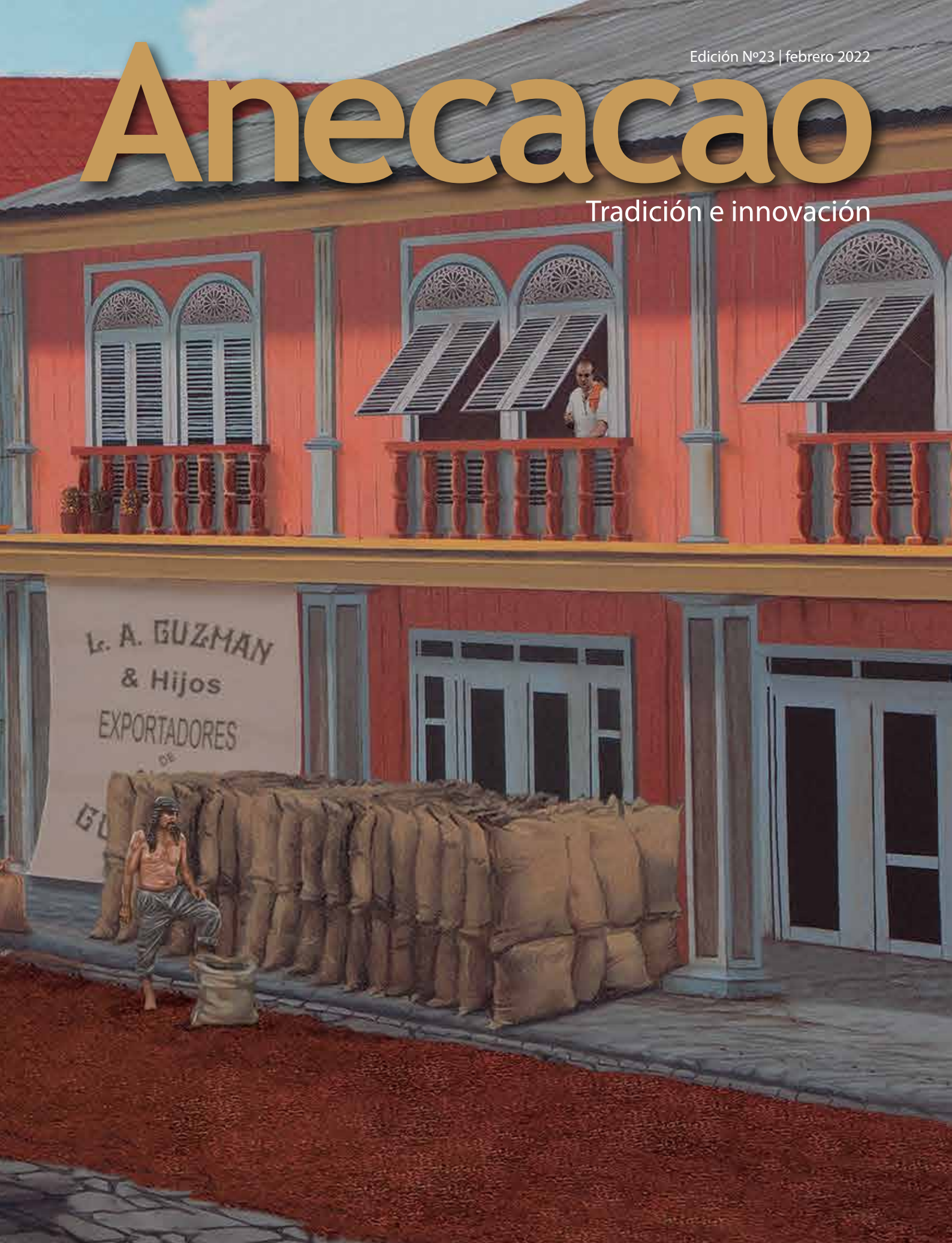


Anecacao

Tradición e innovación



Iván Ontaneda:
Su visión
del futuro del sector - **pág. 8**

Museo del cacao:
Nuevo punto histórico, cultural
y turístico de Guayaquil - **pág. 32**

NEOCACAO
Un producto de
cacao saludable - **pág. 20**

MY FIELD TO BAR

Una conexión que trasciende Fronteras

En las profundidades de la región de Vinces, en la Finca "Santa Clara", dos profesionales se encuentran en el campo del cacao fino para inspirarse y crear una obra de arte única, el chocolate personalizado más auténtico. My Field to Bar promueve y apoya programas sostenibles centrados en la sostenibilidad económica, compromiso ambiental, intercambio de conocimiento e igualdad de género. Cada programa se convierte en una realidad en el campo gracias a la fuerte conexión entre el Chef y el finquero, que no solo se basa en crear un chocolate exclusivo sino también en invertir en proyectos a largo plazo que generan un verdadero impacto.

Conoce más acerca de My Field to Bar



*Chef Chocolatero
Luis Robledo, Tout Chocolat.*



*Jaime Alarcón, Finquero Cacaotero
Finca Santa Clara, El Porvenir, Prov. de Los Rios.*



REPÚBLICA DEL CACAO®

CAMBIEMOS EL MUNDO
UN GRANO DE CACAO
A LA VEZ.

Certified **MARCA LOCAL**
IMPACTO GLOBAL
Corporation social • ambiental • económico



CACAO FINO DE AROMA Y ORIGEN

Un Centro de Acopio de Excelencia

Nuestro centro de acopio está ubicado en la ciudad de Vinces, en la provincia de Los Ríos, Ecuador, considerada como un referente nacional e histórico en la producción del cacao fino de aroma. Este centro es clave para garantizar el abastecimiento de cacao de origen, trazable y a precios justos, estrechando relaciones a largo plazo con nuestros aliados finqueros cacaoteros de la zona, asegurando así su desarrollo económico, social y ambiental.

Conoce más acerca de nuestro proceso





CHOKAO®

FERIA DEL CACAO
& CHOCOLATE

SAVE THE DATE
HOTEL HILTON COLÓN
JULIO 12·13·14 2022



Presidente
Francisco Miranda
presidencia@anecacao.com

Directora Ejecutiva
Merlyn Casanova
gerencia@anecacao.com

Asistente Presidencia y Gerencia
Elizabeth Bastidas
asistentegerencia@anecacao.com

Dpto. Estadístico
Manuel Cedeño
comex@anecacao.com

Dpto. Técnico
Cristian Noboa
gerentetecnico@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

Editor
Arcadio Arosemena Robles
aarsemena@revistavive.com

Traducción
Manuel Cedeño

Impresión
Codgraf

Circulación
3.000 ejemplares

Mensaje

Construyendo una Catedral

Pág. 7

Personajes



Iván Ontaneda Berrú

Tener la capacidad de leer de manera adecuada como son los cambios
Pág. 8

Análisis



Creación progresiva de nuevas diversidades genéticas

Buscamos obtener variedades con alto potencial de rendimiento
Pág. 13

Cifras de Cacao

Estadísticas de exportación de cacao

Pág. 16

Neocacao



CCN51 = Antioxidantes

El cacao va más allá de una barra de chocolate
Pág. 20

Perspectivas



Del árbol al chocolate

Para algunos ecuatorianos es difícil aceptar que todo lo que producimos y exportamos es de altísima calidad
Pág. 22

Clave del éxito



AromaCacao

Ecuador requiere seguir acrecentando su nombre como el mayor productor de cacao fino de aroma
Pág. 28

Personaje



Gloria Gallardo Zavala

Recuperar su identidad y reafirmar que el origen del cacao es ecuatoriano
Pág. 32

Dinámica Anecacao

Eventos sociales y actividades Anecacao
Pág. 36

/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 cacaotero mundial.

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



Sobre la portada

Mural calle Panamá

Sobre el autor de nuestra portada

Juan Pablo Toral

Con 22 años de trayectoria en los cuales se ha destacado por tener más de una docena de obras escultóricas y muralísticas en la esfera pública. Premiado en los principales salones de pintura del país. Su obra rescata la memoria de la urbe Guayaquileña.

Ha expuesto en Galerías y Museos internacionales desde el 2007 con más de 30 exposiciones entre individuales y colectivas.

Construyendo una Catedral

En la reunión de la ICCO en Berlín en el año 2018 dentro de tantos discursos hubo uno que quedó por siempre en mi mente. Hablaba el speaker de cómo se construía una catedral, citaba el ejemplo de la Sagrada Familia, esta fantástica edificación tuvo sus inicios en el año 1882 y que al día de hoy sigue en construcción. Antoni Gaudí planificó un proceso que tomaría más de una centena de años y que a través de las décadas, cientos de arquitectos, obreros y presupuestos se han alineado a una visión fantástica de lo que sería una de las construcciones más ambiciosas de la historia de la humanidad. La idea traducida al cacao era como diseñar un sector que elimine las inequidades sociales del mismo en un modelo que tomaría décadas en construirse y desafiaba a los asistentes a que sean ellos quienes sean los obreros de dicha transición. En la declaración del 4th Cocoa World Conference en Berlín, intentan adaptar este sentimiento y prometen implementarlo. En papel y discurso quedó el concepto y el mundo del cacao sigue como barco a la deriva de las fuerzas de mercado y sus actores. Gobiernos locales halan agua a su molino y olvidan la estrategia a largo plazo.



¿Cómo hacemos para aterrizar estos conceptos y convertir al Ecuador en una potencia cacaotera mundial? Las bases están sentadas, tenemos un modelo de crecimiento sostenido donde las inversiones han venido del pequeño productor quien continúa y redobla su apuesta hacia el cacao como una alternativa viable para salir de la pobreza. Pero las bases son frágiles, lo mismo nos lo mostró la crisis actual logística y como acabó afectando el flujo de negocios en la cadena cacaotera ecuatoriana. Dentro de los muchos afectados los que vivieron la parte más dura fueron los productores, quienes recibieron precios muy golpeados por su grano.

Un proyecto estratégico a largo plazo debe convertirse en política nacional. Una estrategia con visión al futuro y sólida debe ser adoptada y diseñada en conjunto por todos los actores de la cadena cacaotera ecuatoriana. Productores, intermediarios, académicos, Estado y exportadores debemos tener una madura conversación para evaluar los frágiles éxitos conseguidos hasta el momento y los intrincados objetivos globales a los que debemos guiar la misma.

Tenemos en Ecuador un mundo distinto a la realidad productiva de los productores africanos, esto debemos aprovecharlo y maximizarlo. Crecer de manera ordenada y correcta con objetivos de sostenibilidad y trazabilidad en el 100% de la cadena cacaotera ecuatoriana. Apostar con financiamiento a campañas para satisfacer a los consumidores que demanden saber el origen de su chocolate y mostrar al mundo la diferencia de producir entre América y África.

Nos corresponde guiar la mano del gobierno para hacer esto una realidad. Se intentó con el Plan de Mejora Competitiva pero la duración y consecuencias del mismo duro tan poco como el gobierno anterior. Tenemos que encontrar la fórmula de que los conceptos no queden como palabras en el viento sino que sea una referencia para que las generaciones y gobiernos futuros continúen guiando al Ecuador y a su cacao al sitio más alto del mercado cacaotero mundial, donde le corresponde.

Pensemos como construir la catedral que puede ser el cacao ecuatoriano.

Francisco Miranda
Presidente

Building a Cathedral

At the ICCO meeting in Berlin in 2018, among so many speeches, there was one that remained in my mind forever. The speaker spoke about how a cathedral was built. He quoted the example of the Sagrada Familia, this fantastic building that began in 1882 and is still under construction today. Antoni Gaudí planned a process that would take more than a hundred years and through the decades hundreds of architects, workers and budgets have aligned themselves with a fantastic vision of what would be one of the most ambitious constructions in the history of humanity. The idea translated into cocoa was how to design a sector that would eliminate its social inequalities in a model that would take decades to build and challenged the attendees to be the workers of that transition. In the Berlin Declaration of the 4th Cocoa World Conference they try to adapt this feeling and promise to implement it. The concept stayed on paper and for discourses, and the cocoa world continues like a drifting boat moved by the market forces and their players. Local governments pull water to their mill and forget the long-term strategy.

How do we land these concepts and turn Ecuador into a world cocoa power? The foundations are laid, we have a sustained growth model where investments have come from small producers who continue and redouble their commitment to cocoa as a viable alternative to get out of poverty. But the foundations are fragile, the same was shown by the current logistics crisis and how it ended up affecting the flow of business in the Ecuadorian cocoa chain. Among the affected, those who experienced the hardest part were the producers, who received very hard prices for their grain.

