



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
Facultad de Ingeniería Química
Licenciatura en Gastronomía

TEMA:

Análisis gastronómico del cantón El Empalme y el cacao.

(Trabajo de Titulación de Licenciatura)

AUTOR:

María José Catuto Panta
Sonia Katuska Pareja Alvarado

TUTOR:

MSc. Rodolfo Zamora Velásquez

Guayaquil, Enero 2017



UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
Facultad de Ingeniería Química



ACTA DE APROBACIÓN TRABAJO DE TITULACIÓN

Tema:

Análisis gastronómico del cantón El Empalme y el Cacao

Trabajo de titulación presentada por:

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

.....
Arq. Richard Calero
(Preside el Tribunal)

.....
.....
MSc. Rodolfo Zamora Velázquez.
Tutor de Tesis Miembro del Tribunal

.....
Ing. Cristina Maca
Miembro del Tribunal

.....
Lcda. Susana Cornejo
Miembro del Tribunal

.....
Ab. Soledad Alarcón Franco
Secretaria de la Facultad

Fecha finalización trabajo de titulación: (Enero– 2017)

Contenido

ACTA DE APROBACIÓN TRABAJO DE TITULACIÓN	ii
Índice de ilustraciones.....	vii
Índice de tablas	viii
Agradecimiento	ix
Dedicatoria.....	x
Resumen	xv
Introducción.....	xviii
CAPÍTULO 1.....	- 1 -
MARCO TEÓRICO	- 1 -
1.1 Generalidades	- 1 -
1.2 Generalidades del cacao	- 3 -
1.3 Características:	- 4 -
1.4 Clasificación botánica del cacao	- 5 -
1.5 Zona De Cultivo	- 6 -
1.6 Enfermedades del Cacao	- 6 -
1.7 Clima y suelo	- 7 -
1.8 Cacao CCN51	- 8 -
Características de CCN51.	- 9 -
Generalidades CCN51	- 10 -
1.8.1 Recolección	- 10 -
1.8.2 Propiedades Del Chocolate	- 11 -
1.8.3 Propiedades y beneficios del cacao	- 13 -
1.9 Propiedades medicinales del cacao	- 15 -
Estimulante del sistema nervioso.	- 15 -
Mejora el estado de ánimo.	- 15 -
Estimulante del sistema digestivo.	- 16 -
Bueno contra el estreñimiento.	- 16 -
1.10 Diagrama de flujo del cacao	- 17 -
1.11 Comercialización del cacao	- 20 -
1.12 Exportaciones	- 21 -
1.13 Producto Terminado	- 22 -
1.14 Participaciones Cacao en Grano	- 23 -

1.15 zonas Cacaotera Del País.....	- 26 -
CAPITULO 2.....	- 28 -
ANALISIS GASTRONOMICO	- 28 -
2.1 Definición del Cantón El Empalme.....	- 28 -
2.2 Gobiernos Parroquiales del Empalme.....	- 29 -
2.2.1 Parroquia Guayas	- 29 -
2.2.2 Parroquia el Rosario	- 30 -
2.3 Beneficios:	- 30 -
2.4 Metodología Descriptiva	- 31 -
2.5 Técnica a utilizar Entrevista y Observación.....	- 31 -
2.6 Objetivo de la Investigación: Investigar la situación de la Gastronomía del Empalme y el cacao que produce.	- 31 -
2.7 Población Objetivo:.....	- 31 -
2.8 Determinación del tamaño de la muestra.....	- 32 -
El cantón El Empalme cuenta con 74.451.....	- 32 -
2.9 Diagnóstico de la agricultura	- 32 -
2.10 Diagnóstico de la ganadería.....	- 33 -
2.11 Diagnóstico del turismo	- 36 -
2.12 Diagnóstico Fiesta patronal.	- 41 -
2.13 Diagnóstico de la Gastronomía (tradicional, internacional)	- 42 -
2.14 Comida típicas	- 42 -
2.15 Recetas de la comida típica del empalme	- 44 -
2.15.1 Humita.....	- 44 -
2.15.2 Puzungo u obiszpo de tripa de chancho	- 45 -
2.15.3 Mazamorra.	- 46 -
2.15.4 Empanada de verde.....	- 48 -
2.15.5 Corviche de pescado.....	- 50 -
CAPITULO 3.....	- 55 -
PROPUESTA ANALISIS DE RESULTADOS	- 55 -
3.1 Resumen	- 55 -
3.2 Entrevistas	- 56 -
3.2.1 Entrevista 1	- 56 -
3.2.2 Entrevista del Cacao en el Empalme, Organización “Buena Suerte”	- 57 -
3.3 Análisis Turístico.....	- 59 -

Conclusiones	- 62 -
Recomendación.....	- 63 -
3.6. Bibliografía	- 65 -
3.7 ANEXO	- 67 -
Figura 1. Época cacotera	- 67 -
Figura 2 Exportación del cacao.....	- 67 -
Fig.3. Subproductos del cacao que se comercializan en Ecuador.	- 67 -
Fig.4 zona cacotera.....	- 68 -
Fig.5 bandera y escudo	- 68 -
Fig.6 plantación de carambola	- 68 -
Fig. 9 Corral de cerdos 2.....	- 69 -
Fig. 10 Playa El Congo.....	- 70 -
Fig.11 Playa Limonal	- 70 -
Fig.12 Represa Daule- Peripa.....	- 70 -
Fig. 13 El Salto del Armadillo	- 71 -
Fig.14 La cascada El Paraíso.....	- 71 -
Fig. 15 Cascada de Los Pingüinos.....	- 71 -
Fig. 16 Capilla La Dolorosa.....	- 72 -
Fig. 17 Hotel Milenio.....	- 72 -
Fig.18 hotel Caromo.....	- 72 -
3.7.1 Recetas.....	- 73 -
Fig. 19 Humita	- 73 -
Fuente revista El Empalme	- 73 -
Fig. 21 mazamorras.....	- 73 -
Fig. 22 Empanada de verde	- 73 -
Fig. 23 Corviche.....	- 74 -
Fig.25 deditos de yuca	- 74 -
Fig. 26 Caldo de bolas	- 74 -
3.8 Anexo nuestra visita por el empalme.....	- 78 -
a) viajando para El empalme	- 78 -
b) Centro de El Empalme	- 78 -
c)Almuerzo Mercado.....	- 79 -
d)Tipico caldo de gallina criolla.....	- 79 -
e) Rosquitas típicas.....	- 79 -

f) Municipio de El Empalme	- 80 -
g) Feria de 2016 El Empalme	- 80 -
h) Feria de El Empalme 1	- 80 -
i) Feria de El empalme 2	- 81 -
j) Feria de El Empalme 3	- 81 -
k) Vendedor ambulante de bocaditos	- 81 -
l) Fruto milagroso.....	- 82 -
m) Árbol de arasha.....	- 82 -
n) plantaciones de piña	- 82 -
ñ) arasha.....	- 83 -
o) Licor de carambola	- 83 -

Índice de ilustraciones

Época cacotera Ilustración 1	- 2 -
Ilustración 2 Diagrama de flujo del cacao.....	- 17 -
Ilustración 3 Exportación del cacao	- 23 -
Ilustración 4 Subproducto del cacao que se comercializa en Ecuador	- 24 -
Ilustración 5 Zona Cacotera	- 26 -
Ilustración 6 Bandera y escudo	- 29 -
Ilustración 7 Plantación de carambola	- 32 -
Ilustración 8 plantación de cacao	- 33 -
Ilustración 9 corral de cerdo.....	- 35 -
Ilustración 10 corral de cerdos 2	- 35 -
Ilustración 11 playa El Congo.....	- 36 -
Ilustración 12 playa El Limonal.....	- 36 -
Ilustración 13 Represa Daule - Peripa.....	- 37 -
Ilustración 14 Cascada El salto del Armadillo	- 38 -
Ilustración 15 Cascada El Paraíso	- 38 -
Ilustración 16 Cascada de Los Pingüinos.....	- 39 -
Ilustración 17 Capilla La Dolorosa	- 39 -
Ilustración 18 Hotel Milenio	- 40 -
Ilustración 19 Hotel Caromo	- 40 -
Ilustración 20 Humita.....	- 44 -
Ilustración 21 Mazamorra	- 47 -
Ilustración 22 Empanada de verde	- 49 -
Ilustración 23 Corviche	- 50 -
Ilustración 24 Dedito de yuca.....	- 52 -
Ilustración 25 caldo de bola	- 54 -
Ilustración 26 Sra. Elvia Gutiérrez.....	- 56 -
Ilustración 27 Sr. Jorge Campuzano	- 58 -
Ilustración 28 Sr. Alfredo Carreño.....	- 59 -
Ilustración 29 centro de El Empalme	- 59 -
Ilustración 30 reinado 2016.....	- 60 -
Ilustración 31 desfile de Cantonización	- 61 -

Índice de tablas

<i>Tabla 1 población del Empalme</i>	- 31 -
<i>Tabla 2 receta de humita</i>	- 44 -
<i>Tabla 3 receta puzungo</i>	- 45 -
<i>Tabla 4 receta de mazamorra</i>	- 46 -
<i>Tabla 5 receta empanada de verde</i>	- 48 -
<i>Tabla 6 receta corviche</i>	- 50 -
<i>Tabla 7 receta de chicha de maíz</i>	- 51 -
<i>Tabla 8 Deditos de yuca</i>	- 52 -
<i>Tabla 9 Caldo de bola</i>	- 53 -

Agradecimiento

Agradecemos infinitamente a Dios, porque nos dio las fuerzas necesarias para poder superarnos y mantenernos firmes en nuestros objetivos.

A nuestros padres que nos guiaron desde el camino de nuestra infancia, a nuestras familias que han sentido la ausencia en casa con tal de vernos superadas hasta convertirnos en mujeres sabias y de bien, gracias a ustedes , hemos logrado concluir con éxito un proyecto que parecía ser una tarea interminable.

Quisiera dedicar mi tesis a ustedes, personas de bien, seres que ofrecen amor, bienestar y los finos deleites de nuestra vida.

Y a mi compañera de proyecto que gracias a su paciencia, conocimiento y constancia ha hecho que este proyecto sea una de mi más inolvidable experiencia.

Dedicatoria

Dedico este trabajo en primer lugar a Dios, a mi madrecita que puedo contar con ella incondicionalmente a mi esposo y sobre todo a mis hijos, a Doménica y mi Dr. Juan José que son el motor de mi vida e inspiración y poderles demostrar que la educación es lo más importante en la vida, que si no lo hice en su debido momento, nunca es tarde para realizarlo, que no importa las dificultades que se nos presente, ni la edad, lo importante es cumplir nuestros sueños y nuestras metas. (Pareja Sonia 2016)

A Dios por darme fuerzas para salir adelante y porque cada día de mi vida siempre ha estado conmigo bendiciéndome, a mi hija Claire Sophie, por enseñarme día a día a tener paciencia, ella es mi motivación para realizarme profesionalmente y a mis padres porque me enseñaron que lo más importante es cumplir nuestros sueños y anhelos. (Catuto María José 2016).

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Hacer un análisis gastronómico del cantón el Empalme ya que esto puede ser de gran ayuda para los habitantes del Cantón, con el paso de los años se ha perdido su identidad y es de gran importancia que los habitantes tengan conocimiento sobre la diversidad que tiene en productos agrícolas, ganaderos, flora y fauna.

El cacao orgánico es una de los principales fuente de ingreso del cantón, su cacao de excelente calidad no es aprovechado por los habitantes dentro de la gastronomía debido a la falta de conocimiento del excelente cacao que se produce en la zona..Esto puede ser de gran ayuda para que las personas que habiten en este cantón, puedan emprender negocios propios.

DIAGNOSTICO DEL PROBLEMA

La ciudad de Velazco Ibarra más conocido como el Empalme es un gran productor de un alimento de alta calidad como lo es el cacao

Este es uno de los productos agrícola más antiguos del Ecuador y es uno de los principales rubros del sector agropecuarios, siendo un importante fuente de ingresos para el país.

Nuestra solución sería hacer un análisis de su gastronomía debido a que habitantes han perdido sus costumbres culinarias, sus platos típicos, la influencia que tiene en la sociedad y el aporte cultural que le ha dada identidad como cantón.

JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

Se requiere hacer un análisis e investigación gastronómica del cacao debido a que en este cantón se cultiva de manera orgánica, libre de químicos y pesticidas. De esta forma los habitantes van a adquirir conocimiento del excelente cacao que se producen en esta zona y que ofrece muchos beneficios en la salud de las personas.

Nuestra propuesta es dar conocer la parte turística y gastronómica con el fin de mejorar el desarrollo económico, cultural y tradicional. Demostrar el amor a nuestras costumbres y valorar las maravillas diversas que posee nuestro país.

Luego de concluir este proyecto anhelamos que en el cantón se pueda crear un mapa gastronómico y turístico para que recuperen su identidad.

OBJETIVO GENERAL

Elaborar un análisis gastronómico del Cantón el Empalme y la producción de cacao, debido a que en este cantón produce cacao fino o de aroma junto con sus usos y beneficios

OBJETIVO ESPECIFICO

Investigar la situación de la Gastronomía del Empalme fomentar el conocimiento de la cultura culinaria y el cacao que produce.

Resumen

Por medio de la investigación obtenemos nuevos conocimientos empleados con la cultura y orígenes de cada lugar. A partir del siglo XX nuestro país empezó a mejorar su economía gracias a los frutos que daba la naturaleza, los alrededores de Guayaquil, son de gran riqueza, allí en ese entonces se recogía todo el theobroma cacao que se exporta en Ecuador

Con el paso de los años la evolución de Ecuador ha ido creciendo, gracias al esfuerzo del hombre y el deseo de superación.

El Empalme tiene una variedad de costumbres, creencias y tradiciones, su diversidad de platos han dejado de existir. Tiene un proceso de cambio en gastronomía lento, por lo que las personas hoy en día cocinan de manera rápida, se ha perdido la costumbre de hacer estos platos típicos, los habitantes han cambiado su estilo de vida, hombres y mujeres trabajan y sus alimentos se basan en preparaciones más prácticas sin que conlleve mucho tiempo.

