



UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Facultad de Ingeniería Química

Carrera de Licenciatura en Gastronomía

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADA EN GASTRONOMÍA**

TEMA:

“Análisis gastronómico del chocolate en la ciudad de Guayaquil”

AUTOR:

Carmen Graciela León Mena

TUTOR:

Lic. Victoria García Casas, MSc.

Guayaquil, Junio 2016



UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Facultad de Ingeniería Química



ACTA DE APROBACIÓN TRABAJO DE TITULACIÓN

Tema:

Análisis gastronómico del chocolate en la ciudad de Guayaquil

Trabajo de titulación presentada por:

Carmen Graciela León Mena

Aprobado en su estilo y contenido por el Tribunal de Sustentación:

.....

Ing. Marco Vinicio Añazco Maldonado.

Presidente del Tribunal

.....

Lcdo. Victoria García Casas Msc.
Tutor de Tesis

.....

Lcda. Olanda Zea Álvarez
Miembro del Tribunal

.....

Lcda. Susana Cornejo Páez.

Miembro del Tribunal

Fecha finalización trabajo de titulación: Marzo – 2016

DECLARACION DE AUTORIA

DECLARACIÓN

“La responsabilidad del contenido desarrollado en este Trabajo de Titulación, me corresponden exclusivamente; y la propiedad intelectual de la misma a la Universidad de Guayaquil según lo establecido por la Ley vigente”

Firma.....

Carmen Graciela León Mena

DEDICATORIA

Dedico esta tesis con mucho amor y cariño:

A mi hijo Ismael Sánchez León por ser mi fuente de motivación y por siempre estar a mi lado dándome palabras de aliento.

Al compañero de mi vida Dr. Ismael Sánchez Solórzano por estar a mi lado durante mi carrera, por creer en mi capacidad y darme fuerzas para culminar con éxitos y cumplir mis metas e ideales.

A mis padres que están en el cielo que me dieron las bases de mi formación.

A mis compañeros y amigos presentes y pasados con quien compartimos momentos de alegrías y tristezas.

A todas aquellas personas que durante mis 4 años de estudio de mi carrera confiaron en mí y estuvieron a mi lado apoyando y lograron que este sueño se haga realidad.

Gracias a todos...

AGRADECIMIENTO

A Dios por darme la vida y la fortaleza, además sabiduría para lograr mis propósitos.

A mi madre querida Graciela De León por darme los primeros conocimientos rústicos a la época de gastronomía.

A mi hijo Ismael Sánchez León por estar siempre a mi lado apoyándome.

Al compañero de mi vida Dr. Ismael Sánchez Solórzano por darme el apoyo incondicional durante los años de estudios de mi carrera, siempre confiando en mí.

A la Universidad de Guayaquil por crear la carrera de Gastronomía y de esta manera cumplir mis sueños.

A mis maestros que en el inicio de mi carrera fueron quienes forjaron mi formación académica para que yo me pueda nutrir de sus conocimientos que serían favorables y beneficiosos, para los congéneres de mi patria.

Quiero hacer también un agradecimiento muy especial a una persona que me indujo, mi predisposición a esta carrera en de la cual me siento muy encariñada y agradecida, porque lleno mis inquietudes en la gastronomía y este es el Ing. Bernardo Ovalle Correa.

A mi tutora Lcda. Victoria García Casas M.sc por el apoyo, paciencia y entereza de carácter en guiarme con sus conocimientos en mi tesis.

ÍNDICE

DECLARACION DE AUTORIA	iii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTO	v
RESUMEN.....	ix
INTRODUCCIÓN.....	x
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	xi
DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA.....	xi
JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.....	xii
OBJETIVO GENERAL.....	xiii
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	xiii
CAPITULO 1	1
MARCO TEÓRICO.....	1
1.1 Marco conceptual.....	1
1.2 Fundamentación teórica	3
1.2.1 Demografía	4
1.2.2 Clima	5
1.2.3 Lugares turísticos	6
1.2.4 Tradiciones	7
1.2.5 Gastronomía de Guayaquil	8
1.3 Chocolate.....	9
1.3.1 Información nutricional del chocolate.....	10
1.3.1 Evolución del chocolate	14
1.3.2 Del cacao al chocolate.....	15
1.3.3 Países productores.....	17
1.4 Fundamentación legal	19
1.4.1 Importancia de la propuesta.....	20
CAPITULO 2	21

ANÁLISIS GASTRONÓMICO	21
2.1. Análisis gastronómico	21
2.1.1. Origen del cacao en Ecuador	21
2.1.2. El gran cacao.....	24
2.2. Usos gastronómicos	25
2.2.1. Usos del chocolate en platos de sal	26
2.2.2. Diagnóstico de la agricultura	28
2.2.3. Aportes del chocolate	32
2.2.4. Análisis del folklore	37
2.2.5. Análisis del turismo.....	40
2.2.6. Análisis de la gastronomía.....	42
CAPITULO 3	47
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	47
3.1. Metodología de la investigación	47
3.1.1. Técnica de entrevista.....	48
CAPITULO 4	49
ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS	49
4.1 Evaluación de resultados	49
4.2 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	54
4.2.1 Conclusiones	54
4.2.2 Recomendaciones.....	55
Referencias bibliográficas	56
ANEXOS.....	68
Anexo 1 Entrevista Ing. Fabián Zambrano	68
Anexo 2 Entrevista: Lcdo. Diego Hermosa	73
Anexo 3 Entrevista: Master Pericles Baldeon	76
Anexo 4 Entrevista: Historiadora Jenny Estrada.....	79
Anexo 5 Entrevista: Arq. Gisela Caicedo	84
Anexo 6 Entrevista: Chef Gino Molinari	87
Anexo 7 Cronograma de actividades	91

TABLA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Mapa de la provincia	59
Ilustración 2 Ruta turística	59
Ilustración 3 Ruta turística #1.....	60
Ilustración 4 Ruta turística #2.....	60
Ilustración 5 Recolección de cacao.....	61
Ilustración 6 Café fino de cacao	61
Ilustración 7 Secado de cacao.....	62
Ilustración 8 Oxigenación con pala de madera.....	62
Ilustración 9 Bodega de cacao	63
Ilustración 10 Observación de cacao certificado	63
Ilustración 11 Grano de cacao certificado.....	64
Ilustración 12 Producto	64
Ilustración 13 Entrevista al Ing. Fabián Zambrano	65
Ilustración 14 Entrevista al Lcdo. Diego Hermosa.....	65
Ilustración 15 Entrevista al MSc. Pericles Baldeon.....	66
Ilustración 16 Entrevista a la historiadora Jenny Estrada	66
Ilustración 17 Entrevista a la Arq. Gisela Caicedo	67
Ilustración 18 Entrevista al Chef Gino Molinari	67

RESUMEN

El presente trabajo de investigación ha sido dividido en cuatro capítulos de acuerdo a las temáticas que fueron necesarias de atender para el correcto desarrollo del mismo.

El primer capítulo presenta las directrices que permitieron direccionar la investigación hacia la propuesta final. Inicia con el planteamiento del problema el cual se enfocó en el análisis gastronómico del chocolate en la ciudad de Guayaquil. Con la identificación del problema se pudo definir el los usos gastronómicos que se le puede dar al chocolate y en qué tipos de platos se puede aplicar. En este capítulo se realiza la respectiva justificación del problema a resolver.

En el segundo capítulo se abordan los temas bibliográficos que dieron un soporte importante a la investigación. Entre los temas investigados e incluidos en el presente documento están: el origen del cacao, los usos gastronómicos y aportes que ofrece el chocolate. Estos temas permitieron mejorar los conocimientos sobre el tema y fortalecer el direccionamiento de la investigación.

Todo sobre la metodología de la investigación es tratada en el capítulo tres, aquí se detallan el tipo de investigación aplicada: exploratoria. En el cuarto capítulo las respectivas conclusiones y recomendaciones sobre el análisis realizado.

Palabras claves: gastronomía, chocolate, cultura, fusión, análisis.

INTRODUCCIÓN

La Gastronomía es una de las actividades con mayor crecimiento y evolución en la población, por ser una de las principales fuentes de ingresos, tanto por el empleo directo e indirecto, como por la diversidad de actividades complementarias que se generan en la población.

Esta diversidad de actividades puede ser positiva o negativa para el crecimiento de la cultura gastronómica por los impactos que puede provocar, todo dependerá de las circunstancias y la situación local que puede cambiarse con el paso del tiempo.

Con el proyecto se persigue analizar a la población y su comportamiento frente a esta nueva fusión gastronómica de platos de sal con chocolate, partiendo del proceso de formación y demostración de la gastronomía en Guayaquil como base para el análisis de los efectos que generaría la preferencia de los consumidores con esta nueva implementación gastronómica en la cultura guayasense, tales resultados facilitarían el reconocimiento de los impactos socioculturales en el contexto cultural, gastronómico y local de los guayaquileños y de las personas que visitan a la perla del pacífico.

La influencia de la gastronomía en la cultura se da cuando las personas de varios países y regiones distintas se relacionan con los comuneros y se da un intercambio cultural y gastronómico, creando magníficas fusiones culinarias.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Baja oferta gastronómica de platos fuertes que fusionan al chocolate con sus ingredientes tradicionales.

DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA

En Guayaquil existe un número importante de establecimientos en los que se ofertan diversidad de productos elaborados a base de chocolate por ejemplo bombones, postres, panes, tortas; Sin embargo, en la ciudadanía guayaquileña no hay cultura del consumo del chocolate en platos de sal para citar un ejemplo. Es muy difícil hallar un restaurante o lugar donde se oferte a la ciudadanía un producto o plato de sal con chocolate, lo que demuestra que en Ecuador y más en la ciudad de Guayaquil se sigue perdiendo el interés de la fusión de comida de sal con chocolate ecuatoriano fabricado con cacao fino de aroma, uno de los productos de exportación de alta calidad del país.

Entre las razones de la falta de interés sobre el chocolate y sus múltiples usos tenemos:

- No existe establecimiento para fomentar la cultura de la venta o consumo de productos o platos con base de chocolate.
- Falta de información sobre otros usos del chocolate.
- Confusión con culturas culinarias ajenas.
- Falta de interés de las personas por conocer sobre la comida fusionada con chocolate.
- Falta de tecnología para la fabricación del chocolate

De seguir esta situación de falta de interés sobre el chocolate y sus múltiples usos en futuro:

- Provocaría la compra de productos importados a base de chocolate y no consumir lo nuestro
- Mantenerse en los usos básicos del chocolate.
- No se desarrollaría la preparación alimentaria tipo fusión con el chocolate.
- No se daría la oportunidad de conocer acerca de otros usos que tiene el chocolate.
- No se daría a conocer de dónde se obtiene la materia prima para la fabricación de platos de esta naturaleza.

JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

A pesar de que en Ecuador, específicamente en Guayaquil, su cultura gastronómica ha sido reconocida a nivel nacional e internacional, el país no ha explotado todo el potencial de sus platos.

En la gastronomía ecuatoriana existe una gran variedad de productos y platos netamente autóctonos, los cuales muchas veces han sido dados a conocer en otros países llegando a formar parte de su menú.

Actualmente en nuestro país se conoce varios productos para la preparación de la variedad de platos tradicionales guayaquileños como: seco de pollo, bandera, seco de chivo y el arroz con menestra y carne, pero desafortunadamente no se conoce el uso o la implementación del chocolate en ninguno de los platos antes mencionados.

A continuación este trabajo presenta una investigación, que busca fomentar una cultura gastronómica diferente sobre el conocimiento de la diversidad de uso que se le puede dar al chocolate, en la ciudadanía guayaquileña.

OBJETIVO GENERAL

Analizar los usos gastronómicos que se le puede dar al chocolate y en qué tipo de platos se puede aplicar.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar los diversos usos y aplicaciones del chocolate.
- Determinar la preferencia de los consumidores respecto a la preparación alimentarias tradicionales con preparación alimentarias fusionadas con el chocolate.
- Demostrar que si se puede implementar el uso chocolate en diversos platos, que no estén relacionados con la repostería.

CAPITULO 1

MARCO TEÓRICO

1.1 Marco conceptual

Gastronomía: A pesar de estar vinculada casi de manera exclusiva con la preparación alimentaria, en realidad, la gastronomía es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Es por esto que la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en que los utilizan y todos aquellos fenómenos sociales o culturales que tienen que ver con el consumo de las preparaciones culinarias .Es la relación del hombre, entre sus alimentos y su medio ambiente basado en técnicas e historias culinarias para preparar una buena preparación alimentaria. (WordPress.org, 2015, pág. 1)

Turismo gastronómico: Es una forma de hacer turismo, donde hay interés en la gastronomía y cultura culinaria del país o ciudad que se visita. El turismo gastronómico es un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona, produciendo un cambio estructural en el modo de apreciar la preparación alimentaria por parte de los turistas. El turismo gastronómico es un instrumento que contribuye con el posicionamiento de los alimentos regionales. En los últimos años, está adquiriendo cada vez más importancia en el mundo, por cuanto se ha convertido en una pieza clave para el posicionamiento de los alimentos regionales.

Manipulación de alimentos: Es una actividad en la que personas, se encargan de la intervención de los aspectos como la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro o servicio de productos alimenticios destinados al consumidor. Las personas que realizan las anteriores actividades se les conocen como manipuladores de alimentos y tienen una serie de obligaciones (de higiene) junto con los empresarios que los contratan (deber de formación).

Contaminación cruzada: Es el proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias diversas, generalmente nocivas para la salud.

Choque térmico: Se refiere al cambio de temperatura, esta puede ser un descenso o un aumento, el caso es que ha de ser un cambio drástico.

Receta estándar: La receta estándar es un listado de todos los ingredientes necesarios para elaborar alguna receta, en la cual no sólo se deben incluir las cantidades de cada ingrediente con sus respectivas unidades y sus costos. Además de ser una guía para saber cómo preparar y montar algún platillo, o incluso para determinar el tiempo real de preparación, esencialmente, la receta estándar sirve para calcular el costo real de cualquier plato de manera que el resultado sea siempre el mismo.

Aplanchado: Sanduche de queso o mixto (queso y mortadela).

Chocolate artesanal: El chocolate es producido en forma predominantemente manual con o sin ayuda de herramientas y máquinas, generalmente con utilización de materias primas locales (merkabados, 2012)

Autóctono: Se refiere a personas, cosas, fenómenos, productos, etc., que han nacido o surgido en el mismo lugar, región o país, etc., donde se encuentran.

Tradición: La tradición es la comunicación de generación en generación de los hechos históricos acaecidos en un determinado lugar y de todos aquellos elementos socioculturales que se suceden en el mismo. Principalmente es la oralidad la manera en la cual se van transmitiendo y existiendo las tradiciones.

Buenas prácticas de manufactura: Las BPM son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación, como también en el correcto diseño y funcionamiento de los establecimientos. (Teisaire, 2011)

1.2 Fundamentación teórica

Guayaquil, y oficialmente Santiago de Guayaquil es la ciudad más grande y poblada de la República de Ecuador, con una población en su área metropolitana cercana a los 4.146,996 habitantes. El área urbana de Guayaquil, también conocido como Gran Guayaquil, se alinea entre las ciudades más grandes de América Latina. Es además un importante centro de comercio con influencia a nivel regional en el ámbito comercial, de finanzas, político, cultural y de entretenimiento. La ciudad es la cabecera cantonal del cantón homónimo y la capital de la provincia del Guayas.

Localizada en la costa del Pacífico en la región litoral de Ecuador, el este de la ciudad está a orillas del río Guayas, a unos 20 kilómetros de su desembocadura en el Océano Pacífico, mientras está rodeada por el Estero Salado en su parte suroccidental y el inicio de la Cordillera Chongón-Colonche, una cadena de montañas de media altitud, en el noroeste.

La ciudad se divide en 16 parroquias urbanas, aunque dentro de una nueva administración municipal, su organización consiste de 74 sectores. Es la ciudad con mayor densidad poblacional en el Ecuador, con un total de 2 526 927 habitantes en su aglomeración urbana, incluyendo la población urbana de Guayaquil, la población urbana de Durán y de la parroquia de Samborondón de la Puntilla.