A very long-term strategic project must become a national policy. A long-term and solid strategy must be adopted and designed jointly by all the actors in the Ecuadorian cocoa chain. Producers, intermediaries, academics, the state and exporters must have a mature conversation to evaluate the fragile successes achieved so far and the global objectives to which we must guide it.

We have in Ecuador a world different from the productive reality of African producers, we must take advantage of this and maximize it. We have to grow in an orderly and correct manner with sustainability and traceability objectives in 100% of the Ecuadorian cocoa chain. Also we must bet money on campaigns for consumers who demand to know the origin of their chocolate and show the different productive world between America and Africa.

It is up to us to guide the hand of government to make this a reality. The Competitive Improvement Plan was tried, but its duration and consequences lasted as little as the previous government. We have to find the formula so that the concepts do not remain as words in the wind but rather become a reference for future generations and governments to continue guiding Ecuador and its cocoa to the seat that corresponds to it.

Let's think about how to build the cathedral that Ecuadorian cocoa can be.

Francisco Miranda
President

Arcadio Arosemena R.
Editor

Iván Ontaneda Berrú

El buque se llama cacao del Ecuador



¿Cuál es el balance del sector cacaotero después de tu gestión como ministro?

Me gustaría más bien hacer un balance estructural del sector con el Gobierno, no solamente con la que fue mi cartera de Estado.

Creo que el Gobierno anterior del presidente Moreno hizo algo importante en cambiar un modelo de desarrollo y crecimiento en el país, sostenible en el tema financiero. En el tema productivo y comercial fue un hito el cambiar la agenda, convirtiéndola en pragmática, operativa y funcional para el país.

El Ecuador es un país dolarizado y cuando tú eres pragmático, uno de los pilares para sostener la dolarización es el incremento de las exportaciones no petroleras, y cuando hablo de exportaciones no petroleras obviamente está

el cacao, una cadena que aporta casi mil millones a la economía, pero más importante y a veces se habla poco, es cuánta gente depende de esta cadena, y cuántos trabajos genera.

Atrás de los productores de cacao (pequeños, medianos y grandes) existe una cadena logística, una cadena de empaques, una cadena de personas que hacen páginas web, es decir, toda la gente que funcionamos en esta cadena pasamos las 500.000 personas.

Entonces, es un impacto favorable y positivo, de una industria que no se ha parado y ha venido creciendo, y siempre lo dije gracias al impulso privado y más específicamente, gracias al impulso del sector productivo privado.

Fue el sector productivo privado quien genera la nueva genética del cacao que está hoy en el país el cacao CCN51.

Estoy orgulloso y siempre lo dije fui ministro por un periodo pasajero, pero nunca dejé de ser cacaotero.

¿Cómo lograron subsanar los problemas que les causó la pandemia?

No teníamos un manual sobre cómo operar ante el Covid-19 en el sector productivo, pero se tomó la decisión de dejar los sectores de exportación (cacao, banano y camarón) y, ese fue un gran desafío porque el Ecuador entero estaba lleno de miedo y ansiedad, las carreteras estaban cerradas, pero logramos algo importantísimo que nunca se paralizaron las exportaciones. Con mucha dificultad pudimos operar y gracias a que el sector exportador pudo operar aquí hicimos una real alianza público – privada, no la de papel. Creamos corredores logísticos para el cacao que venía del interior del país llegue al puerto, para que las exportaciones no se paralicen.

Y lo más importante, en época de pandemia teníamos que trabajar en dos frentes. Casa adentro garantizar la viabilidad y transporte de los productos, y casa afuera cumplir con las medidas de los países que cerraban sus fronteras y sus mercados.

Ecuador fue el único país en el año 2020, regionalmente hablando, cuyas exportaciones no petroleras crecieron un 11%, cerrando con 15 mil millones de dólares, un record de exportaciones no petroleras que no fue producto de la casualidad, sino que fue producto de una coordinación que la hicimos con cada sector productivo.

La nueva regulación de la tabla INEN

El Ecuador trabajaba con una tabla de calidad de más de 30 años, entonces si la pandemia nos obligó a dinamizarnos y acoplarnos a una nueva realidad el sector cacaotero también ha tenido muchos cambios, no es el mismo sector cacaotero de hace 10 o 5 años atrás, y ese es el gran desafío que tenemos las empresas que estamos en el sector cacaotero.

Saber percibir, entender cuál es la realidad actual del sector y hacia dónde se proyecta, eso nos permitirá subsistir a las empresas locales, tener la capacidad de leer de manera adecuada cómo son los cambios y cómo nos adaptamos y montamos sobre esos cambios.

Suelos y cadmio

Yo veo al sector cacaotero mundial y la industria se habla ya hace algún tiempo sobre la sostenibilidad del sector y la trazabilidad.

Años atrás Ecuador lanzó su campaña Premium & Sustainable, ya que hoy, en día los mercados mundiales quieren alimentos, pero los consumidores quieren alimentos que tengan altos protocolos de bioseguridad e inocuidad.

Y dentro de estos temas de trazabilidad y sostenibilidad el cacao particularmente tiene un problema de cadmio donde la industria mundial, ya no solo los europeos, cada vez el mundo está pidiendo alimentos seguros y, en



eso es lo que tenemos que trabajar, en crear un protocolo que el Ecuador aún no lo tiene claramente establecido sobre el manejo del cadmio, se han dado avances importante, tales como la Agencia Estratégica Nacional para la prevención y mitigación de cadmio, proyecto de investigación donde participan varias universidades e institutos nacionales y regionales. Creo que debemos tener un protocolo que no sea de papel, sino que involucre a varios actores, como al Gobierno, a la academia, al sector privado y productivo.

Tener la capacidad de leer de manera adecuado cómo son los cambios y cómo nos adaptamos y montamos sobre esos cambios.

El sector cacaotero

Yo creo que el sector cacaotero es un sector sostenible en cierta forma. Se siembra siempre cacao y se están repotenciando muchas fincas viejas, eso hace que el rendimiento hectárea productiva año incrementa, pero también hay que reconocer algo muchas empresas locales tenemos programas de sostenibilidad que apuntan a la mejora de la productividad y de la calidad con pequeños y medianos productores.

Lo que le dije al Gobierno siempre y se los vuelvo a decir ahora, repliquen los casos de éxito que tiene el sector cacaotero desde el sector privado.

El privado debe buscar ayudar al pequeño productor con asistencia técnica, mejorando calidad y productividad, pero que también tenga un beneficio la otra parte de la cadena.

Estos programas ya están en desarrollo en muchas partes del país, ahora a replicarlos y masificarlos para atender a esta inmensa base de pequeños productores a nivel nacional.



Tener una estructura de crecimiento y una planificación Estatal a largo plazo, permitiendo a las empresas y Estado tener claridad y certeza.

Esos son los pasos firmes que se han dado, y como ecuatoriano siento la satisfacción del deber cumplido en ese sentido, y claro hoy ya dejé de ser ministro, regresé a mi habitat natural, ECOKAKAO, empresa que siguió y nunca paró, que se perfeccionó y el equipo humano que conforma ECOKAKAO me guardaron el puesto, aunque ya no soy necesario en ECOKAKAO, porque se conformó un equipo liderado por mi hijo José Martín.

Él junto a otros profesionales de la empresa asumieron valientemente el desafío de convertir esta empresa en una organización estructurada y que camina hacia un norte claro, a la cual hoy me he sumado y me ha dado mucha satisfacción y mucha alegría llegar a mi casa que es el cacao.

Nuevos retos

ECOKAKAO tiene una planificación estratégica clara para los próximos años, de crecimiento y de sostenibilidad que nos permite tener una hoja de ruta medible y cuantificable.

Creo firmemente en las alianzas con otros exportadores, con productores y con la industria interna, permitiéndonos saber hacia dónde va ECOKAKAO.

"Nuestro desafío es sabernos adaptar a nuestra hoja de ruta y saber arreglar la

carga de acuerdo a cómo te toca bailar".

El escenario de la pandemia nos enseñó muchísimo, por ende creo que lo que se venga será mucho más fácil, créeme yo que estuve en medio del ojo del huracán, tratamos con temas que nunca tuvimos en el libreto, de hecho nunca nadie supo cómo manejar una pandemia.

Mito

Se dice que el valor agregado del cacao es el chocolate únicamente... El Ecuador tiene materia prima excepcional... tiene dos variedades que incluso bien mezcladas dan sabores diferenciados, que hoy son reconocidos por los mejores chocolateros del mundo.

Aquí en el país no hay menos de 30 marcas de chocolates reconocidas, de buen chocolate, pero que han tenido problemas para acceder al mercado, no han tenido el apoyo suficiente, del Gobierno obviamente, pero es muy complejo ingresar y competir con marcas ya establecidas, para ello necesitas otro tipo de estrategias, para poder ir y competir en otros nichos de mercado.

El buque se llama cacao del Ecuador sobre ese buque van montados el chocolate y la industria, pero siempre el buque insignia será el cacao ecuatoriano.

Yo espero y aspiro seguir creciendo en producción y calidad, y, es importante darle valor agregado, que aparte del chocolate y los semielaborados, tiene que ser competitivo con otros orígenes que producen chocolate y semielaborados.

Entonces ese es un trabajo en conjunto y también ahí aparecen oportunidades para dar valor agregado al cacao ecuatoriano.

Con mi regreso al sector privado tengo muchas ganas y energía, de hecho tengo que agradecer a todos los amigos y colegas cacaoteros.

Di mi máximo esfuerzo, se pudieron concretar algunas cosas y quedaron por hacer otras. La transición fue ordenada, clara y patriótica, porque le entregué al nuevo ministro una hoja de ruta, con lo que se hizo y con lo que no se logró hacer para que tengan clarísimo todo, y de hecho fue positivo porque el Gobierno ha ganado tiempo y no tuvo que empezar de cero. La política de el Estado sobrepasa al presidente o su partido político, eso se llama madurez política, ojalá el Ecuador entre en esa dinámica, así como también los gremios productivos, tener una estructura de crecimiento y una planificación Estatal a largo plazo, pque permita a las empresas y al Estado tener claridad y certeza. 🇪🇺

Iván Ontaneda Berrú

The ship is called cacao del Ecuador

What is the balance of the cocoa sector after your tenure as minister?

Rather, I would like to make a structural balance of the sector with the Government, not only with what was my State portfolio.

I believe that the previous government of President Moreno did something important in changing a model of development and growth in the country, sustainable in the financial area. In the productive and commercial area, it was a milestone to change the agenda, making it pragmatic, operational and functional for the country.

Ecuador is a dollarized country and when you are pragmatic, one of the pillars to sustain dollarization is the increase in non-oil exports, and when I talk about non-oil exports, obviously there is cocoa, a chain that contributes almost one billion to the economics, but more important, and sometimes little is said, is how many people depend on this chain, how many jobs the cocoa chain generates.

Behind the cocoa producers (small, medium and large) there is a logistics chain, a packaging chain, a chain of people who make web pages, that is, all the people who work in this chain have more than 500,000 people.

So it is a favorable and positive impact, of an industry that has stopped and has been growing, and I always said it thanks to the private impulse, thanks to the impulse of the private productive sector.

It was the private productive sector that generated the new cocoa genetics that is now in the country CCN51.

I am proud and I always said it, I was a minister for a passing period, but I never stopped being a cocoa farmer.



How did you manage to correct the problems caused by the pandemic?

We did not have a manual on how to operate against Covid-19 in the productive sector, but the decision was made to leave the export sectors (cocoa, bananas and shrimp) and that was a great challenge because the entire Ecuador was full of fear, and anxiety, the roads were closed, but we achieved something very important, exports were never paralyzed. With great difficulty we were able to operate and thanks to the fact that the export sector was able to operate here we made a real public-private alliance, not the paper one. We created logistics corridors for the cocoa that came from the interior of the country to reach the port, so that exports do not stop.

And most importantly, at Covid we had to do double work, inside to guarantee the viability and transport of the products, but also outside the house, because the countries had their own measures and closed their borders and markets, so we had to work from the 2 sides.

Ecuador was the only country in the region in 2020, I mean if we compare it with Peru and Colombia, whose non-oil exports grew by 11% closing with 15 billion dollars, a record of non-oil exports, which was not the product of By chance, it was the product of a coordination that we did with each productive sector.

The new regulation of the INEN table Ecuador was working with a quality table that was more than 30 years old, so if the pandemic forced us to become more dynamic and adapt to a new reality, the cocoa sector has also undergone many changes, it is not the same cocoa sector of 10 or 5 years ago behind, and that is the great challenge that companies that are in cocoa have.

