

Edición N°21 | septiembre 2020

# Aneccacao

Tradición e innovación



Bruno Brevi Valle:  
Me gusta hacer y comer  
chocolates - pág. 8

Costa Esmeraldas  
una aventura que ha dado frutos  
con sabor a chocolate - pág. 18

Patricia León Guerrero  
transforma al cacao en  
incomparable arte - pág. 20



**CON GASTOXIN® USTED  
NO ALMACENA SOLO GRANOS,  
ALMACENA LUCROS!**



**ECUAQUIMICA**  
La mano amiga

División Salud Animal  
visítanos en:

[www.ecuaquimica.com](http://www.ecuaquimica.com)



**GUAYAQUIL:** Av. José Santiago Castillo y Av. Juan Tanca Marengo Km. 1.8 Telf.: (04) 2682050 - 2682230 Fax: 2682065 - 2682242  
**QUEVEDO:** Km. 4 1/2 Vía Valencia. Telefax: (05) 2764094 - 2764095 - 2750091 **MACHALA:** Av. 25 de Junio Km. 1 1/2 Vía a Pasaje. Telf.: (07) 2982777 - 2982778 Fax: (07) 2982780 **PORTOVIJEJO:** Paso Lateral Manabí Guillen diagonal a Solca. Telf.: (05) 2580001 - 2580002 - 2580003 - 580004 Fax. Ext. 135 **MILAGRO:** Av. 17 de Septiembre Km. 1 Vía al Km. 26 Telf.: (04) 2974232 - 2974235 Fax: (04) 2974234 **BABAHOYO:** Av. 6 de Octubre entre Isaías Chopitea y 18 de Mayo. Telefax: (05) 2736369 - 2736370 Centros de Abastecimiento: **BALZAR:** Av. Juan Montalvo entre Esperanza Capuffi y Eloy Alfaro. Telf.: (02) 3751462 - 3751463 - 3751464 Fax: (02) 3751467 **MACARA:** Av. Daniel Mora y Carlos Jaramillo. Telf.: (07)2694770.  
**QUITO:** Av. Ilaño Km. 1,5 entre los Cisnes y las Alondras - Vía al Tingo. Telf.: (02) 2861690 Fax (02) 2861012 Vía Tabacundo - Cayambe Parque Comercial San Mateo Panamericana Norte Km 4,5. **CUENCA:** Av. España N° 1409 y Turuhuyco. Telefax: (07) 2801461 - 2867902 - 2807897 **AMBATO:** Av. Bolívariana Vía Baños. Km. 2,5 Telf.: (03) 2840497 Fax: (03) 2843847 **TULCÁN:** Av. Veintimilla Panamericana Sur Sector Las Juntas. Telefax: (06) 2245119 - 2245140 2245346 **SANTO DOMINGO:** Km. 3 1/2 Vía Chone. Telf.: (02) 3751462 - 3751463 - 3751464 Fax: (02) 3751467 **MACARA:** Av. Daniel Mora y Carlos Jaramillo. Telf.: (07)2694770. **Centro de Abastecimiento LAGO AGRO:** Av. Quito y Cuyabeno. Telf.: (06) 283 11 15.

**Presidente**  
Francisco Miranda  
presidencia@anecacao.com

**Directora Ejecutiva**  
Merlyn Casanova  
gerencia@anecacao.com

**Dpto. Estadístico**  
Julio Ochoa  
comex@anecacao.com

**Dpto. Técnico**  
Cristian Noboa  
fumigacion@anecacao.com

**Dpto. Comercial y  
Comunicación**  
Génesis Santana  
comercial@anecacao.com

**Comentarios y Sugerencias**  
serviciosalsocio@anecacao.com

**Dirección Guayaquil**  
Av. Miguel H. Alcívar  
y Víctor Hugo Sicouret.  
Edificio Torres  
del Norte, torre B local 6.  
593-4-2687248

**Quevedo**  
Km. 1 vía Valencia.  
593-5-2782171

[www.anecacao.com](http://www.anecacao.com)

**Editor**  
Arcadio Arosemena

**Traducción**  
Génesis Santana

**Impresión**  
Codgraf

**Circulación**  
3.000 ejemplares

## Mensaje

**El camino por recorrer**  
Pág. 4

## Visión

**ANECACAO EN  
TIEMPO DE CRISIS**  
Pág. 6

## Personajes



**Bruno Brevi Valle**  
Me gusta hacer y  
comer chocolates  
Pág. 8

## Raíces



**Fotos del recuerdo**  
Pág. 13

## Cifras de Cacao

Principales destinos de  
exportación de cacao.  
2018/2019  
Pág. 14

## Claves del éxito



**Costa Esmeralda** una  
aventura que ha dado  
frutos con sabor a  
chocolate  
Pág. 18

## Tendencias



**Patricia León Guerrero**  
Transforma al cacao  
en incomparable arte  
Pág. 20

## Teecnocacao



**CHOCOLATE CRUDO:**  
UN ANÁLISIS DE SUS  
BENEFICIOS Y DESVENTAJAS  
Pág. 24

## Dinámica ANECACAO

Eventos sociales y  
actividades ANECACAO  
Pág. 28

## Sobre la portada

Tinte de cacao sobre canvas  
Título: Echada del paraíso

## Sobre el autor de nuestra portada

**Patricia León**

Artista visual/ investigadora y productora cultural



En 2002 inicia el proyecto polisensorial Theobroma Cacao Libertus para otorgar valor agregado cultural al producto nativo. Buscando identificar origen, raíces y productos agrícolas contemporáneas en Ecuador creando el Festival Theobroma Cacao con series de obras, performances y productos que guardan relación personal y colectiva con el mundo vegetal. Su obra ha acompañado exhibiciones colectivas e individuales en Japon, Malasia, Suecia, Venezuela y Ecuador. Crea el año 2011 con auto gestión, el espacio Ciudad Cacao Casa taller de arte en Guayaquil.

/anecacao.ecuador

@anecacao\_ecu

@anecacao\_ecu

Anecacao Ecuador

Su distribución es a nivel nacional e internacional y está dirigida a todos los actores del sector cacaoero mundial.

El contenido editorial de esta revista es de total y exclusiva responsabilidad de los autores.

# El camino por recorrer

El COVID-19 tomó un mundo entero por sorpresa sin dimensionar a principio cuanto nuestras vidas y la de la economía mundial serían afectadas por lo mismo. Como país no podíamos ni en nuestra peor pesadilla imaginar el infierno que acabamos viviendo. Y la angustia y desesperanza de no saber qué futuro tendría nuestro sector. Se escucharon voces de alarma y esperanza durante el forzado encierro que vivimos, desde noticias de consumo masivo de chocolate en casa por el encierro hasta el impacto real de disminución de consumo con una economía global tan deprimida. Esto llevo a un mercado de valores a especular hacia lo peor y las consecuencias que tuvo aquello con los precios a los productores. Seguimos viviendo un mundo de incertidumbre, pero con la estabilidad de un mercado internacional que quiere nuestros productos y aun cuando presionan en precios demandan todo lo producido.



En este entorno tan particular nos enfrentábamos a la transición de mandatos en ANECACAO. Veníamos empujando agenda dura y ambiciosa como sector que fue dando frutos en la vía pero con un camino largo por recorrer. Este editorial lo comencé hace algunas semanas como una despedida al sector deseándole los mejores augurios e intención de trabajo para quien tomare las riendas de la institución para poder seguir con esta agenda y mantener un norte claro hacia los cambios que necesita el sector. No contaba en ese momento con una nueva designación por los socios del gremio. Lo tomo como un voto de confianza y a seguir guiando este barco a buen destino, hasta que le toque al próximo capitán continuar avanzando.

El COVID-19 demoró procesos que nuestra hoja de ruta nos proponía terminarlos en el 2020 y que seguimos empujando para avanzarlos antes que la vorágine electoral desvíe la atención de entes estatales hacia otros lados y nos dejen los proyectos a medio camino. Norma INEN cacao, manual de BPM para pos cosecha y productores, elaboración de manual Buenas Prácticas de Comercio de cacao son nuestros siguientes campos de batalla. Definir rutas a largo plazo para la institución es el desafío más grande que tenemos y lo haremos en conjunto trabajando como gremio unido. Continuaremos el arduo trabajo que como gremio venimos realizando y continuaremos trabajando para hacer la cadena de cacao más justa para los productores y posicionar el cacao ecuatoriano donde se merece en los mejores niveles mundiales.

Francisco Miranda  
Presidente

# The way to go

COVID took a whole world by surprise without initially estimating how much our lives and the world economy would be affected by the same cause. As a country we could not, even in our worst nightmare, imagine the hell we end up living in. And the anguish and despair of not knowing what kind of future our sector would have. Voices of alarm and hope were heard during the forced confinement that we lived, from news of massive consumption of chocolate at home due to the confinement to the real impact of the decrease in consumption with such a depressed global economy. This made the market speculate on the worst and the consequences that this had with prices to producers. We continue to live in a world of uncertainty but with the stability of an international market that wants our products and even when they pressure prices, they demand everything we produced.

In this very particular environment, we faced the transition of mandates in ANECACAO. We have been pushing a tough and ambitious agenda as a sector that has been giving its results on the road but with still a long way to go. I started this editorial a few weeks ago as a farewell to the sector, wishing it the best along with a big intention to work for those who will take the reins of the institution in order to continue with this agenda and maintain a clear direction towards the changes that the sector needs. I did not have any idea at that time that a new designation by the association members was coming. I take it as a vote of confidence and we will continue guiding this ship to the right destination, until it is up to the next captain to continue guiding it.

COVID19 delayed processes that our roadmap proposed to finish in 2020 and that we continue to push to advance them before the electoral maelstrom diverted the attention of state entities to other subjects and leave our projects halfway. INEN cocoa standard, BPM manual for post-harvest and producers, elaboration of Good Practices of Cocoa Trade manual are our next battlefields. Defining long-term routes for the institution is the greatest challenge we have and we will do it together working as a united union. We will continue the hard work that as an association we have been doing and we will continue working to make the cocoa chain fairer for producers and positioning ecuadorian cocoa where it deserves to be, at the best world levels.

Francisco Miranda  
President

# ANECACAO EN TIEMPO DE CRISIS

**L**a crisis de la pandemia ha afectado en diferentes formas a todos los sectores en mayor o menor grado, llevándonos a buscar mecanismos que ayuden a mantener la normal operación de las empresas.

Para el sector cacaotero fue complicado adaptarse a las disposiciones y regulaciones que cambiaban constantemente, sin embargo, estuvimos aliados a las entidades correctas correspondientes, quienes prestaron la ayuda oportuna y eficiente para que nuestros exportadores pudieran resolver sus inconvenientes con la mayor normalidad posible, dentro de la particularidad en la que nos encontrábamos.

Dentro de nuestra organización, la adaptación del personal administrativo y técnico con respecto al teletrabajo fue muy satisfactoria, conseguimos de manera eficiente realizar los protocolos necesarios para mantener el servicio de fumigación en funcionamiento, incluso se llegó a expandir el servicio enfocado en la desinfección y sanitización residencial y de vehículos.

Anecacao participó en algunas mesas convocadas por el COE Nacional para dar sus criterios y aportes respecto a las resoluciones que se iban tomando referente al sector productivo, manteniendo su presencia a nivel gremial y empresarial.

Uno de los principales factores que preocupó a nuestro gremio, fue referente a la situación en la que podrían estar los productores cacaoteros que se encuentran en lugares más lejanos y las personas de escasos recursos, debido a la afectación por la cuarentena y la paralización comercial.

