías, el mayor daño que causa es ser vector del hongo del mal del machete.
- **Hormigas arrieras**, cortan las hojas del cacaotero y en ataques fuertes dejan solo las nervaduras de las hojas de los árboles y atacan también a las flores.



Ilustración 28: Caravana de hormigas arrieras

⁵⁴ BORBOR, F. VERA, M. Manual del cultivo del cacao para pequeños productores. Guayaquil: ANECACAO CORPEI. 2009. 75 p.

Fuente: <http://quantitos.wordpress.com/>

- **Monalonium:** son insectos chupadores que atacan a las mazorcas de cualquier edad y provocan manchas de color café oscuro, en mazorcas pequeñas puede producir su pérdida.



Ilustración 29: Mazorca atacada por Monalonium
Fuente: Juan Pablo Aguilar, 2011

Las enfermedades del cacao son uno de los mayores desafíos que enfrentan los productores, están pueden llegar a provocar la pérdida del 80% de la producción. Entre las principales enfermedades están:

- **Escoba de bruja:** infecta a los puntos de crecimiento de las plantas causa deformaciones en hojas, ramas, flores y frutos. Es ocasionada por un hongo, se reconoce por provocar el hinchamiento de los brotes.



Ilustración 30: Rama infectada por escoba de bruja.
Fuente: Juan Pablo Aguilar, 2011

- Phytophthora. Afecta a todas las partes de la planta, es un hongo que vive en el suelo y es favorecido por la alta humedad del suelo y el ambiente, el peor daño lo provoca sobre las mazorcas que al abrirlas huelen a pescado de mar.
- Mal del machete: Es causado por hongos que entran al árbol por el insecto Xyleborus, he infectan las partes internas del árbol provocando su muerte, se observa que las hojas se secan y quedan pegadas al árbol.



Ilustración 31: Mal del machete
Fuente: Juan Pablo Aguilar, 2011

- Monilla o mal de Quevedo: Es la enfermedad más grave en el país, afecta únicamente al fruto en todos sus estados de desarrollo, incidiendo en la calidad y producción del grano, la mazorca presenta una mancha color chocolate y encima de esta crece una masa blanca.



Ilustración 32: Monilla o mal de Quevedo
Fuente: Juan Pablo Aguilar, 2011

Para el control de plagas y enfermedades se debe en primer lugar regular la cantidad de sombra, el exceso favorece a la aparición de insectos y hongos. Para las enfermedades de monilla y escoba de bruja se recomienda realizar podas de eliminación de ramas y frutos enfermos, preferiblemente se debe hacer al inicio de la temporada seca y cuando la planta no esté emitiendo nuevas ramas y hojas. Contra el mal del machete se debe eliminar todo el árbol, quemar sus restos y aplicar insecticida en los troncos de los árboles circundantes a fin de eliminar al insecto vector de la enfermedad, además para controlar el mal del machete se debe desinfectar las herramientas utilizadas en el manejo de la plantación.

4. Cosecha y pos cosecha del cacao

Cosecha: Se debe realizar cuando la mazorca a logrado su madurez, en el complejo nacional se reconoce por el cambio de la cascara de verde a amarilla y el CCN51 cambia de rojizo a rojo amarillento o anaranjadas⁵⁵.



Ilustración 33: Mazorca de cacao lista para ser cosechada⁵⁶
Fuente: Juan Pablo Aguilar, 2011.

Se deben tomar en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Utilizar tijeras manuales para las mazorcas bajas, da mejores resultados que el uso de machete.
- Cosechar solamente mazorcas maduras y sanas.

⁵⁵En la ilustración 32 "Monilla o mal de Quevedo", junto a la mazorca enferma se aprecia una mazorca de ccn51 madura lista para ser cosechada y en primer plano otra de cacao nacional.

⁵⁶La mano sirve de referencia del gran tamaño de la mazorca.

- No mezclar tipos de cacao.
- Evitar cortes del pedúnculo del fruto a ras del tronco, del pedúnculo que queda en el árbol brotan nuevas flores muy rápido.



Ilustración 34: Canasto de espalda para cosechar⁵⁷
Fuente: Juan Pablo Aguilar, 2011.

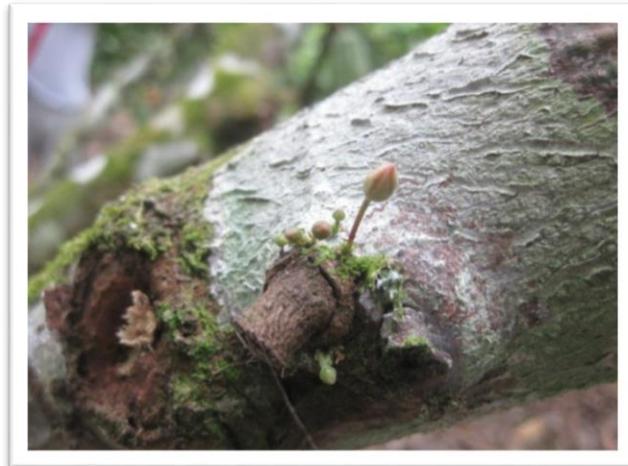


Ilustración 35: flores brotando del pedúnculo de un fruto cosechado
Fuente: Juan Pablo Aguilar, 2011.

Una vez recolectadas las mazorcas se amontonan en algún lugar dentro de la huerta y se procede a abrirlas con cuidado de no dañar las semillas, estas se guardan en sacos para su posterior transporte y fermentación, mientras que los cascarones de las mazorcas, quedan

⁵⁷ Para facilitar el trabajo con las tijeras se cosechan las mazorcas, se ponen en el canasto de espalda, cuando se llena se llevan a donde otras personas las están abriendo.

dentro de la plantación para que sirvan como abono orgánico y para que ayuden al desarrollo de las mosquitas polinizadoras del cacao.



Ilustración 36: Cacao cosechado, guardado en sacos listo para sacar de la plantación
Fuente: Juan Pablo Aguilar, 2011.

Fermentación: Es un proceso al que se someten las semillas frescas para matar al embrión y generar los precursores de aroma y sabor del chocolate. El tiempo de fermentación depende del tipo de cacao, así es que en el complejo nacional se fermenta en 4 días con remociones cada 48 horas, y el ccn51 en 6 días con una primera remoción a 24 horas y de ahí cada 48 horas.

Características	Cacao seco	
	Fermentadas	Sin Fermentar
Aroma	Agradable	Desagradable, ácido
Sabor	Medianamente amargo	Astringente
Forma	Hinchada	Aplanada
Color interno	Café oscuro	Café Violáceo
Textura	Quebradiza	Compacta, dura
Separación de la testa	Fácil	Difícil

Cuadro4: Diferencias entre cacao seco fermentado y sin fermentar

Fuente: ANECACAO. Manual del cultivo de Cacao para pequeños productores, Guayaquil. 2009.

Los métodos de fermentación más utilizados en el país son:

- **Sacos.** Consiste en dejar las semillas en sacos cubiertos por hojas de plátano, banano o bijao, para evitar la pérdida de calor de la masa, este método no es muy bueno pues es muy difícil remover, incluso no se hacen, y el resultado no es de buena calidad.
- **Montón:** Consiste en apilar el cacao fresco en un tendal de caña, madera o cemento, a fin de permitir el escurrimiento de la baba, se cubre el montón con hojas de plátano,

banano o bijao, para mantener el calor, las hojas se aseguran con ramas, a las 48 horas se voltea el montón y se cambian las hojas. La cantidad mínima de cacao para lograr buenos resultados con este método es de 80 Lbs.

- **Cajones:** Actualmente es el método más aconsejado por los excelentes resultados que se obtienen; son cajones de madera de tres compartimentos y cada uno tiene 90 cm. por lado, las paredes divisorias de los compartimentos son removibles para facilitar el volteado, el piso tiene perforaciones cada 10 cm, a fin de facilitar el drenaje de la baba⁵⁸, de igual manera se cubre el cacao con hojas para mantener el calor; los cajones pueden ser de Laurel, Pechiche o Tillo. En grandes haciendas existen cajones en escalera para facilitar el volteo del cacao y trabajar grandes cantidades.

Secado: se debe exponer las semillas previamente fermentadas a la acción de calor suave para reducir su humedad interior a menos del 7% para facilitar su manipulación, conservación y el ataque de mohos. El secado puede ser:

- **Natural:** Es el proceso más común empleado mediante la utilización de tendales, pero su tiempo varía entre 5 y 6 días de un lugar a otro. Pueden ser de Cemento con una pequeña inclinación para facilitar el drenaje, pero no son muy útiles en regiones con mucha lluvia, Es más recomendable el uso de marquesinas, son tendales de madera o caña con cobertura plástica, se ven como un invernadero, para proteger los granos de la lluvia y bajas temperaturas, la marquesina se puede complementar con tendales móviles⁵⁹, son muy prácticos, estos salen de debajo de la marquesina cuando hay sol y se guardan cuando es necesario.

⁵⁸En cacao con 51 el cajón puede tener las perforaciones a menor espacio puesto que este tipo de cacao presenta más baba.

⁵⁹ver la Ilustración Tendales móviles para el secado del cacao.



Ilustración 37: Marquesina de secado de cacao
Fuente: Juan Pablo Aguilar, 2011

- **Artificial:** Se realiza el secado mediante el uso de máquinas secadoras, se usa donde las condiciones ambientales no permiten el secado natural, permite un secado rápido aunque los resultados no son iguales al secado natural, este secado no se debe hacer a temperaturas mayores de 35°C.

Almacenamiento: una vez seco se debe almacenar en sacos, los mismos que deben ser de uso exclusivo para el cacao⁶⁰. Se debe almacenar en condiciones secas sin tocar piso ni paredes, ya que el cacao gana humedad con facilidad y evitar al mismo tiempo el ataque de insectos, roedores o la contaminación con moho.

Control de calidad: la calidad se mide en factores físicos, químicos y organolépticos.

Físicos: Comprende el tamaño de la almendra. Coloración interna y externa, grado de fermentación, peso promedio de Pepa, contenido de humedad, defectos, impurezas y materias extrañas.

Químicos: Comprende la composición química del cacao, contenido de manteca, proteínas, carbohidratos, etc.

Organolépticos: se refiere principalmente al sabor y olor del cacao. Internacionalmente se reconocen dos tipos de cacao, el común o corriente y el fino o de aroma⁶¹.

⁶⁰Ver la ilustración Saco de cacao certificado.

⁶¹En Europa se conoce como cacao fino y en Estados Unidos como cacao de aroma.

Dentro del esquema de comercialización interna predominante del país, se mide la calidad principalmente por los aspectos físicos de estos los principales son peso y grado de fermentación, granos correctamente fermentados producen excelente chocolate, es por eso que las pepas se pueden clasificar en las siguientes categorías:

Categorías	Definición	Origen	Efecto en el chocolate y otros productos
Almendras completamente fermentadas	Granos con cotiledones con color interno marrón o marrón rojizo, agrietamiento del cotiledón bien definido	Fermentación completa de la almendra	Chocolate de buen sabor a cacao sin exceso de astringencia o amargor. En caso de cacao tipo Nacional, excelente sabor floral
Almendras medianamente fermentadas	Granos de cotiledones con color interno café con partes violeta, con agrietamiento mediano del cotiledón	La fermentación se inicio pero no se completó en la almendra	Chocolate con sabor a cacao, un poco astringente y amargo al paladar. En caso de cacao tipo Nacional, excelente sabor floral
Almendras violetas	Granos con cotiledones con color interno violeta, con una ligera resquebrajadura del cotiledón	Fermentación insuficiente del grano	Chocolate con débil sabor a cacao, apreciación astringente y amarga al paladar
Almendras pizarrosas	Pepas con parte interna compacta, de coloración gris negruzco es más de la mitad de la superficie expuesta	Grano sin fermentar, granos de mazorcas verdes o pintonas	Chocolate con ausencia de sabor a cacao, excesivamente amargo o astringente, bombón con poco color agradable a la vista
Almendras Mohosas	Granos con partes internas con moho a simple vista. Parte interna deteriorada debido a la acción de hongos	Demasiada fermentación, almacenamiento de pepas muy húmedas o secado insuficiente y lento	Moho interno de más del 3% afecta al sabor del chocolate, sabor desagradable que no se puede quitar.

Cuadro 5: clasificación de cacao seco según grado de fermentación

Fuente: Fuente: ANECACAO. Manual del cultivo de Cacao para pequeños productores, Guayaquil. 2009.

Los agricultores e intermediarios en su mayoría venden el cacao al natural y son las empresas exportadoras normalmente las encargadas de realizar una limpieza del producto y la calcificación del cacao a exportarse según las categorías de la norma INEN-176.