Knowing how to perceive, understand what the current reality of the sector is and where it is projected, this will allow us to survive local companies, have the ability to read adequately how the changes are and how we adapt and ride on those changes.

Soils and cadmium

I see the world cocoa sector and the industry has been talking for some time about the sustainability of the sector, traceability.

Ecuador launched its Premium & Sustainable campaign. So today world markets want food, but consumers want food that has high biosafety and safety protocols.

And within these traceability and sustainability issues, cocoa particularly has a cadmium problem where the world industry, not just Europeans, the world is increasingly asking for safe food and, in that is what we have to work on, to create a Ecuador has not yet clearly established a protocol on the management of cadmium, important advances have been made, but I believe that we must have a protocol that is not paper, but involves various actors, such as the Government, the academy, to the private and productive sector.

The cocoa sector

I believe that the cocoa sector is a sustainable sector in a way. Cocoa is always sown and many old farms are being re-powered, that makes the productive hectare yield increase per year, but we also have to recognize something many local companies have sustainability programs that aim to improve productivity and quality with small and medium producers.

What I have always said to the Government and I am telling you again now, replicate the success stories that the cocoa sector has from the private sector.

The private sector should seek to help the small producer with technical assistance, improving quality and productivity, but that the other part of the chain also has a benefit.

These programs are already under development in many parts of the country, now to be replicated and expanded to serve this immense base of small producers nation wide.

Those are the firm steps that have been taken, and as an Ecuadorian I feel the satisfaction of the duty fulfilled in that

The ship is called cacao del Ecuador. Chocolate and industry are mounted on that ship.

sense, and of course today I have stopped being a minister, I returned to my natural habitat, I returned to ECOKAKAO A company that continued and never stopped, that was perfected and the human team that makes up Ecocacao kept my position, although I am no longer needed at ECOKAKAO, because a team was formed. read by my son José Martín.

He, along with other professionals of the company, bravely assumed the challenge of turning this company into a structured organization that is moving towards a clear north, to which I have joined today and it has given me great satisfaction and great joy to arrive at my home which is cocoa.

New challenges

Ecocacao has a clear strategic planning for the coming years, growth and sustainability that allows us to have a measurable and quantifiable roadmap.

I firmly believe in alliances with other exporters, with producers and with the internal industry, allowing us to know where ECOKAKAO is going.

Our challenge is to know how to adapt to our roadmap and to know how to arrange the load according to how you have to dance.

The pandemic scenario taught us a lot, therefore I think that what comes next will be much easier, believe me, I was in the middle of the eye of the hurricane, we dealt with issues that we never had in the script, in fact nobody ever knew how to handle a pandemic.

Myth

It is said that the added value of cocoa is only chocolate. Ecuador has excep-

tional raw materials . It has two varieties that even well mixed give differentiated flavors, which today are recognized by the best chocolatiers in the world.


Here in the country there are no less than 30 recognized chocolate brands, good chocolate, but they have had problems accessing the market, they have not had enough support, obviously from the Government, but it is very complex to enter and compete with established brands For this you need other types of strategies, to be able to go and compete in other market niches.

The ship is called cacao del Ecuador. Chocolate and industry are mounted on that ship, but the flagship will always be Ecuadorian cacao.

I hope and aspire to continue growing in production and quality, and it is important to give it added value, which apart from chocolate and semi-finished products, has to be competitive with other sources that produce chocolate and semi-finished products.

So that is a joint effort and there are also opportunities to give added value to Ecuadorian cocoa.

With my return to the private sector I have a lot of desire and energy, and in fact I have to thank all my friends and colleagues from cocoa farmers.

I gave my best effort, some things could be done and others remained to be done, in the transition that took place was orderly, clear and patriotic, because I gave the new minister a roadmap, with what was done and with what was not. It was possible to do so that they have everything very clear, and in fact it was positive because the Government has bought time and did not have to start from scratch. The State policy that goes beyond a political party or whose president it is, and that is the political maturity that I hope Ecuador enters into that dynamic, as well as the productive unions, having a growth structure and long-term State planning, allowing companies and the State to have clarity and certainty. 

Creación progresiva de nuevas diversidades genéticas

El Dr. Rey Loor, representante del Instituto de Investigaciones Agropecuarias del Ecuador, INIAP, tuvo una destacada participación en Aromas del Ecuador, teniendo como tema de exposición el Enfoque de I+D: Desarrollo de nichos para el cacao fino de aroma.

Loor encabeza el Programa de café y cacao en la Estación Experimental Tropical Pichilingue, ubicada en el km 5 vía Quevedo - El Empalme, cantón Mocache, Provincia Los Ríos. Él compartió varios de los resultados de las investigaciones realizadas respecto a las nuevas variedades de cacao, nichos de producción, retos del mercado y las grandes oportunidades que tiene el país a corto, mediano y largo plazo.

Es importante conocer que el INIAP, específicamente la Estación Experimental Tropical Pichilingue tiene por objetivo producir conocimiento, información y tecnología para promover la sostenibilidad ecológica, estabilidad agronómica y competitividad económica de los sistemas de producción basados en cacao.

A lo indicado también busca ejecutar

propuestas de investigación para promover el desarrollo tecnológico y aumentar la eficiencia productiva y económica de los sistemas de producción basados en cacao, en este caso el cacao fino de aroma.

“Como instituto buscamos obtener variedades con alto potencial de rendimiento, buenos atributos agronómicos y sanitarios, adaptados a diferentes zonas agroecológicas y en función de la demanda del productor. Además, buscamos producir tecnologías complementarias para mejorar el desempeño productivo de las huertas tradicionales, desarrollar el potencial económico de los cultivares superiores que genera la investigación, y elevar la calidad del producto final para agregar valor a la producción”, indica el Dr. Loor.

Loor comenta también que INIAP trabaja fuertemente en el Programa Nacional de Cacao, para ello ejecuta sus investigaciones de mejoramiento genético de los clones nacionales, en conjunto con el Departamento de Calidad de Cacao, en el que retroalimenta al programa con información de calidad de la almendra

de cacao y la industrialización de los clones seleccionados.

Enfoque de I+D: Desarrollo de nichos para el cacao de aroma.

El Dr. Loor expresa que como instituto han comenzado a dar una mirada muy fuerte y estratégica a la Amazonía ecuatoriana. Desde el año 2010 a la fecha han realizado varios trabajos de investigación en cooperación e inclusive con apoyo internacional, para tratar de rescatar esa riqueza y diversidad que existe en diferentes zonas de la región Amazónica.

Es por lo dicho y bajo la experiencia ganada que el representante del INIAP, asegura que es momento de trabajar para tratar de incorporar de manera macro la técnica de selección recurrente que están utilizando en programas de mejoramiento genéticos del cacao fino de aroma, de hecho, manifiesta que gracias a esa visión han incorporado programas de mejoramiento genético, para obtener nuevas cepas subrogantes.

“Creo que al día de hoy no nos hemos equivocado, nuestros resultados nos muestran que vamos por buen camino, a tal punto que a nivel de ciencia pura dentro de la comunidad cacaotera internacional ya no hablamos de los tradicionales grupos nacional, forastero, criollos y trinitarios, sino que destacan grupos mucho más amplios, en este caso hablamos de 10 que se reconocen actualmente”, indica Loor.

La amazonía y los nuevos nichos de mercado.

El representante del INIAP comenta que la Amazonía ecuatoriana posee un alto nivel o potencial de desarrollo comercial de nuevos nichos de mercado para el cacao fino de aroma, debido directamente a que en muchas de las zonas que la conforman existe una gran diversidad genética de cacao, que tiene relación directa con geolocalizaciones en este sector del Ecuador.





El Dr. Rey Loor manifiesta que dentro del territorio ecuatoriano y dentro de la región Amazónica tenemos todos los grupos de cacao que al día de hoy se conocen como diversidad de la especie e inclusive unos nuevo. Es por ello que como instituto siguen trabajando en esa línea, para tratar que con esta base poder incorporar el concepto que ellos manejan en este momento, que es el de nichos de producción.

Bajo ese concepto de nichos de producción básicamente deben tener en mente los retos de mercado, porque este a medida que pasa el tiempo se vuelve mucho más exigente.

“Uno de esos retos son los contaminantes por cadmio. El cacao como especie absorbe metal pesado y lo concentra, pero sabemos que dentro de la diversidad que existe en la especie, podemos encontrar individuos que absorben mayor o menor cantidad, entonces a través de nuestros esfuerzos de mejoramiento, tratamos de que las nuevas variedades no concentren o no acumulen altos niveles de cadmio, es decir estén por debajo de los límites máximos residuales o permitidos, y que a la vez tengan la misma calidad sensorial que nosotros estamos hablando de perfiles órgano-eléctricos”, cuenta Loor.

Dentro de las perspectivas del INIAP el Dr. Loor recalca que el futuro del cacao fino de aroma del país está en los nichos de producción, pero nichos con cacaos específicos para zonas geográficamente bien determinadas dentro del territorio

ecuatoriano.

A lo dicho también se debe sumar el poder generar identidad particular a cada uno de los nuevos materiales, identidad que no solo sea desde el punto de vista genético, sino también a nivel de calidad, eso significa: perfiles de sabor e identidad a nivel espectrométrico, para ello INIAP ha desarrollado una tecnología que se basa en la espectrometría de (Lumicile), que permite otorgar esa carta de presentación que al mismo tiempo sea una herramienta de discriminación y, así se puedan identificar cada uno de los materiales (nuevas variedades de cacao fino de aroma) que se liberen a

Como instituto sabemos que podemos entregar materiales que dentro de su calidad organoléptica sean diversos.

nivel comercial.

“Como instituto sabemos que podemos entregar materiales que dentro de su calidad organoléptica sean diversos”.

Un ejemplo de lo indicado es el INIAP NMG que es un nuevo material genético en el que ha trabajado INIAP. “Hemos terminado las fases de investigación y, estamos programando a lanzarlo a futuro, pero para ello estamos buscando

armar lazos de cooperación, para poder asegurar la entrega comercial de por lo menos de un nuevo par de materiales que tienen niveles de producción que están por encima de las 3 toneladas, dependiendo del tipo de manejo que se realice, pero independientemente de eso con perfiles aromático y órgano-lépticos diferenciados”, explica Loor.

El INIAP NMG es un material que en función de beneficio pos cosecha que se realice, comienza a elevar una característica particular, que es el sabor a caramelo, que se expresa con bastante fuerza en otras variedades, inclusive de los tipos criollos que se producen en Venezuela o en el sur de México. Esto muestra y nos da una idea clara del potencial que tenemos dentro de cada uno de los nichos de producción que podemos desarrollar.

El Dr. Rey Loor finaliza expresando que: “me quedo con este mensaje final, con la posibilidad de que Ecuador a más de ser el principal productor de cacao fino de aroma del mundo, se pueda convertir en el país más mega diverso de cacaos finos, es decir, tenga la posibilidad de ofertar cacao fino con sabores específicos, por ejemplo a caramelo, frutas, etc., esa posibilidad existe y el territorio cacaotero nacional da para eso, de hecho Ecuador hasta el día de hoy es el país que tiene sembrado cacao desde cero metros sobre el nivel del mar hasta a más de mil metros de altura, con condiciones agroclimáticas totalmente contrastantes, lo cual nos da una gran ventaja ante otros competidores internacionales.” 🌱

Progressive creation of new genetic diversities

Ecuador can become the most mega diverse country in the production of different varieties of fine aroma cacao.

Dr. Rey Loor, representative of the Ecuadorian Agricultural Research Institute, INIAP, had an outstanding participation in Aromas del Ecuador, having as the theme of the exhibition the R&D Approach: Niches' development for fine aroma cocoa.

Loor heads the Pichilingue Tropical Experimental Station, located at km 5 on the way Quevedo - El Empalme, Mocache, Los Ríos Province. He shared several of the results of the investigations carried out regarding new varieties of cocoa, production niches, market challenges and the great opportunities that the country has in the short, medium and long term.

It is important to know that INIAP, specifically the Pichilingue Tropical Experimental Station, aims to produce knowledge, information and technology to promote ecological sustainability, agronomic stability and economic competitiveness of cocoa-based production systems.

It also seeks to carry out research proposals to promote technological development and increase the productive and economic efficiency of production systems based on cocoa, in this case fine aroma cocoa.

"As an institute we seek to obtain varieties with high yield potential, good agronomic and sanitary attributes, adapted to different agro-ecological zones and depending on the producer's demand. We also seek to produce complementary technologies to improve the productive performance of traditional orchards, develop the economic potential of superior cultivars generated by research, and raise the quality of the final product to add value to production", indicates Dr. Loor.