- Frente a esta realidad, decidimos realizar gestiones internas con apoyo de los fondos de la Asociación y a su vez buscar recursos externos de entidades que puedan estar interesados en colaborar. Logrando contar con donaciones efectivas de la World Cocoa Foundation a través de Lutheran World Relief, de MOCCA-Maximizando Oportunidades en Café y Cacao en las Américas a través de gestiones de Rikolto y nuestro socio UNOCACE.

Donaciones que fueron efectivizadas en dos fases, en la primera se entregaron kits de alimentos a través de la fundación KHARE en la Isla Trinitaria y túneles de desinfección que fueron distribuidos a través de la Gobernación del Guayas a lugares donde la concentración de personas es alta. La segunda fase fue finalizada en el mes de julio, entregando un total de 2900 kits de alimentos y bioseguridad a productores de las zonas de Guayas, Los Ríos, Manabí, Santo Domingo y Esmeraldas.

Nos quedamos con la satisfacción de haber podido colaborar y ayudar en la medida de lo posible, pero como siempre también nos quedamos con la enseñanza que nos dejan los tiempos difíciles, de buscar mecanismos más efectivos para estar preparados a situaciones que pongan en dificultad o en peligro a las personas que conformamos la cadena cacaotera del Ecuador.

Merlyn Casanova Loor  
Directora Ejecutiva

# ANECACAO IN A TIME OF CRISIS

**T**he pandemic crisis has affected all sectors in different ways to a greater or lesser degree, leading us to look for mechanisms that help maintain the normal operation of companies.

For the cocoa sector it was difficult to adapt to the constantly changing provisions and regulations, however, we were allied with the correct corresponding entities, who provided timely and efficient help so that our exporters could solve their problems as normally as possible, within the particularity in which we found ourselves.

Within our organization, the adaptation of the administrative and technical staff regarding teleworking was very satisfactory, we managed to efficiently carry out the necessary protocols to keep the fumigation service running, and even the service focused on disinfection and sanitation was expanded. residential and vehicle.

Anecacao participated in some tables summoned by the National COE to give its criteria and contributions regarding the resolutions that were being taken regarding the productive sector, maintaining its presence at the union and business level.

One of the main factors that worried our union, was referring to the situation in which cocoa producers who are in more distant places and people with limited resources could be, due to the affectation due to quarantine and commercial paralysis.

- Faced with this reality, we decided to carry out internal procedures with the support of the Association's funds and in turn seek external resources from entities that may be interested in collaborating. Achieving effective donations from the World Cocoa Foundation through Lutheran World Relief, MOCCA-Maximizing Opportunities in Coffee and Cocoa in the Americas through efforts by Rikolto and our partner UNOCACE.

Donations that were made in two phases, in the first, food kits were delivered through the KHARE foundation on the Trinitarian Island and disinfection tunnels that were distributed through the Guayas Governorate to places where the concentration of people is high. The second phase was completed in July, delivering a total of 2,900 food and biosecurity kits to producers in the areas of Guayas, Los Ríos, Manabí, Santo Domingo and Esmeraldas.

We are left with the satisfaction of having been able to collaborate and help as far as possible, but as always we are also left with the teaching that difficult times leave us, to find more effective mechanisms to be prepared for situations that put difficulties or danger to the people who make up the cocoa chain of Ecuador.

Merlyn Casanova Loor  
Directora Ejecutiva



# Bruno Brevi Valle

## Me gusta hacer y comer chocolates



**E**gresado de ingeniería mecánica y energía eléctrica en Italia, nació en el negocio del chocolate, su padre trabajó 52 años para La Universal, y cuando salía del colegio iba a meterme a los pies del viejo y a dar la vuelta por la fábrica.

Mi primer trabajo cuando regresé de Italia fue trabajar en la fábrica de La Universal, ingresé como asistente de mí papá. Desde ese momento me fui involucrando más en el área de producción.

Para 1974 aproximadamente me llaman del Grupo Maspons para trabajar en INCACAO, donde montamos una fábrica de semi-elaborados de cacao. Durante el tiempo que trabajé con el Grupo tuve la oportunidad de realizar entrenamientos en Nestlé. Y al mismo tiempo realizar visitas a diferentes fábricas de chocolate y semi elaborados en los Estados Unidos. En su momento tuvimos

una sociedad con Ambrosia, ubicada en Milwaukee.

Regresé a La Universal los últimos 6 años de operación de la empresa en la administración de la familia Norero. Luego me dedique por cerca de 6 años a la asesoría a diferentes fábricas, entre ellas Ecuacocoa. También realice el diseño y construcción de COFINA.

### “Los 3 chiflados”

El trabajo y la vida me dio dos grandes amigos Eduardo Márquez de la Plata y Jorge Salcedo. Cuando andábamos juntos nos decían “los 3 chiflados” cada uno andaba con sus ideas y proyectos. Nuestro pensamiento era: “Si tenemos el mejor cacao del mundo... ¿por qué no tener el mejor chocolate del mundo?”

Yo me había quedado sin trabajo y Jorge y Eduardo estaban trabajando en representaciones, así que un día estábamos conversando y les dije: “Hagamos

algo. Yo los puedo ayudar en diseños y cosas así por el estilo”, y se me ocurre presentarles 2 proyectos; el primero una fábrica de waffles y el otro una planta de chocolates. A ambos les gusto la idea de la planta de chocolate pues todos ya teníamos una basta experiencia en las

Creo que cada negocio debe ser sustentable por sus propios medios, pero no hay ayuda. No hay facilidades, la “permisología” es criminal.



diferentes áreas; comercial, administrativa y producción. Así nace TULICORP, allá por el año 2000.

Con la ayuda de un inversionista y otro socio que aún tiene un taller mecánico, Álvaro Menéndez, empezamos a construir nuestras propias máquinas, con tecnología nuestra en un pequeño galpón junto a la fábrica de café de Jorge.

En nuestros inicios nos dedicamos a fabricar chocolate fino de repostería. Nuestros principales clientes eran los hoteles, panaderías y restaurantes. Con el tiempo empezamos a desarrollar marcas propias y a desarrollar marcas blancas para clientes en el extranjero, así hicimos una marca llamada Plantation para los Estados Unidos.

Luego vinieron más clientes y aparecen empresas como Analda de Bélgica que nos solicitaron desarrollar un chocolate muy complicado ya que deseaban que todo sea 100% orgánico, desde el papel compostable, el cartón reciclable, etc., la hicimos durante algunos años, pero parece que luego no le pusieron mucho esfuerzo de venta y no siguió.

Luego aparecieron los chocolateros nacionales como CAONI, Hoja Verde, Valdivia entre otros que son marcas de éxito en el mercado nacional e internacional. Desde hace unos años estamos trabajando con la Hacienda San José, junto a ellos desarrollamos un producto que se llama San José y que está siendo muy bien posicionado en el exterior.

También tenemos producciones pequeñas de emprendedores y trabajamos junto a ellos para desarrollarles un buen producto.

El trabajo y la vida me dio dos grandes amigos Eduardo Márquez de la Plata y Jorge Salcedo



### Retos de la industria chocolatera

Nosotros que fuimos los primeros en hacer chocolate gourmet, después de nosotros vinieron los demás, entre ellos: Ecuatoriana de Chocolates, República del Cacao y muchas más, pero la mayoría han quebrado.

El mercado nacional está copado, es un mercado pequeño y no existen verdaderos chocolates gourmet.

El mayor reto es competir, pero no acá sino en el extranjero. Nuestro chocolate es mejor que muchas de las grandes marcas que se venden en Estados Unidos y Europa. A nosotros nos afectan los costos, por ejemplo: aquí en Ecuador nosotros pagamos por una tonelada de leche \$5.700 cuando en el mercado internacional está en \$2.500. El azúcar aquí pagamos \$750 y a fuera está en \$350.

Entonces nuestro costo de materia prima es alto y en productos con leche o chocolates blancos, no podemos

competir fácilmente, sino con sacrificio de introducción, es decir bajar los precios, poner márgenes de producción al mínimo, porque en esos productos no puedes tener la misma utilidad que obtienes en un chocolate negro.

No hay apoyo del Gobierno, no queremos que nos den dinero, porque no es que estamos poniendo la mano para que nos den caridad, así no debe ser. Creo que cada negocio debe ser sustentable por sus propios medios, pero no hay ayuda. No hay facilidades, la “permisología” es criminal.

Razón por la que tenemos que competir con calidad, creemos que tenemos excelente calidad, lo hemos probado, estamos en el mercado internacional, donde están: Lindt, Godiva, Valrhona, etc., donde están todos los grandes, nosotros también estamos, aunque no somos grandes, somos chiquitos, pero tenemos la misma o mejor calidad de la que pueden tener ellos.

Estamos tratando siempre de mejorar nuestra calidad para producir mejor y bajar nuestros costos al mínimo. Nos gustaría tecnificarnos más, pese a producir un excelente chocolate con los equipos que tenemos, pero a un alto costo.

Todas las máquinas son nuestras (todos los equipos los hemos desarrollado nosotros con nuestro propio esfuerzo), pero sí nos gustaría poder modernizarnos más.

Realmente el negocio del chocolate es un negocio muy complicado, la gente piensa que hacer chocolate es fácil, pero la realidad es que ni hacer es fácil y vender peor.

**¿Cuál es la mayor satisfacción que has tenido al trabajar casi 20 años con tu propia empresa?**

El reconocimiento, no personal, sino de que nuestro producto es competitivo y que de mejor calidad que cualquier otro chocolate del Ecuador.

**¿Cuál ha sido su mayor aporte a la industria chocolatera?**

La experiencia de haber trabajado en La Universal dos veces, la experiencia de haber trabajado en compañías internacionales en el negocio del cacao, etc.

Realmente esta industria es una suma de los conocimientos de los tres socios que trabajamos en esta compañía.

Eduardo se conoce el Ecuador entero en cacao y conoce la mayoría de los productores de cacao; Jorge tiene la experiencia de control de calidad, él fue gerente de control de calidad y tiene experiencia en administración y digamos que yo soy producción, toda la vida he sido producción.

Esa es la ventaja de estar los tres juntos, tener los conocimientos sólidos en diferentes áreas nos ha dado la oportunidad de conseguir el mejor cacao, porque sabemos y conocemos el cacao.

El secreto del mejor chocolate es sin duda materia prima de excelente calidad.

**¿Qué le hace falta a la industria chocolatera nacional?**

En este momento se está haciendo

una asociación de chocolateros, alguien sugirió hacerla anexa a ANECACAO, no lo sé, porque eso no lo estoy manejando yo, espero que sea así.

Eduardo y otros 50 chocolateros que han aparecido están en eso.

Entre lo que ha complicado y debería haber mayor equidad para mejorar la industria chocolatera nacional:

- No más permisibilidad para los productos extranjeros.
- Que haya un valor equitativo y justo en los fletes que se requieran para exportación.
- Que se revea la etiqueta de semáforo en los productos.

Quien más mercadeo ha hecho ha sido Pacari, y realmente a Santiago Peralta hay que sacársele el sombrero, porque el trabajo de mercadeo que él ha hecho es excelente.

PROECUADOR no promueve nada, no ayuda en nada, de promover no se gana nada... me da mucha pena decirlo, pero así es.

**¿Cuál sería la mejor forma de mercadear?**

Podría sin duda ser conseguir un supermercado que quiera marca blanca, y así el supermercado te dice: "has chocolate con mi marca", y así el mercadeo es de ellos directamente. Esta estrategia cuesta porque deberás bajar costos, pero es necesario porque estás compitiendo con los demás, y ellos (supermercado) querrán vender su marca buena pero un poco más barata que las demás.

La otra manera y es donde más se da el negocio es en repostería. Entonces te vas de grande a chico, te vas a fábricas chicas y les vendes el chocolate



que ellos usan, para mezclar con otros chocolates producidos por ellos o comprados de otros lados, y así estos son comercializados a: hoteles, panaderías, pastelerías, restaurantes, etc., donde el mercadeo es mucho más barato, por ser más personal.