Sus mercados ofrecen una buena comida casera y económica, no todos los locales se mantiene ocupados, pero ofrecen un sencillo servicio y la comida es muy buena como hecha en casa, las personas son generosas y entre ellos se ayudan sin que haya algún tipo de enemistad.

En el Empalme notamos que surge mucho el comercio, la exportación de cacao, café, maíz arroz y la balsa, nacional e internacionalmente es una de las principales fuentes de ingreso

Palabras Claves

Investigación: designa acción y efecto de investigar. Como tal, se refiere al proceso de naturaleza intelectual y experimental que, a través de un conjunto de métodos aplicados de modo sistemático, persigue la finalidad de indagar sobre un asunto o tema, así como de aumentar, ampliar o desarrollar su conocimiento, sea este de interés científico, humanístico o tecnológico.

Cultura: Conjunto de conocimientos y actividades científicas, industriales y artísticas de un pueblo, país o una época, considerados globalmente o en cada una de las materias

Economía: Ciencia que estudia los recursos, la creación de riqueza y la producción, distribución y consumo de bienes y servicios, para satisfacer las necesidades humanas.

Sistema de producción, distribución, comercio y consumo de bienes y servicios de una sociedad o de un país.

Theobroma Cacao: en griego «alimento de los dioses»; cacao deriva del nahua «cacáhua».

Costumbres: Las costumbres son formas de comportamiento particular que asume toda una comunidad y que la distinguen de otras comunidades; como sus danzas, fiestas, comidas, idioma o artesanía. Estas costumbres se van transmitiendo de una generación a otra, ya sea en forma de tradición oral o representativa, o como instituciones.

Creencia: Conjunto de principios ideológicos de una persona, un grupo social o un partido político.

"posee un sistema de creencias básicas, que son defendidas enérgicamente por la mayoría de los científicos".

Tradiciones Transmisión de conocimientos, costumbres, creencias y obras artísticas o de pensamiento, hecha de unas generaciones a otras.

Diversidad Diferencia o distinción entre personas, animales o cosas.

Gastronomía Conjunto de conocimientos y actividades que están relacionados con los ingredientes, recetas y técnicas de la culinaria así como con su evolución histórica.

Introducción

El Cantón el Empalme pertenece a la provincia del Guayas esta es una zona agrícola productora de madera, diversidad de frutos y cacao.

El Empalme es un productor de cacao fino de aroma, el mismo que debe ser explotado y conocido a nivel nacional. Los habitantes de este cantón producen cacao pero solo lo venden en grano pero no lo explotan con la excelente calidad que posee.

Con tantas capacidades productivas que tiene el Ecuador, tenemos que darle la importancia que se requiere. Es importante que se explore el cacao que se produce en este sector, ya que es orgánico y aportan muchos beneficios para la salud.

El Emplame cuenta con un clima tropical y esto permite que posea una exuberante flora y fauna, también cuenta con hermosas playa naturales, y cascadas, un bosque de plantas de bambú, y animales silvestres que se encuentran en su habitat natural, sin lugar a duda es un lugar fantástico que mucho habitantes de nuestro país no saben que existe este maravilloso lugar.

CAPÍTULO 1

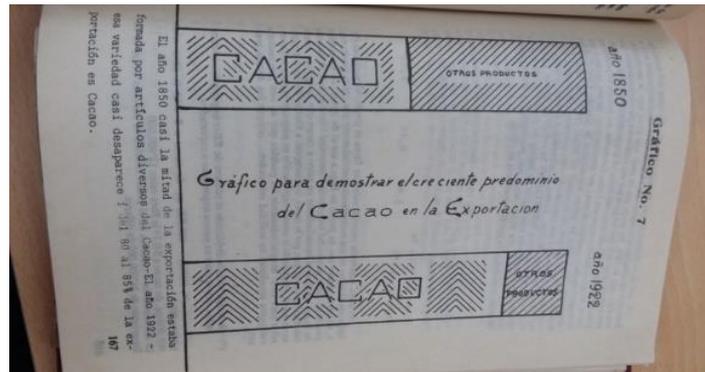
MARCO TEÓRICO

1.1 Generalidades

El cacao o pepa de oro como lo llaman los ecuatorianos en su momento de grandeza es un rubro agrícola autóctono de la América mestiza, que apareció en la amazonia, expandiéndose por Guatemala, Venezuela y la provincia de Guayaquil, gracia a las ardillas mono y pájaros que arrancaban las mazorcas para degustar las almendras y las echaban en el camino, crecían y se multiplicaban los árboles. En América fue reportado inicialmente por Hernán Cortés en 1519 y pasó a Europa en 1526, atribuyéndosele al árbol de cacao, el botánico sueco Carl Vonn Linneo lo clasifico como Teobroma Cacao; que significa “Alimento o bebida de los Dioses”. Delgadillo. L (2007)

Antes de llegar los españoles a estos territorios de América mestiza en Guatemala se producía cacao y esto ha llevado a muchos antropólogos, arqueólogos y más científicos seguidores de la cultura maya, a manifestar que fue un rublo agrícola de la Atlántida cuyos sobrevivientes conservaron y regalaron a la humanidad, esparciéndolo por los pueblos de la amazonia. Los mexicano descubrieron las bondades que tenía esta maravillosa almendra y fue calificada como el manjar de los Dioses y luego como un producto medicinal y diurético, que ofrecieron a los conquistadores españoles cuando llegaron a esta tierra de América mestiza y fue precisamente Guatemala, el primer proveedor de la misma.

Época cacotera Ilustración 1



Crawford. El Ecuador en la Época Cacaotera. pág. 167

El comercio internacional del cacao arranca con el descubrimiento de América y recién adquiere importancia a mediados del siglo XIX, época en la cual se suscita un rápido crecimiento en el volumen de producción y consumo, por las diferentes formas que se dieron en la oferta para la firma alimenticia y medicinal del viejo mundo.

El consumo del chocolate se popularizó en el siglo XIX cuando el Holandés Houston puso en práctica el actual proceso, que elimina el exceso de grasa y lo convierte en una bebida apetecida, agradable y económica en diferentes presentaciones en pastelería, confitería y refresco y a partir de 1930 ocurre lo mismo con la aplicación de la manteca del cacao en preparaciones medicinales y más productos químicos. Esta almendra maravillosa es padre y madre del montubio, factor de unidad nacional, por que hizo el milagro de unir a los montubios de la costa y la sierra en el cumplimiento de labrado o pequeños propietarios; sembrador o desmontero, y peón – recolector de almácigos en las grandes haciendas; estibadores y marineros en los vapores y canoas para llevar las cosechas desde las haciendas hasta el puerto de Guayaquil para exportar a los mercados del mundo. (Delgadillo .L, 2007)

A finales del siglo XIX los suizos lograron producir el primer chocolate de leche, empezando así una industria mundial. En la segunda mitad del siglo XVI, este negocio se convirtió en rentable y creció el interés de empresarios guayaquileños, en el año 1600, ya se tenían las primeras cosechas, siempre a orillas de los afluentes río arriba de Guayaquil, por lo que es conocido en el mundo como Cacao de Arriba. Existen registros de que Ecuador produce cacao desde 1780, pero en 1911 fue cuando llegó a ser uno de los mayores exportadores. Hoy, la mayor parte del cacao exportado por Ecuador corresponde a una mezcla de Nacional y Trinitarios introducidos en 1930 y 1940. (Guerrero. G s/f.)

1.2 Generalidades del cacao

El árbol de tamaño mediano (5-8m) aunque puede alcanzar los 20m cuando crece libremente bajo sombra intensa su corona es densa, redondeada y con un diámetro de 7 a 9m. Tronco recto que se puede desarrollar en forma muy variada, según las condiciones ambientales. Merchán. G (2012)

El cacao crece en una grande vaina *Theobroma cacao* una especie de hoja perenne que crece en las regiones tropicales, en la zona comprendida 20° al norte y 20° al sur del Ecuador. Este árbol es una especie muy exigente, pues no prospera en lugares altos, demasiado secos o fríos, y requiere estar protegido y el sol excesivo, también necesita protección de los animales salvajes que se alimentan de sus vainas y pueden marchitarse fácilmente debido a la acción de distintos hongos.

Es tradicional que la planta de cacao se planta a sombra de otra especie arborícola más alta. El árbol de cacao crece hasta alcanzar un tamaño parecido al de un manzano y empieza a producir frutos a partir del tercer año. Sus hojas verde oscuro alcanza de promedio uno 30cm de longitud. Sus flores pequeñas y de color rosáceo, crecen formando

densas inflorescencia directamente del tronco y de las ramas principales sobre una pequeña protuberancia almohadillas muy parecidas a la de la coliflor. Fuente: Crespo. S. (2010)

Después de la polinización las flores tardan aproximadamente cinco meses en desarrollar la vaina del cacao, y se produce una verdadera explosión de color, pues la vaina puede ser de un matiz rojo brillante, verde, púrpura, amarillo, colores que van cambiando con el proceso de maduración. La vaina madura alcanza unos 20 cm de longitud, son de forma ovalada y puntiaguda, cada una contiene 20 y 40 granos de cacao, envuelto en un suave hollejo de color blanco. La semilla de la *Theobroma* son ricas en almidón, en proteína, en materia grasa lo cual les confiere en valor nutritivo real su contenido en teobromina (1,5 a 3%) junto con la presencia de cafeína, les da propiedades estimulantes. Encierran un aceite esencial que les da un sabor aromático particular. La pulpa azucarada y acidula que la rodea así mismo ser consumida: de sabor agradable, puede ser utilizada directamente o servir para la elaboración de bebidas refrescantes (J. Braudeau.1970)

1.3 Características:

Es un cultivo tropical que se produce durante todo el año y en áreas no mayores a 20 grados hacia el norte y hacia el sur de Ecuador.

- Este árbol demora de cuatro a cinco años para producir frutos y de 8 a 10 años en lograr su máxima producción.
- Sus frutos son una especie de vainas y aparecen sobre la copa de los árboles y debajo de sus ramas. Cuando están maduros, las vainas se cortan y se extraen los frijoles que hay dentro de ellas para luego ser fermentados y secados.
- Los productos derivados del cacao, son aquellos que resultan de la elaboración o procesamiento del cacao. Uno de los productos derivados del cacao mayor utilizados es

la manteca de cacao, utilizada para la preparación de medicamentos, cosméticos, y en mayor proporción para la elaboración de chocolates seudónimos.

- Período de Cosecha: Todo el año, con intensidad entre los meses de Febrero a Agosto.

Fuente: Crespo. S. (2010)

1.4 Clasificación botánica del cacao

Existen varios *Theobroma*, como el *color angustifolium* (cacao de mono) y *grandiflorum* (*cupassu*). Los dos dan un cacao de calidad inferior. El *grandiflorum* se aprecia mucho en Brasil y Colombia por su pulpa que se la utiliza en la elaboración de bebidas refrescantes. El *Theobroma cacao* L comprende tres grupos principales. Según: (S. Crespo 2010)

Cacao Criollo: era un cacao cultivado por los indígenas es verde al nacer y de color rojo a su madurez, este se cultiva en América central, da un cacao aromático pero a pesar de su valor, hay tendencia a abandonarlo por su mala producción y mala resistencia.

Cacao Forastero: el más cultivado es originario de las altas amazonias su mazorca es liza de color verde y al madurar se vuelve amarillo es el cacao nacional del Ecuador

Cacao Trinitario: proviene del cruce del entre criollo de trinidad y forastero de amazonia, se trata de un grupo heterogéneo. Da un cacao de una calidad comparable al forastero pero de una calidad mediana, con relación a las ventajas del forastero.

La variedad de cacao que existe en el Ecuador son: arriba superior o nacional y Venezuela o Trinitario. Ambas difieren por el aspecto de los árboles, resistencia a las plagas y rendimiento del producto; en cuanto a la calidad el nacional es el mejor, tiene mayor contenido de grasa y aceite es aromático. Esta variedad es la que se cultiva en la cuenca del Guayas. Vinueza J. (2010)

El ministerio de Agricultura y Ganadería a través del INIAP continúa en su labor de promover en diferentes zonas cacaotera la utilización de clones (semillas) más resistente a las enfermedades y de mayor productividad esta nueva variedad denominada cacao en ramilla o CCN51.

Cacao CCN51: tiene una alta productividad, no necesita polinización, inicia su productividad en 24 meses de edad, tolera las enfermedades, es sensible a monillia, es una planta de crecimiento erecto pero de baja altura (<http://www.elcacaotero.com.ec>)

1.5 Zona De Cultivo

La sub- región interna del Litoral, es la más apropiada para el cultivo del cacao principalmente la provincia del Guayas, los Ríos, y El Oro. En zona de Vines, Baba y Pueblo Viejo se cultivan el cacao que se considera la mejor variedad del mundo. El área de cultivo es de 340.000 Has con una producción de 65.000 Ton. Métricas. El 72% de producción se efectúa en la Costa; la provincia de Los Ríos aporta con el 30%, Guayas con el 22%, Manabí con el 20% las demás tienen rendimiento mínimo. Fuente: Vinuesa J. (2010).

1.6 Enfermedades del Cacao

Las enfermedades del cacao se origina por las altas temperaturas y humedad las enfermedades que atacan a las plantaciones son:

La escoba de bruja. Son hongos que se desarrollan en el tronco de árbol y en las principales ramas, prolifera con tal rapidez que en poco tiempo produce la muerte de la planta.

La monilla. Que ataca a la mazorca, y forma en ella una corteza dura que impide el desarrollo de la pepa, los granos se vuelven raquíuticos y de escaso valor nutritivo.