Requisitos	U.	Cacao Arriba					CCN51
		ASSPS	ASSS	ASS	ASN	ASE	
Peso 100 granos	g.	135 - 140	130 - 135	120 - 125	110 - 115	105 - 110	135 - 140
Buena Fermentación (Mínimo)	%	75	65	60	44	26	65 ⁶²
Ligera fermentación ⁶³ (mínimo)	%	10	10	5	10	27	11
Total fermentado (mínimo)	%	85	75	65	54	53	76
Violeta (Máximo)	%	10	15	21	25	25	18
Pizarroso / pastoso (máximo)	%	4	9	12	18	18	5
Moho (máximo)	%	1	1	2	3	4	1
Totales (análisis sobre 100 pepas)	%	100	100	100	100	100	100
Defectuoso (Máximo) (análisis sobre 500 gramos)	%	0	0	1	3	4 ⁶⁴	1

Cuadro 6: Norma INEN 176, Requisito de las calidades del cacao beneficiado
Fuente: ANECACAO, 2012.

ASSPS: Arriba Superior Summer Plantación Selecta

ASSS: Arriba Superior Summer Selecto

ASS: Arriba Superior Selecto

ASN: Arriba Superior Navidad

ASE: Arriba Superior Época

En este estado y clasificado el cacao se empaca en sacos y va a los centros de producción de chocolate a nivel mundial, una pequeña parte de la producción cacaotera se queda en el país y se usa para elaborar chocolate de gran calidad.

5. Certificaciones internacionales de calidad

Los consumidores son cada día más exigentes en la calidad de los productos que consumen, su origen, la forma en que han sido producidos e incluso las condiciones de trabajo de las personas involucradas en la producción, influyen en el éxito comercial de una empresa, esto ha motivado

⁶²La coloración varía de marrón a violeta.

⁶³Coloración marrón violeta

⁶⁴Se permite la presencia de granza solamente para el tipo ASE

la aparición de certificados internacionales de calidad. Estos certificados son normas específicas que controlan la calidad de los productos con diferentes estándares, cada certificación posee logotipos registrados que una vez cumplido con el trámite de certificación, se permite colocarlos visiblemente en los productos. Para los productores cacaoteros se controla mucho su trabajo en el campo, manejo de plagas, nutrición de la planta, condiciones de vida de los trabajadores, etc., mientras que para los fabricantes de chocolate, se controla que usen ingredientes certificados, mantengan la trazabilidad⁶⁵ de sus materias primas. Entre las principales certificaciones relacionadas con cacao y chocolate podemos señalar:

Orgánico. Consiste en asegurar que en todo el proceso productivo no han participado productos químicos peligrosos, las semillas sean de fuentes orgánicas y el suelo esté libre de productos contaminantes, existen varias normativas de control pero las más importantes son la normativa europea y la americana. Cumplir con los requerimientos de producción orgánica es la base para luego tratar de acceder a otras certificaciones.

Kosher. Puede traducirse del hebreo como “apto o apropiado” sin embargo, para la industria alimentaria, Kosher es mucho más, es el sistema de control de calidad de los alimentos según las leyes judías denominadas kosher, las mismas que se basan en el Talmud. Para obtener esta certificación se debe pasar auditorías que realiza a la planta productora el supervisor de la certificadora para garantizar que ciertos lotes de producción cumplan con las normas y especificaciones de calidad requeridas.

En algunos casos, el consumo de productos Kosher se debe a convicciones religiosas, pero prácticamente cumple al pie de la letra con las exigencias de personas que por diversas razones requieren de una dieta vegetariana o muy estricta. El consumo mundial de productos kosher supera los \$160.000 millones de dólares⁶⁶. Israel concentra el mercado más grande del mundo,

⁶⁵Según la norma ISO 8402: La trazabilidad o rastreabilidad es la "aptitud para rastrear la historia, la aplicación o la localización de una entidad mediante indicaciones registradas". <http://es.wikipedia.org/wiki/Trazabilidad>

⁶⁶Datos de The Union of Orthodox Jewish Congregation

seguido por Estados Unidos, le siguen Francia, México, en quinto y sexto lugar, Argentina y Brasil. En términos globales, son 135 millones de personas las que prefieren este tipo de alimentos, existen alrededor de 6 mil compañías en más de 80 países y 50 mil productos certificados en el mundo.

Las áreas básicas de las Leyes Kosher se pueden resumir en tres, y el cómo afecta a las empresas que requieren ser certificadas. Ellas son:

1. Leyes relativas a los alimentos específicos que son permitidos o prohibidos para ser comidos, estas provienen de pasajes bíblicos.
2. La prohibición de comer y guisar carne con leche.
3. El método de "kasherizar" o hacer apto para kosher, un utensilio que se ha utilizado para insumo no-kosher o un alimento kosher con estatus diferente para su uso futuro.

Deméter. Es la certificación de producción biodinámica. La biodinámica es una forma de agricultura basada en los principios inventados por Rudolf Steiner⁶⁷ que buscan elevar al máximo la calidad nutritiva de los productos. Por trazabilidad se puede extender la certificación a productos elaborados únicamente con materias primas biodinámicas.

La biodinámica se basa en crear en cada situación particular un agro-ecosistema único al cual se le llama organismo agrícola. Este va tomando la fuerza y salud propia en la medida en que se va convirtiendo en una individualidad agrícola completa.

No solo se trabaja con las fuerzas de la tierra sino que también se toma en cuenta las fuerzas provenientes del cosmos, es decir las influencias de los ritmos solares, lunares, de las constelaciones del zodiaco y de los planetas de nuestro sistema solar.

⁶⁷ Filósofo e investigador austriaco con amplia participación en diversas áreas del conocimiento, fundador de la antroposofía, educación Waldorf, agricultura biodinámica, medicina antroposófica, y de la euritmia.(1861 – 1925).

Este tipo de agricultura requiere muy pocos insumos comprados afuera, ya que procura producir dentro del organismo agrícola la mayoría de los abonos necesarios y forrajes para los animales. Es también importante para la biodinámica, vista así como un organismo equilibrado, el insertarse en un organismo social más amplio, para ello abre sus puertas a distintas iniciativas sociales, terapéuticas, o educativas.



Ilustración 38: Barra Pacari Raw 70%, con las certificaciones y premio ganado impreso⁶⁸
Fuente: Pacari Chocolates. 2013

D. PROCESAMIENTO DE CACAO, SEMIELABORADOS Y CHOCOLATE

1. Cacao fresco

A partir del cacao se obtienen diversos productos con usos gastronómicos, las mazorcas de cacao que se venden como fruta fresca pero no dura mucho tiempo en buen estado desde su cosecha. En el campo del cacao fresco se obtiene baba de cacao, es la parte frutal propiamente dicha que rodea a cada semilla dentro de la mazorca, tiene un sabor muy agradable en Hacienda San Jacinto en Naranjal, se recoge la baba durante el procesamiento pos cosecha, se la envasa

⁶⁸Este producto posee las certificaciones, Biodinámica, Kosher, Orgánico de Estados Unidos y Europa, más medalla de oro mundial del Chocolate Awards 2012.

como pulpa, y se vende congelada a importantes restaurantes como los del Gran Hotel Guayaquil para la elaboración de recetas Gourmet⁶⁹.

Otros productores de cacao que no cuentan con la tecnología necesaria en la producción de pulpa fresca han optado por concentrar la baba de cacao hasta obtener un jarabe espeso llamado miel del cacao, se vende envasado en frascos, posee gran calidad nutritiva y de sabores.

La fruta del cacao, pulpa congelada de baba y miel de cacao son productos relativamente nuevos de baja producción por lo cual no se consiguen fácilmente aun, pero se han convertido en una nueva fuente de ingresos para los productores de cacao.

La Corporación de Organizaciones Campesinas “La Pepa de Oro” de Vinces produce mermelada de cacao usando todo el interior de la mazorca de cacao. Poseen una planta de procesamiento de cacao e incluso brindan servicios de manufactura a otras organizaciones productoras de cacao.

Todos los productos antes nombrados son muy nuevos y aun están en etapa de introducción en los mercados nacional e internacional, en esta etapa el trabajo hombro a hombro con chefs expertos ayuda a mejorar la calidad de los productos, crear sabores, recetas y acercar al público en general estos manjares.

2. Conversión de Cacao a Chocolate⁷⁰, producción de semielaborados

Para que el cacao se convierta en chocolate es necesario una serie de procesos, pero en el camino se obtienen productos con usos gastronómicos, todos estos productos se llaman semielaborados de cacao y conservan en su nombre la palabra cacao. Cuando el procesamiento se complete totalmente recién se considera Chocolate, los procesos son:

⁶⁹El Gran Hotel Guayaquil tiene en sus menús varias recetas que incluyen Baba de Cacao más información en <http://www.grandhotelguayaquil.com>

⁷⁰Gracias a la apertura brindada por Orrico, chocolate premium, pequeña fábrica de chocolate artesanal en Mindo – Pichincha, se pudo observar y participar en sus procesos productivos.

Selección: De los granos secos de cacao, se seleccionan los que se encuentran en óptimas condiciones organolépticas, este paso es muy importante pues granos en malas condiciones pueden dañar irreparablemente el futuro chocolate.

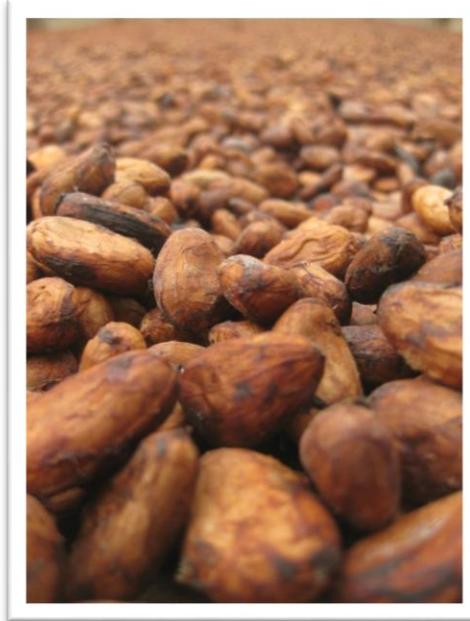


Ilustración 39: Granos secos seleccionados de calidad Premium
Fuente: Juan Pablo Aguilar, 2011.

Tostado: Este dota a la semilla de cacao de su complejidad aromática, elimina gustos ácidos y reduce al máximo la humedad. La tostadora consiste de una flauta de llama similar a las de los hornos y de un tambor con un juego de aspas en su interior donde se introducen las semillas de cacao a través de compuertas que a la vez sirven para retirar el grano ya tostado.



Ilustración 40: Tostadora manual de cacao⁷¹
Fuente: Juan Pablo Aguilar, 2011.

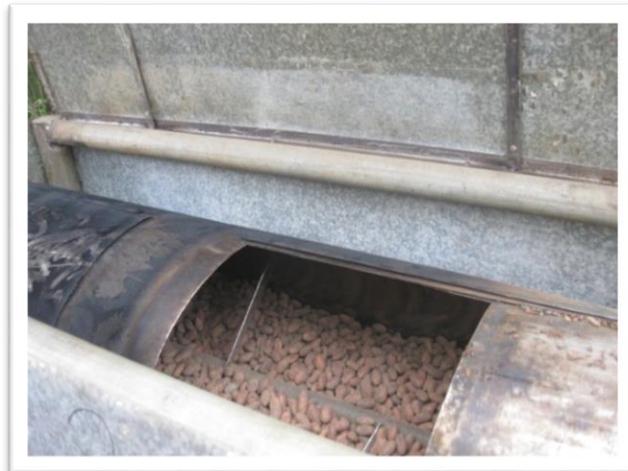


Ilustración 41: Detalle del interior del tambor de la tostadora de Cacao
Fuente: Juan Pablo Aguilar, 2011.

Este tambor mientras es calentado por el fuego de la flauta, gira por la fuerza de un motor o con manivela por fuerza manual, el movimiento permite un tostado homogéneo de todas las semillas de cacao, se debe controlar la velocidad de giro, temperatura de tostado y el grado de tostado de las semillas; llegado al punto de tostado ideal, los granos se vuelcan sobre una bandeja de malla para eliminar impurezas y permitir el enfriamiento de los granos ya tostados.

El tostado es el secreto mejor guardado de cada industria chocolatera del mundo pues dota de diferentes matices al cacao, a partir de aquí la empresa logra obtener un sabor único, se trabaja en todas las variables, velocidad de giro, temperatura, tiempo, tipo de calor utilizado, grado de

⁷¹ La manivela sirve para remover constantemente el cacao, hay que hacerlo a una velocidad constante, no excesivamente rápida, durante al menos 30 minutos sin parar.

tostado, etc. De igual manera varía el tostado dependiendo del tipo de cacao que se utiliza, se busca realzar las cualidades únicas de cada semilla de cacao. Se ha comprobado que dentro del mismo tipo de cacao (Nacional o CCN51) por influencia de su *Terroir*⁷² el chocolate resultante tendrá diferentes notas de sabor⁷³, es en el tostado donde estas cualidades pueden ser realizadas o destruidas.

Víctor Orrico, maestro chocolatero de Orrico chocolate premium recomienda adaptarse al cacao con el que se está trabajando y a lo que deseamos obtener del mismo. Si deseamos darle cuerpo fortalecer aromas de nueces y notas más de chocolate el tostado se hará a alta temperatura y por corto tiempo, mientras que si el cacao con el que estamos trabajando presenta un fuerte aroma frutal o floral el tostado se realizara a temperatura media por un tiempo más prolongado.