Anda donde el chef no donde el comprador. El chef es el mejor catador del chocolate y el decide la compra del producto con el que va a trabajar.

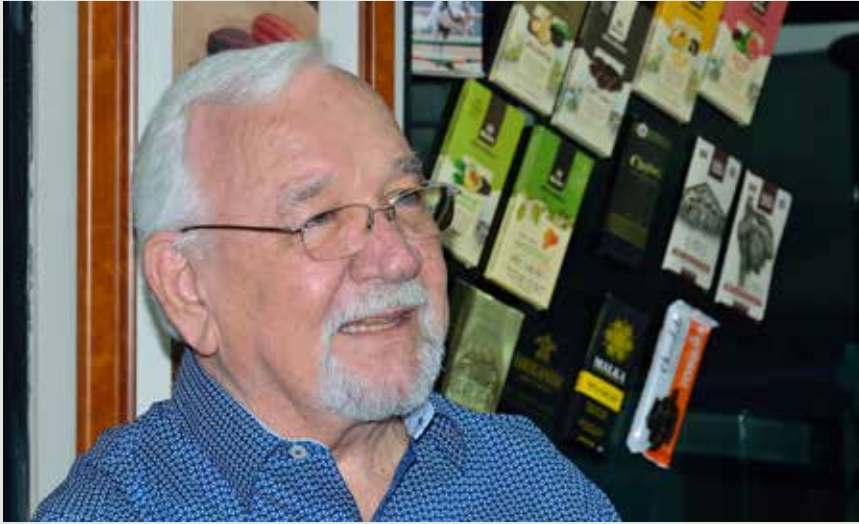
Nunca he trabajado en algo que no me guste y, eso es lo primero que tú debes hacer. Cuando tú trabajas debes hacerlo en algo que de verdad te mueva y tengas una real pasión por eso... eso te hará feliz por toda la vida y el resto viene por añadidura. 🍫

ME GUSTA HACER Y COMER CHOCOLATES.

Tener los conocimientos sólidos en diferentes áreas nos ha dado la oportunidad de conseguir el mejor cacao, porque sabemos y conocemos el cacao.

# Bruno Brevi Valle

## I like to make and eat chocolates



**G**raduated from mechanical engineering and electrical energy in Italy, was born in the chocolate business, his father worked 52 years for La Universal, and when I left school I would go to the old man's feet and go around the factory.

My first job when I returned from Italy was working at the La Universal factory, I joined my dad as an assistant. From that moment I got more involved in the production area.

Around 1974 I was called by the Maspons Group to work in INCACAO, where we set up a cocoa semi-processed factory. During the time I worked with the Group, I had the opportunity to train at Nestlé. And at the same time make visits to different chocolate and semi-processed factories in the United States. At the time we had a partnership with Ambrosia, located in Milwaukee.

I returned to La Universal the last 6 years of operation of the company in the administration of the Norero family. Then I dedicated myself for about 6 years to consulting different factories, including Ecuacocoa. Also carry out the design and construction of COFINA.

### "The 3 Stooges"

Work and life gave me two great friends Eduardo Márquez de la Plata and Jorge Salcedo. When we were walking together they told us "the 3 stooges" each one walked with his ideas and projects. Our thought was: "If we have the best cocoa in the world ... why not have the best chocolate in the world?".

I had lost my job and Jorge and Eduardo were working in performances, so one day we were talking and I told them: "Let's do something. I can help them with designs and things like that", and it occurs to me to present 2 projects; the first a waffle factory and the other a chocolate plant. They both liked the idea of the chocolate plant because we all already had vast experience in the different areas; commercial, administrative and production. This is how TULICORP was born, back in the year 2000.

With the help of an investor and another partner who still has a mechanical workshop, Álvaro Menéndez, we began to build our own machines, using our technology in a small warehouse next to Jorge's coffee factory.

In our early days, we dedicated oursel-

ves to making fine confectionery chocolate. Our main clients were hotels, bakeries and restaurants. Over time we began to develop our own brands and to develop private labels for clients abroad, thus we made a brand called Plantation for the United States.

Then more customers came and companies like Analda from Belgium appeared and asked us to develop a very complicated chocolate since they wanted everything to be 100% organic, from compostable paper, recyclable cardboard, etc., we did it for some years, but it seems that Then they did not put much effort into selling and did not continue.

Then came national chocolatiers such as CAONI, Hoja Verde, Valdivia, among others, which are successful brands in the national and international market. For some years we have been working with Hacienda San José, together with them we have developed a product called San José and which is being very well positioned abroad.

We also have small productions of entrepreneurs and we work with them to develop a good product for them.

### Chocolate industry challenges

We who were the first to make gourmet chocolate, after us the others came, including: Ecuadorian Chocolates, República del Cacao and many more, but most have gone bankrupt.

The national market is full, it is a small market and there are no real gourmet chocolates.

The biggest challenge is to compete, but not here but abroad. Our chocolate is better than many of the big brands that are sold in the United States and Europe. We are affected by

Having solid knowledge in different areas has given us the opportunity to get the best cocoa.

costs, for example: here in Ecuador we pay for a ton of milk \$ 5,700 when in the international market it is \$ 2,500. The sugar here we pay \$ 750 and outside it is \$ 350.

So our cost of raw materials is high and in products with milk or white chocolates, we cannot compete easily, but with the sacrifice of introduction, that is, lower prices, set production margins to a minimum, because in these products you cannot have the same utility you get in dark chocolate.

There is no government support, we do not want them to give us money, because it is not that we are reaching out for charity, that is not the way it should be. I believe that each business should be sustainable by its own means, but there is no help. There are no facilities, "permission" is criminal.

Reason why we have to compete with quality, we believe that we have excellent quality, we have proven it, we are in the international market, where they are: Lindt, Godiva, Valrhona, etc., where all the greats are, we are also, although not we are big, we are small, but we have the same or better quality than they can have.

We are always trying to improve our quality to produce better and lower our costs to a minimum. We would like to become more technical, despite producing excellent chocolate with the equipment we have, but at a high cost.

All the machines are ours (all the equipment has been developed by us with our own effort), but we would like to be able to modernize ourselves more.

The chocolate business is really a very complicated business, people think

that making chocolate is easy, but the reality is that neither is it easy to make and it sells worse.

**What is the greatest satisfaction you have had working almost 20 years with your own company?**

The recognition, not personal, but that our product is competitive and of better quality than any other chocolate in Ecuador.

**What has been your greatest contribution to the chocolate industry?**

The experience of having worked at La Universal twice, the experience of having worked in international companies in the cocoa business, etc.

This industry really is a sum of the knowledge of the three partners who work in this company.

Eduardo knows the whole Ecuador in cocoa and knows the majority of the cocoa producers; Jorge has the experience of quality control, he was a quality control manager and he has experience in administration and let's say I am a production, I have been a production all my life.

That is the advantage of being all three together, having solid knowledge in different areas has given us the opportunity to get the best cocoa, because we know and know cocoa.

The secret of the best chocolate is undoubtedly excellent quality raw material.

**What does the national chocolate industry lack?**

At this moment an association of chocolatiers is being made, someone suggested making it attached to ANECA-CAO, I do not know, because I am not managing that, I hope that is the case.

Eduardo and 50 other chocolatiers who have appeared are in it.

Among what has complicated and should be greater equity to improve the national chocolate industry:

- No more allowance for foreign pro-

ducts.

- That there is an equitable and fair value in the freight required for export.
- That the traffic light label is revealed on the products.

The one who has done the most marketing has been Pacari, and Santiago Peralta really has to have his hat removed, because the marketing work he has done is excellent.

PROECUADOR does not promote anything, does not help at all, from promoting you do not earn anything... I am very sorry to say it, but it is so.

**What would be the best way to market?**

It could undoubtedly be getting a supermarket that wants a private label, and so the supermarket tells you: "You have chocolate with my brand", and so the marketing is theirs directly. This strategy costs because you will have to lower costs, but it is necessary because you are competing with others, and they (supermarket) will want to sell their good brand but a little cheaper than the others.

The other way and it is where the business occurs most is in confectionery. So you go from big to small, you go to small factories and sell them the chocolate they use, to mix with other chocolates produced by them or bought from other places, and so these are marketed to: hotels, bakeries, patisseries, restaurants, etc., where marketing is much cheaper, because it is more personal.

Go where the chef does not where the buyer. The chef is the best taster of chocolate and he decides to buy the product with which he will work.

I have never worked on something that I do not like and that is the first thing you should do. When you work you must do something that really moves you and you have a real passion for that ... that will make you happy for a lifetime and the rest comes in addition. 🍫

**I LIKE TO MAKE AND EAT CHOCOLATES.**

# Plantación de cacao de inicios del siglo XX



Foto cortesía de Javier Véliz

## Cacao plantation at the beginning of the 20th century

The property could be in the vicinity of the mountains, Tenguel or Naranjal, because in the Montubia properties, the women were not in the garden and much less harvesting cocoa, this may indicate that if the women worked it was a small family property.

By the diameter of the trunks it can be indicated that it is a middle-aged orchard, because all cacao trees are thin. Additionally, the levers are between four and five meters long, they also have a single hole of about two meters, so the cacao plants are not so high, as to have two holes.

We also see that there are only four levers and two chaleros or joints. Another piece of information would be that at the time of the photo there are no more than 100 ears of corn in the pile.

Dry leaves without a trace of vegetation can indicate that they are in the summer harvest or that it is an altitude terrain, where there is no excess vegetation. Also, the garden has a lot of shade, but this is not the case, due to the clarity at the top.

The servers (there are three), the one on the side of the bottle and holding the punt, is filling the canvas. The reason that the pan is oval was to be able to pour the cocoa equally on both sides of the canvas. It may also be that for the photograph the two ladies appear sitting on the floor pretending that they are serving. A server never sits directly on the ground, especially in the middle Guayas basin, because of all the poisonous bugs that there are and that you can find later in the back of your pants.

The mule has a simple dressing, one part of the brake head is made of sole, and the other part of "rope", the rein is also made of rope. The child next to the bottle is the carrier, the one who carries the bottle to the line.

And finally, it should be noted that the gatherers have their hat and thick and wide trousers, the shawl and the machete. 🐘

La propiedad pudiera estar en las cercanías de la sierra, Tenguel o Naranjal, porque en las propiedades montubias, las mujeres no estaban en la huerta y mucho menos sacando cacao, eso puede indicar que si las mujeres trabajaban se trataba de una propiedad familiar pequeña.

Por el diámetro de los troncos se puede indicar que es una huerta de edad mediana, porque todos los árboles de cacao son delgados. Adicionalmente las palancas son largas entre cuatro y cinco metros, además tienen un solo embono de unos dos metros, entonces las matas de cacao no son tan altas, como para tener dos embonos.

Vemos también que solo hay cuatro palancas y dos chaleros o juntadores. Otro dato sería que al momento de la foto no hay más de 100 mazorcas en el pilo.

Las hojas secas sin rastro de vegetación pueden indicar que están en la cosecha de verano o que es un terreno de altitud, donde no hay exceso de vegetación. Así también que la huerta tiene

mucha sombra, pero no es el caso, por la claridad en la parte superior.

Los sacadores (son tres), el que está al costado del mular y que sostiene la batea, está llenando la lona. La razón de que la batea sea ovalada era para poder verter de manera equitativa el cacao a los dos costados de la lona. Puede ser también que para la fotografía aparecen las dos señoras sentadas en el piso simulando que son sacadoras. Un sacador jamás se sienta directamente en el piso, sobre todo en la cuenca media del Guayas, por todos los bichos ponzoñosos que hay y que puedes encontrarte luego en la parte trasera del pantalón.

