



UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO
FACULTAD DE CIENCIAS AMBIENTALES
CARRERA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO

Tesis de Grado:

“Contribución de la elaboración artesanal del *Theobroma cacao L*, cacao fino de aroma, al patrimonio cultural, en el cantón Vinces, provincia de los Ríos, Ecuador, año 2014”.

Previo a la obtención del título de:
INGENIERA EN ECOTURISMO

Autora:
Karola Elizabeth Alvarado Barros.

Director de Tesis:
ING. FOR. Héctor Gomezcoello Zúñiga M,Sc.

QUEVEDO – ECUADOR

2014

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

Yo, **Karola Elizabeth Alvarado Barros**, declaro que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

La Universidad Técnica Estatal de Quevedo, puede hacer uso de los derechos correspondientes a este trabajo, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normatividad institucional vigente.

Karola Elizabeth Alvarado Barros

AUTORA

CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR DE TESIS

El suscrito, Ing. M,Sc. Héctor Gomezcoello Zúñiga, Docente de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, certifica:

Que la Egresada, Karola Elizabeth Alvarado Barros, realizó la tesis de grado previo a la obtención del título de Ingeniera En Ecoturismo titulada **“CONTRIBUCIÓN DE LA ELABORACIÓN ARTESANAL DEL *Theobroma cacao* L, CACAO FINO DE AROMA, AL PATRIMONIO CULTURAL, EN EL CANTÓN VINCES, PROVINCIA DE LOS RÍOS, ECUADOR, AÑO 2014”**, bajo mi dirección, habiendo cumplido con las disposiciones reglamentarias establecidas para el efecto.

Ing. For. Héctor Gomezcoello Zúñiga M,Sc.

DIRECTOR



**UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO
FACULTAD DE CIENCIAS AMBIENTALES
CARRERA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO**

Tesis de Grado:

**“CONTRIBUCIÓN DE LA ELABORACIÓN ARTESANAL DEL
Theobroma cacao L, CACAO FINO DE AROMA, AL
PATRIMONIO CULTURAL, EN EI CANTÓN VINCES, PROVINCIA
DE LOS RÍOS, ECUADOR, AÑO 2014”.**

**Previo a la obtención del título de:
INGENIERA EN ECOTURISMO**

APROBADO:

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

Ing. Fidel Troya Mera M,Sc.

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Ing. Pedro Suatunce Cunuhay M,Sc.

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Ing. Mónica Buenaño Allauca M,Sc.

AGRADECIMIENTO

Agradezco principalmente a Dios por la vida que me regaló y por darme la sabiduría para poder cumplir con unos de mis sueños más anhelados, que es ser una profesional.

Les agradezco a mis padres Kleber Alvarado y Alba Barros, quienes son el pilar fundamental en mi vida, los que me dieron el estudio, los que me ayudaron a perseguir mis metas propuestas, gracias por sus consejos y su apoyo incondicional.

A mis maestros que me instruyeron en el mundo del aprendizaje, por compartirme sus conocimientos y por demostrarme que la mejor herramienta que uno puede tener en la vida son los estudios.

Le agradezco de manera especial y sincera a mi Director de Tesis al Ing. Héctor Gomezcoello Zúñiga M.Sc, gracias por su paciencia, sus conocimientos y sabios consejos otorgados en la realización del presente trabajo investigativo.

A la Corporación de Organizaciones Campesinas “La Pepa de Oro” por otorgarme información necesaria para la realización de la Tesis y en especial a las señoras que me enseñaron la elaboración de los diferentes productos del cacao fino de aroma.

A mi enamorado Wiler Rivera Estrada, gracias por apoyarme y estar siempre conmigo cuando más lo necesitaba.

DEDICATORIA

Dedico esta tesis a Dios, a mis queridos padres y a mis hermanos por creer en mí, ustedes son mi fuerza y aliento para seguir adelante.

Y esta tesis también me la dedico a mí misma, por luchar por lo que quiero y no dejarme vencer a pesar de los obstáculos que se me presentaron.

Karola Alvarado Barros

ESQUEMAS DE CODIFICACIÓN

(DUBLIN CORE) ESQUEMAS DE CODIFICACIÓN			
1.	Título / Title	M	“CONTRIBUCIÓN DE LA ELABORACIÓN ARTESANAL DEL <i>Theobroma cacao</i> L, CACAO FINO DE AROMA, AL PATRIMONIO CULTURAL, EN EL CANTÓN VINCES, PROVINCIA DE LOS RÍOS, ECUADOR, AÑO 2014”.
2.	Creador / subject	M	Alvarado Barros Karola Elizabeth
3.	Materia / Subject	M	Facultad de Ciencias Ambientales, Carrera de Ingeniería en Ecoturismo
4.	Descripción / Description	M	El presente proyecto se llevó a cabo en el cantón Vinces, en la Corporación de Organizaciones Campesinas “La Pepa de Oro”, el cual tiene como objetivo destacar la importancia que tiene la elaboración artesanal del fruto del cacao fino de aroma en el cantón Vinces, y también demostrar que esta labor forma parte importante de los saberes ancestrales y practicas tradiciones que han adquirido las personas de ese cantón.
5.	Editor / Publisher	M	Facultad de Ciencias Ambientales, Carrera de Ingeniería en Ecoturismo
6.	Colaborador / Contributor	O	Ninguno
7.	Fecha / Date	M	11/09/2014
8.	Tipo / Type	M	Tesis de Grado

9.	Formato / Format	R	Programas: Word 2007; Pdf; Excel 2007; Power Point.
10.	Identificador / Identifier	M	<u>elyzza15@hotmail.com</u>
11.	Fuente / Source	O	Corporación de Organizaciones Campesinas "La Pepa de Oro"
12.	Lenguaje / Languaje	M	Español
13.	Relación / Relation	O	Ninguno
14.	Cobertura / Coverage	O	El Cantón Vinces pertenece a la Provincia de Los Ríos.
15.	Derechos / Rights	M	Ninguno
16.	Audiencia / Audience	O	Tesis de Grado

ÍNDICE

Pág.

PORTADA	i
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS	ii
CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR DE TESIS	iii
MIEMBRO DEL TRIBUNAL	iv
AGRADECIMIENTO	v
DEDICATORIA	vi
ESQUEMAS DE CODIFICACIÓN.....	vii
ÍNDICE	ix
RESUMEN EJECUTIVO	xx
EXECUTIVE SUMMARY	xxi

CAPÍTULO I

MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN

1.1	Introducción	2
1.2.	Objetivos	4
1.2.1.	General	4
1.2.2.	Específicos.....	4
1.3.	Hipótesis.....	4

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO DE LA INVESTIGACIÓN

2.1.	Fundamentación Teórica.....	6
2.1.1.	Clasificación Taxonómica del Cacao.....	6
2.1.2.	Descripción del Cacao.....	6
2.1.3.	Características botánicas del Árbol de Cacao	6
2.1.3.1.	La raíz.....	7
2.1.3.2.	El tronco	7
2.1.3.3.	Las hojas	8
2.1.3.4.	Inflorescencia	8
2.1.3.5.	Las flores.....	8

2.1.3.6.	Polinización	9
2.1.3.7.	El fruto	9
2.1.3.8.	La semilla	10
2.1.4.	Condiciones Climáticas y Edáficas del Cacao.....	10
2.1.4.1.	Clima	11
2.1.4.2.	Temperatura	11
2.1.4.3.	Luminosidad	11
2.1.4.4.	Precipitación	11
2.1.5.	Suelo Apropriado para el Cacao Fino de Aroma	12
2.1.5.1.	Textura del suelo	12
2.1.5.2.	Materia orgánica	12
2.1.6.	Labores Culturales en el Cultivo del Cacao Fino de Aroma ..	13
2.1.6.1.	Control de maleza	13
2.1.6.2.	Poda en el cultivo del cacao fino de aroma	13
2.1.6.2.1.	Tipos de Poda	14
2.1.6.2.2.	Poda de Formación	14
2.1.6.2.3.	Poda de Mantenimiento	14
2.1.6.2.4.	Poda de Rehabilitación y Saneamiento.....	15
2.1.7.	Beneficios del Cacao Fino de Aroma.....	15
2.1.7.1.	Cosecha	15
2.1.7.2.	Extracción de las almendras.....	16
2.1.7.3.	Fermentación.....	16
2.1.7.4.	Secado	16
2.1.7.5.	Almacenamiento.....	16
2.1.8.	Caracterización Organoléptica del Cacao Fino de Aroma.....	17
2.1.8.1	Sabor y Aroma.....	17
2.1.8.2.	Sabores básicos del cacao.....	17
2.1.8.3.	Sabores específicos	18
2.1.9.	Bondades del Cacao Fino de Aroma y del Chocolate	18
2.1.10.	Importancia del Cacao.....	20
2.1.11.	Derivados del Cacao	20
2.1.11.1.	Licor.....	20
2.1.11.2.	Manteca.....	20

2.1.11.3.	Torta	20
2.1.11.4.	Polvo.....	20
2.2.	Patrimonio	21
2.2.1.	Patrimonio Cultural	22
2.2.2.	Patrimonio Material.....	22
2.2.3.	Patrimonio Inmaterial.....	23
2.2.3.1.	Tradiciones y Expresiones Orales.....	23
2.2.3.2.	Técnicas Artesanales Tradicionales.....	23
2.2.4.	Diversidad Cultural	24
2.2.5	Valor Cultural	24
2.2.6	Valor Histórico.....	24
2.2.7.	Actividad Artesanal	24
2.3.	Exportaciones Ecuatorianas de Cacao y sus derivados	25
2.3.1.	Importaciones Mundiales	26
2.3.2.	Países Exportadores Mundiales.....	26

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1.	Materiales y Métodos.....	28
3.1.1.	Localización.....	28
3.1.2.	Materiales y Equipos.	28
3.1.3.	Métodos de Investigación	29
3.1.3.1.	Método Inductivo	29
3.1.3.2.	Método Analítico.....	29
3.1.3.3.	Método Sintético.....	29
3.2.	Tipo de Investigación.....	30
3.2.1.	Investigación Documental.....	30
3.2.2.	Investigación Descriptiva	30
3.2.3.	Investigación Diagnóstica	30
3.2.4.	Investigación Exploratoria	30
3.2.5.	Investigación de Campo	30
3.3.	Diseño de la Investigación.....	31

3.4.	Población y Muestra	32
------	---------------------------	----

CAPÍTULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1.	Resultados	34
4.1.1.	Valores Históricos y Culturales del Cacao Fino de Aroma	34
4.1.2.	Procesos de la Elaboración del Theobroma cacao L, Cacao Fino de Aroma.	42
4.1.2.1.	Método Artesanal	42
4.1.2.1.1.	Manos de Cacao	42
4.1.2.1.2.	Mermelada del Maguey de Cacao con Piña.....	46
4.1.2.1.3.	Mistela de Cacao.....	49
4.1.2.2.	Método Semiartesanal	51
4.1.2.2.1.	Barras de chocolate del 60%.....	51
4.1.2.2.2.	Barras de chocolate del 40%	56
4.1.2.2.3.	Bombones de chocolate	56
4.1.2.2.4.	Mantequilla de Cacao	58
4.1.3.	Estrategias.....	60
4.1.4.	Creación de la Corporación “La Pepa de Oro”.....	60
4.1.4.1	Situación interna de la Corporación	61
4.1.5.	FODA de la Corporación “La Pepa de Oro”	62
4.1.5.1.	Estrategias Fortalezas y Oportunidades	63
4.1.5.1.1.	Sello de Certificación de Comercio Justo FAIRTRADE	63
4.1.5.1.2.	Lograr alianzas con el Instituto de Promoción de exportaciones e inversiones (Pro Ecuador).	71
4.1.5.2.	Estrategias Debilidades y Oportunidades.....	77
4.1.5.2.1.	Ejecutar una adecuada publicidad para la venta de los productos del cacao fino de aroma	77
4.1.5.2.2.	Certificación orgánica BCS OKO GARANTIE CIA. LTDA.	79
4.1.5.2.3.	Capacitar a los socios en procesos de encadenamiento de producción.....	85
4.1.5.3.	Estrategias Fortalezas y Debilidades	86

4.1.5.3.1. Expandir la producción artesanal y semiartesanal a nivel provincial	86
4.1.5.4. Estrategias Debilidades y Amenazas	87
4.1.5.4.1. Contratar a profesionales para el área de contabilidad y marketing.....	87
4.2. Discusión	97

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. Conclusiones	100
5.2. Recomendaciones.....	101

CAPÍTULO VI

BIBLIOGRAFÍA

6.1. Literatura Citada	103
------------------------------	-----

CAPÍTULO VII

ANEXOS	110
---------------------	-----

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadros	Pág.
Cuadro 1. Productos derivados del cacao y sus usos.....	21
Cuadro 2. Origen del Theobroma cacao L	34
Cuadro 3. Diagnóstico FODA.....	62
Cuadro 4. Medios de Publicidad.....	78

ÍNDICE DE FIGURAS

Figuras	Pág.
Figura 1. Cosecha del cacao.....	43
Figura 2. Fermentación del cacao.....	43
Figura 3. Secado del cacao.....	44
Figura 4. Selección de las pepas.....	44
Figura 5. Manos de Cacao	44
Figura 6. Tostado de Cacao	45
Figura 7. Descascarillado	45
Figura 8. Molienda del cacao	45
Figura 9. Empaquetado	46
Figura 10. Maguey del cacao	46
Figura 11. Mermelada	47
Figura 12. Extracción del maguey	47
Figura 13. Picado del maguey	48
Figura 14. Colado del maguey	48
Figura 15. Mezcla de ingredientes.....	48
Figura 16. Mistela de cacao	49
Figura 17. Tostado del cacao	50
Figura 18. Fermentación	50
Figura 19. Colado del licor	50

Figura 20. Almíbar de azúcar	50
Figura 21. Mezcla de ingredientes	51
Figura 22. Almíbar de azúcar	51
Figura 23. Barra del 60%	52
Figura 24. Tostado del cacao	52
Figura 25. Ventilación	53
Figura 26. Descascarillado.....	53
Figura 27. Molienda del cacao	53
Figura 28. Refinado	54
Figura 29. Atemperado	54
Figura 30. Chocolate	55
Figura 31. Moldeado	55
Figura 32. Enfriamiento	55
Figura 33. Etiquetado y etiquetado.....	56
Figura 34. Bombones de chocolate.....	57
Figura 35. Baja de temperatura.....	57
Figura 36. Moldeado	57
Figura 37. Enfriamiento ...	58
Figura 38. Empaquetado	58
Figura 39. Mantequilla	58
Figura 40. pasta de cacao	59
Figura 41. Azúcar	59
Figura 42. Sello Fairtrade	63
Figura 43. Formulario Fairtrade	66
Figura 44. Requisitos para Exportar	71
Figura 45. Ruta Pro Ecuador	73
Figura 46. Sello BCS	79
Figura 47. Certificado	80
Figura 48. Proceso de certificación BCS.....	82
Figura 49. Precios certificación BCS	83
Figura 50. Sellos Hace Bien y Hace Mejor.....	87

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexos	Pág.
Anexo 1. Modelo de la Entrevista	110
Anexo 2. Fotografías	111
Anexo 3. Entrevistas a los socios de la Corporación “Pepa de Oro” ..	112
Anexo 4. Hoja Volante	113
Anexo 5. Tríptico	114
Anexo 6. Requisitos del Certificado BCS ÖKO GARANTIE	116

RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación tiene como objetivo destacar y fomentar la importancia que tiene la elaboración artesanal del cacao fino de aroma en el cantón Vinces, y también demostrar que esta labor forma parte importante de los saberes ancestrales y practicas tradiciones que han adquirido las personas de ese cantón, en especial los agricultores de la Corporación “La Pepa de Oro” por lo cual es necesario reconocer su trabajo para que sigan adelante, y es de esta manera que se establecieron estrategias de comercio justo para impulsar el valor artesanal del cacao fino de aroma.

La metodología que se utilizó en la presente tesis para describir los valores históricos y culturales del cacao fino de aroma, consistió en la recopilación de de diferentes fuentes bibliográficas obtenidas de libros, tesis, documentos e internet, además se entrevistó a los socios de la Corporación. Para detallar los procesos de los productos que elabora la corporación se conversó con las mujeres que realizan esta labor, para luego observar y documentar los procedimientos de cada producto y de esta manera realizar el recetario, y para el establecimiento de estrategias se realizaron reuniones con los socios de la empresa.

El trabajo realizado concluye que el cacao fino de aroma reúne valores históricos y culturales que son significativos para los pobladores del cantón Vinces, además que el cacao es un fruto que contiene características organolépticas, lo que ha permitido que los agricultores de la Corporación “La Pepa de Oro” le otorguen un valor agregado por medio de sus diferentes productos elaborados por el método artesanal y semiartesanal, razón por lo cual se establecieron estrategias para preservar este legado cultural.

EXECUTIVE SUMMARY

This research aims to highlight and promote the importance of the craftsmanship of fine cocoa aroma in canton Vinces, and show that this work is an important part of the ancestral wisdom traditions and practices that have become the people of that county especially farmers of the Corporation "La Pepa de Oro" so you need to recognize their work to go ahead, and is in this way that fair trade strategies were established to promote the value of handmade fine cocoa aroma.

The methodology used in this thesis to describe the history and culture of fine cocoa aroma values involved collection of different literature sources obtained from books, dissertations, and internet, plus partners interviewed Corporation . To detail the processes of the products produced by the corporation spoke with women who do this work, then in order to observe and document procedures for each product and thus make the recipes and strategies for establishing meetings were held with business partners

The work concludes that the fine cocoa aroma gathers historical and cultural values that are meaningful to the people of Canton Vinces, plus it is the result of organoleptic characteristics, which farmers give added value cocoa through its various derivatives produced by the traditional method, so strategies to preserve this cultural legacy established

CAPÍTULO I
MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 INTRODUCCIÓN

El cacao fino de aroma según estudios arqueológicos tiene su origen en la Alta Amazonía, debido a sus condiciones agro-climáticas y por poseer suelos muy fértiles, distribuyéndose en todo el Ecuador y siendo cultivado por muchas familias ecuatorianas, convirtiéndose en un legado cultural, social y económico. La historia del cacao identifica a un producto cuyo nombre científico es precisamente *Theobroma*, el “alimento de los dioses” que representa un alimento de mayor valor simbólico y cultural a través de su historia. El Ecuador es uno de los principales productores de cacao fino de aroma a través de su historia, lo que representa actualmente el tercer rubro de exportación agrícola, y constituye fuente de ingresos para más de 150.000 pequeños productores de las tierras bajas en Costa, Amazonía y Sierra (Anecacao 2013).

MIES (2008) manifiesta que la provincia de Los Ríos se caracteriza por poseer suelos fértiles y condiciones favorables para el desarrollo agropecuario, especialmente los cultivos de ciclo corto maíz (*Zea mays*), soya (*Glycine max*), arroz (*Oryza sativa*), fréjol; (*Phaseolus vulgaris*) y cultivos perennes como el cacao (*Theobroma cacao L*), plátano (*Musa paradisiaca L*), palma africana (*Elaeis guineensis*) y frutas tropicales. En el caso del cacao, hay que destacar la producción del cacao fino de aroma del cantón Vinces, donde pequeños productores cuentan con una estructura empresarial que se basa en una fortalecida organización gremial, los cuales le dan un valor agregado al cacao convirtiendo en diferentes productos y de esta manera desarrollan una cadena productiva, que permite el fortalecimiento de la actividad.

El cultivo del cacao fino de aroma constituye un producto trascendental para el Ecuador, ha dejado como legado unas prácticas y unos saberes vinculados con su cultivo y usos que se han transmitido de generación en generación. Sin embargo estas prácticas y saberes se encuentran inmersos en procesos de transformación en el cantón Vinces, en la elaboración artesanal del cacao, esto los pone en riesgo de desaparición o alteración por lo que requieren ser fortalecidos mediante su reconocimiento y revalorización, de esta manera se

contribuye a fortalecer la identidad del cantón Vinces que tradicionalmente ha estado relacionado con su cultivo y consumo.

¿Cuál es la contribución de la elaboración artesanal del cacao fino de aroma a la conservación del patrimonio cultural?

El cacao fino de aroma tiene características individuales distintivas, de toques florales, frutales, sobresaliendo su ya conocido aroma y sabor. Ejecutando buenas prácticas culturales en el cultivo del cacao se obtendrá un producto de calidad y mucho más si son elaborados de manera artesanal, porque es un alimento sin químicos, ni conservantes, preserva sus propiedades naturales y nutricionales, por lo cual es necesario destacar, rescatar y fomentar esta actividad que realiza la Corporación “La Pepa de Oro” en el cantón Vinces, para que no se pierdan los conocimientos ancestrales y la cultura de sembrar, producir y elaborar productos del cacao fino de aroma.

Con el propósito de continuar con la elaboración artesanal del cacao fino de aroma en la Corporación “La Pepa de Oro” esta investigación va enfocada a facilitarles nuevas estrategias que ayuden a impulsar el valor artesanal del cacao, con la finalidad que los socios obtengan mejores beneficios y logren alianzas favorables con instituciones y además que obtengan las certificaciones necesarias para abrir puertas a nuevos mercados.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 General

- ✓ Evaluar la contribución de la elaboración artesanal del *Theobroma cacao L*, cacao fino de aroma, al patrimonio cultural, en el cantón Vinces, Provincia de Los Ríos, Ecuador, Año 2014.

1.2.2 Específicos

- ✓ Describir los valores históricos y culturales del cacao fino de aroma.
- ✓ Detallar los diferentes procesos de elaboración artesanal del *Theobroma cacao L*, cacao fino de aroma del cantón Vinces.
- ✓ Establecer estrategias de comercio justo para impulsar el valor artesanal del cacao fino de aroma.

1.3. Hipótesis

- ✓ **H₁**: La elaboración del cacao de forma artesanal contribuye a la conservación del patrimonio cultural.
- ✓ **H₀**: La elaboración del cacao de forma artesanal no contribuye a la conservación del patrimonio cultural.

CAPÍTULO II
MARCO TEÓRICO DE LA INVESTIGACIÓN

2.1. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.1.1. Clasificación Taxonómica del Cacao

Batista (2009) indica que Linneo, en 1753, dio al árbol de cacao el nombre de *Theobroma Cacao* L “bebida de los dioses”, por su exquisito aroma y sabor. Su taxonómica clasificación es la siguiente:

División:	Espermatofita
Clase:	Angiosperma
Sub-clase:	Dicotiledónea
Orden:	Malvales
Sub-orden:	Malvinas
Familia:	Esterculiáceas
Género:	<i>Theobroma</i>
Especie:	<i>Theobroma cacao</i> L

2.1.2. Descripción del cacao

El género **teobroma** es nativo del nuevo mundo y desde México hasta Perú se afirma que el centro de origen del cacao se sitúa en la cuenca del Amazonas (Quiroz, 2002). La especie ***Theobroma cacao* L**, se considera originario de la cuenca alta de los ríos Amazonas y Orinoco en América del sur al este de la cordillera andina donde se concentra la mayor variabilidad de esta especie. Los resultados de colectas silvestres realizadas antes de 1950 sugieren que el fenómeno de diferenciación genética se dio con mayor intensidad en los valles formados por los ríos Napo, Putumayo y Caquetá todos afluentes del Amazonas y también en algunos afluentes del río Orinoco (Aguila y Jimenéz, 2012).

***Theobroma cacao* L**. Es el nombre científico que recibe el árbol del cacao o cacaotero, en griego significa alimento de los dioses. Este 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, Carl Linneo (Carmona y Eguiguren, 2012). Mide cerca de 5 metros en 3 años, y alcanza 8 metros hacia la edad de 10 años. Un árbol vive hasta los 30-40 años. En las plantaciones, los árboles de cacao son reemplazados a partir de 25 años (Anecacao, 2009).