Fundada definitivamente en 1547 como astillero y puerto comercial al servicio de la Corona española, como "Santiago de Guayaquil", luego de varios otros intentos de fundación, ha servido de punto principal en la economía de la nación; ha sido sede de grandes revoluciones y levantamientos a lo largo de la historia, siendo la primera ciudad ecuatoriana en obtener de forma definitiva su independencia de España en 1820.

Guayaquil se destaca entre las ciudades ecuatorianas por su elevado uso de tránsito masivo, por su densidad total y la diversidad de su población. El puerto de la ciudad es uno de los más importantes de la costa del Pacífico oriental. El 70% de las exportaciones privadas del país sale por sus instalaciones, ingresando el 83% de las importaciones. Además, por su posición de centro comercial, tradicionalmente se conoce a la ciudad como la "capital económica del país", debido a la cantidad de empresas, fábricas y locales comerciales que existen en toda la ciudad. (WordPress.com., 2012)

1.2.1 Demografía

En la ciudad de Guayaquil el 28 de noviembre del año 2010 se contabilizaron 2.350,915 habitantes basado en el VII Censo de Población y VI de la vivienda del Ecuador. Indicando el Instituto Nacional de Estadística y Censo (INEC) los siguientes

resultados en la ciudad de Guayaquil: zona urbana 2.278,691 y en la zona rural 72.224 habitantes.

A lo largo de la historia de la ciudad, los múltiples incendios, ataques piratas, plagas y epidemias, se han convertido en uno de los factores que no ha permitido un rápido y continuo crecimiento poblacional en Guayaquil. Sin embargo, debido a las oportunidades de trabajo que ofrecía la ciudad, la migración de personas de otras partes de la nación contribuyó al crecimiento a lo largo del siglo XX; incluyendo también la llegada de inmigrantes de distintas partes del mundo que contribuyeron al crecimiento social y económico de la ciudad, a través de los años hasta la actualidad. La tasa anual promedio de crecimiento poblacional es de 2,50 %.

1.2.2 Clima

El clima de Guayaquil es el resultado de la combinación de varios factores. Por su ubicación en plena zona ecuatorial, la ciudad tiene una temperatura cálida durante casi todo el año. No obstante, su proximidad al Océano Pacífico hace que las corrientes de Humboldt (fría) y de El Niño (cálida) marquen dos períodos climáticos bien diferenciados.

Una temporada húmeda y lluviosa (período en el que ocurre el 97% de la precipitación anual) que se extiende de enero a mayo (corresponde al verano austral); y la temporada seca que va desde junio a diciembre (que corresponde al invierno austral).

Debido a que se ubica en plena zona ecuatorial, la ciudad tiene temperaturas cálidas durante todo el año, la temperatura promedio oscila entre los 25 y 40 °C.

1.2.3 Lugares turísticos

La ciudad de Guayaquil cuenta con muchos atractivos turísticos y de esparcimiento entre los que se puede mencionar:

- **Malecón 2000**

Uno de los lugares más significativos para turistas, es el Malecón 2000, llamado así debido al nombre de la Fundación que ejecutó la obra. El nombre original es Malecón Simón Bolívar. Esta obra es un proyecto de regeneración urbana del antiguo malecón, con 2,5 km de extensión ofrece a sus visitantes además de seguridad, grandes monumentos de la historia de la ciudad, museos, jardines, fuentes, miradores, centros comerciales, restaurantes, bares, patios de preparación alimentaria, el primer cine IMAX del Ecuador, muelles, desde donde se puede abordar embarcaciones para realizar paseos diurnos y nocturnos por el río Guayas.

- **Malecón del Salado**

Se puede disfrutar en familia de paseos por el estero en pequeñas embarcaciones y admirar la flora y fauna del estero; además se encuentran discotecas, restaurantes, y bares.

- **Las Peñas**

Es el barrio más antiguo de Guayaquil. En los últimos años se ha transformado, convirtiéndose en una de las principales atracciones de la ciudad.

- **Puerto Santa Ana**

Es un megaproyecto arquitectónico parecido al CoconutWalk de Miami o al Puerto Madero de Argentina, es un lugar residencial, comercial y potencialmente turístico que cuenta con varios edificios de construcción contemporánea y departamentos lujosos. Su primera etapa fue inaugurada en el año 2007.

- **Parque Histórico Guayaquil**

Ubicado fuera del perímetro urbano. El lugar tiene un bosque de manglar que puede ser recorrido por los visitantes a través de un sendero de madera. En el manglar existen 28 especies de animales en cautiverio, entre ellas el venado de cola blanca, el mapache, el pecarí. También hay tigrillos, osos perezosos, monos y cocodrilos. Esto sumando a los pericos, águila arpía y papagayos. El sitio también cuenta con una réplica del Guayaquil Antiguo, algunas de las edificaciones son originales y fueron transportadas al parque. En el parque se puede descubrir la fauna principal y la historia no sólo de la ciudad sino también de la antigua provincia.

1.2.4 Tradiciones

- **Los Amor finos**

En las fiestas se cantan o recitan los amorfinos, es decir versos dedicados a las muchachas bonitas. Se acompañan de una vigüela o guitarra.

- **Las Serenatas**

Casi se ha perdido esta tradicional costumbre. Novios, esposos o amigos contrataban tríos o dúos de artistas para que cantaran canciones románticas al pie del balcón de sus amadas.

- **Los Rodeos**

Son una costumbre que se realiza en diversos pueblos de la Costa. Al rodeo asiste gente de toda edad y condición. Los hombres participan en la doma de potros, en el toreo y otros juegos que demandan mucha capacidad y valentía.

1.2.5 Gastronomía de Guayaquil

Guayas posee una gran variedad gastronómica fruto de la fusión con otras culturas y sub-grupos comunitarios, obteniendo así una mezcla de costumbres, tradiciones, mitos y leyendas reflejados en sus productos gastronómicos, incorporando sabores y aromas propios de esta tierra y marcando el ritmo de una evolución permanente.

La gastronomía guayasense es conocida por la excelente calidad de sus pescados y mariscos, por la gran variedad de hortalizas y vegetales, y por sus deliciosas frutas.

Existe una gran cantidad de platos autóctonos y únicos entre los 25 cantones con que cuenta Guayas; estos platillos mezclan muy bien todos sus ingredientes mediante mitos y tradiciones los cuales han permanecido de generación en generación creando de esta forma una identidad gastronómica bien definida en Guayas y reflejando todo su encanto folklórico en un plato de preparación alimentaria.

Entre los principales insumos o ingredientes tenemos: El maní, el plátano verde y maduro, los mariscos, el arroz, las aves de corral; todos estos de muy fácil obtención.

De esta manera se elaboran platillos gastronómicos tales como: arroz con menestra y carne, secos (pollo, gallina, pato, etc.), la fritada, el bollo de pescado, bolones, cebiches, caldo de salchicha, entre otros. En Guayas existe una gran diversidad de restaurantes, su oferta gastronómica es muy rica y tiene gran accesibilidad a restaurantes que ofertan preparaciones alimentarias de la cocina criolla e internacional.

Entre los postres, está la típica ensalada de frutas, jugo de naranja al que se le agrega trozos de piña, melón, sandía, banano, uvas y otras tantas frutas tropicales más al gusto del comensal. Entre las bebidas típicas está el quáker, nombre comercial de una marca de cereal, que ha sido adoptado por ésta bebida, que consiste en una colada hecha

con copos de avena, junto a naranjilla o maracuyá y/o también cáscara de piña, canela, clavo de olor y panela (bloque de azúcar sin refinar) incluidas en su cocción; se puede beber tibia o fría.

Existen zonas bien definidas entre sus 25 cantones; esta diversidad gastronómica es efecto de sus grandes recursos naturales, del entorno y de la influencia cultural. De esta manera se puede establecer zonas en donde predominan ciertos platos típicos. (WordPress.com., 2012)

1.3 Chocolate

Detrás de un trozo de chocolate, existe un milenario relato que comienza con la historia del cacao, más precisamente con las semillas de su fruto, las que germinaron en la cuna de las culturas del norte de Sudamérica y de América Central. Se puede afirmar que el cacao recién se instala y penetra con fuerza en la historia con la migración de los mayas y toltecas hacia el norte y su encuentro con los aztecas, quienes dominaron y absorbieron su cultura violentamente.

La historia cuenta que en el año 4.000 a.c. los indígenas de las selvas de Yucatán y Guatemala conocían el árbol del cacao, pero sólo consumían de él la pulpa de su fruto y no las semillas. Si bien no existe registro sobre en qué momento se comenzaron a valorar las semillas, lo cierto es que los mayas fueron los primeros cultivadores racionales del cacao alrededor del año 600. Ellos lo usaban como base para la bebida “xocolatl”, la que utilizaban en ejercicios religiosos y también como moneda de cambio.

Este brebaje alimenticio, fortificante, curativo, psicoestimulante y afrodisíaco, muy considerado por los aztecas, generalmente era consumido por las clases dominantes, se

usaba en ceremonias religiosas y como tributo a su emperador Moctezuma, mientras que sus semillas eran utilizadas como monedas de cambio. Ellos fueron vitales para impulsar la realización de grandes progresos en su preparación: tenían en cuenta la fermentación, secado, torrefacción, machacado y la molienda. Todas estas etapas eran aplicadas con destreza, lo que facilitó que las técnicas mayas fueran la base para muchas de las que se ocupan hoy en día.

1.3.1 Información nutricional del chocolate

Comparación de la composición en macro y micronutrientes de cacao y derivados					
Contenidos por 100 gramos	Cacao en polvo desgrasado (materia prima)	Chocolate	Chocolate con leche	Chocolate blanco	Soluble de cacao
Energía (kcal)	255	449-534	511-542	529	330-375
Proteínas (g)	23	4,2-7,8	6,1-9,2	8	4-7
Hidratos de carbono (g)	16	47-65	54,1-60	58,3	78-82
Almidón	13	3,1	1,1	-	2-8
Azúcares (g)	3	50,1-60	54,1-56,9	58,3	70-78
Fibra (g)	23	5,9-9	1,8	-	7
Grasas (g)	11	29-30,6	30-31,8	30,9	2,5-3,5
Grasa saturada (g)	6,5	15,1-18,2	17,6-19,9	18,2	1,5-2,1
G. monoinsaturada (g)	3,6	8,1-10	9,6-10,7	9,9	0,8-1,1
G. Poliinsaturada (g)	0,3	0,7-1,2	1,0-1,2	1,1	0,1
Sodio (g)	0,2	0,02-0,08	0,06-1,12	0,11	0,07-0,13
Potasio	2	0,4	0,34-0,47	0,35	0,44-0,9

(g)					
Calcio (mg)	150	35-63	190-214	270	30-300
Fósforo (mg)	600	167-287	199-242	230	140-320
Hierro (mg)	20	2,2-3,2	0,8-2,3	0,2	4-9
Magnesio (mg)	500	100-113	45-86	26	100-125
Cinc (mg)	9	1,4-2,0	0,2-0,9	0,9	2
Vit A (UI)	3	3	150-165	180	1
Vit E (mg)	1	0,25-0,3	0,4-0,6	1,14	0,2
Vit B1 (mg)	0,37	0,04-0,07	0,05-0,1	0,08	0,07
Vit B6 (mg)	0,16	0,04-0,05	0,05-0,11	0,07	0,03
Ac. fólico (micro g)	38	6-10	5-10	10	7,6

Fuente: Instituto del Cacao y del Chocolate

Un brebaje que no convenció a Colón

En el año 1502, y durante el transcurso del cuarto y último viaje de Cristóbal Colón, indígenas de la isla Guanaja en la actual Honduras, le dieron de probar un curioso brebaje rojo, espeso, espumoso, amargo y picante –como en ese entonces era consumido el chocolate – que no consiguió seducir a su “civilizado” paladar. Colón fue el primer europeo en probar el “xocolatl”, pero sin darle mayor atención al brebaje ni a las semillas.

Un español se apropia del chocolate

No fue sino hasta la llegada de Hernán Cortés en el año 1519, que este brebaje se hizo popular entre los europeos recién llegados, y es en este punto cuando se materializa el paso de leyenda a historia. Confundiendo al conquistador español con la vuelta a sus tierras del

dios Quetzalcóatl, el emperador Moctezuma le dio a probar a Cortés este divino brebaje, y el español vio en él una gran fuente de energía y fuerza.

España se revoluciona con el chocolate

Para 1550 y tras muchos envíos de Cortés a España de este producto del que ya era fanático, Europa descubrió poco a poco este alimento, ya mucho más dulce y suavizado gracias a las religiosas de Oaxaca y a los Jesuitas, quienes a esa altura ya habían considerado “cristianizar” a la atractiva bebida azteca.

Con el tiempo, España no sólo comenzaría a ser uno de los principales consumidores, sino que también guardaría el monopolio del comercio del cacao y el secreto de su fórmula de preparación.

El chocolate se expande al resto de Europa

En el siglo XVII el chocolate traspasó las fronteras de España y se comenzó con éxito a disfrutar en las distintas zonas de Europa. En relación a ello, existen dos teorías. Una indica que el chocolate fue conocido en otros países gracias a la unión de la princesa española Ana de Austria con Luis XIII, rey de Francia, quien a través de ella habría conocido la preparación del exclusivo producto. La otra, afirma que el chocolate se conoció en el continente gracias al italiano Antonio Carletti, quien descubrió y divulgó su secreto a las otras naciones del viejo continente.

Hacia el año 1600 la popularidad del chocolate ya cundía por Italia, Holanda y Francia. Ya en 1650 se hacía presente en Inglaterra donde protagonizaría un hito importante, gracias a que en ese país (1674) se comenzó a producir en pastillas. Ocurriría otro hito, ya que en

Reino Unido se construye en el año 1728 la primera fábrica de chocolates en Bristol, a la que se sumaron más en otras partes del continente.

El chocolate se afianza en la industria de alimentos

En Inglaterra se crearon las hoy ya tradicionales tabletas de chocolate. Su nueva presentación sirvió de antecedente para la maduración definitiva del chocolate en el mercado, gracias a la aparición de grandes empresas familiares, como la de los ingleses y de los suizos.

Ya entrado el siglo XX, comenzó una fase definitivamente ascendente para el chocolate, pero con la dificultad de la aparición de imitaciones de mala calidad, por carácter de elite aún mantenido por el producto original. Sin embargo, este problema desapareció gracias a que su elaboración fue regulada en 1976, año en el que se precisó tanto la profesionalización del chocolatero, como la definición de los distintos productos chocolatados.

El chocolate en nuestros días

Actualmente, este delicioso alimento presenta un universo de preparaciones diferentes, capaces de seducir al paladar con un mundo de mágicos sabores. Para los chocolateros en tanto, el objetivo para sus productos es alcanzar un punto de equilibrio entre buena calidad y precios accesibles para los consumidores. Éstos cada día buscan que este producto sea más perfecto, característica primordial para ellos cuando desean disfrutar de este ancestral y apetecido alimento, que funde mito e historia, y que da como resultado un manjar que se ha ido perfeccionando a través de sus años de existencia. (Ambrofoli, 2015)

1.3.1 Evolución del chocolate

En el siglo XIX, se inicia en Suiza la verdadera fabricación industrial del chocolate, de manos de una nueva corriente de empresarios: Suchard, Nestlé Lindt, Tobler. Uno de ellos, François Louis Caillemer inventa en 1819, una pequeña refinadora de granito con la que por primera vez, se refina el grano de cacao industrialmente.

1811: El francés Poncelet, pone a punto una mezcla a base de habas de cacao.

1821: En Inglaterra, Cadbury, fabrica su propio chocolate antes de inventar el chocolate negro crujiente, las galletas con chocolate y el chocolate de frutas y nueces.

1825: Brillat Savarin, considerado el primer gastrónomo de Francia, escribe su obra “La Fisiología del gusto”, en la cual se nombra repetidamente el chocolate, elevándolo al punto más alto de la gastronomía.

1828: C.J. Van Houten, holandés, inventa la prensa para separar parte de la manteca de cacao, permitiendo por otra parte la obtención del polvo de cacao.

1847: se comercializa el chocolate en tabletas.

1875: Daniel Peter, fabrica el primer chocolate con leche, a partir del método de condensación de la leche inventado por su suegro Henri Nestlé. No será hasta 1905 que se empiece a producir según la receta de la sociedad Nestlé.