El mular tiene un aderezo sencillo, la cabecera del freno una parte es de suela, y la otra de "cabo", la rienda también es de cabo de cabuya. El niño junto al mular es el cargador, el que lleva el mular al tendal.

Y finalmente cabe indicar que los juntadores tienen su sombrero y pantalón grueso y ancho, el chalo y el machete. 🐘

# Primer semestre 2020

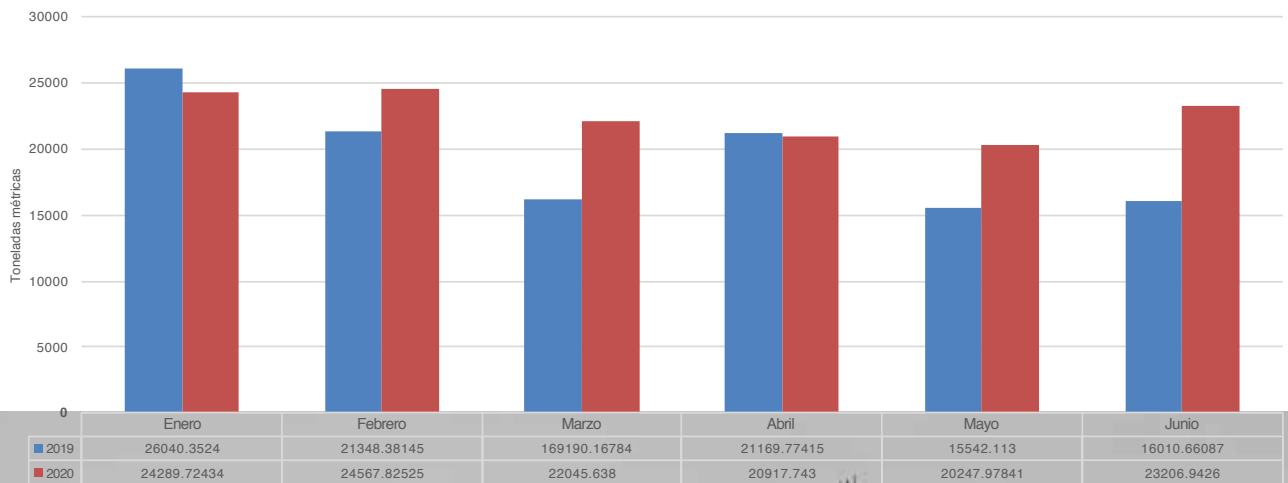
El 2020 comenzó con un panorama alentador los primeros dos meses, con producciones bastante generosas y exportaciones que se veían igual de abundantes. Incluso en cuanto a ingresos, se superó el precio internacional por tonelada de \$ 2.900 en febrero. Sin embargo, todo iba a cambiar. La pandemia del COVID-19 cambió estos alentadores panoramas, las restricciones a la movilidad puso a prueba gran parte de los procesos logísticos que como sector exportador realizamos para que la actividad de comercio exterior se mantenga. Sin embargo, el sector nunca se detuvo y en cuatro de los seis meses de este año se superó el tonelaje total de los mismos meses del año pasado. 18.974 TM son el incremento total en relación al mismo periodo el año pasado.

A pesar de que la pandemia aún no ha terminado, es importante destacar que el comercio hasta el mes de publicación de la presente revista ha fluido y en ningún momento se detuvo. Con casi todo el comercio paralizado, la actividad exportadora en el país fue clave para mantener la dolarización y la economía funcionando.

Para el segundo semestre tenemos expectativas igual de buenas o mejores que el primero, vemos los árboles llenos de mazorcas grandes, hemos visto índices muy bajos de mazorcas enfermas y, en general, los productores se encuentran bastante optimistas ante la llegada de la cosecha más grande del año, que la estamos viendo desde ahora, a mediados de septiembre.

Este año romperemos récord histórico de producción y exportación.

**Exportaciones de cacao -Primer semestre 2019 - 2020**

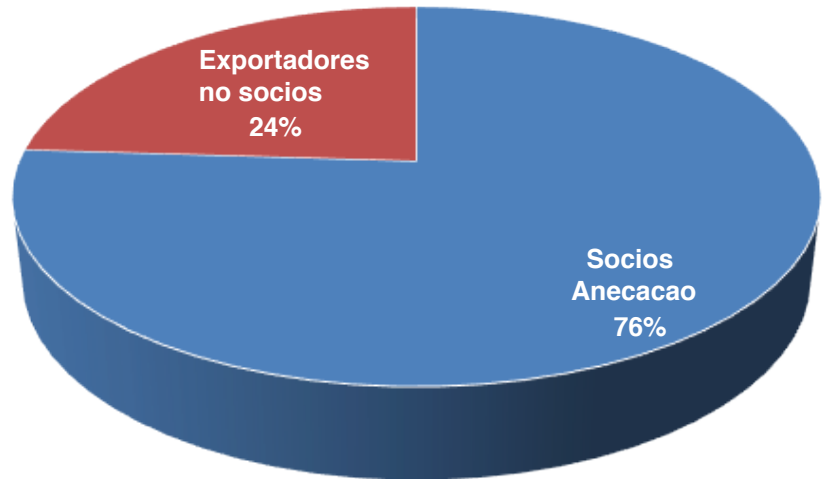


### SOCIOS EXPORTADORES

Desde 1987, Anecacao ha agremiado a los más grandes exportadores de cacao e industrializados del Ecuador, con un objetivo principal de representar y velar por los intereses de todos quienes participan en esta extensa cadena de valor. En la actualidad, nos mantenemos agremiando a ese grupo de grandes exportadores, y esto puede ser evidenciado en sus cifras de exportaciones. En el primer semestre de este año, las empresas socias de Anecacao exportaron volúmenes que superaron las 102 mil toneladas métricas, representando un 76% de la exportación total ecuatoriana.

Al igual que en años pasados, la ICCO realiza proyecciones de producción para futuros años, y una vez más, se nos ha proyectado crecimiento, estimado en 4,8% más en relación al año pasado.

Como todos los años, nuestras expectativas son altas, para beneficio de todos quienes participan en ese dinámico mercado.



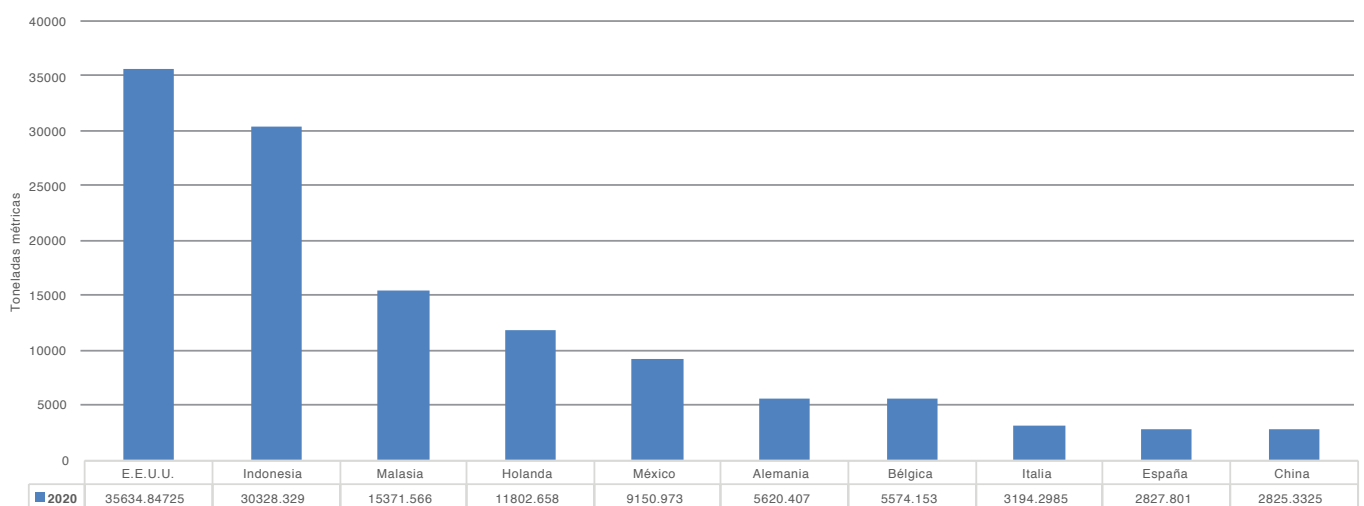
### Principales destinos de exportación de cacao - Primer semestre 2020

Tradicionalmente, Estados Unidos ha sido uno de nuestros mejores clientes, sabemos de buena fuente que a la gente del norte del continente le encanta nuestro sabor para sus chocolates y postres, esto se ve evidenciado en este top 10.

Sin embargo, es muy notoria la presencia de las compras asiáticas en el top, ha sido importantísimo el crecimiento de los mercados emergentes asiáticos, siendo Indonesia y Malasia de los países con mayores volúmenes de moliendas en el mundo y quienes se han convertido en compradores fijos de cacao ecuatoriano. Quienes si nos sorprenden cada vez más son nuestros clientes mexicanos, quienes año tras año han incrementado sus compras de cacao ecuatoriano, valorando la gran calidad y sabor, para cubrir sus niveles de moliendas que son bastante demandadas por sus clientes principales al norte.

Es notoria también la presencia de Italia, que paulatinamente han incrementado sus compras de cacao y semielaborados ecuatorianos, superando en 6 meses las tres mil toneladas.

El mercado se está diversificando bastante, esperemos al final del año para conocer cuánto este top habrá cambiado.



# First semester 2020

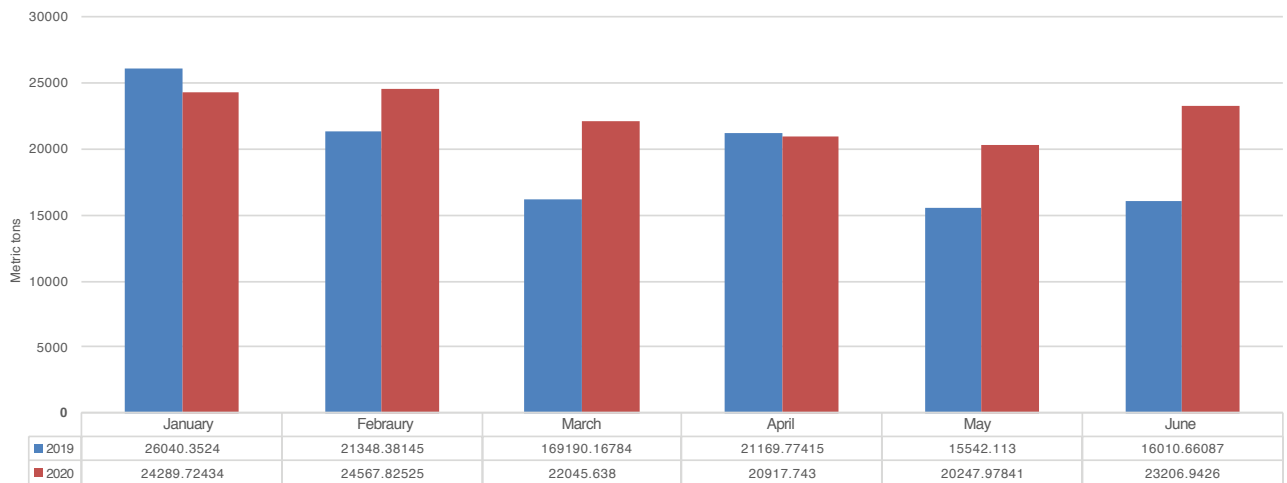
2020 began with an encouraging outlook the first two months, with quite generous productions and exports that looked abundant. Even in terms of revenue, the international price per ton of \$ 2,900 was exceeded in February. However, everything was going to change. The COVID-19 pandemic changed these encouraging scenarios, the restrictions on free mobility put to test a large part of the logistics processes that as an export sector we carry out so that foreign trade activity is maintained.