2.1.3. Características botánicas del Árbol de Cacao

Carmona y Eguiguren (2012) expresan que el cacao es una planta fanerógama¹, tiene una estructura completa las cuales se detallan a continuación cada una de ellas:

2.1.3.1. La raíz

La raíz primaria de la planta proveniente de semilla, tiende a crecer hacia abajo en forma vertical, su longitud varía de acuerdo a las características físicas del suelo, pudiendo crecer hasta los 3 metros, en el caso del cacao Nacional. Las raíces secundarias se encuentran inmediatamente debajo del sitio de unión de la raíz con el tallo o cuello, llegando alcanzar distancias de 5 a 6 m a partir del tronco; crecen perpendicularmente en relación al tallo, tienen raíces laterales y se dividen repetidamente. (Vera, 1993).

2.1.3.2. El tronco

El tronco crece verticalmente, hasta formar el primer verticilo² a unos 80 a 100 cm de altura. Está cubierto por hojas largamente pecioladas, con una espiral filotáctica de 3/8. Pasado el primer año de vida de la planta, el tallo desarrolla una serie de yemas axilares, que en forma conjunta forman lo que se llama el verticilo o corona; también adquiere el nombre de horqueta. La yema terminal desaparece y se desarrolla de 4 a 6 ramas de crecimiento lateral.

¹ Grupo de plantas con los órganos reproductores visibles.

² Es un conjunto de tres o más hojas, ramas u otros órganos que brotan de un tallo en el mismo nivel.

2.1.3.3. Las hojas

La hoja de cacao tiene dos estípulas que se desprenden tempranamente, un pecíolo conspicuo con un pulvino abultado en la base y otro en la parte superior, y la lámina. Los pecíolos de las hojas del tallo son más largos que los de las hojas de las ramas. La lámina es simple, de forma que va de lanceolada casi ovalada, con margen entero, nervadura y ambas superficiales glabras. El nervio central es prominente y el ápice de la hoja agudo. El tamaño de la hoja varía según su posición en el árbol; las hojas en el interior del árbol, que reciben menos luz, son muchos más grandes que las de la periferia. (IICA, 1987).

2.1.3.4. Inflorescencia

Batista (2009) menciona que la inflorescencia del cacao es una cima decasi forme, la cual se forma directamente en la madera más vieja del tronco y de las ramas adultas del árbol, de manera muy específica, en la base de una hoja, alrededor de la cicatriz y de la yema axilar que queda al caer la hoja. La inflorescencia, en su proceso de formación y crecimiento, se transforma en una masa densa que conforme se desarrolla forma un cojín que agrupa entre 40 a 60 flores.

2.1.3.5. Las flores

Enríquez (2004) expresa que las flores y sus frutos se producen y desarrollan en cojines florales situados en el tronco, en el lugar donde se insertaron las hojas del primer desarrollo de la planta, o en las ramas igualmente en el punto de inserción de las hojas que por viejas ya se han caído. Estos cojines deben ser adecuadamente protegidos, por cuanto en esos puntos y solo en ellos se desarrollan las flores.

La flor es pequeña, 1 -2 cm de diámetro y en muy pocos casos tiene más de 2 cm. Es una flor hermafrodita³, pentámera, de ovario súpero. Los estambres son mucho más pequeños que los estaminoides y se encuentran virados hacia atrás, tomando como eje el pistilo y están recubiertos por la concha que forma el pétalo.

2.1.3.6. Polinización

Paredes (1983) manifiesta que el cacao difícilmente se puede autofecundar en la misma flor, pues la disposición de los estambres dentro de la concha en posición opuesta al pistilo, además de su viscosidad, hacen difícil la autopolinización. En general el cacao se poliniza por medio de insectos, es decir, presenta polinización entomófila. Esta función la realizan mosquitas del género *Forcipomyia* y algunos otros insectos de menos cuantía. Parece que la polinización no es un factor limitante de la productividad cuando hay exceso de producción de mazorcas fecundadas, causando por algún fenómeno que hace que algunos frutos se marchiten formando lo que se denomina el “cherelle wilt” o frutos marchitos, que regulan el número de frutos en el árbol.

2.1.3.7. El fruto

El fruto del cacao llamado comúnmente mazorca, es una drupa grande sostenida por un pedúnculo fuerte fibroso, que procede del engrosamiento del pedicelo floral; su forma varía considerablemente y ha servido de base para determinar las diferentes variedades dentro de la especie (Vera, 1993).

Algunas mazorcas tienen hasta 32 cm de largo, mientras que otras solo miden 10cm. La forma varía desde ovalada a esférica. Algunas mazorcas tienen puntas prominentes y otras son chatas. Unas tienen bases anchas y otras estrechas. Cuando son jóvenes las mazorcas son rojas o verdes. Las mazorcas inicialmente verdes se tornan amarillos y luego anaranjado-rojizos cuando

³ Tiene órganos reproductores de los dos sexos.

maduran. La superficie de la mazorca puede ser lisa o tener de 5 a 10 surcos. (Hardy, 1961).

2.1.3.8. La semilla

La semilla o almendra de cacao está cubierta por una pulpa ácida azucarada. En una mazorca hay de 20 a 50 almendras, cuyo tamaño y forma varían de acuerdo con el tipo de cacao. En el cacao criollo las almendras tienen de 3 a 4 cm. de largo, son casi ovaladas y tienen color blanco o violeta. La diseminación de las semillas la hacen las ardillas. Las ratas y otros roedores que perforan la concha. Estos animales después de llevar la mazorca por cierta distancia. La perforan, se chupan la pulpa azucarada y acidad, botando las semillas que tienen sabor astringente (Hardy, 1961).

La semilla germina en forma epigea⁴, de 3 a 7 días después de la siembra o de su separación de la mazorca. Varía mucho en tamaño, forma y coloración dependiendo de su variedad. El peso de una semilla húmeda con respecto a una seca, fluctúa entre un 30% y un 45%, así también el peso de la cascara de la semilla oscila entre 0.5% y 5% (Paredes, 1983).

2.1.4. Condiciones Climáticas y Edáficas del Cacao

Proamazonia (2004) opina que el crecimiento, desarrollo y la buena producción del cacao están estrechamente relacionados con las condiciones medioambientales de la zona donde se cultiva. Es por ello que los factores climáticos influyen en la producción de una plantación; por lo tanto, las condiciones térmicas y de humedad deben ser satisfactorias para el cultivo por ser una planta perenne y que su periodo vegetativo como: la época de floración, brotamiento y cosecha está regulado por el clima, cuya relación del transcurso climático y el periodo vegetativo nos permite establecer los

⁴ Órgano vegetal que se desarrolla sobre el suelo

calendarios agroclimáticos. Entre los factores que tienen mayor importancia en el cultivo destacan los siguientes:

2.1.4.1. Clima

Enríquez y Vera (1987) consideran que el crecimiento y el desarrollo del cacao está determinado por factores ambientales tales como: temperatura, luz, precipitación, humedad relativa y otros, que varían de acuerdo a la zona; por ello, el comportamiento del cultivo será diferente y restringirá en ocasiones los ciclos de vida del cultivo.

2.1.4.2. Temperatura

Enríquez (1985) opina que el cacao no soporta temperaturas bajo cero, aunque ocurran por poco tiempo y considera que según las localidades del cultivo este puede crecer a temperaturas entre 25 y 26 °C, también se encuentran plantaciones comerciales con buenos rendimientos a temperaturas promedios de 23 °C.

2.1.4.3. Luminosidad

Vera (1987) menciona que la energía radiante del sol tiene dos efectos sobre las plantas, ilumina y calienta; los efectos luminosos están relacionados con la fotosíntesis, el movimiento de los estomas y el alargamiento de las células de tejidos vegetales. Considera también que los factores que influyen en la cantidad total de radiación son: latitud, tiempo y nubosidad; la latitud determina las horas luz diaria que en el Ecuador es casi constante pero la nubosidad influye en la radiación.

2.1.4.4. Precipitación

Proamazonía (2004) el cacao es una planta que necesita un adecuado suministro de agua para efectuar sus procesos metabólicos. En términos

generales, la lluvia es el factor climático que más variaciones presenta durante el año. La precipitación óptima para el cacao es de 1,600 a 2,500 mm, distribuidos durante todo el año. Precipitaciones que excedan los 2,600 mm, pueden afectar la producción del cultivo de cacao.

2.1.5. Suelo Apropriado para el Cacao Fino de Aroma

Enríquez (1987) expresa que las características principales que se deben examinar al evaluar un suelo para el cacao son: la cantidad de hojarasca de la capa superficial, el espesor de la capa húmica, la porosidad de la capa inferior y el origen del suelo. Por otro lado, no recomienda sembrar en: suelos pantanosos o anegadizos, suelos con pendientes muy fuertes, suelos muy pedregosos, poco profundos, pobres (sin nutrientes) y suelos arenosos cercanos al mar. El suelo para este cultivo debe tener los siguientes componentes:

2.1.5.1. Textura del suelo

Braudeau (1970) manifiesta que los suelos ideales para el cacao presentan exigencias contradictorias, ya que se requiere que estos tengan buena retención de agua, que estén bien drenados y aireados; considerándose también que las propiedades físicas de los suelos mejor adaptados al cultivo de cacao en determinadas regiones, puede depender de las condiciones climáticas locales y muy en particular del volumen y repartición de las lluvias.

2.1.5.2. Materia orgánica

Duicela y Corral (2004) manifiestan que la materia orgánica del suelo es el conjunto de residuos vegetales y animales descompuestos y transformados por acción de los microorganismos, cuya procedencia son los restos de cultivos, de arvenses, del aporte de la biomasa de plantas sombras, de la aportación del estiércol y abonos orgánicos; y también de seres vivos como hongos, insectos, algas, bacterias y otros organismos que habitan en el suelo. Por ello la materia

orgánica es uno de los componentes más importantes del suelo ya que tiene efectos directos sobre la estructura, capacidad de retención de agua, aireación, contenido y disponibilidad de nutrientes, potencial de hidrógeno y capacidad de intercambio catiónico. Además incrementa la habilidad del suelo para retener nutrientes y reducir la compactación.

2.1.6. Labores Culturales en el Cultivo del Cacao Fino de Aroma

2.1.6.1. Control de maleza

Proamazonía (2004) manifiesta que el control de maleza se realiza con la finalidad de evitar no solamente la competencia por nutrientes, sino también de agua, espacio y luz. En esta labor se debe emplear el “chafle” o machete que nos permite el corte de malezas al ras del suelo sin dañar las raíces de los cacaotales ya que estas se encuentran muy superficialmente. También se puede emplear la “moto guadaña” en los terrenos que no sea pedregales. Por ningún motivo se deben emplear los “azadones” ya que estos perjudican a las raíces del cacao. Es oportuno precisar que las malezas no serán tan abundantes cuando la plantación de cacaotales se encuentra establecida bajo sombra.

2.1.6.2. Poda en el cultivo del cacao fino de aroma

Sánchez, Parra y Rondón (2007) manifiestan que el cacao es un cultivo atacado por diferentes hongos que producen grandes pérdidas de cosecha. La poda consiste en eliminar chupones y ramas sobrantes o mal ubicadas, partes secas de la planta, permite curar heridas y darle claridad interna al árbol. Todo esto con el fin de prolongar la vida útil del árbol, aumentar el rendimiento biológico y por ende su capacidad productiva. La poda, especialmente la de mantenimiento, es la base de todas las medidas de control cultural, ya que su correcta y sistemática aplicación, por lo menos una vez por año, permite:

- ✓ Mantener el árbol con la altura adecuada (máximo cuatro metros), para facilitar la cosecha de todos los frutos maduros y remover los enfermos.
- ✓ Permitir la circulación del aire y la entrada de los rayos solares a las partes internas del árbol, con el fin de disminuir la humedad.
- ✓ Facilitar cualquier medida sanitaria que se decida aplicar, por ejemplo la aspersión de un producto fitosanitario.

2.1.6.2.1. Tipos de Poda

López (2012) manifiesta que en el cultivo de cacao se conocen en forma general tres tipos de poda y son las siguientes:

- ✓ Poda de Formación
- ✓ Poda de Mantenimiento
- ✓ Poda de Rehabilitación y Saneamiento

2.1.6.2.2. Poda de Formación

Este tipo de poda se puede realizarla a partir del primer año de edad de la plantación y se continúa haciéndola hasta que empieza la producción de cacao. Se deben eliminar los chupones y retoños, las ramas muy juntas, las que crecen hacia adentro o hacia abajo. Esta poda garantiza el desarrollo y crecimiento adecuado de la planta de cacao, con sus ramas bien distribuidas dejando un solo tallo y una horqueta bien formada con 4 a 6 ramas. La mayor producción de mazorcas en las plantas de cacao se dan en el tronco y en las ramas principales, por esta razón, es importante la buena formación del árbol.

2.1.6.2.3. Poda de Mantenimiento

Esta poda permite mantener la forma de la planta y la altura adecuada de 3 metros para facilitar la cosecha. Consiste en eliminar los chupones y retoños,

las ramas muy juntas, las que crecen hacia adentro, las que están dañadas o muertas. También debemos despuntar las ramas que están muy altas o van hacia abajo. Esta poda es recomendable que la hagamos 1 ó 2 veces por año, después de la cosecha o después de una poda de árboles de sombra.

2.1.6.2.4. Poda de Rehabilitación y Saneamiento

Por lo general esta clase de poda se hace en plantaciones de cacao abandonadas, que no han tenido manejo en varios años y sirve para recuperar su capacidad productiva. Esta poda consiste en eliminar las ramas secas, enfermas, rajadas, torcidas y plantas enfermas o débiles que estén muy juntas, incluyendo los frutos dañados o enfermos.

2.1.7. Beneficios del Cacao Fino de Aroma

Vera (1993) manifiesta que el beneficio del cacao está en la forma de preparar el cacao como materia prima para la comercialización del producto, utilizando una serie de procesos los cuales se inician con la cosecha de las mazorcas maduras, extracción de almendras, fermentado, secado y concluye con el almacenamiento.

2.1.7.1. Cosecha

Para la cosecha se debe hacer la identificación de las mazorcas maduras de cacao. Estas se identifican por los cambios de coloración externa, que varía dependiendo del tipo o variedad. La cosecha consiste en la recolección de mazorcas maduras y sanas. Usualmente se realiza con intervalos de 15 días para obtener un producto uniforme aunque en periodos con poca producción, la recolección puede ser mensual (Enríquez, 1995)

2.1.7.2. Extracción de las almendras

Enríquez y Vera (1987) expresan que la extracción de las almendras de cacao se puede realizar con los dedos o con aparatos especiales, diseñados para ello, pero que no sean materiales metálicos.

2.1.7.3. Fermentación

Armijos (2002) menciona que en la etapa de fermentación conocida también como “cura” o “preparación”, el cacao obtiene la calidad necesaria para la producción del chocolate. Durante este proceso los azúcares de la pulpa, debido a microorganismos (levaduras y bacterias), y reacciones bioquímicas de oxidación forman ácidos que penetran en el cotiledón, produciéndose la muerte del embrión y la sucesiva formación de precursores del aroma del cacao.

2.1.7.4. Secado

Braudeau (1970) expresa que el secado puede realizarse en forma natural aprovechando el calor producido por los rayos solares y requiere de 8 a 10 días según las condiciones climáticas. Este sistema es el más recomendable porque al secar lentamente las almendras, estas desarrollan satisfactoriamente los cambios para lograr un buen sabor. Generalmente se utilizan tendales para este método, siendo los más comunes los de madera y los de bambú, aunque hay también de cemento y otros materiales.

2.1.7.5. Almacenamiento

Moreno y Sánchez (1989) consideran que es indispensable antes de cualquier almacenamiento asegurarse de que el cacao esté totalmente seco y que retenga una humedad inferior al 8 %. Los mencionados autores piensan que las almendras deben conservarse en lugares ventilados, libres de humedad y sin ningún tipo de contaminación. Además deben tener una temperatura y

humedad adecuadas, para que el material no adquiriera humedad durante su almacenaje.

2.1.8. Caracterización Organoléptica del Cacao Fino de Aroma

Armijos y Calderón (2002) consideran que las características organolépticas se basan en el sabor y aroma, tales como el amargor y la astringencia, que están intrínsecas en las almendras de cacao, requisito fundamental para la elaboración de chocolates finos. El cacao fino y de aroma tiene características distintivas de aroma y sabor buscadas por los fabricantes de chocolate. Representa únicamente 5% de la producción mundial de cacao. Ecuador, por sus condiciones geográficas y su riqueza en recursos biológicos, es el productor por excelencia de cacao fino y de aroma (63% de la producción mundial) proveniente de la variedad Nacional cuyo sabor ha sido reconocido durante siglos en el mercado internacional. Este tipo de grano es utilizado en todos los chocolates refinados.

2.1.8.1. Sabor y Aroma

Jiménez (2003) menciona que el sabor es una sensación que se percibe en las papilas gustativas de la lengua y en la pared de la boca que son estimuladas por ciertas sustancias solubles que permiten encontrar en cada producto los sabores básicos como son: dulce, salado, astringente, ácido y amargo.

2.1.8.2. Sabores básicos del cacao

- ✓ **Acidez**, se la describe como un sabor ácido, debido a la presencia de ácidos volátiles y no volátiles y se la percibe a los lados y al centro de la lengua, se lo puede relacionar con las frutas cítricas y vinagre.
- ✓ **Amargor**, sabor fuerte, generalmente debido a la falta de fermentación. Se percibe en la parte posterior del paladar o en la garganta, se lo relaciona con el café, cerveza caliente y la toronja.

- ✓ **Astringencia**, más que un sabor es una sensación que causa una contracción de la superficie de las mucosas de la boca, dejando una sensación seca y áspera en la lengua, además produce salivación generalmente debido a la falta de fermentación y se percibe en toda la boca, lengua, garganta y hasta en los dientes.
- ✓ **Dulce**, este sabor es percibido en la punta de la lengua.
- ✓ **Salado**, se percibe a los lados de la lengua y produce salivación.

2.1.8.3. Sabores específicos

- ✓ **Cacao**, describe el sabor típico a granos de cacao bien fermentados, tostados y libres de defectos.
- ✓ **Floral**, son aquellos licores con sabor y aroma a flores, casi perfumado. Referencia flores de cítricos.
- ✓ **Frutal**, caracterizan licores con sabor a fruta madura. Esto describe una nota de aroma a dulce agradable. Referencia cualquier fruta seca o cacao fresco almacenado.
- ✓ **Nuez**, se describe como un sabor similar a la nuez.

2.1.9. Bondades del Cacao Fino de Aroma y del Chocolate

Anecacao (2009) opina que el cacao es un antioxidante de origen vegetal, contiene vitamina E escasa en la mayoría de los alimentos, la cual colabora para disminuir los procesos de oxidación que causan el envejecimiento prematuro. El chocolate ayuda a los problemas del corazón, no representa

ningún riesgo para la salud cardiovascular. Su grasa no eleva los niveles de colesterol, ni de triglicéridos. El chocolate contiene unas sustancias llamadas flavonoides que ayudan a mantener el corazón sano y facilita una buena circulación sanguínea y favorece el intercambio de serotonina en el cerebro, que alivia la depresión.

Flores (2009) opina que la variedad considerada cacao "fino o de aroma" es muy apreciada para obtención de polvo de cacao con el que se producirán chocolates de calidad mucho más dulces y con menos amargos que en el resto de variedades.

Terra (2009) manifiesta los siguientes beneficios del chocolate:

- ✓ **Ayuda a disminuir el colesterol malo:** A pesar de que contiene una importante cantidad de grasa (desde 25 a 55%), uno de los tipos de grasa que el chocolate contiene es ácido oleico, un ácido graso que ha mostrado disminuir los niveles de colesterol LDL, también llamado colesterol malo y aumenta los niveles de HDL ,conocido como colesterol bueno.
- ✓ **Mantiene alerta:** Gracias a que el chocolate contiene cafeína, su consumo goza de un efecto estimulante suave. Adicional a éste, existe otro componente llamado teobromina, que también produce efectos sobre el sistema nervioso, e incluso es más potente que la misma cafeína; por lo que el consumo del chocolate puede relacionarse con una sensación estimulante y de mayor alerta.
- ✓ **Provoca sensación de felicidad:** Aunque esto pareciera un tanto utópico, lo cierto es que el chocolate posee una sustancia del grupo de los fitocannabinoides, apto para producir un efecto reconfortante a nivel del sistema nervioso central, lo que detonaría una sensación de felicidad.

2.1.10. Importancia del Cacao

Anecacao (2009) manifiesta que la importancia de este noble fruto es que es catalogado como un gran motivador económico para actividades relevantes, como son: la industria, el comercio, la agricultura y el turismo. El cacao representa el tercer rubro de exportación agrícola del país y constituye una fuente de ingreso para más de 100 000 pequeños productores de Guayas, El Oro, Esmeraldas, la Amazonía, Los Ríos, Santo Domingo y Manabí. La gran demanda de nuestro cacao nacional es atribuida a las características únicas que éste posee, pues con él se fabrica el chocolate oscuro con mayor demanda en el mundo. El cacao ecuatoriano goza de gran prestigio a nivel mundial por su calidad y aroma.

2.1.11. Derivados del Cacao

2.1.11.1. Licor

Anecacao (2009) menciona que el licor es una pasta fluida que se obtiene del cacao a partir de un proceso de molienda. Se utiliza como materia prima en la producción de chocolates y de algunas bebidas alcohólicas. Al someterse al proceso de prensado, puede convertirse en:

2.1.11.2. Manteca

Es la materia grasa del cacao. Se conoce también como aceite de theobroma. Es usada también en la producción de cosméticos y farmacéuticos.

2.1.11.3. Torta

Es la fase sólida del licor de cacao. Se utiliza en la elaboración de chocolates.

2.1.11.4. Polvo

La torta puede ser pulverizada y convertirse en polvo de cacao.

Cuadro 1: Productos derivados del cacao y sus usos

Producto	Usos del Cacao y sus Derivados
Manteca de cacao	Usada para elaborar chocolate negro y blanco; y confitería. También es utilizada para la industria cosmética y farmacéutica
Almendra de cacao	Producción de bebida alcohólicas y no alcohólicas
Cáscara	Puede ser utilizado como comida para animales y materia orgánica para el suelo.
Cenizas de cáscara	Puede ser usado para elaborar jabón y como fertilizante de cacao, vegetales y otros cultivos.
Jugo de cacao	Elaboración de jaleas y mermelada
Polvo de cacao	Utilizado como ingrediente para cualquier alimento: postres de chocolate, mousse, tortas, galletas, etc.
Pasta o licor	Utilizada para elaborar chocolate

Fuente: IICA (1987)

Elaborado por: La autora.

2.2. Patrimonio

Terra (2013) menciona que el patrimonio está compuesto por los elementos y las expresiones más relevantes y significativas culturalmente. El patrimonio, entonces, remite a símbolos y representaciones, a los “lugares de la memoria”, es decir, a la identidad. Desde este punto de vista el patrimonio posee un valor étnico y simbólico, pues constituye la expresión de la identidad de un pueblo, sus formas de vida. Las señas y los rasgos identificatorios, que unen al interior del grupo y marcan la diferencia frente al exterior, configuran el patrimonio. El patrimonio es una reflexión sobre nuestro pasado y presente; ahora bien, el sujeto del patrimonio es la gente (la sociedad) y sus formas de vida significativas (el patrimonio).

