



**U N I V E R S I D A D
D E L O S H E M I S F E R I O S**

S A B E R Y S A B E R H A C E R

FACULTAD DE ARTES Y HUMANIDADES

CARRERA DE ARTES CULINARIAS

**“EL CACAO: IDENTIDAD, CULTURA Y GASTRONOMÍA ECUATORIANA”
ENSAYO ACERCA DE UN ANALISIS RETROSPECTIVO, ACTUAL Y
PROSPECTIVO DEL CACAO EN ECUADOR.**

**Trabajo de titulación presentado en conformidad con los requisitos establecidos para
la obtención del título de Licenciada en Artes Culinarias.**

Autora

Alegría Verónica Vela Troya

Profesor Guía

Chef David H. Ramos CEC, CEMC

ABRIL, 2016

TÍTULO: “EL CACAO: IDENTIDAD, CULTURA Y GASTRONOMÍA ECUATORIANA ”

BREVE HISTORIA, REALIDAD Y FUTURO

El uso del cacao data de los años 600, época en que los mayas, en México, lo consumían en una bebida aguada y amarga. Los aztecas también utilizaban el cacao para la elaboración del “Tchocolatl” que era un brebaje amargo y concentrado, reservado para el emperador, gente de la nobleza y guerreros, por lo que le consideraban un alimento sagrado. Esto hacía pensar que el origen del Cacao era Mesoamérica.

Inclusive los aztecas usaban el grano de cacao como dinero de intercambio. El uso continuo de un producto como elemento de intercambio lo transforma en lo que se llama moneda primitiva y el cacao fue uno de estos productos, siendo el más utilizado tanto en la época prehispánica como en la época colonial.

Durante la colonia española se conocían dos variedades de cacao, a las que se denominó Criollo y Forastero. Esta clasificación surgió en México, donde se bautizó el cacao mexicano como Criollo, utilizando el término con que se calificaba a los hijos de españoles nacidos en América. Por ende, al llamar al cacao mejicano criollo, el cacao que llegaba de la distante Sudamérica se denominó Forastero (Páez & Espinosa, 2015, pág.23)

Posteriormente apareció una tercera variedad y se lo llama Trinitario porque se desarrolló en la isla de Trinidad, transformándose en la variedad más usada por su mejor productividad y su resistencia a las enfermedades. Esta variedad se diseminó en África, el Caribe, Venezuela. Produciéndose su mayor desarrollo en África, zona que en la actualidad produce el mayor porcentaje de la producción mundial.

La llegada de la bebida de cacao al continente Europeo se dio gracias a que Religiosas que residían en México, una vez que los españoles habían adquirido ya la costumbre de consumir la bebida chocolatada, mejoraron la receta añadiéndole anís, vainilla y canela.

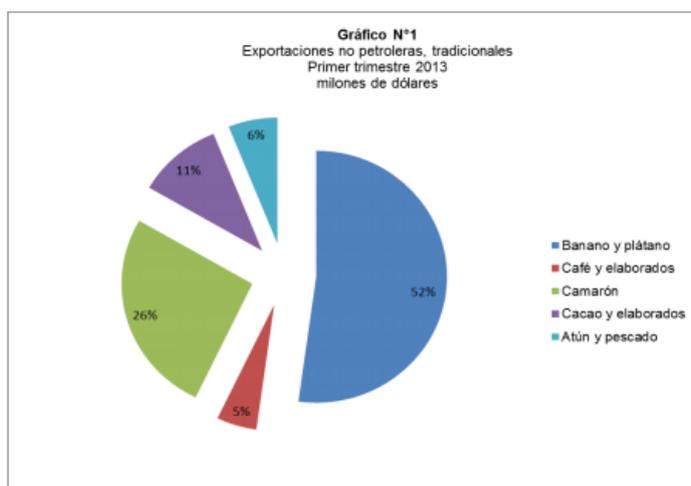
En 1582, Cortés llevó un cargamento de cacao por primera vez a Europa. Durante un largo tiempo el chocolate fue exclusividad española y era reservado para clases sociales privilegiadas. Gracias al contrabando, intercambios con conventos, entre otros, fue que el chocolate pudo llegar al resto del continente.

En el Ecuador no existen tantos vestigios arqueológicos como en el caso de México, Guatemala y Centroamérica en general, sin embargo en la zona de la Amazonía Ecuatoriana se encontraron restos de lo que se consideraron vajillas utilizadas por culturas antiguas mismos que, luego de los correspondientes estudios científicos, demostraron tener restos de Theobrama, que es el nombre científico de la pepa del cacao, y la antigüedad de estos restos dató de 5300 años y la variedad de cacao que se identificó, es precisamente la que ha llevado el nombre del Ecuador al reconocimiento internacional: el cacao fino de aroma.

Entre los años 1880 y 1915 Ecuador era el principal exportador de cacao a nivel mundial generando una gran oportunidad para el comercio del país, siendo su principal destino de exportación Gran Bretaña, la pérdida de este estatus se dio a causa de la presencia de dos enfermedades conocidas como moniliasis y escoba de bruja. Entre 1915 y 1930 la producción disminuyó en un 63% (Revista El Agro, 20 de marzo 2013)

Desde el inicio de su producción, las condiciones que facilitaban el cultivo del cacao en territorio Ecuatoriano eran la mano de obra barata y la riqueza agrícola y climática de las que goza el país. En la actualidad el cacao que se produce en el Ecuador es el resultado de la combinación del cacao Nacional con el cacao Trinitario y el Cacao Forastero.

Es importante señalar, que según datos del Banco Central del Ecuador -BCE-, para el primer trimestre de 2013, las exportaciones de cacao y sus elaborados fueron el tercer producto más exportado, enmarcado dentro de las exportaciones no petroleras tradicionales, alcanzando un valor de 131 millones de dólares.



Fuente: Banco Central del Ecuador –BCE

Elaboración: Observatorio de la PyME de la UASB

De acuerdo a la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao del Ecuador, el año 2015 incrementó en un 10%, en relación al año 2014, el volumen de exportación de cacao en grano y productos derivados. (ANECACAO, 2016)

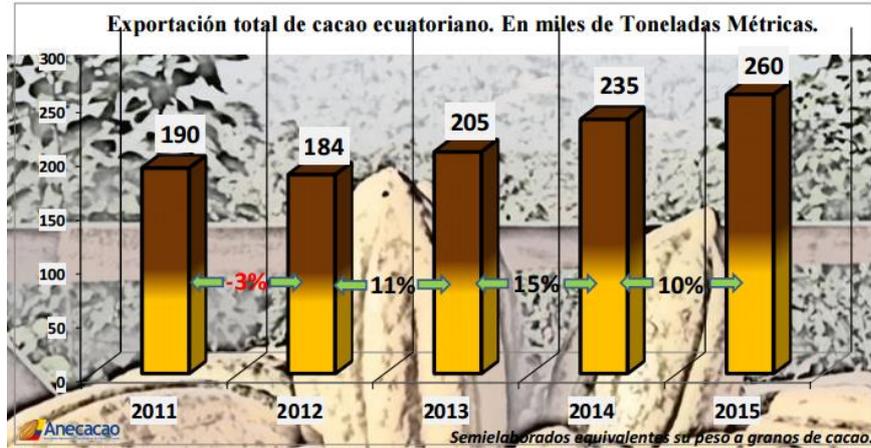


Imagen obtenida del documento “Resumen de Exportación de cacao 2015- ANECACAO ECUADOR 2016”