However, the industry never stopped and in four out of the six months of this year the total tonnage of the same months of last year was exceeded. 18,974 MT are the total increase in relation to the same period last year.

Although the pandemic has not yet ended, it is important to note that trade until the month of publication of this magazine has flowed and at no time did it stop. With almost all the economy and commerce paralyzed, export activity in the country was key to keeping dollarization and the economy running. For the second semester we have expectations as good or better than the first, we see the trees full of large pods, we have seen very low rates of diseased pods and, in general, the producers are quite optimistic about the arrival of the largest harvest of the year, which we are seeing from now on, in mid-September.

This year we will break historical production and export records, for sure.

Cocoa exports -First semester 2019 - 2020



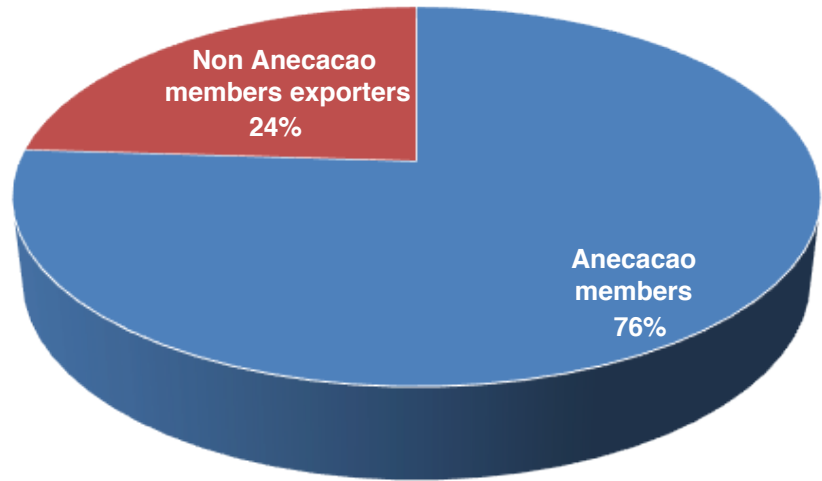


**Anecacao's members**

Since 1987, Anecacao has union the largest cocoa exporters and industrialized companies in Ecuador, with a main objective of representing and ensuring the interests of all those who participate in this extensive value chain.

At present, we continue to join this group of large exporters, and this can be evidenced in their export figures. In the first half of this year, Anecacao's member companies exported volumes that exceeded 102 thousand metric tons, representing 76% of the total Ecuadorian cocoa exports.

As in previous years, the ICCO makes production projections for future years, and once again, growth has been projected, estimated at 4.8% more than last year. As every year, our expectations are high, for the benefit of all those who participate in this dynamic market.

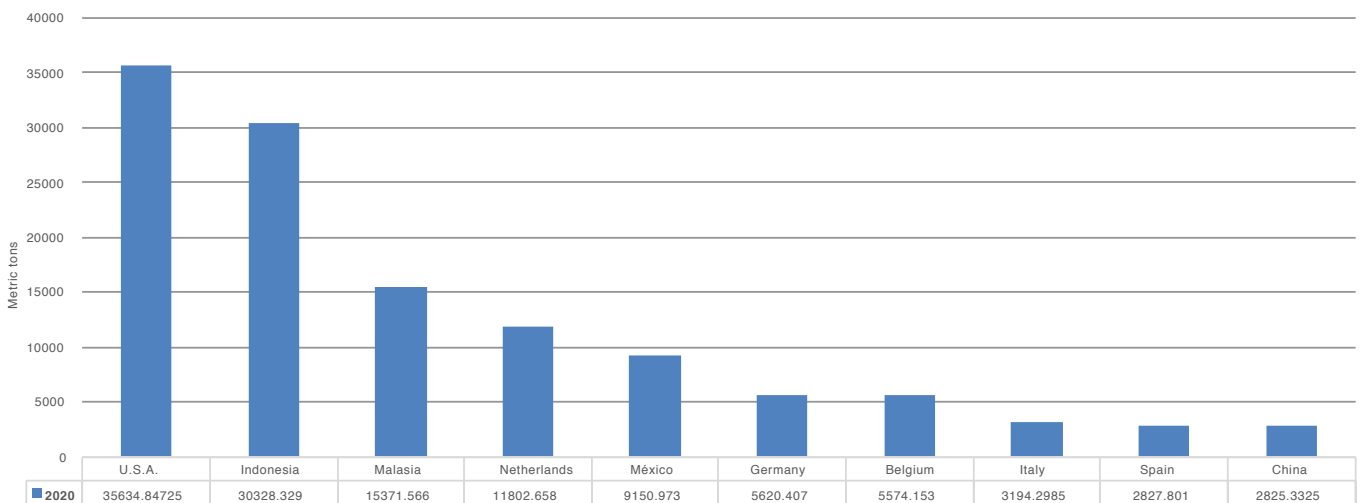


**Ecuadorian cocoa main destinations - First semester 2020**

Traditionally, the United States has been one of our best customers, we know from a good source that people from the north of the continent love our flavor for their chocolates and desserts, this is evidenced by this top 10.

However, the presence of Asian purchases at the top is very noticeable, the growth of emerging Asian markets has been very important, with Indonesia and Malaysia being the countries with the largest volumes of grinding in the world and who have become stated buyers of Ecuadorian cocoa. Those who surprise us more and more are our Mexican clients, who year after year have increased their purchases of Ecuadorian cocoa, valuing the great quality and flavor, to cover their grinding levels that are quite demanded by their main customers on the north. The presence of Italy is also noteworthy, which has gradually increased its purchases of Ecuadorian cocoa and semi-finished products, exceeding three thousand tons in 6 months.

The market is diversifying a lot, let's wait until the end of the year to know how much this top will have changed.



# Costa Esmeralda,

## una aventura que ha dado frutos con sabor a chocolate

**T**odo nacimiento es una aventura y los resultados de la misma depende de la actitud con la que se la enfrenta. Esto es precisamente lo que sucedió con Costa Esmeralda, la empresa productora y comercializadora de cacao, que nació en 2007, con la adquisición de un paradisíaco, aunque alejado terreno en el área de El Salto, en los límites de los cantones Atacames y Muisne, en la provincia de Esmeraldas, y que actualmente lleva el cacao ecuatoriano a los más exigentes mercados del planeta.

Hace 12 años, la familia Salazar, oriunda de Quito, por iniciativa de Freddy Salazar, el padre, geólogo de profesión y apasionado del agro, decidió comprar un terreno de 330 hectáreas en total, que, al inicio, fue pensado para ser usado como un lugar de esparcimiento familiar.

Obviamente, una propiedad de estas dimensiones, requiere mantenimiento y eso ocasiona gastos. Por lo que la familia pensó en proyecto productivo, se barajaron varias posibilidades, “y la respuesta fue: cacao. Por ser un producto emblemático de Ecuador”, cuenta Freddy Salazar, hijo, quien actualmente gerencia esta empresa que tiene 30 trabajadores en el campo, cinco en las oficinas de la ciudad.

Costa Esmeralda produce y exporta cacao de la variedad nacional. Los inicios no fueron fáciles, hubo varias barreras que derribar, pero con la asesoría del INIAP, se pusieron manos a la obra. La primera siembra se dio cuando aún no había vías de acceso a la finca, lo cual implicaba problemas logísticos.

En la finca ya había alguna plantación de cacao, por lo que se decidió iniciar la siembra en un área de 10 hectáreas. La plantación empezó con árboles originarios y nuevas plantas. Poco a poco se fue avanzando, de acuerdo a los recursos con los que se contaba. Pero al



ver el potencial, se decidió hacer una inversión. Actualmente está sembrada una superficie de 150 hectáreas.

Poco a poco este se fue convirtiendo en un proyecto interesante. Paralelamente a esto, Freddy hijo estaba cursando sus estudios de Negocios Internacionales y Finanzas en Inglaterra. “A mi regreso ya eran tiempos diferentes”, explica, “había empezado la crisis económica mundial y ya no se podía disponer de los mismos recursos de antes.” La finca aún no producía y ante ese panorama había dos opciones: cerrar todo tipo de operaciones y conservar la propiedad, o venderla. La familia decidió tomar el reto de hacer producir la finca, con Freddy hijo a la cabeza. Él empezó a estudiar y capacitarse en el tema del cacao y a aplicar sus conocimientos adquiridos durante sus años en Inglaterra.

Freddy empezó a involucrarse más en el mundo del cacao y eso le llevó a cruzarse con una catadora interna-

cional de cacao, quien dio una charla magistral a la que estaba asistiendo. Se trataba de Chloe Doutre-Roussel, una auténtica autoridad en el mundo del chocolate y el cacao. “Luego de la charla me di cuenta que el problema del cacao ecuatoriano era la fermentación. Se lo expuse cuando pude hablar con ella y ella le dio la razón y le conectó con varios expertos en el tema alrededor del planeta.” Estos se interesaron en el proyecto de Costa Esmeraldas y todo empezó a tener sentido.

Uno de los cambios que se introdujeron fue el tener todo el control de la producción, lo cual realmente asegura la calidad. Costa Esmeralda se encarga de la siembra, la cosecha, lleva el producto a procesar a sus instalaciones, exportan y actualmente, en Estados Unidos, se encargan del proceso de importación. “Literalmente, llevamos el producto hasta la puerta del chocolatero”, cuenta Freddy Salazar. “Lo siguiente fue construir la marca y

tomar contacto con chocolateros en todo el mundo para que sepan lo que estamos haciendo.”

En los últimos tres años, Costa Esmeralda se ha consolidado en el mercado estadounidense como una de las marcas más reconocidas. Y son queridos por grandes chocolateros de

ese país, quienes compran su cacao y consolidan con él, un movimiento de producción de chocolate artesanal, conocido como bean to bar (del grano a la barra), que es toda una revolución gourmet.

La calidad del cacao de Costa Esmeralda le hizo, en 2019, merecedora a

uno de los veinte premios que otorga Bioversity International, en el Salón del Chocolate en París, Francia.

Actualmente exportan sus granos a Estados Unidos y es la primera productora ecuatoriana en exportar cacao a Hong Kong. El resto del mundo es su próxima meta. 🌍

## Costa Esmeralda, an adventure that has borne fruit with chocolate flavor

Every beginning is an adventure and the results of it depend on the attitude with which it is faced. This is precisely what happened with Costa Esmeralda, that currently takes Ecuadorian cocoa to the most demanding markets on the planet. The cocoa producer company was born in 2007 with the acquisition of a paradisiacal, although remote, land in the El Salto area, in the limits of the Atacames and Muisne cantons of the Esmeraldas province.

12 years ago, the Salazar family of Quito, with the initiative of Fredy Salazar, the father, geologist by profession and passionate about agriculture, decided to buy a land of 330 hectares in total. At the beginning, this land was intended to be used as a place for family recreation.

Obviously, a property of these dimensions requires maintenance, which causes expenses. Hence, the family thought of a productive project. Several possibilities were considered, “and the answer was: cocoa. Because it is an emblematic product of Ecuador”, says Freddy Salazar Jr., who currently manages this company that has 30 workers in the field and five in the city offices.

Costa Esmeralda produces and exports cocoa of the national variety. The beginnings were not easy, there were several barriers to break down, but with the advice of INIAP, they got down to work. The first planting occurred when

there were still no access roads to the farm, which entailed logistical problems.

There was already a cocoa plantation on the farm, so it was decided to start planting in an area of 10 hectares. The plantation began with native trees and new cocoa varieties. Little by little, progress was made, according to the resources available. But seeing the potential, they decided to make an investment. An area of 150 hectares is currently planted.