1879: Rodolphe Lindt, inventa el conchado, procedimiento por fricción que afina la textura del chocolate dándole entre otras cosas, una mayor untuosidad y cremosidad al paladar. Más tarde, el mismo señor Lindt, añadiría manteca de cacao a la mezcla, que hasta el momento se hacía sólo de cacao y azúcar.

1923: En Chicago, Frank C. Mars, inventa e introduce en el mercado la primera barrita de chocolate.

1940: La armada americana produce sus famosas “Fields Rations”, porciones de chocolate resistentes al calor.

Así fue como gracias a la revolución industrial, se pasó de las 100.000 toneladas de cacao consumido en 1900, a 1.200.000 toneladas de la cosecha de 1971-72, cifra que sigue superándose cada año. Según “El libro del chocolate” de Ignacio H. De la Mota, las primeras elaboraciones de piezas de chocolate, se pudieron ver en 1933 en la calle Nabys Nous de Barcelona.

En la actualidad el chocolate no sólo es utilizado como una bebida fría o caliente o como bombones, sino que también se le ha dado un uso en repostería, panadería, heladería y en platos de sal. (El chocolate, 2014)

1.3.2 Del cacao al chocolate

El cacao, científicamente conocido como *Theobroma Cacao L*, o de Linneo, que constituye una de las 22 especies del género *Theobroma*, clasificado en el orden de las tiliáceas y miembro de la familia Sterculiaceae, es oriundo de las regiones cálidas de América, donde según los botánicos, crece espontáneamente desde hace 6000 años. Hay muchos tipos de cacao que generalmente se clasifican en tres grandes grupos:

Criollo: Produce cacaos finos y es originario de América Central y Méjico. Sus granos son grandes y de color claro. Sus frutos son grandes, de color verde, volviéndose anaranjados al madurar.

Forastero: Sus granos son de color violeta y sus frutos son verdes y amarillos al madurar. Tiene su origen en la zona del Amazonas. Es el cacao más cultivado en todo el mundo, cerca del 80%.

Trinitario: Es un híbrido procedente de los cacaos anteriores. Se produce en la isla de Trinidad (Caribe). Representa el 20% de la producción mundial.

Exigencias climáticas y geográficas:

- Lluvia abundante.
- Temperaturas entre 25° y 30° C.
- Suelo muy rico en humus (materia orgánica vegetal).
- Protección contra los vientos intensos.
- Protección contra la iluminación solar directa.
- Altitud sobre el nivel del mar 400—600 m.
- Talla cultivado, el árbol no sobrepasa los 5 m pero en estado salvaje puede llegar hasta los 10m.
- Corteza no es muy ancha y tiene pequeñas rayas blancas y grises.
- Hoja es verde durante todo el año con un ciclo de renovación de unas 8 semanas.
- Flores: la flor del cacao no tiene olor, y su color puede ser blanco o de un tono amarillo ligeramente rosado. Durante todo el año pueden verse flores directamente adosadas al tronco y en general a la parte más vieja de la planta.
- Se especula que al año se abren entre 6000 y 10000 flores por planta, de las que sólo una pequeña parte se convierten en fruto.
- Frutos: de forma amelonada característica, miden entre 15 y 25 cm de largo y unos 10 a 15cm de ancho. En su interior se encuentran de 20 a 40 semillas recubiertas por una pulpa mucilaginosa.

1.3.3 Países productores

Son 45 países los productores de cacao en todo el mundo. 8 países de ellos aseguran más del 80% de la producción mundial. Están situados en África occidental, América Central, América del Sur y en el Sudoeste asiático.

El cacao es un cultivo de renta, cuyo comercio representa un volumen de US\$ 3 millones de dólares anuales. A principios de siglo, más del 80% del cacao que se producía en el mundo, procedía de América latina. Actualmente la mayor parte de estos países, son pequeños productores que se diferencian por una producción de cacaos finos. África ocupa un lugar importante con el 65% de la producción mundial.

Ecuador: Es el octavo productor mundial, de cacao con una participación del 32%, aunque durante la segunda mitad del siglo XIX y a principios del XX fue el primero. Su producción se estima de unas 80.000 toneladas. La media de plantación se aproxima a las 5 hectáreas. Es principalmente un país de pequeñas plantaciones. El cacao de Ecuador presenta una gran textura y un aroma penetrante que es apreciado a nivel mundial.

Brasil: Por su parte tiene una participación del 10,9%; este país es considerado una de las cunas genéticas del cacao, después de haber sido uno de los principales productores mundiales de cacao, ha visto descender su producción de manera drástica durante los últimos cinco años, debido a la enfermedad, que se conoce popularmente con el nombre de “escoba de bruja”. Actualmente, Brasil debe importar el cacao con el fin de satisfacer su industria de transformación.

Costa de Marfil: es el primer productor mundial.

Camerún: El cacao es el principal cultivo de exportación de Camerún con el 45%.

Malasia: El cultivo del cacao es muy reciente representa el 4%, la expansión de su producción empezó durante los años 70. Malasia dispone de una importante industria de transformación del cacao. La manteca y el cacao en polvo, se destinan principalmente a la exportación. El cacao de Malasia tiene un nivel de acidez muy alto. Actualmente, debido a unos recursos relativamente bajos, produce un cacao menos competitivo y las plantaciones se van sustituyendo por palmeras productoras de aceite.

Indonesia: Tiene una producción del 12% a nivel mundial. Indonesia es una de las tierras de cultivo de cacao más antiguas, desde que los españoles plantaron los primeros árboles en el siglo XVI. No obstante, la producción en Indonesia ha experimentado su auge en los últimos veinte años, lo cual le ha permitido situarse, de forma espectacular, en el tercer puesto mundial. La calidad no es muy buena, si exceptuamos algunas plantaciones de Java que producen cacao fino.

1.3.4 Tipos de chocolate

1. Chocolate negro. Debe contener, como mínimo, un 43% de cacao. Cuanto mayor es el contenido de cacao, más amargo resulta su sabor, y menor es el porcentaje de azúcares y grasas.

2. Chocolate con leche. La definición es sencilla, ya que el chocolate con leche es, así de simple, el tipo de chocolate al que a los característicos ingredientes de este producto se le ha añadido leche.

3. Chocolate blanco. Se trata de un producto elaborado con manteca de cacao, azúcar y materias sólidas de la leche. (MANERA, 2015)

1.4 Fundamentación legal

El Plan Nacional del Buen Vivir (PNBV), en su artículo 276 establece: "Mejorar la calidad y esperanza de vida, y aumentar las capacidades y potencialidades de la población en el marco de los principios y derechos que establece la Constitución.

Construir un sistema económico, justo, democrático, productivo, solidario y sostenible basado en la distribución igualitaria de los beneficios del desarrollo, de los medios de producción y en la generación de trabajo digno y estable.

Fomentar la participación y el control social, con reconocimiento de las diversas identidades y promoción de su representación equitativa, en todas las fases de la gestión del poder público.

Recuperar y conservar la naturaleza y mantener un ambiente sano y sustentable que garantice a las personas y colectividades el acceso equitativo, permanente y de calidad al agua, el aire y el suelo, y a los beneficios de los recursos del subsuelo y al patrimonio natural.

Garantizar la soberanía nacional, promover la integración latinoamericana e impulsar una inserción estratégica en el contexto internacional, que contribuya a la paz, a un sistema democrático y equitativo a nivel mundial.

Promover un ordenamiento territorial equilibrado y equitativo que integre y articule las actividades socioculturales, administrativas, económicas y de gestión, y que coadyuve a la unidad del Estado.

Proteger y promover la diversidad cultural y respetar sus espacios de reproducción e intercambio; recuperar, preservar y acrecentar la memoria social y el patrimonio cultural.

La explicación del artículo implica mejorar la calidad de vida de la población, desarrollar sus capacidades y potencialidades; contar con un sistema económico que promueva la igualdad a través de la (re)distribución social y territorial de los beneficios del desarrollo; impulsar la participación efectiva de la ciudadanía en todos los ámbitos de interés público, establecer una convivencia armónica con la naturaleza en un ambiente sano; garantizar la soberanía nacional, promover la integración latinoamericana; y proteger y promover la diversidad cultural". (CONSTITUYENTE, 2012)

1.4.1 Importancia de la propuesta

El artículo 276 del Plan Nacional del Buen Vivir considerado como un proyecto político actual, con un aprovechamiento moderado sostenible es de gran importancia porque ayudará a promover la igualdad en las clases sociales mediante la redistribución territorial beneficiando a toda la población, promoviendo una convivencia armónica de los ciudadanos en un entorno sano, con la finalidad de la integración latinoamericana

CAPITULO 2

ANÁLISIS GASTRONÓMICO

2.1. Análisis gastronómico

Un análisis gastronómico es un proceso de investigación sobre la composición y técnicas implementadas de determinado producto o plato con el fin de dar a conocer los elementos que los componen, así como las formas de uso o consumo del mismo.

2.1.1. Origen del cacao en Ecuador

Tradicionalmente se ha sostenido que el punto de origen de la domesticación del cacao se encontraba en Mesoamérica entre México, Guatemala y Honduras, donde su uso está atestiguado alrededor de 2,000 años antes de Cristo. No obstante, estudios recientes demuestran que por lo menos una variedad de *Theobroma Cacao* tiene su punto de origen en la Alta Amazonía y que ha sido utilizada en la región por más de 5,000 años.

La cultura del cacao en Ecuador es antigua, se sabe que a la llegada de los españoles en la costa del Pacífico, ya se observaban grandes árboles de cacao que demostraban el conocimiento y la utilización de esta especie en la región costera, antes de la llegada de los europeos. En el Ecuador actual se cultivan algunos tipos de cacao, pero la variedad conocida como NACIONAL es la más buscada entre los fabricantes de chocolate, por la calidad de sus granos y la finura de su aroma.

La llegada de enfermedades severas como la *monoliosis* o *la escoba de bruja*, hace unos 100 años, engendró la introducción masiva de cacao extranjero, proveniente particularmente de Venezuela. Estos cacaos se cruzaban con la variedad local, dando

híbridos vigorosos y productivos, pero cuyos frutos tenían una calidad aromática menor que la original. Se pensó entonces que se debería poder encontrar los representantes de esta variedad ancestral, que se estaba paulatinamente perdiendo en el proceso de hibridación y poder así volver a recrear las variedades productivas con un gusto equivalente a la variedad nativa Nacional.

La hipótesis de la existencia de una variedad ancestral pudo ser verificada gracias al análisis de las colecciones antiguas de los diferentes cacaos del Iniap y de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo (Uteq). Estas colecciones corresponden a los árboles cultivados en toda la zona costera del Ecuador. Mediante los métodos de análisis de ADN desarrollados por el Cirad, algunos árboles fueron identificados como los ancestros probables de todo el pool híbrido actualmente cultivado en Ecuador. Los estudios de paternidad confirmaron esta hipótesis.

Sin embargo, el origen del cacao nacional era todavía desconocido, por lo que hubo que recurrir a nuevos análisis de ADN para buscar pistas entre las distintas variedades nativas. Existen poblaciones de cacao salvaje en toda la región amazónica, desde Colombia hasta la Guyana y Brasil.

Desde hace varias décadas se ha realizado la búsqueda de estos tipos de cacao en estado natural. El material vegetal producto de esta amplia prospección se conserva actualmente en varias colecciones locales e internacionales. El proyecto de investigación llevado a cabo por el Cirad tuvo acceso a estos materiales y pudo efectuar la comparación de las huellas genéticas de ADN del material salvaje con los representantes de la variedad nativa nacional.

A pesar de que en la actualidad el cultivo de cacao se encuentra más desarrollado en la región costera del pacífico, la región oriental de Zamora Chinchipe resulta ser entonces el centro de origen de la domesticación probable de la variedad nacional. Los intercambios entre sociedades amazónicas y costeras podrían explicar esta migración que parece ser muy antigua.

El primer europeo en descubrir los granos de cacao fue Cristóbal Colón, al llegar a lo que hoy es Nicaragua durante su cuarto viaje.

Más de un milenio antes del descubrimiento de América, las culturas toltecas, mayas y aztecas ya lo cultivaban. Usaban el cacao como moneda, y para preparar una bebida deliciosa, el XOCOLAT, como descubría Hernán Cortés, cuando Moctezuma II organizaba banquetes en su honor. Pero por su sabor amargo, tardó casi un siglo en ser introducido en Europa y empleado para hacer una bebida.

Dominado por España, el negocio del cacao fue rentable a mediados del siglo XVI, lo que potenció el cultivo en lo que hoy es la costa ecuatoriana. En 1600 había ya pequeñas siembras a orillas del río Guayas. Este cacao tenía una fama especial por su calidad y aroma floral típico, proveniente de la variedad autóctona que hoy llamamos Aroma Nacional o Sabor Arriba. En 1789, la Cédula Real obtiene la facultad de exportar el cacao desde Guayaquil, en lugar del Callao.

En las primeras décadas del siglo XIX, más del 50% de la producción de cacao se encontraba en Venezuela. En la década de 1820, los portugueses introducen la pepa de oro en Ghana y otros países del centro de África; en ese entonces, la tercera parte de la producción mundial de cacao era consumida por los españoles y es durante el mismo siglo que se empieza a extender el cultivo en Brasil.

A finales del siglo XIX, los suizos producen el primer chocolate en leche.

Los chocolates suizos conquistan cantidades de premios en festivales internacionales, dando origen a la industria que conocemos hoy en día.

2.1.2. El gran cacao

En 1830, se declara la fundación del Ecuador. Muchas familias adineradas, ubicadas en Vinces y otros cantones de los Ríos dedican sus tierras al cultivo de este producto, en haciendas denominadas grandes cacaos. Estas tierras se hacen una costumbre de alcurnia encargar a terceros la administración de estas haciendas para pasar largas temporadas en Europa. De ahí el mote de París Chiquito.

La producción se duplica hacia 1880 (15.000 TM), y de ahí se triplica por los años 20 (40.000 TM). Durante la década de 1890, Ecuador es el mayor exportador mundial de cacao. Los primeros bancos del país se crean gracias a la base sólida que ofrece el cacao como motor económico nacional.

La década de 1920 es funesta. La aparición y expansión de las enfermedades Monilla y Escoba de la Bruja, reducen la producción al 30%. Sumado eso a la falta de medios de transporte y mercados internacionales como consecuencias de la Primera Guerra Mundial, el cacao y la economía ecuatoriana entran en un periodo de depresión e inestabilidad.

En la actualidad, la mayor parte del cacao ecuatoriano corresponde a una mezcla de Nacional y trinitario introducidos después de 1920 por considerarse más resistente a las enfermedades. Sin embargo, el sabor Arriba sigue permaneciendo ya que el Ecuador tiene las condiciones agro-climáticas para el desarrollo del cultivo (ANECACAO, 2015)

2.2. Usos gastronómicos

A partir de la segunda mitad del siglo XX, el Ecuador ya no solamente produce cacao en grano, si no también semi-elaborados de cacao, en algunas plantas instaladas en la provincia del Guayas, cuyos productos se exportan a diferentes países europeos, donde tienen una gran acogida. Ecuador produce desde hace 500 años el mejor cacao fino de aroma, el cual se lo emplea en la elaboración de chocolates finos de las mejores marcas del mundo. Exporta más del 75% de la producción nacional de cacao, que representa el 63% de la producción mundial de cacao fino de aroma. Los belgas, que tienen fama de ser los mejores chocolateros del mundo, se llevan un gran porcentaje de este cacao para su procesamiento y consumo. Las formas de comercializar el cacao en el Ecuador son:

Cacao en Grano: Los granos o almendras se encuentran dentro de la mazorca y constituyen la materia prima.

Cacao Semielaborado: Se refiere al cacao en una etapa de pre industrialización. Se separan las fases sólidas de las líquidas, obteniendo productos que serán usados en fabricación de chocolates y derivados.

Elaborados: Es el cacao tras un proceso de industrialización o elaboración artesanal. Se refiere al chocolate, el que se puede encontrar en: barras, tabletas, bombones, coberturas, blanco, en polvo, relleno, etc., obtenidos a partir de mezclas con otros productos o frutos secos.