INPC (2013) menciona que el Patrimonio es la herencia que recibimos de nuestros antepasados, forma parte de nuestra historia y nos hace únicos como pueblo. Conocer nuestro Patrimonio nos da sentido de pertenencia, fortalece nuestra identidad y nos ayuda a valorar lo que tenemos. La diversidad humana

y geográfica del Ecuador abre la posibilidad de disfrutar de una multiplicidad de producciones culturales desarrolladas por los diversos grupos. Esta gran riqueza cultural, producto del devenir histórico, se expresa en los elementos materiales e inmateriales que cobran significado gracias al sentido dado por las colectividades.

2.2.1. Patrimonio Cultural

El Patrimonio Cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida; es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte, los archivos y bibliotecas”. (Definición elaborada por la Conferencia Mundial de la UNESCO sobre el Patrimonio Cultural, celebrada en México en el año 1982).

En cada época las sociedades interrogan el pasado de manera diferente y seleccionan de ese pasado ciertos bienes y testimonios, como testigos de la forma en que una sociedad o cultura se relaciona con su ambiente. De este modo, el Patrimonio Cultural documenta sobre la cultura material, espiritual, científica, histórica y artística de épocas pasadas y del presente cuya preservación y desarrollo son esenciales (INPC, 2013).

2.2.2. Patrimonio Material

Está constituido por obras o producciones humanas expresadas en la materialidad de las formas y distribuidas en todo el territorio nacional. Pertenecen a todas las épocas y tienen características únicas, excepcionales e irremplazables. Son la expresión de una época histórica y social de nuestros pueblos. En este ámbito podemos encontrar: bienes muebles, bienes inmuebles, bienes documentales, bienes arqueológicos (INPC, 2013).

2.2.3. Patrimonio Inmaterial

UNESCO (1982) se entiende por “Patrimonio Cultural Inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos, y en algunos casos los individuos, reconozcan como parte integrante de su Patrimonio Cultural. Este Patrimonio Cultural Inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad. Contribuye así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

2.2.3.1. Tradiciones y Expresiones Orales

Es la transmisión de generación en generación del conocimiento y del saber de las diversas sociedades y grupos que tiene relación directa con relatos de hechos históricos, acontecimientos míticos y expresiones del sentir popular. Se incorporan aquí los mitos, leyendas, cuentos, las plegarias y expresiones de la poesía popular como coplas, amorfinos, creencias, así como narraciones de la historia local. Las lenguas y dialectos son considerados como vehículos de la transmisión de los conocimientos (INPC, 2013).

2.2.3.2. Técnicas Artesanales Tradicionales

Conjunto de actividades de carácter esencialmente manual entre las que se encuentran las técnicas artesanales y constructivas. Se trata acaso de las manifestaciones más “tangibles” del Patrimonio Inmaterial; sin embargo, de lo que se ocupa a este ámbito es de los conocimientos y el saber-hacer transmitidos de generación en generación más que de los objetos o productos de la artesanía (INPC, 2013).

2.2.4. Diversidad Cultural

La cultura, en su rica diversidad, posee un valor intrínseco tanto para el desarrollo como para la cohesión social y la paz. La diversidad cultural es una fuerza motriz del desarrollo, no sólo en lo que respecta al crecimiento económico, sino como medio de tener una vida intelectual, afectiva, moral y espiritual más enriquecedora. Esta diversidad es un componente indispensable para reducir la pobreza y alcanzar la meta del desarrollo sostenible, gracias, entre otros, al dispositivo normativo, elaborado en el ámbito cultural (UNESCO, 1982).

2.2.5 Valor Cultural

Los valores culturales son el conjunto de costumbres y tradiciones que con el paso de los años han adquirido una importancia significativa para el pueblo o el país que en el cual se desarrollan estas manifestaciones típicas las cuales son reconocidas a nivel: municipal, regional, nacional e incluso cuando sobrepasan las fronteras son reconocidas a nivel internacional (Castillo, 2004).

2.2.6 Valor Histórico

Cualidad atribuida a aquellos hechos o acontecimientos relevantes plasmados en documentos que deben conservarse permanentemente por ser fuentes primarias de información, útiles para la reconstrucción de la memoria de una comunidad (Morales y Tapia, 2014).

2.2.7. Actividad Artesanal

Herrera (2009) manifiesta que es importante notar que todos los aspectos que hacen parte de la cadena de valor artesanal se concretizan en el producto, el cual el objeto artesanal es una manifestación y fenómeno que se entiende como un medio de producción material y cultural diferenciado claramente de

otras actividades productivas. El dominio mental de las acciones dentro del proceso productivo artesanal, permite la transformación directa de materias primas, generalmente de origen natural, mediante una integración de conocimiento y fuerza humana del productor artesanal, quien se vale, mediante secuencias ordenadas, del instrumento y la máquina para plasmar en el producto la imaginación, experiencia y formas de mundo que dotan de espíritu colectivo y cultural al producto artesanal, encontrando como fin material al útil que teóricamente puede interpretarse como hecho social y cultural.

2.3. Exportaciones Ecuatorianas de Cacao y sus derivados

Dirección de inteligencia comercial e inversiones y PRO Ecuador (2013) expresan que durante el período 2007-2012, las exportaciones del cacao y sus derivados registran un aumento constante con una Tasa de Crecimiento Promedio Anual (TCPA) de 13.80%. En el 2011, las exportaciones alcanzaron su nivel más alto al llegar a 585,276 miles de dólares, sin embargo en el 2012 bajaron hasta 453,252 miles. En el 2013, las exportaciones ecuatorianas de este producto hasta el mes de abril han alcanzado 169,305 miles de dólares. Con relación al volumen exportado, se han registrado fluctuaciones, alcanzando durante el mismo período una TCPA de 12.94%. En el 2011 se registró el mayor aumento del volumen exportado a 181,838 toneladas métricas, mientras que el 2012 disminuyó la cantidad exportada a 172,506 TM.

Los principales países de destino de las exportaciones de cacao y elaborados son Estados Unidos con una participación al 2012 de 26%, Holanda con una participación de 10%, Malasia con una participación de 9% y un crecimiento en el período analizado de 407%, México con una participación de 8% y una tasa promedio anual de crecimiento de 8%, Alemania con participación de 8% y un crecimiento promedio de 10%, Brasil con participación de 7% y crecimiento promedio anual de 40%, Colombia con una disminución en las exportaciones en los últimos años y con una participación en el 2012 de 5%, China con crecimiento anual promedio de 227% y una participación de 3%, España con un crecimiento anual promedio de 39% y una participación de 3%, entre otros.

2.3.1. Importaciones Mundiales

Las importaciones mundiales de cacao y sus elaborados han presentado una tendencia positiva a partir del 2009, siendo el 2011 el año de mayor crecimiento donde se alcanzó un valor USD de 46,267 millones (un aumento del 20% en relación al 2010); sin embargo al 2012 se da un descenso, y estas importaciones de estos productos se reducen a USD 40, 499 millones (-12% en relación al 2011). Durante el periodo 2008-2012, se registró una TCPA de 4,5%. Los principales países importadores de cacao y sus elaborados durante 2008-2012 fueron: Estados Unidos, Alemania, Holanda, entre otros, y su TCPA fue de 5.3%, 6.8% y 4.2% respectivamente. Sin embargo países como China, que si bien tienen una menor participación, 1.5%, han alcanzado una importante TCPA de 19% (Dirección de inteligencia comercial e inversiones y PRO Ecuador, 2013).

2.3.2. Países Exportadores Mundiales

Durante el 2008 - 2012 fueron: Alemania, con una participación en el 2012 de 11.53%, seguido de Países Bajos que representó cerca del 11%, Costa de Marfil, que alcanzó una participación de 10.36%, Bélgica con un 7.10% y Francia con el 5.44% de participación en las exportaciones de este sector en el mismo periodo. Los principales países exportadores de cacao y elaborados dependerán del tipo de producto, es decir, si se habla de cacao en grano se identifican a los países en desarrollo, mientras que si es el producto elaborado como el chocolate, los principales exportadores son países desarrollados. Dentro del grupo de los exportadores en el 2012 de cacao en grano, fueron Costa de Marfil, Ghana, Nigeria, Camerún, Países Bajos y encontrándose Ecuador como el octavo exportador con un monto de exportación de \$339,558 en el mismo año. Por otra parte, de los principales exportadores de chocolate se ubicaron: Alemania, Bélgica, Países Bajos, Italia y Francia (Dirección de inteligencia comercial e inversiones y PRO Ecuador, 2013).

CAPÍTULO III
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. MATERIALES Y MÉTODOS

3.1.1. Localización

El presente proyecto se llevó a cabo en la Corporación de Organizaciones Campesinas “La Pepa de Oro” la cual se encuentra localizada en la ciudadela Balzar de Vinces (frente a la cancha deportiva “Rafael Bajaña”), en el cantón Vinces, provincia de Los Ríos, sus límites son: al norte con el cantón Palenque, al sur y oeste con la provincia de Guayas, al este con los cantones Baba, Pueblo Viejo y Ventanas.

3.1.2. Materiales y Equipos.

Equipos

Computador + impresora

Cámara digital

Escáner

Video grabadora

Memoria portátil

Materiales

Cuaderno

Esferos

Resmas de papel para impresión A4

Horas de Internet

Copias

3.1.3. MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

3.1.3.1. Método Inductivo

Permitió ejecutar la presente investigación de lo simple a lo complejo, es decir, se inició con la investigación a los productores del cacao fino de aroma, para recopilar datos y observar hechos relevantes influyentes para el trabajo investigativo.

.

3.1.3.2. Método Analítico

Este método de investigación permitió realizar el análisis interpretativo de los resultados de las entrevistas realizadas, así como también permitió elaborar el diagnóstico FODA de la Corporación.

3.1.3.3. Método Sintético

Esta investigación permitió realizar estudios de síntesis, con la finalidad de construir la introducción, el resumen ejecutivo y las conclusiones de la investigación.

3.2. TIPO DE INVESTIGACIÓN

3.2.1. Investigación Documental

Consistió en la recopilación de todo el material bibliográfico para armar el marco teórico de la investigación, y parte del primer objetivo de la investigación, mediante la utilización de libros, tesis, documentos e internet.

3.2.2. Investigación Descriptiva

Mediante esta investigación se recopiló toda la información necesaria acerca del cacao fino de aroma, con el objetivo de conocer los valores históricos y culturales del cacao.

3.2.3. Investigación Diagnóstica

Esta investigación se realizó mediante la observación directa y las entrevistas realizadas a una muestra de los pequeños productores que conforman la Corporación “La Pepa de Oro” en el cantón Vinces.

3.2.4. Investigación Exploratoria

A través de esta investigación se pudo observar la elaboración de los diferentes productos del cacao fino de aroma.

3.2.5. Investigación de Campo

La investigación de campo permitió realizar las entrevistas a los socios de la Corporación, para obtener información sobre el cultivo del cacao fino de aroma y de los procesos de elaboración de los diferentes productos que elaboran con el cacao, para luego observar y documentar los procesos artesanales del cacao, mediante fotos y videos.

3.3. Diseño de la Investigación

Esta investigación es no experimental, sólo se enfocó en recopilar información requerida, para la cual se aplicó un muestreo aleatorio a los socios de la Corporación “La Pepa De Oro”.

- ✓ Desarrollo del objetivo 1: **Describir los valores históricos y culturales del cacao fino de aroma.**

Se recopiló información de diferentes fuentes bibliográficas obtenidas de libros, tesis, documentos e internet, y mediante la muestra que se obtuvo se entrevistó a los socios de la Corporación “La Pepa de Oro”, con preguntas semiestructuradas, las cuales permitieron complementar la información necesaria para el cumplimiento de este objetivo.

- ✓ Desarrollo del objetivo 2: **Detallar los diferentes procesos de elaboración artesanal del *Theobroma cacao L*, cacao fino de aroma del cantón Vinces.**

Para ejecutar este objetivo se visitó la Corporación “La Pepa de Oro” durante los meses de Febrero hasta Junio del presente año, con la finalidad de conversar con los socios de la corporación de los diferentes productos que ellos elaboran, para luego observar y documentar los diferentes procesos de elaboración de los productos que realizan con el fruto del cacao.

- ✓ Desarrollo del objetivo 3: **Establecer estrategias de comercio justo para impulsar el valor artesanal del cacao fino de aroma**

A través de las entrevistas que se realizaron a la muestra de los socios de la corporación “La Pepa de Oro” se generaron preguntas de interés que sirvieron para el establecimiento de estrategias, las cuales fueron concretadas en las tres reuniones mantenidas con los socios.

3.4. Población y Muestra

La Corporación de Organizaciones Campesinas “La Pepa de Oro” conformada por 13 organizaciones de pequeños productores de cacao en el Cantón Vinces actualmente cuenta con un total de 250 personas.

Fórmula de la muestra de Canavos

Para obtener la muestra de población se utilizó la fórmula de Canavos (Arboleda, 1998).

Dónde:

N= Población Total

n= Tamaño de la muestra

P= Probabilidad de ocurrencia (0.5)

Q= Probabilidad de no ocurrencia (0.5)

E= Margen de error = + 0 – 10 % (10%)

K= Valor constante con respecto al error (2)

$$n = \frac{N \times P \times Q}{(N-1) (E / K)^2 + P \times Q}$$

$$n = \frac{62,5}{0,6225 + 0,25}$$

$$n = \frac{250 \times (0.5) (0.5)}{(250-1) (10\% / 2)^2 + (0.5) (0.5)}$$

$$n = \frac{62,5}{0,8725}$$

$$n = 72$$

La muestra tomada fue de 72 socios.

CAPÍTULO IV
RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. RESULTADOS

4.1.1. Valores Históricos y Culturales del Cacao Fino de Aroma

4.1.1.1. Origen de la palabra cacao

Enríquez y Paredes (1983) manifiestan que el origen de la palabra cacao proviene del maya “**Kaj**” que quiere decir amargo y “**Kab**” que quiere decir jugo. Estas dos palabras al pasar fonéticamente al castellano, sufrieron una serie de transformaciones que dieron la palabra “**cacaoatl**” que luego pasó a “**cacao**”.

4.1.1.2. Origen del *Theobroma cacao* L, según autores:

Cuadro 2: Origen del *Theobroma cacao* L

Autores	Origen del <i>Theobroma cacao</i> L
Nosti (1953)	Expresa que el cacao es una planta típica tropical que se extendió naturalmente por la cuenca amazónica, la zona del Caribe y del Pacífico centroamericano.
Rohan (1960)	Indica que el cacao es originario de América del Sur específicamente en los valles del Amazonas y el Orinoco al este de los Andes; cerca de la frontera entre Colombia y Ecuador
Cuatrecasas (1964)	Expresa que el cacao es originario de la cuenca amazónica.
Enríquez (1985)	Manifiesta que la domesticación, cultivo y consumo del cacao fueron realizados por los indígenas toltecas, aztecas y mayas en México y Centroamérica
Enríquez (1987)	El cacao nacional comenzó a cultivarse en costas ecuatorianas a inicios del siglo XVIII y que al parecer la variedad Nacional proviene de los declives orientales de la Cordillera que lleva este nombre (en la hoya amazónica de Ecuador)

Arosemena (1991)	Expresa que no existe mayor cantidad de literatura sobre el cultivo del cacao precolonial ecuatoriano; quizás por el hecho de que los españoles llegaron primero a México y Centroamérica.
Vera (1993)	Opina que las semillas fueron distribuidas por monos y ardillas, que tienen predilección a la pulpa azucarada que rodea la semilla de esta planta además cree, que fue introducida por los viejos caminos del Imperio Inca y luego sembrada por los nativos de la costa occidental.
Valdez (2012)	Señala que estudios arqueológicos realizados por el Instituto de Investigación Científica para el Desarrollo (IRD, de Francia) y el Instituto Nacional De Patrimonio Cultural (INPC), descubren que el cacao ya se utilizaba en la Cultura Mayo Chinchipe, en el cantón Palanda y que por lo tanto el cacao es originario del alto Amazonas

Elaborado por: La autora

4.1.1.3. Historia

Nosti (1953) Expresa que el cacao es una planta típica tropical que se extendió naturalmente por la cuenca amazónica, la zona del Caribe y del Pacífico centroamericano. Rohan (1960) indica que el cacao es originario de América del Sur específicamente en los valles del Amazonas y el Orinoco al este de los Andes; cerca de la frontera entre Colombia y Ecuador. Cuatrecasas (1964) expresa que el cacao es originario de la cuenca amazónica.

Enríquez (1985) manifiesta que la domesticación, cultivo y consumo del cacao fueron realizados por los indígenas toltecas, aztecas y mayas en México y Centroamérica mucho antes del descubrimiento de América, los cuales le daban un valor a las semillas de cacao, utilizándola como moneda, gracias a

sus cualidades nutritivas, como alimento. La cultura Azteca fue la continuadora de esta tradición, porque consideraban al cacao como un regalo de los dioses, recibido a través del Quetzalcoatl, su dios de la cultura y jardinero del paraíso. El primer encuentro de los conquistadores españoles con el cacao ocurre durante el cuarto viaje de Cristóbal Colon (1502) en la isla de Guanaja, en la actual república de Honduras. En el año 1519, Hernán Cortés desembarcó con sus tropas en Montezuma, emperador de los aztecas.

Su llegada coincidió curiosamente con el anuncio del regreso cíclico, cada 52 años, de la sabiduría así cuando Hernán Cortés y sus soldados aparecieron fueron recibidos como dioses y agraciados con “techocolat”. Lo que más atrajo y llamó la atención del conquistador fue el valor del cacao como moneda de intercambio. Con buen sentido de negocios, Cortés logró que los aztecas le cambiaran el cacao por el oro, metal indiferente para los indígenas, con 100 almendras de cacao podía comprarse un esclavo, y con 10 un conejo (Márquez, 2008).

IICA (1987) expresa que el chocolate (llamado techocolat por los aztecas) era una bebida privilegiada de las familias reales y nobles de rango imperial. Se preparaba moliendo cacao y maíz juntos, hirviéndolos en agua y agregando un poco de ají. La gente pobre no consumía mucho esta bebida por la dificultad en la obtención de las almendras.

Yela (2011) opina que los españoles tomaron la costumbre de consumir la bebida chocolatada que se convirtió en un verdadero deleite; el día que se les ocurrió agregarle azúcar. Religiosas instaladas en México mejoraron la receta incorporándole vainilla, canela y anís. En 1528, Cortés vuelve a España con un cargamento de cacao, además de las recetas y los utensilios necesarios para su preparación. Las almendras de cacao eran fermentadas, secadas al sol, tostadas y pesadas entre dos piedras calientes hasta obtener una pasta aromática moldeada en forma de barras o panes luego se les agregaba agua, azúcar o miel y especias a elección.

La nueva bebida resultaba fascinante. Se la consideró como un medicamento, un reconstituyente y hasta un brebaje de amor, atribuyéndole virtudes afrodisíacas. El chocolate como bebida se lo podía consumir hasta los días de ayuno, por mucho tiempo, el chocolate fue exclusividad española y estaba reservado a las clases sociales privilegiadas. El contrabando, los visitantes de la corte de España, los intercambios con los conventos, las capturas de naves que volvían de México, fueron los hechos que permitieron que el cacao llegara a otros países. El negocio del cacao fue rentable a mediados del siglo XVI, lo que potenció el cultivo en lo que hoy es la costa Ecuatoriana (Enríquez, 2004).

Según los autores antes mencionados en la cronología del cacao manifiestan que para el año 1600 había ya pequeñas siembras a orillas del río Guayas y se expandieron a orillas de sus afluentes el Daule y el Babahoyo, ríos arriba, lo cual originó el nombre cacao “Arriba” en el mercado internacional, que va ligado a su denominación de origen. Este cacao tenía una fama especial por su calidad y aroma floral típico, proveniente de la variedad autóctona que hoy llamamos Nacional o Sabor Arriba (Anecacao, 2009).

Ruiz (2004) manifiesta que la producción del periodo colonial (1600-1821), en 1630 se registraron envíos de hasta 40.000 fanegas (110 libras) creciendo en 1.775 a 50.000 cargas (181 libras); en 1809 aumenta la producción a 150.000 quintales y llega en 1821 a 180.000 quintales, estos datos indican que durante la colonia pese a las prohibiciones reales hubo un importante incremento de áreas y exportación de cacao.

Cada año los principales países del mundo solicitaban mucho cacao, pero sin duda alguna preferían el cacao cultivado y cosechado en Vinces, desde esta población que para aquella época era parte de la Gran Provincia de Guayaquil; el cacao llegaba “río arriba” en inmensas barcaza o balsa de madera. El cacao en Guayaquil era descargado en su malecón u “orilla del río” para luego ser secado, ensacado y exportado. En las calles de la hermosa ciudad para esa época de estilo colonial Santiago de Guayaquil se respiraba un gran aroma a cacao, riqueza y modernidad (Yela, 2011).

Villacís, Tobar y Jaramillo (2012) expresan que el primer “boom” cacaotero se produce entre 1780 y 1820 a partir de la liberación de los aranceles que la corona española había mantenido durante toda la época de la colonia en sus posesiones de América. En 1789, la Cédula Real obtiene la facultad de exportar el cacao desde Guayaquil, el cual era el centro de acopio. En el siglo XVIII, cuando quiebra la manufactura obrera quiteña, al igual que las minas de Potosí y otros recursos naturales con los que contaba España, se liberan los aranceles para varios productos, entre ellos el cacao, que gozaba de buena demanda en España y que era consumido por los grandes círculos sociales y por la realeza.

Durante los años de lucha por la independencia (1800-1822) la producción del cacao fue la más importante para su financiamiento. Significaba entre el 40 al 60% de exportaciones totales del país y pagaban hasta 60% de los impuestos del estado (Paredes, 1983).

Esta riqueza o bonanza que vivió Guayaquil era compartida con San Lorenzo de Vinces, la única población del Ecuador donde se producía el mejor Cacao del mundo, único por ser floral de exquisito sabor y aroma. Vinces es el escenario perfecto para producción del Cacao o negocios agrícola, tierra bendecida y productiva dado que atesora en su interior la principal red fluvial del Ecuador, de allí que por decreto ejecutivo dictado por el Dr. Gabriel García Moreno, Jefe Supremo de la República, el 6 de octubre de 1860 tras la creación de una nueva Provincia, territorio que se independizaba de la Gran Provincia de Guayaquil, este territorio llegó a llamarse; la Provincia de Los Ríos.

Villacís, Tobar y Jaramillo (2012) mencionan que desde entonces los pobladores de Vinces comenzaron a vivir la lujosa y fantástica moda del viejo continente, especialmente de Francia. Los grandes hacendados o los llamados “Gran Cacao”, como los Sotomayor, Lunas, Stagg, Puga, Aspiazu, Morla y los Seminarios, los cuales rápidamente vivieron al gran estilo ciudadano de París, en

las calles se escuchaba una gran fusión entre el idioma español y francés, de hecho muchas cartas importantes, decretos y leyes fueron escritas en francés. Las casas y grandes haciendas de Vinces marcaban un gran estilo gótico y victoriano en sus construcciones. Las ciencias, las artes, el idioma, los lujos, vehículos y conocimiento llegaron a la progresista población de Vinces, gracias a la bonanza que se adquirió por la época dorada del cacao llamada “La Pepa de Oro”.

Años después se produce el segundo “boom” cacaotero donde el cacao volvió a subir y el Ecuador ya tenía experiencia en ese cultivo, el proceso de secado y poscosecha estaba bien manejado y la infraestructura fue la adecuada para responder a la nueva demanda por lo cual en el año de 1879 Ecuador se convierte en el mayor exportador a nivel mundial con más de un millón de quintales el cual representa 4.500 T.M (Anecacao ,2009).