Little by little this became an interesting project. Parallel to this, Freddy Jr. was studying International Business and Finance in England. “When I returned, they were different times,” he explains, “the global economic crisis had begun and you could not utilize the same resources as before.” The farm still did not produce and in that scenario, there were two options: close all types of operations and keep the property, or sell it. The family decided to take the challenge of working the farm, with Freddy Jr. at the head. He began studying and training in the subject of cocoa and applying the knowledge acquired during his years in England.

Freddy began to get more involved in the world of cocoa and that led him to meet an international cocoa taster, who gave a lecture he attended to. It was Chloe Doutré-Roussel, a true authority in the world of chocolate and cocoa. “After the lecture I realized that the problem of Ecuadorian cocoa was fermentation. I told her this

when I could talk to her and she proved me right and connected me with several experts on the subject around the planet”. These experts were interested in the Costa Esmeralda project and everything began to make sense.

One of the changes that were introduced was to have full control of production, which really ensures quality. Costa Esmeralda is responsible for planting, harvesting, processing the product in its facilities, exporting and the import process in the United States. “We take the product to the door of the chocolate maker,” says Freddy Salazar. “The next thing was to build the brand and make contact with chocolate makers around the world so they know what we are doing.”

In the last three years, Costa Esmeralda has established itself in the US market as one of the most recognized brands. They are required by great American chocolatiers, who buy their cocoa and consolidate with it a movement of artisanal chocolate production known as bean to bar.

The quality of Costa Esmeralda cocoa made it worthy of one of the twenty awards granted by Bioversity International in 2019, at the Chocolate Salon in Paris, France.

They currently export their beans to the United States and is the first Ecuadorian producer to export cocoa to Hong Kong. The rest of the world is their next goal. 🌍

# Transforma al cacao en incomparable arte

Patricia León Guerrero



**P**atricia León Guerrero es nacida en Guayaquil pero su vida transcurrió en el campo, específicamente en los cacaotales de la provincia de Los Ríos. A modo de broma siempre dice que ha llegado a pensar que fue hecha entre cajones.

Vivir tantos años entre plantaciones y pisar ese colchón vegetal, le dio una visión y un sentimiento especial sobre todos los procesos del cacao, además, generó en ella una fuerte marca en su subconsciente.

## En búsqueda de su legado

Luego de muchos años de haberse dedicado a su carrera, psicología

clínica, decidió volver a sus orígenes, el arte. “Me encontraba en USA intentando hacer una maestría en arte y me choque con que mis compañeros estaban tratando de descubrir sus identidades. La mayoría eran jóvenes y los pocos mayores eran de grandes ciudades y tenían otras expectativas más urbanas, el tráfico y la influencia del cosmos. Con mi vestigio amazónico por un lado y mi identidad por otro, empiezo a descubrir la importancia de los sentidos, los olores, sabores y colores”, expresa Patricia.

En esa etapa vino a la mente de León varios recuerdos de su infancia, siendo el mucílago el más relevante. De niña ella veía unas manchas

grandes en ese gran patio en donde en unas toldas grandes, envolvían el cacao para transportarlo. Curiosa desde la infancia le preguntaba a su mamá ¿cómo era que pasaba eso? Y, ella con cariño y paciencia le explicaba que eran los rastros del mucílago.

Cuando el mucílago se seca deja manchas y marcas en la gente que trabaja con cacao. Esa labor del impresionismo de las manchas, del ‘imprimado’ como lo llaman los artistas, perduró en su subconsciente y no sabía cómo buscar un elemento que se lo diera... En un encuentro de arte por los comentarios de la gente pudo “tocar tierra”, entendió que debía buscar y construir su legado y

por eso que decidió volver a Ecuador.

“A pesar de conocer algo del tema, mi mamá (que en esa época aún vivía) me ayudó a averiguar bien cómo era el proceso y fui al campo a investigar más. Los pisos vegetales por un lado y por otro el proceso del cacao. Estudié desde la raíz, todo el proceso”, cuenta Patricia.

En esa búsqueda León descubrió que los pintores ya tenían muchos años pintando cacao, pero de colores café, ocre o rojos. Ella también notó que existía un vacío en conocimiento y no quería persistir en el mismo, así que decidió ir por lo que más le gustaba, crear un tinte que sea perdurable en el tiempo y que sea interesante como sombra.

### Retos y la experimentación

Patricia cuenta que además de crear el tinte adecuado, tenía otro

reto que superar: dónde plasmar la pintura y conseguir los materiales adecuados para poder desarrollar sus obras. Ella indica que luego de muchos experimentos con diferentes materiales, para el 2004 empezó a realizar sus primeras toldas para pintar. Decidió utilizar cacao CCN51 porque es más rico en mucílago y su buen amigo, Sergio Cedeño, y otros la ayudaron con material para experimentar.

Inicialmente fondeó la tela para verificar la perdurabilidad y logró que se sostuviera, pero luego decidió darle un tratamiento a la lona, para que no se arrugue y con la misma empezó a realizar muebles.

Luego de experimentar descubrió que el mucílago tenía algo de grasa y que la aleación perfecta podía hacerla con el óleo. De esta manera logró darle color, textura y tridimensionalidad a su obra.

### Pisos vegetales

León en el año 2017 inició una serie que se llama: “pisos vegetales”, donde lo que buscaba era que las personas entiendan las capas vegetales, la descomposición de la tierra y los cambios que hay de un lado a otro. Son alrededor de 300 cuadros pequeños, porque a su modo de ver vender cuadros grandes es muy difícil.

“Nadie de la nueva generación en Ecuador sabe que el cacao y sus derivados no se usan solo para dulces (chocolates)... para mí tienen otro valor, porque es un verdadero privilegio y alegría estar cerca de la tierra, la producción y los pisos vegetales, lo cual cuesta esfuerzo entenderlo”, afirma Patricia. Ella finaliza asegurando que los expertos pueden discutir de precios y negocios, pero si la población no consume el cacao y chocolate, no tiene sentido... Y ¿cómo los emocionamos?... con el arte. 🎨

## Ciudad cacau, al rescate de los sabores y saberes ancestrales

Su amor por el cacao llevó a Patricia a crear un espacio donde los turistas, nacionales y extranjeros, puedan experimentar y conocer del cacao.

Quizás el principal objetivo de Ciudad Cacau es rescatar todos esos saberes ancestrales y de años atrás, como el rescate del chocolate caliente y otro tipo de bebidas a base de cacao, la realización de diversos dulces y postres a base de cacao, adicionalmente al uso cosméticos que se la puede dar al mismo.



Her love for cocoa led Patricia to create a space where tourists, national and foreign, can experience and learn about cocoa.

Perhaps the main objective of Ciudad Cacau is to rescue all those ancestral knowledge from years ago, such as the rescue of hot chocolate and other types of cocoa-based drinks, the realization of various cocoa-based sweets and desserts, in addition to the use of cosmetics. that you can give it to yourself.

Arcadio Arosemena R.  
Editor

# Transform cocoa into incomparable art

## Patricia León Guerrero

**P**atricia León Guerrero is born in Guayaquil but her life was spent in the countryside, specifically in the cacao groves of the Los Ríos province. As a joke he always says that he has come to think that it was made between drawers.

Living so many years between plantations and stepping on that vegetable mattress, gave her a vision and a special feeling about all the processes of cocoa, in addition, it generated a strong mark on her subconscious.

### In search of his legacy

After many years of dedicating himself to his career, clinical psychology, he decided to return to his origins, art. "I was in the USA trying to do a master's degree in art and I was shocked that my colleagues were trying to discover their identities. Most were young and the few older were from big cities and had other, more urban expectations, traffic and the influence of the cosmos. With my Amazonian vestige on the one hand and my identity on the other, I begin to discover the importance of the senses, smells, flavors and colors," says Patricia.

At that stage, several memories of his childhood came to Leon's mind, with mucilage being the most relevant. As a child, she saw large spots in that large patio where, in large awnings, they wrapped the cocoa to transport it. Curious since childhood, she asked her mother, how did that happen? And, she lovingly and patiently explained that they were the traces of mucilage.

When the mucilage dries it leaves spots and marks on people who work with cocoa. That work of the impressionism

of the stains, of the 'printed' as the artists call it, lasted in his subconscious and he did not know how to look for an element that would give it to him... In an art meeting, by the comments of the people, he could "touch the ground" He understood that he must seek and build his legacy and that is why he decided to return to Ecuador.

"Despite knowing something about the subject, my mother (who was still living at the time) helped me find out what the process was like and I went to the field to investigate further. Vegetable floors on the one hand and the cocoa process on the other. I studied the whole process from the roots," says Patricia.

In that search, León discovered that painters had been painting cocoa for many years, but in brown, ocher or red colors. She also noted that there was a knowledge gap and did not want to persist in it, so she decided to go for what she liked the most, to create a tint that is enduring in time and interesting as a shadow.

### Challenges and experimentation

Patricia says that in addition to creating the right tint, she had another challenge to overcome: where to capture the painting and get the right materials to be able to develop her works. She indicates that after many experiments with different materials, for 2004 she began to make her first awnings to paint. She decided to use CCN51 cocoa because it is richer in mucilage and her good friend, Sergio Cedeño, and others helped her with material to experiment with.

Initially, he anchored the fabric to verify

When the mucilage dries it leaves spots and marks on people who work with cocoa.

its durability and managed to hold it, but then he decided to treat the canvas so that it does not wrinkle and with it he began to make furniture.

After experimenting, he discovered that the mucilage had some fat and that the perfect alloy could be made with oil. In this way he managed to give color, texture and three-dimensionality to his work.

### Vegetable floors

León in 2017 started a series called: "green floors", where what he wanted was for people to understand the green layers, the decomposition of the earth and the changes that take place from one side to the other. They are around 300 small pictures, because in his view selling big pictures is very difficult.

"No one of the new generation in Ecuador knows that cocoa and its derivatives are not used only for sweets (chocolates) ... for me they have another value, because it is a real privilege and joy to be close to the land, production and vegetable floors, which takes effort to understand," says Patricia. She ends by assuring that the experts can discuss prices and businesses, but if the population does not consume cocoa and chocolate, it does not make sense ... And how do we get them excited? ... with art. 🌱



La alta dirección de la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao- Ecuador ANECACAO, consciente de la necesidad de brindar un servicio seguro, confiable y de calidad, da a conocer a sus colaboradores y asociados de negocio el siguiente enunciado:

### **Política de Control y Seguridad**

ANECACAO, mediante la implementación del SGCS BASC, establece un compromiso de seguridad con sus agremiados y asociados de negocio, direccionando sus esfuerzos al fortalecimiento de sus operaciones de fumigación de productos agrícolas a nivel nacional y a la prevención de riesgos tales como contaminación por sustancias ilícitas, robo, lavado de activos y/o delitos conexos.

ANECACAO, mejora continuamente sus procesos operativos mediante la capacitación, el fortalecimiento de las competencias de sus colaboradores y la implementación de buenas prácticas en su servicio, dentro de un marco de control y seguridad que garantiza la continuidad del negocio.

### **Alcance del SGCS BASC**

El alcance del SGCS BASC en ANECACAO aplica a nuestras instalaciones administrativas/ operativas y a todos los procesos y operaciones de fumigación de productos agrícolas a nivel nacional relacionados con la Norma BASC 4.0 2012 y el estándar correspondiente.

**LCDA. MERLYN CASANOVA LOOR**  
DIRECTORA EJECUTIVA

Guayaquil, septiembre de 2016

# CHOCOLATE CRUDO: UN ANÁLISIS DE SUS BENEFICIOS Y DESVENTAJAS

**E**n el proceso de producción de chocolate hay dos compuestos químicos principales: compuestos aromáticos (sabor) y compuestos bioactivos (polifenoles). Los compuestos aromáticos aumentan en las últimas etapas de producción de chocolate (tostado, molido y conchado) mientras que los compuestos bioactivos están en su punto máximo en las primeras etapas de producción de chocolate (fermentación y secado) y disminuyen gradualmente hacia la última etapa.