Quebrado: A nivel artesanal, con la ayuda de un molino manual abierto al máximo, se rompen los granos de cacao para obtener una mezcla de Nibs⁷⁴ y cascarilla. Hay que tener cuidado de dividir solamente en nibs y de no llegar a moler demasiado la semilla, además dejar la cascarilla lo más grande posible para evitar pérdidas en la siguiente etapa del proceso.

⁷²Concepto muy utilizado en el Vino que también incide en el chocolate, trata sobre la relación del espacio natural, el clima, la técnica y las personas que produjeron el cacao con los resultados de sabor.

⁷³El INIAP en 2010 – 2011 trabajo con 11 organizaciones productoras de cacao de diferentes partes del país, tomo lotes de cacao de cada organización y los proceso exactamente de la misma forma y por separado, obteniendo como resultado 11 barras de chocolate, cada una con sabores y aromas diferentes. Se continúa trabajando para obtener el Mapa organoléptico del chocolate Ecuatoriano.

⁷⁴La Pepa de oro posee divisiones naturales, estas se conocen como Nibs, cuando estas se separan fácilmente entre sí, es una de las señales de un correcto tostado.

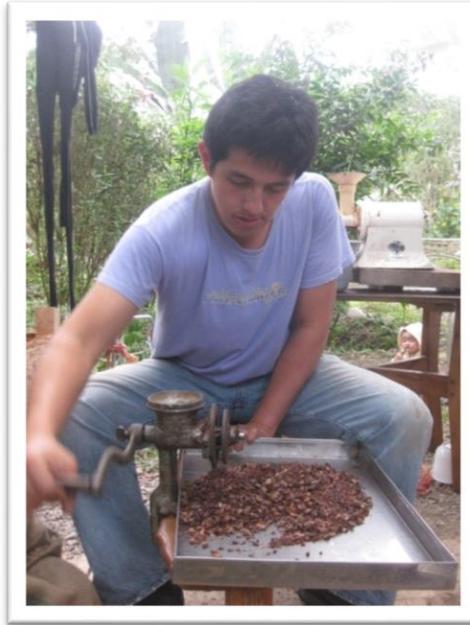


Ilustración 42: Obtención de nibs de cacao
Fuente: Juan Pablo Aguilar, 2011

Ventead o Descascarillado: De manera artesanal se coloca la mezcla de nibs y cascarilla en bowls para hacer el movimiento de salteado y lograr retirar la mayor cantidad de cascarilla, el chocolate de calidad tiene prácticamente 0% de cascarilla, hay que practicar bastante para lograr la habilidad de botar fuera del bowl solo la cascarilla. A nivel industrial se utilizan peladoras graduadas especialmente que resumen el quebrado y descascarillado en un solo proceso y facilitan enormemente esta labor.

Los nibs ya se consideran un subproducto del cacao se pueden vender o exportar empacados. La cáscara también sirve, se utiliza para aguas aromáticas incluso se muele y envasa en bolsitas de té, se vende como té de cacao.

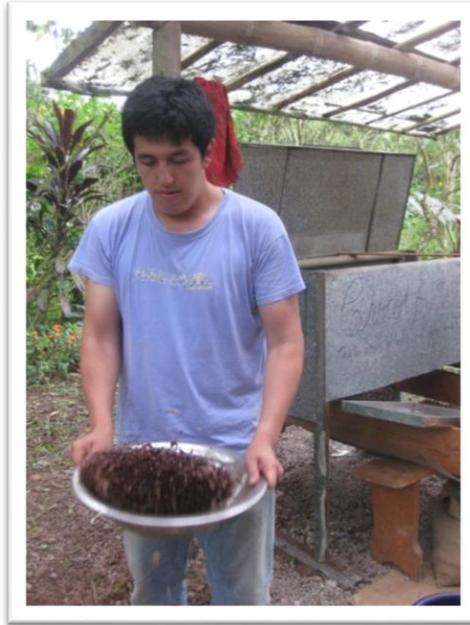


Ilustración 43: Intento de venteado de cacao
Fuente: Juan Pablo Aguilar, 2011.



Ilustración 44: Nibs correctamente venteados
Fuente: Juan Pablo Aguilar, 2011

Molido: A los Nibs se los pasa por un molino especial⁷⁵, por lo menos dos veces para obtener una crema tersa brillante y sin grumos al paladar, el producto obtenido se llama Licor de cacao, se lo envasa y se deja reposar para que endure, va a tomar la forma del envase. Entre más fino sea el molido mejor textura al paladar del chocolate. Necesariamente esta parte del proceso se

⁷⁵A nivel artesanal el mejor resultado se obtiene con el extractor de jugos marca CHAMPION, más información sobre procesamiento artesanal de cacao en www.chocolatealchemist.com.

realiza con maquinaria industrial, la falta de la maquinaria adecuada va a marcar el chocolate de



gran manera.

Ilustración 45: Molino champion en acción, junto a licor de cacao en reposo
Fuente: Juan Pablo Aguilar, 2011.

Prensado: Una vez obtenido el Licor de cacao, se abren diferentes caminos en el procesamiento, primero se guarda una buena parte que servirá de base para elaborar chocolate negro y chocolate con leche, o se puede prensar para separar la grasa de los sólidos del cacao, de este proceso se obtiene Manteca de cacao y Pasta de cacao, de la pasta se obtiene polvo de cacao el que se combina con azúcar y otros ingredientes para obtener la Cocoa. La manteca de cacao se usa para hacer cosméticos, repostería y en cocina, es la base para la elaboración de chocolate blanco y es imprescindible para obtener un chocolate perfecto.



Ilustración 46: Prensa de licor de cacao
Fuente: Juan Pablo Aguilar, 2011.



Ilustración 47: Manteca de cacao Mycryo para cocina y repostería
Fuente: www.cacao-barry.co

Cacao Barry⁷⁶, creó MYCRYO que es manteca de cacao criogenizada con nitrógeno líquido, el resultado es una grasa especial en polvo que sirve para usos tanto en cocina como en repostería, por sus características su uso permite guardar mejor los sabores naturales de los alimentos, actualmente es uno de los ingredientes predilectos en la gastronomía gourmet.

Conchaje: Es el proceso final, en este punto obtenemos el chocolate. Para conchar se utiliza una máquina conchadora, esta consiste en una olla de acero inoxidable con la base hecha de piedra, al centro tiene un eje con dos piedras giratorias, se ponen los ingredientes dentro y empieza a girar, produce la mezcla de los ingredientes al mismo tiempo que los muele hasta un grado imperceptible de gránulos al paladar, para llegar al acabado deseado la máquina va a estar en funcionamiento entre uno y siete días dependiendo del tipo de chocolate y la calidad que se desee obtener.

Los ingredientes a utilizarse cambian según el tipo de chocolate, para chocolate negro los ingredientes base son: licor de cacao, manteca de cacao y azúcar refinada, chocolate con leche

⁷⁶Empresa Franco – Suiza fundada en 1842, sus productos son considerados entre los mejores del mundo. www.cacao-barry.com

además de los ingredientes antes expuestos contiene leche en polvo; el chocolate blanco en cambio se elabora con manteca de cacao, leche en polvo, azúcar y vainilla. Además de los ingredientes antes expuestos en cada tipo de chocolate se puede agregar Lecitina⁷⁷, sabores, fruta deshidratada, vainilla, sal, ají, pimienta, entre otras muchas posibilidades polvo de cacao. Depende de la textura que se desea lograr el momento que se agregan en la máquina.



Ilustración 48: Vista superior de conchadora marca Cocotown
Fuente: Juan Pablo Aguilar. 2012

También varían los porcentajes de ingredientes para lograr nuevos sabores. En la actualidad es común ver en los supermercados barras de chocolate con leyendas como 60%, 70%, 85,4% de cacao, entre muchos otros, estos números se refieren a la cantidad de ingredientes provenientes de cacao frente al resto de ingredientes, el número se forma por la suma de licor de cacao, manteca de cacao, polvo de cacao, la cantidad de cada uno de estos elementos es a criterio del maestro chocolaters, es por tal motivo que podemos tener barras de chocolate con el mismo porcentaje pero diferentes en sabor y textura.

Barra	1	2	3	4	5
Porcentaje de cacao	70	70	55	85	40
Tipo de chocolate	negro	negro	leche	negro	blanco
Licor de cacao	38	60	40	58	-
Manteca de cacao	20	10	13	17	40
Polvo de cacao	12	-	2	10	-
Leche en polvo	-	-	24	-	30
Azúcar	30	30	20	14	28
Lecitina	-	-	1	1	1
Vainilla	-	-	-	-	1

Cuadro 7: Ejemplo de formulaciones de chocolate

⁷⁷ Es un emulsificante que ayuda a estabilizar el chocolate, los más comunes son lecitina de soya y lecitina de girasol.

Del cuadro 7, podemos deducir que la barra 2 posee un sabor más intenso que la barra 1, ya que aunque son del mismo porcentaje la barra 2 posee más Licor de cacao, que es donde reposan los sabores del chocolate, especialmente el amargor, en la barra 1 se agregó polvo de cacao para aumentar la cantidad de sólidos; la barra 3 es Dark Milk, o chocolate con leche negro, ya que posee 55% de cacao, el chocolate con leche normal posee menos del 35% de cacao, el bajo porcentaje de azúcar se equilibra con los azúcares de la leche en polvo. La barra 4 posee un porcentaje muy alto de cacao, se agrega más manteca y polvo de cacao para lograr mantener el amargor del chocolate en niveles aceptables. La barra 5 es una fórmula común de chocolate blanco que incluye vainilla para otorgarle mejor sabor⁷⁸, las barras 3, 4 y 5 por su formulación obligatoriamente utilizan lecitina para ser más estables.

E. CHOCOLATE, SECRETOS DESCLASIFICADOS

La industria chocolatera por mucho tiempo ha manejado sus procesos con mucho secretismo, el mismo que ha dificultado que los productores y otros involucrados en el mundo del cacao puedan producir chocolates, productos varios y recetas con cacao, semielaborados y chocolate.

Con la siguiente recopilación de técnicas y recetas, más el procesamiento antes descrito se intenta traer a la luz los secretos del cacao de forma entendible. Al ser tan amplio el tema del cacao, técnicas y recetas, se describirán las específicas para el potenciamiento del cacao de fino aroma nacional.

1. Técnicas base para chocolatería⁷⁹

a. Azúcar invertido

⁷⁸Por su formulación sin sólidos de cacao y bajo sabor hay quienes no consideran al chocolate blanco como verdadero chocolate.

⁷⁹Se desarrollarán las técnicas de chocolatería en base a la experiencia propia, ya que muchas se adaptaron y crearon en la investigación.

Endulza 125% más que el azúcar normal, se combina 750 gr de azúcar con 250 ml de agua y 6gr de ácido cítrico, se debe cocinar a 80°C el agua con el azúcar, retirar del fuego y agregar el ácido, batir con batidora por cinco minutos, dejar reposar, guarda en refrigeración hasta momento de usar.



Ilustración 49: Azúcar Invertido
Fuente: Juan Pablo Aguilar. 2012

Esta técnica se puede aplicar a otros tipos de azúcares, como panela, consiguiendo buenos resultados, y sabor. Hay que tener en cuenta que debe reemplazarse solamente hasta el 50% del azúcar de la receta ya que al poseer ácido, si ponemos más se va a notar en boca el cambio.

b. Praliné



Ilustración 50: Praliné al salir del horno
Fuente: Juan Pablo Aguilar. 2011

Es uno de los rellenos más populares a nivel mundial, consiste en nueces garrapiñadas molidas finamente hasta lograr una textura aterciopelada, la más popular se realiza con avellanas, pero se puede elaborar con cualquier tipo de nuez, maní nibs de cacao, etc.

Se debe combinar 75 g de azúcar con 25 g de glucosa y 25 g de agua, llevar a fuego hasta tener consistencia de caramelo bola suave, agregamos 100 gr de nueces picadas, mezclamos bien y llevamos al horno sobre silpat hasta dorar, reservamos.

Podemos servirlo directamente, nueces garrapiñadas, o molerlo, a más fino el molido sube la sensación de dulzor en boca.

c. Templado

El chocolate tiene una alta concentración de grasas, pero estas son diversas y actúan de formas distintas, el templado consiste en derretir todas al mismo tiempo, enfriar hasta estabilizarlas y trabajar el chocolate en su mejor momento, para esto se debe elevar la temperatura del chocolate sobre los 40° C a baño maría, bajar a menos de 25° C y estabilizar a 30° C, para bajar la temperatura rápidamente existen varias formas de hacerlo, la más popular entre chocolateros es la mesa de mármol, esta forma consiste en vaciar el 75% del chocolate sobre una mesa de mármol, vamos a estirarlo por toda la mesa y moverlo, para que el mármol absorba el calor del chocolate, está listo cuando ponemos chocolate en el labio inferior y no sentimos caliente, se lo retorna al bowl y combina con el chocolate restante, comprobar la temperatura y está listo para trabajar.



Ilustración 51: Templado de chocolate sobre mármol
Fuente: Juan Pablo Aguilar, 2012

También se puede templar chocolate por sembrado, consiste en no derretir el 15% del total de chocolate y agregarlo cuando el chocolate está totalmente derretido, suele ser una técnica complicada y de resultados no siempre ideales.