Para cacao en grano, el 47% de las exportaciones ecuatorianas del 2015 pertenecieron a la calidad de fino aroma A.S.E., seguida por la calidad CCN51 con el 30% de la participación anual, un 18% correspondió a la calidad fino aroma A.S.S. (Doble S), la calidad fino aroma A.S.S.S. (triple S) representó un 5% de esta participación y el A.S.N. con un total de 150 toneladas enviadas al exterior. (ANECACAO, Moncayo, 2016)

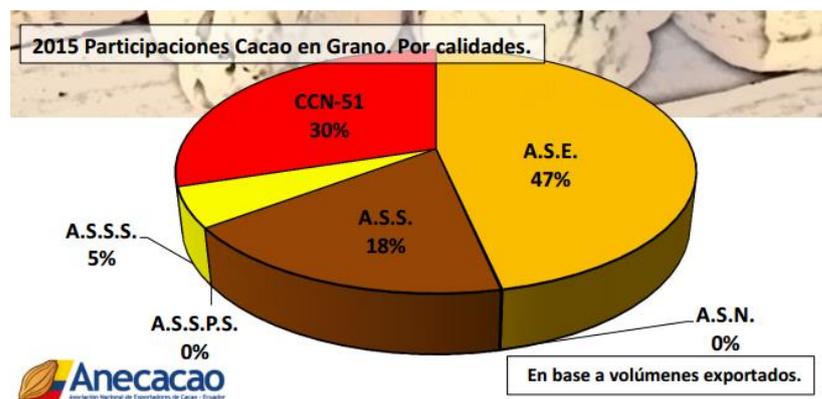


Imagen obtenida del documento “Resumen de Exportación de cacao 2015- ANECACAO ECUADOR 2016”

Vale la pena mencionar que en el año 2015 las exportaciones de cacao se vieron lideradas por productos semielaborados lo que indica que el país está utilizando cada día más el cacao

como ingrediente para elaborar productos alimenticios, lo cual genera día a día un mayor impacto en la gastronomía ecuatoriana.

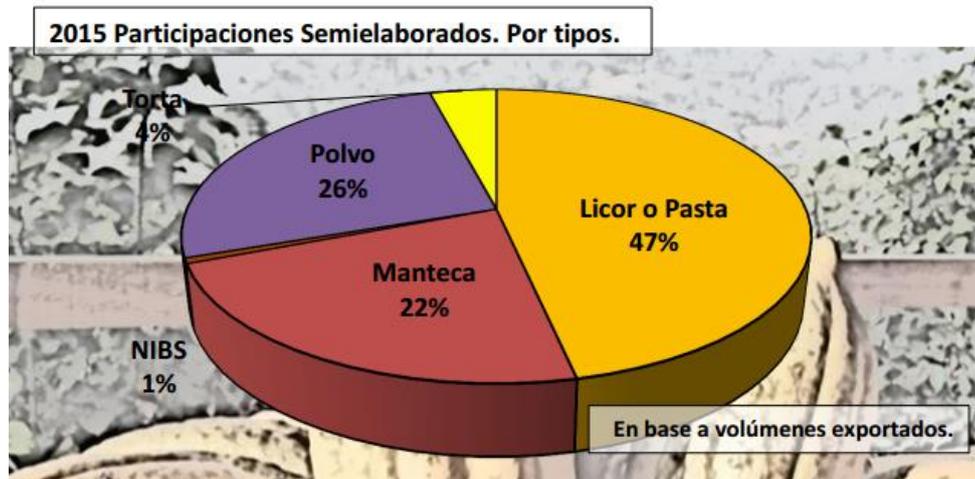


Imagen obtenida del documento “Resumen de Exportación de cacao 2015- ANECACAO ECUADOR 2016”

El Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones del Ecuador, en su documento “Informe de Prospección a Feria Internacional ISM 2014, sobre cacao en grano y chocolate”. Elaborado por Ernesto Roca Pacheco, mencionan con respecto a las tendencias de consumo que el chocolate ocupa el primer lugar con un 58% quedando muy por encima de la segunda tendencia que es la confitería de azúcar con un 15%, lo cual demuestra que el chocolate es el producto con mayor demanda en el mercado de los dulces. La creciente tendencia a la conciencia saludable del consumidor es una gran ventaja para el cacao ecuatoriano debido a su alto nivel de polifenoles que corresponden a los flavonoides que consumimos de los vegetales, entre ellos, los más abundante en el chocolate son las catequinas que son moléculas con cualidades anticancerígenas, antiartríticas, antiagregantes e inmunoestimulantes.

Las ventajas competitivas que presenta el cacao fino de aroma producido en Ecuador son infinitas, para esto debemos comprender que este producto agrícola goza de cualidades únicas que le son otorgadas por la riqueza de la tierra donde se cultiva. El aroma que obtiene el grano de cacao ecuatoriano se logra gracias a la absorción que realiza el mismo árbol de cacao de los árboles y arbustos que tiene a su alrededor, y esta cualidad tan particular se logra gracias a las condiciones incomparables que tiene el Ecuador de altura, humedad y luz. Estas condiciones agrícolas son imposibles de imitar para los países que son considerados los principales competidores del Ecuador en la producción y exportación del cacao, es por

esto que podemos apostar, garantizando un éxito rotundo, por la permanencia del cacao ecuatoriano en el mercado mundial.

INTRODUCCIÓN

El cacao, en la historia mundial, ha jugado un papel muy importante, no sólo por su gran participación en los inicios del comercio, al ser utilizado como moneda, sino también por su delicioso sabor y amplias posibilidades de uso en el campo gastronómico.

Algunos investigadores creen que el cacao tuvo su origen en las tierras selváticas entre el Orinoco y la Amazonía, en el continente Sudamericano, a pesar de no existir abundantes testimonios culturales que muestren el aprovechamiento del cacao en tiempos prehispánicos en aquellas tierras.

También hay investigaciones que ubican el origen del cacao en las planicies Mesoamericanas, debido a que en toda la costa del Océano Pacífico, a lo largo de América Central, se ha encontrado innumerable evidencia de cultivo y domesticación de la vaina marrón.

Sin importar su lugar de origen, este fruto tan asediado ha permitido la existencia de productos que han conquistado el paladar del mundo entero; ha ocupado lugares privilegiados en la gastronomía y ha sido reconocido como un tesoro gastronómico.

En tiempos de los mayas este fruto era utilizado como moneda; y en el campo gastronómico, era utilizado para elaborar una bebida espesa y de sabor amargo que era considerada, por los emperadores Aztecas Moctezuma y Nezahualcóyotl, digna únicamente de la élite y de los grandes guerreros; esta bebida era conocida como xocoatl, término mexicana que significa “agua de cacao”. Esta bebida llegó a tener un carácter sagrado y ceremonial, porque era considerada como adecuada para los dioses.



Photograph © Justin Kerr – 5070



Photograph © Justin Kerr – 6418

Imágenes obtenidas de Google del documento escrito por el Investigador Nisao Ogata
<http://www.uv.mx/ethnobotany/cacao.html>

El cacao, hoy en día, ha llevado el nombre del Ecuador a lugares muy importantes, tanto por su alta calidad de fruto cultivado, como por los productos tan maravillosos que con él se han elaborado, mismos que han sido dignos de premios internacionales.

Los productos de cacao ecuatoriano tienen una altísima calidad y no le piden favor alguno a los famosos chocolates europeos, especialmente los suizos.

El cultivo de cacao en el Ecuador se remonta a la época de la colonia, sin embargo hay investigaciones que aseguran que este fruto tuvo su origen en tierras ecuatorianas hace miles de años.

Esta Pepa de oro da trabajo y sustento a muchos ecuatorianos.

CAPITULO 2.: HISTORIA DEL CACAO EN EL ECUADOR.