Es así que el Ecuador cuenta con grandes marcas productoras de chocolate. “República del Cacao” que nació hace ya cuatro años con el fin de rescatar uno de los productos más valiosos del Ecuador; ellos elaboran tabletas de chocolate negro a partir del cacao fino de

aroma, de las diferentes regiones del país, como también licores de chocolate y chocolate en polvo; también cuenta con varias Chocolate boutiques a lo largo del país, donde además de la gran diversidad de chocolates cuenta con una exquisita variedad de postres. (Bayas, 2009)

2.2.1. Usos del chocolate en platos de sal

En su mayoría, las personas al referirse al chocolate lo primero que piensa es un bombón o en un postre a base de chocolate, pero hay más usos para esta exquisitez; ejemplo de ello es el mole poblano, plato de sal picante fusionado con el chocolate.

México fue el creador de una bebida amarga a base de cacao, pero en la actualidad se lo emplea de una manera muy inusual y es en la preparación del “Mole Poblano”, el cual es la combinación de sal, dulce y picante. El origen del mole se pierde en la leyenda o se ubica en las grandes cocinas de los conventos poblanos de la Colonia, en dichos conventos se fortaleció y perfeccionó el arte culinario mexicano, pues se agasajaba frecuentemente a las grandes personalidades civiles y religiosas del Virreinato.

El Mole Poblano es una delicia de la gastronomía mexicana, sin embargo su origen es algo que el tiempo ha marcado con distintas versiones, de las cuales hasta la fecha nadie sabe cuál es la correcta. Al parecer la historia del Mole se remota a la época precolombina, hay datos históricos que revelan que los aztecas preparaban para los grandes señores un platillo complejo llamado "Mulli", cuyo significado es potaje o mezcla. Hay varias versiones sobre el origen del Mole como se conoce actualmente, una versión ubica al Mole Poblano en el convento de Santa Clara en la ciudad de Puebla, capital del estado del mismo nombre, cuando una monja molió diferentes chiles y otros condimentos juntos en un

metate. Estas monjas mantenían voto de silencio, por ello durante la mayor parte del día no podían hablar y cuenta la historia que el aroma de los ingredientes que la monja molía en la cocina era tan agradable que todas las monjas dejaban sus actividades para ir a ver de dónde provenía ese aroma tan delicioso, viendo lo que pasaba, la madre superiora rompiendo el silencio que debía guardar, dijo: "Hermana, qué bien mole!", con lo cual provocó las risas de las demás hermanas que le corrigieron diciendo: "Se dice: ¡qué bien muele!, hermana" y es por ello que se llamó Mole a este platillo.

Otra versión cuenta que el Mole Poblano (cuya receta original utilizaba cerca de un centenar de ingredientes), fue creado en Puebla de los Ángeles en el siglo XVII por la Madre Andrea de la Asunción, monja dominica del convento de Santa Rosa con motivo de una celebración.

Cuenta otra leyenda, que en una ocasión Juan de Palafox, virrey de la Nueva España y arzobispo de Puebla, visitó su diócesis y un convento poblano le ofreció un banquete para el cual los cocineros de la comunidad religiosa se esmeraron especialmente. El cocinero principal era fray Pascual, quien ese día estaba particularmente nervioso y comenzó a reprender a sus ayudantes en vista del desorden que imperaba en la cocina. El mismo fray Pascual comenzó a amontonar en una charola todos los ingredientes para guardarlos en la despensa y era tal su prisa que fue a tropezar exactamente frente a la cazuela donde unos succulentos guajolotes estaban ya casi en su punto. Allí fueron a parar los chiles, trozos de chocolate y las más variadas especias echando a perder la preparación alimentaria que debía ofrecerse al Virrey. Fue tanta la angustia de fray Pascual que éste comenzó a orar con toda su fe, justamente cuando le avisaban que los comensales estaban sentados a la mesa.

Un rato más tarde, él mismo no pudo creer cuando todo el mundo elogió el accidentado platillo.

Se puede decir entonces que el Mole no es producto de una casualidad, sino el resultado de un lento proceso culinario iniciado desde la época prehispánica y perfeccionada durante la época de la colonia, cuando la Cocina Mexicana se enriqueció con elementos asiáticos y europeos.

El mole Poblano combina varios ingredientes, como pavo (o guajolote), carne ya sea de res o de cerdo pollo, con la salsa para mole que es preparada con cacao o chocolate de tablilla sin o con muy poco dulce, chiles ancho, chiles mulato, chiles pasilla, chipotle, jitomates, almendras, nueces, pasas, ajonjolí, clavos, canela, perejil, pimienta, cebolla, ajo y claro... tortillas. A pesar de ser un platillo con un número impresionante de ingredientes fuertes o muy condimentados, un mole bien preparado no es pesado para el estómago y se disfruta de una sobremesa agradable.

El Mole Poblano es uno de los platillos más notables de la alta cocina mexicana y es patrimonio cultural de los mexicanos. Las proporciones correctas, propiamente no existen, y algunos ingredientes pueden omitirse o variar en proporción, aunque la alta cocina mexicana hace referencia a los recetarios más antiguos como la referencia oficial. (LINDO, 2012)

2.2.2. Diagnóstico de la agricultura

La agricultura ha sido practicada desde los inicios de la humanidad; se han realizado modificaciones en los espacios agrícolas a través del tiempo, cambios producidos en

función de la adaptación a los factores naturales como también en función de los sistemas económicos y políticos.

Con la revolución industrial y la consecuente necesidad del incremento de alimentos, la agricultura, que hasta ese momento había sido de carácter tradicional, se transforma progresivamente. El desarrollo de la técnica desempeña un papel muy importante en los niveles de productividad y diversificación de los productos agrícolas.

Esta revolución promovió que el 82% de la población se concentrara en la sierra, en donde se utilizaba como forma productiva la hacienda tradicional con características semif feudales, con la notoria concentración de la distribución de la tierra, orientación de la producción hacia la demanda para el consumo interno y con un alto grado de autoconsumo.

En la costa por su parte, la hacienda tomó la forma de plantación y la producción de los cultivos tropicales se orientó a los mercados externos.

Las divisas generadas a través de las exportaciones de los cultivos principales de la región costera (cacao, café y banano) sirvieron principalmente para satisfacer la demanda de los bienes industriales - suntuarios- importados para la clase alta y muy poco para diversificar la economía.

La historia moderna del Ecuador se caracteriza en su expresión económica por el auge y la crisis de los sectores de exportación. Tradicionalmente el desarrollo de los sectores agroexportadores ha sido un factor determinante en la dinámica de la economía ecuatoriana por cuanto el Ecuador es un país fundamentalmente agrícola.

El auge cacaotero presentado durante el periodo de 1880-1920, generó un aumento en la demanda de la mano de obra en las plantaciones de la costa; dicho proceso fue la causa de flujos migratorios importantes desde la sierra hacia la costa y el aumento del número de

trabajadores asalariados. La actividad agrícola exportadora también aceleró el proceso de urbanización en la costa, especialmente al rededor del centro comercial y marítimo de Guayaquil.

A partir de la década de 1960 se dieron cambios profundos en la economía del Ecuador como consecuencia de la crisis temporal en la producción bananera, la baja en los precios del café y los conflictos políticos entre los grupos que representaban los intereses de las clases dominantes de la sierra y la costa, respectivamente. Estos factores fueron los que permitieron la elaboración de un proyecto político dirigido hacia la diversificación de la economía -industrialización- y la transformación de los rezagos feudales de producción hacia una modernización del sector agrícola.

La Reforma Agraria de 1964 fue claramente el eje que aglutinó las fuerzas modernizante. Aunque el impacto sobre la distribución de la tierra es limitado, la reforma significó el punto sin retorno para las formas feudales de producción como huasipungo y el inicio de cambios estructurales en el uso de la tierra, el balance entre o diferentes cultivos y la aplicación de tecnologías para la modernización del campo.

Por otro lado, el proceso de industrialización, fuertemente influenciado desde sus inicios en los años 60 por las políticas estatales dejó su huella en el desarrollo del sector agrícola. Son estos cambios el preludio de las transformaciones ocurridas en la economía ecuatoriana a causa del auge petrolero.

Con el auge de las exportaciones de petróleo se dio en el Ecuador un período de crecimiento acelerado que permitió profundizar algunos cambios en la estructura productiva del país y en las relaciones entre el hombre y la naturaleza. Estos cambios pueden ser resumidos de la siguiente manera:

1. El eje de la generación de la riqueza económica es ahora la industria manufacturera moderna concentrada en áreas urbanas. La alta demanda de importaciones de este sector es principalmente satisfecha por la generación de divisas a través de la exportación del petróleo crudo. El sector agrario ha perdido su importancia crucial en este proceso.
2. Se observó un estancamiento relativo al sector agrícola especialmente en la producción de alimentos básicos. Con el proceso acelerado de urbanización que inicio a partir de los 60's, el lento crecimiento de la oferta doméstica de alimentos produjo un aumento del déficit alimentario.
3. Los procesos de urbanización e industrialización y las condiciones de implantación de la Reforma Agraria han incentivado la producción moderna de cultivos para la industria agraria y la expansión de la ganadería. Las políticas estatales de protección industrial, control de precios, créditos y los cultivos de la industria agraria ocupan una superficie cada vez más extendida a costa del área disponible para la producción de alimentos básicos.
4. Los principales productores de alimentos básicos son los campesinos con pequeñas propiedades. El acceso de estos a las tierras más fértiles tiende a disminuir por las condiciones de la distribución de la tierra y la exposición. La pobreza rural es extensa y profunda y persiste a pesar de un crecimiento del ingreso promedio en los niveles de vida en la ciudad y el campo. El subempleo y la pobreza se concentran entre los hogares rurales con pequeñas tenencias, los que se ven obligados a migrar a la ciudad en búsqueda de una mejor forma de subsistencia.

En resumen los beneficios para el sector agrícola en el auge petrolero se concentran en los sectores modernos o de gran escala a costa de los sectores donde los pequeños productores encuentran empleo. Los cambios económicos conllevan cambios en el uso del espacio. (Piza, 2011)

2.2.3. Aportes del chocolate

La mayoría de las personas ama el chocolate porque a su juicio les brinda felicidad y los hace sentir bien o por simple gusto. Sin embargo desde el punto de vista nutricional y previo a estudios realizados por diferentes autores, a continuación se presenta en detalle algunos de los beneficios que el chocolate brinda.

Ventajas:

- Mejora la concentración, es incluso mejor que el café y que el té negro.
- Produce sensación de saciedad, la que contribuye con el relajamiento muscular.
- Coadyuva en la formación de nuevas células y en la reparación del ADN.
- Mejora la circulación sanguínea.
- Libera del estrés, a través de la generación de endorfinas, las que son sustancias del cerebro que contribuyen con mejoramiento anímico de las personas que lo ingieren.
- Segrega serotonina, una sustancia del cerebro que ayuda a disminuir la depresión y actúa como calmante ante situaciones tensas.
- Su contenido en fibra y hierro contribuye con la prevención de enfermedades como el cáncer de colon.

- Ayuda a combatir el colesterol, protege de infartos y produce el mismo bienestar que una sesión de relajación o su equivalente a 20 minutos de ejercicios.
- **Desventajas:**

El chocolate ya procesado tiene alto contenido en grasas y carbohidratos, debido a que está preparado con leche y tiene menos del 70% de cacao en su composición.
- Produce migrañas si se consume en abundancia. Si se come en grandes cantidades; tanto en polvo, como en tableta o en cualquiera de sus variantes además, puede tener efectos adversos en el organismo como es el caso de la obesidad, caries dentales o acné.

Para que sus propiedades funcionen sobre el organismo es recomendable ingerir chocolate negro porque contiene más cantidad de cacao, el cual es el principal responsable de todos los beneficios ya mencionados. El chocolate ideal es el que contiene más del 70% de cacao que de leche.

Aporte Nutricional

Energía: Los chocolates y, en menor proporción, los solubles de cacao son alimentos eminentemente energéticos. Por esta razón, su consumo es especialmente indicado en situaciones que requieren de un aporte energético concentrado (alta energía y poco volumen de alimento); es decir, en el desayuno y la merienda si se habla de la población media, o bien en la cobertura de estados que requieren puntualmente de un aporte extra energético, como la práctica del deporte u otras actividades físicas intensas. No obstante, por la misma razón de su elevado valor energético, debe evitarse al abuso de su consumo, que atenderá a criterios de moderación.

Grasas: El soluble de cacao presenta muy bajo contenido en grasa. Por el contrario, este contenido es superior en los chocolates, donde la mitad de la energía del producto procede de la grasa que contiene.

Proteínas: Las proteínas son nutrientes poco destacables en estos productos, ya que su contenido no es muy alto (excepto en el cacao materia prima) y, además, su valor biológico y disponibilidad son bajos. No obstante, en este apartado cabe destacar que en el chocolate con leche y el chocolate blanco, la presencia de proteínas lácteas aumenta ligeramente su valor proteico.

Hidratos de carbono: En el cacao como materia prima se encuentra una cantidad ínfima de azúcares y unas proporciones más destacables de almidón y de fibra. En los productos acabados, estos componentes quedan diluidos por la mezcla con otros ingredientes. Como uno de los ingredientes fundamentales en el soluble de cacao y en los chocolates son los azúcares, éstos son los hidratos de carbono predominantes en dichos productos, aportando en ellos casi la mitad de la energía total.

Fibra dietética: En el cacao se encuentran cantidades apreciables de fibra dietética, tanto soluble como insoluble; mientras que estas cantidades se diluyen por el efecto del procesado, y son poco significativas, en los productos acabados.

Elementos minerales: En el soluble de cacao y los chocolates, las proporciones de minerales del cacao materia prima se reducen por la dilución con otros ingredientes. Por el contrario, en los chocolates con leche y blanco se produce un enriquecimiento en algunos minerales, debido al aporte de la leche, sobre todo para el calcio. Una ración de estos

chocolates cubriría un 7% de la cantidad de ingesta diaria recomendada (CDR) de este mineral.

Vitaminas: El aporte vitamínico del cacao es menos relevante que el de minerales y sólo cabe destacar el aporte de ácido fólico. Por otra parte, la presencia de leche también supone que los chocolates blanco y con leche presenten cantidades apreciables de vitamina A, hasta alcanzar valores que permitirían cubrir un 5% de la CDR de esta vitamina/ración.

Efectos sobre la salud

1. Cafeína/Teobromina y sus efectos sobre el sistema nervioso

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

2. Manteca de cacao y colesterol plasmático

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

3. Polifenoles y efecto antioxidante:

Los polifenoles, debido a su carácter antioxidante, han sido relacionados con la prevención del proceso aterosclerótico y de la aparición de algunos tipos de cáncer. La

presencia de compuestos polifenólicos en el cacao es muy relevante, aunque existen todavía pocos estudios in vivo que permitan concluir evidencias claras de sus efectos fisiológicos.

4. Fitoesteroles:

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

5. Chocolate y acné:

No existen evidencias científicas que relacionen positivamente el consumo de chocolate con la aparición del acné.

6. Chocolate y migraña:

El soluble de cacao y los chocolates presentan cantidades apreciables de algunas aminos biógenas, que han sido tradicionalmente relacionadas con las crisis de migraña, como son la tiramina y la feniletilamina. No obstante, el desencadenamiento de la migraña es multifactorial y la participación de las aminos biógenas alimentarias no se ha podido establecer de forma concluyente.

7. Chocolate y caries dental:

El consumo de alimentos azucarados está relacionado con la caries dental. Sin embargo, esta relación no es directa puesto que factores como la textura de los alimentos y su adhesividad a los dientes y encías modifica esta actividad cariogénica. Se puede señalar por lo tanto, que el soluble de cacao sería en principio menos cariogénico que los chocolates y éstos, a su vez, menos que las barritas de chocolate. En cualquier caso, todos

estos productos derivados del cacao presentan índices cariogénicos inferiores al de la sacarosa y de algunos otros alimentos.