La producción del cacao fue variable entre 12.000 a 160.000 quintales por año entre 1820 a 1860, debido específicamente a la crisis del mercado mundial y las revoluciones internas del país. A partir de esta década, se produce un incremento de 15.000 TM (330.000 qq) en 1880 a 40.000 TM (1880.000 qq) en el periodo 1915-1920. Muchos de los grandes productores dejaron la administración de sus fincas a terceras personas y vivían con sus familias temporadas en Europa. Entre 1880 a 1890, el Ecuador fue el mayor productor mundial de cacao, sitio que comenzó a perderlo a favor de Ghana, hacia fines del siglo XIX (IICA, 1987).

Para esta hermosa y gran “época dorada” Vinces y Guayaquil llegaron a ser muy conocidas en Europa por la gran y única calidad del Cacao floral con gran aroma, importantes inversionistas llegaron a Guayaquil y Vinces junto a sus familias; hacen de estas ciudades su bastión de inversión en el nuevo y lucrativo negocio del Cacao, entre los personajes que llegaron a San Lorenzo de importante rasgo fue don Andrés de Veinza, inversionista vasco que llegó a vivir y morir en Vinces, en poco tiempo se convirtió en el más grande inversionista extranjero en San Lorenzo, que luego, con el tiempo esta

población llegó a llamarse San Lorenzo de Veinza que por error idiomático (en pronunciación) de sus pobladores, esta población llegó a llamarse San Lorenzo de Vinces.

San Lorenzo adoptó el apellido con consentimiento de don Andrés; en gratitud a la gran ayuda que entregó desinteresadamente a la Familia Veinza; a los pobladores y trabajadores de esta gran zona agropecuaria, además de sus grandes hazañas, patrocinios, apoyo a la educación, ciencias, erradicación de enfermedades y por su gran inversión en los más grandes sembríos y campos de cacao de todas las épocas. Los productores de chocolates finos de Europa, elaboraban sus productos con el mejor cacao del mundo, el cultivado y cosechado en Vinces, cacao floral de gran aroma y sabor. Con el tiempo este cacao llegó a ser llamado “Cacao Arriba” nombre que se originó en Guayaquil, dado que el mismo provenía “río arriba” desde Vinces (Yela, 2011).

Los sacos y grandes cajas que guardaban las diversas importaciones a Europa eran marcados con el nombre “Cacao Arriba”, luego los productores de chocolate finos adoptaron este nombre, marcaron en las cajas o diseños la frase “Cacao Arriba”, con ello nadie dudaba de la excelente calidad que provenía de Ecuador, calidad y preferencia que hasta la actualidad se mantiene. Por este gran legado de calidad, riqueza y gran aroma que el mundo entero conoció; Vinces es considerada la “Cuna del cacao fino de aroma” o la llamada “República del Cacao”.

Villacís, Tobar y Jaramillo (2012) manifiestan que en el año 1916 apareció la plaga “escoba de la bruja”, en 1918 la “monilla” y de 1914 a 1919 influyó en la baja internacional de demanda del cacao. Al mismo tiempo, las colonias inglesas, francesas y holandesas en África, aumentaron considerablemente su producción de cacao. En consecuencia, bajó el nivel productivo en el Ecuador, la gente comenzó a abandonar las haciendas y los “Gran Cacao” poco a poco dejaron de serlo.

Pasaron algunos años para que el Ecuador vuelva a producir el cacao de entonces, miles de peones, jornaleros y finqueros, quienes con su esfuerzo contribuyeron a incrementar los capitales de sus patronos, los llamados “gran cacao”, dieron un aporte al cacao, dejando como legado, múltiples prácticas y unos saberes vinculados con el cultivo, la cosecha, la poscosecha y otros usos que se han transmitido de generación en generación, lo que permite tenerlo hasta la actualidad.

De acuerdo a las 72 entrevistas realizadas a la muestra de los socios de la corporación se manifiesta lo siguiente:

Edgar Carranza, presidente de la Corporación: *Por muchos años se ha considerado al cantón Vinces como la “Cuna del cacao fino de aroma”, por poseer este noble fruto que tiene características de calidad, riqueza y un gran aroma. El cacao, además, dejó saberes, usos, técnicas, conocimientos, costumbres y prácticas tradicionales, que algunos pobladores de Vinces hemos han adoptado a través de los años, gracias al cultivo del cacao.*

Gabriel Villamar, comisión de la fábrica de chocolate: *la producción del cacao fino de aroma es importante para el cantón Vinces, porque este cultivo representa la principal fuente de ingresos económicos, y sobre todo porque nos ha dejado unos saberes y prácticas tradicionales que se han mantenido de generación en generación, lo que permite tenerlo en la actualidad.*

Jessica Villamar, *El cacao es un fruto que nos ha dejado una herencia cultural en nuestro cantón Vinces, gracias a la época de la “pepa de oro” y los constantes viajes que realizaban los llamados “gran cacao”, razón por la que hoy en día mantenemos la tradición de cultivar y producir productos elaborados a base del cacao.*

Los socios de la Corporación “La Pepa de Oro”, expresaron que el cantón Vinces posee una réplica de la Torre Eiffel de París, que fue construida en el año de 1999, y se encuentra ubicada en el centro de la ciudad, la cual

representa un legado histórico-cultural para este cantón, debido a la época de producción de la “Pepa de Oro” y a los constantes viajes que realizaban a París los grandes hacendados los llamados “Gran cacao”, los cuales trajeron nuevas costumbres que eran novedosas en esa época, como su forma de vestir, la forma de hablar, la arquitectura y la gastronomía.

Además, manifestaron que no es tan significativo obtener un beneficio económico por la comercialización del cacao, sino la relación que los vincula con su cultivo porque para ellos el cacao es sinónimo de identidad, historia, cultura y tradición. Y es por esta razón que le otorgan un valor agregado al cacao convirtiéndolo en diferentes productos de manera artesanal, como la mermelada, la mistela y las manos de cacao, y semiartesanal como las barras de chocolate, bombones, mantequilla, de esta manera los productos del cacao fino de aroma contribuyen a la conservación del patrimonio cultural, porque forman parte de la cultura de los agricultores del cantón Vinces, de sus técnicas, conocimientos y tradiciones adquiridas.

Sería importante que todos los ecuatorianos cuidemos, conservemos, valoremos, y difundamos el Patrimonio Cultural heredado por el cacao fino de aroma.

4.1.2. Procesos de la Elaboración del *Theobroma cacao* L, Cacao Fino de Aroma.

4.1.2.1. Método Artesanal

4.1.2.1.1. Manos de cacao: hace referencia a la pasta de cacao elaborado a mano, de allí su nombre. La elaboración de este producto se llevó a cabo en el mes de Febrero del presente año, donde se participó en la elaboración de la manos de cacao conjuntamente con las mujeres de la corporación, para proceder a elaborar este producto, se deben realizar dos fases específicamente, la fase 1 comprende la cosecha y poscosecha del cacao y la

fase 2 el proceso de producción del producto, donde se lo describe mediante una receta.

Fase 1: Cosecha y poscosecha del cacao

✓ Cosecha del fruto

Se realiza la recolección del cacao cuando sus mazorcas están maduras, es decir cuando tiene un color amarillo, mediante la utilización del machete y una palanca normal son bajadas de los árboles, y enseguida se procede a partirlas y a extraer las pulpas para luego ser depositadas en gavetas o saquillos.



Figura 1: Cosecha del cacao

Fuente: La autora

✓ Fermentación

Las semillas de cacao se almacenan de 5 a 7 días en cajones de madera y se lo mueve cada 24 o 48 horas, la fermentación es muy importante porque permite que se generen procesos químicos al interior de las almendras lo que provoca que las teobrominas que le daban amargor, acidez y astringencia bajen y aumente el sabor a cacao, mientras que la almendra cambia de color violeta a café.



Figura 2: Fermentación del cacao

Fuente: La autora

✓ Secado

Luego de la fermentación, se procede a secar las pepas de cacao en tendales de madera al aire libre para que reciban el sol y obtenga el 7% de humedad aproximadamente, esto se logra con la ayuda de los agricultores que lo remueven para que todo el cacao quede homogéneo.



Figura 3: Secado del cacao

Fuente: La autora

✓ Selección de las almendras

Una vez secado el cacao se procede a separar las impurezas de las almendras, se seleccionan las que estén en buen estado, con el propósito de obtener al final un producto de calidad.



Figura 4: Selección de las almendras

Fuente: La autora

Fase 2:

Receta de las manos de cacao



Figura 5: Manos de Cacao

Fuente: La autora

Ingredientes

- ✓ 12 kilos de almendra de cacao

Preparación:

- ✓ Una vez seleccionadas las almendras o semillas de cacao se procede a colocarlas en un sartén o paila, con el propósito de realizar el tostado, teniéndolas a un fuego moderado y moviéndolas constantemente para que no se quemen y se tueste uniformemente.



Figura 6: Tostado de Cacao

Fuente: La autora

- ✓ Luego de eso se procede a desprender la cáscara de las almendras, mediante una frotación manual, donde se obtendrá la almendra de color negro. Después con un molino de mano artesanal se muelen las almendras, con el propósito de obtener la pasta de cacao.



Figura 7: Descascarillado

Fuente: La autora

- ✓ Una vez obtenida la pasta de cacao se procede manualmente a darle forma a las manos de cacao, para luego envolverlas en papel manteca y trasladarlas en un lugar fresco (refrigeradora).



Figura 8: Molienda del cacao

Fuente: La autora

De acuerdo a la cantidad de las almendras de cacao se obtiene un total de 30 manitos. Las manos de cacao tienen una duración de 6 meses sin preservantes.



Figura 9: Empaquetado

Fuente: La autora

4.1.2.1.2. Mermelada del maguey de cacao con piña

Díaz (2000) expresa que la mermelada se define como el producto preparado por cocción de frutas enteras troceadas o tamizadas y azúcar hasta conseguir un producto semifluido o espeso (añadiéndole pectina y ácido si fuera necesario para conseguir cierta textura).

La elaboración de la mermelada se llevó a cabo en el mes de Marzo del presente año, donde se participó en las dos fases, cosecha, recolección del maguey y también en la preparación de la mermelada, la cual es descrita mediante una receta.

Fase 1: Cosecha

✓ Recolección del maguey de cacao

Se recolectan las mazorcas de cacao que estén pintonas, porque tienen un maguey blando y carnoso, lo que permite que al momento de cocinarse el maguey se valla deshaciendo.



Figura 10: Maguey del cacao

Fuente: La autora

Fase 2: Receta de la Mermelada del Maguey de Cacao con Piña

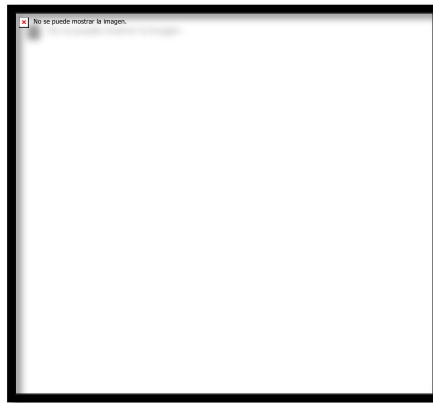


Figura 11: Mermelada

Fuente: La autora

Ingredientes:

- ✓ 2 piñas maduras
- ✓ 1.50 kg. de maguey de cacao
- ✓ 2 libras de azúcar
- ✓ 1 litro de agua

Preparación

- ✓ Se parten las mazorcas de cacao, para desprender las almendras o semillas del maguey, luego se ubica el maguey en una olla con agua para pre-cocinarlo a fuego lento, una vez que esté precocido el maguey este obtiene una tonalidad café, luego se procede a retirarlo de la olla para picarlo en trocitos y retirar las partes duras del maguey.

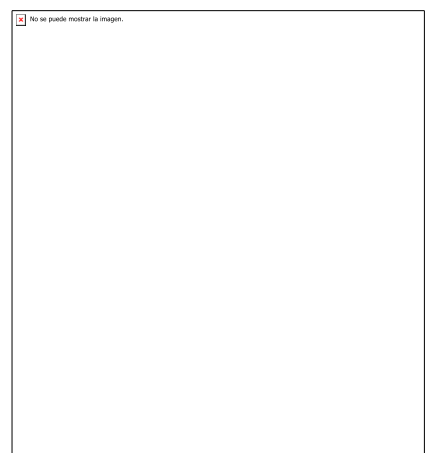


Figura 12: Extracción del maguey

Fuente: La autora

- ✓ Los trocitos picados se los licua con la misma agua que se hirvió el maguey, luego se realiza el colado con el propósito de extraer el líquido, libre de impurezas, después se hace el almíbar de azúcar sometiéndola a fuego moderado por unos 30 minutos.

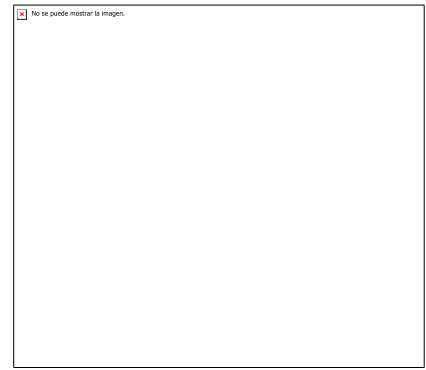


Figura 13: Picado del maguey

Fuente: La autora

- ✓ Luego se mezcla el maguey con el almíbar de azúcar y se lo mueve constantemente para que no se pegue, ni se queme la mezcla en la olla.



Figura 14: Colado del maguey

Fuente: La autora

- ✓ Se pelan las piñas y se las pica en trocitos en forma de cubitos pequeños y se mezclan con el maguey y almíbar de azúcar, y se mueve constantemente a fuego moderado para que libere el sabor de la piña y se obtenga una mermelada exquisita.

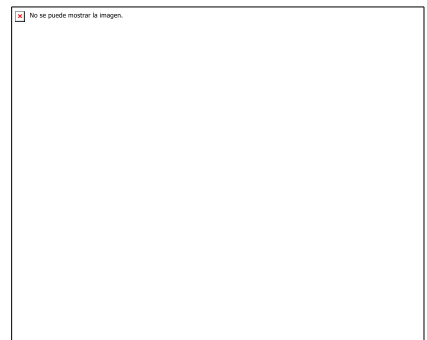


Figura 15: Mezcla de ingredientes

Fuente: La autora

- ✓ Una vez que ya está lista la mermelada, se la deja reposar hasta que se encuentre fría, para posteriormente envasarla en frasco de vidrios de 100g, y luego se procede a etiquetar los frascos. Se obtienen 14 frascos de mermelada, es importante mencionar que los frascos de vidrio son hervidos antes y después de ser envasado.

4.1.2.1.3. Mistela de Cacao

Verapinto (2009) manifiesta que la mistela es un producto resultante de la adición de alcohol etílico a mostos de cualquier variedad de fruta seleccionada, con el objetivo de impedir la fermentación natural de éstos.

Para cumplir con la preparación de la mistela se deben de seguir los mismos pasos de la primera fase de las manos de cacao, que son la cosecha y poscosecha, este producto se realizó en el mes de Abril del presente año, donde se participó en la elaboración de la mistela con la finalidad de elaborar el recetario.

Fase II. Receta de la Mistela de Cacao



Figura 16: Mistela de cacao

Fuente: La autora

Ingredientes:

- ✓ 4libras de almendras de cacao
- ✓ 8 litros de aguardiente
- ✓ 4kg de azúcar

Preparación:

- ✓ Una vez seleccionadas las almendras se las coloca en un sartén a fuego moderado para tostarlas y se las mueve constantemente para que no se quemen, luego de eso se procede al descascarillado.

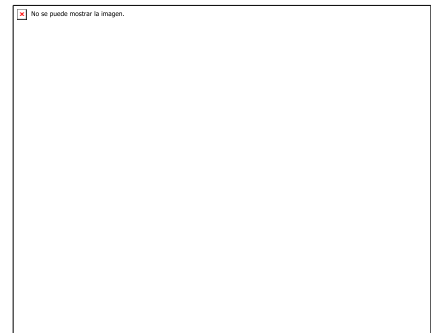


Figura 17: Tostado del cacao

Fuente: La autora

- ✓ Después se depositan las almendras en un recipiente grande al igual que el aguardiente y se los deja fermentar aproximadamente por 45 días, con el propósito que la almendra libere todo su sabor y tome una tonalidad café.

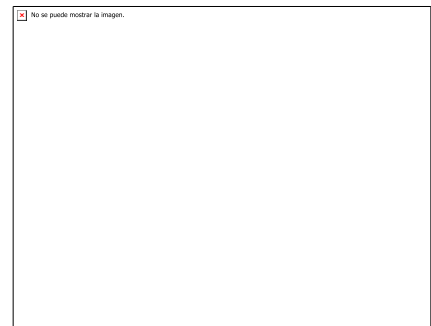


Figura 18: Fermentación del licor

Fuente: La autora

- ✓ Luego del fermentado del cacao, se procede a retirar el licor del recipiente para cernirlo utilizando algodón o lencillo, para obtener el líquido libre de grasa.

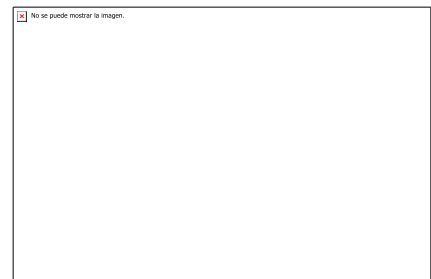


Figura 19: Colado del licor

Fuente: La autora

- ✓ Luego se hace el almíbar de azúcar, para mezclarlo con el licor de cacao por aproximadamente 1 hora, donde comienza a adquirir una tonalidad café oscuro.

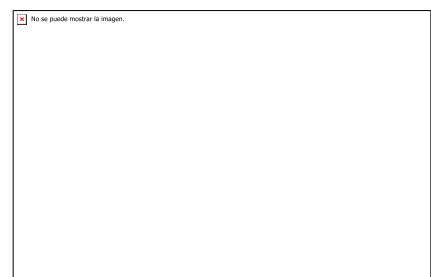


Figura 20: Almíbar de azúcar

Fuente: La autora

- ✓ Una vez hervido el licor de cacao se lo vuelve a colar con la finalidad de no encontrar residuos de azúcar ni de almendra, tratando de obtener una mistela con sabor a cacao.



Figura 21: Mezcla de ingredientes
Fuente: La autora

- ✓ Una vez que ya se obtiene la mistela de cacao, se procede a envasar en frascos de vidrio de 350cc. Y luego a etiquetarla, donde ya queda lista para su comercialización. Vale mencionar que si se encuentra con fuerte grado de se le agrega un litro de agua hervida para que disminuya el concentrado.

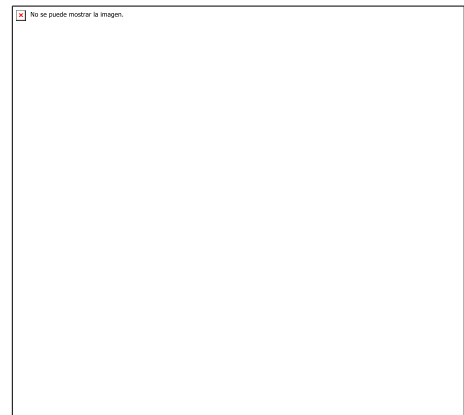


Figura 22: Almíbar de azúcar
Fuente: La autora

4.1.2.2. Método Semiartesanal

Este proceso se lo realiza por medio de labores agrícolas, manuales y también con máquinas industriales.

4.1.2.2.1. Barras de chocolate del 60%

Para elaborar las barras de chocolate se deben seguir los mismos procesos de la fase 1 de las manos de cacao, que son la cosecha y poscosecha, la fase 2 se la realiza por medio de la preparación manual e industrial, este producto se lo elaboró en el mes de Mayo, donde también se ayudó a elaborar las barras de chocolate

Fase 2: Receta de la barra de chocolate del 60%

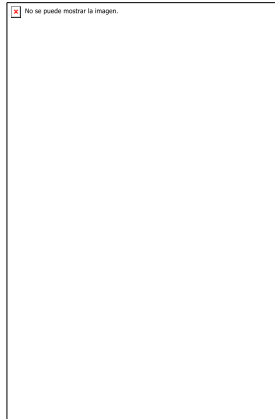


Figura 23: Barra de chocolate de 60%

Fuente: La autora

Ingredientes:

- ✓ 23 kg de pasta de cacao
- ✓ 8 libras de azúcar

Preparación:

- ✓ Después de haber seleccionado las pepas de cacao, se colocan en un cilindro que va girando constantemente para que se tuesten uniformemente, sometiéndolo a una temperatura de 130°C, en un tiempo de aproximadamente 60 minutos. Para intensificar su aroma y sabor, con la finalidad de disminuir la humedad y facilitar la eliminación de la cáscara.

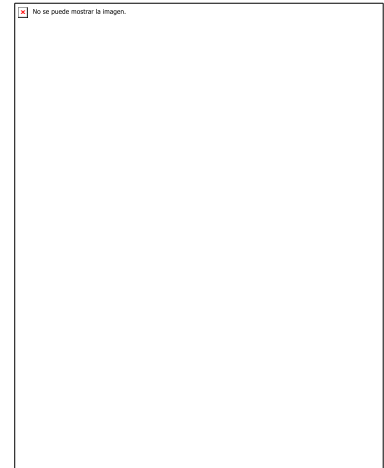


Figura 24: Tostado del cacao

Fuente: La autora

- ✓ Después de ser tostadas las pepas se las colocan en la máquina de ventilación con el propósito de enfriarlo, en un tiempo de aproximadamente 60 minutos.

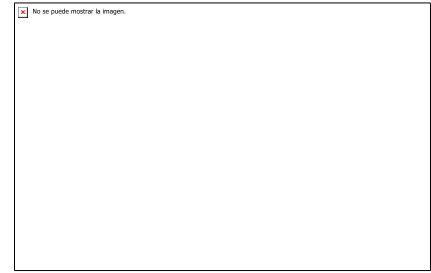


Figura 25: Ventilación del cacao

Fuente: La autora

- ✓ Luego se realiza el descascarillado el cual consiste en separar la cáscara de la almendra, con la finalidad de obtener solo la “almendra”, esta máquina tiene 3 orificios, por 2 orificios se adquiere la cascara y por el otro la almendra triturada con una tonalidad café oscuro y un agradable aroma, en una duración de 45 minutos.

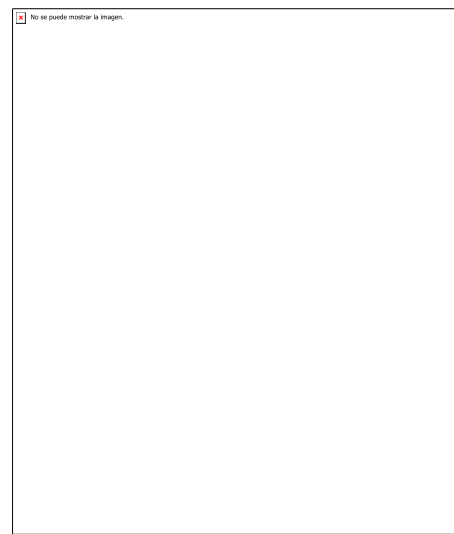


Figura 26: Descascarillado del cacao

Fuente: La autora

- ✓ Una vez que ya se obtienen las “almendras” se procede a molerlas con la finalidad de obtener la pasta de cacao, el cual sale brillante y un poco espeso, teniendo un grosor de 90 a 95 micras. Luego se añade azúcar a la pasta de cacao

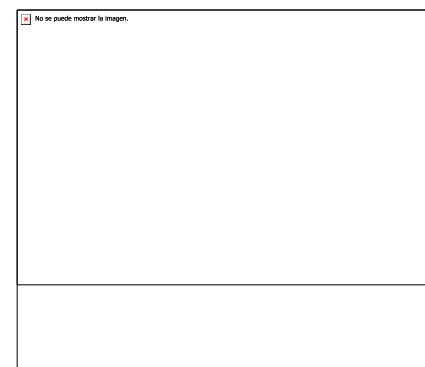


Figura 27: Molienda del cacao

Fuente: La autora

- ✓ Para que el chocolate pueda consumirse de una manera agradable las partículas de las almendras y del azúcar deben quedar lo suficientemente pequeñas para que al momento de consumirlo no se sienta arenoso, por esta razón el refinado debe estar a 5 micras, mientras que el conchado le proporciona la viscosidad deseable, sometiéndolo a una temperatura de 50- 55°C, dejándola actuar por aproximadamente 6 horas.