Por mucho tiempo se consideró que el Cacao era un producto endémico de Mesoamérica, por el uso que daban los Mayas y Los Aztecas.

Las investigaciones arqueológicas en esa zona encontraron que la cultura Mokaya ubicada en la frontera entre México y Guatemala usaba el Cacao mucho tiempo atrás ya que en sus excavaciones encontraron vasijas con rastros de Cacao cuya antigüedad se calcula en 3900 años lo cual hacía pensar que allí fue el primer consumo de este producto.

Sin embargo, en Ecuador, se encuentran muchos elementos que definen el uso del cacao en las culturas prehispánicas.

En la publicación de Francisco Valdez *“Primeras Sociedades de la alta Amazonia”*, se describen excavaciones arqueológicas que son de mucho interés para establecer el origen del cacao que determinan con claridad la antigüedad del uso del cacao en nuestras tierras.

En la provincia de Zamora Chinchipe, al sur oriente del Ecuador, se desarrollaron programas de investigación arqueológica, que para el estudio y origen del cacao tienen un especial interés. Estos estudios se centran en la “Cultura Mayo Chinchipe- Marañón”. Apareció información proveniente de pequeños coleccionistas sobre diferentes elementos de vajillas de piedra pulida de diferentes colores y granos. Las informaciones de los coleccionistas eran poco precisas ubicando los hallazgos en las cuencas de los ríos Isimanchi, Palanda, Valladolid.

Con todos estos hechos se centró la investigación en una cultura hasta ese momento totalmente desconocida.

En el desarrollo de este proceso investigativo, el equipo arqueológico cruzó su camino con un operador de maquinaria caminera que había encontrado varias piezas valiosas durante su trabajo y fue capaz de llevar al equipo al sitio exacto en el que se halló las ruinas arqueológicas de un asentamiento humano muy importante.

Se analizaron muestras de recipientes y fragmentos encontrados y se obtuvieron 15 resultados positivos demostrando que el cacao aún se cultiva en Palanda pero llamó mucho la atención su antigüedad. Los análisis de C14 dieron una antigüedad de 5300 años e identificación positiva para la presencia de Theobroma.



Imagen obtenida de Google de la Agencia Pública de Noticias del Ecuador y Sudamérica
publicación del 12 de mayo de 2013

La variedad cultivada por los Palanda fue justamente la que caracteriza al país, el cacao fino de aroma.

Esta variedad de cacao es la que se extendió mucho en la zona de Guayaquil. A mediados del siglo XVI, la explotación del cacao solo se podía realizar bajo Cédula Real concedida por España, la misma que fue otorgada a México y Venezuela, entre otros, pero no a Ecuador. Sin embargo, agricultores guayaquileños comenzaron a cultivarlo. Las plantaciones de cacao se extendieron durante estos periodos a orillas de los ríos Guayas, Daule y Babahoyo. Para ingresar a ellas se debía ir río arriba. Cuando la gente preguntaba de dónde provenía el cacao, la respuesta era “de arriba”. Y es justamente esa pequeña anécdota la que da nombre a nuestro cacao de aroma frutal, Cacao de arriba.

Debido a la generalización del consumo de la bebida xcoatl (de la que proviene la palabra chocolate), inicialmente en México, luego en España y después en toda Europa, la demanda de cacao creció inmensamente por lo cual los agricultores guayaquileños incrementaron su producción.

La comercialización de este cacao era posible por la fama de calidad que mantenía y al llegar a los puertos y averiguar su procedencia, se pagaba precios más altos por el reconocimiento de la calidad.

Los países que estaban autorizados por la corona española para producir el cacao en América no tardaron en reclamar, pero a pesar de esa constante presión la producción en esta zona se mantuvo y aun creció haciendo de ello un muy buen negocio que permitió el primer éxito de esta zona con el cacao.

Se desarrollaron grandes productores cuyos negocios tenían gran influencia en la economía de la zona.

Pero de la misma manera muchos pequeños agricultores comenzaron a producir el cacao, conocido como la Pepa de Oro ya que permitió la subsistencia de muchas familias y la demanda siempre era buena.

A finales del siglo XVIII, con la llegada de la industrialización, impacto de la época, se comienza a industrializar el chocolate lo cual abarata los precios pero su producción exige la ampliación del mercado por lo cual, el consumo de chocolate se generaliza y por consiguiente se incrementa substancialmente la demanda de cacao. A principios del siglo XIX ya existían industrias que procesaban el cacao de manera masiva y con procesos mecanizados, especialmente en Europa, Holanda, Inglaterra, Francia y en América, Estados Unidos, ya era importante productor de polvo de cacao.

Como resultado de este incremento de la demanda de cacao y la ventaja de la calidad del cacao de esta zona, se desarrollaron grandes propiedades, tomando el control de áreas baldías. Los ríos navegables de la zona permitían el transporte de productos y la utilización de sus riveras como áreas de cultivo.

En este proceso el control de estas tierras fue concentrado en varias familias que se volvieron muy poderosas y desarrollaron grandes fortunas. Este período de bonanza tuvo su fin cuando los problemas de la epidemia de fiebre amarilla impulsaron a la gente a buscar zonas más sanas, por lo que migraban hacia las partes altas de la sierra donde estaban libres de esta epidemia. La migración de la mano de obra por esta causa dejó en el abandono a las propiedades lo que resultó en la pérdida de las cosechas.

A fines del siglo XIX, en el año 1887, se inicia una nueva bonanza en la comercialización del cacao, bonanza que se desarrolla con la consolidación de grandes propiedades pertenecientes a familias guayaquileñas y de sus áreas de influencia como Vinces que es uno de los cantones productores de cacao fino de aroma más grande del país. Es en sus territorios donde se inició la tradición de los “Gran Cacao” que eran familias con grandes haciendas

dedicadas al cultivo y comercio del grano, incluso desde antes de la constitución del a república. Estos hacendados fueron causantes también de mucha explotación hacia sus trabajadores y otros pequeños productores.



Proceso de secado del cacao fino de aroma en Pepa de Oro.

Imagen obtenida de Google de la página oficial del Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual

Anécdota del Gran Cacao: El cacao venezolano era muy apreciado y su cultivo y exportación constituyó la mayor fuente de riqueza de Venezuela. Los dueños de haciendas eran muy ricos y eventualmente compraban títulos nobiliarios, por eso a ellos se les llamaba «grandes cacaos». Todavía hoy se le dice así a la persona adinerada y con influencias. A las personas arrogantes o fanfarronas que aparentan ser lo que no son en realidad se les suele decir: Se las da de gran cacao y no llega ni a borra de café (https://es.wikipedia.org/wiki/Gran_cacao”).

Esta es la razón del nombre “Gran Cacao” con el que se llamaba también en Ecuador a los grandes productores de cacao.

Esta bonanza produjo fortunas muy grandes que permitieron que se desarrollara esta élite propietaria de grandes extensiones de cacao que pudo desarrollar la exportación, comercialización, el transporte marítimo e iniciar la banca en el Ecuador.

Los propietarios de estas grandes haciendas de cacao optaron por vivir en el exterior, algunos de ellos venían a supervisar sus cosechas mientras que otros entregaron sus propiedades a

administradores que manejaban con absoluta libertad. Este poder económico les permitió tener influencia política.

Los “Gran Cacao “, en definitiva, se transformaron en una élite aristocrática que aun en el viejo mundo tenían acceso a grupos elitistas gracias a la compra de títulos nobiliarios que en esa época estaban disponibles para quien tuviera el dinero suficiente.