8. Chocolate y adicción:

El deseo de consumir chocolate podría explicarse por efectos psicológicos y por efectos fisiológicos. Estos últimos podrían incluir la síntesis de serotonina y la liberación de endorfinas. Así los fármacos que bloquean las endorfinas, provocan una disminución en la ingesta de los alimentos más palatables como es el chocolate. Desde un punto de vista psicológico, las ajustadas proporciones de hidrógeno, de Carbono y grasa en el chocolate harían que esta combinación se ajuste a la combinación ideal de dulzor y contenido graso que se prefiere en los alimentos. (Dra. Magda rafecas, 2000)

2.2.4. Análisis del folklore

Según su etimología, la palabra folklore se forma de dos voces: folk, que significa pueblo, y lore, conocimiento, sabiduría. Entre las diversas definiciones de la palabra folklore, una de las más ajustadas a la realidad es la de Saúl Sebillot, que dice: “Folklore significa sabiduría de las gentes del pueblo, sabiduría popular, en contraposición a conocimiento científico, a sabiduría de los sabios; se viene a suponer que es folklórico todo lo que perdura grabado en la memoria popular, en la retentiva de las gentes, guardado por tradición oral, por la capacidad conservadora de las muchedumbres”.

Las condiciones para que un hecho o fenómeno sea considerado folclórico son las siguientes:

Anónimo, es decir que los autores del hecho sean completamente desconocidos, como por ejemplo algunas coplas, refranes, bailes, preparación alimentarias, que vienen desde tiempos inmemoriales.

El Folklore no es institucionalizado, es decir que se lo aprende solo, fuera de la escuela o el colegio. Se aprende en las calles y en el hogar a través de la tradición oral, de abuelos a padres y de padres a hijos. Es antiguo por cuanto viene sucediendo a través de los años. Es prelógico, en el sentido de los conocimientos que se adquieren y acumulan sin advertirlo, antes de tener uso de razón; y también se hace por intuición.

Clasificación del Folklore

Para tener en una correcta apreciación de las diferentes categorías y clases de folklore, se debe tener en cuenta que el sincretismo y el paralelismo cultural ayudan a su mejor comprensión.

Es importante recordar además que existe el folclore muerto, agresivo, desechable, vivo, regional, aprovechable, moribundo, naciente y motivador que, como las mismas palabras lo indican, van acorde con el momento o circunstancia de su manifestación. En definitiva, la clasificación más común del folclore se enmarca en los siguientes campos:

1. **Poético:** cancionero, romance, refranero, adivinanzas.
2. **Narrativo:** mitos, leyendas, cuentos, casos, chistes, cachos.
3. **Lingüístico:** apodos, caló, pregones, mímica.
4. **Mágico:** brujería, tabúes, fetichismo, creencia.

5. **Ergológico:** cocina, cerámica, habitación, transporte, escultura comestibles (guaguas de pan), trabajos en cuero y hueso, trabajos en cuero y papel, pirotecnia.
6. **Social:** fiestas, actos dramáticos, música, bailes, juegos de prendas, ferias, juegos de azar, disfraces, juegos de competición entre humanos y juegos de competición con animales. Llenas de tradición, cada año las festividades alegran a los ecuatorianos y a los turistas, quienes disfrutan de la programación cultural, artística y folclórica que cada una de estas celebraciones tiene por ofrecer. Muchas de las fiestas tradicionales ecuatorianas tienen lugar desde la época prehispánica. Hoy en día se puede encontrar elementos autóctonos de las civilizaciones andinas, en algunos casos, mezcladas con otras tradiciones que llevaron los españoles en la época de la colonización.

Si bien existen en el territorio ecuatoriano una gran cantidad de festividades, es válido destacar las más importantes que se citan a continuación.

Día de la región amazónica: se celebra el 12 de febrero, conmemorando el descubrimiento del río Amazonas. Es una festividad regional muy tradicional, que se acompaña con una bebida igual de autóctona, la chicha.

Carnavales: celebración nacional, que se desarrolla el fin de semana previo a la cuaresma. Durante la fiesta se disfruta de un ambiente de alegría, bailes y bromas como arrojar baldes de agua a los transeúntes.

Festival de las Frutas y las Flores: fiesta tradicional de la ciudad de Ambato, que se celebra antes de la cuaresma, en homenaje a la tierra. La celebración cuenta con desfiles, espectáculos, pirotecnia y desfiles de belleza.

Fiesta del sol: también conocida como Inti Raymi, esta tradición indígena en honor al sol tiene lugar en la provincia de Ibarra los días 21 y 22 de junio.

Corpus Crhisti: Es una celebración religiosa nacional, que se desarrolla en Junio, se caracteriza por la mezcla de tradiciones indígenas y católicas.

Yamor: es otra manifestación cultural de origen indígena, celebrada en Otavalo durante la primera semana de septiembre, como agradecimiento a la Madre Tierra. Especialmente, se le rinde homenaje al maíz.

Día de los muertos: en todo el territorio ecuatoriano se celebra cada 2 de noviembre, es una celebración que se hace en homenaje a los difuntos; durante este día, se acostumbra a visitar las tumbas de los seres queridos que han fallecido. También es tradicional preparar la tradicional colada morada, acompañada con guaguas de pan.

El Pase del Niño: una manera de homenajear al Niño Jesús en Ecuador es con este desfile, en el cual los niños caminan por las calles de Cuenca vestidos de personajes bíblicos. (MUNDO, 2015)

2.2.5. Análisis del turismo

En el Ecuador la actividad turística representa el 4.2 % del PIB, que equivalente a 680 millones de dólares al año, económicamente esta cantidad es importante tomando en cuenta que cerca del 80% del presupuesto general de estado se financia con la venta de petróleo y

derivados del mismo del cual se tiene reservas solamente para 20 años. La situación del turismo en Ecuador es altamente conflictiva, la superestructura nacional incluye el compromiso articulado por parte de los Ministerios de Turismo y Ambiente, sin embargo estos manejan limitaciones en su presupuesto, en la colaboración interinstitucional, la planificación, las regulaciones y la capacidad de ejercer la ley.

Existe un modelo para descentralizar los servicios gubernamentales y a pesar de que aún no ha sido implementado, ha creado confusión sobre las reglas que rigen los negocios de la actividad turística. De la misma manera, la falta de planificación en el uso de la tierra y el mal manejo de recursos han desencadenado grandes amenazas a los recursos naturales y el turismo orientado a la naturaleza en Ecuador no posee una cadena de valor bien integrada. Los actores tienden a carecer de una perspectiva industrial y se muestran reticentes para cooperar el uno con el otro.

Los impactos del turismo orientado hacia la naturaleza son conocidos: los costos potenciales son la degradación ambiental, inequidad económica, inestabilidad económica y cambios negativos socioculturales. Los beneficios potenciales en cambio son la generación de fondos para áreas protegidas, la promoción de la educación ambiental, la conciencia conservacionista y la creación de fuentes de trabajo para las comunidades locales. Dado que los costos y beneficios son igualmente importantes, los sentimientos hacia el turismo como una herramienta de conservación también están mezclados. Para contrarrestar esta dualidad, es necesario un proceso de planificación para mitigar los impactos negativos generados por el turismo, incluyendo zonificación y la aplicación de metodologías de minimización de impactos que incluyen límites de Cambio Aceptable (LAC), Espectro de Oportunidades de

Recreación (ROS) o Manejo de Impacto de Visitantes (VIP) entre otras; así como auditorías ambientales, educación ambiental y códigos de conducta.

El Turismo en la actualidad se ha convertido en una de las más importantes actividades humanas, como producto del avance de la ciencia y tecnología, especialmente de países denominados del primer mundo, que provocan que las personas dispongan de mayor tiempo libre y dinero, éstos se convirtieron históricamente en los núcleos emisores (demanda), y los países en vías de desarrollo son los que se debían especializar para recibir y manejar a corrientes turísticas con culturas y hábitos diferentes (oferta). Todos los países luchan por captar la mayor parte de esta demanda puesto que sus economías dependen en alto grado del ingreso de divisas; No obstante se debe mencionar que esta actividad dejó de ser elitista y ha pasado a ser una necesidad de todo grupo humano; es decir, existe la necesidad de invertir el tiempo libre en una actividad que produzca satisfacción y recompensa, por lo tanto el turismo interno pasó a tomar mayor importancia en todos los estados. ((UCL), 2015)

2.2.6. Análisis de la gastronomía

El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una preparación alimentaria auténtica y mestiza, apreciada por muchos. Por su forma de preparación es cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina, en fin, con tradición de siglos y en la que se han preparado sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes.

Nuestros antepasados inmigrantes se plantaron aquí precisamente porque hallaron un medio generoso para su subsistencia: llanuras y florestas tropicales generosas de frutos, valles interandinos templados y benignos para la agricultura, cacería abundante.

El medio equinoccial atrapó al hombre, se prodigó hasta hacerlo sedentario y le imprimió carácter y costumbres. Este, a su vez, se integró mansamente a la naturaleza y se contagió pronto con su sensualidad y exuberancia. Su herencia arqueológica revela claramente esa sensualidad forjada por el medio, abundante de formas y de gozo vital, plagado de usos múltiples. Donde se muestra más espléndido ese realismo mágico es en sus instrumentos de cocina: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, extractores de jugo, cedazos, ralladores, moldes para hacer panes con figura de guaguas, platos iridiscentes para iluminar caldos, compoteras que se alzan sobre senos femeninos, vasijas musicales que endulzan las tareas y aligeran cansancios.

En base a tres productos de la tierra -maíz, papas, porotos- los antiguos moradores de los Andes construyeron una mesa admirable. Con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamoras y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el choclomote o se molían para elaborar esa delicia culinaria que es el chumal o humita. Con la harina del germen disecado se elaboraba chicha y excelente vinagre, y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad.

Las papas, por su parte, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros. A su vez, los porotos se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios.

En realidad, las carnes de la cocina indígena serrana provenían mayoritariamente de la caza y más escasamente de la ganadería. Sin embargo, su variedad no era desdeñable: llamas, guanacos, venados, corzas, cuyes, conejos, dantas, pavas, tórtolas, perdices, codornices, garzas, patos y gallaretas.

Contra lo que podría suponerse, hubo varias bebidas de consumo común, destacándose entre todas la chicha de maíz, elaborada con un proceso parecido al de la cerveza. También se producía chicha de frutas como el de las moras..

La vida y la cocina del indígena estaban reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos a ellas vinculados. Normalmente era simple y dependía de la caza o de la temporada de los frutos, pero tenía fechas especiales que le brindaban la oportunidad de mostrar su esplendor.

La ocasión más fastuosa de la cocina indígena la daban las cosechas. Junto al canto coral de la recolección de papas o mazorcas estaba el lujurioso ají de cuy y hacían acto de presencia los variados potajes de la quinua, el aguamiel de maguey y la chicha madura en rincones secretos.

Si la cocina andina de nuestro país era importante, la de la Costa lo era aún más. Además del maíz, contaba con la yuca, el maní, los camotes, el cacao, el coco, los palmitos, aves al por mayor, carnes de animales salvajes y una variedad de frutas tropicales.

La variedad de combinaciones gastronómicas que se elaboró con toda esta riqueza de productos fue sorprendente. Cazuelas de pescado y de mariscos, con salsa picante de achiote y ají. Pescado con coco o ahora llamado en ciertas provincias como encocado (sustancioso potaje que hoy mismo nos deleita). Salsa en pasta, de maní con harina de maíz (la famosa «sal prieta» de Manabí). Turrónes de maní con miel o dulces de maní molido

con harina de maíz (el hasta hoy celebrado bocado de El Oro y Loja). Y los bollos, llamados hermanos mayores sólo por el tamaño de los chigüiles y tamales serranos. Bollos de pescado, bollos de camote, bollos de yuca, bollos mixtos, todos envueltos en hoja de verde, tibios y sudorosos compañeros de todo caminante. Otro potaje, casi olvidado, si no abandonado del todo: la mazamorra de maíz con leche de coco. (sanchez, 2015)

Como se sabe, no hay gastronomía posible sin aderezos condimentos y hierbas, salsas y colorantes que despiertan los sentidos estas son las hierbas, frutos y esencias lujuriantes: albahaca, ají, culantro, perejil, malvarrosa, arrayán, laurel, romero, achiote, canela.

El ají fue el más noble condimento de la preparación alimentaria indígena, entero o molido, crudo o cocinado, solo, relleno o mezclado con otros condimentos, fue uno de los condimentos clave de las grandes y pequeñas preparaciones alimentarias aborígenes, dando nombre o apellido a viandas y productos de la tierra: ají de cuy, ají de queso, ají de chochos, tomate de ají, ajiaco; con el llamado tomate de árbol formó indisoluble pareja gastronómica y dio por descendencia una salsa rosada digna de los paladares más exigentes. Desde entonces y para siempre, el ají se convierte en un plus ultra del buen gusto popular. Y como el amor entra por el estómago, sabio aforismo de nuestras abuelas-, el requerimiento femenino vino a sintetizarse en una tierna oferta gastronómica: Ají de queso, ají de cuy con papas enteras.

Por detrás del ají, y casi siempre próximo, se mantuvo el achiote; ahí donde el ají puso su sabor exultante, el achiote llegó con su color espléndido. Y eso para no hablar de la compota indígena de capulíes, moras, mortiños, caimitos, zapotes, granadillas; de la sensual guanábana, del aguacate o palta, de la mantequilla de árbol; del mamey, o de la piña, esa orgullosa reina de las frutas del mundo a la que la misma madre naturaleza dotó de corona.

Y el puchaperro de capulies y el mazato y el chocolate y los churos y los catzos y el rosero y la colada morada y el dulce de zapallo, esas son herencias suficientes para honrar la memoria de las abuelas indias, olores que aún aroman el fogón familiar del pueblo, sabores que aún sorprenden y entusiasman a los desprevenidos visitantes. (sanchez, 2015)

CAPITULO 3

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. Metodología de la investigación

La metodología utilizada para la presente investigación es del tipo exploratoria, la que se utiliza para examinar un tema o problema de investigación poco estudiado, así como para aumentar el grado de familiaridad con fenómenos relativamente desconocidos o poco documentados, y para descubrir vacíos en el cuerpo de conocimientos disponibles. Por tanto sus objetivos se describen en términos de descubrir, encontrar o verbos con similar sentido.

Se emplea en esta investigación el método teórico y el método empírico. El Método Teórico de investigación empleado es el Método Histórico, con el cual se analizan la trayectoria completa del fenómeno, su condicionamiento a los diferentes periodos de la historia. Así mismo revela las etapas principales de su desenvolvimiento y las conexiones históricas fundamentales.

El método empírico que se utilizó para realizar este proyecto fue la encuesta, por cuanto la información que se procesa fue obtenida a partir de la respuesta que una persona o varias puedan dar a un cuestionario pre elaborado, y las mismas están dispuestas a colaborar con la investigación. La encuesta es semejante a la entrevista pero escrita, donde a través de un conjunto de preguntas se pretende obtener una información sobre el mundo interior del encuestado o su percepción del fenómeno que se investiga, por lo que no puede ser obtenida por observación.

Las preguntas de la encuesta o formularios deben estar en correspondencia con los siguientes puntos:

- Ser preguntas concretas y formuladas en forma de oraciones simples. Si se elabora una pregunta en forma de oración compuesta esta debe ser dividida en dos preguntas.
- Ser preguntas que eviten ambigüedad y cuya respuesta esté enmarcada en conjuntos bien determinados ejemplo “Si”, “No”.
- Ser preguntas que ayuden a evitar la falsedad en los encuestados. Deben evitarse preguntas tales como: “¿cuánto tiempo usted emplea para...?” Este tipo de preguntas generalmente trae aparejado inquietud por parte del encuestado respecto a si es eficiente o no y en general se puede sentir cuestionado.

3.1.1. Técnica de entrevista

La entrevista, es la comunicación interpersonal establecida entre el investigador y el sujeto de estudio a fin de obtener respuestas verbales a los interrogantes planteados sobre el problema propuesto. Se considera que este método es más eficaz que el cuestionario, ya que permite obtener una información más completa.

CAPITULO 4

ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

4.1 Evaluación de resultados

En este capítulo se presentan y evalúan los resultados obtenidos a partir de las entrevistas realizadas a personas que tienen relación con el cacao; es decir conocen su historia, evolución y los usos que este tiene en la gastronomía.

A continuación se presenta en detalle las preguntas con cada una de las respuestas proporcionadas por las personas entrevistadas.

1. ¿Conoce usted sobre la historia y la evolución del chocolate?