La Ceratocystis. Es un hongo que produce heridas o rajaduras en el tronco y las ramas causan la muerte de la planta. La plaga que más daño hace es el gusano minador que atacan las hojas, la seca a su paso y si no se combate a tiempo causa la muerte de la planta. Vinueza. J. (2010)

1.7 Clima y suelo

La temperatura es determinante en el desarrollo del cultivo del cacao, requiere las siguientes características: la temperatura media anual debe estar alrededor de 24 a 26°C y nunca exceder de 30°C, la temperatura media diaria no debe ser inferior a 15°C. La oscilación diaria de temperatura entre el día y la noche no debe ser inferior a 9°C las temperaturas en el litoral del Ecuador son óptimas para el desarrollo del cultivo y la producción del cacao de altísima calidad. El cacao es una planta muy sensible a la falta de humedad en el suelo, por esto es importante una buena distribución de la precipitación durante año; considerándose que el mínimo debe ser 100mm/mes con una precipitación anual entre 1,200 a 2,800 mm/año. Si la zona es demasiado lluviosa (1,800 a 3,000mm/año) los suelos deben presentar un buen drenaje. La humedad relativa debe ser mayor al 70%. La distribución de lluvias determina la campaña cacaotera, la cual abarca 4 etapas: Descanso, Brote, Floración, cosecha, el ciclo no es continuo.

Humedad. Está en relación directa con la distribución de las lluvias y debe ser mayor al 70% bajo las condiciones del litoral ecuatoriano, la humedad relativa oscila entre 70% a 80%. Un factor determinante que favorece el aumento de la humedad relativa y aumenta el ataque de plagas y enfermedades, es el manejo de la sombra permanente.

Condiciones del suelo. Los suelos más apropiados son los aluviales de textura franca: los arcillosos, arenosos y los arena-arcillas. Se han observado una gran adaptabilidad a los suelos en laderas con pendiente de mayor a 25% con manejo de coberturas

establecidos a curvas de nivel. El pH o reacción del suelo varía entre 4.5 y 8.5 siendo el óptimo entre 5.5 a 6.5 característica favorables del suelo, para el cultivo de cacao son: no tengan rocas continuas ni formen terrones muy duros, tener un buen drenaje o sean fáciles de drenar con la construcción de canales, no sean ni muy pesados o arcillosos ni demasiado arenosos, sean profundos de 1.5 m de profundidad, rico en materia orgánica y nutrientes minerales. Para establecer una plantación de cacao se requiere obtener la superficie adecuada, que permita una producción sustentable. La zona escogida debe tener tanto el tipo de suelo como las condiciones climáticas adecuadas, para asegurar el establecimiento de una plantación productiva con las labores mínimas necesarias. En cuanto al establecimiento de una plantación de cacao, esta incluye los costos de instalación: preparación del suelo, plantación de los árboles de sombra y de cacao, podas de formación, control de malezas, aplicación de fertilizantes y otros productos. Asimismo se requiere la construcción de la infraestructura que incluye caminos internos, canales de drenaje y riego, viveros, fermentadores y secadoras. Por el lado del mantenimiento de la plantación, esta requiere de desembolsos que cubran la oportuna realización de prácticas culturales: podas de mantenimiento, control de malezas, aplicaciones de fertilizantes, fungicidas y otros pesticidas, cosecha y beneficio posterior del grano. También hay que destacar que la mayoría de los productores prefiere utilizar métodos de prevención y de control naturales, pese a no contar con certificaciones de ser orgánicos. Guerrero. G (.s/f)

1.8 Cacao CCN51

Esta es una creación del agrónomo ambateño Homero Castro Zurita que nació el 22 de Diciembre de 1922 , en Baños de Ambato, sus padres fueron Pedro Castro Rodríguez y la Sra. Sofía Zurita de Castro y sus hermanos: Luciano y Ernestina Castro Zurita.

Estudia agronomía en el instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas (IICA) localizado en Turrialba – Costa Rica. Donde se gradúa como Especialista en Cacao en el año 1952.

En este mismo año regresa al Ecuador y radica en Naranjal asesorando los cultivos de una hacienda llamada Pechichal, es allí donde empieza con sus investigaciones buscando un cacao exclusivamente de alta productividad, calidad y resistencia a la plaga escoba de bruja, la misma que apareció en nuestro país en 1918, causando que los productores cacaoteros quebraran ya que las plantaciones que fueron sembradas en esa fecha eran muy susceptibles

Tuvo falta de apoyo oficial pero en su finca Theobroma en el año de 1960 localizada en Naranjal, comienza a seleccionar varios híbridos con las características deseadas, procediendo luego a clonar algunos de ellos pero, en el año 1965 obtuvo por medio de un injerto de varias cepas de cacao la del tipo 51 a los que los denominó con las siglas CCN-51 cuyo significado es “Colección Castro Naranjal” que es la más resistente a todos tipos de enfermedades y plagas, teniendo como resultado un cacao de alta productividad. El CCN51 es un buen productor de manteca, lamentablemente sin la característica de aroma y sabor del Cacao Nacional Arriba. Sus Investigaciones quedaron trucas al perder su vida en un desafortunado accidente de tránsito.

Características de CCN51. Se destaca su alta productividad que llega en haciendas altamente tecnificadas a superar los 50 quintales por hectárea.

Es un clon auto compatible, es decir no necesita de polinización cruzada para su adecuado fructificación tal como la mayoría de los clones.

El CCN-51 se caracteriza por ser un cultivo precoz pues inicia su producción a los 24 meses de edad.

Es tolerante a la “Escoba de Bruja” enfermedad que ataca a la mayoría de variedades de cacao destruyendo gran parte de su producción.

Es sensible a la Monillia.

Es una planta de crecimiento erecto pero de baja altura lo que facilita y abarata las labores agronómicas tales como poda y cosecha entre otras.

Generalidades CCN51. Índice de Mazorca (IM) 8 mazorcas/libra de cacao seco, en comparación con el índice promedio de 12 mazorcas/libra.

8. Índice de Semilla: 1.45 grs. /semilla seca y fermentada comparado con el índice promedio de 1.2 grs. /semilla seca.

Índice de Semillas por mazorca: que es de 45, mucho más alto que el promedio normal de 36 semillas por mazorca.

Adaptabilidad: Es un clon cosmopolita que se adapta a casi todas las zonas tropicales desde el nivel del mar hasta los 1.000 sobre el nivel del mar.

Porcentaje de manteca es de un 54% lo que lo hace muy cotizado por la industria para la producción de chocolates. Calderón .J, López. K, Calderón. (s/f)

1.8.1 Recolección

Se hace cuando la mazorca se encuentra madura, al cacao CCN51 se lo reconoce por el cambio de color de rojo a amarillo anaranjado, o al golpear con los dedos a la mazorca se produce un sonido hueco característico de mazorcas maduras. Las herramientas apropiadas que se utilizan en las labores de cosecha del clon CCN51 son: machete cuando las mazorcas están bajas y palanca cuando están en la parte alta de la planta. No es recomendable halar las mazorcas ni usar machete en ramas altas para cosechar porque

podemos dañar los cojines florales o rasgar la corteza del árbol; es recomendable cosechar cada semana o cada 15 días, para obtener una uniformidad en la fermentación por que los frutos están con igual grado de madurez.

El Clon CCN-51 originario de Ecuador, es polémico, dadas las diferentes opiniones sobre su calidad. Los productores han aprendido a fermentar el clon de forma diferente, y con esto lograron alcanzar una calidad superior. Si se dan las condiciones especiales de fermentación, este clon está ganando adeptos en el mercado internacional.

1.8.2 Propiedades Del Chocolate

El chocolate es un alimento que regula la ansiedad y el estrés ya que sus ingredientes estimulan directamente el cerebro, debido a que libera neurotransmisores haciendo que las neuronas se comuniquen entre sí por lo que provocan una sensación de bienestar.

Esto ocurre porque contiene una serie de componentes con propiedad euforizantes y estimulante en los cuales uno de los más destacados es la feniletilamina actúa en el cerebro desencadenando un estado de euforia y bienestar emocional.

El chocolate beneficia a las arterias, ya que provoca su reducción si consumimos solamente chocolate amargo que tiene un promedio de 75% y 80 % de cacao.

El chocolate también es uno de los principales alimentos afrodisiacos justamente porque activa la circulación sanguínea, libera neurotransmisores y aumenta las sensaciones placenteras predisponiéndoles al deseo sexual, pero no cualquier chocolate tiene estas propiedades, solo los que tienen más de un 74% de cacao.

Beneficia al sistema circulatorio porque contiene fenoles antioxidantes que protegen al organismo de enfermedades cardiovasculares, estas sustancias combaten los radicales libres y retrasan los procesos de envejecimiento celular.

El consumo de cacao presente en chocolate negro, también reduce según los expertos, los niveles de colesterol LDL y de resistencia a la insulina.

Es anticanceroso por el contenido de flavonoides.

Los flavonoides son compuestos naturales que se encuentran en ciertos alimentos

Muchos de los efectos beneficiosos asociados a los flavonoides parecen estar relacionados con su actividad antioxidante. Los antioxidantes son una de las defensas del organismo contra los radicales libres, que son pequeñas moléculas que se producen durante los procesos metabólicos normales. La producción excesiva de radicales libres daña las células y sus componentes, incluido el ADN o material genético celular, y se cree que tiene un papel fundamental en el proceso de envejecimiento y en muchas enfermedades degenerativas y relacionadas con la vejez. Los flavonoides actúan como antioxidantes eliminando los radicales libres de las células y limitando así el daño que pueden causar. Eufic (s/f)

Es estimulador cerebral y antidepresivo gracias a la cafeína, teobromina que es el principal ingrediente del chocolate.

La teobromina es un pariente químico de la cafeína y pertenece a un grupo denominado metilxantinas, es decir, es un alcaloide estimulante del Sistema Nervioso Central

La teobromina es una sustancia de acción más prolongada que la cafeína aunque su efecto como estimulante es más suave que el de la cafeína. La misma que es toxica en animales debidos a que estos son incapaces de metabolizar este químico con efectividad.

El consumo descontrolado de chocolate en exceso puede producir obesidad.

1.8.3 Propiedades y beneficios del cacao

El cacao tanto como semilla, polvo o en el chocolate posee varias propiedades y beneficios para la salud debido a su enorme concentración de minerales y vitaminas. Es delicioso y se puede utilizar en todo tipo de comidas.

Encabeza la lista de alimentos con propiedades antioxidantes, tiene un alto contenido de vitamina C, es una increíble fuente de fibras e incluso serotonina.

El cacao es un poderoso alimento con propiedades y beneficios increíbles tanto para nuestra salud física como para nuestras emociones y nuestra propia salud mental.

El cacao, fundamentalmente como alimento, ejerce unas notables propiedades estimulantes que reconfortan y reaniman nuestro cuerpo. No en vano, es uno de los alimentos más conocidos que existen, en especial porque es un producto del que se obtiene uno de los postres más consumidos por excelencia: el chocolate.

Y es que nos encontramos ante un producto natural que de hecho aporta una interesantísima variedad de beneficios y propiedades para la salud, capaces de estimular nuestro cuerpo, reconfortarnos y aumentar nuestro ánimo.

Una buena muestra de su consumo lo tienen muchos de los productos que, a día de hoy, podemos disfrutar a partir del cacao. En este sentido, el cacao amargo se obtiene a partir de las semillas limpias del cacao, torradas y trituradas. Es en este momento cuando se les suele añadir azúcar y leche para la elaboración del conocido como chocolate con leche.

El chocolate es un alimento que regula la ansiedad y el estrés ya que sus ingredientes estimulan directamente el cerebro, debido a que libera neurotransmisores haciendo que las neuronas se comuniquen entre sí por lo que provocan una sensación de bienestar.

Esto ocurre porque contiene una serie de componentes con propiedad euforizantes y estimulante en los cuales uno de los más destacados es la feniletilamina actúa en el cerebro desencadenando un estado de euforia y bienestar emocional.

El chocolate beneficia a las arterias, ya que provoca su reducción si consumimos solamente chocolate amargo que tiene un promedio de 75% y 80 % de cacao.

El chocolate también es uno de los principales alimentos afrodisíacos justamente porque activa la circulación sanguínea, libera neurotransmisores y aumenta las sensaciones placenteras predisponiéndoles al deseo sexual, pero no cualquier chocolate tiene estas propiedades, solo los que tienen más de un 74% de cacao.

Beneficia al sistema circulatorio porque contiene fenoles antioxidantes que protegen al organismo de enfermedades cardiovasculares, estas sustancias combaten los radicales libres y retrasan los procesos de envejecimiento celular

El consumo de cacao presente en chocolate negro, también reduce según los expertos, los niveles de colesterol LDL y de resistencia a la insulina.

Es anticanceroso por el contenido de flavonoides.

Los flavonoides son compuestos naturales que se encuentran en ciertos alimentos

Muchos de los efectos beneficiosos asociados a los flavonoides parecen estar relacionados con su actividad antioxidante. Los antioxidantes son una de las defensas del organismo contra los radicales libres, que son pequeñas moléculas que se producen durante los procesos metabólicos normales. La producción excesiva de radicales libres daña las células y sus componentes, incluido el ADN o material genético celular, y se cree que tiene un papel fundamental en el proceso de envejecimiento y en muchas enfermedades degenerativas y relacionadas con la vejez. Los flavonoides actúan como

antioxidantes eliminando los radicales libres de las células y limitando así el daño que pueden causar. Es estimulador cerebral y antidepresivo gracias a la cafeína, teobromina que es el principal ingrediente del chocolate.

La teobromina es un pariente químico de la cafeína y pertenece a un grupo denominado metilxantinas, es decir, es un alcaloide estimulante del Sistema Nervioso Central

La teobromina es una sustancia de acción más prolongada que la cafeína aunque su efecto como estimulante es más suave que el de la cafeína.

La misma que es toxica en animales debidos a que estos son incapaces de metabolizar este químico con efectividad. El consumo descontrolado de chocolate en exceso puede producir obesidad. Euifíc. (s/f)

1.9 Propiedades medicinales del cacao

Estimulante del sistema nervioso.

Si existe un alimento que nos ayuda a sentirnos bien cada vez que lo consumimos ese es el cacao sin duda alguna. Porque contiene una serie de componentes que actúan como estimulantes y euforizantes.

Esta cualidad se traduce en algo muy sencillo: cada vez que comemos una porción de cacao puro o de chocolate conseguimos una placentera sensación de bienestar debido a la presencia de feniletilamina, la cual actúa en el cerebro desencadenando un estado de bienestar emocional y de euforia.

Mejora el estado de ánimo.