Si bien a mediados del siglo XVIII la mayoría de cultivos de cacao en la zona costera ecuatoriana eran propiedad de medianos agrarios, el gobierno favoreció a élites criollas y facilitó la toma de posesión y legalización de grandes espacios de tierra lo cual produjo una apropiación de grandes espacios por parte de un pequeño número de dueños muy acaudalados.

El impetuoso desarrollo de la economía agroexportadora ecuatoriana, desde mediados del siglo XIX, trajo consigo varias importantes transformaciones en la estructura económica y social del país, siendo que hacia el año 1880 el Ecuador ocupaba el primer lugar en exportación de cacao a nivel mundial.

Esta bonanza generada por el cacao permitió al país un gran desarrollo de infraestructura vial además de obras públicas de gran magnitud, lo cual atrajo a un gran número de comerciantes extranjeros quienes establecieron sus negocios en el Puerto.

Esta gran movilización de gente y nuevos propietarios de tierras generó grandes cambios en la sociedad ecuatoriana, sobre todo en la oligarquía guayaquileña:

Un buen ejemplo de esto fue la familia Aspiazu: Poseía hacia 1884 un total de 16 propiedades cacaoteras, avaluadas en 420,000 sucres. Con alrededor de tres millones de árboles de cacao, el patriarca del clan, don Pedro Aspiazu, producía el 4% del total nacional, en un momento en que el Ecuador era el primer exportador mundial de la "pepa de oro".¹⁹ Veinte años más tarde, gracias a variados mecanismos de acrecentamiento —alianzas matrimoniales, usura, compra, ocupación de tierras indígenas— el patrimonio de esta familia era de 59 haciendas, que abarcaban más de 150,000 hectáreas y contenían alrededor de 4.700,000 árboles de cacao, es decir, aproximadamente el 8% del total plantado en el país. (Núñez Sánchez, 1990, pág. 153)

Para entender con más claridad lo sucedido en este boom del cacao a finales del siglo XIX y principios del siglo XX es indispensable entender el impacto socio económico que este causó. Para este objeto vamos a seguir analizando la información del historiador Jorge Núñez Sánchez quien ha hecho profundos análisis de este tema y los impactos muy fuertes que produjo en el Ecuador. En definitiva, una muy importante parte de la historia ecuatoriana tiene mucho que ver con este proceso.

Otra notable familia cacaotera, la de los Seminario, denominados los "reyes del cacao, poseía hacia 1884 un total de 14 haciendas, cuyo valor duplicaba al de las 16 propiedades de los Aspiazu y cuyo tamaño excedía de las 100,000 hectáreas. Las propiedades de los Seminario eran tan extensas que se podía navegar varios días sobre el río Caracol, sin abandonar las tierras Seminario. Por otra parte, la oligarquía creció horizontalmente. A las tradicionales familias que la conformaban se agregaron otras, de nuevos ricos que emergían en el ámbito del comercio. Algunas de esas familias —como las de Lisímaco Guzmán, Leonardo Stagg, etc. — Fueron cooptadas por el Gran Cacao mediante alianzas matrimoniales; otras, a través de vínculos y asociaciones económicas. Otras familias más, de nueva riqueza y sin vínculos aparentes con la oligarquía, adquirieron de todos modos plantaciones cacaoteras, en busca de compartir el poder y prestigio que daba "la hacienda". Este parece haber sido el caso de numerosos comerciantes extranjeros, como Kruger, Madinyá, Parodi, Carmigniani, Rosales, Díaz Granados, Lynch y otros. (Núñez Sánchez, 1990, pág. 154)



Imagen tomada de Google Imágenes fotos antiguas de Guayaquil.



Imagen tomada de Google Imágenes fotos antiguas de Guayaquil.

Con todo lo mencionado sobre el boom del “GRAN CACAO” el Ecuador se transformó, para el año 1904, en el mayor productor y exportador de cacao en el mundo. La capacidad de producción, contada en millones de árboles, era en 1985 de 58,6 M y existían 4827 haciendas, 10 años después existían 80 millones de árboles en 6.000 haciendas que ocupaban 180.000 hectáreas.

Toda esta inmensa e increíble bonanza que había marcado la historia del Ecuador en esos años comenzó a tener dificultades serias . En 1891 el precio de exportación del cacao seguía subiendo ya que la demanda en Europa se incrementaba por la inmensa popularidad que llegó a tener en todo el continente europeo, pero España, que había mantenido por mucho tiempo el liderazgo sobre la “pepa de oro” perdió su liderazgo debido a que se incrementó el cultivo en colonias de otros países como Holanda, Bélgica e Inglaterra que impulsaron la producción en sus colonias de Africa, Asia y el Caribe. En Africa la siembra del cacao era una opción de supervivencia para los campesinos y el costo de producción era mucho menor a que se lograba en el Ecuador.

El primer efecto que se observa, como resultado de este incremento de la oferta ya que Africa ya producía el 30% de la producción total del mundo, fue que los precios del cacao se derrumbaron, en el año 1908, pasando de 39 sucres por quintal a tan solo 18 sucres el quintal, hecho que produjo un remezón en la economía ecuatoriana. A partir de esa fecha, se produjeron nuevos impactos realmente desastrosos que afectaron duramente a la producción

de cacao y su comercialización. Las enfermedades comenzaron a afectar fuertemente a las plantaciones de cacao produciendo un derrumbe de su capacidad de producción. La Monilla, un hongo que destruyó las plantaciones desde Esmeraldas a los Rios, produjo un efecto destructivo en la economía de el “Gran Cacao”.

En 1914 estalló la guerra mundial lo cual hizo más difícil la comercialización del producto, además la revolución liberal causó violencia que afectó a la capacidad de producción de las haciendas, todo esto afectó a los “Gran Cacao” cuyas economías se derrumbaron y produjo la disminución acelerada de la producción de la “pepa de oro”.

En 1922, a una producción ya disminuída por el impacto de la guerra, la revolución y la enfermedad, se sumó una nueva enfermedad conocida como la Escoba de la Bruja.

La época de bonanza y esplendor del “GRAN CACAO” se tornó en tragedia, decadencia y desempleo, muchas familias radicadas en Europa quedaron en la pobreza y se vieron forzadas a regresar al país, los bancos incautaron las haciendas, creció el Desempleo en la Costa a la vez que el comercio exterior se redujo en medio de un panorama de desolación. (Páez & Espinosa, 2015,pág)

CAPITULO 3: VALOR NUTRICIONAL DEL CACAO.

Debido a que el cacao es un producto de alto consumo en todo el mundo, resulta muy importante y beneficioso conocer lo bueno que es como alimento.

Si bien al cacao se le atribuyen efectos negativos como por ejemplo producir migraña por contener biógenas como la tiramina y la feniletilamina, existen muchos otros factores que son causantes de la migraña, sin haber llegado a determinar en forma concluyente que estas aminas biógenas sean las causantes definitivas.

De acuerdo a información proporcionada por la doctora Magda Rafecas y el doctor Rafael Codony, en su ESTUDIO NUTRICIONAL DEL CACAO Y PRODUCTOS DERIVADOS, llevado a cabo en la Universidad de Barcelona en Septiembre del año 2000, es importante destacar lo siguiente:

Cafeína/Teobromina y sus efectos sobre el sistema nervioso

Debido a la escasa presencia de cafeína en el cacao, en el que predomina la teobromina, los efectos estimulantes sobre el sistema nervioso central del cacao y derivados son poco significativos.

Manteca de cacao y colesterol plasmático

Hay que destacar que las características de la grasa presente en el cacao y chocolates (lo que se denomina manteca de cacao) son muy favorables desde el punto de vista de la salud, ya que el ácido graso saturado predominante (el ácido esteárico) ha sido definido como de efecto neutro o ligeramente favorable respecto a la regulación de los niveles de colesterol plasmático. De forma comparativa, frente a otras grasas semisólidas, presenta unas características más favorables.