Loor also comments that INIAP works strongly in the National Cocoa Program, for this it executes its genetic improvement investigations of national clones, in conjunction with the Department of Cocoa Quality, which provides feedback to the program with information on the quality of the cocoa almond and the industrialization of the selected clones.

R&D Approach: Niche Development

Dr. Loor expresses that as an institute they have begun to take a very strong and strategic look at the Ecuadorian Amazon. From 2010 to date, they have carried out several research projects in cooperation and even with international support, to try to rescue that richness and diversity that exists in different areas of the Amazon region.

It is because of what has been said and based on the experience gained that the representative of INIAP assures that it's time to work on trying to incorporate in a macro way the recurrent selection technique that they are using in genetic improvement programs of fine aroma cocoa, in fact, he manifests that thanks to this vision they have incorporated genetic improvement programs to obtain new surrogate strains.

"I believe that today we haven't been mistaken, our results show us that we are on the right track, to the point that at the pure level of science within the international cocoa community we no longer speak of the traditional national groups, foreigners, criollos and Trinitarians, but rather broader groups stand out, in this case we are talking about 10 that are currently recognized" says Loor.

the Amazon and the new market niches The representative of INIAP comments that the Ecuadorian Amazon has a very high level or potential for commercial

development of new market niches for fine aroma cocoa, due to the fact that in many of the areas that comprise it, there is a great genetic diversity of cocoa, which is directly related to geolocations in this sector of Ecuador.

Dr. Rey Loor states that within the Ecuadorian territory and the Amazon region we have all the cacao groups that today are known as species diversity and even new ones ... that is why as an institute they continue working on that line, in order to try with this base to be able to incorporate the concept they handle at the moment, which is production niches.

Under this concept of production niches, they should basically keep in mind the market challenges, because as time passes, it becomes much more demanding.

"One of those challenges is cadmium contaminants. Cocoa as a specie that absorbs heavy metal and concentrates it, but we know that within the diversity that exists in the species, we can find individuals that absorb a greater or lesser amount, so through our improvement efforts, we try to ensure that new varieties do not accumulate high levels of cadmium, in other words, the cadmium levels to be below the maximum residual or permitted limits, and at the same time have the same sensory quality that we are talking about organo-electrical profiles", says Loor.

Within the perspectives of Iniap, Dr. Loor emphasizes that the future of fine aroma cocoa in the country lies in the production niches, but niches with specific cocoas for well-determined geographical areas within the Ecuadorian territory.

To what has been said must also be.

Estadísticas de exportación de CACAO – ANECACAO

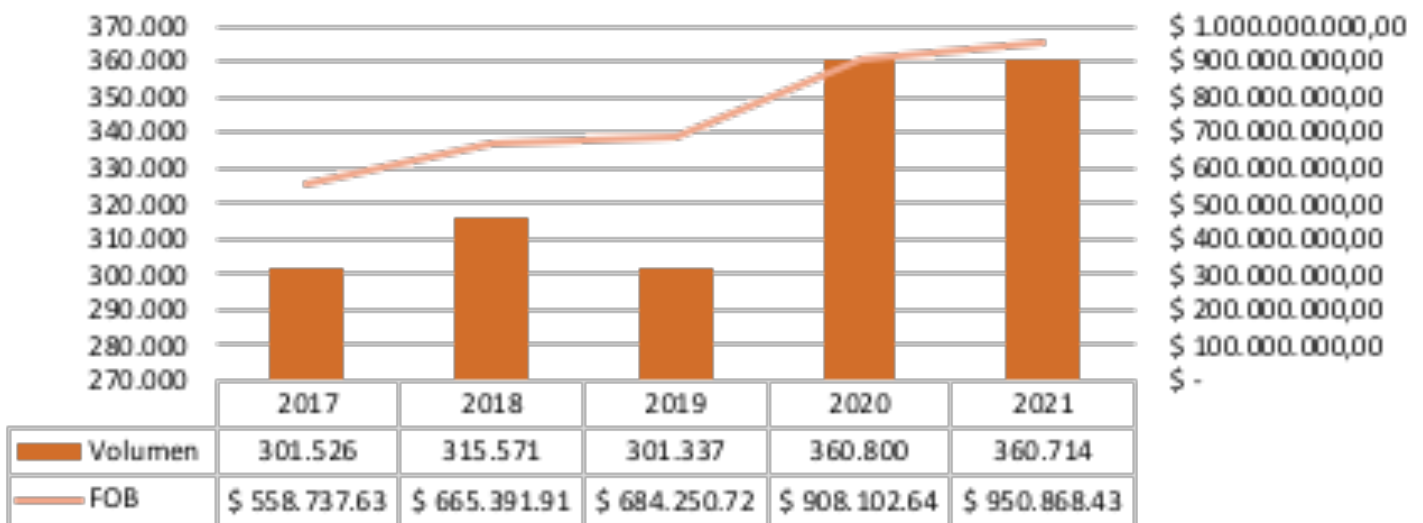
Resultados periodo enero – diciembre 2021

Por: Manuel Cedeño

Por las capacidades del sector y el buen desempeño que se tuvo en el periodo cacaotero 2020-2021, se esperaba que las exportaciones de cacao en el año 2021 en toneladas métricas llegaran a superar las 365.000 TM exportadas. Sin embargo, la crisis logística que ocurre a nivel mundial, no ha permitido que puedan cumplirse los objetivos tan anhelados.

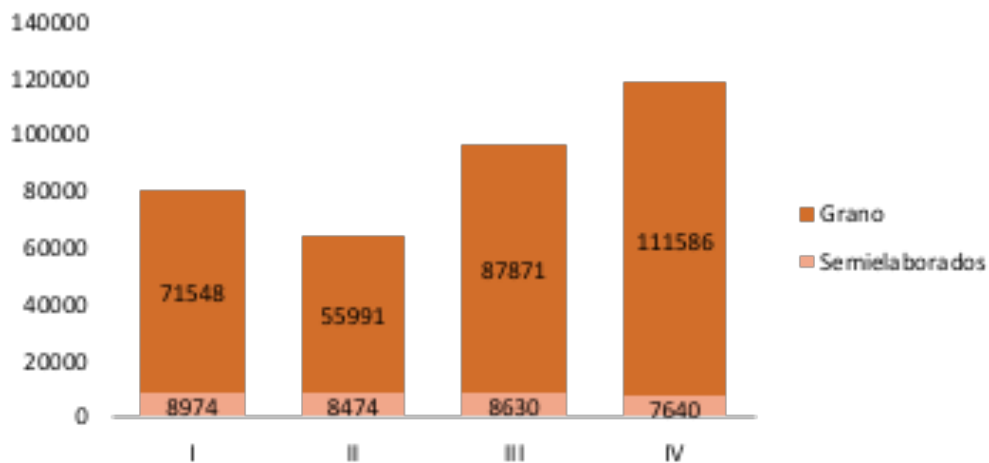
El periodo de enero a diciembre de 2021 cerró con 360.714 TM exportadas (un 0.02% menos que el mismo periodo en el año anterior), lo que equivale a 950 millones de dólares (4.71% más que en el 2020). Así también, en estos últimos 5 años, el sector ha presentado un crecimiento promedio anual del 4.58% en volumen exportado, y del 14.21% en términos monetarios, lo que evidencia la importancia de la actividad cacaotera en el crecimiento económico del Ecuador y para las familias que se dedican a la actividad agrícola.

Exportaciones periodo 2017-2021
Expresado en TM y FOB



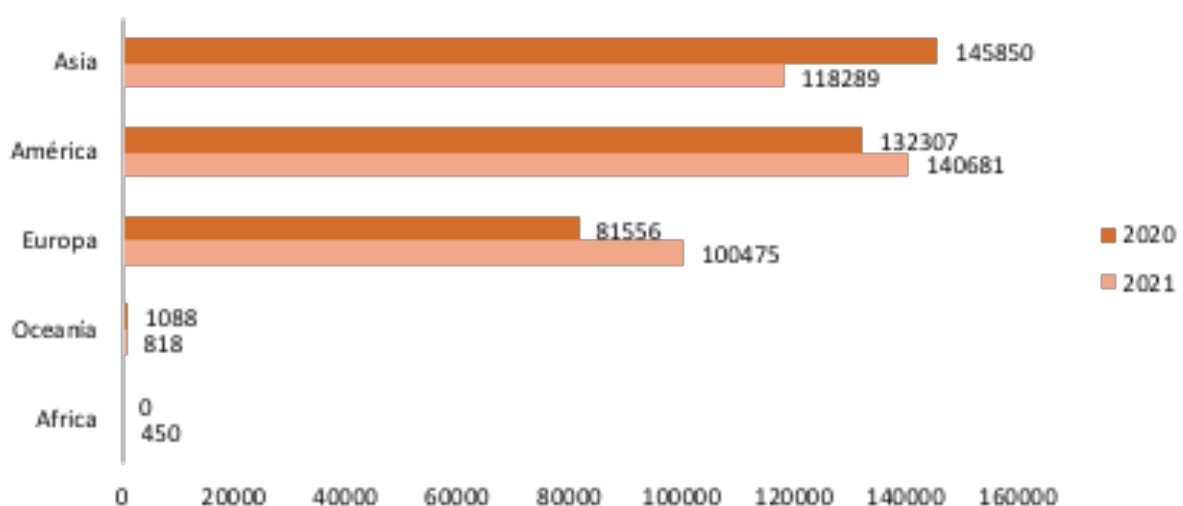
Durante los 4 trimestres del año la exportación del cacao en grano como materia prima tuvo mayor relevancia, representando alrededor del 90.65%, mientras que los productos semielaborados conformaron el 9.35%. El cuarto trimestre del 2021 fue el que registró más exportaciones con 119.226 TM, pese a ello fue atípico, pues más de 16.000 TM quedaron rezagadas como efecto de la crisis logística.

Exportaciones año 2021 por trimestre y tipo
Expresado en TM



En cuanto a los destinos de las exportaciones del sector, Europa y América han sido los continentes en donde ha habido crecimiento en relación a 2020, con un 23% y 6% respectivamente. Los principales países europeos a los que se exportó fueron Holanda, Alemania y Bélgica; mientras que los países americanos fueron Estados Unidos, México y Canadá. Por su parte, en el territorio asiático (aunque continúa siendo uno de los más importantes para las exportaciones del sector) hubo una disminución del 19% de exportaciones, siendo los principales destinos Indonesia, Malasia y Japón.

Exportaciones año 2021 por continente
Expresado en TM



Para este 2022 se espera que las exportaciones se recuperen de la crisis logística, se fortalezca la presencia del cacao ecuatoriano en los principales mercados y que las empresas puedan aprovechar las oportunidades que se presenten.

COCOA EXPORTS STATISTICS - ANECACAO

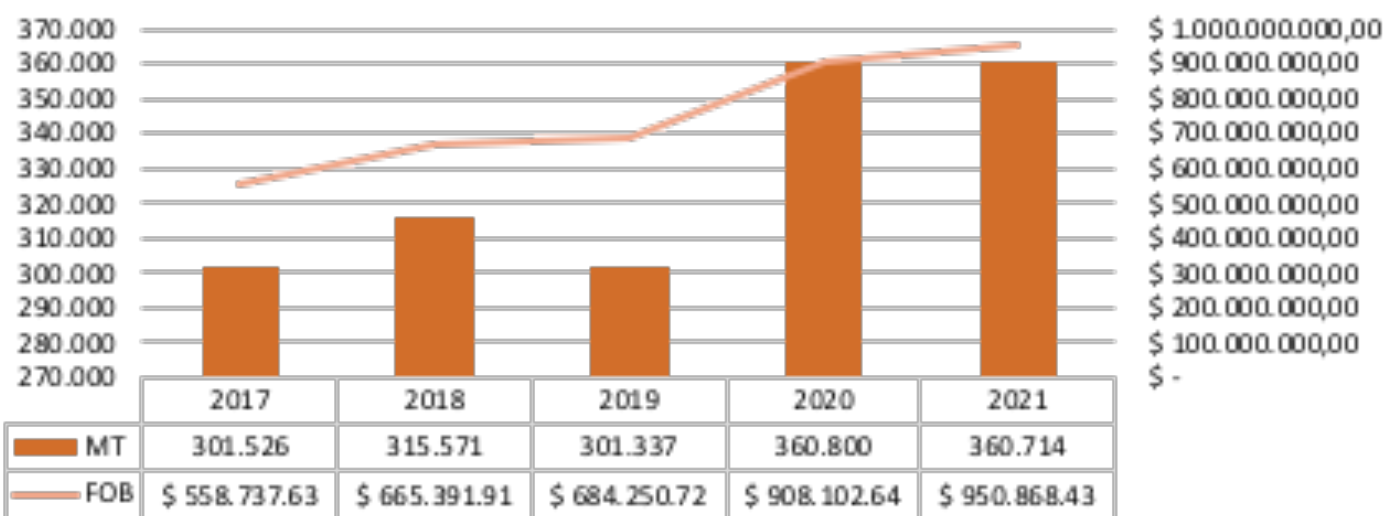
Results period January - December 2021

By: Manuel Cedeño

Due to the capacities of the sector and the good performance that it had in the 2020-2021 cocoa period, cocoa exports in 2021 in metric tons were expected to exceed 365.000 MT exported. However, the logistics crisis that occurs worldwide has not allowed the long-awaited objectives to be met.