El cacao ayuda a aumentar la producción de endorfinas, hormonas que mejoran nuestro estado de ánimo. Además, no debemos olvidarnos que destaca por ser un alimento muy

energético, cualidad que se traduce en algo muy sencillo: nos ayuda a recuperar fuerzas en situaciones de cansancio físico y mental, siendo útil para mantenernos más activos.

Estimulante del sistema digestivo.

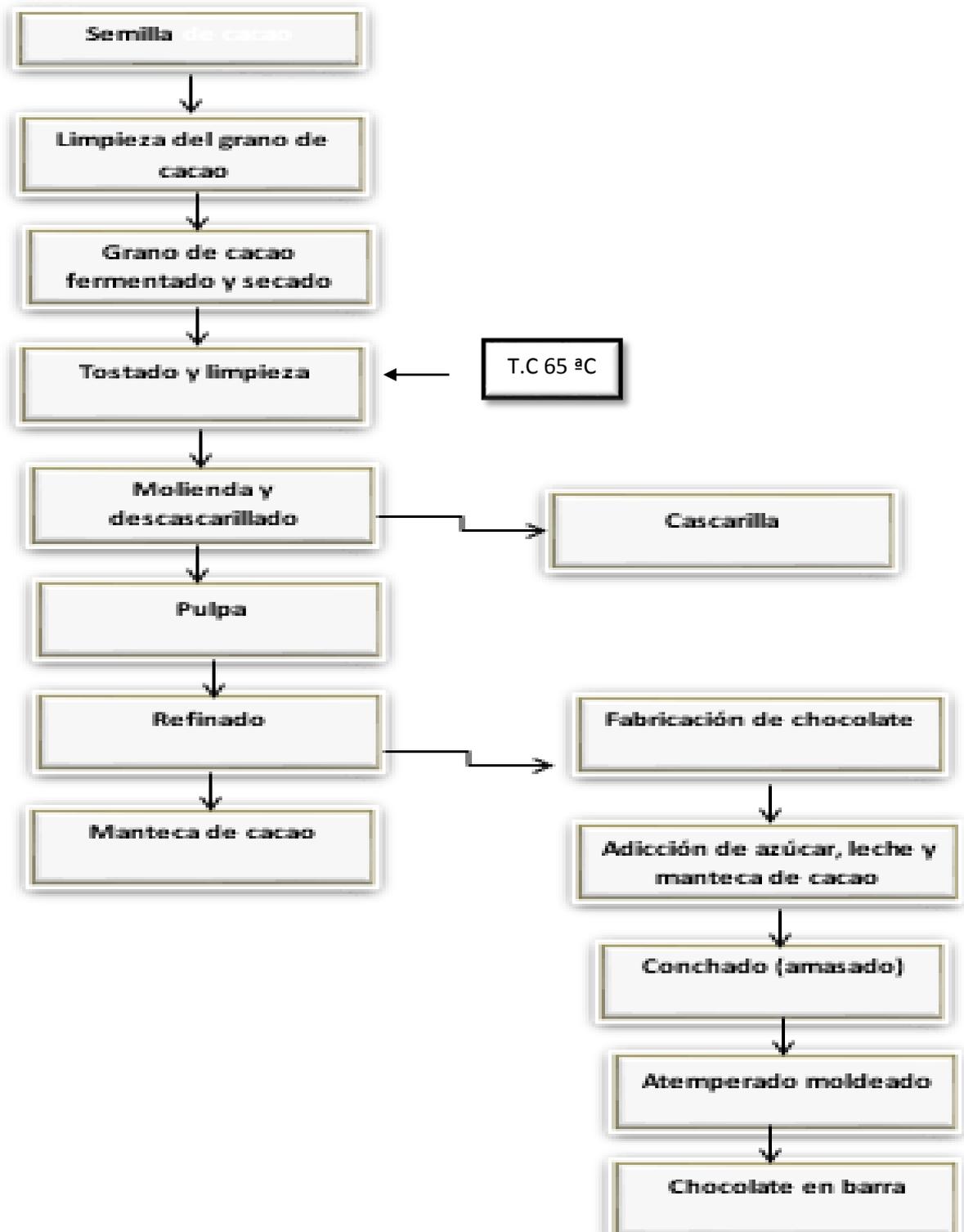
Además de sus cualidades como estimulante de nuestro sistema nervioso y de nuestras emociones, el cacao actúa como un excelente digestivo, además de convertirse en un maravilloso estimulante.

Bueno contra el estreñimiento.

Por otra parte, diversos estudios han constatado los beneficios del cacao como alivio natural frente al estreñimiento, gracias precisamente a que se convierte en un alimento ideal para tonificar y estimular el sistema digestivo. El cacao es muy rico en antioxidantes, estos compuestos naturales son capaces de prevenir la acción tan negativa de los radicales libres en nuestro organismo, ayudando a prevenir la degeneración de nuestras células responsables de la aparición de muchas enfermedades. Merchán G. (2012).

1.10 Diagrama de flujo del cacao

Ilustración 2 Diagrama de flujo del cacao



a) Limpieza de grano

Los granos son sometidos a un proceso de limpieza donde se procura extraer elementos extraños como piedras y otros elementos que pueden haber venido desde la plantación.

Grano de cacao fermentados y secados

Con la fermentación se persigue tres objetivos: la eliminación de la pulpa mucilaginoso, la muerte de la semilla y el inicio del aroma, sabor y color. La etapa de fermentación tiene gran importancia para determinar la calidad del cacao en polvo y del chocolate de confitería.

El secado es importante para evitar el deterioro de la semilla durante el almacenado y transporte. Se realiza extendiendo la semilla sobre la marquesina.

b) Tostado y limpieza

Una vez limpio se procede al tostado a una temperatura entre 100 a 140°C, un proceso fundamental, ya que en él se desprende la cubierta, se desarrolla el aroma, sabor y color del cacao, se eliminan los ácidos volátiles y se reduce la humedad del grano (del 6% y 7% al 1% y “%).

c) Molienda y descascarillado

Una vez en la industria de transformación, se efectúan controles de calidad (análisis sensoriales de color y olor, y pruebas analíticas) y se realiza una limpieza antes de entrar en el proceso de elaboración.

La semilla se limpia con diferente mecanismo de cepillo, chorro de aire y tamices para eliminar todas las impurezas que pudiesen contener, ya sean piedras, cuerpo extraño o simplemente polvo.

La cascarilla de la semilla es la principal portadora de contaminantes, pesticidas y microorganismos. Por esto y por razones tecnológicas se debe eliminar de la forma más completa posible. La presencia de cascarilla afecta especialmente la calidad de bebidas hechas con cacao, ya que esta se sedimenta rápidamente.

La semilla tostada pasa por rodillos de impactos, que consiste en pares de rodillos de sección hexagonal que rotan en el mismo sentido y entre los cuales pasan las semillas que se fragmentan en porciones de diferentes tamaños. Seguidamente se hace pasar por diferentes tamices de tamaño cada vez más pequeños, en los que quedan retenidas las diferentes fracciones. Unos aspiradores separan las cascarillas, que tienen un peso inferior a la del cacao.

El cacao entra en el molino, donde por medio de martillos o por mecanismo de fricción se reduce el tamaño de partícula y se funde la manteca de cacao, contenida en el interior de las células. Han de superar los 34°C para que la manteca se funda. El tamaño final de partícula es aproximadamente de 100 micras.

d) Manteca de cacao. La manteca pura es extraída a partir de la masa de cacao a través del uso de una prensa horizontal. Los granos de cacao de calidad inferior a la estándar pueden someterse a presión sin ser descascarado, usando presas continuas tipo expeller. La manteca pura de cacao obtenida por presión horizontal no necesita un tratamiento posterior pero a menudo es desodorizada. Así mismo un proceso de extracción por solventes puede ser usado para extraer la manteca de la pasta residual proveniente del prensado con el expeller. En estos casos, ese tipo de manteca si deberá refinarse. La manteca de cacao obtenida por muchos compuestos químicos indeseables. Esto da lugar a sabores ácidos y astringentes en el paladar. El objetivo de conchar es de eliminar los

sabores indeseables, a la vez desarrollar los agradables. Este proceso se lleva a cabo en la conchas, maquina cuyo nombre procede de la forma que tenía antiguamente

e) Atemperado moldeado. El chocolate procedente de las conchas (70- 80°C) se tempera a temperaturas más bajas para que se produzca una correcta cristalización de la manteca de cacao. Así se logrará un aspecto y textura adecuados. Crespo S. (2.010)

1.11 Comercialización del cacao

En nuestro país la comercialización del cacao se lleva a cabo a través de asociaciones de productores, intermediarios, comisionistas y exportadores. La estructura de los canales de comercialización de cacao difiere de una región a otra. Los intermediarios tienen un contacto directo con el agricultor, unos se ubican en las poblaciones de las zonas de producción en las principales provincias; mientras que otros las recorren adquiriendo el grano; y, en muchas ocasiones, comercializan el cacao para otros intermediarios y comisionistas. En un extremo del espectro encontramos que el canal entre el productor y el exportador tiene por lo menos dos intermediarios: los pequeños acopiadores y los mayoristas. Los pequeños acopiadores compran el grano directamente del agricultor visitando las fincas individuales. En una etapa posterior, estos acopiadores venden lo adquirido a los mayoristas quienes, a su vez, revenden a los exportadores. En el otro extremo de la cadena de comercialización del cacao, el grano se vende directamente al exportador. Esto se lo hace a través de la participación de asociaciones o cooperativas de productores y en ocasiones, estas agrupaciones germinales exportan directamente. Guerrero. G (s/f)

Las entidades de apoyo son Pro Ecuador que es una entidad que es una iniciativa estatal y Anecacao que es una gestión privada y Pro Ecuador es el Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, forma parte del Ministerio de Comercio Exterior, encargado

de ejecutar las políticas y normas de promoción de exportaciones e inversiones del país, con el fin de promover la oferta de productos tradicionales y no tradicionales, los mercados y los actores del Ecuador, propiciando la inserción estratégica en el comercio internacional.

Anecacao, en cambio, es la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao del Ecuador. Se trata de un ente con personería jurídica que abarca a todos los exportadores de cacao en grano y derivados que hayan manifestado interés en ser parte de esa organización de apoyo y representación internacional. Según sus estadísticas el 60% de la producción nacional es adquirida en los mercados de Estados Unidos de América, México y Holanda. Ambos organismos dotan de herramientas muy útiles al productor, industrial o exportador al momento de realizar negocios internacionales con el cacao y sus productos procesados.

Pro Ecuador(s/f)

1.12 Exportaciones

Los precios del cacao están sujetos a constantes fluctuaciones, las cuales responden a factores de oferta y demanda, tales como nuevas plantaciones, aumento de inventarios, capacidad de molienda utilizada, condiciones económicas de los consumidores, elasticidades de ingreso, entre otras. Además, se considera que los precios siguen un patrón de largo plazo, ligado al ciclo de producción del cacao que se estima dura entre 15 y 20 años. El precio internacional del grano se determina de acuerdo con los precios establecidos en la Bolsa de Londres y de la Bolsa de Nueva York. Usualmente, el cacao se negocia a través de contratos 'forward' por medio de los cuales se acuerdan los precios, cantidades y calidades del grano que deben ser entregados en el momento de expirar el contrato. Los cacaos finos se negocian en mercados secundarios y obtienen precios superiores a los ordinarios, puesto que se paga un premio por la calidad del grano. Este

premio es mayor en la medida en que el precio del cacao ordinario es bajo y disminuye cuando aumenta la cotización internacional del cacao. Revista líderes(s/f)

Las exportaciones más significativas del cacao dentro de nuestro país, en el comercio exterior son: El cacao en grano

a) En Volúmenes totales exportados

Al concluir el 2015 las exportaciones ecuatorianas de cacao cerraron alcanzando un volumen total de 260 mil toneladas métricas, de cacao en grano y productos derivados de cacao, un incremento del 10% en relación al 2014.

b) Participación de las exportaciones de cacao

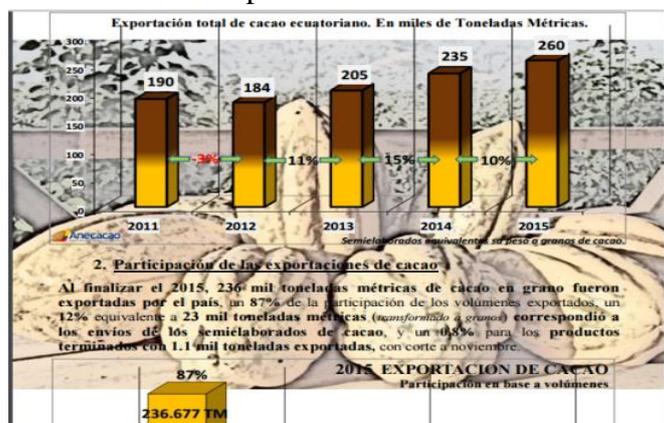
Al finalizar el 2015, 236 mil toneladas métricas de cacao en grano fueron exportadas por el país, un 87% de la participación de los volúmenes exportados, un 12% equivalente a 23 mil toneladas métricas (transformado a granos) correspondió a los envíos de los semielaborados de cacao, y un 0.8% para los productos terminados con 1.1 mil toneladas exportadas, con corte a noviembre.