Polifenoles y efecto antioxidante

Los polifenoles, debido a su carácter antioxidante, han sido relacionados con la prevención del proceso aterosclerótico y de la aparición de algunos tipos de cáncer. La presencia de compuestos polifenólicos en el cacao es muy relevante, aunque existen todavía pocos estudios in vivo que permitan concluir evidencias claras de sus efectos fisiológicos.

Fitosteroles

El cacao aporta cantidades apreciables de fitosteroles, especialmente, β - sitosterol. Estudios recientes parecen indicar un efecto bloqueante de los fitosteroles sobre la absorción intestinal de colesterol alimentario. Por esta razón, podrían ser considerados como sustancias con un cierto efecto hipocolesterolémico.

Chocolate y acné

No existen evidencias científicas que relacionen positivamente el consumo de chocolate con la aparición del acné. (Rafecas & Codony, 2000)

El cacao y sus derivados son alimentos con mucha capacidad nutritiva, contienen carbohidratos y proteínas, tienen un alto contenido de grasa, todos ellos elementos indispensables para dar energía al organismo humano.

Comparación de la composición en macro y micronutrientes de cacao y derivados					
Contenidos por 100 gramos	Cacao en polvo desgrasado (materia prima)	Chocolate	Chocolate con leche	Chocolate blanco	Soluble de cacao
Energía (kcal)	255	449-534	511-542	529	330-375
Proteínas (g)	23	4,2-7,8	6,1-9,2	8	4-7
Hidratos de carbono (g)	16	47-65	54,1-60	58,3	78-82
Almidón	13	3,1	1,1	-	2-8
Azúcares (g)	3	50,1-60	54,1-56,9	58,3	70-78
Fibra (g)	23	5,9-9	1,8	-	7
Grasas (g)	11	29-30,6	30-31,8	30,9	2,5-3,5
Grasa saturada (g)	6,5	15,1-18,2	17,6-19,9	18,2	1,5-2,1
G. monoinsaturada (g)	3,6	8,1-10	9,6-10,7	9,9	0,8-1,1

G. Poliinsaturada (g)	0,3	0,7-1,2	1,0-1,2	1,1	0,1
Sodio (g)	0,2	0,02-0,08	0,06-1,12	0,11	0,07- 0,13
Potasio (g)	2	0,4	0,34-0,47	0,35	0,44-0,9
Calcio (mg)	150	35-63	190-214	270	30-300
Fósforo	600	167-287	199-242	230	140-320
Hierro (mg)	20	2,2-3,2	0,8-2,3	0,2	4-9
Magnesio (mg)	500	100-113	45-86	26	100-125
Cinc (mg)	9	1,4-2,0	0,2-0,9	0,9	2
Vit A (UI)	3	3	150-165	180	1
Vit E (mg)	1	0,25-0,3	0,4-0,6	1,14	0,2
Vit B1 (mg)	0,37	0,04-0,07	0,05-0,1	0,08	0,07
Vit B6 (mg)	0,16	0,04-0,05	0,05-0,11	0,07	0,03

Ac. fólico (micro g)	38	6-10	5-10	10	7,6
UI: Unidades internacionales					
Fuente: Instituto del Cacao y del Chocolate					

La tabla aquí presentada, del Instituto Del Cacao y Chocolate, nos da una comparación entre el cacao y los elementos derivados del mismo y nos demuestran que el chocolate produce 500 Kcal por 100 gramos de producto lo que le hace especialmente interesante porque con cantidades pequeñas proporciona niveles de energía elevados. Esta característica lo convirtió en elemento fundamental en las dietas diarias de los soldados en la segunda guerra mundial que recibían una tableta diaria producida Hershey, marca importante de chocolate de mucha importancia en la actualidad.

Los estudios actuales, hechos científicamente y a profundidad, demuestran que el valor nutricional del cacao es muy elevado, cosa que ya lo reconocieron los Mayas, los Aztecas y muchas otras culturas y tribus de la zona de Mesoamérica y Sudamérica, considerándolo como el alimento de los dioses; la realeza europea al considerarlo un alimento digno de reyes y nobles, no sólo por su sabor sino por los efectos que causaba en quienes lo consumían.

El chocolate tiene más virtudes que defectos. Elimina la fatiga, mejora la concentración y produce sensación de saciedad, además por su alto contenido de magnesio relaja los músculos, ayuda a formar nuevas células, a reparar el ADN, y facilita la circulación sanguínea. Contiene manteca de cacao, un tipo de aceite vegetal que no aumenta el colesterol ni los triglicéridos. Su consumo reduce la sensación de estrés gracias a las endorfinas que genera en el cerebro, disminuye la depresión e incluso alivia la sensación de abandono y el mal de amores (Páez & Espinosa, 2015, pág 179).

**Aportes de energía, proteína, grasa e H de C, por ración de
diferentes derivados del cacao**

	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	H de C disponibles (g)
Ración soluble de cacao (20 g)	74	1.1	0.6	16.0
Ración chocolate (20 g)	98	1.2	6.0	11.2
Ración chocolate con leche (20 g)	105	1.5	6.1	11.4
Ración chocolate blanco (20 g)	106	1.6	6.2	11.7

Fuente: ESTUDIO NUTRICIONAL DEL CACAO Y PRODUCTOS DERIVADOS-
INSTITUTO DEL CACAO Y EL CHOCOLATE (ICC)

El chocolate es un gran alimento, lo reconocemos así debido a que es la forma en que se consume, y es muy completo en nutrientes porque contiene aproximadamente 30% de materia grasa, 6% de proteínas, 61% de carbohidratos y 3% de humedad y minerales, además de vitaminas A y del complejo B.

La materia grasa del chocolate es la manteca de cacao, la que contiene un 35% de ácido oleico, un 35% de ácido esteárico, y un 25% de ácido palmítico. El 5% restante está formado por diversos ácidos grasos de cadena corta cuya composición es típica de las diferentes almendras de cacao (4). La estructuración de los triacilglicéridos que componen la materia grasa del chocolate, se caracteriza por tener un punto de fusión en el rango 27-32°C, y es esta la característica organoléptica más interesante del chocolate, ya que una barra de este producto se funde con relativa rapidez en el paladar humano formando, sin originar grumos, una masa cremosa de textura y sabor muy agradable. Los «chocolates», de bajo costo, confeccionados con manteca de cacao «sintética», o manteca industrial, no tienen esta característica, ya que la

mayoría no funden a la temperatura corporal, de ahí el sabor desagradable y grasoso que producen en el paladar.

Se ha discutido mucho sobre los efectos en el perfil lipídico de los ácidos grasos más comunes en la manteca de cacao. De hecho, se sabe que el ácido oleico tiene efectos hipocolesterolémicos, que el ácido esteárico tiene un efecto neutro, y que el ácido palmítico aumenta los niveles de colesterol plasmático (5). ¿Qué ocurre entonces con el consumo de chocolate cuya grasa contiene mayoritariamente estos tres ácidos grasos? Numerosos estudios han demostrado que el consumo de chocolate tiene un efecto neutro en los niveles de colesterol plasmático (6, 7), lo cual derivaría de un efecto de compensación de la acción de los tres ácidos grasos. El chocolate es, ciertamente, un alimento altamente energético, por lo cual constituye un excelente suplemento nutricional para atletas, o para personas con altos requerimientos de actividad física que necesitan reservas energéticas adicionales (alpinistas, maratonistas, soldados en campaña, entre otras), 100 g de chocolate aportan 500 calorías, más que el pan (250 Cal), que la carne (170 Cal), o que la leche entera (70 Cal) (Valenzuela, 2007, pág. 180)

Consumir cacao y chocolate ha traído siempre beneficios para la salud ya que aporta mayor vigor sexual, brinda mayor resistencia al trabajo duro y a las bajas temperaturas, entre otros beneficios. Aunque inicialmente estos beneficios no tenían un sustento científico, los conocimientos que ha brindado la ciencia en la actualidad, sobre las propiedades químicas y biológicas de los alimentos de origen natural, han posicionado al chocolate dentro del rango de alimentos beneficiosos para la salud específicamente por su poder antioxidante.