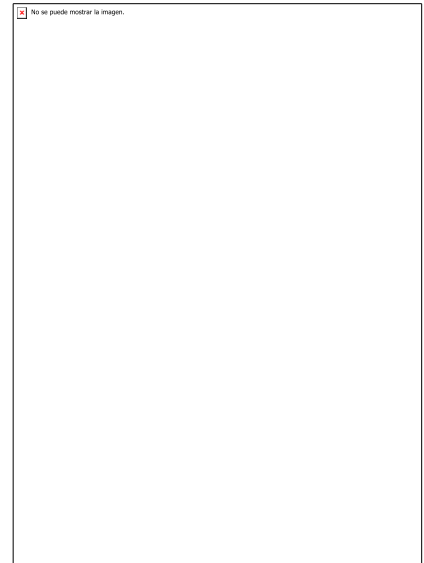


Figura 28: Refinado y conchado

Fuente: La autora

- ✓ Luego que el chocolate sea refinado y conchado se pasa al tanque de atemperado donde su función es de bajar la temperatura y conseguir la cristalización de las moléculas de la pasta de cacao, para ello se utiliza agua caliente para que el chocolate circule por las tuberías para luego retornar al tanque.

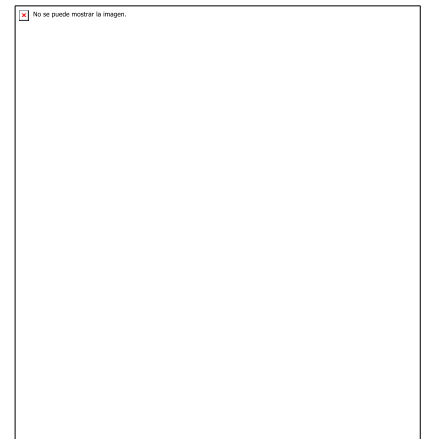


Figura 29: Atemperado del cacao

Fuente: La autora

- ✓ Una vez llenado al tanque se procede a cerrar los pases de agua caliente, para abrir los pases de agua fría, con el propósito de bajar la temperatura a 36 °C, luego de obtener el chocolate a esa temperatura se abre la llave del cabezal del envasado obteniendo el chocolate a una temperatura de 32 °C, para que el chocolate pueda ser llenado en los moldes.

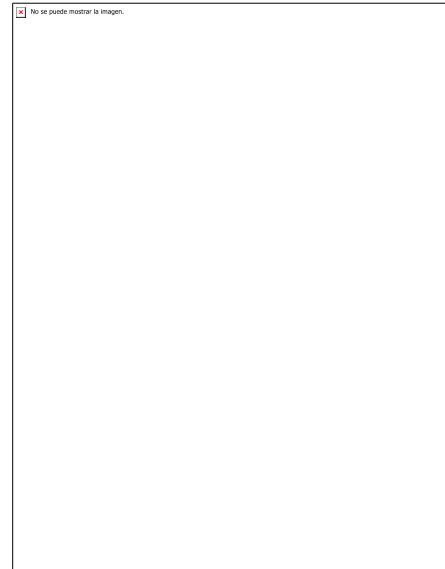


Figura 30: Chocolate en los moldes

Fuente: La autora

- ✓ Luego se traslada los moldes de chocolate a la mesa vibradora para asegurarse que no queden espacios vacíos en los moldes de las barras.

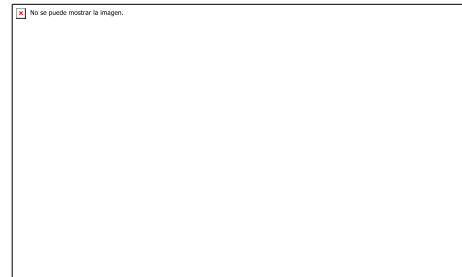


Figura 31: Moldeado del chocolate

Fuente: La autora

- ✓ Después de eso se los lleva al túnel de frío que sirve para endurecer el chocolate en los moldes, en un tiempo de 20 minutos, dejándolos a una temperatura de 16°C aproximadamente.

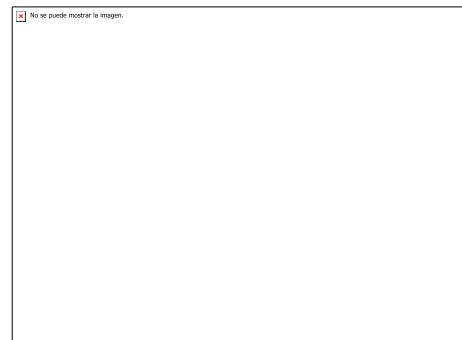


Figura 32: Enfriamiento

Fuente: La autora

- ✓ El proceso final es donde se empaca las barras de chocolate en fundas de aluminio, que van dentro de la caja de cartón, con un peso de 100 gramos. La cantidad que se obtuvo fue de 280 barras de chocolate.

4.1.2.2.3 Barras de chocolate del 40%

El procedimiento para elaborar las barras de chocolate del 40% es similar a las barras del 60%, la única diferencia que tiene es en la cantidad de los ingredientes y el sabor es más dulce.

Fase2: Receta de las barras de chocolate del 40%

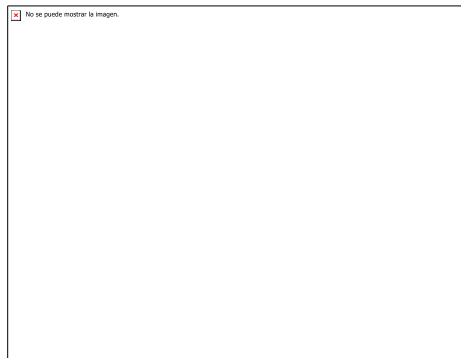


Figura 33: Empaquetado y etiquetado

Fuente: La autora

Ingredientes:

- ✓ 20 kg de pasta de cacao
- ✓ 10 libras de azúcar

La cantidad del producto que se obtuvo fue de 420 barras.

4.1.2.2.2. Bombones de chocolate

Para elaborar los bombones de chocolate se siguen los mismos pasos de la primera fase y parte de la segunda fase de las barras de chocolate, porque en el refinado y conchado prácticamente ahí se obtiene la pasta que se necesita para los bombones.

Fase 2: Receta de los bombones de chocolate

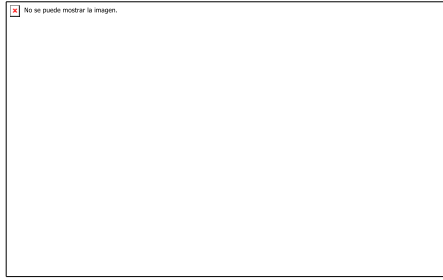


Figura 34: Bombones de chocolate

Fuente: La autora

Ingredientes:

- ✓ 16 kg pasta de cacao
- ✓ 13 libras de azúcar.

Preparación:

- ✓ Una vez obtenida la pasta de cacao se procede a bajarle manualmente la temperatura a la pasta dejándola aproximadamente a 30°C, una vez que se mantiene en esa temperatura se procede a llenar los moldes.

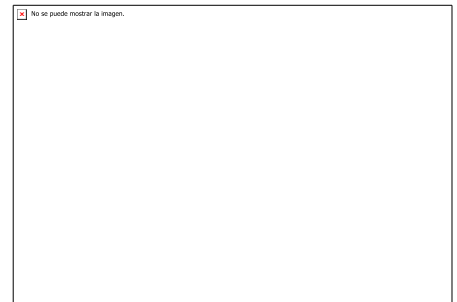


Figura 35: Baja de temperatura

Fuente: La autora

- ✓ Luego se lleva los moldes a la mesa vibradora para asegurarse que no queden espacios vacíos en los moldes.

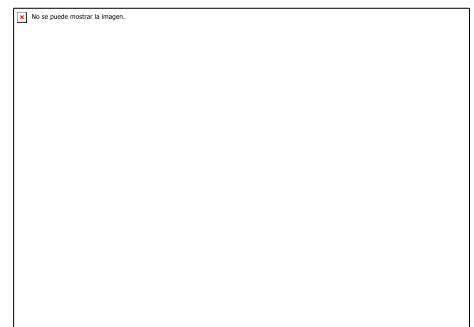


Figura 36: Moldeado

Fuente: La autora

- ✓ Después se traslada los moldes al túnel de frío donde se somete a una temperatura de 16°C aproximadamente, en un tiempo de 10 a 20 minutos



Figura 37: Enfriamiento

Fuente: La autora

- ✓ .Se envuelven los bombones manualmente en papel de aluminio.



Figura 38: Empaquetado

Fuente: La autora

4.1.2.2.3. Mantequilla de Cacao

La elaboración de la mantequilla de cacao se la efectuó en el mes de Junio, a continuación de detalla la receta.

Fase 2 Receta de la mantequilla de cacao

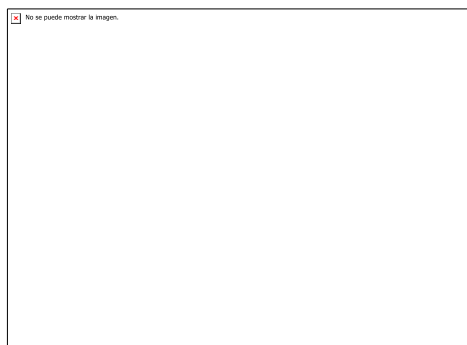


Figura 39: Mantequilla

Fuente: La autora

Ingredientes:

- ✓ 8 kg de la pasta de cacao
- ✓ 22 kg de azúcar
- ✓ 15 kg de manteca

Preparación:

- ✓ El procedimiento es similar a las barras de chocolate hasta el refinado y conchado, luego se le agrega los diferentes ingredientes a la pasta de cacao, como el azúcar y la manteca.

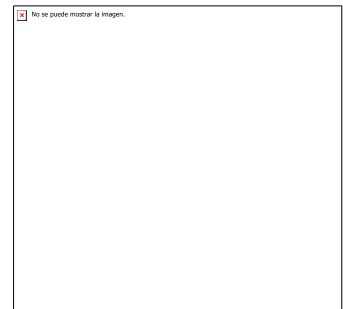


Figura 40: pasta de cacao

Fuente: La autora

- ✓ Es importante que el refinado para este producto no sobrepase las 8 micras, puesto que después no quedará en su consistencia óptima. Una vez obtenida la mantequilla se procede al envasado en frascos de vidrio de 250g.

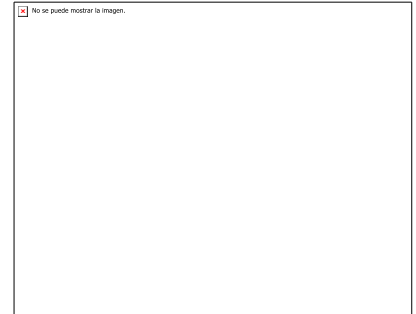


Figura 41: Azúcar

Fuente: La autora

4.1.3. Estrategias

Mediante las reuniones realizadas con los socios de la Corporación “La Pepa de Oro” se obtuvo valiosa información de la corporación, lo que permitió realizar el FODA de la empresa y el establecimiento de estrategia.

4.1.4. Corporación de Organizaciones Campesinas “La Pepa de Oro”

La Corporación de Organizaciones Campesinas “La Pepa de Oro” situada en el cantón Vinces de la Provincia de Los Ríos, se creó en noviembre del año 2000 con la ayuda de la iglesia de Vinces, la cual era dirigida en aquel momento por el párroco Ángel Mindiola y la hermana Lourdes Marquinez, quienes sirvieron de puente para recibir el apoyo de la fundación MCCH (Maquita Cusunchi).

La Corporación “La Pepa de Oro” inició con 80 socios, realizaron talleres de capacitación tanto en lo teórico-agrícola como en la parte humana con el apoyo de la iglesia, quien los ayudó con un préstamo para la compra del terreno. Además, formaron la cede y todas las unidades comerciales (cacao, arroz, fábrica de chocolate, viveros), lo conseguido fue en base de trabajo, esfuerzo, dedicación y la ayuda que les brindó MCCH por medio de diferentes proyectos.

La Corporación está conformada por trece organizaciones: “Las Mercedes”; “Garzal”; “Buena Vista”; “Santa Rosa de las Pompas”; “La Máximo Guizasola”; “Los Machines”; “La Reforma”; “Estero de Caña”; “Santa Marta”; “Loma de Piedra”; “La Loma de los Negritos”; “Cerro de Oro”; y, “Solbrisa”.

- ✓ **Misión:** Trabajar para fortalecer las relaciones y la economía de las organizaciones de base que conforman “La Pepa de Oro”, favoreciendo a las familias, comunidades con menos recursos económicos de Vinces, mediante procesos productivos- comerciales y asociativos, promoviendo y practicando la economía social y solidaria con productos que permiten incrementar el ingreso familiar, mejorar su calidad de vida y practicar valores humanos y espirituales.

- ✓ **Visión:** En el 2020 la Pepa de Oro se ha convertido en la organización articuladora de las cadenas de valor de los productos elaborados en la fábrica de chocolate y centro de acopio, logrando impactos positivos en la economía de las familias a través de redes, liderazgos y procesos de incidencia en la Ley de cacao, con los principios de la economía social y solidaria.


4.1.4.1. Situación interna de la Corporación

En la actualidad la corporación no cuenta con un mercado extenso, sino más bien reducido debido a problemas de liquidez de la misma y otros factores que han afectado directamente a su crecimiento. Sin embargo esto no quiere decir que no esté creciendo, lo hace paulatinamente ya que aún carece de un sistema financiero estable. En la actualidad ya no cuenta con el apoyo de la Fundación Maquita Cushunchic, la cual a través de proyectos llevados a cabo logró proveer a la Corporación con maquinarias y tecnología de última generación y de esta manera cooperar con el crecimiento de la empresa.

La empresa está dirigida al mercado local del cantón, el cual no es muy extenso, ya que no cuentan con una cadena de distribución de sus productos, por ende la demanda es muy reducida lo cual provoca que sus ganancias también lo sean y el costo de producción sea mayor.

4.1.5 FODA DE LA CORPORACIÓN “LA PEPA DE ORO”

Cuadro 3: Diagnóstico FODA

<p style="text-align: center;"><i>Corporación de Organizaciones Campesinas</i></p> 	<p style="text-align: center;">Fortalezas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El cacao es orgánico 2. Tienen una fábrica de chocolate 3. Se elaboran productos hechos de manera artesanal y semiartesanal 4. Los productores son los mismos proveedores de materia prima para elaborar los diferentes productos de cacao 5. Tienen experiencia en el cultivo de cacao 	<p style="text-align: center;">Debilidades</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. No cuentan con profesionales capacitados en el área de contabilidad y marketing 2. Escasa publicidad para promocionar sus productos 3. Sus productos no tienen una certificación orgánica 4. No cuentan con un mercado extenso 5. No cuentan con sólidos recursos financieros
<p style="text-align: center;">Oportunidades</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tendencia de preferir productos 100% naturales 2. Mayor consumo del cacao con procesamiento artesanal 3. El cacao fino de aroma es conocido internacionalmente por su aroma y sabor. 4. Cambio de la matriz productiva en el Ecuador. 5. Convenio con proveedores 	<p style="text-align: center;">Estrategia FO</p> <p>1,3D y 1,3O: Conseguir el sello de comercio Justo Fairtrade</p> <p>5y4. Lograr alianzas con el Instituto de Promoción de exportaciones e inversiones (Pro Ecuador).</p>	<p style="text-align: center;">Estrategia DO</p> <p>2y3: Ejecutar una adecuada publicidad para la venta de los productos del cacao fino de aroma</p> <p>3y3: Conseguir el sello orgánico de BCS ÖKO-GARANTIE</p> <p>5y4: Participar en los procesos de encadenamientos de la producción.</p>
<p style="text-align: center;">Amenazas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Competencia en el mercado 2. Inseguridad ciudadana 3. Inestabilidad laboral 	<p style="text-align: center;">Estrategia FA</p> <p>3y1: Expandir la producción artesanal y semiartesanal a nivel provincial.</p>	<p style="text-align: center;">Estrategia DA</p> <p>1y1: Contratar a profesionales para el área de contabilidad y marketing</p> <p>5y1: Obtener el Sello “Hace Bien” para luego obtener el sello “Hace Mejor”</p>

Elaborado por: La autora

4.1.5.1. Estrategias Fortalezas y Oportunidades

Las estrategias que se establecieron entre las fortalezas y oportunidades de la Corporación “La Pepa de Oro”, son las siguientes:

4.1.5.1.1. Sello de Certificación de Comercio Justo FAIRTRADE

CECJ (2014) expresa que la Coordinadora de Comercio Justo del Ecuador está legalmente reconocida por el Ministerio de Agricultura Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) mediante acuerdo Ministerial # 534 del 20 de Octubre de 2010. La cual se creó para representar a los pequeños productores organizados en diferentes rubros ante diferentes instancias de la Fairtrade Labelling Organizations International (FLO), la cual es la encargada de otorgar el sello de la certificación Fairtrade.

La Coordinadora de Comercio Justo del Ecuador, actualmente agrupa a 9 organizaciones de comercio justo a nivel nacional que representan a más de 8.000 familias productoras de cacao, café, plantas medicinales y quinua, la coordinadora se encuentra ubicada en el Barrio Santa Cruz, Yaruquies en el cantón Riobamba, en la provincia de Chimborazo. Para comunicarse con ellos lo puede hacer llamando al teléfono y Fax: +593.03.2614318 o también a través del correo info@cecjecuador.org.ec (CECJ, 2014)

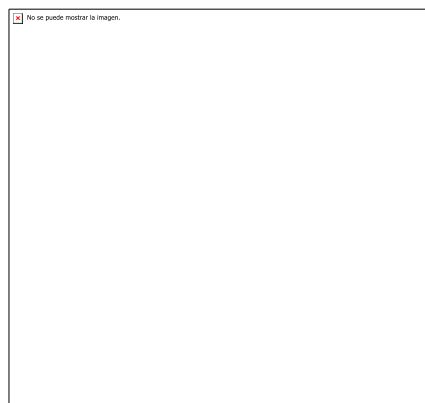


Figura 42: Sello Fairtrade

Fuente: Fairtrade Labelling Organizations International

El sello del Comercio Justo Fairtrade representa una alternativa al comercio convencional y se basa en la cooperación entre productores y consumidores. Fairtrade ofrece a los productores un trato más justo y condiciones comerciales más provechosas. Esto les permite mejorar sus condiciones de vida y hacer planes de futuro. Para los consumidores, Fairtrade es una manera eficaz de reducir la pobreza a través de sus compras diarias. Cuando un producto lleva el Sello de Certificación de Comercio Justo FAIRTRADE significa que los productores y comerciantes han cumplido con los criterios de Fairtrade. Los criterios están destinados a corregir el desequilibrio de poder en las relaciones comerciales, la inestabilidad de los mercados y las injusticias del comercio convencional (FLO, 2011).

CECJ (2014) manifiesta que los objetivos del plan estratégico comercial, al obtener del sello de comercio Justo Fairtrade, debe cumplirse en el plazo de cinco años:

Primer Año: Fortalecer a los productores de base, fomentando la transparencia en la información, capacitación en contabilidad general, capacitación en contabilidad de costos.

Promover la fidelización de las asociaciones a la CECJ: promover la legalización de tierras, trabajo entre la CECJ y gobiernos locales y gobierno nacional. Homogenizar la contabilidad general y de costos de las asociaciones.

Tercer Año: Aumento de la Producción, legalización de tierras, acceso a riego y prácticas sustentables.

Mejorar Calidad: Capacitación en gestión productiva y empresarial, fomento de prácticas productivas ancestrales

Quinto Año: Abrir Nuevos Mercados y acceso a Precio Justo, Capacitación de mercados alternativos

Fortalecer a la CECJ: alianzas público privadas, alianzas con gobiernos locales, alianzas con gremios empresariales, alianzas con organismos internacionales. Promoción de líderes al interior de la CECJ.

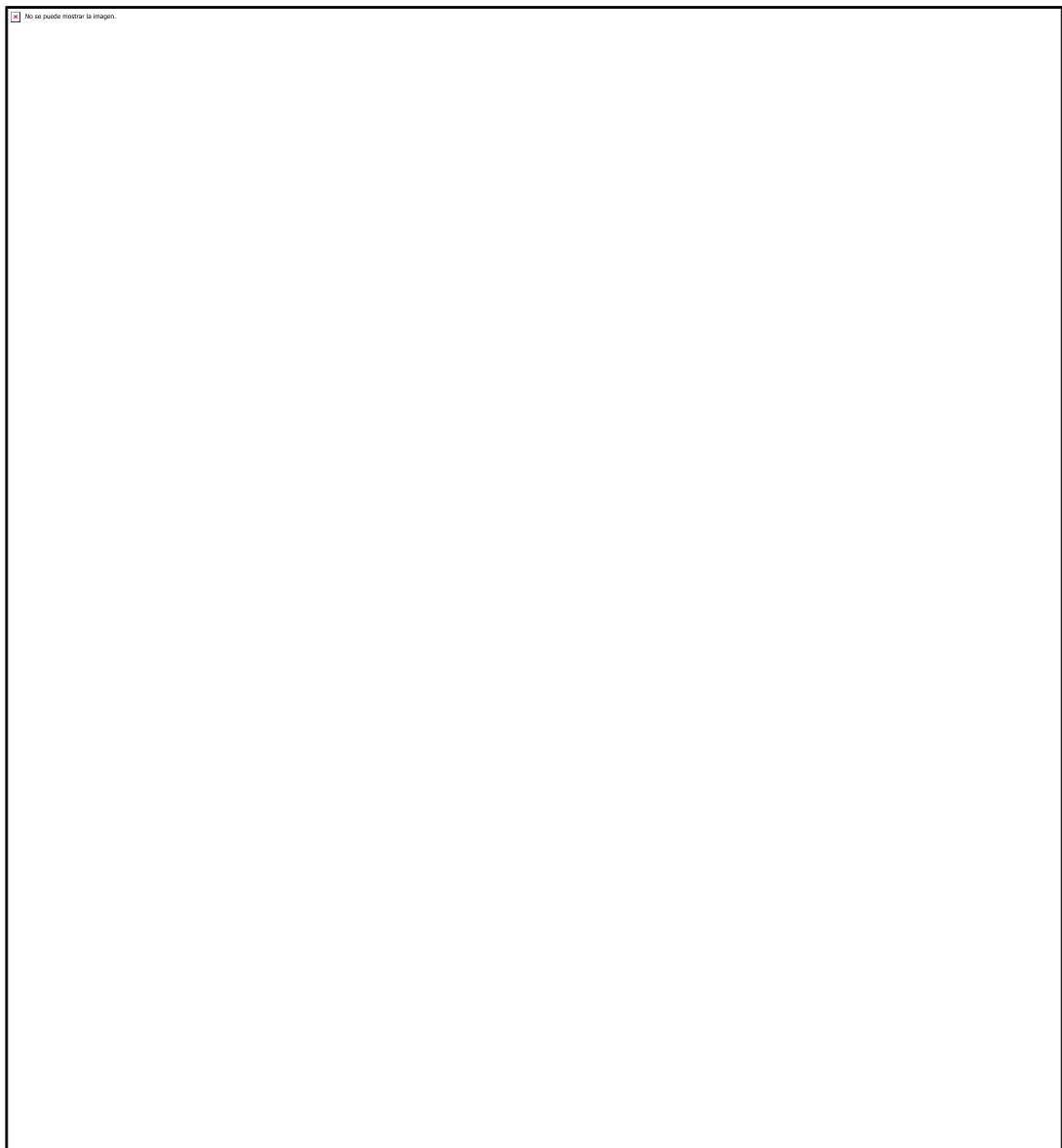
FLO (2011) **expresa que los beneficios Fairtrade que la Corporación “La Pepa de Oro” puede obtener son los siguientes:**

- ✓ Permite acceder a nuevos mercados.
- ✓ Permite demostrar compromiso social de la Empresa hacia sus trabajadores y la comunidad en la que está inmersa.
- ✓ Garantiza a los consumidores que los productos de la empresa son producidos de manera sustentable y responsable.
- ✓ Diferencia a la empresa de sus competidores frente a clientes que valoran el compromiso social.
- ✓ Garantiza que en la empresa en cuestión no existe ningún tipo de discriminación (raza, sexo, creencias religiosas, etc.).
- ✓ Garantiza que la producción del bien o servicio no utilizó mano de obra infantil.
- ✓ Garantiza que el bien o servicio se produjo sin trabajo forzado de ningún trabajador.
- ✓ Garantiza que la empresa cumple con las exigencias laborales locales e internacionales
- ✓ Garantiza que al productor de la materia prima se le ha pagado un precio justo que cubre todos los costos de producción sin posibilidad que incurra en pérdidas por fluctuaciones del mercado.
- ✓ Considera el pago de una prima de comercio justo que va directamente a un fondo en beneficio de trabajadores fijos y temporales más desventajados para generación de obras sociales voluntarias.