1.13 Producto Terminado

El 99% de las exportaciones totales de cacao correspondieron a granos más semielaborados, excluyendo los envíos de los productos terminados como los chocolates, barras, tabletas, coberturas, bombones los cuales alcanzaron 1.1 mil toneladas exportadas y representaron nuevamente el 0.8% de las exportaciones en volúmenes del Capítulo de partidas arancelarias. Fuente: Anecacao (s/f)

Cuadro de Exportación del Cacao Ecuador

Ilustración 3 Exportación del cacao



Fuente: Anecacao (2016)

1.14 Participaciones Cacao en Grano

Para cacao en grano el 47% de las exportaciones del año pertenecieron a la calidad A.S.E. con 110 mil toneladas, seguidos por la calidad CCN51 con el 30% de dicha participación anual, con 70 mil toneladas, un 18% correspondió a la calidad A.S.S. (doble S) con 42 mil toneladas exportadas, la calidad A.S.S.S. (triple S) con un 5% de esta participación con 12 mil toneladas y la calidad A.S.N. con un total de 150 toneladas.

a) Participaciones Semielaborados de Cacao

Las exportaciones de semielaborados durante el 2015 fueron lideradas por los envíos del Licor de Cacao con un 47% de la participación anual, en segundo lugar el Polvo de Cacao representó un 26% de las exportaciones, la Manteca de cacao se ubica en tercer lugar representando el 22% de los envíos, mientras que la torta de cacao representó el 4% anual.

b) Países de destino Granos de Cacao

Las exportaciones de la PEPA DE ORO el 2015 en un 39% estuvieron destinadas a los Estados Unidos de Norte América con 91.3 mil toneladas métricas, seguidos por Holanda

con un 14% de participación equivalente a 34 mil TM, por encima de Malasia con 9% igual a 21 mil TM, seguido por México con el 8% de la participación igual a 19 mil TM

c) Países de destino Semielaborados de Cacao

Chile se mantiene como primer socio comercial para las exportaciones de los semielaborados ecuatorianos de cacao con el 12% de participación equivalente a 2.2 mil toneladas métricas, seguido por Holanda, con un 11% igual a 2.1 mil toneladas, por encima de Perú con un 11% y 2 mil TM, como cuarto país de destino se ubica E.E.U.U. con el 11% y 2.3 mil toneladas.

d) Destinos Continentales Granos de Cacao

Durante el 2015 Las Américas representaron la primera región de destino para las exportaciones totales de cacao, equivalente al 54% de la participación, el viejo continente Europeo ocupó el 29% de los envíos, seguidos por el emergente continente Asiático con un creciente 17%. Sudáfrica representó un 0.02% mientras Australia representó un 0.1%.fuente: Anecacao(s/f)

Ilustración 4 Subproducto del cacao que se comercializa en Ecuador



Fuente: Anecacao

PRO ECUADOR es el instituto de promociones de exportación e inversiones, promueve ofertas de productos tradicionales y no tradicionales insertando nuevas estrategias en el mercado internacional.

La Asociación de Chocolateros del Ecuador está conformada por 7 MIPYMES.

Se trata de compañías que no tienen una incidencia significativa en el mercado es decir no venden en grandes volúmenes y cuyas actividades no requieren de grandes sumas de capital aquí solo predomina la mano de obra.

Estas microempresas cuentan con reconocimientos internacionales por la innovación de sus productos y que representan alrededor del 65% de los productores – exportadores de chocolate fino de aroma del país: BKL Corporación – CAONI

Chocoart

Ecuartesanal

Fine & Flavour (Valdivian Chocolate)

Hoja Verde Gourmet

Kallari

Pacari

Los consorcios son alianzas creadas para explorar mercados de exportación, a fin de desarrollar actividades de promoción y posicionar sus productos en conjunto; actividades que de manera individual son muy costosas o complejas.

En el Ecuador más del 70% de la producción mundial de cacao fino de aroma se encuentra en el Ecuador, convirtiéndonos en el mayor productor de cacao fino de aroma del mundo.

El cacao fue el quinto producto más exportado por el Ecuador durante el 2012, dentro de las exportaciones no petroleras. (Merchán S. 2012)

El Ministro de Comercio Exterior, Francisco Rivadeneira, indicó la importancia de la actividad para promocionar sus exportaciones. Además, agregó que el país debe ser conocido a nivel mundial como líder en chocolate fino. La Asociación de Catadores del Ecuador presentó técnicas de catación de chocolate, y agregó que la principal característica del chocolate ecuatoriano es su aroma. Fuente: Pro Ecuador (s/f)

Aquí beneficia a alrededor de 4 000 productores de cacao fino de aroma que trabajan con las empresas integrantes de la Asociación de Chocolateros. (Merchán S. 2012)

1.15 zonas Cacaotera Del País

Ilustración 5 Zona Cacaotera



Fuente: Grafico Mapa de Sabores Anecacao

La producción de cacao se realiza principalmente en la costa y amazonia del Ecuador.

Las provincias de mayor producción son Los Ríos, Guayas, Manabí y Sucumbíos

. En el Ecuador se desarrollan 2 tipos de cacque son:

El Cacao Fino de Aroma, conocido también como Criollo o Nacional cuyo color característico es el amarillo, posee un aroma y sabor único, siendo esencial para la producción del exquisito chocolate gourmet apetecido a nivel mundial.

El Cacao CCN-51, conocido también como Colección Castro Naranjal cuyo color característico es el rojo. Además es reconocido por sus características de alto rendimiento para la extracción de semielaborados, ingredientes esenciales para la producción a escala de chocolates y otros por su alta contenido de grasa.

Como se muestra en el gráfico de arriba, la región que concentra la mayor superficie cosechada de cacao es la región Costa, que en el 2009 registro el 80% de la superficie total a nivel nacional. Las provincias que cuentan con una mayor superficie cosechada de cacao son Manabí, Los Ríos y Guayas, también tiene una participación Esmeraldas, el

Nororiente, El Oro. Las principales provincias de la región Sierra que cultivan cacao son Cotopaxi, Bolívar, Cañar, pero en menor participación.

En el Ecuador existen muchísimos sembríos de cacao, pero debido a las diferentes características de cada suelo y a la hidratación de diversos tipos de cacao, los aromas y sabores de la fruta presenta variaciones según donde se cultiva.

Según el mapa de sabores de cacao de ANECACAO, en el norte y oriente de Esmeraldas (zona montañosa) se registra una hibridación de cacao Criollo con Nacional. Suave toque de flores tipo yerbaluisa, jazmín y rosas y ligeros aromas frutales. Cuerpo medio. En occidente, centro y sur de Esmeraldas existe perfil plano. Leves sabores a flores con especias, nueces y almendras. Cuerpo de baja intensidad. Norte de Manabí y Santo Domingo de los Tsáchilas, fuerte sabor de almendras y nueces, en ocasiones a frutas frescas. Buen cuerpo. Occidente de Pichincha, La Concordia y norte de Santo Domingo débiles notas de flores y frutas. Fuerte aroma a maní. Otros aromas pobres. Oriente y sur de Manabí, Los Ríos, norte de Guayas y estribaciones de la Cordillera Occidental: fuerte perfil floral. Notas de rosas, jazmín, azahares, yerbaluisa, bergamota y cítricos según la hibridación que tenga la mata. Cuerpo intenso Amazonía: fuerte perfil de frutas tropicales, carece de un buen cuerpo, es decir, se desvanece el aroma muy rápido en el paladar. Sur del Guayas, El Oro, occidente de Cañar y Azuay: ligera fragancia de flores. Notas frutales medianas (especias dulces) Mayor acidez del país (combinación con cacao trinitario y/o venezolano) d) Producción nacional. Anecacao (s/f)

CAPITULO 2

ANALISIS GASTRONOMICO

2.1 Definición del Cantón El Empalme

El Empalme era denominado hace muchos años atrás como San Francisco de Peripa. Las montañas de San Francisco de Peripa fueron compradas por el señor Nicolás Avilés al Gobierno Nacional en el año de 1837 y para su jurisdicción en el año de 1872, empezó su colonización porque los migrantes en los años de 1925 empezaron a explorar sus maderas, las más exploradas fueron el caucho y la balsa, entre los años de 1942 empiezan la exportación de la balsa hacia los Estados Unidos. Revista el empalme (2014)

El cantón nace a raíz de la construcción de las carreteras Quevedo-Manta, construida por la CIA JHONNES que se encuentra con la carretera Guayaquil-Quevedo construida por la Vialidad del Guayas formando cuatro vías de desarrollo y progreso agrícola y comercial por el año de 1952.

Esta tierra productiva permitió la migración de las familias de todas las provincias del país pero en su mayoría de la provincia de Manabí que adquirieron tierras, se establecieron y allí construyeron sus viviendas instalando pequeños negocios, por lo que empezó a tomar forma de pueblo. Revista el empalme (2014)

El recinto electoral de la parroquia Guayas con más de dos mil votos su mayoría perteneciendo a los ciudadanos de el Empalme da el gran el triunfo al Dr. José María Velazco Ibarra, la parroquialización del mismo se da con el nombre de Parroquia Velazco Ibarra esto paso el 27 de mayo de 1961.

La población con mayor actividad se intensifico con el crecimiento agrícola y ganadero.

Ilustración 6 Bandera y escudo



Fuente: Revista El Empalme (2016)

2.2 Gobiernos Parroquiales del Empalme

2.2.1 Parroquia Guayas

La parroquia Guayas se encuentra ubicada en la parte norte de la provincia del Guayas, limita al norte con la provincia de Manabí, al Sur con el Cantón el Empalme, al Oeste con la provincia de los Ríos y al este con el cantón el Empalme.

Su extensión de es 825 km² cuenta con una población de 47.667 habitantes sus fiestas de parroquialización se las realiza el 7 de Agosto y las festividades patronales de San Francisco el 3 de octubre. Su creación como Parroquia data el año 1946 su actual presidente es el Sr. Darwin Anchundia Jiménez. Fuente: Revista El Empalme (2016)

La creación de la Parroquia Guayas obedeció el impulso de sus primeros habitante, que en el año de 1925 se internaron en las Montañas de San Francisco de Peripa, con la finalidad de explotar todo tipo de madera y caucho. Desde entonces nació el Reciento Pueblo de Bijao. Luego se creó Pueblo Nuevo en el año de 1934. Luego tuvieron discusiones por el territorio del Rio Macul como límite intercantonal y provincial con Quevedo, Vinces y Balzar. Durante toda su vida parroquial Guayas fue atendida por el Cantón Balzar, y después por el Empalme. Al comienzo el territorio de la Parroquia

Guayas era de 563 km cuadrados pero su extensión se desmembró a crearse la Parroquia Velazco Ibarra según su ordenanza municipal. La producción agrícola empezó por el año de 1950 con la siembra de cacao y su variación, el café, banano y ganadería. En la actualidad es el primer renglón del comercio local y provincial. Fuente: Revista El Empalme (2016).

2.2.2 Parroquia el Rosario.

La Parroquia El Rosario se encuentra ubicada en la parte oeste del Cantón el Empalme, limita al norte con la Parroquia Guayas, al sur con el Cantón Balzar, al este con el Cantón el Empalme y al oeste con la provincia de Manabí, tiene una extensión de 170m² y una población aproximadamente de 10.215 habitantes. Su historia se inicia con el asentamiento de los primeros pobladores en la década de los años 60, siendo su fundador el Sr Enrique Zambrano, quien donó terrenos y espacios tanto como para habitantes, como para instituciones que se fundarían a futuro. En el mes de Enero de 1991 se inicia su parroquialización culminando con la promulgación en el año de 1992.

2.3 Beneficios:

El beneficio de este estudio es que vamos a dar a conocer que este cantón es uno de los más importantes dentro de nuestro país, por su producción agrícola, por la ganadería y por el excelente cacao orgánico que producen los campesinos, el proceso de secado es muy minucioso para que no se contamine y poder vender un grano de buena calidad, para que pueda ser exportado a los países europeos y luego es transformado en el exterior un chocolate fino y de excelente calidad.

2.4 Metodología Descriptiva

Se especificaran las propiedades más importantes del análisis de igual manera este estudio indicara el número específico de cuantas personas tienen conocimiento del cultivo orgánico del cacao.

2.5 Técnica a utilizar Entrevista y Observación

2.6 Objetivo de la Investigación: Investigar la situación de la Gastronomía del Empalme y el cacao que produce.

2.7 Población Objetivo:

Tabla estadística según censo 2010

Tabla 1 población del Empalme

Población extensión del Cantón El Empalme		
área urbana cabecera cantonal Guayas		
Habitantes hombres	23.981	
habitantes mujeres	23.686	
	47.667	Habitantes
área rural:		
Parroquia Guayas		
Habitantes hombres	9.303	
habitantes mujeres	8.266	
	17.569	Habitantes
Parroquia Rosario		
Habitantes hombres	4.740	
habitantes mujeres	4.475	
	9.215	Habitantes
	74.451	Habitantes

2.8 Determinación del tamaño de la muestra

El cantón El Empalme cuenta con 74.451

$$n = \frac{P Q N}{(N - 1) \frac{e^2}{z^2} + P Q}$$

2.9 Diagnóstico de la agricultura

La principal actividad de los habitantes del cantón el Empalme es la agricultura, este sector agrícola es extenso tienen una gran estabilidad climática y la topografía de sus suelos son aptos para los cultivos. El Empalme tiene excelente zona agrícola, sus montañas fueron taladas por el hombre por lo cual da paso a sembríos de cacao, arroz, maíz, plátano, algodón, maní, y frutas tropicales, la producción que más sobresalen son: el cacao y el café por su aroma y fina calidad, por lo que es uno de los principales exportadores en nuestro país generando grandes rubros de ingreso beneficiando al cantón. Su cosecha es de buena calidad por lo que posee un clima exuberante, produce madera como el bambú, el laurel, caña guadua y la balsa.

Sus habitantes cosechan sus alimentos en sus tierras, evitan el uso de pesticidas que vayan a dañar sus alimentos, es un modo de ganarse la vida, sus labores empiezan desde las seis de la mañana aproximadamente y terminan dos de la tarde, dependiendo de la cantidad de producción que deben de podar. Su nivel de vida rural ha llevado a que migren a la ciudad porque algunos no tienen muchas tenencias y buscan la manera de sustentarse.

Ilustración 7 Plantación de carambola



Fuente: Pareja S. (2016)

Ilustración 8 plantación de cacao



Fuente: Catuto M. (2016)

2.10 Diagnóstico de la ganadería.

Este cantón tiene ganadería de prestigio a nivel nacional, el clima de este año ha beneficiado mucho los agostaderos por la disponibilidad de alimentos que hay para la alimentación del ganado, por lo que se ha beneficiado el sostenimiento de más de 40 mil cabezas de bovinos. Anualmente se realizan expo ferias en honor a las fiestas patronales. Su ganadería se desarrolla como fuente de negocios familiares desde pequeños hasta grandes agricultores, las personas de este cantón subsisten de manera digna por el ingreso que tienen por la venta de leche y queso criolla que obtienen del ganado. Catuto M. (2016).