El alto contenido de flavonoides que contiene el chocolate es lo que origina sus grandes beneficios para la salud, sin embargo es importante reconocer que en casos de obesidad o sobrepeso se debe restringir el consumo, así como también se recomienda evitar el consumo combinado con otras bebidas que brindan efectos beneficiosos en la salud, como el vino tinto, al ser consumidos moderadamente.

CAPÍTULO 4: EL CACAO COMO ELEMENTO CULTURAL.

El cacao ha tenido importancia histórica para el Ecuador, por un período de casi 300 años, fundamentalmente asociado a su producción y comercialización. Cabe recalcar que la importancia económica que tuvo su cultivo, se vio opacada debido a las negativas condiciones de trabajo y explotación que existían en la época.

Entre los años 1880 y 1915 el Ecuador fue reconocido como el primer productor de cacao a nivel mundial, siendo las tierras de los actuales cantones de Naranjal, Balao y Tenguel, en la provincia del Guayas, además de varios lugares en la actual provincia de Los Ríos, los lugares donde se encontraban las principales plantaciones de este fruto.

Los estudios de FAO e IICA definen la ubicación de este cultivo “Durante la época de La Colonia, el cacao en el Ecuador se expandió principalmente en cuatro zonas ecológicas: 1) la zona denominada como “Arriba” que comprende la zona de la cuenca baja del río Guayas, básicamente las actuales provincias de Los Ríos y Guayas; 2) la zona de Manabí, con el cacao llamado de Bahía, que corresponde a la zona húmeda de la provincia de Manabí; 3) la zona de Naranjal, hacia el sur, que comprende una pequeña parte de la provincia del Guayas y la provincia de El Oro; 4) la zona de Esmeraldas, que tenía un cacao acriollado muy especial, al que se le denominaba esmeraldas (Quingaísa & Rivero, 2007)

Desde el año 2002 empresarios privados han trabajado con los cultivadores de cacao y han logrado adquirir suficientes conocimientos para poder generar un cacao de fina textura y deliciosos sabores que han permitido que el cacao ecuatoriano sea reconocido y exportado mundialmente, de tal manera que para el año 2012 de las 350 mil hectáreas que se cultivan de cacao, se producen 200 mil toneladas mismas que se exportan y generan alrededor de 500 millones de dólares de ingreso al país. El sector privado cacaotero buscó también promover el comercio interno así como aumentar la variedad de chocolates en las perchas para generar una mayor demanda nacional. Los ecuatorianos consumen una media de 0,3 kilos anualmente, muy por debajo a la media de la región. Consideran que el precio no es el problema, sino a la falta de cultura para el consumo (ANDES, 2013).

El quintal de cacao para el productor registró un incremento en el año 2012, en el mes de febrero se vendía a 90 dólares y para el mes de mayo el precio se encontraba en 102 dólares. La tonelada en la bolsa de New York varía entre los 2.500 dólares.

El presidente la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao, Iván Ontaneda, dijo que en el país se producen dos tipos de cacao: la CCN 51 y el fino de aroma o conocido como “nacional”. Justamente el Gobierno busca impulsar y posicionar el cacao fino de aroma que es el estandarte del Ecuador.

Ahora, la gran apuesta es la de reactivar el estandarte a nivel mundial que existe con el fino de aroma. Para este fin ya están posicionando chocolatería, productos semielaborados e incrementando tecnologías en Ecuador para producir mejores chocolates.



“No es fácil entrar a los mercados internacionales, competir con empresas mundialmente reconocidas, pero hay un gran arma que es la producción del mejor cacao del mundo”, anotó (ANDES, 2013).

En Diciembre del 2014 se llevó a cabo en Ecuador el II Congreso Nacional de Cacao Cultura, durante el desarrollo de dicho congreso se resaltó la importancia que ha tomado el cacao ecuatoriano a nivel mundial:

“El cacao puede ubicar al Ecuador como un destino culinario a escala mundial, por las cualidades que posee este producto ícono del país”, fueron las palabras con las que Daniel Santoro, presidente de la Asociación para el Fomento de la Cacao Cultura

del Ecuador (AFCE), resaltó la importancia de este delicioso producto ecuatoriano reconocido y apreciado mundialmente.

Ecuador es un país privilegiado por sus condiciones geográficas y climáticas que le permiten ser el mayor productor de cacao fino y de aroma a escala mundial.

Por su parte, el presidente de la Asociación de Chefs del Ecuador indicó que para lograr que el cacao ecuatoriano sea más visible y tenga mucha más acogida internacionalmente, es preciso que primero se lo conozca en Ecuador; esto se lograría a través de la enseñanza en universidades que impartan la carrera de Gastronomía (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2014).

La importancia del cacao ecuatoriano en la vida cotidiana del país en la actualidad, radica no sólo en el beneficio económico que este brinda al ser uno de los principales productos de exportación y permitir el sustento de un sinnúmero de familias ecuatorianas, sino también al promover el comercio interno lo cual ha generado una cultura del cacao en los habitantes de tierra ecuatoriana, además de que su cultivo ha traído un cambio positivo en la responsabilidad social y ecológica de los productores al mantenerse un mayor respeto por los pequeños agricultores y sus empleados así como una amplia conciencia sobre la imperante necesidad de cuidar la naturaleza para poder seguir disfrutando de los frutos que nos provee.

CAPÍTULO 5: INFLUENCIA DEL CACAO EN LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA.

Como hemos venido leyendo en líneas anteriores, el cultivo del cacao en tierras ecuatorianas tiene una peculiaridad especial debido a sus condiciones geológicas, agrícolas y climáticas, dando como resultado un grano de fino aroma y maravillosas texturas que, hoy por hoy, han llevado al país a ser reconocido mundialmente no sólo por el cacao y sus productos derivados, sino también por el paisaje que las plantaciones de este fruto han proporcionado al país.

No podemos olvidarnos de las tradiciones que conocemos desde nuestros abuelos o bisabuelos, como lo es el típico chocolate caliente ecuatoriano, el famoso chocolate amargo de Ambato, bebida que ha estado en la mesa ecuatoriana desde nuestros ancestros; tampoco

podemos dejar de lado la consecuencia que trajo la Revolución Industrial, que permitió transformar al chocolate en algo sólido, dando así origen a las primeras barras y bombones, y si bien, las primeras barras de chocolate fueron elaboradas por la empresa inglesa Fry en el año 1847, en la actualidad existen varias empresas ecuatorianas que, haciendo el mejor uso de la tecnología y aprovechando la gran calidad del cacao ecuatoriano, han producido excelentes chocolates que han sido dignos, inclusive, de reconocimientos internacionales. Estos logros han sido posibles también a la creatividad e iniciativa de los empresarios ecuatorianos quienes han combinado sabores típicos de tierras ecuatorianas, como lo son sus flores o sus hierbas aromáticas, con el cacao, para obtener así deliciosas barras de chocolate.

En la actualidad el giro que ha tomado el uso chocolate como ingrediente en la cocina ecuatoriana, nos brinda incontables métodos de utilizarlo así como increíbles combinaciones que causan en nuestro paladar una explosión de sensaciones.