Para la producción de chocolate raw, los granos de cacao deben fermentarse, secarse y tostarse a una temperatura igual o inferior a 45 grados. Por lo tanto, el chocolate raw posee una gran ventaja: menor pérdida de compuestos bioactivos. Esto significa, una mayor cantidad de polifenoles.

Sin embargo, considerando la baja temperatura a la cual el chocolate raw necesita ser procesado, posee un riesgo microbiológico y un desarrollo de sabor imperfecto.

## DESVENTAJAS DEL CHOCOLATE RAW

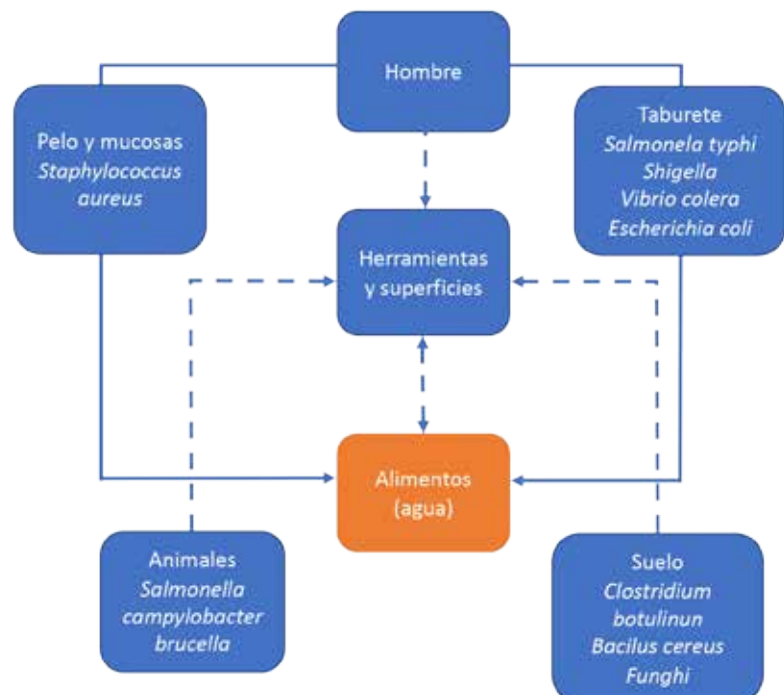
### PELIGRO MICROBIOLÓGICO

El potencial de riesgo microbiológico en la producción de chocolate raw proviene de la contaminación microbiana secundaria. Esto significa que los microorganismos provienen del medio ambiente y del manejo durante el proceso de transformación, conservación y distribución. Esto se debe a que las esporas de microbios aeróbicos resistentes al calor pueden sobrevivir hasta diez minutos a 100 ° C.



Además, la humedad también puede jugar un papel importante en el peligro microbiológico del chocolate raw. En el proceso estándar de fabricación de chocolate, una vez que los granos de cacao comienzan la etapa de secado después de la fermentación, la humedad cae del 55% a aproximada-

mente el 7,5%, lo que reduce el desarrollo de moho. En el proceso de tostado, este porcentaje se reduce aún más a <3%. En el chocolate raw, que utiliza un tostado a baja temperatura, la reducción de la humedad no es adecuada y, por lo tanto, puede presentar un riesgo microbiológico.





**DESARROLLO DE SABOR IMPERFECTO**

Como se mencionó anteriormente, los compuestos aromáticos (sabor) aumentan desde la etapa de tostado en el proceso de elaboración del chocolate. A una temperatura  $\geq 120$  ° C, los compuestos precursores del sabor, desarrollados a través de las etapas de fermentación y secado, se convierten en compuestos aromáticos de cacao específicos. Esto sucede principalmente a través de la reacción de Maillard (una reacción química entre aminoácidos y azúcares reductores que le da a los alimentos dorados su sabor distintivo). A través de este método de tostado, las características de los compuestos aromáticos son frutales, de nuez y florales.

Por otro lado, a temperaturas inferiores a 100 ° C, hay altas concentraciones de ácido acético que presentan características de compuestos aro-

máticos que son: astringente, amargo, agrio y mohoso. Existe una clara correlación entre la temperatura de tostado y los tipos de compuestos aromáticos. Por esta razón, debido a que la temperatura de tostado del chocolate raw es tan baja, rara vez obtiene compuestos aromáticos deseables, por lo que no posee un desarrollo de sabor equilibrado.

**VENTAJAS DEL CHOCOLATE RAW**

**COMPUESTOS BIOACTIVOS**

Los polifenoles son los compuestos bioactivos más abundantes en los granos de cacao. Una alta cantidad de polifenoles en el chocolate es codiciado, dispuesto que tiene una gran cantidad de antioxidantes y beneficios potenciales para la salud, como una mejor digestión y un sistema

El potencial de riesgo microbiológico en la producción de chocolate raw proviene de la contaminación microbiana secundaria

inmunológico más fuerte. Esta es la razón por la cual comer chocolate negro ahora se considera "saludable".

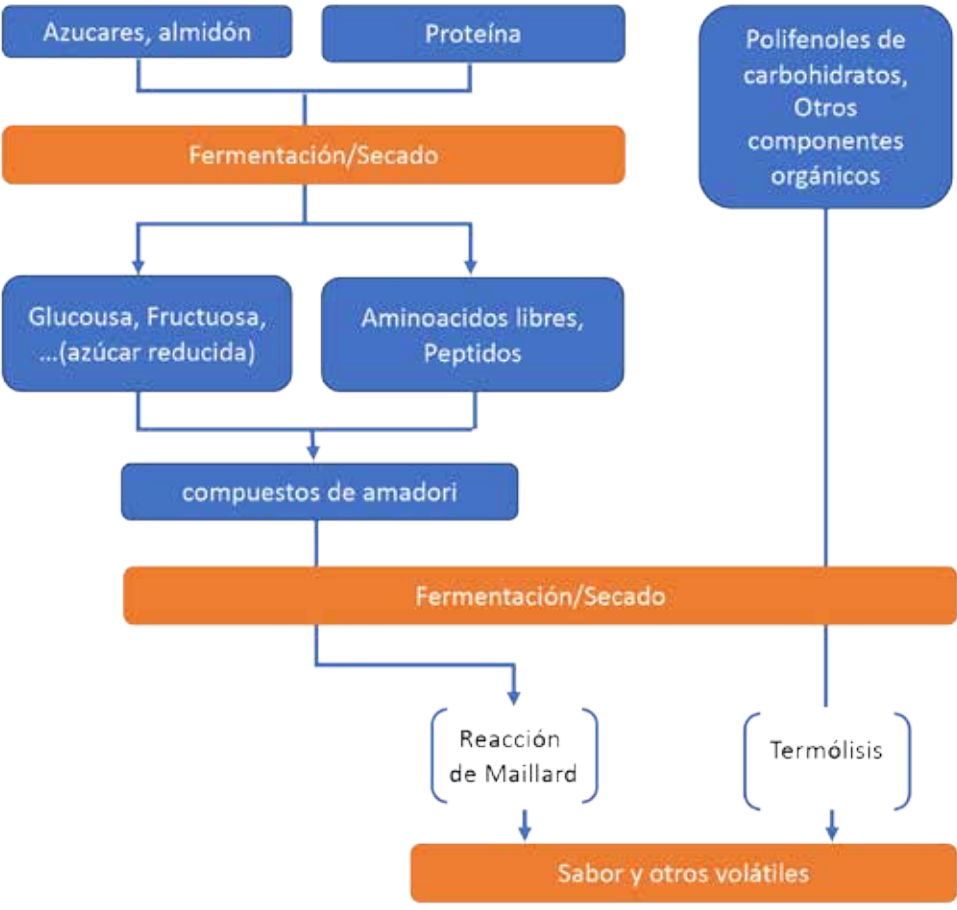
La producción estándar de chocolate tiene un impacto negativo en los compuestos bioactivos. En el proceso de fermentación, la cantidad de polifenoles se reduce hasta un 50% por oxidación. En la etapa de tostado, los polifenoles se reducen hasta un 40% por termólisis. A través del proceso de conchado, la cantidad de polifenoles se reduce aún más.

En la producción de chocolate raw, la fermentación, el tostado y el conchado no pueden superar los 45 ° C de temperatura. Por lo tanto, hay una mayor presencia de compuestos bioactivos, una mayor cantidad de antioxidantes y, en consecuencia, mayores beneficios para la salud.

**GRANCRUDO: UNA NUEVA ALTERNATIVA**

Grancrudo adopta una nueva perspectiva sobre el chocolate raw y propone un chocolate premium con:

- Gran calidad de granos de cacao: Cacao Arriba (Esmeraldas-Ecuador)
- Energía de tostado moderada: un tostado de baja energía permitirá compuestos aromáticos deseables, disminuirá el riesgo microbiológico y reducirá la pérdida de compuestos bioactivos. Un equilibrio perfecto entre chocolate normal y chocolate raw.
- Coconut Flowers Sugar: un edulcorante natural. 🌱



# RAW CHOCOLATE: AN ANALYSIS OF ITS BENEFITS AND DISADVANTAGES

In the chocolate production process, there are two main chemical compounds: aromatic compounds (flavor) and bioactive compounds (polyphenols). The aromatic compounds increase in the last stages of chocolate production (roasting, grinding and conching) while bioactive compounds are in their peak at the first stages of chocolate production (fermentation and drying) and gradually decrease towards the last stage.

For the production of raw chocolate, cocoa beans have to be fermented, dried and roasted at a temperature equal to 45 degrees or lower. Hence, raw chocolate possesses a great advantage: lower bioactive compounds loss. This means, a higher amount of polyphenols.

However, considering the low temperature at which raw chocolate needs to be processed, it possesses a potential microbiological hazard and an imperfect flavor development.

## RAW CHOCOLATE DRAWBACKS

### MICROBIOLOGICAL HAZARD

The potential of microbiological hazard in the production of raw chocolate comes from secondary microbial contamination. This means, microorganism coming from the environment and from the handling during the transformation, conservation and distribution process. This is because heat resistant spores of aerobic microbes can survive up to ten minutes at 100C.

In addition to this, humidity can also play an important role in the potential microbiological hazard of raw chocolate. In the standard chocolate making process, once cocoa beans start the drying stage after fermentation, humidity falls from 55% to about 7,5%, which reduces mold development. In

the roasting process this percentage is further reduced to <3%. In raw chocolate, which uses a low temperature roasting, humidity reduction is not adequate and can thus present a microbiological hazard.

### IMPERFECT FLAVOUR DEVELOPMENT

As mentioned before, aromatic compounds (flavor) increase from the roasting stage of the chocolate making process. At a temperature  $\geq 120^{\circ}\text{C}$  flavor precursor compounds, developed through the fermentation and drying stages, are converted into specific cocoa aromatic compounds. This happens mainly through Maillard reaction (a chemical reaction between amino acids and reducing sugars that gives browned food its distinctive flavour). Through this roasting method, aromatic compounds characteristics are fruity, nutty and floral.

On the other hand, at temperatures lower than  $100^{\circ}\text{C}$ , there are high concentrations of acetic acid that deliver aromatic compounds characteristics that are: astringent, bitter, sour and musty. Thus, there is a clear correlation between roasting temperature and types of aromatic compounds. Raw chocolate's roasting temperature is so low that it rarely obtains desirable aromatic compounds thus it does not possess a balanced flavor development.