La mayoría de las personas entrevistadas concordaron que el cacao más antiguo de América procede de Ecuador de la parte amazónica, y que sus semillas fueron llevadas a México por emigrantes ecuatorianos que viajar hacia allá en pequeñas embarcaciones, por ello también se escucha que el cacao es propiedad de los mexicanos, lo cual es erróneo, lo que ellos hicieron fue cultivarlo de buena forma hasta llegar a procesarlo, en sus inicios como una bebida refrescante. Recordando que en Ecuador hubo el bum del cacao, donde inclusive se le conoce como el Gran Cacao. En todo caso en los últimos tiempos ha tenido una gran evolución que parte desde la elaboración del mismo. En el Ecuador es muy importante por la finura, su sabor característico de chocolate fino de aroma, inclusive un chocolate denominado de Arriba es considerado uno de los mejores del mundo de nuestro país.

2. ¿Conoce del aporte nutricional y calórico del chocolate a la salud humana?

En el aspecto nutricional el chocolate en la actualidad está mezclado con grasas saturadas que dan mucha energía, aparte está determinado que el chocolate tiene una sustancia que es llamada teobromina que es la causante del placer, que es la serotonina que produce felicidad en el ser humano, que es una de las cosas más placenteras disfrutarlo en el chocolate sin mezclas y esto ayuda también al sueño, a tener un sueño sereno y tranquilo. Se considera como el mejor chocolate, aquel que tiene entre un 70% hasta un 100% de pureza, y al cual no se ha incorporado aditivos.

3. ¿Considera usted que el uso del chocolate ha variado con el paso del tiempo?

Sin lugar a dudas con el paso del tiempo ha cambiado el uso e ingesta de chocolate; antiguamente el chocolate era preparado en forma de bebida, la que se consumía fría o caliente. Además el uso del chocolate de manera exclusiva como materia prima en la elaboración de postres y bombones también se ha ido erradicando. Hoy en día se ha diversificado el consumo así como la forma de preparación del chocolate; en la actualidad se usa en la preparación de platos fuertes, platos de sal; aunque esta práctica no ha sido adoptada por el común de las personas, con difusión seguramente en corto plazo estará siendo utilizada por un número importante de consumidores amantes del chocolate.

4. A su juicio, ¿Cómo se ha comportado el consumo del chocolate durante los últimos años?

Es bien conocido que el chocolate es un producto consumido a nivel mundial, sin embargo a pesar de que el Ecuador es un país productor de un cacao considerado como el mejor del mundo, no se ha logrado romper las barreras que permitan hacer que este

producto deje de ser exportado como materia prima para convertirse en producto terminado, con lo cual se contribuiría de manera favorable con el cambio de matriz productiva en el país. Es hora ya de ser también un país productor de chocolate, siguiendo el ejemplo de Pacari, firma que exporta el producto nacional con valor agregado.

Ecuador exporta gran parte de esta materia prima sin valor agregado, la que es procesada para ser retornada como producto elaborado de las grandes casa productoras de buen chocolate. Suiza es un ejemplo de productor de chocolates cuyas raíces son ecuatorianas, por cuanto su materia prima es originaria del Ecuador.

5. ¿Qué opinión le merece la fusión del chocolate en preparaciones alimentarias?

La gastronomía es muy amplia y puede haber un sinfín de innovaciones y fusiones alimentarias, es ese el propósito de todo gastrónomo, chef o cocinero; inventar o innovar un plato, en este caso en particular fusionar preparaciones alimentarias con chocolate. Ejemplo de ello es la preparación de carne o pollo aderezada con salsas elaboradas a base de chocolate, manteniendo siempre la armonía en el plato a través de una perfecta conjugación de sabores y colores, sin alterar la esencia del mismo.

6. ¿Cree usted que al incorporar chocolate como ingrediente adicional en preparaciones tradicionales se verán modificadas las propiedades organolépticas de las mismas?

El efecto producido en las preparaciones alimentarias al incorporar chocolate como ingrediente puede dar como resultado un nuevo producto con características favorables para un colectivo y menos favorables para otro. Es en este ir y venir de preparaciones donde el rol del gastrónomo es predominante, sólo su experticia permite experimentar, fusionar y

finalmente crear nuevas preparaciones donde converjan ingredientes tradicionales de una determinada receta con el realce de un nuevo sabor incorporado en dicha preparación.

7. ¿Usted ha consumido platos de sal con chocolate?

Un número importante de los entrevistados coincidieron afirmativamente en la ingesta de productos elaborados con la fusión del chocolate como parte de sus ingredientes. Algunos de ellos mencionaron haber consumido carnes con salsa de chocolate, mariscos con chocolate y ron, papas encambradas con chocolate y el mole poblano en México.

8. Según su experiencia, ¿Se pueden desarrollar nuevas técnicas gastronómicas y nuevos platos en el arte culinario que involucren el uso del chocolate?

La gastronomía es muy variable, esta condición permite que se pueda dar lugar a la preparación de un número importante de fusiones, en este caso implementar el chocolate en platos de sal. No obstante no se puede dejar de lado el correcto manejo de la formulación por cuanto romper el balance en los ingredientes podría desencadenar un desequilibrio en la receta estándar.

9. Podría exponer su opinión sobre incrementar estos platos en las cartas de los restaurantes.

El Ecuador como país productor de cacao y como consumidor de chocolate, con una amplia gastronomía, debería implementar platos de sal con chocolate en el menú de sus restaurantes, para dar a conocer las nuevas innovaciones a través de una mayor oferta gastronómica.

10. ¿Cuál es su opinión respecto a fomentar esta cultura gastronómica en nuestro país?

Muy buena, siempre y cuando se lleve a cabo una difusión masiva que coadyuve con el conocimiento necesario de esta nueva fusión entre la sociedad, para realzar la gastronomía ecuatoriana en el mercado turístico nacional e internacional.

4.2 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.2.1 Conclusiones

Los resultados obtenidos en la presente investigación permiten arribar a las siguientes conclusiones:

La investigación arroja resultados positivos por cuanto el chocolate es muy aceptado en la población ecuatoriana, esta condición permite que al fusionarlo con los platos de sal sea de amplia aceptación por parte de los consumidores.

Considerando que el Ecuador tiene el mejor cacao del mundo, resulta necesario fomentar la industrialización de esta materia prima, por cuanto sólo un pequeño segmento productor está incursionando en este sentido.

La implementación del uso del chocolate en diversos platos se está dando a conocer y tiene mucha acogida por ser algo nuevo y novedoso, hay un mercado potencial que está dispuesto a consumir el tipo de plato propuesto, siempre y cuando se siga difundiendo los diferentes usos y aplicaciones del chocolate y erradicando el concepto de que el chocolate sólo puede ser utilizado en la repostería.

4.2.2 Recomendaciones

Es importante llevar a cabo cursos de actualización de conocimientos culinarios que involucren el uso del chocolate en platos de sal y difundir los mismos en la población ecuatoriana, para su correcta asimilación y por tanto para su generalización.

Realizar estudios con cierta periodicidad para conocer la percepción de las personas acerca de sus gustos y preferencias actuales de los platos a base de chocolate; esta medida permite planificar estrategias e implementar nuevos platos en los menús de los restaurantes que brindan esta oferta gastronómica.

Difundir el consumo de las preparaciones alimentarias de sal con chocolate, realizando degustaciones en lugares estratégicos para que todas las personas tengan conocimiento sobre esta nueva forma de implementar el chocolate en sus creaciones y que lo implementen también en su entorno al ser preparado en casa, logrando así la difusión de su implementación en toda la familia ecuatoriana.

Referencias bibliográficas

- (UCL), u. c. (2015). *turismo en el ecuador*. Obtenido de <http://huecasgastronomicasdmq.jimdo.com/quienes-somos/breve-historia-del-ecoturismo/turismo-en-el-ecuador/>
- el chocolate* . (12 de marzo de 2014). Recuperado el 1 de diciembre de 2015, de el chocolate: <http://www.jesusartetxe.com/escuela/pdfs/e1%20chocolate.pdf>
- ABC, D. (25 de JULIO de 2014). *DEFINICION ABC*. Recuperado el 10 de DICIEMBRE de 2015, de DEFINICON ABC: <http://www.definicionabc.com/general/diversidad.php>
- AEDEP. (22 de octubre de 2011). *EL DIARIO*. Recuperado el 11 de enero de 2016, de Manabita de libre pensamiento: <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/208220-tradiciones-la-tonga-y-el-bollo/>
- agricultura, m. d. (3 de septiembre de 2013). *bpm*. Recuperado el 10 de diciembre de 2015, de bpm: http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/publicaciones/calidad/BPM/Gestion_Calidad_Agroalimentario_2011.pdf
- ambrofoli. (12 de julio de 2015). *coberturas de chocolate* . Recuperado el 1 de diciembre de 2015, de historia del chocolate: http://www.coberturasdechocolate.cl/index.php?option=com_content&view=frontpage&Itemid=90
- ANECACAO. (1 de ABRIL de 2015). *Asociacion Nacional de Exportadores de cacao Ecuador*. Recuperado el 28 de enero de 2016, de Asociacion Nacional de Exportadores de cacao Ecuador: <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/historia-del-cacao.html>
- Bayas, M. (27 de 10 de 2009). *Plan Amanecer*. Recuperado el 2016, de Plan Amanecer: <http://www.planamanecer.com/portada/Actualidad%20%7C%20Noticias/content/modo/view/id/397/Itemid/7/>
- conceptos, s. (23 de agosto de 2015). *sobre conceptos*. Recuperado el 10 de diciembre de 2015, de definiciona: Concepto de gastronomía » Sobre Conceptos <http://sobreconceptos.com/gastronomia#ixzz3uECPcrLR>
- CONSTITUYENTE, A. (1 de julio de 2012). *efemiredes*. Obtenido de ASAMBLEA CONSTITUYENTE.

- Dra. Magda rafecas, D. R. (SEPTIEMBRE de 2000). *instituto del caco y el chocolate (ICC)*. Recuperado el 2016, de instituto del caco y el chocolate (ICC): http://revista.nutricion.org/hemeroteca/revista_marzo_02/VCongreso_publicaciones/Conferencias/cacao.pdf
- ELIAS, M. (22 de ENERO de 2012). *HORNOS TATAUCA*. Recuperado el 10 de DICIEMBRE de 2015, de RORNAS TATAUCA: <http://www.hornostatacua.com.ar/historia-hornos-de-barro.html>
- Gallardo, C. (2014). *Fanescas recorrido ancestral y contemporaneo por una tradicion festiva del ecuador*. Quito: Udla.
- LINDO, M. (12 de ENERO de 2012). *MEXICO LINDO Y QUERIDO*. Recuperado el 2016, de MEXICO LINDO Y QUERIDO: http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com_content&view=article&id=86:el-mole-poblano&catid=258:platos-fuertes&Itemid=108
- MANERA, M. (24 de agosto de 2015). *fundacion erosky*. Recuperado el 1 de diciembre de 2015, de tipos de chocolate.
- merkabados. (5 de mayo de 2012). *merkabados*. Recuperado el 1 de diciembre de 2015, de merkabados: <http://www.buenastareas.com/ensayos/Producci%C3%B3n-De-Chocolates-Artesanales/4294928.html>
- MUNDO, E. A. (2015). *DE ECUADOR AL AMUNDO*. Obtenido de http://decuadoralmundo.com/folklore_ecuatoriano.html
- piza, g. (2011). *la relaidad agropecuaria del ecuador*. Obtenido de http://giordanapiza.blogspot.com/p/sector-agricola_9936.html
- PROECUADOR. (1 de febrero de 2015). *Ministerio de Comercio Exterior*. Recuperado el 4 de enero de 2016, de Proecuador: http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2015/06/PROEC_AS2015_PLATANO.pdf
- provincial, G. (3 de enero de 2015). *gobierno provincial*. Recuperado el 10 de diciembre de 2015, de <http://www.manabi.gob.ec/turismo-manabi/sitios-de-preferencia-de-los-turistas>
- sanchez, j. n. (2015). *universidad cristina latinoamericana*. Obtenido de <http://huecagastronomicasdmq.jimdo.com/huecas/2-parte/>
- Tanzado, A. (7 de enero de 2015). *surtrek*. Recuperado el 10 de enero de 2016, de surtrek: <http://www.surtrek.org/blog/la-gastronomia-un-buen-pretexto-para-visitar-manabi/>

Teisaire, I. A. (12 de junio de 2011). *alimentos argentinos*. Recuperado el 1 de diciembre de 2015, de alimentos argentinos : http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/publicaciones/calidad/BPM/Gestion_Calidad_Agroalimentario_2011.pdf

WordPress.com., T. T. (28 de julio de 2012). *historia de la fundación de guayaquil* . Recuperado el 1 de diciembre de 2015, de historia de la fundación de guayaquil : <https://fundaciondeguayaquil.wordpress.com/>

WordPress.org, P. b. (2015). *Definiciona*. Recuperado el 10 de Diciembre de 2015, de Definiciona: <http://definiciona.com/home/>

ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Mapa de la provincia



Fuente. M.I. Municipalidad de Guayaquil- Provincia Guayas

Ilustración 2 Ruta turística



Fuente. M.I. Municipalidad de Guayaquil -MALECON 2000

Ilustración 3 Ruta turística #1



Fuente. M.I. Municipalidad de Guayaquil- Barrio Las Peñas

Ilustración 4 Ruta turística #2



Fuente. M.I. Municipalidad de Guayaquil- Parque Histórico de Guayaquil

Ilustración 5 Recolección de cacao



**Fuente: Hacienda Cacaotera “Rancho Grande - Vines”
Elaboración: Carmen León**

Ilustración 6 Café fino de cacao



**Fuente: Hacienda Cacaotera “Rancho Grande - Vines”
Elaboración: Carmen León**

Ilustración 7 Secado de cacao



**Fuente: Hacienda Cacaotera “Rancho Grande - Vinces”
Elaboración: Carmen León**

Ilustración 8 Oxigenación con pala de madera



**Fuente: Hacienda Cacaotera “Rancho Grande - Vinces”
Elaboración: Carmen León**

Ilustración 9 Bodega de cacao



**Fuente: Hacienda Cacaotera “Rancho Grande - Vines”
Elaboración: Carmen León**

Ilustración 10 Observación de cacao certificado



**Fuente: Hacienda Cacaotera “Rancho Grande - Vines”
Elaboración: Carmen León**

Ilustración 11 Grano de cacao certificado



**Fuente: Hacienda Cacaotera “Rancho Grande - Vinces”
Elaboración: Carmen León**

Ilustración 12 Producto



**Fuente: Hacienda Cacaotera “Rancho Grande - Vinces”
Elaboración: Carmen León**

Ilustración 13 Entrevista al Ing. Fabián Zambrano



**Fuente: Investigación de campo
Elaboración: Carmen León**

Ilustración 14 Entrevista al Lcdo. Diego Hermosa



**Fuente: Investigación de campo
Elaboración: Carmen León**

Ilustración 15 Entrevista al MSc. Pericles Baldeon



**Fuente: Investigación de campo
Elaboración: Carmen León**

Ilustración 16 Entrevista a la historiadora Jenny Estrada



**Fuente: Investigación de campo
Elaboración: Carmen León**

Ilustración 17 Entrevista a la Arq. Gisela Caicedo



**Fuente: Investigación de campo
Elaboración: Carmen León**

Ilustración 18 Entrevista al Chef Gino Molinari



**Fuente: Investigación de campo
Elaboración: Carmen León**

ANEXOS

Anexos 1

Entrevista Ing. Fabián Zambrano

Ocupación: Director Escuela de cocina Cook and Chef

1. ¿Conoce usted sobre la historia y evolución del chocolate?

El cacao en cierta forma es en nuestro país es uno de los productos muy representativos y muy antiguos se dice que algunos autores dicen que nació en sur américa otros dicen que en México que lo conocemos por los aztecas en todo caso es un fruto que ha dado mucha satisfacción sobre todo los últimos años y recordemos que hubo el bum del cacao en nuestro país inclusive se lo conoce como le gran cacao se les dice a las personas millonarias acá en Guayaquil que se cree un gran cacao, en todo caso en los últimos tiempos la evolución que ha tenido el cacao y ya la elaboración del chocolate en nuestro país es muy importante por la finura por el sabor que tiene nuestro chocolate la investigación que se hadado los cambio de plantas , el mejoramiento de las plantas para soportar mucho las plagas que en algunas ocasiones han entrado a las plantaciones. Pues en la actualidad a un chocolate fino de aroma, inclusive un chocolate de arriba que se lo llama es considerado uno de los mejores del mundo de nuestro país.