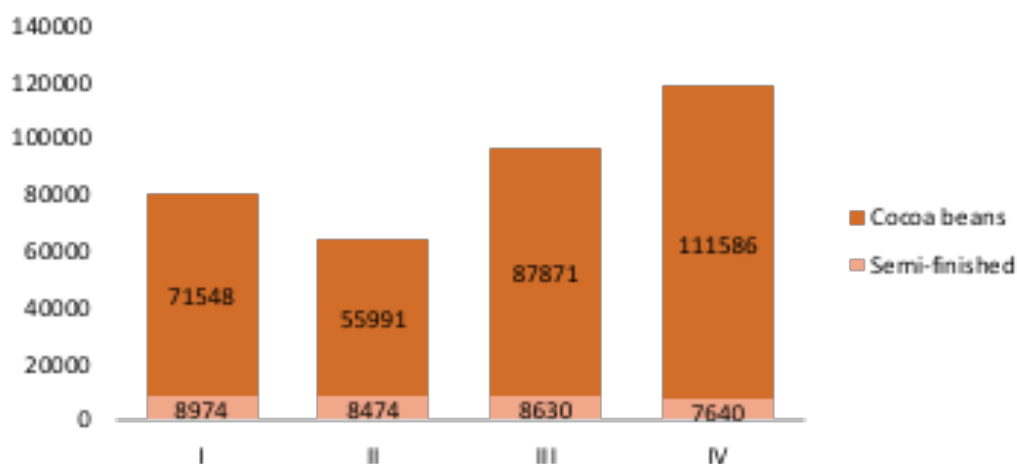
The period from January to December 2021 closed with 360.714 MT exported (0.02% less than the same period in the previous year), which is equivalent to 950 million dollars (4.71% more than in 2020). Also, in these last 5 years, the sector has presented an average annual growth of 4.58% in export volume, and 14.21% in monetary terms, which shows the importance of the cocoa activity in the economic growth of Ecuador and for the families engaged in agricultural activity.

Exports period 2017-2021
Expressed in MT and FOB



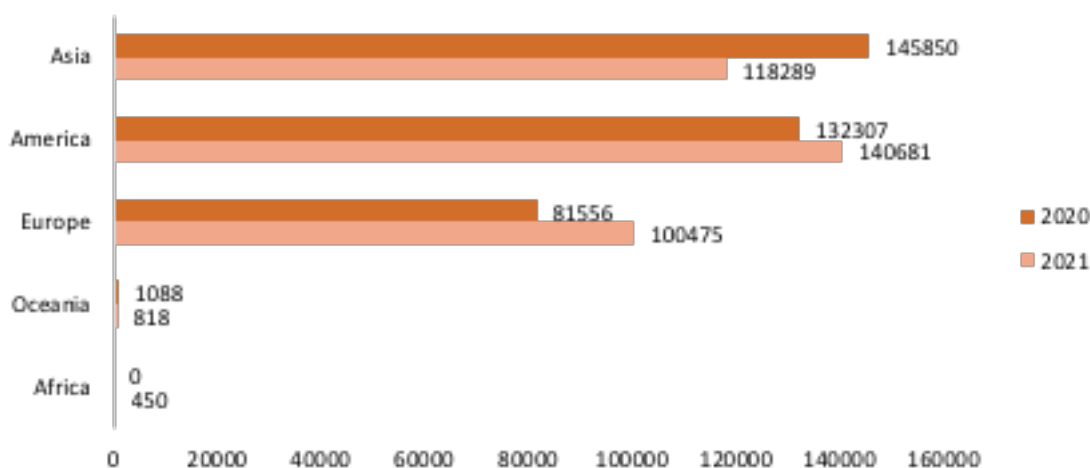
During the 4 quarters of the year, the export of cocoa beans as raw material was more relevant, representing around 90.65%, while semi-finished products made up 9.35%. The fourth quarter of 2021 was the one that registered the most exports with 119,226 MT, despite this it was atypical, since more than 16.000 MT were left behind as an effect of the logistics crisis.

Exports 2021 divided in quarters and type
Expressed in MT



As for the destinations of the sector's exports, Europe and America have been the continents where there has been a growth compared to 2020, with 23% and 6% respectively. The main European countries in which it was exported were the Netherlands, Germany and Belgium; while the American countries were the United States, Mexico and Canada. However, in the Asian territory (although it continues to be one of the most important for the sector's exports) there was a 19% decrease in exports, with the main destinations being Indonesia, Malaysia and Japan.

Exports 2021 divided by continent
Expressed in MT



For this 2022 it is expected that exports will recover from the logistics crisis, the presence of Ecuadorian cocoa will be strengthened in the main markets and that companies can take advantage of the opportunities that arise.

CCN51 = ANTIOXIDANTES

MAGOX UN PRODUCTO DE CACAO SALUDABLE

Año 2005 nace **Magorexport del Ecuador S.A.** empresa familiar con la visión de identificar el material genético de “cacao” con el más alto porcentaje de antioxidantes / polifenoles, proceso que venía investigando desde Venezuela y Colombia sin obtener resultados favorables. La familia Gómez López llega a Ecuador en búsqueda de un material genético y encuentra el Don de los aztecas, un árbol identificado “CCN51” con un gran potencial de antioxidantes, acompañado de un cultivo con suelos productivos, gran volumen de masa de cacao, un buen clima, buen manejo de la plantación e infraestructura vial adecuada para el desarrollo del proyecto.

rolla en el fruto fresco atributos con intensidades altas en sabor amargo, astringencias y verdes, resaltando la tonalidad violeta intensa características de presencia de antioxidantes; pero se identificó que estas características se pierden inicialmente durante el proceso de post cosecha como también en el proceso de transformación industrial ya que no se puede tostar, alcalinizar y refinar a alta velocidad.

Con la conservación de antioxidantes – polifenoles **MAGOX** permite ser incluido como ingrediente a producto de chocolate u otros alimentos sólidos o líquidos, obteniendo un chocolate de sabor y aroma con alto valor saludable, además se pueden consumir directamente en jugos, cocoa, chocolate de mesa, helados, postres, yogurt, crema de chocolate, siropes, avenas, leches saborizadas, encapsuladas, entre otros.

Consumir 2,5g - 3g de cualquiera de nuestras presentaciones de **MAGOX** te aportara entre 200-300 miligramos de polifenoles totales o antioxidantes y entre 3.500-4.200 u. Mol / trolox / gramo (ORACS) que fortalecen el sistema inmunológico previniendo enfermedades.

Para **Magorexport del Ecuador** el “cacao” va más allá de una barra de chocolate con sabor y aroma, explorando, innovando y creando productos derivados del cacao para cubrir las necesidades de los mercados y llevar al mundo productos innovadores exportables como:

- Mazorcas de cacao como envase natural para helados.
- Miel de baba de cacao hasta con un 80% de grados brix.
- Cerveza artesanal con baba de cacao, sustituyendo hasta un 80% el uso del agua.
- Diferentes perfiles sensoriales del CCN-51 para las diferentes industrias y que permiten ser competitivos con los granos de Costa de Marfil y Ghana. 🌱



Del Ecuador para el mundo, el grano de cacao CCN51 con el mayor contenido de antioxidantes/polifenoles se obtiene por medio de MAGOX.



Mario Gómez R.

Ing. Agrónomo .U. Nacional Col. (1976) Asesor Proyectos de cacao con recursos USAID (Col.), asesor en Nicaragua, Costa Rica, Perú, Costa de Marfil, Ecuador. INNOVACIONES: A. producción de las cascavas de cacao como envase natural para helados B.-Grano de cacao y productos de cacao con un alto contenido de antioxidantes .C Desarrollo de la mayor plantación de cacao con los clones más finos o de aroma o con el más alto porcentaje de sangre criolla Venezolana.



Durante 17 años de ardua labor investigativa en Ecuador la empresa **MAGOREXPORT DEL ECUADOR** mediante la creación de un proceso logra conservar en el “cacao” un alto contenido de antioxidantes, desarrollando **MAGOX** la materia prima como base para productos que el mundo requiere para reforzar el sistema inmunológico y disminuir las enfermedades cardiovasculares que es la causa principal de muerte en el mundo.

Con **MAGOX** se identificó que el grano de cacao CCN51 es una de las mayores fuentes de antioxidantes comparado con otras genéticas, el CCN51 desa-

CCN51 = ANTIOXIDANTS

MAGOX A HEALTHY COCOA PRODUCT

In 2005, Magorexport del Ecuador s.a. was born as a Family business with the vision of identifying the genetic material of Cocoa with the highest percentage of antioxidants / polyphenols, a process that had been investigated from Venezuela and Colombia without obtaining favorable results. The Gómez López family arrives in Ecuador in search of a genetic material and finds the "Don de los aztecas", a tree identified as "CCN51" with a great potential for antioxidants, accompanied by a crop with productive soils, a large volume of cocoa mass, a good climate, good management of the plantation and adequate road infrastructure for the development of the project.

During 17 years of arduous investigative work in Ecuador, the company MAGOREXPORT DEL ECUADOR, through the creation of a process, manages to preserve in the cocoa a high content of antioxidants, developing the raw material as a base for products that are required worldwide, to strengthen the immune system and reduces cardiovascular disease, which is the leading cause of death in the world.

With MAGOX was identified that the cocoa bean CCN51 is one of the greatest sources of Antioxidants compared to other genetics, the

CCN51 of antioxidants; but it was identified that these characteristics are lost during the post-harvest process as well as in the industrial transformation process since it cannot be roasted, alkalized and refined at high speed.

With the conservation of antioxidants - POLYPHENOLS MAGOX can be included as an ingredient in chocolate products or other solid and liquid foods, obtaining a chocolate with a flavor and aroma with a high healthy value, in addition it can be consumed directly in juices, cocoa, table chocolate, ice cream, desserts, yogurt, chocolate cream, syrups, oats, flavored milk, it can be encapsulated, among others.

Consuming 2.5g - 3g of any of the MAGOX presentations will provide you between 200-300 milligrams of total polyphenols or antioxidants and between 3,500-4,200 u. Mol / trolox / gram (ORACS) that strengthen the immune system preventing diseases.

For Magorexport del Ecuador, "Cacao" goes beyond a chocolate bar with flavor and aroma, exploring, innovating and creating products derived from cocoa to meet the needs of the markets and bring innovative exportable products to the world such as:

- Cocoa pods as a natural container for ice cream.
- Cacao slime honey with up to 80% Brix degrees.
- Craft beer with cocoa slime, replacing up to 80% the use of Water.
- Different sensory profiles of the CCN-51 for the different industries and that allow to be competitive with the grains of Ivory Coast and Ghana

FROM ECUADOR TO THE WORLD
THE CCN51 COCOA GRAIN WITH THE HIGHEST CONTENT OF ANTIOXIDANTS / POLYPHENOLS IS OBTAINED THROUGH MAGOX

Mario Gómez R.

Agricultural Engineer .U. National Col. (1976)
Cocoa Projects Advisor with USAID resources (Col), advisor in Nicaragua, Costa Rica, Peru, Ivory Coast, Ecuador.

INNOVATIONS: A. production of cocoa shells as a natural container for ice cream B.-Cocoa beans and cocoa products with a high content of antioxidants. C Development of the largest cocoa plantation with the finest or aroma clones or with the highest percentage of Venezuelan creole blood .

NUESTROS SERVICIOS



SEMINARIOS Y
TALLERES

ESTADÍSTICA
MENSUAL

CONTROL DE
PLAGAS

ASISTENCIA
TÉCNICA

REVISTA
ANECACAO

FUMIGACIÓN DE GRANOS

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



Del árbol al chocolate

Ing. Christian Noboa, MBA

En la última década se ha utilizado propiedades y características “escondidas” del cacao, es así como ahora lo vemos a manera de componente principal de bebidas energizantes, jabones, insumos médicos de componentes naturales y de una infinidad de productos de consumo humano, pero en el caso particular del cacao ecuatoriano su uso para hacer chocolate sigue siendo el más importante dentro de la industria de este producto agrícola del Ecuador.