De no contar con una mesa de mármol la mejor vía es baño maría invertido, consiste en poner el bowl con el chocolate caliente en otro más grande con agua fría y hielos, se debe mover constantemente el chocolate para evitar q se endurezca en el fondo y las paredes, una vez frío el chocolate se lo retorna al calor un instante y está listo.

El templado permite lograr chocolate firme, con brillo y buena textura, dependiendo el tipo de chocolate las temperaturas pueden variar un poco, la experiencia nos permitirá notar los cambios visuales y de tacto que se producen en el chocolate, aplicar correctamente esta técnica marca la diferencia entre un buen o mal chocolatero.

Se debe tener mucho cuidado de no agregar nada de agua al chocolate en este proceso, pues si se humedece se corta el templado y el resultado no será bueno, si llega a suceder en una dosis pequeña de agua, unas cuantas gotas, podemos solucionarlo agregando 3,25% del peso del chocolate derretido de manteca de cacao al mismo, combinamos y volvemos a templar, si la cantidad de agua fue mayor, lo mejor que podemos hacer es usar este chocolate para hacer ganache al agua.

d. Ganache al agua

La ganache tradicionalmente consiste en combinar 2 partes de chocolate por una de crema de leche y 10% de mantequilla, como resultado se tiene una crema de chocolate que puede servir como relleno de tortas o bombones, cobertura de postres o para comer directamente pero hay que notar que tanto la crema de leche como la mantequilla poseen un sabor propio muy intenso que ocultan el verdadero sabor del chocolate.



Ilustración 52: Ganache al agua
Fuente: Juan Pablo Aguilar.2012

Por suerte en los últimos años se descubrió que se puede elaborar ganache al agua, esta técnica consiste en derretir el chocolate y agregarle agua en la medida de 38% a 66% del peso del chocolate, la cantidad depende de la consistencia que necesitemos obtener, el agua se debe agregar poco a poco y de preferencia a la misma temperatura del chocolate, al inicio puede ponerse duro el chocolate, pero según se vaya combinando el agua veremos que la textura y color cambia hasta quedar muy brillante. También se puede reemplazar o combinar la cantidad de agua con licores jugos o infusiones abriendo un mundo de posibilidades.

Esta técnica nos brinda tres grandes ventajas, reduce costos ya que usar agua es muchísimo más económico q usar crema y mantequilla, permite recuperar chocolate que se mojó por error, antes de esta técnica ese chocolate terminaba en la basura, y la más importante de todas, permite realzar el sabor de chocolate arriba, permite sentir todo el esquema de sabor del chocolate en la boca.

e. Acetato

Esta técnica debe su nombre a las láminas de acetato que se usan para realizarla, sirve para decorar, sobre el acetato ponemos una fina capa de chocolate templado y ayudados de peinetas de repostería realizamos trazados sobre el chocolate doblamos y logramos figuras muy interesantes.



Ilustración 53: Chocolate y acetato
Fuente: Juan Pablo Aguilar. 2011

Se aprovecha la cualidad del chocolate de no pegarse sobre el acetato, se puede escribir letras, dibujar líneas, crear paredes, combinar colores, en fin la imaginación es el límite.

f. Trufas de chocolate



Ilustración 54: Trufa de ganache al agua de chocolate 70% recubierta con chocolate 54.5% y praliné grueso de almendras
Fuente: Juan Pablo Aguilar. 2013

Deben su nombre a la forma irregular y polvosa que poseen que las hacen similares a las trufas francesas tan apetecidas en la gastronomía gourmet,

La técnica consiste en moldear ganache firme, menos de 50% de agua, para luego con ayuda de guantes cubrirlo de una fina capa de chocolate derretido, formamos un charco de chocolate en la mano izquierda, ponemos la trufa y la giramos hasta que esté totalmente cubierta de chocolate, dejamos reposar, cuando el chocolate deje de brillar y empiece a endurecer lo decoramos o terminamos con un elemento de sabor que estará en el exterior, se pueden cubrir

totalmente o solo poner un poco dejando a la vista el chocolate, por la forma de secado este no brillara tanto como los bombones hechos a molde.

g. Bombones rellenos



Ilustración 55: bombón relleno con forma de la sagrada familia
Fuente: Juan Pablo Aguilar. 2011

Llenamos a tope los moldes con chocolate templado, se recomienda secar con aire caliente el interior de los moldes antes de agregar el chocolate para eliminar cualquier rastro de humedad, se golpean contra la mesa y hacen vibrar para que el chocolate llegue hasta la última esquina del molde y a la vez salgan las burbujas de aire que contenga. Se deja reposar un minuto y se vuelca el molde, así logramos la capa exterior, dependiendo el tipo de relleno puede ser necesario repetir esta acción para lograr una capa más firme, lo dejamos endurecer en el refrigerador y continuamos con rellenarlo hasta $\frac{3}{4}$ del total, cubrimos con más chocolate, si el relleno es muy líquido se usa una manga para poner la tapa y enviamos a refrigeración, cuando este firme desmoldamos y está listo. Los moldes pueden tener las más diversas formas, se actúa de la misma manera.

Para hacer barras de chocolate, como las que se venden en los supermercados, simplemente conseguimos moldes de barra, aplicamos la primera parte del proceso, no vaciamos el chocolate, simplemente las enviamos a refrigeración para que endurezcan.

2. Recetas con Cacao, Semielaborados y chocolate

Las siguientes recetas son el resultado de las encuestas aplicadas y las entrevistas; se tomo las recetas propuestas por los participantes de los grupos de estudio, se las elaboro y estandarizo, a esto se suma creaciones propias y algunas recetas clásicas. Todo elaborado con el toque personal del autor.

1. BATIDO DE BABA FRESCA DE CACAO



Ilustración 56: Batido de baba de cacao
Fuente: Juan Pablo Aguilar. 2011

Ingredientes, 1 pax.

- 45g de pulpa de baba congelada
- 20g de azúcar
- 180g de leche fresca
- 4 cubos de hielo.

Procedimiento

- ✓ Licuar todos los ingredientes juntos y servir

2. CACAOLATADA CALIENTE

Ingredientes, 5 pax.

- 1 lt. de leche
- 1 mazorca de cacao arriba madura

- 55g de panela

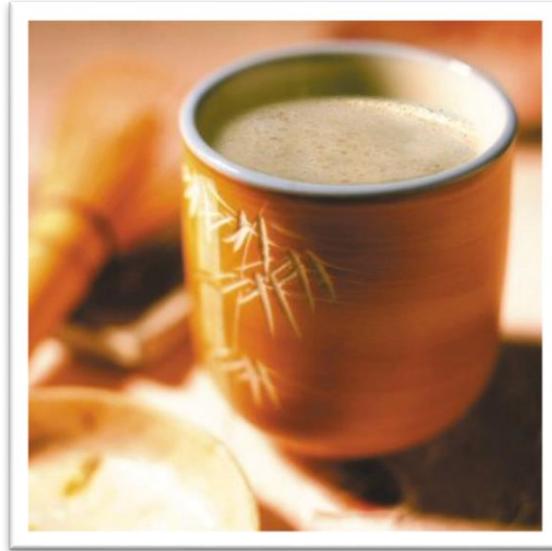


Ilustración 57: Cacaolatada caliente
Fuente: Juan Pablo Aguilar.2012

Procedimiento

- ✓ Abrir la mazorca y retirar su interior, reservar
- ✓ Licuar junto con leche
- ✓ Llevar a cocción y mantener 12 min a 78°C,
- ✓ colar, agregar panela y batir con fuerza con un molinillo de madera.Servir caliente.

3. TE DE CASCARA DE CACAO



Ilustración 58: Te de cascara de cacao
Fuente: Juan Pablo Aguilar. 2013

Ingredientes, 2 pax.

- 10 gr de cascara de cacao
- 400 ml de agua caliente
- 1 limón en rodajas

Procedimiento

- ✓ En una tetera poner las cascara de cacao con el agua caliente, dejar 4 min.
- ✓ Agregar el limón y servir inmediatamente, acompañar con azúcar para que el comensal pueda agregar a gusto.

4. TAZA DE CHOCOLATE CALIENTE CLÁSICO



Ilustración 59: Chocolate caliente clásico
Fuente: Chicolarte Mindo. 2013

Ingredientes, 1 pax.

- 200ml de leche fresca
- 25g de licor de cacao arriba
- 20g de panela orgánica
- 1 rama de canela

Procedimiento

- ✓ Poner todo junto en una olla y combinar con el molinillo como se ve en la foto.

- ✓ Cuando esté a punto de hervir, sacar del fuego, colar y servir, acompañar con panela por si el comensal desea agregar más,

5. CREMA DE CHOCOLATE AL AGUA PANELA



Ilustración 60: Crema de Chocolate al Agua Panela
Fuente: Juan Pablo Aguilar. 2012

Ingredientes, 27 pax.

- 1000g licor de cacao arriba de aroma a nuez⁸⁰ picado toscamente
- 1000g de panela invertida
- 1250g de panela
- 2500g de agua
- 120g de canela

Procedimiento

- ✓ Aromatizar el agua con la canela, 15 min a 80°C, retirar la canela
- ✓ En una olla mantener el agua tibia, combinar con el resto de ingredientes, corregir sabor si es necesario.
- ✓ Envasar en frascos, porción de 210g y sellar. Mantener en refrigeración

⁸⁰En base al estudio de sabores del INIAP este cacao es de las zonas de Jipijapa, Echeandia Naranjal, Puerto Quito, El Coca o El Guabo.

6. CREMA DE CHOCOLATE AL TÉ CHAI



Ilustración 61: Crema de chocolate al té chai
Fuente: Juan Pablo Aguilar.2013

Ingredientes, 27 pax.

- 1000g licor de cacao arriba de aroma a nuez⁸¹ picado toscamente
- 1000g de panela invertida
- 1250g de panela
- 1100g de agua
- 1000g de leche
- 400g de mantequilla
- 80g de jengibre
- 6 bolsas de te chai
- 2 bolsas de té negro

Procedimiento

- ✓ Aromatizar el agua, leche y mantequilla con jengibre, y los té 15 min a 80°C, retirar el jengibre y las bolsas de te
- ✓ En una olla mantener te tibio, combinar con el resto de ingredientes, corregir sabor si es necesario.

⁸¹IBID

- ✓ Envasar en frascos, porción de 210g y sellar.
- ✓ Mantener en refrigeración

7. CREMA DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS



Ilustración 62: Crema de chocolates y almendras
Fuente: Juan Pablo Aguilar.2012

Ingredientes, 27 pax.

- 500g licor de cacao arriba de aroma a nuez⁸² picado toscamente
- 500g de almendras tostadas y molidas
- 1000g de panela invertida
- 1250g de panela
- 2500g de agua
- 120g de canela

Procedimiento

- ✓ Aromatizar el agua con la canela, 15 min a 80°C, retirar la canela
- ✓ En una olla mantener el agua tibia, combinar con el resto de ingredientes, corregir sabor si es necesario.

⁸²En base al estudio de sabores del INIAP este cacao es de las zonas de Jipijapa, Echeandia Naranjal, Puerto Quito, El Coca o El Guabo.

- ✓ Poner 12 horas en la conchadora
- ✓ Envasar en frascos, porción de 210g y sellar.
- ✓ Mantener en refrigeración

8. BARRA DE CHOCOLATE EN DECONSTRUCCIÓN⁸³



Ilustración 63: Barra de chocolate en deconstrucción
Fuente: Juan Pablo Aguilar. 2013

Ingredientes, 7 pax.

- 75g de azúcar
- 25g de glucosa
- 25 g agua
- 100g de nibs de cacao arriba

Procedimiento

- ✓ Combinar azúcar con glucosa y agua, llevar a fuego hasta tener consistencia de caramelo bola suave
- ✓ Agregar 100 gr de nueces picadas, mezclar bien y llevar al horno a 200°C sobre silpat hasta dorar.
- ✓ Cortar caliente en barras de 30g,

⁸³ Deconstrucción consiste desarmar un plato en sus componentes primigenios para componerlos con cambios en textura, temperatura, color, forma, intensificando sabores y colores, pero que al probarlo recuerde de donde proviene, tomar los elementos, ponerlos en otro sentido sin que la preparación pierda su esencia.

- ✓ Dejar enfriar y reposar dos días en un recipiente plástico alto para que maduren sus sabores

9. CACAO GRANOLA



Ilustración 64: Cacao Granola
Fuente: Juan Pablo Aguilar 2013

Ingredientes,

- 150 g de nibs
- 165 g de avena
- 78 g de machica
- 40 g de coco rallado
- 56 g linaza
- 56 g pasas
- 50 g quinua tostada
- 80 g panela invertido
- 120 g panela
- 30 g de agua

Procedimiento

- ✓ En una olla combinar panela, panela invertido y agua, llevar a fuego hasta obtener caramelo
- ✓ Aparte en un bowl combinar el resto de los ingredientes y rociarlos con el caramelo caliente

- ✓ Poner en una lata de horno sobre silpat, hornear a 200°C por 15 min o hasta que se seque.
- ✓ Retirar del horno y desarmar en sus componentes, enfriar y servir

10. BARRA ENERGÉTICA MULTIGRANOS, PASAS, COCO Y NIBS



Ilustración 65: Barra energética de cacao
Fuente: Juan Pablo Aguilar. 2013

Ingredientes,

- 150 g de nibs
- 165 g de avena
- 78 g de machica
- 40 g de coco rallado
- 56 g linaza
- 56 g pasas
- 50 g quinua tostada
- 80 g panela invertido
- 80 g panela
- 60 g de glucosa
- 30 g de agua

Procedimiento

- ✓ En una olla combinar panela, panela invertido glucosa y agua, llevar a fuego hasta obtener caramelo.