Los ganaderos crían todo tipo de ganado pero el más destacado, es el vacuno siguiéndoles el porcino y el caballar. Las razas que más se destacan en el ganado vacuno son: Holstein Brown, Swiss, Nomado, y Jersey, por lo que posee numerosos criaderos avícolas.

Dentro del Empalme existe centro de acopios donde se almacena leche para la entrega directa al sector industrial. Pero casi el 50% de ganaderos su producción de leche y carne queda para el consumo interno.

La demanda de queso criollo ha crecido tanto interna como externamente fuera del cantón. Según la Prefectura del Guayas, en El Empalme “La cría de ganado se ha tecnificado para mejorar la calidad del hato que se cría en la zona para la producción de

leche, carne o reproductores” ,si bien es cierto la tecnología aumenta a gran velocidad y ha llegado a este sector de la provincia del Guayas, pero no a todas las personas o familias que se dedican a la ganadería; aún existe en la zona y en gran proporción quienes desarrollan esta actividad de manera artesanal. Acuña M (s/f)

Al ganado porcino le sacan el mayor aprovechamiento, este tipo de ganado se usa de consumos humano su carne, la grasa y su piel. En este cantón la mayoría de los campesinos tienen criaderos de ganado porcino en el patio, esta labor está un poco tecnificada, generalmente hacen que sus crías se alimenten y se engorden lo suficientemente para poderla venderle. Pareja S. (2016)

La Sra. Elvia Gutiérrez que se dedica a esta labor indica que sus animales se alimentan de pro cerdo, alimentos para cerdos, Cuando nacen le cortan sus colmillos respectivamente y se los capa a cada animal. Ella hace el cruce de razas como la Landrace y Pietrain la primera raza son unos cerdos alargados, y la otra es ancha y de piernas muy gordas, por lo que les salen las crías perfectas. Cuando la producción de la chancha es buena tienen en el parto de diez a doce cerditos, el embarazo dura tres meses y tres semana, y su luna puede ser tres veces al año depende de la alimentación del animal indica, que un cerdo ya está apto para el consumos a partir de los cuatro meses con una buena alimentación el cerdo exactamente tiene de 160 a 170 libras la alimentación se basa en el balanceado, en el hierro, las vacunas y desparasitante, en sus primeros 10 a 25 días toman leche materna.

Los separan rápidamente de su madre para que la chancha próximamente se alune y vuelva a estar en estado de gestación. Fuente: Catuto M. (2016)

En los lechones es recomendable utilizar razas de línea materna Landrace y Large White y servir las con machos de alta producción de carne Duroc, Hampshire, Pietrain.

De esta manera se aprovecha la prolificidad, y producción lechera de las líneas maternas y se producen lechones de excelente características para el engorde que satisfacen plenamente las necesidades de carne del mercado actual. Fuente: manual agropecuario tecnología orgánica de la granja integral autosuficiente.

Ilustración 9 corral de cerdo



Fuente: Pareja S. (2016)

Ilustración 10 corral de cerdos 2



Fuente: Pareja S. (2016)

2.11 Diagnóstico del turismo

El visitar los sitios turísticos de este pequeño rincón de la provincia del guayas será una experiencia inolvidable puesto que el cantón El Empalme hemos podido descubrir lugares maravillosos, gente amable y hospitalaria, se dice que El Empalme es un prodigio de Dios ya que uno está en contacto directo con la naturaleza, la diversidad de flora y fauna hace que sea un lugar encantador, posee ríos y lagos cristalinos, montañas con la vistas de hermosos paisajes, sus cascadas naturales, aquí los visitante pueden conocer las áreas nativas o navegar por lagunas artificiales este sitio es poco conocido. Cuenta con cinco playas de agua dulce como son: El Congo. El Limón, Macul, Mancha de Mate y el balneario natural de la parroquia Guayas. Sonia Pareja (2016)

El Congo: Este pequeño rio es de agua dulce queda en el Recinto el Congo.

Ilustración 11 playa El Congo



Fuente: Pareja S. (2016)

El Limonal: sitio turístico donde la familia se reúne para un refrescante baños y hacer ricas parrilladas

Ilustración 12 playa El Limonal



Fuente: Pareja S. (2016)

. Una de las principales atracciones turísticas es sin duda la Presa Daule- Peripa gran lago artificial formado por la unión de los ríos Daule y Peripa con una profundidad de 200 metros cuenta con variedad de animales que el turista puede ver como aves, cocodrilos, tortuga, tigrillos, serpientes, nutrias, que son reservas y por lo tanto no se las puede tocar, es un sitio para la pesca, un bambusaurio con variedades de plantas de bambú, este sitio es propicio para un turismo ecológico en este sector hay una reserva de monos ubicada a 2 kilómetros de la reserva Daule- Peripa con una extensión de 46 hectáreas Existen senderos que se puede caminar en medio de un entorno natural. Resulta interesante visitar las instalaciones de CEDEGE y de la Central Hidroeléctrica, que se encuentra al interior de la Represa.

Queda exactamente a 45 minutos fuera del cantón. Hay señalizaciones de precaución para que no haya animales de la flora y fauna muertos, porque salen a cualquier hora del día. Consta con una escuela y aquí están las Oficinas de CELEC de la represa, también tiene un punto de encuentro familiar, cerca de El Conguillo el viaje se lo hace en gabarra y solo tiene apertura al público los fines de semana.

Ilustración 13 Represa Daule - Peripa



Fuente: Pareja S. (2016)

La cascada El Salto del Armadillo es una caída de agua que se encuentra en el Recinto El Paraíso y la Chorrera del Pintado están situados a 120 metros sobre el nivel del mar, las caídas kilómetros de agua dulce son parte de una rica zona agrícola

Ilustración 14 Cascada El salto del Armadillo

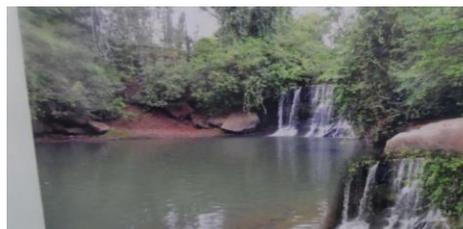


Fuente: Revista el Empalme (2016)

En la manga del cura existe exótica flora y fauna, que se encuentra en la parte central del Empalme, El sendero de los monos donde lo monos aulladores y varias especies de animales silvestres que pueden ser observados en este embalse.

La cascada El Paraíso de La Vida un lugar maravilloso donde se puede apreciar la caída del agua y una laguna cristalina es un lugar encantador que está ubicado en la parroquia El Rosario

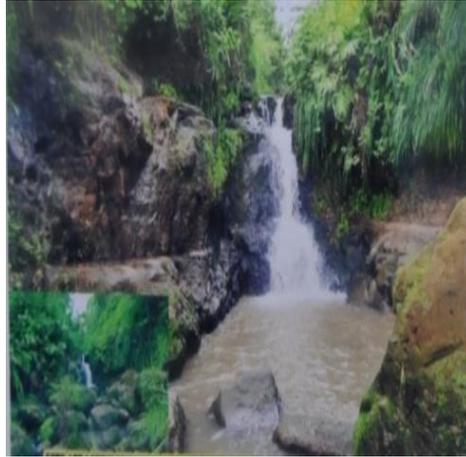
Ilustración 15 Cascada El Paraíso



Fuente: Revista El Empalme

Cascada de Los Pingüinos al llegar al sitio se observa la caída de agua cristalina que cae como manojos de perla y forman una laguna rodeada de grandes piedras blancas está ubicada en la parroquia El Rosario

Ilustración 16 Cascada de Los Pingüinos



Fuente: Revista El Empalme

7Capilla la Dolorosa. Es un lugar turístico muy tranquilo donde asisten los fieles católicos a escuchar la santa misas que son celebradas los domingos 7:00 horas y a las 19:00. Al celebrar la fiesta de la virgen es designada a una familia para su vestimenta.

Ilustración 17 Capilla La Dolorosa



Fuente: Pareja S. (2016)

Los turistas extranjeros que visitan este hermoso cantón vienen de diferentes partes del mundo, como España, Costa Rica, Estados Unidos y turistas nacionales de diferentes provincias del país que viajan de ida y vuelta por negocios.

Según estudios de los habitantes del El Empalme, el 80 por ciento de la población proviene de Manabí, el 7 por ciento de la serranía, un 5 por ciento de Quevedo y cantones aledaños; un 4 por ciento de Esmeraldas; 2 por ciento de chinos; y, 2 por ciento de otras nacionalidades.

En el Empalme existen dos hoteles el Hotel Milenio que es el hotel más grande del Cantón, que tiene capacidad para 50 personas, ofrecen un servicio de primera, tiene restaurant, garaje privado. La comida de su restaurante es comida nacional y ofrecen todo tipo de bebidas. Indica su recepcionista que el hotel permanece lleno en su totalidad para el mes de junio que son sus fiestas patronales. María José Catuto (2016)

Ilustración 18 Hotel Milenio



Fuente: Revista El Empalme

El Hotel Caromo se encuentra en parte comercial del centro del Empalme tiene capacidad para 35 huéspedes con habitaciones dobles y triples. Tiene su propio salón de evento y propio restaurant ofreciendo un servicio de alta calidad.

Ilustración 19 Hotel Caromo



Fuente: Revista El Empalme

2.12 Diagnóstico Fiesta patronal.

El Empalme celebra sus fiestas patronales con 39 años de cantonización, con las tradicionales fiestas julianas, las mismas que inician desde los primeros días de Junio con un pregón de apertura de las festividades.

Las fiestas patronales se realizan en honor a la Virgen de Fátima y es organizada por la iglesia católica y el alcalde del cantón, por lo cual cada año aumenta el número de los feligreses que recorren las calles del cantón en compañía de cánticos y rezos en honor a la patrona.

Previo a la clausura de las fiestas, los coordinadores de las fiestas patronales organizan una amplia agenda donde hicieron partícipes a las instituciones educativas y a las empresas públicas y privadas del cantón. El Centro del Empalme es una zona muy comercial, en sus días de celebración realizan ferias gastronómicas y los empalmeños disfrutan de la variedad de juegos mecánicos. Cerrando la noche con la quema de castillos y juegos pirotécnicos. Gutiérrez E. (2016)

En las ferias gastronómicas lo que más predomina son los dulces como: variedad de bolas de coco en diferentes colores, aplicándole extractos de mora y zanahoria para poder cambiar su tonalidad, también están los huevos mollos, alfajores, cocada, dulce de leche, sal prieta, huevos chilenos, alfeñique.

Entre sus platos típicos tenemos:

Caldo de gallina criolla

Seco de gallina criolla

Arroz con menestra y carne

Roscas con delicioso café.

2.13 Diagnóstico de la Gastronomía (tradicional, internacional)

La Gastronomía de El Empalme ha cambiado con el paso del tiempo ya que cuando se acentuaron los primeros emigrante, habían muchos animales salvajes por los grandes bosques y montañas y los tenían a disposición de consumo como la guatusa, el venado, la wuanta, el sajino, el armadillo, la tortuga, los monos, el perico ligero o perezoso, y las pangoras de agua dulce que salían de las vertientes de las lagunas, también las aves, como: las perdices y las pechacaras.

Según la señora Sonia Ofelia Díaz Ibarra de 85 años oriunda de Quevedo, pero que habita en el Empalme desde los doce años de edad, nos cuenta que estos animales están en peligro de extinción porque en la antigüedad tenía excesivo consumo, pero aún más las aves, estas han sido extinguidas o han tenido que migrar a otro sitio por las fumigaciones de las plantaciones de plátanos que afectaba su reproducción. Aun en su finca cosecha guineo de seda, y cacao orgánico que ya transformado en chocolate lo brinda caliente con queso a las personas que la visitan. Catuto M. (2016)

2.14 Comida típicas

Con la cosecha del maíz preparan las deliciosas humitas de dulce y sal, la mazamorra, la natilla.

El puzungo de tripa de chancho

Las bolas de verde rellenas de carne,

El caldo de bola con zapallo.

El caldo de jeta de res o de ojo de res.

Consumen pescados de agua dulce como: el bocachico, ratón, sábalo, la dama, y la exquisita vieja de río, los preparan, fritos, sudados, envueltos en hojas de plátano y cocidos a fuego en leña.

También hacen la deliciosa cabeza de chanco y deditos de yuca apanado como guarnición de seco de pollo o gallina y la yuca refrita con cebolla.

También preparan empanadas de verde, de yuca y los deliciosos corviches.

Entre las bebidas que consumen están el champan de grosella,

La chicha de avena, la chicha de maíz cocinado

2.15 Recetas de la comida típica del empalme

2.15.1 Humita

Tabla 2 receta de humita

RECETA ESTANDAR			
Nombre del plato: Humita			
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERVACION
Choclo tiernos	500	G	
quezo rallado	150	G	
Huevos	150	G	
Azúcar	5	G	
Mantequilla	2	Oz	
hojas de cholo			
Sal			Al gusto

Preparación:

- Separar las claras de huevo de las yemas y batir a punto de nieve.
- Mezclar el choclo con la manteca, la mantequilla, el queso, el azúcar, polvo de hornear, las yemas y la sal. Cuando este mezclado todo se debe incorporar las claras batidas a punto de nieve con movimientos envolventes.
- En las hojas de choclo poner una porción de masa y en la parte central queso y envolvemos con las hojas del choclo. Las ponemos al vapor aproximadamente una hora. Si las deseamos dulces les agregamos azúcar.