Proceso de solicitud para obtener el sello de Comercio Justo Fairtrade:

Para aplicar a la certificación de Fairtrade, primero debe ingresar a la página www.flo-cert.net, luego se debe de llenar este formulario, el cual sirve para registrar a la corporación

Figura 43: Formulario para obtener el sello de Comercio Justo Fairtrade



Fuente: www.flo-cert.net

FLO (2011) detalla lo siguiente:

Luego la FLOCERT envía el paquete de solicitud

Bajo petición, el equipo de gestión de solicitudes de FLOCERT asigna un número ID de solicitud y envía un paquete de solicitud que incluye:

- Un cuestionario de solicitud
- Otras plantillas relacionadas con el cuestionario de solicitud
- Información sobre la certificación Fairtrade y sus requisitos, incluyendo los costos que implica
- Un contrato de certificación con la reglamentación sobre derechos y deberes contractuales

✓ **Los solicitantes envían a FLOCERT una petición formal para la certificación**

Mediante el envío del formulario de solicitud debidamente cumplimentado, el solicitante inicia formalmente la solicitud de certificación de producto Fairtrade. Por lo tanto, es muy importante que el formulario de solicitud esté firmado. También deben adjuntarse los documentos adicionales indicados en el formulario, incluido el justificante de pago de la cuota de solicitud. Solo se tendrán en cuenta los formularios recibidos cuando se haya confirmado el pago de la cuota. Los solicitantes deben indicar en el formulario el número ID de solicitud como referencia, al igual que para cualquier pago que realicen.

✓ **FLOCERT evalúa la solicitud**

Tras recibir el pago de la cuota de solicitud, el equipo de FLOCERT que gestiona las solicitudes de certificación comienza la evaluación de la solicitud. El objetivo es evaluar las posibilidades que tiene el solicitante de ser certificado, e incluye una comprobación del alcance Fairtrade y la verificación de la integridad y coherencia de la información del cuestionario y los documentos. Los datos del solicitante se introducen en la base de datos de certificación de FLOCERT, y se asigna un número FLO ID que sustituye al

anterior número ID de solicitud. El solicitante solo podrá iniciar las actividades comerciales una vez haya recibido de FLOCERT el permiso de comercialización o el certificado Fairtrade.

✓ **FLOCERT comunica el resultado de la evaluación de la solicitud**

Si la solicitud demuestra que existe la posibilidad teórica de ser certificado, y si el conjunto de documentos solicitados está completo y es coherente, la solicitud se acepta. Esta aceptación se comunica al solicitante en un plazo de 30 días. Después de esta comunicación, el solicitante recibe los datos de acceso para el portal web de certificación de FLOCERT. En este portal, el solicitante puede informarse por sí mismo sobre los procedimientos para la programación de la auditoría inicial, y más adelante sobre los resultados de auditoría.

✓ **Auditoría inicial y certificación**

Es esencial estar al tanto de lo que supone e implica la certificación Fairtrade en los años posteriores a la solicitud. Los detalles sobre el proceso de certificación y de auditoría se encuentran recogidos en el procedimiento de certificación de FLOCERT (CERT Certification SOP).

✓ **Preparación para la auditoría inicial**

Factura de la cuota de certificación y programa de auditoría. Una vez aceptada y confirmada la solicitud FLOCERT emitirá, excepto para los pequeños licenciatarios, una factura por la cuota inicial de certificación

✓ **Certificación de productores**

Una vez recibido el pago de la cuota inicial de certificación, se contactará con el solicitante para programar la auditoría inicial, de cuyos resultados dependerá que FLOCERT conceda o no la certificación de producto. El Permiso de comercialización será otorgado si no existe ninguna no conformidad mayor durante la auditoría inicial. El permiso de comercialización es un permiso temporal para empezar a comerciar bajo condiciones Fairtrade y bajo ningún

motivo representa una certificación Fairtrade válida. A los solicitantes se les otorga este estatus para facilitar las primeras ventas Fairtrade en la respectiva cadena comercial.

Al solventar con éxito los posibles no conformidades regulares dentro de los plazos establecidos por FLOCERT en el procedimiento operativo estándar de certificación, y dentro del ámbito del permiso de comercialización, se concederá al operador el certificado Fairtrade. Si FLOCERT detecta que el productor que ha realizado la solicitud ha empezado a realizar negocios Fairtrade antes de haber recibido el permiso de comercialización,

a) se facturará a los solicitantes y también a sus compradores el doble de la parte proporcional de la cuota anual de certificación desde el momento en el que iniciaron las transacciones Fairtrade si el comprador es también un comerciante solicitante que ha realizado transacciones antes de recibir el permiso, o

b) si el comerciante ya está certificado, se facturará al productor solicitante el doble de la parte proporcional de la cuota de certificación anual desde el momento en el que realizó la primera transacción.

✓ **Certificación de comerciantes**

Una vez recibido el pago de la cuota de certificación inicial, los comerciantes reciben un “permiso de comercialización” provisional, válido durante 9 meses. El permiso de comercialización es una autorización temporal e intermedia para iniciar las actividades comerciales bajo condiciones Fairtrade pero no se trata de un certificado válido. Está sujeto a las siguientes condiciones:

-En el plazo aproximado de 6 meses se verificará el cumplimiento de los Criterios Fairtrade en una auditoría.

-Las actividades comerciales están limitadas a las categorías de producto indicadas durante la fase de aplicación.

-Solo tras superar con éxito la auditoría inicial, se otorgará al operador la certificación de producto Fairtrade y recibirá el correspondiente certificado.

Si FLOCERT detecta que el comerciante que ha realizado la solicitud ha empezado a realizar negocios Fairtrade antes de haber recibido el permiso de comercialización, no se emitirá dicho permiso hasta que el solicitante sea auditado. Le corresponde a FLOCERT decidir si la auditoría será en el terreno o solo documental. La auditoría en el terreno se factura igual que una auditoría de seguimiento. En caso de que el solicitante haya comprado productos de un proveedor certificado, éstos no podrán ser vendidos como productos Fairtrade. Si FLOCERT confirma que se han vendido productos antes de emitir el permiso de comercialización, se facturará al solicitante el doble de la parte proporcional de la cuota de certificación anual desde la fecha de la primera transacción.

Es importante tener en cuenta que el permiso de comercialización no se emite en casos de nuevas solicitudes en caso de que no se hayan solventado las no conformidades. En estas situaciones, se lleva a cabo una auditoría inicial y no podrá comerciarse hasta que se emita el permiso o el certificado Fairtrade.

Los costos que implica esta auditoría correrán a cargo del cliente solicitante.

✓ **Decisión final de certificación**

FLOCERT otorgará únicamente la certificación Fairtrade a los solicitantes que hayan resuelto todas las no conformidades. En el momento que se tome una decisión positiva sobre la certificación, FLOCERT confirmará la certificación del producto Fairtrade mediante la emisión de un certificado Fairtrade válido. Para obtener una explicación detallada del proceso de trámite y la resolución de las no conformidades, así como las razones por las que FLOCERT puede denegar la certificación de producto Fairtrade. Si se rechaza la certificación, los operadores pueden trabajar en sus no conformidades y realizar una nueva solicitud más adelante.

4.1.5.1.2. Instituto de Promoción de exportaciones e inversiones (Pro Ecuador).

PRO ECUADOR es el Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, parte del Ministerio de Comercio Exterior, encargado de ejecutar las políticas y normas de promoción de exportaciones e inversiones del país, con el fin de promover la oferta de productos tradicionales y no tradicionales, los mercados y los actores del Ecuador, propiciando la inserción estratégica en el comercio internacional. Todos los servicios que ofrece PRO ECUADOR son totalmente gratuitos y personalizados para todas las personas naturales o jurídicas que desean incursionar y consolidarse en el mercado internacional. Estos servicios se brindan tanto a nivel presencial, telefónica, y virtual, en cada una de las oficinas zonales ubicadas en el Ecuador (PRO ECUADOR, 2013).

Requisitos para acceder a los servicios de PRO ECUADOR:

Para que la Corporación de Organizaciones Campesinas “La Pepa de Oro” pueda acceder a los servicios de PRO ECUADOR, deberá estar registrada en la base de datos; para ello puede contactarse directamente con un Especialista de Servicio y Asesoría al Exportador del Área de Balcón de Servicios de PRO ECUADOR, o a su vez llenando el formulario de “Registro de Exportadores” ubicado la página web. www.proecuador.gob.ec/exportadores/registro-de-exportadores/, (ver figura 44).

Figura 44: Requisitos para Exportar Productos

REQUISITOS PARA EXPORTAR
Todos los campos marcados con un asterisco () son obligatorios.*

1. Tipo de Empresa
 Actividad*

 Describir otro

2. Información de la Empresa
 Nombre*

 RUC*

 Ciudad*

 Provincia

 Dirección*

 Tel. 1* (Incluya por favor el prefijo de región. Ej. 04-2597980)

 Tel. 2 (Incluya por favor el prefijo de región. Ej. 04-2597980)

 Sitio web

 Sector*

 Persona de Contacto*

 Cargo*

 E-mail*

 Teléfono* (Incluya por favor el prefijo de región. Ej. 04-2597980)

 Celular*


 Tiempo de funcionamiento*

 Tamaño de la empresa*

 Si pertenece a algún Gremio indicar nombre.

3. Productos a ofertar, cantidad y frecuencia

Producto, cantidad y frecuencia	Presentación	Certificados de calidad o sanitario	Destinos de exportación	Subpartida Arancelaria
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Enviar 

Fuente: Pro Ecuador

PRO ECUADOR (2013) expone la siguiente metodología:

1. Metodología de trabajo RUTA PRO ECUADOR:

Una vez realizado el test del exportador por parte del Especialista de Servicio y Asesoría al Exportador, se ubica al usuario según su color (Rojo, Amarillo ó Verde) en la ruta PRO ECUADOR, en donde dependiendo de la etapa en donde se encuentre, podrá acceder a los servicios respectivos.

A continuación, se presenta el esquema de la RUTA PRO ECUADOR, en donde se señalan los servicios de PRO ECUADOR.

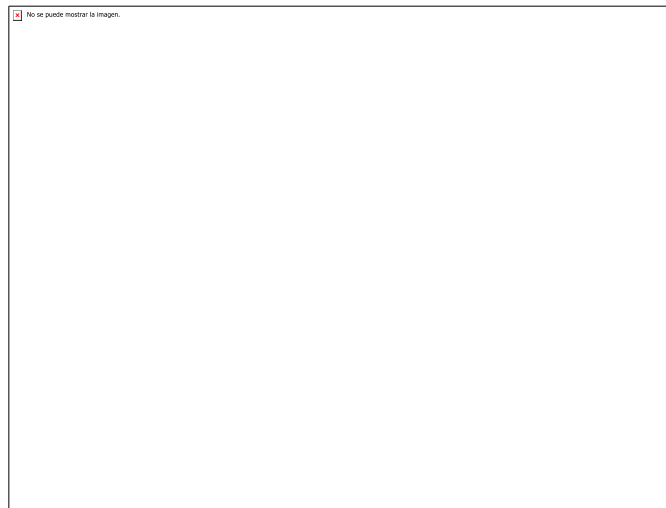


Figura 45: Ruta Pro Ecuador

Fuente: Pro Ecuador

- ✓ **Emprendedor:** Persona natural con idea de negocio definida.
- ✓ **Potencial Exportador:** MIPYME, artesano y/o actor de la economía popular y solidaria, con potencial exportador (con producto definido pero falta mejorar ciertos aspectos); empresa con un mínimo nivel de ventas a nivel local, RUC activo.
- ✓ **Exportador esporádico o en proceso:** Empresas grandes, MIPYME, artesano y/o actor de la economía popular y solidaria, con experiencia en el mercado local y experiencias esporádicas en exportaciones. RUC activo

- ✓ **Exportador consolidado o regular:** Empresas grandes, MIPYME, artesanos y/o EPS con experiencia consolidada en mercados. RUC activo

Una vez realizado el test del exportador por parte del Especialista de Servicio y Asesoría al Exportador, se ubica al usuario según su color (Rojo, Amarillo o Verde) en la ruta PRO ECUADOR, en donde dependiendo de la etapa en donde se encuentre, podrá acceder a los servicios respectivos.

De acuerdo a las características de la Corporación “La Pepa de Oro” esta se ubicaría en el color rojo. A continuación, se presenta el esquema de la RUTA PRO ECUADOR, en donde se señalan los servicios de PRO ECUADOR.

2. Orientación y Asesoría (Color Rojo)

Usuarios: Emprendedor – Potencial Exportador.

Servicios:

a) Asesorías en Comercio Exterior

- ✓ Información y asistencia especializada y personalizada sobre comercio exterior por parte de nuestros Analistas de Servicio y Asesoría al Exportador:
- ✓ Entidades reguladoras (certificaciones nacional con sus respectiva tramitología)
- ✓ Requisitos de acceso a mercados
- ✓ Procesos de Exportación
- ✓ Barreras Arancelarias y Para arancelarias
- ✓ Etiquetado
- ✓ Registro en el FDA (Requisitos para exportar alimentos)
- ✓ Normas de Origen
- ✓ Información sobre Certificaciones Internacionales
- ✓ Otros

– La asistencia puede realizarse:

- ✓ Presencial (7 Oficinas Regionales, Matriz en Guayaquil)
- ✓ Telefónica
- ✓ Correo electrónico

b) Capacitaciones Permanentes

– Ciclo de 4 conferencias introductorias al Comercio Exterior.

- ✓ Cómo exportar
- ✓ Logística para el exportador
- ✓ Herramientas de búsqueda de información de acceso a mercados y Exporta
- ✓ Fácil
- ✓ Promoción Comercial

– Duración:

- ✓ 4 días durante 1 mes , 16 horas (Miércoles en Guayaquil y Jueves en Quito)
- ✓ 1 día al mes, 8 horas. En provincias a nivel nacional (intensivo)c) Guías informativas

c) Guías informativas

- ✓ Guía del Exportador
- ✓ Flyers sobre procedimientos para obtener certificaciones y trámites para exportar (según tipo de producto)
- ✓ Guía de etiquetado para la exportación de alimentos frescos, procesados, bebidas y textiles (a 7 diferentes mercados)
- ✓ Guía de certificaciones Internacionales
- ✓ Guías Comerciales por Países
- ✓ Informes de Logística
- ✓ Fichas Técnicas
- ✓ Fichas Producto – Mercado

- ✓ Análisis Sectorial
- ✓ Boletín de Comercio Exterior (mensual)
- ✓ Información de Inteligencia Comercial
- ✓ Guía de Certificación HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)

d) Exporta fácil

Herramienta simplificada, ágil y económica de exportaciones por envíos postales a través de Correos del Ecuador

- ✓ Productos no perecibles o perecibles que no requieran cadena de frío
- ✓ Hasta \$5000 FOB (Franco a Bordo) exportador por Declaración Aduanera Simplificada
- ✓ Paquetes de hasta 30 KI y cuya suma de lados no exceda los 3mt.
- ✓ Se puede enviar “n” número de cajas por cada exportación.
- ✓ Se puede realizar las exportaciones que sean necesarias para completar el monto de la venta.
- ✓ PRO ECUADOR brinda asesoría y asistencia en las exportaciones a través de esta herramienta; y capacita sobre cómo utilizar Exporta Fácil y sus ventajas.

e) Ficha producto – mercado

Para usuarios en la fase final roja y amarilla

- ✓ Información estadística de comercio exterior del producto consultado, barreras arancelarias y no arancelarias, información general de Exporta Fácil y proceso general de exportación. La consulta se realiza vía página web de PRO ECUADOR y es respondida en un plazo máximo de 72 horas.
- ✓ Se requiere estar registrado en nuestra base de datos y contar con RUC activo.

4.1.5.2. Estrategias Debilidades y Oportunidades

Las estrategias que se establecieron entre las debilidades y oportunidades de la Corporación “La pepa de Oro”, son las siguientes:

4.1.5.2.1. Ejecutar una adecuada publicidad para la venta de los productos del cacao fino de aroma

Los productores del cacao fino de aroma de la Corporación de Organizaciones Campesinas “La Pepa de Oro” requieren de la difusión y comercialización de sus productos, para ser conocidos en el mercado y obtener mejores ingresos económicos, lo cual beneficiaría a la corporación. A continuación se mencionan los medios de publicidad para la comercialización de los productos:

Cuadro 4: Medios de publicidad para la comercialización de los productos de la Corporación de Organizaciones Campesinas “La Pepa de Oro”

TIPO DE PUBLICIDAD	DETALLE	OBJETIVO	POLÍTICA DE FUNCIONAMIENTO	TARGET	COSTO USD	PRESUPUESTO ANUAL USD
PAPELERÍA						
Trípticos	Impresos a full color en couche de 150 gr. con brillo en tiro y retiro (impreso los 2 lados) Medidas A4 500 Trípticos	Difusión para promocionar los productos de la Corporación “La pepa de Oro”	Entregar en ferias, instituciones educativas, empresas, departamento de turismo etc.	Población de Vinces y cantones aledaños	0,25 c/u	125,00
Hoja Volante	Impresos a full color en couche de 150 gr. con brillo en tiro 700 Hojas Volante	Dar a conocer a las personas los diferentes productos que ofrece la Corporación “La pepa de Oro”	Centros comerciales, ferias, complejos turísticos, departamento de turismo, municipio, bibliotecas, etc.	Población de Vinces y demás cantones de la Provincia de Los Ríos	0,18 c/u	126,00
MEDIOS DE COMUNICACIÓN						
Periódico	Anuncio publicitario de un cuarto de página con medidas 6x15, a blanco y negro, lado derecho, 3 publicaciones mensuales.	Captar la atención de los lectores para dar a conocer los productos que existen en la corporación	Distribuir la información de los productos que hay en la corporación por medio de anuncios publicitarios en los diarios de mayor circulación.	Población de Vinces y demás cantones de la Provincia de Los Ríos	8,00	288,00
Radio	Cuñas publicitarias sobre los productos de la corporación, 4 cuñas al mes	Incentivar a los oyentes a que conozcan y consuman los productos de manera artesanal y semiartesanal	Realizar cuñas publicitarias en la estación radial de “Paris 103.9 FM”.	Población de Vinces y demás cantones de la Provincia de Los Ríos	3,00	144,00
Televisión	Spots televisivos en video de formato AVI. Tiempo de transmisión 40 segundos. El spot publicitario se transmitirá 4 veces al día.	Crear interés a los televidentes para que visiten la corporación y compren los productos	Transmitir el Spots publicitario por el canal Ecuador TV.	A nivel nacional	10,00	480,00
TOTAL						1.163,00

Elaborado por: La autora

4.1.5.2.2. Certificación orgánica BCS OKO GARANTIE CIA. LTDA

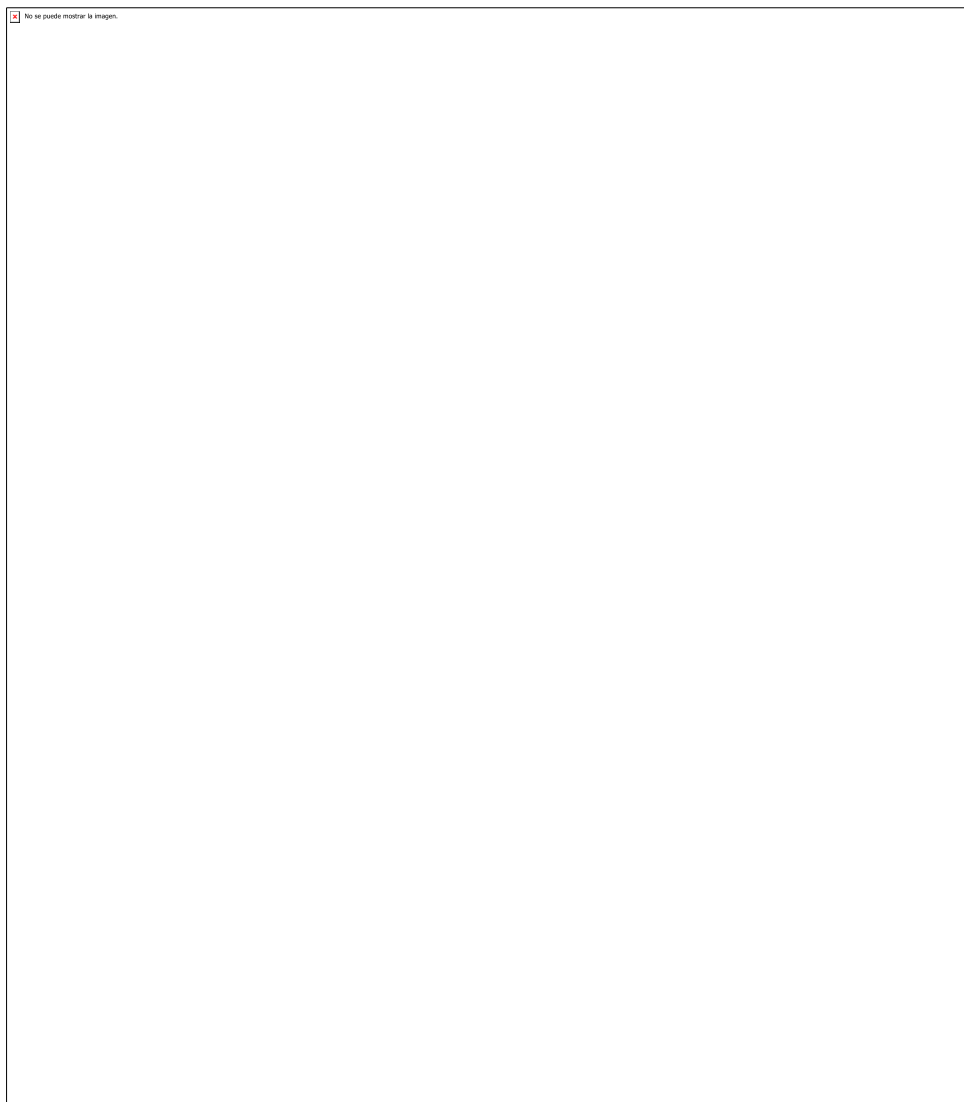
BCS Ecuador (2014) manifiesta que la Certificación Orgánica **BCS OKO GARANTIE CIA. LTDA** es una agencia de certificación independiente con casa matriz en Alemania, donde fue la primera certificadora acreditada para llevar a cabo la ejecución del Reglamento Europeo para la producción orgánica, actualmente cuenta con alrededor de 250 especialistas con experiencia para la inspección en empresas agrícolas y en todos los ramos de la industria alimentaria.