Debido a las características aromáticas del cacao ecuatoriano, éste se convierte en un ingrediente gastronómico de increíble potencial que abre, en el campo gastronómico, una gran gama de posibilidades.

En países como México, existen preparaciones icónicas de su cultura que tienen chocolate como ingrediente principal, tal es el caso del mole poblano, cuyo origen se combina entre la leyenda y la tradición culinaria de los conventos poblanos.

Cuenta la leyenda, que en una ocasión Juan de Palafox, virrey de la Nueva España y arzobispo de Puebla, visitó su diócesis. En un convento poblano le ofrecieron un banquete, para lo cual los cocineros de la comunidad religiosa se esmeraron, especialmente el cocinero principal Fray Pascual, que ese día corría por toda la cocina dando órdenes ante la gran visita. Se dice que Fray Pascual estaba particularmente nervioso y que comenzó a reñir con sus ayudantes, en vista del desorden que imperaba en la cocina.

El mismo fray Pascual comenzó a amontonar en un charol todos los ingredientes para guardarlos en la despensa y era tal su prisa que fue a tropezar exactamente frente a la cazuela donde se preparaban unos pavos. Allí fueron a parar los chiles, trozos de chocolate y las más variadas especias echando a perder la comida que debía ofrecerse al Virrey. Fue tanta la angustia de Fray Pascual, que éste comenzó a orar con toda su fe, justamente cuando le avisaban que los comensales estaban sentados a la mesa. Un

rato más tarde, él mismo no pudo creer cuando todo el mundo elogió el accidentado platillo. Esta leyenda tuvo tanta acogida popular que incluso hoy, en los pequeños pueblos, las amas de casa apuradas invocan la ayuda del fraile con el siguiente verso: San Pascual Bailón, atiza mi fogón.

Cada región imprimió en el mole su sello propio y así fueron surgiendo el mole poblano, el mole negro de Oaxaca, el mole amarillito del sureste, el mole coloradito del Valle de México, el ranchero de la Altiplanicie y otros muchos que nos asombran tanto por su complejidad como por su sencillez (“La Historia del Mole Poblano”; <http://www.16beavergroup.org/intorno/mole.htm>).

De países como México podemos imitar el amplio uso de sus productos agrícolas característicos, como base fundamental de su gastronomía, ya que, como hemos visto en el caso del mole poblano, también podemos mencionar el uso del elote, el chile, el huitlacoche, la flor de Jamaica, la flor de calabaza, entre otros, en la preparación de recetas de uso totalmente cotidiano.

En el Ecuador, si bien tradicionalmente el chocolate ha sido utilizado únicamente en la repostería y en la preparación de postres y platos dulces, en la actualidad se está incursionando en diversas aplicaciones gastronómicas para este ingrediente, de tal manera que cada día son más las delicias que se pueden degustar en la cocina ecuatoriana, que utilizan productos elaborados de cacao en su preparación.

Son las cualidades como su fuerza, aroma y densidad las que hacen del chocolate un ingrediente magnífico para ser utilizado no sólo en platos de dulce sino para innovar la cocina de sal, y qué mejor manera de combinar la gastronomía ecuatoriana con el chocolate que reinventando los platos de mariscos ecuatorianos con exquisitas y penetrantes salsas de chocolate, otra excéntrica, pero definitivamente deliciosa, combinación de la cocina ecuatoriana con el chocolate es la morcilla ambateña rellena de chocolate blanco, además del lomo de cerdo bañado en salsa de chocolate semiamargo.

El chocolate produce en el organismo, la liberación de sustancias químicas que generan placer y satisfacción, entre estas sustancias se encuentra la endorfina que es un neurotransmisor que genera estados de felicidad, la serotonina que es conocida por actuar como un agente antidepresivo y la feniletilamina que es la que favorece a la producción de hormonas que elevan la sensación de bienestar (Diario El Comercio, 30 Enero 2016).

CONCLUSIÓN: EL ECUADOR PRODUCE UN CACAO DE ALTÍSIMA CALIDAD. SU USO Y APLICACIONES SON PARTE DE LA CULTURA DE LOS ECUATORIANOS.

Con toda la información que hemos recolectado y analizado en este proyecto, podemos afirmar que el cacao fino de aroma, es el considerado superior por todos quienes, de una u otra manera, están conectados con la industria y la gastronomía del cacao, y por consiguiente dispone de un gran mercado que no logra ser abastecido suficientemente lo cual define la posibilidad de que el Ecuador incremente su producción de este tipo de cacao. Este cacao fino de aroma, en la actualidad representa aproximadamente el 6% de la producción mundial. El Ecuador es el más fuerte productor de esta calidad de cacao abasteciendo el 50% de este mercado.

Sin embargo, lo que propone este ensayo tiene dos implicaciones diferentes en su planteamiento. Para poder ubicar la realidad ecuatoriana en estos temas comenzaremos con la definición de cultura.

En general, la cultura es una especie de tejido social que abarca las distintas formas y expresiones de una sociedad determinada. Por lo tanto, las costumbres, las prácticas, las maneras de ser, los rituales, los tipos de vestimenta y las normas de comportamiento son aspectos incluidos en la cultura.

Siguiendo esta definición, podemos decir que el cacao no ha sido parte fundamental de la cultura gastronómica ecuatoriana a lo largo de la historia, sin embargo sí ha jugado un papel importantísimo en el desarrollo económico del país, generando el nacimiento de la industria Bancaria así como también siendo el sustento de cientos de familias ecuatorianas desde la época de la colonia.

Sin embargo si existe un claro factor cultural entre los productores de cacao. Si recorremos las carreteras de la costa ecuatoriana especialmente en las provincias de Manabí, Guayas, Los Ríos y El Oro, podemos observar pequeños recuadros ubicados al filo de la carretera en los que vemos el cacao de los pequeños productores en proceso de secado. Esta “costumbre”

tradicional en estas zonas se debe a que los agricultores le consideran al cacao como como la alcancía de sus economías.

Actualmente, los productores de cacao se están viendo beneficiados debido a que, las empresas privadas que están promoviendo el consumo del cacao ecuatoriano a nivel mundial, están también tomando consciencia de la responsabilidad social que tienen y están generando mejores políticas para el trato y el comercio con los productores rurales, lo cual genera un cambio de mentalidad en la cultura agrícola ecuatoriana, promoviendo mayor respeto a la naturaleza y generando una mayor comprensión de la necesidad de un trato honesto, amable y considerado entre los habitantes de nuestro hermoso país.

La producción de elaborados de cacao, como lo son las barras de chocolate, bombones, etc, por parte de empresarios privados ecuatorianos, ha sido causante de que se despierte un mayor interés por utilizar este producto como ingrediente en la cocina ecuatoriana, lo que hasta el momento se considera como cocina fusión, sin embargo en cuanto haya una total comprensión sobre el origen ecuatoriano del cacao, podríamos decir que el utilizar este ingrediente en nuestros platos, no será fusionarlo sino darle su lugar entre los platos típicos ecuatorianos.

Esperemos que los esfuerzos actuales que se desarrollan para fomentar tanto la producción del cacao fino de aroma así como la inclusión del cacao, chocolate, se afiancen en la cultura culinaria ecuatoriana.

BIBLIOGRAFÍA

Páez Paredes, L. & Espinosa Chauvin F. (2015)*Ecuador Tierra del Cacao*. Quito. Trama ediciones.