2. ¿Conoce del aporte nutricional y calórico del chocolate a la salud humana?

Bueno en el aspecto nutricional tiene un gran porcentaje de grasa que da mucha energía aparte de eso sus vitaminas sus minerales que también son aporte fundamental y el cacao también se lo utilizado como una bebida aparte de refrescante una bebida para saciar un poco la ansiedad de las personas , tiene ansiolíticos que se llaman que cierta forma ayudan

un poco a regular , últimos estudios nutricionales que revelan la importancia de consumir chocolate en cantidades diarias para poder , incluso la parte del cerebro en el aspecto funcional del cerebro en el aspecto funcional de la circulación humana , hace algún tiempo decían que era malo comer chocolate que las espinillas que la grasa en fin pero en los últimos estudios se dan cuenta que es bueno consumir chocolate en cantidades adecuadas.

3. ¿Considera usted que el uso del chocolate ha variado con el paso del tiempo?

Por supuesto que sí, porque recordemos que todas las recetas tiene movimiento todas las recetas tienen que irse adaptando a los gustos y preferencias de las personas, en la actualidad si vemos en la historia un poco el chocolate en nuestro país es más consumido como una bebida refrescante, como una bebida tradicional en la actualidad si vemos en el mercado las variedades de chocolate, variedad de chocolate con ají picante, con maracuyá con frutas con licores entonces variedades que se han dado en este sentido, pues han determinado que el chocolate sea uno de los instrumentos obviamente económicos nuestro país que ya no seamos solo exportadores de materia prima sino que la idea es que seamos generadores de productos ya terminados los cuales ha dado mucho dinero digámosle así o muchas ventajas a los productores y a los elaboradores de chocolate.

4. A su juicio, ¿Cómo se ha comportado el consumo del chocolate durante los últimos años?

Bueno el chocolate ha desarrollado mucho, si nosotros analizamos un poco las estadísticas de exportación de cacao o del chocolate en sí, han crecido mucho y justamente viendo la necesidad de dejar de ser solamente un país exportador de materia prima, porque imagínese lo injusto exportábamos materia prima y comprábamos el chocolate ya elaborado

muy caro, y creíamos que hoy el chocolate suizo el chocolate francés el mejor del mundo y no nos habíamos dado cuenta que la materia prima era nuestra, entonces realmente el desarrollo que ha tenido el chocolate en los últimos tiempos en nuestro país ha sido muy importante

5. ¿Qué opinión le merece la fusión del chocolate en preparaciones alimentarias?

Si bien es cierto en nuestro país hemos estado acostumbrados a que el chocolate solo era para postre solo para cosas dulces pero últimamente la creatividad de nuestros cocineros y de los cocineros en el mundo se ha desarrollado incluso que ya el chocolate no sea solo para cosas postres, sino también para platos de sal, un chocolate con cerdo acompaña muy bien, su sabor es amargo, sus sabores ácidos acompañan muy con este tipo de carnes blancas, entonces el desarrollo su fusión que se ha ido dando con preparaciones alimentarias es muy importante en la actualidad

6. ¿Cree Ud. que al incorporar chocolate como ingrediente adicional en preparaciones tradicionales se verán modificadas las propiedades organolépticas de los mismos?

Por su puesto que si, por que el chocolate al aportar su grado de amargura, su grado de acidez, su grado de dulzor que le vamos a dar y sobre todo la parte grasa que tiene pues obviamente va a cambiar su textura y sus condiciones organolépticas del alimento que lo acompaña que lo va a guarnecer determinando sabores muy interesantes y obviamente sabores que van a estar definidos por el gusto del consumidor.

7. ¿Usted ha consumido platos de sal con chocolate?

Por supuesto que sí, uno de mis platos que más me encanta es el cerdo al chocolate, el carre de cerdo al chocolate, que es una demiglaze en la cual se pone un chocolate de 75% de composición, la cual es un chocolate amargo obviamente se le baja un poco esa amargura con un poquito de azúcar y con el cerdo queda muy bien, y el cerdo al horno que normalmente solo hace con condimentación bastante fuerte.

8. Según su experiencia, ¿Se pueden desarrollar nuevas técnicas gastronómicas y desarrollar nuevos platos en el arte culinario que involucren el uso del chocolate?

Por supuesto que sí, de las pocas experiencias de trabajo que he tenido como el chocolate, salsas quedan muy bien para acompañar carnes, el uso en pastas también se puede hacer unos macarrones o ravioles rellenos de chocolate amargo con una salsa de maracuyá. Las técnicas en si el chocolate es un ingrediente que podía dar mucho aporte mucho sabor y gran beneficio para las personas que lo elaboran.

9. Podría exponer su opinión sobre incrementar estos platos en las cartas de los restaurantes.

Es un poco difícil, porque nuestro país es un poco costumbrista, pero si nosotros hacemos una buena difusión sobre las condiciones, sobre las características y las propiedades que le chocolate puede dar a los alimentos, creo que si podría implementar, incorporar nuevos platos al consumo de los ecuatorianos, no digo que sea fácil, como

cualquier innovación, fusión va a tener su tiempo, basta que una persona lo haga y se lo pueda realizar sin ningún problema

10. ¿Cuál es su opinión respecto a fomentar esta cultura gastronómica en nuestro país?

Como todo cambio genera cosas positivas y negativas, de que se puede desarrollar, se puede desarrollar, mi opinión es que si hay una persona que lo pueda desarrollar, lo pueda difundir, en cierta forma que esta sea una carta de presentación para ir mejorando el conocimiento la imagen de un país chocolatero como es Ecuador y va a ser muy positivo, y siempre tenemos que empezar por nuestro país, por nuestras costumbres, nuestras tradiciones tal vez no modificando en exceso la raíz de una preparación, se me ocurre en este momento la fritada aromatizada con un chocolate fino de aroma puede dar un muy buen resultado es cuestión de poner los pies sobre la tierra y decir se puede o no se puede hacer y hacerlo .

Anexo 2

Entrevista: Lcdo. Diego Hermosa

Ocupación: Chef Ejecutivo Hotel Sheraton Guayaquil

1. ¿Conoce usted sobre la historia y evolución del chocolate?

Existe mucha información con respecto a la pregunta, el punto está en que son muy bajas o escasas las fuentes bibliográficas o la información que podemos tener con respecto al chocolate. Donde vamos a poder tener más información es con respecto al cacao.

2. ¿Conoce del aporte nutricional y calórico del chocolate a la salud humana?

Sí, yo creo que aquí hay que mencionar dos puntos importantes, el beneficio y la parte negativa del tema nutricional con respecto al chocolate. Sin embargo pues todo depende del uso que se le vaya a dar o como se lo vaya a tratar para que afecte o no la integridad del ser humano

3. ¿Considera usted que el uso del chocolate ha variado con el paso del tiempo?

Ha ido evolucionando con respecto a su aplicación, ahora vemos que ya el chocolate no solamente es considerado para la cocina de dulce sino también dentro de la cocina de sal. Entonces se ha ido investigando y haciendo aplicaciones con respecto al producto teniendo buenos resultados.

4. A su juicio, ¿Cómo se ha comportado el consumo del chocolate durante los últimos años?

Se ha hecho un buen trabajo a nivel de marketing hablando de chocolate en general, hablando muy puntualmente del Ecuador, ha mejorado muchísimo la información con

respecto al chocolate, pese a no ser un país chocolatero, sino productor de cacao, yo creo que si ha habido una evolución pero todavía estamos muy tierno con respecto en la elaboración del chocolate como tal.

5. ¿Qué opinión le merece la fusión del chocolate en preparaciones alimentarias?

Actualmente se está utilizando muchísimo pro que por obvias razones tener la materia prima que es el cacao y darle uso con respecto al chocolate, yo creo que la gran mayoría de los chef, cocineros que existen dentro del país lo están poniendo dentro de sus menús, dentro de sus alternativas para la elaboración de un plato en especial.

6. ¿Cree Ud. que al incorporar chocolate como ingrediente adicional en preparaciones tradicionales se verán modificadas las propiedades organolépticas de los mismos?

De hecho va a tener una incidencia no, porque decir alguna preparación tradicional de chocolate aquí, hablando de país yo no he escuchado que exista una preparación tradicional del chocolate más de lo que nos servimos en las casas o fechas puntuales al comienzo del año, como la rosca de reyes, que se use como para alguna preparación o como algún producto que tengamos en nuestro país, ninguno.

7. ¿Usted ha consumido platos de sal con chocolate?

Si, efectivamente se está elaborando gran cantidad de preparaciones con el chocolate. Hay que puntualizar una cosa, hay que saber la aplicación correcta, porque tenemos el chocolate sucedáneo y el chocolate orgánico y con sus respectivos porcentajes de dulce dentro de cada uno, ahí incide muchísimo su preparación.

8. Según su experiencia, ¿Se pueden desarrollar nuevas técnicas gastronómicas y desarrollar nuevos platos en el arte culinario que involucren el uso del chocolate?

Si, totalmente de acuerdo porque con el chocolate un producto tan versátil de mucho riesgo en preparaciones puntuales, en la chocolatería en sí, pero dentro de la cocina de sal se pueden hacer unas innovaciones increíbles, dentro de la panificación, de la repostería en todo ámbito gastronómico podemos tener la aplicación del chocolate

9. Podría exponer su opinión sobre incrementar estos platos en las cartas de los restaurantes.

Está convirtiéndose en una tendencia ya, la utilización del cacao y el chocolate.

10. ¿Cuál es su opinión respecto a fomentar esta cultura gastronómica en nuestro país?

Necesaria porque si somos un país productor de cacao, porque no ya lanzarnos en promocionarnos como un país que no solo produce la materia prima y sino también lo procesa, en ese procesamiento también podamos hacer aplicaciones culinarias, totalmente de acuerdo.

Anexo 3

Entrevista: Master Pericles Baldeon

Ocupación: Docente de la escuela de gastronomía del TES

1. ¿Conoce usted sobre la historia y evolución del chocolate?

Claro conozco la evolución del chocolate que es un producto americano, se dice que el cacao como materia prima pues nació en la amazonia en Sudamérica, posteriormente los granos fueron llevados a México donde prácticamente lo procesaron, lo molieron y lo hicieron bebida y de ahí su nombre como xocolate es una raíz azteca.

2. ¿Conoce del aporte nutricional y calórico del chocolate a la salud humana?

Claro el chocolate que no está mezclado con grasas saturadas, como en la industria actualmente. El chocolate es un alimento muy bueno dentro de la salud humana tiene compuestos antioxidantes, flavonoides que son muy fundamentales en la nutrición humana, es un tranquilizante que hace que las personas que la ingieran se sientan bien , por eso es llamado el dulce del amor.

3. ¿Considera usted que el uso del chocolate ha variado con el paso del tiempo?

Si ha variado con la industrialización de los alimentos, el chocolate como lo tomábamos, como lo daba nuestras abuelas era lo más saludable que podía haber, era el cacao seguía su proceso sus granos lo ponían a fermentar, luego los tostaban, lo molían, lo conchaban y la misma grasa natural del grano se mezclaba con el chocolate propiamente dicho y se comercializaban en paletas largas, un chocolate amargo con gran cantidad nutricional.

4. A su juicio, ¿Cómo se ha comportado el consumo del chocolate durante los últimos años?

Bueno nosotros tenemos excelente materia prima, un chocolate criollo chocolate muy muy aromático, se ha retomado en la agroindustria la siembra de este tipo de cacao, el cacao aromático que es la base de este chocolate el cual lo están sembrando en el oriente , un cacao totalmente seco , es raro que teniendo una buena materia prima tengamos que exportar nuestra materia, se lo llevan a suiza y luego viene en forma de chocolate como los mejores chocolates del mundo, eso deberíamos cambiar , deberíamos hacerlo nosotros mismos , por ejemplo eso lo están haciendo Pacari actualmente

5. ¿Qué opinión le merece la fusión del chocolate en preparaciones alimentarias?

Bueno en gastronomía se ve como algo muy especial ahora vemos pollo en salsa de chocolate, mariscos en salsa de chocolate, en México lo utilizaban para hacer muchas preparaciones, salsas y muchas otras cosas mas

6. ¿Cree Ud. que al incorporar chocolate como ingrediente adicional en preparaciones tradicionales se verán modificadas las propiedades organolépticas de los mismos?

Bueno se mejoran o pueden empeorarse dependiendo de sus cantidades que se les adicione porque prácticamente, es lo mismo que nosotros pudiéramos a preparar cualquier preparaciones alimenticias una carne proteína y si le exageramos en ponerle pimienta, comino no va a ser comible así pasa con el chocolate, si encontráramos las dosis perfecta en el que nuestro sentido se sienta bien va a ser excelente

7. ¿Usted ha consumido platos de sal con chocolate?

Si claro pollo con chocolate y otras preparaciones, en México el mole poblano es hecho a base de chocolate, es muy bueno.

8. Según su experiencia, ¿Se pueden desarrollar nuevas técnicas gastronómicas y desarrollar nuevos platos en el arte culinario que involucren el uso del chocolate?

Si de hecho en gastronomía que es una profesión de innovación nada está dicho, como decir dos más dos son cuatro , en gastronomía tenemos infinidad de ideas para sacar platos nuevos, siempre y cuando sean atractivos a las vista, al color, olor y sabor que son los fundamentos que son nuestra valoración organolépticas.

9. Podría exponer su opinión sobre incrementar estos platos en las cartas de los restaurantes.

Claro que sí, nosotros estamos en el deber como gastrónomos realzar nuestra gastronomía ecuatoriana con productos netamente ecuatorianos, como es el chocolate, tendríamos nada más que las escuelas y academias hacer investigaciones, hacer pilotos y de hacer esto salir adelante, siendo un punto a favor para gastronomía ecuatoriana.

10. ¿Cuál es su opinión respecto a fomentar esta cultura gastronómica en nuestro país?

Excelente, como ya lo manifesté en el punto anterior el fin de todos nosotros, deberíamos levantar este producto que es nuestro cacao de hecho el chocolate y realizar preparaciones magistrales de cocina ecuatoriana.

Anexo 4

Entrevista: Historiadora Jenny Estrada

Ocupación: Directora del museo de Julio Jaramillo

1. ¿Conoce usted sobre la historia y evolución del chocolate?

Claro que sí, recientes estudios de antropólogos y arqueólogos han determinado que el cacao más antiguo de América es el que procede del Ecuador de nuestra selva amazónica y que de aquí gracias a nuestros navegantes prehispánicos de las balsas oceánicas fue el intercambio con otros productos, fue hasta México y los mexicanos, los antiguos pueblos de México aprendieron a cultivarlo y a procesarlo, pero está comprobado ya por que las pruebas que ya no son de carbono 14 sino que ahora son de ADN que en la antigüedad más anterior, de todas de las que se ha producido ha sido la ecuatoriana. Como evoluciono a través del tiempo estas semillas primigenias de la selva amazónica pasaron a la cuenca del guayas y se encontraron un terreno sumamente fértil especialmente la cuenca alta del guayas donde empezó a cultivarse el cacao primero en forma silvestre y de ahí creció y nació el cacao de forma silvestre hasta el siglo XVIII en que ya empieza a cosecharse y a pensarse en una explotación que era lo que demandaba desde España, demandaba mayor cantidad de cacao, el cacao empieza a florecer, este comercio del cacao y entonces se incrementó el cultivo, y tiene en esta zona la cuenca alta del guayas la calidad más pura, el sabor más delicioso, y el aroma, el aroma que lo distingue como el cacao más fino, que se conoce hasta el momento como el cacao fino de aroma, el cacao de arriba lo llaman, también el cacao de abajo que vendría ser de Balzar para abajo, pero el cacao de arriba llamamos al de palenque, Vinces que es la parte de la cuenca alta del guayas. El mejor

cacao del mundo ecuador se convierte en gran exportador de cacao y ya a fines del siglo XIX ya cuando somos republica somos el primer exportador de cacao en el mundo y este señor Polit de Chone Manabí lo bautiza como la pepa de oro y a partir de entonces lo exportaba con esa denominación

2. ¿Conoce del aporte nutricional y calórico del chocolate a la salud humana?