Figura 46: Sello de BCS OKO GARANTIE CIA. LTDA

Fuente: BCS Ecuador (2014)

BCS ÖKO-GARANTIE llega a Ecuador en 1998 cuando comienza a trabajar con ciertas empresas pioneras en la producción orgánica en el país. A partir de este primer paso, BCS ÖKO-GARANTIE se desarrolla y se establece como empresa en Riobamba en 2002. El 29 de Marzo del 2007, el Servicio Ecuatoriano de Sanidad Agropecuaria SESA, como Autoridad Nacional Competente del Control de la Agricultura Orgánica y en cumplimiento a la Resolución No. 16, publicada en el Registro Oficial No. 152, mediante el cual se expide el manual de procedimientos y formularios para la aplicación del Reglamento de la Normativa General para promover y regular la producción orgánica en el Ecuador, concede el **Certificado de Registro P.O.A No. 000001** a la empresa **BCS ÖKO-GARANTIE Cía. Ltda**, como agencia certificadora de productos orgánicos (Ver figura 47).

Figura 47: Certificado de Acreditación de BCS ÖKO-GARANTIE



Fuente: www.bcsecuador.com/bcs-ecuador

La empresa BCS ÖKO-GARANTIE actualmente cuenta con 2 oficinas en el Ecuador, una ubicada en el cantón Riobamba, en el Km. 3 1/2 vía a Chambo, pasando el puente. Sus números de teléfonos son + 593 (0)3 2 910 333/ 2 910 253 / 2910 271 donde se puede contactar con Ing. Hansjörg Götz, o también por medio de los correos info@bcsecuador.com y www.bcsecuador.com. Y la otra se encuentra en Quito donde se pueden comunicar con la Ing. Silvana Vaca al teléfono +593 (0) 93 98 94 89 o al correo svaca@bcsecuador.com.

De acuerdo a Reglamentos y Normas Estatales y privadas, BCS le ofrece sus servicios de:

- ✓ Certificación Orgánica
- ✓ Certificación GlobalG.A.P.
- ✓ Certificación UTZ Certified
- ✓ Certificación de Comercio Justo:
 - FairTSA
 - Símbolo para Pequeños Productores SPP
 - Programa de Evaluación de Insumos aptos para la Agricultura Orgánica

Para obtener la certificación orgánica la Corporación “La Pepa de Oro” deberá llenar el formulario que se encuentra en la página web www.bcsecuador.com/ecuador-contacto, (Ver anexo 6) y después enviarlo a la empresa BCS ÖKO-GARANTIE, para recibir una cotización y posteriormente realizar el proceso de certificación, el cual se detalla a continuación:

Figura 48: Proceso de certificación de BCS en Ecuador



Fuente: www.bcsecuador.com/servicios

En el caso que la corporación no cumpla con los criterios o factores para la certificación orgánica después de la inspección inicial y la auditoría de certificación y sigan manteniendo en su informe inconvenientes, deberán cumplir con todo el proceso nuevamente.

Figura 49: Precios para la Certificación Orgánica



Fuente: www.bcsecuador.com

Soria (2013) manifiesta que certificación orgánica de BCS OEKO GARANTIE se fundamenta en 3 factores importantes:

Factor # 1: Las normas de la producción orgánica

Este punto menciona la elaboración de un plan de producción

-Elaboración del sistema de mantenimiento, aseo de productores, limpieza de basura y fertilizantes

-Establecer un adecuado manejo de la distribución de actividades diarias del cuidado de los cultivos

- ✓ **Conversión o transición**, se refiere a que el producto y la zona de producción esté libre de sustancias no permitidas en periodos de 3 años anteriores (entendiéndose como sustancias no permitidas a las que contengan en su composición elementos químicos o OGM organismos genéticamente modificados)
- ✓ **Producción paralela**, el momento que en la conversión de la producción se contemplen los 3 años, se debe separar la elaboración ecológica de la que está en proceso de conversión
- ✓ **Fertilidad de Suelos**, establecer el sistema de fertilizantes en relación el Reglamento (CE) N° 889/2008, aplicación del humus proveniente de la descomposición de productos naturales y de lombrices, conservación de suelos mediante la construcción de laderas, aplicación de nutrientes y plaguicidas establecidos en el Reglamento (CE) N° 889/2008, utilización de estiércol orgánico- no orgánico, uso de plaguicidas.
- ✓ **Manejo de plagas**, realizar un análisis antes y después de la cosecha con el fin de verificar el nivel de tolerancia que es de 5% sobre sustancias prohibidas y de 0.9% de OGM, para cumplir con este punto hay que fijar una selección de especies, preparación de estiércol, uso de trampas para combatir los insectos (lo ideal es fijar alrededor de la zona de producción, trampas de guadua cargadas de bagazo de caña para atraer insectos y revisar constantemente por los socios para eliminar huevos y larvas de insectos evitando la propagación)

Factor #2: Control de entidad independiente BCS, en la cual se establecen los puntos que deben ser controlados y la frecuencia de trabajo entre la agencia certificadora y la empresa referente a las inspecciones anuales.

-Establecer inspecciones anuales junto con la agencia certificadora y la asociación e inspecciones sorpresas a cargo de la agencia

Factor #3: Sistema de control interno, permite asegurar el cumplimiento mediante delegaciones de inspección aleatorias en cada etapa de producción

con el fin de establecer la importancia de mantener y cumplir con la certificación orgánica.

- ✓ Establecer un comité interno de certificación conformado por los socios de la agrupación y capacitar al líder de este comité con el fin de que la certificadora delegue responsabilidades sobre el comité, siempre en monitoreo constante de BCS
- ✓ El comité estará encargado de planificar y socializar los planes de la producción orgánica, buscando estandarizar los procesos de calidad con todos los socios.

4.1.5.2.3. Participar en procesos de encadenamiento de producción

Los encadenamientos productivos, tienen como objetivo realizar enlaces entre los distintos conjuntos de empresas que componen cada etapa o eslabón de un determinado proceso productivo, y articularlos según sus capacidades, con el fin de que las empresas ganen competitividad en los mercados.

Confitexport C.A. es una empresa que se dedica a la elaboración y exportación de chocolates elaborados con el mejor cacao fino de aroma en el Ecuador y tiene una marca registrada llamada “**Republica del Cacao**” y hace poco tiempo firmo un convenio con el Ministerio de Agricultura para comprar el cacao directamente a los pequeños productores, evitando la participación de los intermediarios, esto hace posible que la Corporación “La Pepa de Oro” pueda vender su producto obteniendo mejores ganancias económicas, pero también puede aprovechar este convenio para conocer las estrategias que ellos realizan para comercializar su productos a nivel internacional, entre las cuales esta los atributos de la marca.

La Corporación “La Pepa de Oro” puede registrarse en la empresa ingresando a la página info@republicadelcacao.com o también lo puede realizar mediante una llamada telefónica al 593 2561 320

Atributos de marca Republica del Cacao

-Un viaje por el origen: Cada producto relata una parte de la historia de esta emblemática materia prima que hasta inicios del siglo XX fue la principal fuente de ingresos del país.

-Souvenir emblemático: Una marca que ha trabajado exhaustivamente con agricultores y artesanos ecuatorianos para desarrollar productos que generan orgullo, entendiendo las características únicas ligadas a las propiedades de cada región de cultivo.

-Aventurero: República del Cacao busca transportar al consumidor a una experiencia en el mundo del cacao fino de aroma que despierta los cinco sentidos.

-Exótico: Presenta un estilo gráfico que transmite el entorno y la tradición del Cacao Arriba en su época dorada, reflejada en la actualidad.

4.1.5.3. Estrategias Fortalezas y Debilidades

Las estrategias que se establecieron entre las fortalezas y debilidades de la Corporación “La pepa de Oro”, es la siguiente:

4.1.5.3.1. Expandir la producción de los productos del cacao a nivel provincial

La Corporación de Organizaciones Campesinas “La Pepa de Oro” le favorecería expandir su producción a nivel provincial y posteriormente a nivel nacional, porque aumentaría el volumen de producción y obtendría mejores beneficios económicos para la corporación. Para lograr la expansión de la producción de los productos que oferta la Corporación, debe establecer convenios con empresas consolidadas en el mercado para vender sus productos, entre ellas están las empresas TIA S.A, comisariatos, supermaxi, entre otras.

4.1.5.4. Estrategias Debilidades y Amenazas

Las estrategias que se establecieron entre las debilidades y amenazas de la Corporación “La pepa de Oro”, es la siguiente:

4.1.5.4.1. Contratar a profesionales para el área de contabilidad y marketing

Es muy importante que la corporación contrate a profesionales con estudios especializados en contabilidad y marketing, pues ayudará a mejorar los negocios y la publicidad en la corporación.

4.1.5.4.2. Certificación del sello “Hace Bien” y “Hace Mejor”

El Ministerio de Industrias y Productividad de Ecuador (2014) manifiesta lo siguiente:

El Ministerio de Industrias y Productividad de Ecuador otorga los Sellos Hace Bien y Hace Mejor, como una iniciativa que pretende reconocer a las empresas ecuatorianas comprometidas con el cumplimiento de las 4 Éticas Empresariales promovidas por el Gobierno Nacional, de una manera integral, generando, además incentivos para las empresas que alcancen los mismos.

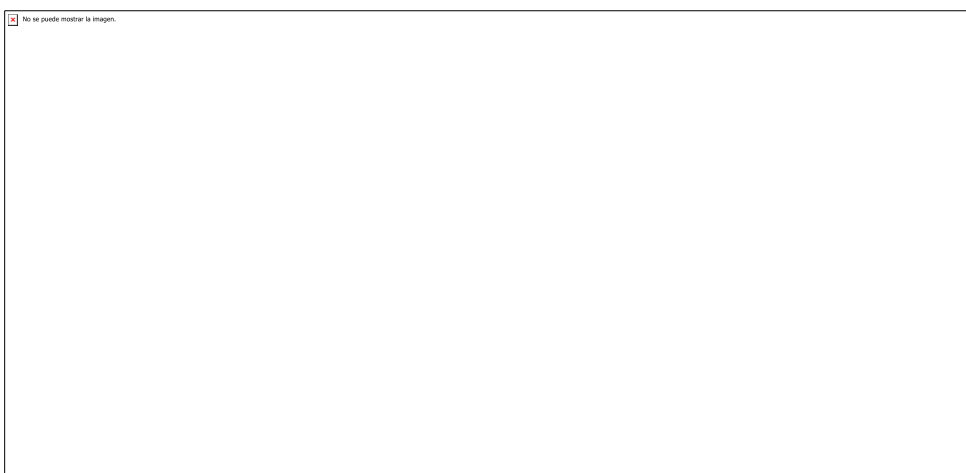


Figura 50: Sellos HACE BIEN y HACE MEJOR

Fuente: Ministerio de Industrias y Productividad de Ecuador, Pro Ecuador

1. El Sello Hace Bien

Tiene como objetivo reconocer a las empresas que cumplen con las disposiciones legales y normativas que regulan las cuatro éticas empresariales y han incorporado un componente de buenas prácticas empresariales.

2. El Sello Hace Mejor

Tiene como objetivo reconocer a las empresas que han implementado altos estándares de buenas prácticas empresariales

Las cuatro Éticas Empresariales promovidas por el Gobierno Nacional son:

1. Ética con los trabajadores

Esta ética procura que las organizaciones cumplan con los principios de los Derechos Humanos, con los convenios firmados con la Organización Internacional del Trabajo y con la legislación ecuatoriana.

Entre los principales aspectos que conforman esta Ética Empresarial, se deben considerar los siguientes elementos:

- ✓ Cumplir como mínimo con lo establecido en la ley, en cuanto a las remuneraciones, jornadas laborales, repartición de utilidades y beneficios para el trabajador, además de no prohibir el derecho a asociarse de los trabajadores.
- ✓ Cumplir con las leyes de Seguridad y Salud, para garantizar el desarrollo de las actividades en la organización analizando y controlando los riesgos laborales.
- ✓ Garantizar el desarrollo integral del trabajador, es decir el desarrollo de las competencias del personal que labora en la organización y también preocuparse por el desarrollo de la familia del trabajador.
- ✓ Garantizar que no exista discriminación de ningún tipo.

- ✓ Prohibir el trabajo infantil y forzoso

2. Ética con la comunidad

Esta Ética procura que las organizaciones apoyen al desarrollo de la sociedad en su conjunto, respetando sus valores culturales y procurando la inclusión económica y social de los más pobres.

Dentro de los aspectos a considerar en esta ética, podemos mencionar:

- ✓ Cumplir con las leyes, normas, ordenanzas que apliquen a la fabricación del producto o prestación del servicio, tanto de las organizaciones y los proveedores.
- ✓ Apoyar al desarrollo de la comunidad mediante al trabajo conjunto entre la organización y la comunidad.

3. Ética con el estado

Procura que las organizaciones cumplan con sus obligaciones tributarias y otras que afecten a su actividad.

La organización debería, cumplir oportunamente con todas sus obligaciones tributarias y fiscales, además de trabajar y apoyar en la ejecución de los proyectos de organismos gubernamentales.

4. Ética con el medioambiente

Esta Ética procura que las organizaciones se responsabilicen de sus procesos y, por ende, de los impactos que generan sus actividades, minimicen el consumo de recursos naturales y cuiden y conserven el medioambiente, para beneficio y sustento de las generaciones futuras.

Dentro de los aspectos a considerar para el cumplimiento de esta Ética, podemos señalar:

- ✓ Identificar y gestionar los riesgos ambientales que pudiesen afectar al normal desarrollo de sus actividades.

- ✓ Establecer mecanismos para disminuir el consumo de recursos naturales, tales como agua, energía, papel, además de contribuir en la disminución de emisiones de CO2.
- ✓ Realizar una adecuada gestión de los desechos

Estos Sellos, constituyen los primeros pasos para impulsar una "Cultura" de responsabilidad social en los empresarios que decidan acogerse a la obtención de estos sellos. Los Sellos Hace Bien y Hace Mejor, están diseñados para que todo tipo de empresas, micro, pequeñas, medianas y grandes, tengan la capacidad de acceder a las mismas.

Beneficios de los sellos

A través de los Sellos Hace Bien y Hace Mejor, el Ministerio de Industrias y Productividad no pretenden convertirse en un ente de control adicional del Estado, sino que pretende motivar, mediante la concesión de incentivos en distintos niveles, a que las organizaciones públicas y privadas, cumplan con los más altos estándares de gestión empresarial y cumplimiento de las disposiciones normativas, colaborando así con el fortalecimiento a la competitividad de las empresas y al desarrollo sustentable del país.

Los pasos para obtener el sello "Hace Bien" se hace ingresando a la página del Ministerio de Industrias y Productividad <http://www.industrias.gob.ec/>, para realizar una autoevaluación de la empresa donde a través del portal podrá realizar las actividades:

- ✓ La autoevaluación de su Organización. Dicha autoevaluación le permitirá saber cuán preparada está su Organización para poder acceder a la certificación de los sellos. La información es de uso exclusivo de su Organización y si Usted no continúa con los siguientes pasos la información ingresada en la autoevaluación quedará registrada en el sistema de forma anónima.

- ✓ En caso de que su Organización esté lista para certificarse, es decir que cumpla con por lo menos el 70% del puntaje total alcanzable en cada grupo de requisitos establecidos para cada una de las éticas, el sistema le proveerá la lista de empresas certificadoras calificadas. Estas empresas certificadoras podrán realizar la verificación en su empresa y emitir el certificado de cumplimiento del protocolo. Las organizaciones únicamente podrán certificarse con aquellas empresas que han sido calificadas por el programa.

- ✓ En caso de que su Organización aún no cumpla con el porcentaje mínimo establecido, deberá implementar las actividades correspondientes para que pueda alcanzar el cumplimiento de los requisitos.

Se pone a su disposición, la lista de consultores que fueron capacitadas y calificadas para apoyar a las organizaciones en el proceso de implementación. Las organizaciones podrán realizar el proceso de implementación con consultores calificados que tengan la competencia para poder apoyarles en el proceso, para lo cual deben de ingresar a la página, donde van encontrar la lista de los consultores y también la lista de las certificadoras acreditadas <http://aplicaciones.mipro.gob.ec/creecuador/index.php?module=Pagesetter&func=viewpub&tid=4&pid=4>

Es importante saber que la concesión del sello no tiene costo alguno. El único valor que está de por medio es el pago de los servicios de auditoría que realizan las certificadoras acreditadas para realizar el proceso.

PROCESO DE CERTIFICACIÓN

Ministerio de Industrias y Productividad (2013) manifiesta lo siguiente:

Proceso de Certificación.- El proceso de certificación de las empresas con los Sellos “Hace Bien y Hace Mejor”, lo realizarán las entidades certificadoras,

debidamente acreditadas por el OAE, o en su defecto, debidamente designadas por el Ministerio de Industrias y Productividad.

Artículo 36. De los requisitos de los Entidades Certificadoras.- Las Entidades Certificadoras acreditadas por el Organismo de Acreditación Ecuatoriano (OAE) o designados por el Ministerio de Industrias y Productividad, deberán cumplir los tiempos de verificación y auditoría para cada una de las actividades que se realizan, de acuerdo a la tabla precios y días establecida en la página web del Ministerio de Industrias y Productividad.

Las Entidades Certificadoras acreditadas por el OAE o designados por el Ministerio de Industrias y Productividad, contarán con procedimientos documentados para realizar todas las actividades de verificación y auditoría que permitan emitir los Certificados de Cumplimiento de Protocolos (CCP).

Artículo 37. De la concesión de certificación.- Las Entidades Certificadoras, con base en los resultados de las auditorías realizadas, emitirán el certificado de conformidad a las organizaciones que hayan pasado satisfactoriamente la evaluación de la conformidad, y enviarán al Ministerio de Industrias y Productividad un informe del proceso de auditoría en el que se indique el nombre de la organización y el puntaje alcanzado, para fines de registro.

Documentación a ser emitida por el Organismo de Certificación

1. Certificado de Conformidad del Sello Hace bien y/o del Sello Hace Mejor.
2. Programa de las Verificaciones de Mantenimiento durante la validez del Certificado de Conformidad.

Documentación a ser emitida por el Comité de Gestión

- 1.-Políticas de Concesión y Autorización de Uso de las Marcas para cada uno de los Sellos.

El Comité de Gestión autorizará el uso de la marca de los Sellos “Hace Bien o Hace Mejor”, a los solicitantes y se realizará en base a la siguiente información:

a) Comunicado de la empresa certificadora, del proceso de auditoría y el puntaje alcanzado.

Los Organismos de Certificación acreditados por el OAE y/o designados por el Ministerio de Industrias y Productividad, otorgarán la certificación a una organización, cuando las siguientes premisas sean obtenidas y adecuadamente documentadas:

a) Todas las actividades del proceso de certificación hayan sido ejecutadas y todos los informes y registros requeridos estén disponibles.

b) Se hayan cerrado satisfactoriamente todas las no conformidades detectadas en los procesos de auditoría.

El informe de la Certificación incluirá toda la información necesaria y correcta.

Para la renovación de la certificación, los solicitantes deberán presentar la solicitud de manera oportuna y acorde a los tiempos establecidos por el organismo de certificación con el fin de asegurar la continuidad de la validez del certificado.

El Organismo de Certificación emitirá un informe sobre el proceso de certificación realizado, para que el Comité de Gestión actualice el registro de organizaciones certificadas.

Artículo 38. De los informes de auditoría.- En los informes de auditoría es obligatorio el generar comentarios para todos los requisitos, cumplidos o incumplidos y aplicables o no aplicables.

Artículo 39. De los hallazgos.- El organismo de certificación debe tomar una decisión de certificación en un plazo máximo de 28 días, a partir del último cierre de cualquier no conformidad pendiente. Los procesos de toma de decisión, así como los procesos de quejas o apelaciones se deben basar en los procedimientos del organismo de certificación.

Las no conformidades encontradas en las auditorías iniciales deben ser solucionadas por parte de los solicitantes de la certificación, en un plazo máximo de 3 meses a partir de la fecha de auditoría. El organismo de certificación debe tomar la decisión de realizar o no un nuevo proceso de auditoría, para los casos en los que requiera evidenciar el cierre efectivo de las no conformidades. En el caso de no conformidades reincidentes en procesos de auditorías posteriores (seguimientos o vigilancias) éstas deben solucionarse en un plazo máximo de 28 días después de la fecha de auditoría, en caso de incumplimiento, el organismo de certificación podrá suspender la certificación.

Artículo 40. De los procedimientos de sanciones.- Las sanciones a los organismos evaluadores de la conformidad serán aplicadas de acuerdo con lo señalado con la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad

1. En los casos de incumplimiento de los tiempos de cierre de las no conformidades, señalados en el artículo 39 de este Reglamento por parte de los solicitantes de la certificación, el organismo de certificación podrá no emitir la certificación, suspender o retirarla. Para el efecto deberá previamente enviarse una advertencia por parte del organismo de certificación.

2. El organismo de certificación debe definir un periodo máximo de mantenimiento de una suspensión, el cual no deberá ser mayor a 6 meses a partir de la fecha de suspensión. Si una empresa notifica al organismo de certificación que la no conformidad ha sido resuelta antes del plazo establecido, se puede levantar la suspensión siempre y cuando se realice una auditoría de seguimiento para verificar el cierre efectivo de todas las no conformidades y la adecuada implantación de los requisitos de los sellos “Hace Bien y Hace

Mejor”. Si no se soluciona una suspensión en el plazo establecido se impondrá una cancelación de la certificación. Toda suspensión debe ser comunicada al Ministerio de Industrias y Productividad y al OAE en un plazo máximo de 3 días después de esta haber sido emitida.

3. Se procederá a la cancelación de la certificación, en los siguientes casos:

a. Cuando una suspensión no haya sido solucionada en los tiempos definidos en el numeral 2 del presente artículo,

b. Cuando exista un claro caso de fraude en un proceso de certificación.

c. En otros casos establecidos en los procedimientos de los organismos de certificación

Artículo 41. De la información de los certificados.- Los certificados de “Hace Bien” o “Hace Mejor” deben al menos contener la siguiente información:

a. El nombre y la(s) ubicación (es) geográfica (s) de cada cliente. (o la ubicación geográfica de las oficinas centrales y cualquier otro sitio si es una certificación multisitio).

b. Las fechas de la otorgación, ampliación o renovación de la certificación. **c.** La fecha de caducidad o la fecha de renovación de la certificación, coherente con el ciclo de renovación de la certificación.

d. Un código de identificación única.

e. El documento normativo incluido el número de la emisión y/o revisión utilizado para auditar al cliente certificado.

f. El alcance de la certificación en relación con el producto, o proceso, según sea el caso, en cada sitio.

g. Cualquier otra información requerida por la norma o protocolo, u otros documentos normativos para la certificación.

h. La calificación obtenida por la organización en el proceso de evaluación de los diferentes sellos (Muy buena o Excelente).