Ilustración 20 Humita



Fuente: revista El Empalme

2.15.2 Puzungo u obiszpo de tripa de chancho

Tabla 3 receta puzungo

RECETA ESTANDAR			
Nombre del plato: Puzungo			
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERVACION
Tripa gruesa de chancho	1	U	
Verde	5	U	
Maní	150	G	
Cebolla	100	G	
Tomate	100	G	
Pimiento	60	G	
Sal			Al gusto
Achiote	80	MI	
Carne de chancho	250	G	
Comino	5	G	

Preparación:

- Se rayan los verdes
- Se realiza un refrito con el achiote y la cebolla, tomate, pimiento, incorporar sal, comino.
- Agregar en el refrito la carne de chancho por 5 minutos
- Esta preparación mezclar con el maní y el verde.
- Empezar a rellenar la tripa y
- Llevar a cocinar por 30 minutos en un fondo de vegetales

2.15.3 Mazamorra.

Tabla 4 receta de mazamorra

RECETA ESTANDAR			
Nombre del plato: Mazamorrar			
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERVACION
Mazorca de maíz	4	U	Tiernos y dulces
Leche	100	ml	
Leche evaporada	2	U	Lata
Azúcar	100	G	
Sal			Una pizca
Canela	4		Ramas
Esencia de vainilla	3	ml	
Maicena	50	G	Disuelta en agua
Canela en polvo			Para decorar

Preparación:

- Se desgranar las mazorcas.
- Se colocan los granos de maíz con un poco de la leche y se licúan a alta velocidad.
- Se cuela y exprime bien la mezcla. Se vuelven a licuar los restos del maíz con otro poco de leche hasta sacar todo el jugo del maíz. Desechar las cascaritas del maíz.
- Colocar la mezcla de maíz con el resto de todos los ingredientes en una olla, menos la maicena y la vainilla, y se cocina a fuego mediano revolviendo continuamente hasta que hierva y espese. En este momento, se agrega la maicena diluida en un poquito de agua (esto se hace si le gusta una consistencia más espesa, es opcional), sin dejar de revolver, se deja hervir y espese.
- Cuando se logre la consistencia deseada, bajar del fuego, y dejar enfriar un poco. Por último, se agrega la vainilla.

- Todavía tibia, servir la crema en envases individuales y espolvorear con canela en polvo. Cuando enfríe, guardar en el refrigerador

Ilustración 21 Mazamorra



Fuente: revista El Empalme

2.15.4 Empanada de verde

Tabla 5 receta empanada de verde

RECETA ESTANDAR			
Nombre del plato: Empanada de verde			
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERVACION
Verde	8	U	
Manteca de cerdo	60	G	
Comino	5	G	
Aceite	1000	MI	
Sal			
Pimienta			
Carne molida de cerdo	200	G	
Cebolla blanca	4		Ramas
Huevo	1		Picado
Cilantro			
Queso	250	G	Rayado
Achiote	5	MI	

Preparación:

- . Pelamos los verdes y los ponemos una olla con agua hirviendo y sal, colocar los plátanos y cocer hasta que estén suaves.
- Molemos los plátanos mientras estén calientes (hay q tener mucho cuidado al momento de la manipulación porque está muy caliente) y mezclamos con el comino y la manteca de cerdo hasta formar una masa elástica.
- Se puede añadir agua de la cocción si la masa no tiene la consistencia deseada. Tapamos y reservamos.

- Para armar la empanada, tomar una pequeña porción de masa, colocar dentro de una bolsa plástica, previamente untada con aceite. Pasar por encima un rodillo hasta extender la masa lo más finamente posible.
- Colocamos una cucharada de relleno en el centro de la masa y doblamos por la mitad, con ayuda del plástico. Con un tenedor, presionamos los bordes de la empanada para que se sellen
- En un bolw ponemos aceite y lo llevamos a temperatura media y vamos friendo una a una las empanadas, cuando estén doraditas y crujientes las sacamos y ponemos sobre papel absorbente. Servimos acompañada de salsa de ají y con un rico café

Ilustración 22 Empanada de verde



Fuente revista El Empalme

2.15.5 Corviche de pescado

Tabla 6 receta corviche

RECETA ESTANDAR			
Nombre del plato: Corvichee			
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERVACION
Verde	3	U	
Maní	250	G	
Cebolla colorada	200	G	
Cebolla blanca	1		Rama
Achiote	100	MI	
Sal			Al gusto
Pimienta			Al gusto
Comino	10	G	
Cilantro			Al gusto

Preparación:

- . Rallar el verde y amasarlo hasta que esté suave. Agregar el maní y el refrito que se hizo con las cebollas, el pimienta y los condimentos. Mezclar todo muy bien.
- Para el relleno hacemos un refrito con las cebollas, el pimienta y demás condimentos, cortamos el pescado en cuadritos y lo agregamos al refrito. Cocinar hasta que el pescado este suave, puede ser Atún-albacora o picudo-pezu espada.
- Rellenamos con la preparación del pescado, la masa que preparamos anteriormente en forma de bolitas alargadas.

Ilustración 23 Corviche



Fuente: Pareja S. (2016)

2.15.6 Chicha de maíz cocinada.

Tabla 7 receta de chicha de maíz

RECETA ESTANDAR			
Nombre del plato: Chicha de maíz			
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERVACION
Maíz	100	G	
Arroz	100	G	
Naranja	5	U	
Hoja de naranja	2	U	
Canela	2		Ramas
Azúcar			al gusto
piña	200	G	

Preparación:

- . Primero procedemos a moler el maíz cuando ya esté molido lo cocinamos con agua y un poco de arroz, le ponemos piña, naranja, hojas de naranja y canela, y le ponemos azúcar al gusto.
- Se deja fermentar a partir del primer día, pero se puede consumir en cualquier momento cuando que ya este fermentado acompañado con hielo.

2.15.7 Deditos de yuca.

Tabla 8 Deditos de yuca

RECETA ESTANDAR			
Nombre del plato: Deditos de yuca			
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERVACION
Yuca	500	G	precocida
Harina	100	G	
Huevo	50	G	
Sal			Al gusto
Pimienta			Al gusto
aceite			Para freir

Preparación:

- La yuca precocida la cortamos de 5 cm de largo y dos de ancho, luego la pasamos por harina, huevo, y apanadura.
- Calentamos aceite en la sartén y procedemos a freírlos.
- Los deditos los acompañamos con seco de gallina o pollo.

Ilustración 24 Dedito de yuca



Fuente: Pareja S. (2016)

2.15.8 Caldo de bola

Tabla 9 Caldo de bola

RECETA ESTANDAR			
Nombre del plato: Caldo de bola			
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERVACION
Hueso	250	G	
Verde	10	U	Crudos y cocidos
Col	1		Hoja
pimiento	1	U	
Comino	1		Cdta
pimienta	1		Cdta
Perejil	2	G	
Carne	250	G	
Cebolla paiteña	100	G	
Ajo	50	G	
verdura	150	G	
zanahoria	50	G	
Choclo	1	U	
Yuca	100	G	
alverjita	50	G	
Maní	200	G	
Huevo	1	U	Cocinado
Sal			Al gusto

. Preparación:

- Hacer el consomé de hueso y sacarle las impurezas.
- Hacemos un refrito con la cebolla, el pimiento, el ajo, una cucharada de achiote, y lo agregamos al consomé.
- Le agregamos el choclo, luego la zanahoria y se lo cocina por 1 hora y se agrega la yuca, las verduras, y la col.
- Aparte cocinamos 5 verdes y hacemos una masa con los 5 verdes crudos rallados hacemos una masa suave y agregamos la mitad del maní,

- Hacer un refrito con cebolla y se incorpora la carne huevo, alverja y la zanahoria picada,
- Se rellenan las bolas y se agrega al consomé y las dejamos hervir hasta que las bolas estén en la superficie, agregar el perejil y la sal.

Ilustración 25 caldo de bola



Fuente: María Catuto

CAPITULO 3

PROPUESTA ANALISIS DE RESULTADOS

3.1 Resumen

Por medio de la investigación obtenemos nuevos conocimientos empleados con la cultura y orígenes de cada lugar.

A partir del siglo XX nuestro país empezó a mejorar su economía gracias a los frutos que daba la naturaleza, en los alrededores de Guayaquil, son de gran riqueza, allí se recogía cacao que se exporta.

Con el paso de los años la evolución de Ecuador ha ido creciendo, gracias al esfuerzo del hombre y el deseo de superación.

El Empalme tiene una variedad de costumbres, creencias y tradiciones, su diversidad de platos han dejado de existir. Tiene un proceso de cambio en gastronomía lento, por lo que las personas hoy en día cocinan de manera rápida, se ha perdido la costumbre de hacer estos platos típicos, los habitantes han cambiado su estilo de vida, hombres y mujeres trabajan y sus alimentos se basan en preparaciones más prácticas sin que conlleve mucho tiempo.

Sus mercados ofrecen una buena comida casera y económica, no todos los locales se mantiene ocupados, pero ofrecen un sencillo servicio y la comida es muy buena como hecha en casa, las personas son generosas y entre ellos se ayudan sin que haya algún tipo de enemistad. En el Empalme notamos que surge mucho el comercio, la exportación de cacao, café, maíz arroz y la balsa, nacional e internacionalmente es una de las principales fuentes de ingreso

3.2 Entrevistas

El Empalme tiene un clima excelente para el cultivo, por lo q sus habitantes aprovechan en sacarle mayor provecho a sus tierras. Encontramos cultivo de plátano, yuca, café, frutas tropicales y principalmente el cacao fino de aroma que en ocasiones lo injertan para obtener un producto de mayor calidad, este no está expuesto a pesticidas por lo que se evita sembrar cerca de plantaciones de plátano, por lo que se pierde su calidad.

3.2.1 Entrevista 1

La Sra. Elvia Gutiérrez mantiene aún la tradición familiar de hacer chocolate orgánico para la venta, nos cuenta que tiene mucha clientela para el mes de diciembre, ya que aún en Ecuador se mantiene la tradición de chocolate caliente para navidad. Aun siembra en su finca carambolas, piña, arasha, ají, naranja, achiote, aguacate, guaba, la famosa fruta milagrosa o baya mágica, que vuelve dulce los alimentos después de probarla, porque posee miraculina esta es una glicoproteína que actúa sobre los receptores del sabor dulce ha sido usado como edulcorante en alimentos dietéticos para el control de la diabetes y la obesidad en el extranjero. También tiene sinnúmero de especies y ajíes. En cuanto a la ganadería es la segunda fuente de ingreso al cantón ya que se distribuye el ganado vacuno y porcino a las diferentes provincias que están cerca y lejos de este cantón, incluyendo hasta la ciudad de Guayaquil.

Ilustración 26 Sra. Elvia Gutiérrez



Fuente: Pareja S. (2016)

3.2.2 Entrevista del Cacao en el Empalme, Organización “Buena Suerte”

Según el Sr. Alfredo Campuzano Esta organización se creó en el año 2001 en un recinto llamado la “Buena Suerte” a 2 kilómetros de la actual asociación, empezó como una reunión de amigos, y decidieron hacer una organización para vender cacao solo en El empalme, pero nunca pensaron que esta iba a ser exportadora de cacao. Entre todos compraron un terreno en recinto los Ángeles pero se mantuvo con el nombre del antiguo recinto “Buena Suerte”

Llegaron a el Empalme unos franceses, con un proyecto que se llamaba QQB7 y les proponen la comercialización del cacao, en primera instancia venden el cacao corriente y luego pensaron que resultaría mejor producir cacao orgánico nacional, y empezaron a comprar cacao fermentado a cada uno de los socios, pero como cada uno de ellos fermentaban el cacao de una manera diferente, los encargados del proyecto francés tomaron la decisión que el cacao debía de ser fermentado de una sola manera y empezaron a comprar el cacao en baba a cada socio y la organización se encargaba de hacer la fermentación, y se empezó a comprar los cajones de madera para el proceso, la madera tenía que ser de laurel o de pechiche que son madera que no botan olores y no dañan la calidad del cacao.

Al cacao lo ponen en cajones de madera a que se fermente por tres días y luego lo extiende en la marquesina que tiene una dimensión de 40 metros por 4, ósea está formado por 300 tablas de laurel, la marquesina está cubierta con un plástico para que el sol aumente su temperatura dándole constante movimientos, con una sola herramienta para que no corra riesgo de contaminación y se seque más rápido para obtener el 7% de humedad del cacao y luego pasa a la secadora. Lo más recomendable es que el cacao se seque de esta forma. En caso de que haya exceso de cacao, lo extienden en el piso para

que el sol lo seque más rápido, pero eso es en caso extremo de que hubiera exceso de producción.

La empresa SECAO está ubicada en las mediaciones de Duran – Milagro está conformada por 8 organizaciones incluyendo la organización “Buena Suerte”, esta empresa tiene todas las maquinarias necesarias para el proceso de exportación ya que les exigen que el cacao llegue con el 0% libre de hongos debido a que este cacao lo usan en Francia para elaborar bombones de fina cálida y con costos elevados.

El cacao que se exporta a Francia llega en 17 días por vía marítima, al llegar pasan por un proceso de calidad en sus laboratorios para verificar que no tengan contaminación con pesticidas. La fecha de cosecha es en octubre el cacao Criollo y en abril el cacao CCN51, entregan 7.000 quintales de cacao al año. La asociación tiene registrada 133 fincas y 15 fincas en proceso de certificación, los requisitos para que las fincas puedan ser registradas son no utilizar químicos a las plantaciones de cacao y no tener a su alrededor bananeras o maiceras.

Ilustración 27 Sr. Jorge Campuzano



Fuente: Pareja S. (2016)

Según el Sr Alfredo Carreño habitante del Empalme de 60 años de edad nos afirma que diariamente vende langostas azules de río que las recolecta de la Represa,

aproximadamente vende dos quintales de este manjar de mar, y lo entrega a los restaurantes, y a los chifas. También vende en gavetas en el centro del Empalme, su jornada de labor, empieza desde las ocho am y termina aproximadamente a las 2 pm.

Ilustración 28 Sr. Alfredo Carreño



Fuente: Pareja S. (2016)

3.3 Análisis Turístico

El Empalme es un cantón de la provincia del guayas está ubicada a 167 kilómetro de Guayaquil, el alcalde Lenin Valverde es la máxima autoridad, este cantos se divide en dos parroquias la urbana que la conforma la Velazco Ibarra y la rural que la conforma por El Rosario y Guayas. Según el censo del 2.010 cuenta con 74.000l habitantes, su clima es muy tropical, su gente es amable y hospitalaria.