- ✓ Aparte en un bowl combinar el resto de los ingredientes y rociarlos con el caramelo caliente, Poner en una lata de horno sobre silpat, hornear a 200°C por 15 min o hasta que se seque, pero no totalmente pues debe ser suave al paladar.
- ✓ Retirar del horno, cortar en barras, enfriar y servir

11. TRUFA NIBS



Ilustración 66: Trufa Nibs
Fuente: Juan Pablo Aguilar. 2013

Ingredientes, 9 pax.

- 100 gr praliné de nibs

Procedimiento

- ✓ Moler 20 gr de praliné un tanto grueso y el resto lo más fino posible,
- ✓ Por la fricción del molido el praliné se calienta un poco, moldearlo con las manos en triángulos de 9 gr, pasarlo por el praliné más grueso,
- ✓ Dejar reposar en un recipiente alto por dos días a temperatura ambiente.

12. TRUFA ORGÁNICA



Ilustración 67: Trufa orgánica
Fuente: Juan Pablo Aguilar. 2012

Ingredientes, 10 pax.

- 100 gr, Ganache al agua de chocolate raw 70% orgánico con agua al 47%
- 100 gr Chocolate 55% orgánico templado
- 20 gr de polvo de cacao orgánico puro

Procedimiento

- ✓ Con el ganache hacer bolitas de 10 gr
- ✓ Aplicar la técnica de trufa, cubrir totalmente con polvo de cacao

13. TRUFA ECUAQUEBECUA



Ilustración 68: Trufa Ecuaquebecua
Fuente: Juan Pablo Aguilar. 2012

Ingredientes, 10 pax.

- 80 g, Ganache al agua de chocolate raw 70% orgánico con agua al 47%
- 20 g de praliné de nibs en molido medio

- 100 g Chocolate 60% orgánico templado
- 20 g de polvo de azúcar de miel de maple

Procedimiento

- ✓ Con el ganache hacer bolitas de 10 gr
- ✓ Aplicar la técnica de trufa, cubrir totalmente con polvo de cacao

14. FUDGE AL AGUAY ALMENDRAS

Ingredientes, 20 pax.

- 200 g ganache al agua de chocolate 60% con agua al 38%
- 100 g de praliné de almendras picado grueso
- 40 g de chocolate 70%



Ilustración 69: Fudge al agua y almendras
Fuente: Juan Pablo Aguilar. 2013

Procedimiento

- ✓ Derretir el ganache y combinar con el praliné
- ✓ Dejar madurar una semana
- ✓ Dar forma de bastones de 30 g
- ✓ Bañar con chocolate derretido
- ✓ Cuando deja de brillar cortar por la mitad dejar enfriar y servir

15. BOMBÓN DE PIÑA COLADA



Ilustración 70: Bombón de piña colada

Fuente: Juan Pablo Aguilar. 2013

Ingredientes, 60 pax.

- 100 g mermelada de piña
- 100 g chocolate blanco
- 50 g coco rallado
- 100 g crema de leche
- 40 g ron
- 200 g de chocolate blanco templado

Procedimiento

- ✓ Calentar la crema cuando, empieza a hervir incorporar el resto de ingredientes menos el chocolate templado, mezclar muy bien y dejar enfriar
- ✓ Usar la técnica de bombón relleno

16. BOMBÓN BLANCO CON CREMA DE WHISKY



Ilustración 71: bombón blanco con crema de whisky
Fuente: Juan Pablo Aguilar. 2013

Ingredientes, 15 pax.

- 80 g de ganache al agua de chocolate negro al 75% y agua 50%
- 20 g de whisky
- 150 gr de chocolate blanco templado

Procedimiento

- Mezclar ganache y whisky, dejar reposar
- Aplicar la técnica de bombón

17. BOMBÓN NEGRO DE WHISKY

Ingredientes, 15 pax.

- 80 g de ganache al agua de chocolate negro al 75% y agua 40%
- 20 g de whisky
- 150 gr de chocolate negro 60% templado



Ilustración 72: Bombón whisky negro
Fuente: Juan Pablo Aguilar Lliguín

Procedimiento

- Mezclar ganache y whisky, dejar reposar
- Aplicar la técnica de bombón

18. BOMBÓN DE SAL DE MAR



Ilustración 73: Bombón de sal marina
Fuente: Juan Pablo Aguilar Lliguín

Ingredientes, 15 pax.

- 80 g de ganache al agua de chocolate negro al 75% y agua 50%
- 45 granos de sal gruesa
- 150 gr de chocolate negro 60% templado

Procedimiento

- Aplicar la técnica de bombón con la diferencia que antes de poner el relleno se ponen dispersos 3 granos de sal

19. PLASTILINA DE CHOCOLATE



Ilustración 74: Plastilina de chocolate
Fuente: Juan Pablo Aguilar. 2012

Ingredientes, 3 pax.

- 120 g de chocolate blanco
- 40 g chocolate negro a 70%
- 80 g de glucosa
- Colorantes de alimentos, especiales para chocolate

Procedimiento

- Derretir el chocolate blanco y combinarlo con 60 g de glucosa
- Derretir el chocolate negro y combinarlo con el resto de glucosa
- Dividir el la plastilina blanca en tres y a cada una ponerle un colorante diferente
- Juntar 4 barras de diferentes colores, cada una de 15 gr, juntar las barras y empacar
- Tener cuidado con la temperatura para que se mantengan derretidas.

20. BROWNIE CON LICOR



Ilustración 75: Brownie con licor
Fuente: Juan Pablo Aguilar. 2012

Ingredientes

- 280 g de mantequilla
- 550 g de azúcar
- 200 g de licor de cacao
- 5 huevos
- 5 g de polvo de hornear
- 220 g de harina de trigo

Procedimiento

- ✓ En una olla derretir y combinar, mantequilla, licor y azúcar, dejar enfriar
- ✓ Ya frío agregar los huevos y el resto de ingredientes
- ✓ Poner en un molde y calentar el horno a 180°C hornear por 40 minutos, revisar si está listo Sacar a enfriar, una vez frío cortar y servir

F. GUION MUSEOLÓGICO

Para facilitar la comprensión del museo del cacao y chocolate, se elaboro un esquema gráfico que ubica espacialmente las diferentes áreas que lo constituyen, para después desarrollar a manera de guion museológico cada una de las áreas que estarán en contacto directo con el público.

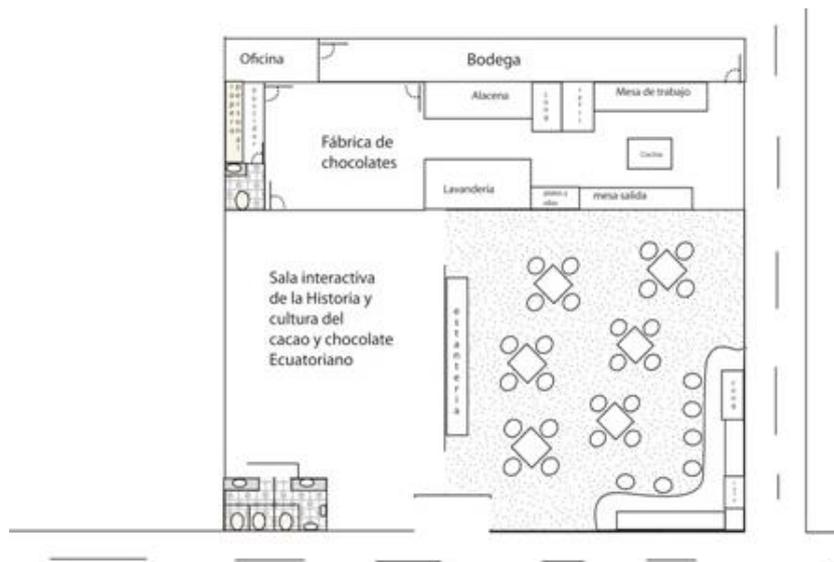


Gráfico 6: Esquema de distribución de espacios del museo del Cacao y Chocolate
Elaborado por: Juan Pablo Aguilar. 2012

Cabe señalar que este esquema no busca ser un plano o cumplir con reglas de urbanismo y espacio, ya que el alcance de la presente investigación no abarca la planimetría de espacios, solo busca decir que elementos debe contener el lugar, si se desea en un futuro aplicar el presente trabajo de investigación se deberá crear los espacios y hacer los planos necesarios para cada una de las áreas aquí propuestas.

“Historia y cultura del cacao y chocolate Ecuatoriano” (2013)

Objetivo General					
Dar una visión general del desarrollo del cacao y chocolate a través del tiempo en el territorio Ecuatoriano.					
Objetivos Específicos	Desarrollo	Museografía	Textos Sala	Audio-Visual	Colección
Introducir al espectador en la temática a tratar Historia del cacao y chocolate en Ecuador	Presentación, Gráfico de línea temporal marcando los momentos más importantes de la historia del cacao y chocolate	Panel didáctico	Los pueblos relacionados con el Cacao y testimonios de la gran calidad de la producción de cacao nacional a través del tiempo		Fotografías de testimonios históricos
Recrear la manera de hacer las cosas en el campo y la fábrica	Análisis visual de los procesos agrícolas e industriales a través de sus objetos	Taller artesanal de chocolatería con equipos y fotos antiguas	Fichas explicativas para cada equipo	Video acerca de la producción agrícola	Colecciones privadas de los herederos de las familias Gran cacao, productores de chocolate y Ministerio de Patrimonio

Mostrar los premios internacionales obtenidos por el cacao y chocolate nacional	muro con todos los premios internacionales ganados por productores de cacao y chocolate	Distribución anual de premios por importancia y categorías	Ficha resumen que explica los premios más importantes		Reproducciones de los premios ganados.
Enseñar las características propias de los tipos de cacao del país	Muestras de mazorcas de cacao, pepas y chocolate	Juegos lúdicos interactivos	Ficha de cada tipo de cacao	Fotografías de cacaos varios	Colección del museo

Este espacio se complementará con exposiciones temporales que permiten refrescar el área y exponer acerca de más temas que los seleccionados para ser expuestos, o ampliar temas con nueva información y detalle.

"Taller artesanal de chocolate" (2013)

Objetivo General					
Crear un espacio vivo de producción artesanal de chocolate que a la vez muestre de forma simple los procesos del cacao.					
Objetivos Específicos	Desarrollo	Museografía	Textos Sala	Audio-Visual	Colección
Mostrar de forma real como la semilla de cacao se convierte en chocolate	Maquinas artesanales, en espacios que cumplan las BPMs ⁸⁴ .	Línea de transformación de cacao a chocolate	Rótulos en cada mata		Maquinaria artesanal y herramientas
Manejar la Pepa de oro a nivel gastronómico	Espacio dedicado a la elaboración de derivados del chocolate	Maquinaria, y herramientas de trabajo en chocolate	Ficha explicativa al exterior con información paso a paso	Video que explica las diferentes recetas que se elaboran	Herramientas de chocolatería
Crear un manual de trabajo	Escrito que resume todo el trabajo con el chocolate	No se expone al público	No se expone al público	Tutoriales en internet	Colección Rey Leopoldo de Bélgica

⁸⁴Buenas Prácticas de Manufactura son un conjunto de normas que las empresas deben cumplir para acceder a los registros sanitarios

"Bistro, degustación y ventas" (2013)

Objetivo General					
Crear un espacio gastronómico especializado en cacao, chocolate y derivados					
Objetivos Específicos	Desarrollo	Museografía	Textos Sala	Audio-Visual	Colección
Ambientar el espacio de forma atractiva con elementos relacionados a la actividad cacaotera	Decoración del espacio y su distribución	Ambientación relativa al cacao y chocolate	Frases importantes sueltas por los muros		Colección propia
Aprovechar el espacio en el fomento del arte	Facilidades en los muros para montar y desmontar las obras de arte	Galería de arte		Facilidades de audio y video	variable
Ofertar bienes y servicios para llevar	Venta de productos para llevar y recuerdos de visita del lugar	Exposición de productos y suvenires			
Crear un menú especial con buenas recetas de cacao o chocolate	El menú debe complementarse con todo lo demás	Menú de especialidades en cacao o chocolate	Carta del menú	Fotografía de los platos	

VI. CONCLUSIONES

La presente investigación evidencia que la importancia y relación del cacao con la historia, cultura, sociedad y gastronomía del país es mayor a lo que el imaginario colectivo es consciente.

Las técnicas gastronómicas aprendidas en la Escuela de gastronomía a las cuales se suma el conocimiento adquirido durante el desarrollo de la presente investigación y las adaptaciones propias realizadas a recetas y técnicas se resumen en el escrito “Chocolate, secretos desclasificados”, que no es otra cosa sino la quinta esencia del proceso investigativo – desde los albores de la prehistoria hasta las técnicas más novedosas.