Es extraordinario hay corrientes en esto del comercio, el comercio tiene mucho que ver durante un largo periodo nuestro antepasados disfrutaron del chocolate como la bebida preferida sobre todo en las tardes , se tomaba chocolate con galletas y rosquitas, era nuestra tradición y tenía que servirse aquí en la costa con un platito de queso, porque yo en mi libro recojo esa tradición, esa forma de presentarlo y explicarlo que el chocolate sin queso es como amor sin beso, entonces siempre hay que brindarlo el tazón de chocolate junto a un platito de queso criollo y da la costumbre echarlo dentro del tazón y al tomar el chocolate el queso se disolvía , era una delicia

En nuestra familia seguimos consumiéndola así. Esta determinado que el chocolate tiene una sustancia que es llamada teobromina que es una sustancia del placer, que es la serotonina que produce felicidad en el ser humano, que es una de las cosas más placenteras disfrutarlo en el chocolate sin mezclas y esto ayuda también al sueño, a tener un sueño sereno, tranquilo, dulce sueños en el buen sentido.

3. ¿Considera usted que el uso del chocolate ha variado con el paso del tiempo?

Claro que si ha variado muchísimo, nosotros le debemos a las migración italiana, a la industria alimentaria entre eso a los hermanos Segale que vinieron emigrantes de la segunda mitad del siglo XIX, ellos instalaron la primera fábrica de industrialización del

chocolate. Se procesaba en la casas de la forma antigua tostar el cacao, pelarlo y molerlo en especies como canela, clavo de olor y se hacían las famosas bolas de chocolate. Pero a partir de la creación de la fábrica de la universal, estamos hablando de las dos últimas décadas del siglo XIX nos acostumbramos a consumir las barquetas de chocolate, que era un chocolate muy puro muy delicioso , tenía tanto contenido de grasa el que ahora ya no tiene, entonces esta fábrica sintetizo , modifíco, simplifíco el trabajo de las señoras en la casa y fue muy bien bienvenida la tableta de chocolate, con el tiempo se crearon otras industrias del chocolate en polvo ya con azúcar disoluble instantánea y todo se modificó, hay distintas opciones en el mercado para poderlas consumir de acuerdo al gusto de cada persona, pero si hay una modificación en la época colonial no se tomaba con leche , y la costumbre de acuerdo a los documentos, es que las esclavas, lo vendían por la calles en los hombros , y lo despachan en vasos de barro

4. A su juicio, ¿Cómo se ha comportado el consumo del chocolate durante los últimos años?

Es generalizado todo el mundo consume un bombón todo el mundo consume un chocolate, en la industria nacional el ecuatoriano consume su chocolate, claro que han venido otras marcas que se han introducido en el mercado pero seguimos fieles a nuestro sabor de nuestro chocolate criollo.

5. ¿Qué opinión le merece la fusión del chocolate en preparaciones alimentarias?

Siempre se puede experimentar, siempre el ser humano tiene la capacidad de crear y si hay ahora el deseo de inventar algo que no está en nuestra tradición, en nuestra historia, en

nuestra comida, nuestra gastronomía no lo registra , será bienvenido sí que es bueno, porque hay fusiones que son catastróficas pero otras que son maravillosas.

6. ¿Cree Ud. que al incorporar chocolate como ingrediente adicional en preparaciones tradicionales se verán modificadas las propiedades organolépticas de los mismos?

Posiblemente si por la gran proteína vegetal que contiene le cacao y posiblemente se va a modificar, no creo que el gusto popular acepte rápidamente una fusión, una cosa extravagante porque nuestro pueblo pierde su huella, tal vez en la elite si, si es que va a Samborondón un restaurante está de moda y al fulanito de a lado le sirven usted va a querer a mí no creo que me gustaría, hay que ver.

7. ¿Usted ha consumido platos de sal con chocolate?

Si en México, son productos de una tradición muy larga de una costumbre muy casa adentro y eso ha trascendido en los restaurantes y lo han sabido dosificar muy bien, sobretodo la mezcla que hace el mexicano del chocolate con el picante, entonces eso da resultado muy sabroso en ese sentido Pacari una industria nacional ha lanzado un chocolate picante sabrosísimo

8. Según su experiencia, ¿Se pueden desarrollar nuevas técnicas gastronómicas y desarrollar nuevos platos en el arte culinario que involucren el uso del chocolate?

Siempre se puede modificar siempre en la historia de la gastronomía, en la historias de sucesivas fusiones a través del tiempo sucesivas experimentaciones algunas veces dictadas por la necesidad porque cuando no ha habido de comer la gente echa mano de lo que está cerca y un pueblo come lo que produce y si está a la mano la producción de algo que le

viene bien lo mezclan lo recepta y lo digiere, pero habría que probar, innovar que a través del tiempo e innovando recetas

9. Podría exponer su opinión sobre incrementar estos platos en las cartas de los restaurantes.

Siempre y cuando este bien probadas, porque eso de implementar una receta puede ponerla cualquiera, pero hay que tener en cuenta que lo que se hace ahora en este tipo de trabajo en la gastronomía debe de llevar marca país y si no está bien hecho, un turista viene y lo prueba un día, y cuando sale de aquí dirá no pidan comida en Ecuador porque es malísima, por un solo plato que no estuvo bien hecho descalifica toda la maravilla de nuestra comida

10. ¿Cuál es su opinión respecto a fomentar esta cultura gastronómica en nuestro país?

Hay que intentarlo pero hay algo que se llama memoria colectiva y algo que hay más allá que analiza los expertos que es memoria genética que es que el ser humano rechace lo que su memoria no está preparado para aceptarlo, sin embargo hay que tener la mente abierta y el paladar también para poder decir esto me gusta o esto no me gusta porque uno puede imponer, hay fusiones que se han hecho por imposición en la historia de la humanidad por ejemplo si usted lee mi libro la primera fusión que se produce en nuestra tierra es por imposición del conquistador que trae sus sabores y sus productos e impone una fusión, y hay otras fusiones que son por adaptación como la fusión a la comida de los inmigrantes cuando llegan los italianos y chinos se adaptan al medio y van modificándose sus recetas

Anexo 5

Entrevista: Arq. Gisela Caicedo

Ocupación: Propietaria de la hacienda Cacaotera “Rancho Alegre”

1. Conoce usted sobre la historia y evolución del chocolate?

Si totalmente desde que estar las primeras crónicas porque hay suposiciones que comenzó el uso del cacao en vasijas, antes que los españoles llegaran antes de que se vaya a México, porque todos sabemos que los ecuatorianos se iban por el mar hasta llegar a México, desde esa época se ha encontrado vestigios de cacao con tomatillo, pero se utilizaba en ese tiempo, aunque no se tiene la receta.

2. ¿Conoce del aporte nutricional y calórico del chocolate a la salud humana?

Si, y de todos los antioxidantes y de todos los beneficios que puede tener y dar el chocolate, aunque la gente le dice chocolate al bombón que está mezclado con una cantidad de grasa saturada. El mejor chocolate es del 70% hasta el 100% ese es el que realmente sirve el que no tiene aditivos. El comerse dos pedacitos de chocolate de 100% es igual a beberse quince copas de vino

3. ¿Considera usted que el uso del chocolate ha variado con el paso del tiempo?

Poco porque la mayoría de la gente habla de bombones, postres pero en la sal casi no se ha usado

4. A su juicio, ¿Cómo se ha comportado el consumo del chocolate durante los últimos años?

Está creciendo porque la gente se ha dado cuenta que el chocolate es nutritivo y no como antes porque nos decían no comas chocolate porque te saldrán barros no comas porque te vas a engordar, ahora con los nuevos estudios se ha hecho viral y con estudios se ha descubierto que el chocolate es todo lo contrario nos ayuda hasta para la belleza a rejuvenecer

5. ¿Qué opinión le merece la fusión del chocolate en preparaciones alimentarias?

Divino, para los productores la gente consumiría mucho más para la salud también y para dar a conocer la comida, y ahora muchas fusiones de sabores y ahora le chocolate lo están introduciendo en varias comidas típicas, eso es bueno porque se hace conocido nuestro cacao

6. ¿Cree Ud. que al incorporar chocolate como ingrediente adicional en preparaciones tradicionales se verán modificadas las propiedades organolépticas de los mismos?

Si, en realidad es como la química donde vemos todos los componentes del chocolate, así con el verde, la papa si son parecidos se van unir perfectamente y el sabor va a ser divino y el chocolate con la mayor parte que tenemos se lleva muy bien, químicamente hablando, la cocina es 50% química 50% amor esa es la fusión.

7. ¿Usted ha consumido platos de sal con chocolate?

Si algunos, a mí me encanta el camarón con chocolate y ron es lo máximo.

8. Según su experiencia, ¿Se pueden desarrollar nuevas técnicas gastronómicas y desarrollar nuevos platos en el arte culinario que involucren el uso del chocolate?

Si, definitivamente yo he hecho preparaciones con cacao a partir del 100 % y con chocolate de otros grados, realmente se encuentran nuevos sabores, nuevos platos por ejemplo estas papas con chocolate y ají, son como las papas bravas españolas pero con chocolate, ese combinado con un asado queda delicioso es lo mismo todos los días.

9. Podría exponer su opinión sobre incrementar estos platos en las cartas de los restaurantes.

Particularmente creo que nosotros como ecuatorianos debemos de tener en todos nuestros hoteles y en el último rincón platos con chocolate.

10. ¿Cuál es su opinión respecto a fomentar esta cultura gastronómica en nuestro país?

Bueno tenemos que comenzar nosotros mismos a probar y a gustarnos y a entender esta nueva fórmula de hacer pero tenemos que abrirlo para que la gente conozca nuevas recetas, que se habituó que no tenga miedo, yo digo que la gente no come porque tiene miedo.

Anexo 6

Entrevista: Chef Gino Molinari

1. ¿Conoce usted sobre la historia y evolución del chocolate?

Bueno hay una parte que está en la mitología y otra que está en la leyenda evidentemente los mexicanos la única cocina patrimonial del mundo dicen que el cacao nace en México pero los historiadores Ruth Rodríguez ella asegura que la raíz del chocolate está en la amazonia ecuatoriana, que es endémico de la amazonia, yo espero que esta visión y esta se vaya difundiendo porque lamentablemente en América Latina solo hay dos países que todo lo que hacen es de ellos uno es Perú y el otro México. México tenía una cocina avanzada a la época de Cortés como el Tahuantinsuyo que también era parte de Ecuador, lamentablemente México se ha cogido todo, todo es de origen mexicano y lo que no es mexicano es peruano, pero se olvidan que hay otros países como Ecuador que tienen una gran trascendencia histórica y pues nunca nos toman en cuenta, también es parte y culpa de quien maneja el turismo y la información gastronómica en nuestro país.

2. ¿Conoce del aporte nutricional y calórico del chocolate a la salud humana?

Bueno sí, incluso que es adictivo y que no solamente da calor sino alegría, es importantísimo que ojalá que el chocolate, a mí en lo personal no me gusta el chocolate negro sino con leche, pero si el chocolate da felicidad enhorabuena, en un mundo tan deprimido como en el que se vive

3. ¿Considera usted que el uso del chocolate ha variado con el paso del tiempo?

Bueno desde sus inicios xocolatl como Cortés lo llamo primero fue una bebida picante y energética no era endulzado y en la actualidad cuando pensamos en chocolate lo más

frecuente es pensar en un dulce, en un principio era una bebida energética picante la cual ha variado totalmente

4. A su juicio, ¿Cómo se ha comportado el consumo del chocolate durante los últimos años?

Ecuador es el país que tiene el mejor chocolate del mundo pero lamentablemente no lo dice ningún ecuatoriano, quien lo dice es oprah winfrey , su chocolate preferido es el Pacari y la esposa de Obama que también consume chocolate ecuatoriano , entonces mundialmente los premios han sido entregados por chocolate ecuatoriano y la industria suiza famosa tiene una base de chocolate ecuatoriana y volveremos siempre a lo mismo que la falta de difusión y la poca importancia que le damos a la gastronomía

5. ¿Qué opinión le merece la fusión del chocolate en preparaciones alimentarias?

Bueno interesantísima porque una de las cosas que ya se ha roto es el esquema que es solo para dulces, se los usa en platos principales de sal, es interesante porque es una innovación y fusión que ayuda a despertar la parte sensorial que es lo que los gastrónomos y los cocineros tenemos que buscar cómo crear sensaciones sensoriales a través de las papilas gustativas

6. ¿Cree Ud. que al incorporar chocolate como ingrediente adicional en preparaciones tradicionales se verán modificadas las propiedades organolépticas de los mismos?

Bueno yo creo que todo en la vida ni poco ni demasiado, todo es cuestión de medidas , hay cosas que se llevaran muy bien y otras que para nada se van a llevar muy bien por

ejemplo no veo una cazuela de mariscos con chocolate, pero sin embargo creo que con las carnes proteínas y buscando un equilibrio siempre será interesante

7. ¿Usted ha consumido platos de sal con chocolate?

Sí, he tenido mucho gusto de hacerlo

8. Según su experiencia, ¿Se pueden desarrollar nuevas técnicas gastronómicas y desarrollar nuevos platos en el arte culinario que involucren el uso del chocolate?

Yo creo que sí, la cocina es tan creativa tan interminable, como lo dije anteriormente hay que buscar el equilibrio para ver como se lo incorpora, pero no es algo imposible , hoy tenemos muchísimos aportes que se pueden hacer y la búsqueda de lo que se llamó en la antigüedad, usas los ingredientes que tenemos más cercanos a eso irle incorporando otros sabores que yo creo que esas es la cocina del futuro, no la molecular ojo, yo no estoy de acuerdo con la cocina molecular, aparte todo los restaurantes de cocina molecular del mundo han quebrado. Creo que es muy interesante porque años atrás las familias tenían la tradición de tomar chocolate por las tardes y cada uno tenía su manera de preparar

9. Podría exponer su opinión sobre incrementar estos platos en las cartas de los restaurantes.

Bueno dependiendo porque yo si pienso que no manejados por empíricos uno de los grandes problemas que cualquier persona da clases, cualquier persona pone una escuela, pero no todas las personas saben la manipulación de los alimentos entonces los resultados son fatales, y yo creo que trabajar con chocolatería es interesantísimo pero cuando hay el conocimiento y la experiencia

10. ¿Cuál es su opinión respecto a fomentar esta cultura gastronómica en nuestro país?

Bueno imagínate el más reconocido de los chocolates en el mundo, el chocolate número uno en el mundo es ecuatoriano y pues sería importantísimo debería de ser uno de nuestro productos de bandera hablar del cacao ecuatoriano, hay una época económica histórica que se llamó el gran cacao yo creo que los ecuatorianos nos hemos vetado muchas cosas por prejuicios nuestro.

Anexo 7 Cronograma de actividades

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES 2015 -2016

<i>Actividades</i>		Noviem bre	Enero	Febrero	Abril	Mayo	Junio
1	Desarrollo de la etapa exploratoria	✓					
2	Determinación del problema de investigación	✓					
3	Ubicación del problema de investigación en el contexto de su problemática	✓					
4	Elaboración de la Introducción		✓	✓			
5	Selección de los elementos necesarios al Marco Teórico		✓	✓			
6	Elaboración del Marco Teórico		✓	✓			
7	Formulación de los objetivos Generales y Específicos		✓				
8	Elaboración del Marco Conceptual. (Capítulo 1)			✓			
9	Selección del tipo de Investigación y diseño, unidades de estudio. (Capítulo 2)			✓			
10	Definición de la estrategia metodológica			✓			
11	Descripción de cada instrumento de investigación				✓		
12	Realización de la defensa del perfil					✓	
13	Elaboraciones de conclusiones						✓
14	Elaboración de Recomendaciones						✓
15	Elaboración del borrador final de la Tesis						✓
16	Pre-defensa de la tesis						✓
17	Entrega de la versión final de la Tesis (empastada y en formato PDF en CD)						✓