Ilustración 29 centro de El Empalme



Fuente: Revista El Empalme (2014)

Este maravilloso cantón cuenta con cinco playa de aguas dulce, entre ellas tenemos: Limonal, El Congo, Macul, Mancha de Mate y el balneario natural del Guayas, estas playas son aprovechadas por sus visitantes para reunirse y pasar un fin de semana ameno

donde realizan parrilladas en las orillas. También se recomienda visitar la Central Hidroeléctrica donde se ha formado un lago artificial, y a dos kilómetros encontramos la reserva de monos, en la parroquia Guayas encontramos la Manga del Cura donde encontramos una cascada natural llamada El Salto del Armadillo que se encuentra en el recinto El Rosario y la Chorrera del pintado, también se disfruta de un hermoso paisaje con una flora y fauna exuberante donde se pueden observar variedad de aves, cocodrilos, serpientes, nutrias, armadillos, perezosos y ardillas y por último y no menos importante encontramos bosques primarios con 17 especies de bambú.

Antes de la celebración de sus fiestas cantonales la alcaldía del cantón El Empalme presenta sus candidatas al reinado, este año la elección se la realizó el 18 de junio en la Pista Internacional Vanegas las candidatas representan cada uno de los Recintos del cantón quien hará la apertura al desfile de sus fiestas acompañada de sus autoridades

Ilustración 30 reinado 2016



Fuente: Periódico virtual al día .com (2016)

Sus fiestas cantonales la celebran el 23 de marzo y en su honor los colegios del cantón realizan desfiles con bastoneras y banda de guerra, comparsas con bailes folklóricos, pero este año no se pudo apreciar este tipo de eventos por respeto y luto a el trágico suceso que sufrió nuestro país el 16 de marzo, este año solo se pudo apreciar la llega de parque de diversiones, circos, venta de artesanía.

Ilustración 31 desfile de Cantonización



Fuente: Revista El Empalme (2014)

El 7 y 8 de septiembre se realiza la procesión de Nuestra señora de Fátima la misa que se celebra empieza a las 19:00 y después a las 20:00 empieza el recorrido entre El recinto Limonal y la cabecera cantonal con la imagen de la virgen acompañada de canticos y rezos, las calles son engalanadas con cintas que representan los colores de la bandera del cantón, el 8 de septiembre su iglesia se viste de galas con hermosos arreglos florales obsequiados por los habitantes y como es costumbre a las 5:00 a.m. se le da una serenata a la imagen de la virgen de Fátima para después celebrar la misa de 6:30 a.m. También se celebra el rodeo montubio, bailes y los infaltables juegos artificiales que hacen el cierre del festejo.

Conclusiones

- El análisis gastronómico del cantón el Empalme nos indica que los orígenes de su gastronomía se están perdiendo, debido a que sus habitantes tienen limitado conocimiento de la misma y no explotan los recursos naturales que posee el cantón y esto es evidente ya que consumen platos típicos de la provincia del Guayas y de Manabí.
- El Turismo ha ido creciendo desde los inicios del año 2010 su alcalde Lenin Valle Vera ha dado la solución a sus problemas de turismo y a los problemas de campo.
- El Cacao producido por los agricultores es de muy buena calidad y tiene más demanda externa que interna por Europa y Estados Unidos La agricultura orgánica es un sistema de gestión de la explotación agrícola por lo que demandan productos que ayudan a mantener un buen estado de salud y tienen variedades de usos en la industria y consumo humano
- En el cantón el Empalme se puede conseguir una gran variedad de productos gracias al suelo que es muy fértil y por el excelente clima que posee. Es por esto que se han talado los inmensos bosques para dar lugar a los sembríos de cacao que es uno de las principales fuentes de ingresos económicos del país.

Recomendación

- Se recomienda una propuesta para que se pueda fomentar la cultura alimenticia del Empalme ya que es importante que todos los habitantes tengan conocimiento sobre la comida tradicional de este cantón.

- En el Empalme hay muchos proyectos turísticos, pero se recomienda buscar un método para proteger aún más, la flora y la fauna aún tiene grandes pérdidas, hay muchas especies amenazadas en la represa, y no existe el suficiente cuidado.

- Tratar de contribuir al desarrollo de un turismo responsable y sostenible, que su cultura, costumbres, gastronomía y tradiciones se respeten, no se pierda y siga de generación en generación.

- Se recomienda hacer ferias gastronómicas con platos típicos del cantón para que incentiven a los habitantes a seguir manteniendo su gastronomía, debido a que se ha perdido por distintas circunstancias.

- Se recomienda capacitar los agricultores sobre el cacao enseñándoles que puede dar diferentes usos por la excelente calidad del producto y que además es orgánico y aportan muchos beneficios para la salud.

- Demostrar el amor a nuestras costumbres y valorar las maravillas diversas que posee nuestro país.

- El Canton el Empalme posee una gran diversidad y variedad de productos naturales , en nuestro país hay que aprovechar los beneficios que ofrecen cada
- uno de los alimentos e incorporarlos a la gastronomía y muestra diversidad en preparaciones culinarias.
- Mantener la Trazabilidad que es una práctica agrícola que se usa para el control de los productos de consumo humano siendo uno de ellos el cacao esta consiste en un seguimiento y monitoreo rígido del producto, desde el sitio de producción y manejo del cultivo, prácticas culturales uso de insumos, áreas de influencia, hábitos de los productores, familias y agentes que intervienen en el manejo cultural, luego en el proceso de la cosecha y del manejo post-cosecha que son la cosecha, fermentación, secado y almacenaje; y, finalmente, en el mercadeo y comercialización del producto, a nivel interno y externo ,transporte de la finca al mercado, manipuleo y proceso de exportación, hasta llegar el producto al usuario final o procesador.
- La siembra del cacao orgánico es un requerimiento de los países que consumen el producto. Hay que luchar contra la tradición de los agricultores de utilizar fertilizantes químicos, La producción orgánica es definida como la ausencia de agroquímicos. La propuesta es proteger el ambiente y mejorar la calidad.

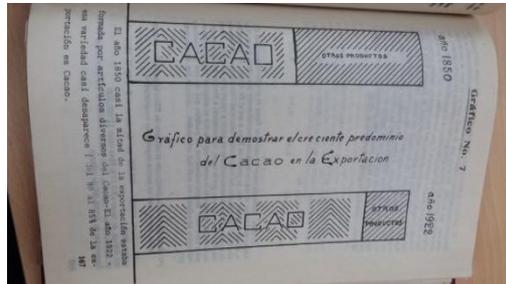
3.6. Bibliografía

1. Acuña. M. Título de Monografía "LA CADENA DE VALOR DE LA LECHE ENVASADA EN
2. Anecacao. (s/f) Recuperdo:<http://www.anecacao.com/index.php/es/quienes-somos/cacaoccn51.html>.
3. Calderón .J, López. K, Calderón. (s/f).
4. Crawford. S/F (2016). El Ecuador en la Época Cacaotera. pág.167
5. Crespo. S (2010). (Industrialización del Cacao y la preparación del chocolate).
Universidad Agraria .Guayaquil.
6. Delgadillo L. (2007). La pepa de Oro y el montubio. Pág. 31
7. Eufic (s/f). Recuperado :<http://www.eufic.org/article/es/artid/propiedades-beneficiosas-flavanoides-cacao/>
8. FUNDA PLÁSTICA Y SU INCIDENCIA EN LA ECONOMÍA DE LA INDUSTRIA DE LÁCTEOS DEL CANTÓN EL EMPALME, PROVINCIA Del GUAYAS." <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/6864/1/Tesis%20MANUEL%20ACU%C3%91A.p>
9. Guerrero. G (s/f) Revista Digital. El Cacao ecuatoriano Su historia empezó antes del siglo XV
10. <http://www.agricultura.gob.ec/agricultores-de-el-empalme-reciben-kits-preventivos-para-cacao/>
11. <http://www.proecuador.gob.ec/2014/02/03/anecacao-proyecta-sector-seguira-creciendo/>
12. Memorias porteñas 206 (diario expreso)
13. Merchán. G. (2012).TITULO DE MONOGRAFIA. Universidad Agraria. Guayaquil.
14. .Recuperado:<http://www.revistalideres.ec/lideres/cacao-ecuatoriano-historia-empezo-siglo.html>.
15. Recuperado:<http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/ec/2015/cacao.html>
16. Recuperado: <http://www.elciudadano.gob.ec/18-mil-plantas-de-cacao-fueron-entregadas-a-campesinos-de-el-empalme/>.

17. Revista el ciudadano.
18. Revista A la Mesa con Vinissimo 20016
19. SIN. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.
20. Vinuesa. J (2010). Geografía Económica del Ecuador. Guayaquil

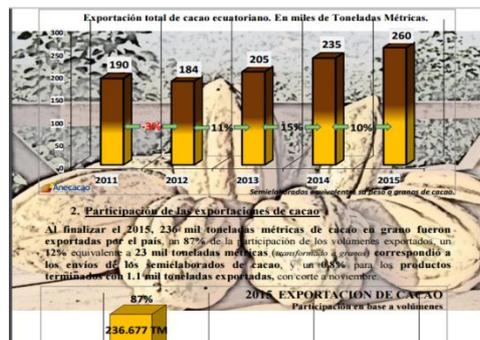
3.7 ANEXO

Figura 1. Época cacotera



Fuente: Crawford. El Ecuador. pág. 167

Figura 2 Exportación del cacao



Fuente: Anecacao (2016)

Fig.3. Subproductos del cacao que se comercializan en Ecuador.



Fuente: Anecacao

Fig.4 zona cacotera



Fuente: Grafico Mapa de Sabores Anecacao

Fig.5 bandera y escudo



Fuente: Revista El Empalme (2016)

Fig.6 plantación de carambola



Fuente: Pareja S. (2016)

Fig.7 plantaciones de cacao



Fuente: Catuto M. (2016)

Fig.8 Corral de cerdos1



Fuente: Pareja S. (2016)

Fig. 9 Corral de cerdos 2



Fuente: Pareja S. (2016)

Fig. 10 Playa El Congo



Fuente: Pareja S. (2016)

Fig.11 Playa Limonal



Fuente: Pareja S. (2016)

Fig.12 Represa Daule- Peripa



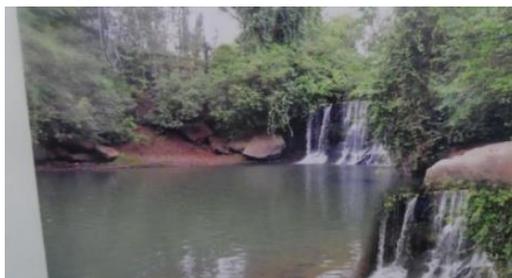
Fuente: Pareja S. (2016)

Fig. 13 El Salto del Armadillo



Fuente: Revista el Empalme (2016)

Fig.14 La cascada El Paraíso



Fuente: Revista El Empalme

Fig. 15 Cascada de Los Pingüinos



Fuente: Revista El Empalme

Fig. 16 Capilla La Dolorosa



Fuente: Pareja S. (2016)

Fig. 17 Hotel Milenio



Fuente: Revista El Empalme

Fig.18 hotel Caromo



Fuente: Revista El Empalme

3.7.1 Recetas

Fig. 19 Humita



Fuente revista El Empalme

Fig. 21 mazamoras



Fuente revista El Empalme

Fig. 22 Empanada de verde



Fuente revista El Empalme

Fig. 23 Corviche



Fuente: Pareja S. (2016)

Fig.25 deditos de yuca



Fuente: Pareja S. (2016)

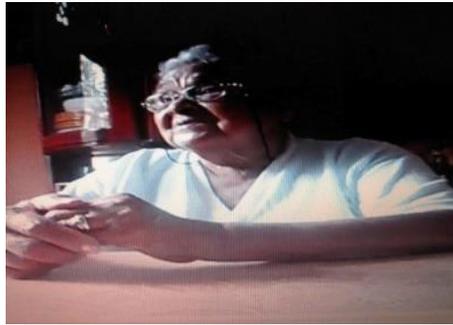
Fig. 26 Caldo de bolas



Fuente: Pareja S. (2016)

Entrevistados

Fig. 27 Sra. Elvia Gutiérrez



Fuente: Pareja S. (2016)

Fig. 28 Sr. Alfredo Campuzano



Fuente: Pareja S. (2016)

Figura 31 Sr. Alfredo Carreño



Fuente: Pareja S. (2016)

Fig. 29 Cajones de laurel para fermentación



Fuente: Pareja S. (2016)

Fig. 29 Marquesinas



Fuente: Pareja S. (2016)

Fig. 32 centro del Empalme



Fuente: Revista El Empalme (2014)

Fig. 34 desfile de cantonización



Fuente: Revista El Empalme (2014)

Fig. 33 reinado 2016



Fuente: Periódico virtual al día .com (2016)

3.8 Anexo nuestra visita por el empalme

a) viajando para El empalme



Fuente : Catuto M. y Pareja S. (2016)

b) Centro de El Empalme



Fuente : Catuto M. y Pareja S. (2016)



c) Almuerzo Mercado



Fuente : Catuto M. y Pareja S. (2016)

d) Tipico caldo de gallina criolla



Fuente : Catuto M. y Pareja S. (2016)

e) Rosquitas típicas



Fuente : Catuto M. y Pareja S. (2016)

f) Municipio de El Empalme



Fuente : Catuto M. y Pareja S. (2016)

g) Feria de 2016 El Empalme



Fuente : Catuto M. y Pareja S. (2016)

h) Feria de El Empalme 1



Fuente : Catuto M. y Pareja S. (2016)

i) Feria de El empalme 2



Fuente : Catuto M. y Pareja S. (2016)

j) Feria de El Empalme 3



Fuente : Catuto M. y Pareja S. (2016)

k) Vendedor ambulante de bocaditos



Fuente : Catuto M. y Pareja S. (2016)

l) Fruto milagroso



Fuente : Catuto M. y Pareja S. (2016)

m) Árbol de arasha



Fuente : Catuto M. y Pareja S. (2016)

n) plantaciones de piña



Fuente : Catuto M. y Pareja S. (2016)

ñ) arasha



Fuente : Catuto M. y Pareja S. (2016)

o) Licor de carambola



Fuente : Catuto M. y Pareja S. (2016)