La gran cantidad de información colectada en este trabajo de investigación y después organizada a manera de un guión museológico justifica la necesidad de que en el Ecuador exista un museo dedicado al cacao y chocolate

VII. RECOMENDACIONES

Crear una línea de investigación histórico, gastronómica y cultural en la escuela de gastronomía sobre los productos emblemáticos de la cocina Ecuatoriana como son Cacao, Café, Chocolate, Banano, Camarón, Flores, Maní, Papa entre otros muchos productos.

Por la cantidad de técnicas, recetas, procesos, importancia comercial e historia se debería contar en la escuela con una cátedra específica para Cacao y Chocolate.

Fomentar nuevas investigaciones acerca del presente tema que abarquen más sectores del país dado que la influencia del cacao y chocolate en el Ecuador se siente en muchos más sectores que en la provincia del Guayas.

Continuar el camino para aplicar el guión museológico obtenido en la creación del museo del cacao y chocolate del Ecuador.

Publicar el recetario producto de este trabajo de investigación como libro.

Se debe compartir con los productores de cacao técnicas, recetas y procesos que les permita elaborar nuevos productos que les representen mejores ingresos y mejores condiciones de vida.

VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. ECUADOR. Historia cacao. Archivo histórico de Guayaquil.
<http://www.webzinemaker.com/admi/exec/print>
2011-01-12
2. MÉXICO: ARTES VISUALES. Material de apoyo para alumnos de secundaria de acuerdo con la reforma educativa de la escuela secundaria de México. 2007.
<http://artesvisuales31.blogspot.com/search/label/Museograf%C3%ADa>
2011-01-12
3. BARRETO, M. Paradigmas Actuales de la Museología. Ciudad Virtual de Antropología y Arqueología.
<http://www.antropologia.com.ar/>
2011-01-19
4. DELGADO L. El gran cacao. Revista Mi PYMES#18. Guayaquil. 2005.
http://www.joyceginatta.com/index.php?Itemid=52&id=245&option=com_content&task=view
2011-01-20
5. GAMBOA S. Museo, museología y museografía. Buenos Aires. 2008
<http://www.antropologia.com.ar/>
2011-01-21
6. ARGENTINA: GUÍA EPICUREO. Theobroma cacao, el origen del sabor. 2009.
<http://www.guiaepicureo.com.ar/chocolate/index.html>
2011-02-07
7. REINO UNIDO: INTERMEDIATE TECHNOLOGY DEVELOPMENT GROUP. Pepa de oro – Ecuador. 2009. 63 p.
8. SUIZA: LINDT. La fabricación del chocolate
<http://www.lindt.com/es/noswf/spa/secretos-del-chocolate>
2011-02-22
9. ARGENTINA: MAMUSIA. Fabricación del chocolate.
<http://www.mamusiachocolate.com.ar/fabricacion>
2011-02-22

10. AROSEMENA, G. El fruto de los dioses. Guayaquil:Editorial Graba. 1991. 855 p.
11. MARCH, A. Chocoterapia placer de dioses. Spactual magazine Febrero. 2005.
http://www.termavital.com/revista/0003_chocoterapia.html
2011-02-22
12. BORBOR, F. VERA, M. Manual del cultivo del cacao para pequeños productores.
Guayaquil: ANECACAO CORPEI. 2009. 75 p.
13. ROJAL, Y. Un museo para el chocolate. Diario El Universo, octubre 5. Guayaquil.
2009.
14. ALEMANIA: SCHOKOLADEN MUSEUM KÖLN. The history of chocolate.2006.
http://www.schokoladenmuseum.de/index_e.html
2011-03-01
15. WIKIPEDIA. Theobroma cacao.2007.
http://es.wikipedia.org/wiki/Theobroma_cacao
2011-04-12
16. WIKIPEDIA. Chocolate. 2007.
<http://es.wikipedia.org/wiki/Chocolate>
2011-04-12
17. MILLAN, T. Investigación cualitativa. 2008
<http://metodoinvestigacion.wordpress.com/2008/02/29/investigacion-cualitativa/>
2011-10-07
18. VALDEZ, F. Mayo Chinchipe, la civilización más antigua de la alta amazonia. Revista
Nuestro Patrimonio n° 25. Quito: Ministerio Coordinador de Patrimonio.
Septiembre 2011. 34 p.
19. UNCTAD. Información de mercado sobre productos básicos, Cacao. 2009.
<http://unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/tecnologia.htm>
2011-10-12
20. ROBERTS, L. El Ecuador en la época cacaotera. Quito: Gráficas Iberia. 2010. 187 p.

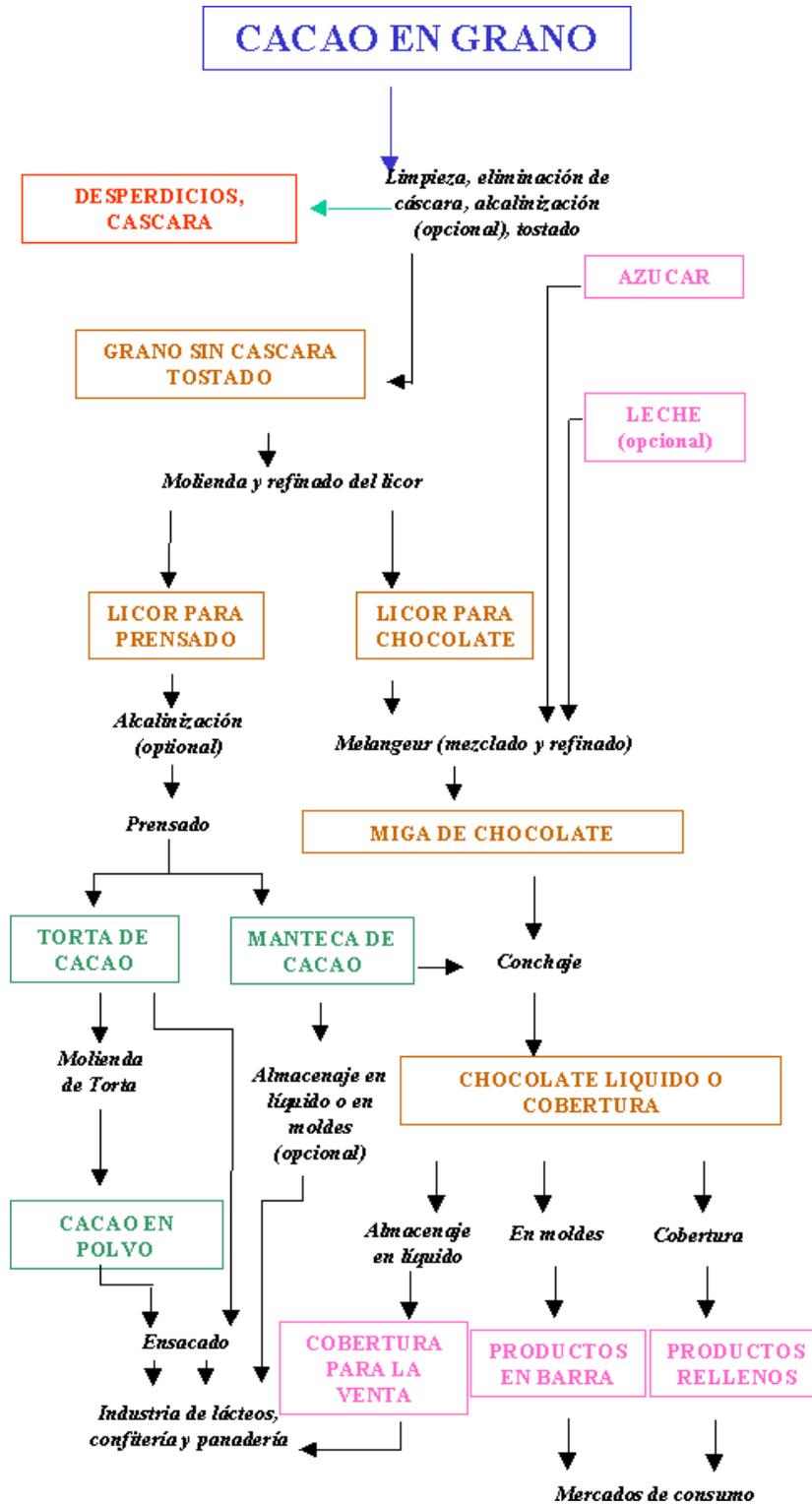
21. DEFRANC, J. Principios de contenidos culturales. Riobamba, Mecanografiado. 2011. PP. 30 – 35.
22. CONTRERAS, C. El sector exportador de una economía colonial, la costa del Ecuador: 1760 – 1830. Quito: FLACSO ABYA – YALA, Colección Tesis Historia. Agosto 1990. 192 p.
23. ECUADOR: PRO ECUADOR. Boletín de comercio exterior. Octubre 2011.
<http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2011/...>
2011-12-12
24. REINO UNIDO: INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION. Monthly averages of daily prices.2012
<http://www.icco.org/statistics/monthly.aspx>
2012-01-20
25. AROSEMENA, G. ¿Oligarcas guayaquileños o personas de éxito?Revista digital Desde Mi Trinchera. Octubre 2010
<http://www.desdemitrinchera.com/2010/10/21/-oligarcas-guayaquilenos...>
2012-02-24
26. PLAN S.O.S. PATRIMONIO. Un relato del cacao, tempranas imágenes de Los Ríos. Quito: Ministerio Coordinador de Patrimonio. Octubre 2011. 75 p.
27. AROSEMENA, G. Alfaro, Presidente amigo de los empresarios. Revista digital Desde Mi Trinchera. Septiembre 2010
<http://www.desdemitrinchera.com/2010/09/24/alfaro-presidente-amigo...>
2012-02-24
28. Moscoso L. Territorios históricos del cacao.Revista Nuestro Patrimonio # 25. Quito: Ministerio Coordinador de Patrimonio. Septiembre 2011. 34 p.
29. AROSEMENA G. Contestación a “historiadores”. Revista digital Desde Mi Trinchera. Octubre. 2011
<http://www.desdemitrinchera.com/2011/11/09/contestacion-a-historiadores-/>
2012-02-24

30. RIBEIRO, E. BARBOSA, F. Organizaciones de base, redes intersectoriales y procesos de desarrollo local: El desafío de la sostenibilidad. Brasil: RedEAmérica. 2003 98 p.
31. RIBEIRO, E. BARBOSA, F. Organizaciones de base, redes intersectoriales y procesos de desarrollo local: El desafío de la sostenibilidad. Brasil: RedEAmérica. 2003 98 p.
32. ECUADOR: MRL. Fundaciones, Corporaciones, y Microempresas Asociativas. 2012
<http://www.mrl.gob.ec>
2012-03-20
33. SECCIÓN ECONOMÍA. Cacao CCN-51 se reconoce como de alta productividad. Guayaquil: Diario El universo, 19 de julio de 2005.
<http://www.eluniverso.com/2005/07/19/0001/9/2D498EAC6A2C48F5...>
2012-03-20
34. SUIZA: CACAO BARRY. History. 2012
<http://www.cacao-barry.com/ocen/843>
2012-03-21
35. REINO UNIDO: CHOCOLATE AWARDS. World final 2012 winners.2012
<http://www.internationalchocolateawards.com/2012/10/world-final-2012-winners/>
2012-07-21
36. QUITO: CHOCOLATE PACARI. Quienes Somos.2012
<http://pacarichocolate.com>
2012-07-21

37. GUERRA M. Cacao Nacional: Proyecto Emblemático. Revista Nuestro Patrimonio n° 29.
Quito: Ministerio Coordinador de Patrimonio. Septiembre 2011. 34 p.
38. GUAYAQUIL: Gran Hotel Guayaquil. Restaurante La Pepa de oro. 2013
<http://www.granhotelguayaquil.com>
2012-12-18
39. PONTÓN, J. Relaciones de género en el ciclo productivo del cacao: ¿Hacia un
Desarrollo sostenible?Quito: FLACSO 2005. 128 p.
40. REINO UNIDO: Uk Kosher. ¿Qué es Kosher? 2013
<http://ka-kosher.com/certificacion-kosher.html>
2012-12-27
41. ECUADOR: INEC. Visualizador de estadísticas agropecuarias del Ecuador. 2012.
<http://www.ecuadorencifras.com>
2012-12-27
42. ESPAÑA: DEMÉTER. Biodinámica. 2010
<http://www.demeter.es/biodinamica.html>
2013-01-21
43. FRANCIA: ECOCERT. Nuestro enfoque. 2005
<http://www.ecocert.com/es/nuestro-enfoque>
2013-01-21
44. ESPAÑA: Wikipedia internacional. Trazabilidad.2012
<http://es.wikipedia.org/wiki/Trazabilidad>
2013-01-28

IX. ANEXOS

ANEXO 1. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE CONVERSIÓN DEL CACAO EN CHOCOLATE.