Núñez Sánchez, Jorge (1990) *OLIGARQUIAS REGIONALES Y FAMILIAS OLIGARQUICAS EN EL ECUADOR, 1765-1912*. V Encuentro de Historiadores Latinoamericanos y de el Caribe (pp 141- 162) Sao Paulo Brazil, 22-26 Octubre 1990.

Rafecas M. & Codony R.*ESTUDIO NUTRICIONAL DEL CACAO Y PRODUCTOS DERIVADOS*. (2000). Barcelona: Universidad de Barcelona.

Valenzuela B Alfonso. (2007,07 Septiembre). *EL CHOCOLATE, UN PLACER SALUDABLE*. Recuperado 2016, 22 Marzo de Revista Chilena de Nutrición: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182007000300001&lng=es. <http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182007000300001>

Paguay Ortiz, J (2012). DE LA “PEPA DE ORO” A LA RUTA DEL CACAO. *Revista RES NON VERBA*, II (2), 38-50.

Knight. Blackwell, I. (1999). *Chocolate and Cocoa Health and Nutrition*. Science Ltd, Oxford

Davidson, A. Chocolate botany and early history. In *The Oxford Companion to Food*. (1999) Oxford University Press, Oxford

Othick, J. (1976) The cocoa and chocolate industry in the nineteenth century in *The Making of the modern British Diet*. Edited by Derek Oddy and D. S. Miller, Croon Helm, London

Schenker, S. Chocolate. *British Nutrition Foundation Bulletin* (2000) 25, 199-200

Revista Familia, (2014, 03 Octubre). El cacao de aroma en la cocina ecuatoriana. Recuperado 2016, 22 Marzo, Revista Familia: <http://www.revistafamilia.com.ec/articulos-vida-practica/6723-el-cacao-de-aroma-en-la-cocina-ecuatoriana>

Agencia Pública de Noticias del Ecuador y Suramérica, (2013, 12 Mayo). Todo el Cacao que produce Ecuador se vende. Recuperado 2016, 15 Febrero de Agencia Pública de Noticias del Ecuador y Suramérica Internet: <http://www.andes.info.ec/es/reportajes/todo-cacao-produce-ecuador-vende.html>

Ogata, N. (2009). *Cacao*. Recuperado 2016, 22 Marzo, de Universidad Veracruzana Internet: <http://www.uv.mx/ethnobotany/cacao.html>

Kakaw Museo del Cacao y Chocolatería Cultural, (2010). *Historia del Chocolate*. Recuperado 2016, 22 Marzo, de Kakaw Museo del Cacao y Chocolatería Cultural en Internet: <http://www.kakaw.org/historia-y-origenes-del-cacao.html>

European Food Information Council, (2001). *Los orígenes del cacao – el alimento de los dioses*. Recuperado 2016, 22 Marzo, de European Food Information Council en Internet: <http://www.eufic.org/article/es/artid/cacao/>

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), (2012). *El cacao y el chocolate*. Recuperado 2016, 22 Marzo, de Siaprendes en internet: <http://www.siap.gob.mx/siaprendes/contenidos/3/02-cacao/contexto-2.html>

Ing. Manuel Aguirre Botello, (2005). *El cacao...orgullosamente mexicano*. Recuperado 2016, 22 Marzo, Dádivas de México al Mundo en internet: <http://mexicomaxico.org/dadivas/cacao.htm>

Theombra Chocolates y Formas, (2012). *Aspectos Históricos del Chocolate: El chocolate conquista Europa*. Recuperado 2016, 22 Marzo, Theombra Chocolates y Formas en internet: http://www.theombra.com/Historia_Chocolate.html

Michael y Sophie D. Coe, F.C.E. México, 1999, (2014). *El Chocolate, la bebida divina que conquistó Europa*. Recuperado 2016, 22 Marzo, National Geographic España en internet: http://www.nationalgeographic.com.es/articulo/historia/secciones/9139/chocolate_bebida_divina_que_conquisto_europa.html

Chocozona, la comunidad del chocolate, (2009). *La llegada del Chocolate a Europa*. Recuperado 2016, 22 Marzo, Chocolate Recipes Blog en internet: <http://www.chocozona.com/la-llegada-del-chocolate-a-europa>

María Val, (2001). *Historia del cacao, hasta convertirse en chocolate*. Recuperado 2016, 22 Marzo, Evolución histórica del cacao y el chocolate en internet: http://www.sabormediterraneo.com/gastronomia/cacao_historia.htm

Confitería Marqués, (2016). *El cultivo del cacao en el mundo*. Recuperado 2016, 22 Marzo, Taxonomía e historia del cacao en internet: <http://www.confiteriamarques.com/index.php/m,38/el-cultivo-del-cacao-en-el-mundo>

Guillermo Guerrero H., (2013). *El cacao ecuatoriano su historia empezó antes del siglo XV*. Recuperado 2016, 22 Marzo, Revista Líderes en internet: <http://www.revistalideres.ec/lideres/cacao-ecuatoriano-historia-empezo-siglo.html>

Ana Belén Veintimilla, (2015, 30-Mayo). *Una Breve Historia del Cacao Ecuatoriano*. Recuperado 2016, 22 Marzo, El Comercio en internet: <http://www.elcomercio.com/tendencias/ecuador-historia-cacao-ecuatoriano-libros.html>

Doctor Jorge Soria Vasco, (2005). *Breve Historia del Cultivo de Cacao en el Ecuador*. Recuperado 2016, 22 Marzo, Ecuacocoa: un país con más sabor a chocolate, en internet: http://www.ecuacocoa.com/espanol/index.php?option=com_content&task=view&id=12&Itemid=51

Definición.de, (2008 – 2016). *Definición de cultura - Qué es, Significado y Concepto*. Recuperado 2016, 22 Marzo, Definición.de en internet: <http://definicion.de/cultura/#ixzz44OlaHpQ0> <http://definicion.de/cultura/#ixzz44OkjS1Ud>

Wilson Araque J. y Andrés Argüello S. (Abril 2014). *Cacao Ecuatoriano, una Fuente de Oportunidades de Negocio para Emprendedores y Pyme Exportadoras*. Recuperado 2016, 22 Marzo, Universidad Andina Simón Bolívar sede Ecuador en internet: [http://www.uasb.edu.ec/UserFiles/385/File/ARTICULO%20CACAO%20FINAL%20\(2\).pdf](http://www.uasb.edu.ec/UserFiles/385/File/ARTICULO%20CACAO%20FINAL%20(2).pdf)

Revista El Agro, (2012). *El cacao en la economía del Ecuador*. Recuperado 2016, 22 Marzo, Revista El Agro en internet: <http://www.revistaelagro.com/2013/03/20/el-cacao-en-la-economia-del-ecuador/>

Ministerio de Turismo, (2012, 05-Diciembre). *“El cacao como producto símbolo del Ecuador” la meta de la cacao cultura*. Recuperado 2016, 22 Marzo, Ministerio de Turismo del Ecuador en internet: <http://www.turismo.gob.ec/el-cacao-como-producto-simbolo-del-ecuador-la-meta-de-la-cacao-cultura>

Pacari, (2016). Pacari en internet. Recuperado 2016, 22 Marzo. <http://www.pacari.com/pages/about-us>

16 Beaver Group, (2014). *La historia del mole poblano*. Recuperado 2016, 22 Marzo, 16 Beaver Group en internet: <http://www.16beavergroup.org/intorno/mole.htm>

PROECUADOR Instituto de Promoción de Exportación e Inversiones (2014). *Informe 2014. Informe de Prospección a Feria Internacional ISM 2014, sobre cacao en grano y chocolate*. Elaborado por Ernesto Roca Pacheco. <http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2014/07/Prospecci%C3%B3n-a-Feria-ISM-2014-Exportadores.pdf>