Para algunos ecuatorianos es difícil aceptar que todo lo que producimos y exportamos es de la más alta calidad.

La Asociación Nacional de Exportadores de cacao del Ecuador realizó en el año 2020 el concurso Cacao de Excelencia Ecuador 2020 como una oportunidad para animar a los productores a probar nuevas técnicas o mejorar las ya conocidas de postcosecha que les permitan explotar el potencial organoléptico de los materiales de cacao que nuestro país produce, esto, añadido a incrementar la producción con la correcta implementación de la Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). El concurso nos permitió seleccionar a los 9 representantes de Ecuador al Cocoa of Excellence en París

2021 que premió los mejores cacaos del mundo.

Nuestro país alberga una considerable cantidad de cacaos que sometidos a protocolos diferenciados pueden mostrar diferentes perfiles sensoriales como respuesta a la privilegiada ubicación geográfica en el Ecuador del planeta que le otorga condiciones climáticas idóneas, suelos bondadosos y una variedad de líneas genéticas de cacao. Este cultivo se adapta bien a pisos climáticos desde 0 msnm hasta más allá de los 1.000 msnm, épocas de sequía como también inundaciones con pronto drenaje, en donde la precipitación pluvial, heliofanía, temperatura ambiental, humedad relativa son los indicadores climáticos más importantes para el desarrollo del cultivo.

El cacao es un cultivo que se adapta a las diferentes texturas de suelos, desde la arcilla hasta la arena, con alto o bajo contenido de materia orgánica, PH ácidos y alcalinos y demás características químicas del suelo. Responde correctamente a cualquier sistema de producción, ya sea convencional, orgánica y agroforestales (SAF) o cualquier sistema que una certificación requiera. Los materiales genéticos tienen un alto potencial productivo y de calidad, que se investigan a medida que la precosecha, postcosecha y molienda se realiza en base a perfiles desarrollados en respuesta a un intenso estudio. El cacao del complejo nacional es nuestro mejor y mayor representante ecuatoriano, también producimos CCN51, cacaos tipo Nacional desarrollados por INIAP y

otros materiales desarrollados por otros investigadores ecuatorianos.

Cacao de Excelencia Ecuador 2020, nos ayudó a concluir que los estudios privados han logrado desarrollar mucha investigación e información para mejorar el proceso de postcosecha de aquellos materiales de cacao que antes no eran considerados idóneos para hacer chocolates mientras que la investigación para desarrollar alternativas o protocolos para encontrar más perfiles de los cacaos reconocidos “sabor arriba” se ha estancado. Ecuador es rico en perfiles de sabores que pueden satisfacer las exigencias de los paladares más exquisitos del mundo.

Todo lo mencionado no es un secreto, sin embargo, para algunos ecuatorianos es difícil aceptar que todo lo que producimos y exportamos es de la más alta calidad y que esto ha permitido el desarrollo exponencial del sector en los últimos 5 años, pero necesitamos innovar para sobrevivir en el negocio.

ANECACAO vienen trabajando hace muchos años en promover la implementación y mejora de las BPA en el sector productivo de esta cadena extensa, que en los últimos años hay una imperiosa necesidad de desarrollar información para explotar nuestra mejor versión de calidad con todas las variedades de cacao, estamos convencidos de asumir también este reto y ubicar al cacao ecuatoriano en la cúspide de los mejores cacaos del mundo con la mayor diversidad posible. 🌱



From the tree to chocolate

Ing. Christian Noboa, MBA

In the last decade, “hidden” properties and characteristics of cocoa have been used, this is how now we see it as the main component of energy drinks, soaps, medical supplies of natural components and an infinity of products for human consumption, but in the particular case of Ecuadorian cocoa, its use to make chocolate continues being the most important in the industry of this agricultural product in Ecuador,

The National Association of Cocoa Exporters of Ecuador in 2020 held the “Cocoa of Excellence Ecuador 2020” contest as an opportunity to encourage producers to try new techniques or improve the already known post-harvest techniques that allow them to exploit the organoleptic potential of the cocoa’s materials that our country produces, this, added to increase production with the correct implementation of Good Agricultural Practices (GAP). The contest reached us to select the 9 representatives of Ecuador to the Cocoa of Excellence Paris 2021 that awards the best cocoa in the world.

Our country is home of a considerable amount of cocoas that, subjected to differentiated protocols, can show different sensory profiles in response to the privileged geographical location on the planet’s equator, which provides ideal climatic conditions, good soils and a variety of cocoa genetic lines. This crop adapts well to climatic floors from 0 meters above sea level to beyond 1,000 me-

ters above sea level, times of drought as well as floods with early drainage, where rainfall, heliophany, ambient temperature, relative humidity are the most important climatic indicators for the crop development.

For some Ecuadorians it’s difficult to accept that everything we produce and export is from the highest quality.

Cocoa is a crop that adapts to different soil textures, from clay to sand, with a high or low content of organic matter, acidic and alkaline PH and other chemical characteristics of the soil. It responds correctly to any production system, being it conventional, organic and agroforestry (SAF) or any system that a certification requires. Genetic materials have a high productive and quality potential that can be shown as pre-harvest, post-harvest and milling are carried out based on profiles developed in response to an intense study. The cocoa from the national complex is our best and largest Ecuadorian representative, we also produce CCN51, National-type cocoas developed by INIAP

and other materials developed by other Ecuadorian researchers.

Cocoa of Excellence Ecuador 2020, helped us to conclude that private research has managed to develop a lot of research and information to improve the post-harvest process of those cocoa materials that were not previously considered suitable for making chocolates and, on the contrary, research to develop alternatives or protocols to find more profiles of recognized cocoas “Sabor Arriba” has stalled. Ecuador is rich in flavor profiles that can satisfy the demands of the most exquisite palates.

Everything mentioned is not a secret, however, for some Ecuadorians it’s difficult to accept that everything we produce and export is from the highest quality and this has allowed the exponential development of the sector in the last 5 years, but we need to improve to survive in the business.

Anecacao have been working for many years to promote the implementation and improvement of GAP in the productive sector of this extensive chain, which in recent years there is an urgent need to develop information to exploit our best quality version with all varieties of cocoa, We are convinced to take on this challenge and place Ecuadorian cocoa at the top of the best cocoas in the world with the greatest possible diversity. 🌱



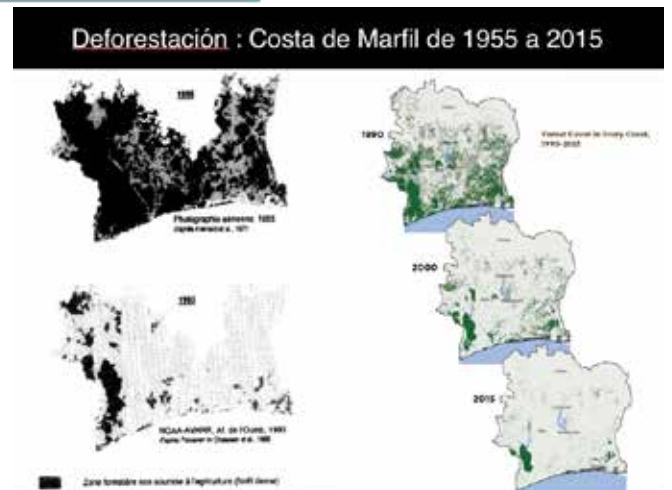
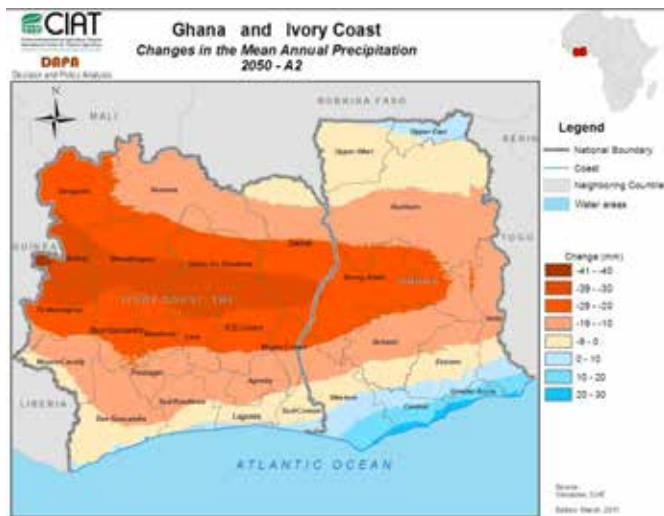
Evolución histórica de los requisitos ambientales de la sostenibilidad en el cacao



El cacao es la principal causa de deforestación en Costa de Marfil y Ghana. Provoca alrededor del 30% de la deforestación nacional y estos 2 países han perdido más del 90% de sus bosques desde la independencia lo que lo convierte en el mayor problema de la región. Costa de Marfil está perdiendo sus bosques más rápido que cualquier otro país africano.

En Costa de Marfil y Ghana, los bosques protegidos y no protegidos están desapareciendo dos veces más rápido en las regiones productoras de cacao que en el resto del país. La tasa media de deforestación en África Occidental y Central es del 5,8%, Costa de Marfil = 14,5% y Gana = 12%. El cacao marfiléño destruye principalmente parques nacionales y bosques clasificados. En 23 bosques protegidos estudiados, causa el 90% de la deforestación, por lo tanto, el problema es peor en los bosques protegidos que fuera. Se prevé que debido a la deforestación las precipitaciones para el 2050 disminuyan radicalmente.

Después del apoyo del Príncipe Carlos, más de 30 compañías firmaron un



pacto para poner fin a la deforestación en el cacao, anunciado en la COP23 en Bonn con los gobiernos de Ghana y Costa de Marfil. Camerún también lo está haciendo. Actualmente, la mayoría del mercado está cambiando a la adopción de cacao de deforestación cero en todo el mundo.

La Unión Europea está estudiando una ley sobre el cacao, la deforestación y los derechos humanos; Francia la SNDI y Ley de diligencia debida; Holanda y una Ley sobre trabajo infantil.

TRANSPARENCIA Y TRAZABILIDAD

Las grandes empresas chocolateras deberían poner en línea las identidades de sus proveedores y un mapa de sus cooperativas (como con el aceite de palma).

GOBERNANZA

Los gobiernos deben divulgar los fondos que las agencias gubernamentales o su personal reciben de la industria del cacao y revisar las designaciones cooperativas.

RESULTADOS

Bueno por dinero, bosques, agricultores

rendimientos medio-altos con > 40% de sombra + alta diversidad de árboles.

El monocultivo destruye el cacao a largo plazo: sin sombra, los rendimientos del cacao disminuyen más rápido, las plantaciones mueren después de 20-30 años.

¡La buena agroforestería ya existe! Especialmente en Perú, República Dominicana, Camerún, Ecuador, Brasil.

Mayores ingresos para plantadores: vínculos con variedades de sabor fino / fino; certificaciones orgánicas.

Los resultados difieren a nivel mundial: los programas agroforestales deben tener diferentes objetivos de una región a otra.

Aceptación del público:

Marcas como Lidt, Hershey, Cémoi, Godiva, Valrhona, Chocolats Halba, entre otras ya están trabajando con cacao que cumple con siembras tipo agroforestería, teniendo una gran aceptación de sus consumidores.

CONCLUSIONES

La industria y los gobiernos deben aunar recursos para monitorear la deforestación y hacer cumplir las políticas de deforestación cero. La industria puede aprovechar el éxito de la moratoria de la soja en Brasil.

La industria del chocolate y los gobiernos deben garantizar que los productores de cacao reciban un ingreso digno, que se prohíba el trabajo forzoso y que se tomen medidas para abolir el trabajo infantil ilegal. 🌱



El Instituto Smithsonian realizó investigaciones durante 20 años en países como Ghana, Brasil, Camerún, Indonesia, Costa Rica y Costa de Marfil, sobre biodiversidad; servicios ecosistémicos; decisiones de los agricultores; producción y rendimientos.

Como resultado de estas investigaciones se realizaron 400 artículos científicos donde se destaca la importancia de que los productores empiecen a trabajar en agroforestería / cacao ecológico.

Estos son unos de los principales tópicos que deben ser tomados en cuenta para un futuro sostenible del cacao.