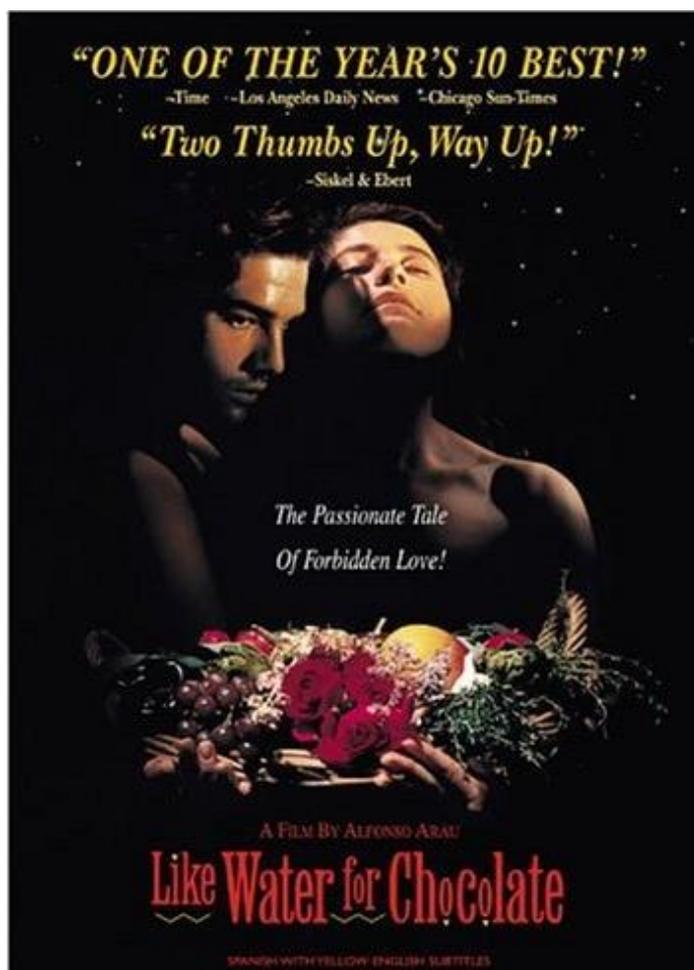


ANEXO 2. EJEMPLO DE GUIÓN MUSEOLÓGICO

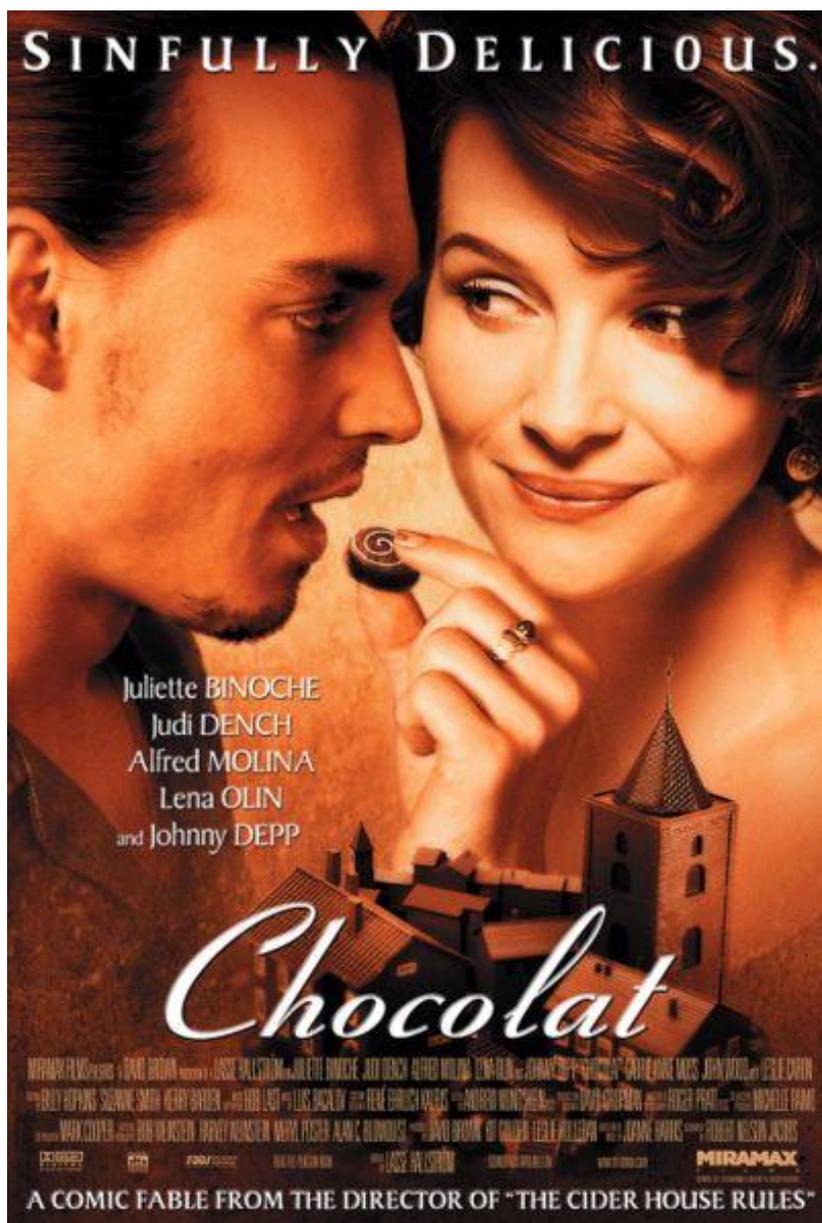
GUIÓN MUSEOLÓGICO "PRESENCIA AFRICANA" -FM (1992)

Objetivo General					
Dar una visión general del desarrollo del arte africano para el momento del encuentro con América (1942), hasta el día de hoy					
Objetivos Específicos	Desarrollo	Museografía	Textos Sala	Audio-Visual	Colección
Introducir al espectador en la temática a tratar - África como fuente - Afroamérica como presencia	- Presentación - Mapa de ubicación (Costa Quínea – Sudán África Central) - Introducción	- Panel didáctico (fuera de sala)	El arte en los objetos religiosos y utilitarios de África		Vestuario Africano colección privada
Reconocer la vinculación de los elementos plásticos (pintura, escultura, talla y modelado) con los objetos etnográficos de África	- Análisis visual del arte Africano a través de sus objetos (muestra)	Circuito con base en los trazados de las aldeas africanas	Porta rótulo general con señalización geográfica		Colección Dr. Scott
Demostrar si es posible una característica permanente en el desarrollo artístico de los objetos rituales o utilitarios de África. Traslado a América	IDEM	IDEM	Panel de conclusión (fuera de sala)		Colección Rey Leopoldo de Bélgica
Demostrar la vinculación África - América		Altar Vudú Pintura Ve-Vé			Colección Dr. Scott

ANEXO 3. PELÍCULAS SOBRE CHOCOLATE



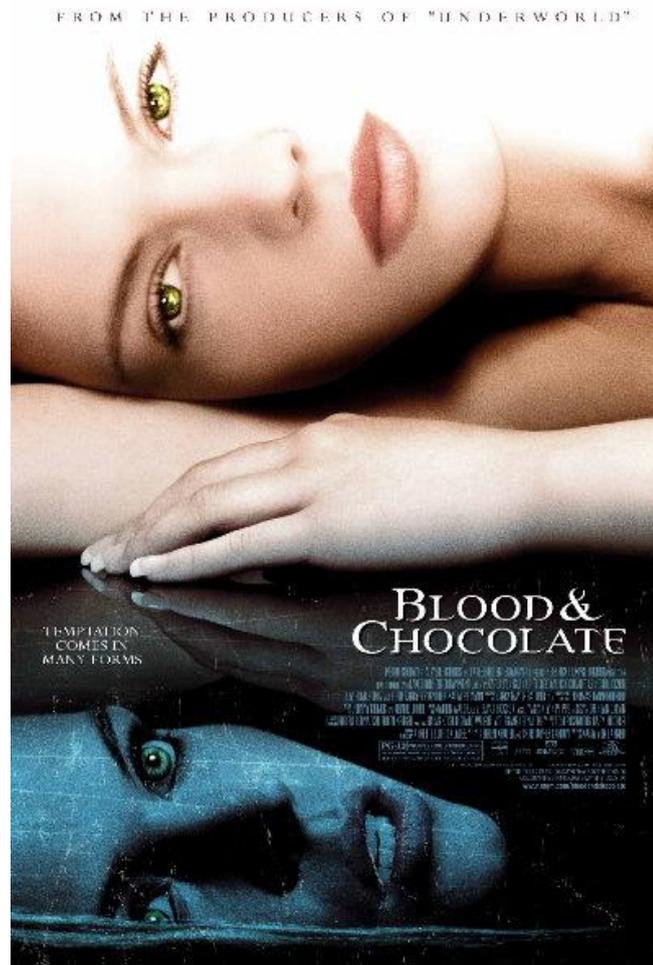
Una novela sorprendente escrita en 1989 por Laura Esquivel, y llevada al cine en 1992, inolvidable, cuyo tema gira en torno a un amor imposible para cuya consecución la protagonista recurrirá a las artes culinarias. Bajo la apariencia de un folletín por entregas y encabezando cada capítulo con una receta, esta historia mágica convierte la gastronomía en un código de sensualidad cargado de penetrantes aromas, de colores deslumbrantes. Tita es la hija menor, vive en un rancho con sus hermanas y sus sirvientas, y pese a saberse condenada a no poder gozar del amor por tener que hacerse cargo de su madre, no renunciará a Pedro. Él también la ama, pero se casará con su hermana Rosaura para poder seguir cerca de ella. Tita se refugia en la cocina y se entrega a la elaboración de platos mágicos capaces de transformar las emociones y el comportamiento de quienes los prueban, a la espera de que su trágico destino se cumpla.



Película estrenada en 2001. Vianne Rocher (Juliette Binoche) y su pequeña hija Anouk (Victoire Thivisol) llegan a un pequeño pueblo francés en el invierno de 1959.

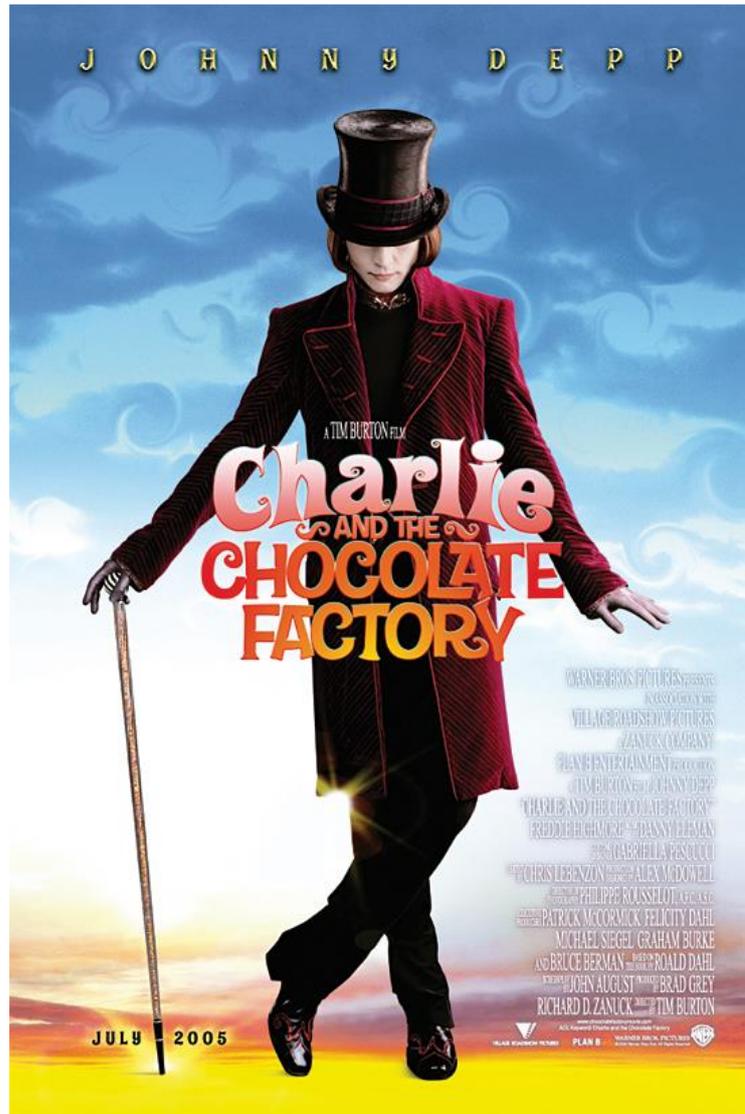
En una típica población francesa, donde la vida no ha cambiado nada en los últimos cien años, Vianne y Anouk abren una chocolatería repleta de dulces capaces de despertar los ocultos apetitos de los residentes.

Muy pronto, esta mujer se hace con una altísima reputación, su magnífico chocolate hará estragos en la población y socavará su estricto código de moralidad, devolviendo la alegría y buen humor al pueblo.



Es una película de licántropos, hombres lobo, diferente al resto. Muy cuidada en los detalles, las locaciones y las tomas. Su detalle de color quizás más sobresaliente es el tono “poético” con que está tratada la trama, ya sea el nombre como por ejemplo la forma de transformación de las personas en licántropos. El guión se basa en la novela del mismo nombre de Annette Curtis Klause.