### RAW CHOCOLATE'S ADVANTAGE

#### BIOACTIVE COMPOUNDS

Polyphenols are the amplest bioactive compounds in cocoa beans. A high amount of polyphenol in chocolate is sought after, given that it has a great number of antioxidants and potential health benefits like improved digestion

Roasting and conching cannot go above  $45^{\circ}\text{C}$  of temperature.

and a stronger immune system. This is the reason why eating dark chocolate is now considered "healthy".

Standard chocolate production has a negative impact on bioactive compounds. In the fermentation process the amount of polyphenols is reduced until 50% through oxidation. In the roasting stage polyphenols are reduced until 40% by thermolysis. Through the conching process the amount of polyphenols is reduced even more.

In the production of raw chocolate, fermentation, roasting and conching cannot go above  $45^{\circ}\text{C}$  of temperature. Hence, there is a greater presence of bioactive compounds, a greater number of antioxidants and consequently greater health benefits.

### GRANCRUDO: A NEW ALTERNATIVE

Grancrudo takes a new perspective on raw chocolate, proposing a premium chocolate with:

Great Cocoa Beans Quality: Cacao Arriba (Esmeraldas-Ecuador)

Moderate Roasting Energy: a low energy roasting will allow desirable aromatic compounds, it will decrease microbiological hazard and it will reduce bioactive compound loss. A perfect balance between regular chocolate and raw chocolate.

Coconut Flowers Sugar: a natural sweetener. 🌿

# NUESTROS SERVICIOS



## SEMINARIOS Y TALLERES

Coordinación de seminarios teóricos y talleres prácticos trimestrales sobre temas de relevancia para el sector, incluyendo buenas prácticas de cosecha y postcosecha chocolatería, etc.

## ESTADÍSTICA MENSUAL

Reportes estadísticos mensuales con datos de exportaciones de cacao de Ecuador al mundo.

## CONTROL DE PLAGAS

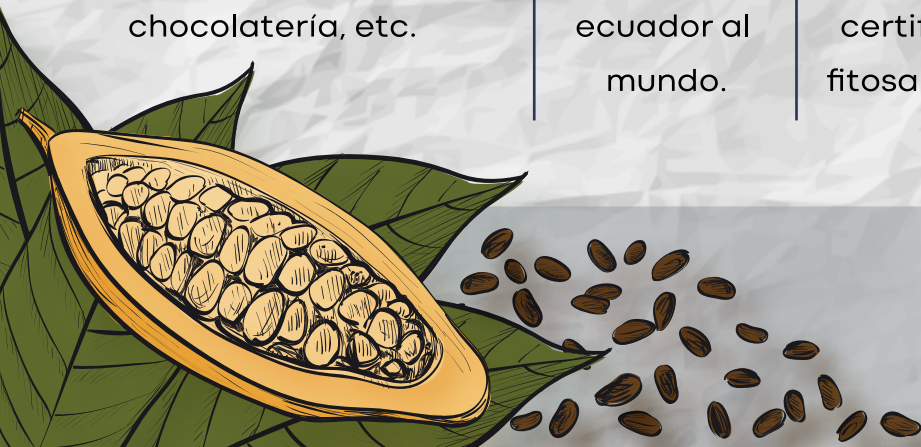
Fumigación de acuerdo a los requisitos de destino, con certificación BASC y certificado fitosanitario.

## ASISTENCIA TÉCNICA

Programas integrales de evaluación y asistencia dirigidos al productor cacaotero.

## REVISTA ANECACAO

Revista distribuida a nivel nacional e internacional con temas de relevancia para el sector cacaotero.



## CONTÁCTANOS

comercial@anecacao.com  
04-2687264/04-2687248  
Av. Miguel H. Alcívar y Víctor H. Sicouret,  
Edif. Torres del Norte, Torre B, Local 6  
Guayaquil-Ecuador



## SOMOS ESPECIALISTAS EN Procesos de Cacao

- CORTADORA DE MAZORCAS DE CACAO
- DESBABADORAS · SECADORAS INDUSTRIALES
- BANDAS TRANSPORTADORAS
- ELEVADORES DE CANGUILÓN
- LIMPIADORES NEUMATICOS
- SILOS Y TOLVAS · CLASIFICADORAS
- SISTEMAS DE LLENADO Y PESADO ELECTRÓNICO

Quevedo Km 7½  
vía Buena Fé

Wilpac Maquinarias  
y Soluciones Industriales

Tel.: 053 047159

info@wilpac.com

@Wilpac\_ind

@indu.wilpac

www.induwilpac.com



## DIRECTORIO 2020-2022

El 30 de Julio se reunieron los socios via zoom para elegir la nueva directiva de ANECACAO. Se reeligió Presidente al Ing. Francisco Miranda acompañado por el Ing. Gonzalo Martinetti, vice presidente.



<b>PRESIDENTE</b>	<b>COMPAÑÍA</b>		
Francisco Miranda	Agrícola Guangala S.A.		
<b>VICEPRESIDENTE</b>			
Gonzalo Martinetti	CASACAO S.A.		
<b>DIRECTORES PRINCIPALES</b>		<b>DIRECTORES ALTERNOS</b>	
Carlos Sanchez	Aromatic Cocoa Export S.A.	Freddy Cabello	UNOCACE
Victor Orellana	Exp. e Imp. Comercial Orellana Eximore C.Ltda	Armando Manobanda	Manjimexport S.A.
Jacinto Andrade	Osella S.A.	Gonzalo Chiriboga	Confitexport
Pedro Martinetti	Cocoa Market Pedro Martinetti	Larry Vera	Fundación Maquita
Iván Ontaneda	Eco-Kakao S.A.	German Verdesoto	ExpoCocoa Cia.Ltda
Julio Zambrano	Chocolates Finos Nacionales Cofina S.A.		
Juan Pablo Zuñiga	EXIGRANOS S.A.		
Edison Sanchez	Agrosanchez Cocoa Export S.A.		
<b>COMISARIO PRINCIPAL</b>			
Jose Carbo	OLAM Ecuador S.A.		
<b>COMISARIO ALTERNO</b>			
Nicomedes Tejada	Ristokcacao S.A.		
<b>TRIBUNAL DE HONOR</b>			
Vincent Zeller	Inmobiliaria Guangala S.A.		
Alejandro Orellana	Cafeica Cia. Ltda.		

## ANECACAO SOLIDARIO

Con la ayuda de la World Cocoa Foundation a través de Lutheran World Relief, de MOCCA-Maximizando Oportunidades en Café y Cacao en las Américas a través de gestiones de Rikolto y nuestro socio UNOCACE, ANECACAO logró entregar 2900 kits de alimentos a través de la fundación KHARE en la Isla Trinitaria y zonas agrícolas de la costa. Al igual que kits de bioseguridad y túneles de desinfección que fueron distribuidos a través de la Gobernación del Guayas en lugares estratégicos.



**PRESIDENTE**

Francisco Miranda

**VICEPRESIDENTE**

Gonzalo Martinetti

**DIRECTORA EJECUTIVA**

Merlyn Casanova

**DIRECTORES PRINCIPALES**

Carlos Sanchez

Victor Orellana

Jacinto Andrade

Pedro Martinetti

Iván Ontaneda

Julio César Zambrano

Juan Pablo Zúñiga

Edison Sánchez

**DIRECTORES ALTERNOS**

Freddy Cabello

Armando Manobanda

Gonzalo Chiriboga

Larry Vera

Germán Verdesoto

**COMISARIO PRINCIPAL**

José Carbo

**COMISARIO ALTERNO**

Nicomedes Tejada

**TRIBUNAL DE HONOR**

Vincent Zeller

Alejandro Orellana



Agro Manobanda  
Hermanos S.A.



Agrosanchez  
Cocoa Export S.A.



Chocolates Finos Nacionales  
Cofina S.A.



**GUANGALA**

Agrícola Guangala S.A.



**AGROARRIBA S.A.**

Agroarriba S.A.



**MANACAO S.A.**

Manacao S.A.



Manjimexport S.A.



Cafeica Cia. Ltda.



Aromatic  
Cocoa Export S.A.



CASACAO S.A.



Exportadora  
Hidrovo Muñoz S.A.



Cafiesa S.A.



Confitexport



Eco-Kakao S.A.



Expococoa Cia. Ltda.



Ekikam S.A.



Eximore Cia. Ltda.



Ecuadoriana Cia. Ltda.



Inmobiliaria  
Guangala S.A.



Fundación Maquita



Exportadora e Importadora  
"A y J" S.A.



Nestlé Ecuador S.A.



Osella S.A.



Olam Ecuador S.A.



Quevexport S.A.



Ristokcacao S.A.



Cocoa Market  
Pedro Martinetti



UNOACE



Universal Sweets Industries S.A.



Flordhari S.A.



Agro Alava S.A.

8 Años

El Productor®

Suscríbete GRATIS

Ingresar a:

www.elproductor.com



@elproductorec

elproductortv



ADMISIONES ABIERTAS 2019

CARRERA:

AGROPECUARIA



www.ucsg.edu.ec

Visítanos en el edificio principal  
Del 8 al 26 de abril  
Lunes a viernes | 09:00 a 17:00

www.elproductor.com

ventas@elproductor.com

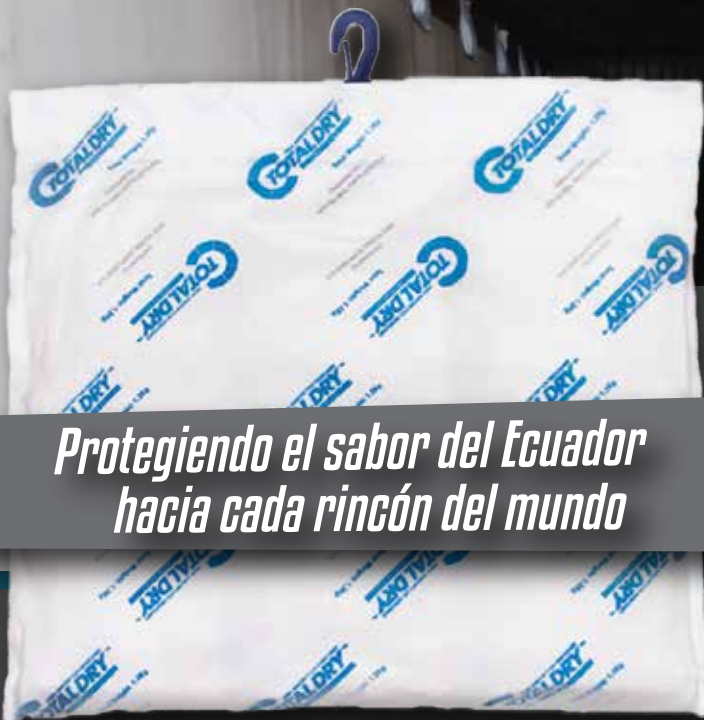
+593 46012159 / +593 969711194

Urdesa Central - Calle Sexta 504 entre Dátiles y Las Monjas.  
Guayaquil - Ecuador.

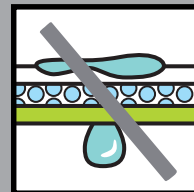


Soluciones innovadoras para la exportación y seguridad de carga

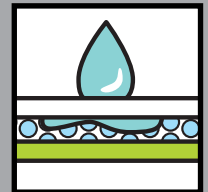
ABSORBENTES DE HUMEDAD Y REVESTIMIENTO DE CONTENEDORES



Protegiendo el sabor del Ecuador hacia cada rincón del mundo



ABSORBE HASTA 380% DE SU PESO



CAPTURA ENTRE 3 Y 4.5 LITROS DE AGUA



Parque Empresarial Colón  
Edif. Empresarial 4 - Piso 1 Ofic. 109

(04) 2136570

serviciocliente@npgs.com



BUSINESS ASSURANCE SECURE CONNECTION  
CERTIFICADO BASC  
ECC04Y160288-1-5