PROTEGER LOS BOSQUES

La industria del chocolate debe dejar de comprar inmediatamente a proveedores que destruyen los bosques. Todavía hay áreas protegidas que permanecen algo boscosas y pueden restaurarse. ¡Recuperémoslos!

AGROFORESTAL

La industria debe abandonar el cacao de pleno sol y pasar al cacao de sombra. Debe eliminarse el uso de plaguicidas peligrosos.

40% = biodiversidad:

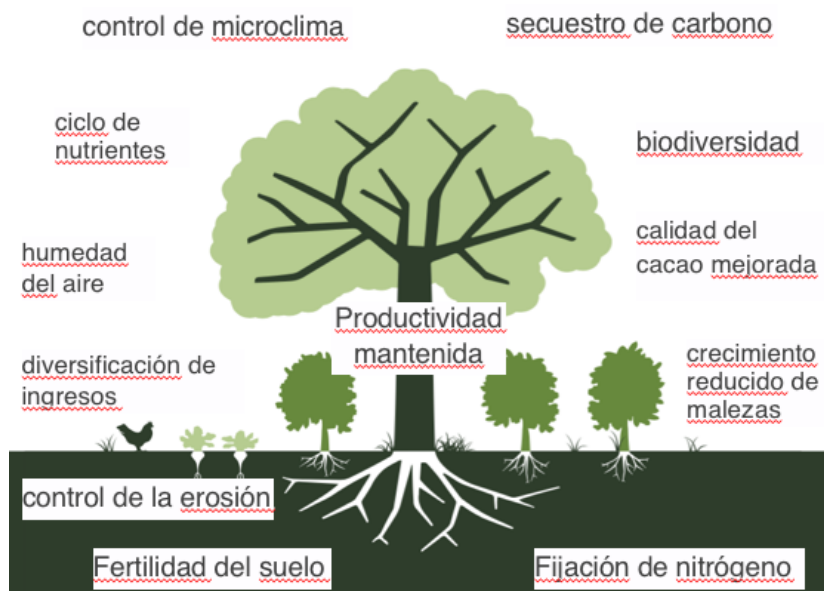
40 a 42% de cobertura de sombra mantiene una gran diversidad de especies.

Otros beneficios ambientales:

Secuestro de CO2; fertilidad del suelo; limita la erosión; humedad del aire; Las funciones del ecosistema.

Productividad mantenida:

Algunas variedades de cacao mantienen



Historical evolution of the environmental requirements of sustainability in cocoa

Cocoa is the main cause of deforestation in the Ivory Coast and Ghana. It causes about 30% of national deforestation and these 2 countries have lost more than 90% of their forests since independence, making it the biggest problem in the region. Ivory Coast is losing its forests faster than any other African country.

In Côte d'Ivoire and Ghana, protected and unprotected forests are disappearing twice as fast in cocoa-producing regions than in the rest of the country. The average rate of deforestation in West and Central Africa is 5.8%. Ivory Coast = 14.5%. Earn = 12%. Ivorian cocoa mainly destroys national parks and classified forests. In 23 protected forests studied, it causes 90% of deforestation: therefore, the problem is worse in protected forests than outside. Due to deforestation, rainfall is expected to decrease radically by 2050.

After the support of Prince Charles, more than 30 companies signed a pact to end deforestation in cocoa, announced at COP23 in Bonn with the governments of Ghana and Ivory Coast. Cameroon is doing it too. Currently, the majority of the market is shifting to the adoption of zero deforestation cocoa throughout the world.

The European Union is studying a law on cocoa, deforestation and human rights; France the SNDI and Due Diligence Law; Holland and a Law on child labour.

The Smithsonian Institution carried out research for 20 years in countries such as Ghana, Brazil, Cameroon, Indonesia, Costa Rica and the Ivory Coast, on biodiversity; Ecosystem services; farmers' decisions; production and performances.

As a result of these investigations, 400 scientific articles were carried out, highlighting the importance of producers starting to work in agroforestry / organic cocoa.

These are some of the main issues that must be taken into account for a sustainable future of cocoa.

PROTECT FORESTS

The chocolate industry must immediately stop buying from suppliers that destroy forests. There are still protected areas that remain somewhat forested and can be restored. Let's get them back!

AGROFORESTRY

The industry must abandon full sun cocoa and switch to shade cocoa. The use of hazardous pesticides must be eliminated.

TRANSPARENCY AND TRACEABILITY

Large chocolate companies should put the identities of their suppliers and a map of their cooperatives online (as with palm oil).

GOVERNANCE

Governments must disclose the funds that government agencies or their staff receive from the cocoa industry and review cooperative designations.

RESULTS

Good for money, forests, farmers

40% = biodiversity:

40 to 42% shade cover maintains high species diversity.

Other environmental benefits:

CO2 sequestration; soil fertility; limits erosion; air humidity; ecosystem functions.

Maintained productivity:

Some cacao varieties maintain medium-high yields with >40% shade + high tree diversity.

Monoculture destroys cocoa in the long term:

Without shade, cocoa yields decline

The European Union is studying a law on cocoa, deforestation and human rights; France the SNDI and Due Diligence Law; Holland and a Law on child labour.

faster, plantations die after 20-30 years. Good agroforestry already exists! Especially in Peru, Dominican Republic, Cameroon, Ecuador, Brazil.

Increased income for planters:

Links to fine/fine flavor varieties; organic certifications.

The results differ globally:

Agroforestry programs should have different objectives from one region to another.

Public Acceptance:

Brands such as Lidt, Hershey, Cémoi, Godiva, Valrhona, Chocolats Halba, among others, are already working with cocoa that complies with agro-pastoral planting, having great acceptance by their consumers.

CONCLUSIONS

Industry and governments must pool resources to monitor deforestation and enforce zero deforestation policies. The industry can take advantage of the success of the soybean moratorium in Brazil.

The chocolate industry and governments must ensure that cocoa farmers receive a living income, that forced labor is prohibited, and that steps are taken to abolish illegal child labor. 🌱

Incidencia en la biodiversidad

3 estratos verticales por encima del cultivo epifitas y enredaderas retenidas. Al menos 10 especies de árboles por finca.

Incidence in biodiversity

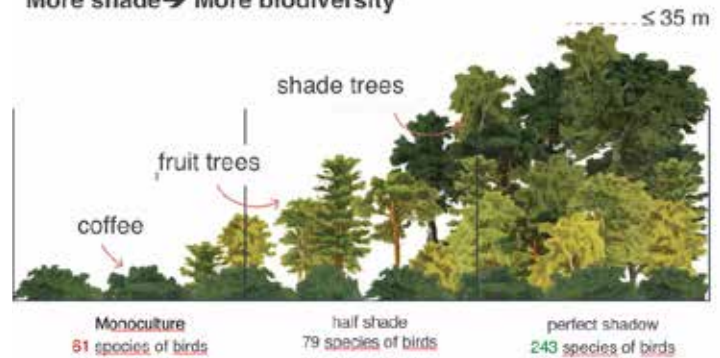
3 vertical strata above the crop Epiphytes and vines retained. At least 10 tree species per farm.

De 61 a 243 especies de aves

From 61 to 243 species of birds

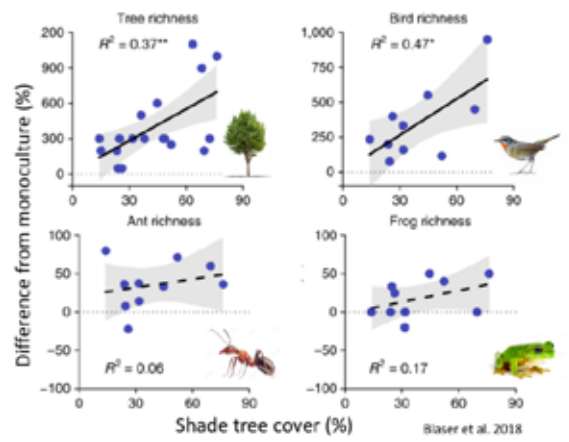
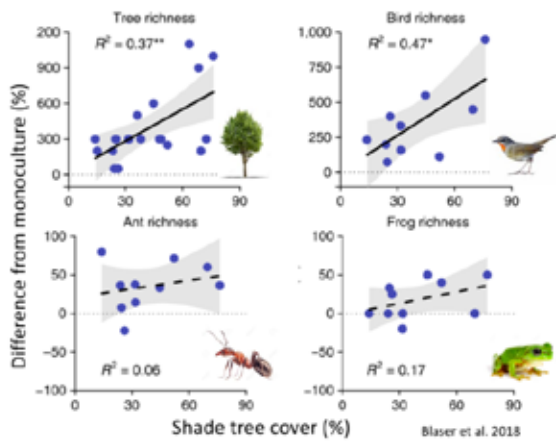
Mas sombra → Mas biodiversidad

More shade → More biodiversity



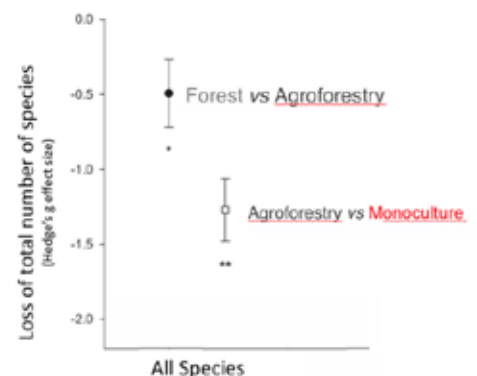
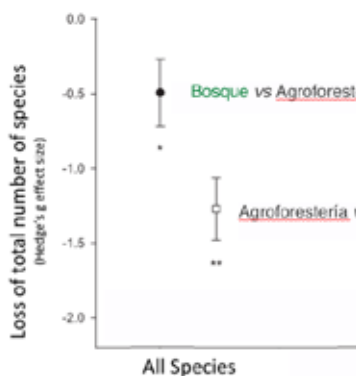
Biodiversidad Enriquecida - Sistemas Agroforestales

Enriched Biodiversity - Agroforestry Systems



Biodiversidad: bosque → agroforestería → monocultivo (74 estudios en los trópicos)

Biodiversity: forest → agroforestry → monoculture (74 studies in the tropics)



De Baerhouwer et al., 2013

De Baerhouwer et al., 2013

AROMACACAO

El reto de los exportadores es cumplir con las normas y exigencias del mercado internacional.



Luis González, gerente, nos recibe en las oficinas de AROMACACAO para contar-nos sobre como esta empresa ha logrado llegar con su producto a todo el mundo.

Inicios

Empezamos con un sistema bastante original que ya lo traíamos como aprendizaje de otra experiencia y que luego se ha replicado en Ecuador.

Nosotros hicimos "copacking". No teníamos estructuras, no teníamos bodegas y no teníamos un equipo encargado de compras y calidad.

Lo que hacíamos era comprar cacao a gente que tenía estructura en diferentes sectores del Ecuador, a ellos les comprábamos el cacao, preparaban el lote y lo exportábamos.

Nuestro trabajo era mucho más ágil, es verdad que los márgenes se acortan,

pero nosotros no teníamos una inversión, solo requeríamos de capital de trabajo y así empezamos.

Esto lo implementábamos en otra compañía en la que estuvimos trabajando, en un movimiento cooperativista de Salina de Guaranda, Salinerito.

Ahí tratamos de seguir haciendo solo copacking y así nos mantuvimos hasta el año 2019.

En el año 2019 ya compramos una planta en la zona de Quinindé, una planta ya mecanizada pero pequeña, para unas 100 a 150 toneladas por semana.

En el año 2020 empezamos un proceso de ampliación de la planta y, actualmente nuestra planta está adecuada para entre 400 a 500 toneladas por semana.

Nuestra estructura está realizada solo para comprar cacao seco, tanto a pequeños productores como también a comerciantes de toda esa región.

Zona de influencia

Básicamente, alcanzamos la zona de Santo Domingo y ciertas zonas de Los Ríos, pero nuestra influencia principal es Quinindé, Esmeraldas y hacia el norte de Esmeraldas.

¿Qué los hace diferentes a ustedes para que el productor les venda y no escoja a otro comprador?

Aquí existen dos cosas, la primera en el cacao no existe fidelidad, sino que lo que existe es precio, es decir el que mejor paga, ese es el que escoge el productor. Un ejemplo de esto es que durante tres semanas podemos cubrir sus expectativas con los precios, pero si a la cuarta varían los costos, sencillamente se van.

Entonces, la única forma en la que el productor y el comerciante se van a sentir identificados es darles un buen precio y una excelente atención, y, es lo que merecen porque son nuestros principales proveedores.

Ecuador requiere seguir acrecentando su nombre como el mayor productor de cacao fino de aroma en el mundo.