Para Certificados de Conformidad que cubren sitios múltiples, todos los sitios contemplados serán listados en el Apéndice al Certificado de Conformidad que será utilizado para este propósito. La casa matriz de la organización figurará en el Certificado de Conformidad. En el caso de que alguno de los sitios evaluados tenga un alcance de actividades distinto al del “Alcance Principal” que figurará en el Certificado de Conformidad, el mismo será también indicado en el Apéndice al Certificado de Conformidad.

El representante legal del Organismo de Certificación firmará cada uno de los Certificados de Conformidad que emita como respaldo a todo el proceso de certificación realizado.

Artículo 42. Del registro de las organizaciones certificadas.- Los organismos de Certificación y el Ministerio de Industrias y Productividad, son responsables de mantener en su página web respectiva, un listado actualizado de las organizaciones que han obtenido la certificación, ya sea para el sello “Hace Bien” así como para el sello “Hace Mejor”.

Artículo 43. De la vigilancia mínima.- El control a los organismos certificadores y sus procesos de certificación y sistemas de gestión, deberán ser realizados de manera periódica y profesional por parte del Organismo de Acreditación Ecuatoriano, de acuerdo a lo establecido en los procedimientos de acreditación.

Condición General Previa

Todo tipo de organización que opte para ser reconocida bajo el sello HACE MEJOR, deberá previamente haber alcanzado su certificación bajo el sello HACE BIEN, pudiendo al finalizar su proceso de verificación y posterior certificación del sello HACE MEJOR, ser reconocida con los 2 Sellos a la vez.

4.2. Discusión

El MAGAP el 22 de julio de 2005, declara al cacao como Producto Símbolo del Ecuador en vista que constituye el producto agrícola de mayor incidencia en la Historia Nacional, tanto por sus connotaciones de antigüedad como por su contribución al desarrollo social, económico y político; además, por sus cualidades únicas, reconocidas a nivel mundial. Años después el Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual nombra al cacao fino de aroma, Cacao Arriba, como la primera denominación de origen (DO) del país. Este reconocimiento exalta la alta calidad del producto que presenta características determinadas por su procedencia y por los conocimientos ancestrales involucrados en su cultivo.

El Ministerio de Cultura y Deporte de Guatemala (2009) manifiesta que el chocolate obtenido del cacao fino de aroma es una bebida tradicional del cantón Mixco, donde las personas promueven y fomentan las costumbres ancestrales, por esta razón se lo declaró “Patrimonio Cultural Intangible de la Nación”. Además en el Proyecto de mejoramiento de la elaboración y comercialización de subproductos del cacao (*theobroma cacao* L.), por Núñez, López, Rodríguez, González (2009) en República Dominicana, demuestran que por medio de los productos elaborados de manera artesanal se le otorga un valor agregado al cacao, porque forma parte de una manifestación cultural diferenciado claramente de otras actividades productivas.

Los especialistas opinan que el mejor Cacao Fino y de Aroma del mundo proviene de Ecuador, lo que ha ocasionado el incremento del consumo del cacao a nivel mundial con 200 mil toneladas métricas en el 2011, de acuerdo a estimaciones de la Organización Internacional del Cacao (ICCO), debido a que cada vez en el planeta se consume más chocolate, países como China, India y Rusia comienzan a consumirlo mayoritariamente, así como también los derivados de cacao, de esta manera el Gobierno Nacional reconoce la importancia de este rubro en la economía. Por ello, a través del Ministerio de Agricultura Ganadería Acuicultura y Pesca (MAGAP), decidió impulsar el

Proyecto de Reactivación del Cacao Nacional Fino y de Aroma que se inició en julio del 2012, esta labor busca “reactivar al sector productivo de Cacao Nacional Fino y de Aroma, contribuyendo a reposicionar y consolidar el buen nombre del Ecuador como productor del mejor cacao del mundo, además de promover la productividad, rentabilidad, investigación, mejoramiento de la calidad e institucionalidad de la cadena de valor.

CAPÍTULO V
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. Conclusiones

- ✓ El cacao es un cultivo íntimamente ligado a la cultura ecuatoriana, tanto por su origen, saberes ancestrales, usos y prácticas tradicionales y por su gran importancia en el desarrollo económico y social del país. Además, es un producto que tiene bondades alimenticias, debido a sus características organolépticas, lo que conlleva a los agricultores a seguir la tradición de conservarlo, por lo tanto el cacao no solo se ajusta a su valor monetario sino al esfuerzo de los pequeños agricultores por defender su cultivo, sus costumbres, usos y tradiciones.

- ✓ Para obtener los diferentes productos derivados del cacao fino de aroma, se debe pasar por una ardua labor que realizan los agricultores en sus fincas, realizando una adecuada cosecha, poscosecha. secado y selección de las almendras, puesto que debido a estos procesos se obtendrá un excelente producto, sin dejar de lado los conocimientos, la dedicación y el tiempo, que otorgan las mujeres para elaborar los productos hechos a base del cacao, tales como las manos de cacao, mermelada, mistelas, barras de chocolate, bombones y mantequilla.

- ✓ La corporación de organizaciones campesinas “La Pepa de Oro” no cuenta con estrategias para impulsar el valor artesanal del cacao fino de aroma, por lo cual mediante esta investigación se plantearon estrategias prometedoras entre ellas es conseguir la certificación orgánica del cacao BCS ÖKO-GARANTIE, además obtener el sello de Comercio Justo “Fairtrade, también participar con la institución Pro Ecuador, entre otras estrategias.

- ✓ Se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alternativa “La elaboración del cacao de forma artesanal contribuye a la conservación del patrimonio cultural”.

5.2. Recomendaciones

- ✓ Es conveniente que el Gobierno del Ecuador, se comprometa a ejecutar proyectos que promuevan el rescate, la conservación, difusión de las prácticas tradicionales, saberes ancestrales y usos del cacao fino de aroma, así como también a fomentar la elaboración artesanal y semiartesanal de este producto, para salvaguardar el patrimonio cultural que ha dejado el cacao en el Ecuador.
- ✓ Se recomienda que los agricultores de la Corporación “La Pepa de Oro” sigan con la tradición de cultivar y producir el mejor cacao del Ecuador y del mundo, realizando sus diferentes prácticas tradicionales de cosecha y poscosecha, además, que compartan sus conocimientos a la ciudadanía y en especial a sus hijos para que continúen conservando este cultivo y elaborando los diferentes productos de manera artesanal y semiartesanal. Sería importante para la economía del Ecuador exportar menos materia prima y mayor cantidad de productos terminados.
- ✓ La corporación de organizaciones campesinas la “Pepa de Oro” deberá ejecutar las estrategias que se establecieron en este trabajo investigativo, para comercializar sus productos y fomentar la elaboración artesanal y semiartesanal del cacao, puesto que de esta manera pueden generar ingresos económicos y contribuir al fortalecimiento de la corporación.

CAPÍTULO VI
BIBLIOGRAFÍA

6.1. Literatura Citada

- Agama, J. 2005. Selección de progenies y plantas élites de cacao (*Theobroma cacao* L.) mediante la evaluación de características agronómicas y de resistencias a enfermedades. Tesis Ing. Agr. Universidad Central del Ecuador, Quito – EC. 112 p
- Aguila, M y Jiménez, M.(2012). Caracterización Morfológica y Sensorial Del Cacao Nacional (*Teobroma cacao*) a nivel de fincas en el cantón las Naves, Provincia Bolívar, Tesis Ing. Agrónomo, Guaranda, Ecuador, Universidad Estatal de Bolivar 134 pg
- Anecacao, 2009 “Cacao en el Ecuador”, tercer volumen, Guayaquil, Ecuador.
- Anecacao, 2013, “Asociación nacional de exportación de cacao”. Obtenido de <http://www.anecacao.com/es/historia-del-cacao/>
- Arévalo. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad - Diputación de Badajoz. Recuperado el 25 de Noviembre de 2013 , de www.dip-badajoz.es/cultura/ceex/reex_digital/reex.../RV000002.pdf
- Arboleda, G. 1998. Proyectos Formulación, Evaluación y control. Colombia
- Armijos, A. 2002. Caracterización de acidez como parámetro químico de calidad en muestras de cacao (*Theobroma cacao* L.) fino y ordinario de producción Nacional durante la fermentación, Tesis Lic. En Química, Quito, Ecuador, Pontificia Universidad Católica 103 pv
- Batista, L.; 2009. Guía Técnica el Cultivo de Cacao en la República Dominicana. Santo Domingo, República Dominicana. CEDAF, 2009. 250pp.

- Braudeau, J. 1970. El Cacao, Traducido por A. Hernández C., Barcelona, España, Editorial Blumé, 185 234 p.
- BCS, E. (2013). *BCS Ecuador*. Recuperado el 5 de Agosto de 2014, de www.bcsecuador.com/bcs-ecuador
- Castillo, (2004). Determinación de la Capacidad Embriogénica de 22 Clones de Cacao tipo Nacional Multiplicados in vitro vía Embriogénesis Somática . Recuperado el 25 de Noviembre de 2013.
- CECJ,2014.Coordinadora Ecuatoriana de Comercio Justo. Obtenido de www.cecjecuador.org.ec/
- Cuetos, (2012). El patrimonio cultural. Conceptos básicos (Vol. 207). Universidad de Zaragoza
- Cuatrecasas, J. 1964. Cacao and its Allies a taxonomic revision of the genus Theobroma, Bulletin of the United States National Museum. Smithsonian Institución Washington, D. C. US. p. 430 431.
- Duicela L.A. y Corral R. 2004. Caficultura orgánica. Consejo Cafetalero Nacional (Cofenac) – Programa de Modernización de los servicios Agropecuarios (PROMSA).. Primera Edición. Octubre del 2004 Reservados todos los derechos. Diseño y Diagramación Santiago Torres “STS”. EC. p. 3555
- Elisava. (2008). ELISAVA TdD | 04 | El precio del significado. Recuperado el 2 de Noviembre de 2013, de tdd.elisava.net/coleccion/4/ocata-es/view?set_language=es
- Enríquez, G. 1995. Beneficio del cacao, Quito, Ecuador. INIAP. Boletín Divulgativo N°254. 11 p.

Enríquez, G. 1985. Curso sobre el cultivo de cacao, Centro Agronómico Tropical de Investigaciones y Enseñanzas (CATIE). Turrialba C R. p. 1 – 28; 46 47; 79 – 85.

Enríquez, G. (2004). *CACAO ORGÁNICO- Guía para Productores Ecuatorianos*. INIAP. Quito, Pichincha, Ecuador.

Enríquez y Vera, J. 1987. Zonificación y Ecología del cultivo de cacao. In Suárez, C. ed. Manual del cultivo de cacao. Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias. Primera edición Quevedo EC. p. 11 15.

Fernandez, P. U (5 de Febrero de 2008). Estudio de caracterización y registro de artesanías con valor cultural y patrimonial. Recuperado el 2 de Noviembre de 2013, de <http://chileartesia.cultura.gob.cl/bundles/artesano/adjuntos/Chile-Artesanal.pdf>

FLO, (2011). Fairtrade Labelling Organizations International. *Fairtrade*. Recuperado el 2 de Julio de 2014, de <http://www.fairtrade.net/what-is-fairtrade.html?&L=1>

Hardy, (1961). Manual del Cacao . Turrialba : Antonio Lehmann

Herrera. (s.f.). Semilleros investigación estética y creación: Diálogos y Prácticas Pedagógicas. Recuperado el 11 de Noviembre de 2013, de http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/publicacionesdc/vista/detalle_articulo.php?id_libro=396&id_articulo=8495

IICA, (1987). Anexo 1: Proyectos: cacao cardamomo. Cobán, Alta Verapaz, 61p

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL, 2013. *inpc.gob.ec/*

Quiroz, (2002). Caracterización molecular y morfológica de genotipos superiores con características de cacao nacional (theobroma cacao l.) De ecuador: james Gonzalo Quiroz Vera.

Jiménez, J.C 2003. Prácticas del Beneficio del Cacao y su Calidad Organoléptica, 12 p. Mimeografiado

Lopez. (2012). *Asistencia técnica dirigida en manejo de poda y fertilización en el cultivo de cacao*. Recuperado el 26 de Febrero de 2013, de <http://www.agrobanco.com.pe/data/uploads/ctecnica/010-c-cacao.pdf>

Márquez. (2008). *Guía pedagógica para la impartición del bloque de contenidos de las bebidas sin alcohol en el C,f,g,m, De técnico en servicios en restauración*. Madrid, España: Vision Libros.

Ministerio de Cultura y Deporte de Guatemala. (Julio de 2009). Obtenido de <http://mcd.gob.gt/>

Ministerio de Industrias y Productividad (2013). Recuperado el 22 de Junio de 2014, de <http://www.produccion.gob.ec/sellos-hace-bien-hace-mejor/>

MIES (2008) Ministerio de Inclusión Económica y Social. Obtenido de www.inclusion.gob.ec/

Moreno, L. J. y Sánchez, J. A. 1989. Beneficio del Cacao. Fundación Hondureña de Investigaciones Agrícolas. Fascículo N° 6. 26 p.

Morales, & Tapia. (2 de Febrero de 2014). *Programa de Gestión Documental de la SIG*. Recuperado el 5 de Abril de 2014, de http://www.sic.gov.co/documents/10157/0/programa_gestion_doc.pdf/6a63b512-84e6-4776-a90e-c375404e9fb9

Nosti, J. (1953). Cacao, Café y Té. Ed. Salvat. Primera edición Barcelona Madrid ES. p. 11, 13.

Nuñez, Lopez, Rodriguez, & González. (Agosto de 2009). *MEJORAMIENTO DE LA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DEL CACAO(Theobroma cacao L.)*. . Recuperado el Junio de 2014, de http://www.coniaf.org.do/informes_finales/2005/07_Informe%20subproducto%20Coniaf%20Henry.pdf

Reyes, H.; Vivas, J. y Romero, A. 2000. La calidad del cacao; Cosecha y fermentación. FONIAP. Maracay Aragua. Boletín Divulgativo N° 66. 8 p.

Rohan, T. 1960, El Beneficiado del Cacao. Boletín de trabajo N° Oficial 5 Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Roma IT p. 13,12, 25.

Paredes, P. (1983). *El cultivo de cacao* (Segunda ed.). (Enriquez, Ed)San José, Costa Rica : EUNED.

Proamazonia. (2004). *Manual del cultivo de cacao*. Recuperado el 10 de Enero de 2014, de http://www.canacacao.org/uploads/smartsection/19_Manual_de_Cultivo_de_Cacao_Peru.pdf

PROECUADOR. (2013). *PRO ECUADOR Instituto de Promoción de Exportaciones ...* Recuperado el 6 de Julio de 2014, de www.proecuador.gob.ec/

Sánchez, Parra, Rondón, (10 de Enero de 2007). *Poda del árbol de cacao*. Recuperado el 25 de Febrero de 2013, de conectarural.org/sitio/sites/.../Poda%20del%20árbol%20de%20cacao.pdf

SORIA, L. A. (2013). Plan de promoción y exportación de panela orgánica granulada a través de la oficina comercial de Italia para la “asociación de mujeres productivas de Suncamal” mediante la formación, asistencia y asesoría técnica en el periodo 2013-2016. Tesis Ing. En comercio exterior y negocios internacionales .Universidad de las Fuerzas Armadas.Ecuador. 250pg

Terra. (3 de Julio de 2013). Chocolate: disfrútalo y descubre sus beneficios en la salud - Terra .. Recuperado el 25 de Noviembre de 2013, de vidayestilo.terra.com/.../chocolate-disfrutalo-y-descubre-sus-beneficios-e.

UNESCO. (8 de Octubre de 2011). Unesco definición de artesanía. Recuperado el 03 de Noviembre de 2013, de www.scribd.com/doc/63425569/UNESCO-Definicion-de-Artesania

UNESCO. (s.f.). Cultura - Unesco. Recuperado el 25 de Noviembre de 2013, de www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/

Vera, J. (1993). *Manual del cultivo de cacao* (Segunda ed.). Quito, Pichincha, Ecuador: Proteca

Verapinto, M. (2009). *ELABORACIÓN DE DESTILADO DE PERA Y DERIVADOS*. Lima: Desco.

Villacís, J., & Peralta, J. (Febrero de 2012). “*ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA LA PRODUCCIÓN DE LA MERMELADA DE MUCÍLAGO DE CACAO*”, en el cantón Naranjal, Provincia del Guayas, Tesis Ing. Comercial, Milagro, Ecuador, Universidad Estatal de Milagro 117pg

CAPÍTULO VII
ANEXOS

7.1. ANEXOS

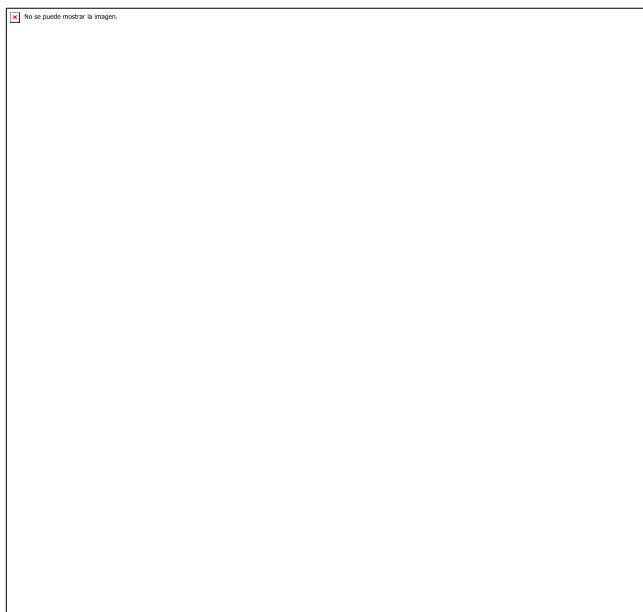
Anexo 1: Modelo de la Entrevista

UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO
FACULTAD DE CIENCIAS AMBIENTALES
INGENIERÍA EN ECOTURISMO

TEMA: “CONTRIBUCIÓN DE LA ELABORACIÓN ARTESANAL DEL *Theobroma cacao* L, CACAO FINO DE AROMA, AL PATRIMONIO CULTURAL, EN EL CANTÓN VINCES , PROVINCIA DE LOS RÍOS, ECUADOR, AÑO 2014”.

1. ¿Qué importancia ha tenido la producción del cacao en el cantón Vinges?
2. ¿Qué evolución ha tenido la producción del cacao?
3. ¿Qué significado tiene la Torre de Eiffel de Vinges?
4. ¿En qué época se dio “La pepa de oro” en Vinges y por qué?
5. ¿Por qué se les denominó “Gran cacao” a algunos agricultores?
6. ¿Cómo ha variado el cultivo del cacao?
7. ¿Qué clases de productos utilizan para el control fitosanitario del cacao?
8. ¿Qué herramientas utilizaban en la elaboración artesanal del cacao y sus derivados?
9. ¿Qué herramientas se utilizan en la elaboración artesanal del cacao y sus derivados?
10. ¿En qué época del año se acostumbra hacer los derivados del cacao de manera artesanal?
11. ¿Cree usted que se está perdiendo la tradición de elaborar los derivados del cacao de manera artesanal en la actualidad?
12. ¿Qué productos se elaboran en la actualidad con el cacao?
13. ¿Qué usos le dan al chocolate y con qué alimentos lo combinan al momento de consumirlo?
14. ¿En la actualidad, transmiten a sus hijos los conocimientos de elaborar el chocolate de manera artesanal y sus derivados?
15. ¿La gente prefiere consumir el chocolate de manera tradicional o prefieren las innovaciones?
16. ¿Que representa para usted el cacao en el cantón Vinges?

Anexo 2: Fotografías



Presidente de la Corporación “La Pepa de Oro”



Con las socias de la Corporación “La Pepa de Oro”

Anexo 3: Entrevistas a los socios de la Corporación “Pepa de Oro”



Entrevistando a la señora Guísela Zarate



Entrevistando a la señora Jessica Villamar

Anexo 4: Hoja Volante

No se puede mostrar la imagen.
No se puede mostrar la imagen.

CORPORACIÓN DE ORGANIZACIONES CAMPESINAS "LA PEPA DE ORO"

Las delicias del cacao fino de aroma están al alcance de tus manos

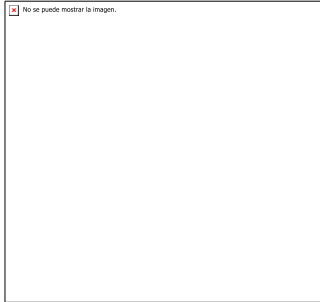
No se puede mostrar la imagen.



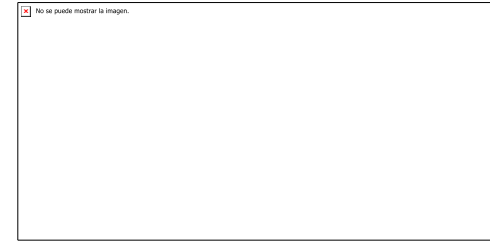
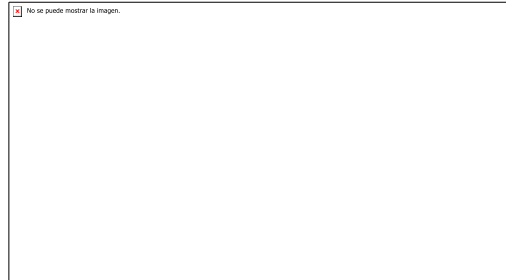
Puedes localizarnos en la Clda. Balzar De Vinces
frente a la cancha deportiva Rafael Bajaña

Telf: 052791915

Mermelada de cacao

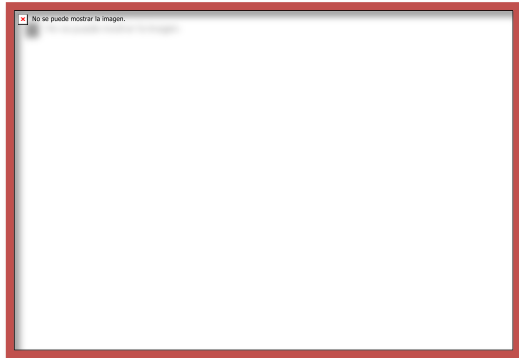


Barras de chocolate

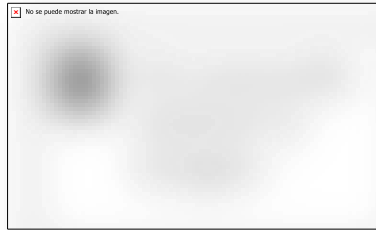


Mistela de cacao

“La bebida de los dioses”



Mantequilla de cacao



Bombones

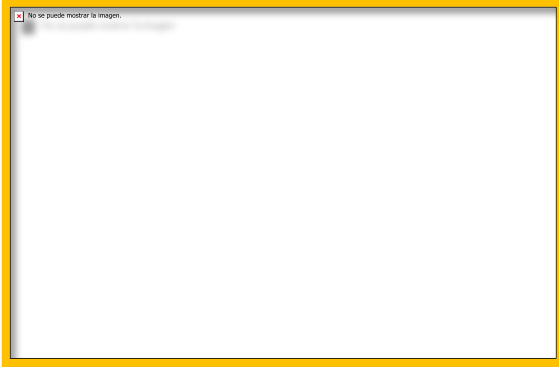


“LA PEPA DE ORO”



TE ESPERAMOS

Vinces -Los Ríos- Ecuador



**PRODUCTOS DERIVADOS DEL
CACAO FINO DE AROMA**

El origen del cacao fino de aroma se dio en Ecuador según estudios arqueológicos realizados por el Instituto de Investigación Científica para el Desarrollo y el Instituto Nacional De Patrimonio Cultural, revelan que el cacao ya se utilizaba en la Cultura Mayo Chinchipe, en la Provincia de Zamora Chinchipe en el cantón Palanda y que por lo tanto el cacao es originario del alto Amazonas



MANOS DE CACAO