Filmada en Bucarest (Rumania), dirigida por la alemana Katja von Garnier pero hablada en inglés norteamericano, “Blood & Chocolate” nos presenta a la sociedad de licántropos al borde de la extinción, debido a esto son muy cuidadosos y cazan solamente en manada. Su líder Gabriel (Olivier Martínez) los mantiene unidos. Vivian, la protagonista está destinada a convertirse en su esposa y líder de la manada. Pero ella se enamora de Aiden, un norteamericano dibujante de novelas gráficas de paso en Rumania.

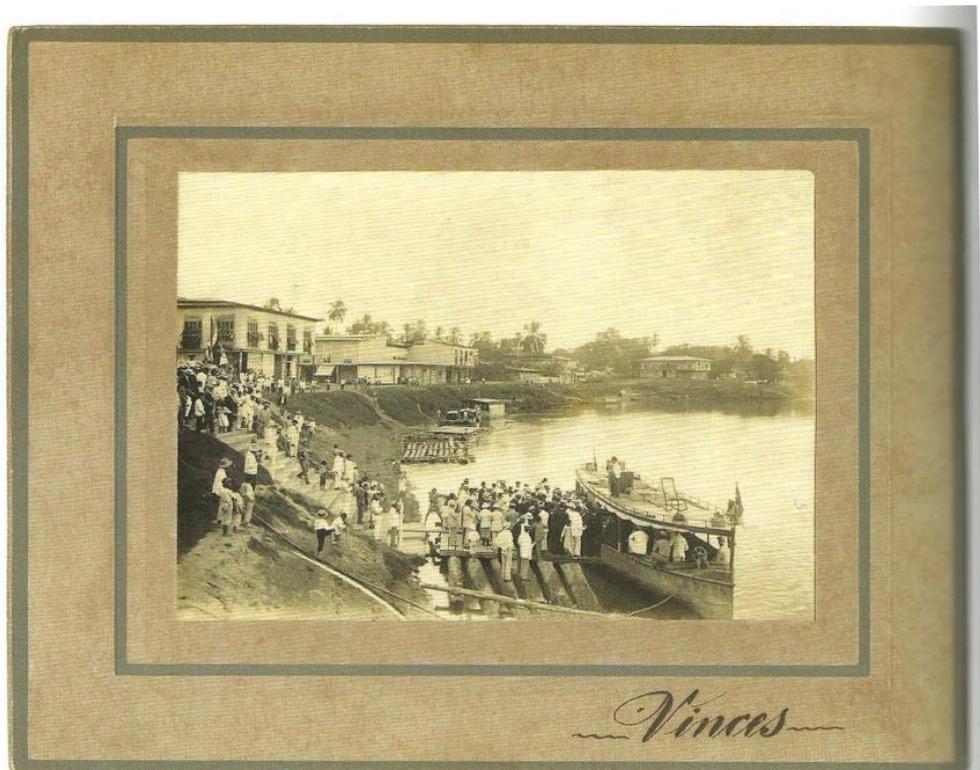


Es una película del año 2005, dirigida por Tim Burton. La cinta está protagonizada por Johnny Depp, que interpreta a Willy Wonka, Basada en la novela homónima de Roald Dahl, autor británico de literatura infantil,

Fue filmada en Yorkshire, Reino Unido y es la segunda adaptación de la novela Charlie y la fábrica de Chocolate; la primera se filmó en 1971 y llevó el nombre de Willy Wonka y la fábrica de chocolates, protagonizada por Gene Wilder como Willy Wonka.

Charlie Bucket, un niño de una familia muy pobre, gana un concurso, junto a otros cuatro niños, para disfrutar de una visita a la gigantesca fábrica de chocolate dirigida por Willy Wonka y su equipo de Oompa-Loompas.

ANEXO 4: IMÁGENES DE LA PROVINCIA DE LOS RÍOS DE 1877 A 1920



Vinces, circa 1920
Fuente: Un relato del cacao, tempranas imágenes de Los Ríos



Ilustración 76: A Orillas del río Vinces, 1899
Fuente: Un relato del cacao, tempranas imágenes de Los Ríos



Ilustración 77: Trabajadores de cacao, 1890
Fuente: Un relato del cacao, tempranas imágenes de Los Ríos



Ilustración 78: Hacienda en Babahoyo, 1877
Fuente: Un relato del cacao, tempranas imágenes de Los Ríos



Ilustración 79: Bodegas Babahoyo viejo, 1877
Fuente: Un relato del cacao, tempranas imágenes de Los Ríos



Ilustración 80: Celebración día de la raza. Carabela Santa María, calle Sucre, Vinces, 1895
Fuente: Un relato del cacao, tempranas imágenes de Los Ríos

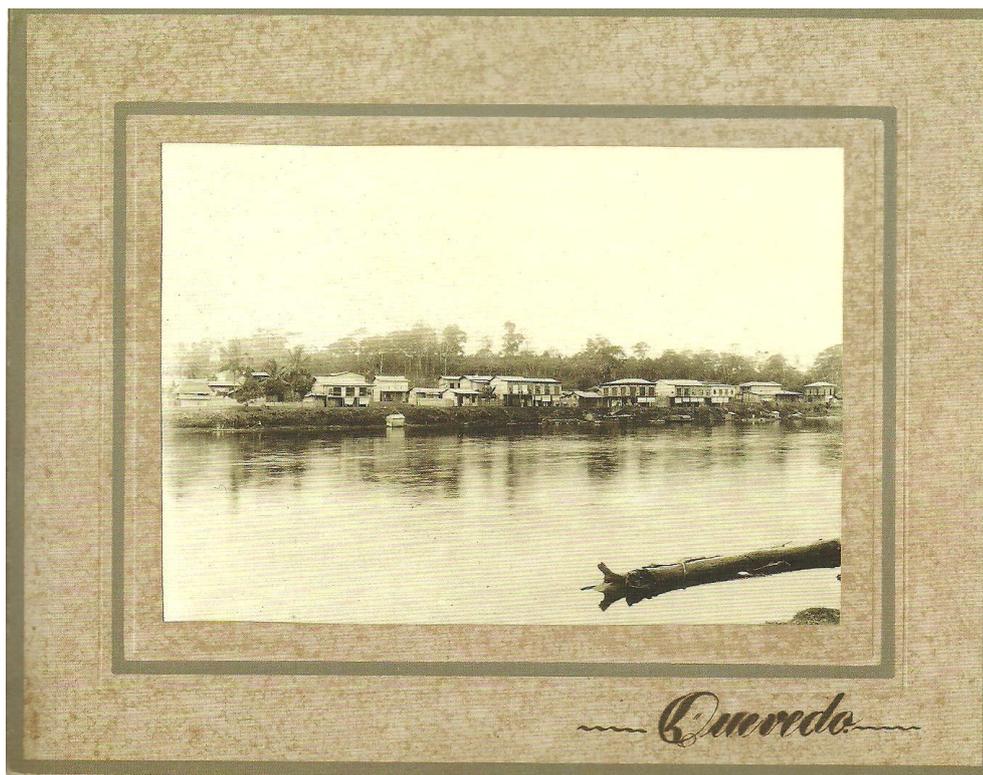


Ilustración 81: Quevedo, circa 1920
Fuente: Un relato del cacao, tempranas imágenes de Los Ríos

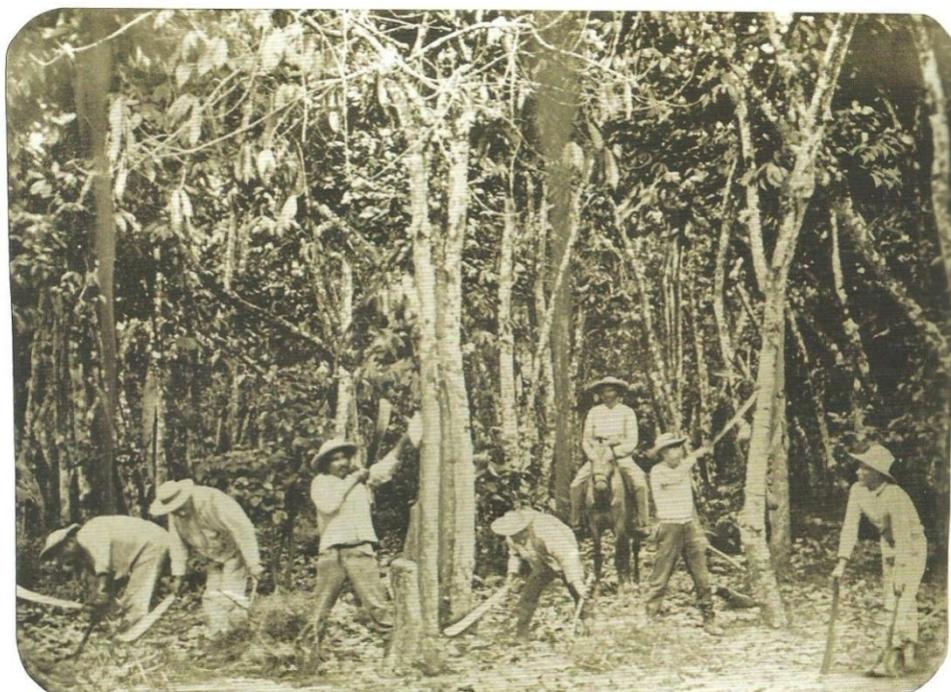


Ilustración 82: Cacaotales, circa 1894
Fuente: Un relato del cacao, tempranas imágenes de Los Ríos

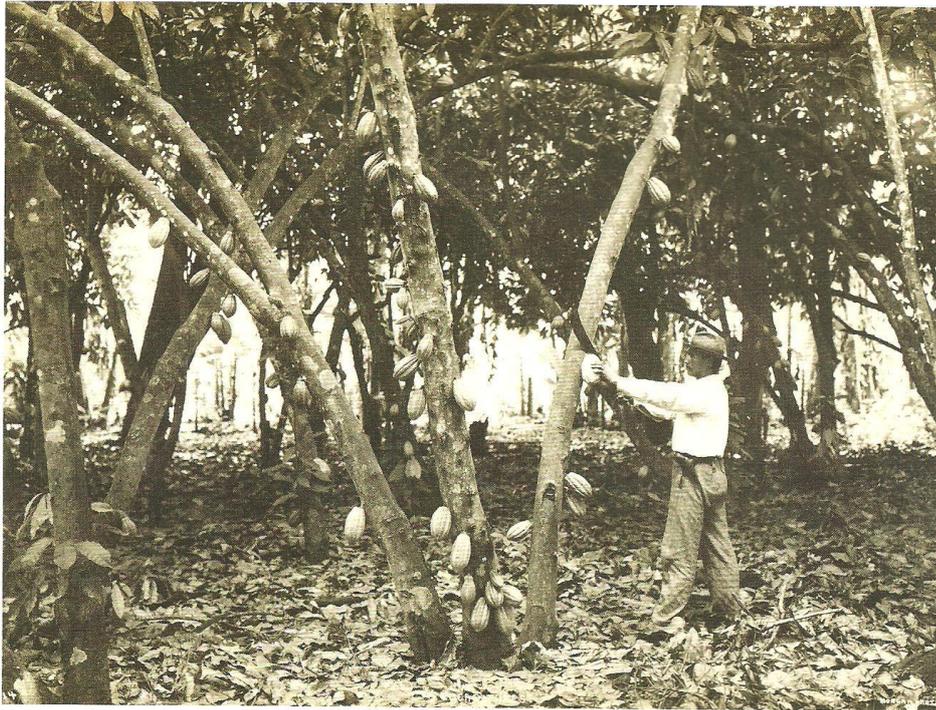


Ilustración 83: Cosecha de frutos de cacao, Bajío, circa 1903
Fuente: Un relato del cacao, tempranas imágenes de Los Ríos



Ilustración 84: Tendales de cacao en la hacienda Santo Tomás, Vinges, circa 1910
Fuente: Un relato del cacao, tempranas imágenes de Los Ríos

ANEXO 5. LISTA DE PREGUNTAS ESTANDARIZADAS PARA ENTREVISTAS DIRIGIDAS A LOS REPRESENTANTES ALEATORIOS DE LA MUESTRA DEL GRUPO DE ESTUDIO PRODUCTORES. 2011

1. Edad en años.

15 – 25 25 – 35 35 – 60 60 – más

2. Sexo

Hombre Mujer

3. ¿Cuál es la extensión de su finca cacaotera en hectáreas?

0 – 10 10 – 50 50 – más

4. ¿Qué tipo de cacao siembra?

5. ¿Qué tiempo existe la finca y desde cuándo producen cacao?

6. ¿Qué técnica agrícola aplica en su finca?

Tradicional Orgánico Asociado Otra

7. ¿Es parte de alguna cooperativa de productores, programa de certificación trato justo u orgánico?

Si No

8. ¿Conoce alguna leyenda del cacao?

Si No

9. Cuéntela en pocas palabras

10. ¿Conoce alguna receta con cacao?

Si No (de ser Si, ¿Cuál? _____)

11. Explique brevemente como se hace