Controles de calidad

Hemos ido mejorando y alineándonos también con lo que el país necesita, porque Ecuador requiere seguir acrecentando su nombre como el mayor productor de cacao fino de aroma en el mundo, lo cual ha ido decreciendo y, esto es evidente en los diferenciales que hemos venido recibiendo en estos últimos años, que han sido muy negativos.

Por lo que estamos tratando de hacer siempre es mejoras en el control de calidad, lo cual no es fácil porque el productor ya se acostumbró en todos estos años de que todo su cacao es bueno y no necesita calificación... es muy difícil ponerse de acuerdo sobre humedad, no es su objetivo, pero hay herramientas que permiten mantener el tema de humedad, pero cuando se habla ya de impurezas y normas que tienen que ser guiadas por la INEN176 que es la que rige para nosotros ya la gente no las acepta, en esta zona es muy difícil calificar a los proveedores por partidos, impurezas, materiales extraños al cacao, etc., es decir que se acostumbraron a que su cacao en el mejor de los casos pueden negociar humedad pero calidad no.

Estamos potenciando nuestro departamento de calidad, es el reto que hoy tenemos porque hemos crecido en estructura y volumen pero también lo que vamos a hacer en calidad, de hecho tal vez la planta lo pueda hacer a su interno y

los clientes finales, pero lo que tenemos que hacer es controlar la calidad del proveedor hacia empresas como la nuestra, que para mí ese es el gran reto que tenemos... lograr uniformidad en que todas las empresas compremos cacao con un estándar necesario y se apliquen calificaciones.

En este contexto, por ejemplo si lo hacemos nosotros y los demás no, entonces los productores y comerciantes le venderán a la competencia, y si la competencia lo hace y nosotros no, entonces nos venderán a nosotros... se requiere entonces de unificar criterios y, es en eso en lo que estamos fallando mucho como país.

El rol del gremio

ANECACAO y APROCAFA tienen el rol de velar que nuestra producción y exportación sea bajo los requerimientos del mercado internacional.

En los últimos años creo que hemos debilitado el mejoramiento de la calidad por dedicarnos a aumentar la producción y, eso nos quita espacio de competencia.

Entonces internamente creo que es la gran tarea que tienen los gremios. Ahora solos tampoco podrían, es ahí donde entra el Estado, porque el Gobierno tiene organismos de control y son la última instancia que verifican el lote, pero sien-

do realistas hay que decir que muchos de estos inspectores no están preparados y, esa es una limitación para que esto pueda ser controlado.

Dejando de lado las salvedades... ¿por qué no está funcionando? Creo que el gran reto del país y de los gremios es estabilizar normas de exportación claras para todos... de hecho hay gente que no limpia el cacao, pero lo exporta, gente también que sí lo limpia y lo exporta... y, al final unos quieren hacer un buen trabajo, mientras otro grupo no lo está haciendo.

Por lo indicado creo que los criterios de exportación deberían ser más claros, explicando cómo deben ser implementados a todo nivel, sea pequeño, mediano o grande exportador.

Principales mercados de Aromacacao

Nos manejamos con mercados tradicionales, de hecho, en los últimos años estamos vendiendo bastante a Asia (Indonesia, Malasia, etc.), Europa y México. Tenemos también relaciones más concretas de pedidos de cacaos especiales con clientes de Japón e Italia.

Mayores dificultades

A nivel de empresa en sentido estructural me parece a mí que la limitación siempre será el capital de trabajo, es decir liquidez. El cacao es un producto que demanda de muchísima liquidez y



su rotación no es tan rápida como quisiéramos, porque pasa por un proceso que comprende: acopiar, preparar y embarcar... y, para obtener el retorno del dinero fácilmente nos puede tomar cuatro semanas.

Por lo dicho la liquidez siempre será un inconveniente para poder crecer, sin embargo, apuntamos a seguir creciendo.

Otro de los inconvenientes que hemos vivido por trámites y asuntos fiscales, es que al ser exportadores nosotros tenemos que cumplir todas las normativas, pero para los pequeños negocios esto no aplica, lo que provoca que el nivel de competencia cambie. Nos pone en un nivel en el que no podemos ser competitivos, es decir nosotros tenemos que cumplir con todo el mantenimiento de estructuras, el crecimiento, cumplir obligaciones patronales y laborales y más, pero a lado están empresas más pequeñas que no lo cumplen, generando una competencia no sana porque no estamos en igualdad de condiciones...

entonces el inconveniente para crecer es saber con quién competimos y no son las reglas iguales para todos.

Al ser exportadores no tenemos que grabar IVA ni se nos aplica la retención en la fuente, pero cuando vendemos localmente incurrimos en muchísimas retenciones en la fuente que nos quitan liquidez, además, todos los insumos que tenemos que pagar IVA tenemos que hacer un trámite muy largo para la devolución, es así como tenemos mucho de nuestro capital puesto en impuestos, generando que el retorno sea muy lento y que también se pone en duda si lo vamos a poder recuperar y, si las utilidades que nosotros estamos reflejando se convertirán en reales o no.

Todo lo antedicho es un gran dilema, más cuando estamos apostando al crecimiento de la empresa y, con ello generar trabajo y economía, porque todo lo que vendemos hacia fuera hará que retornen dólares, pero si todo se sigue quedando en la parte fiscal e impuestos, entonces ese retor-

El puerto de Esmeraldas no está preparado para dar un servicio de calidad a los exportadores de cacao.

no siempre es dudoso, y lo digo por la experiencia que tuvimos al trabajar en la otra empresa en la que estuvimos, ese retorno era muy lento, incluso tardaba años.

Apuntar alto

En Ecuador hay más de 120 exportadores de cacao fino de aroma, muchos de ellos estamos cumpliendo con los estándares de calidad y exigencia de los mercados internacionales, lo que nos permite apuntar alto, de hecho, solo si cumplimos las normas podremos realmente crecer como empresa.





Efectos pos pandemia

Durante la pandemia a pesar de que mucho de nuestro recurso humano estuvo en casa, en el 2020 fue el año donde crecimos muchísimo, tanto en volúmenes de captación y de exportación, porque a pesar la alarma mundial por el Covid-19, la compra, venta y exportación de cacao no paraba.

Ya en el año 2021 es cuando nos empezamos a regularizar como empresa, donde ya estamos en una línea de estabilidad mucho más sostenida en el mundo entero, resulta que hay otros factores, de hecho, no solo depende del cacao, porque hay otros productos de mayor consumo, mientras que el cacao es un producto complementario, pero no el principal del Ecuador y muchos países a nivel internacional.

Es verdad que el consumo de cacao ha ido de a poco aumentando en el mercado mundial, pero para llegar a los niveles antes de la pandemia todavía falta mucho.

En el 2021, el año cacaotero ya finalizó, dando como resultado un incremento de producción a nivel mundial, por ejemplo: Costa de Marfil va a te-

ner 5 a 6% más de aumento, así como también Ecuador, y otros países. Hay un aumento de producción, pero la oferta y la demanda aún no se logran igualar... creo que será posible, tendremos una oferta demanda bastante estable, pero falta para eso.

Sin embargo, el 2021 fue un año muy complicado, pienso yo que el tema de sostenibilidad está siendo muy difícil... y los márgenes que nos están quedando para el negocio generan incertidumbre.

Uno de los casos que vivimos fue el tener que dejar más de 300 toneladas en bodega por casi dos meses,

demostrando que hemos pasado por momentos muy duros durante este año, lo que golpea seriamente nuestra liquidez, porque tuvimos que aumentar más procesos para poder tratar y luego exportar dicho producto.

Avizora crecimiento

Ecuador continuará aumentando su producción y exportación de cacao, esto debido a que el número de empresas siguen en aumento e incluso podemos mencionar las multinacionales que tienen ya varios años en el país, entonces a mayor número de empresas o negocios familiares nuevos, más oportunidad de crecimiento hay para el sector cacaotero del Ecuador.

Soy bastante optimista en que Ecuador seguirá creciendo en volúmenes de exportación como también en oportunidades para los exportadores.

Mensaje

Animo a todos los exportadores de cacao a continuar esforzándose, sé que es un producto bastante complicado de manejarlo, pero hay un mundo de evolución y necesidad que nos da y seguirá dando muchas oportunidades para crecer, y más si lo hacemos en conjunto. 🌱

El transporte marítimo de los productos se ha encarecido, por lo cual genera problemas para los exportadores.

Merlyn Casanova
Directora Ejecutiva
ANECACAO

Gloria Gallardo : El Museo del Cacao es el nuevo punto histórico, cultural y turístico de Guayaquil.



Le debemos a Guayaquil el Museo del Cacao, porque la ciudad es su capital mundial”, es lo que Gloria Gallardo, Directora de Turismo, Promoción Cívica y Relaciones Internacionales de la Municipalidad, le dijo en julio de 2013 al anterior alcalde de la “Perla del Pacífico” Ab. Jaime Nebot, sobre hacer realidad un sueño de todos los que aman la historia de la Guayaquil antigua.

Aquella conversación se transformó en

realidad el año 2021, específicamente el 28 de julio, cuando fue inaugurado el nuevo ícono histórico, cultural y turístico de Guayaquil, el Museo del Cacao, ubicado en la antigua casa Guzmán, que está en el centro de la urbe, en las calles Imbabura y Panamá.

Gallardo comenta que fue un arduo trabajo lograr que el Museo del Cacao vea la luz, de hecho, fue un proyecto que ella decidió realizar, teniendo siempre claro que el cacao y Guayaquil

estuvieron, están y estarán siempre fuertemente ligados.

Fue Gallardo quien estuvo día a día en todo el proceso de expropiación de la edificación, en la búsqueda de inversionistas y administradores y, ese empuje obtuvo sus frutos, dando como resultado que el proyecto que era antes solo un anhelo, hoy sea otro legado cultural para Guayaquil, Ecuador y el mundo.

“El Museo del Cacao se asienta en la Casa Guzmán Aspiazu, un inmueble edificado entre 1927 y 1929, y considerado como uno de los más lujosos de su época. Actualmente, su diseño arquitectónico, sus balcones y detalles, como los coloridos arreglos florales en relieve, ubicados en la fachada, dan la bienvenida y cautivan a los turistas locales y extranjeros”, indica Gloria Gallardo.

Detalles del Museo

La casa patrimonial en la que se ubicó el Museo del Cacao perteneció a una de las familias “Gran Cacao”, como se llamaba a los grandes exportadores de antaño, conformada por Walter Guzmán Aspiazu y María Mercedes Marcos Ycaza. La propiedad ha sido regenerada por la municipalidad conservando su originalidad y estética del siglo 20.

El Museo del Cacao cuenta con quince llamativas salas donde se puede apreciar muestras de culturas ancestrales, recreaciones de bucaneros y piratas, vestigios arqueológicos y diversos contenidos que son exhibidos en esta casa patrimonial.

Los visitantes pueden conocer el proceso, desde la siembra, el cultivo,

la cosecha y hasta la preparación de la tableta de chocolate. Todo esto se suma a la oportunidad que tendrá la ciudad para recuperar su identidad y reafirmar que el origen del cacao es ecuatoriano, desde hace más de 4 mil años.

“Mi deseo es que el Museo del Cacao se convierta en un atractivo turístico, que les permita a todos sus visitantes transportarse a un viaje lleno de aromas y sabores únicos, vinculados al mejor cacao del mundo, brindándoles la oportunidad de apreciar el potencial agroturístico que tiene la ciudad, la provincia y el Ecuador”, finaliza Gloria Gallardo. 🌱



Un nuevo atractivo turístico que busca rescatar la historia, cultura y tradición de la denominada “Pepa de Oro”.

El Museo del Cacao de Guayaquil, situado en las calles Panamá e Imbabura, estará abierto de martes a domingo, de 09:00 a 17:00. La entrada al museo es con aporte voluntario para ciudadanos ecuatorianos, y para extranjeros mayores a 12 años el costo será de \$5.



Merlyn Casanova
 Directora Ejecutiva
 ANECAAO

Gloria Gallardo : The Cocoa Museum is the new historical, cultural and tourist point of Guayaquil.

“ We owe Guayaquil this Cocoa Museum, because the city is its world capital” It’s what Gloria Gallardo, Tourism, Civic Promotion and International Relations Director of the Municipality said to the previous mayor of “La Perla del Pacifico”, Jaime Nebot on July 13th, about making a dream come true of all those who love the history of ancient Guayaquil.

That conversation became into reality at 2021, specifically on July 28th, when the new historical, cultural and tourist icon of Guayaquil was inaugurated, The Cocoa Museum; located in the old Guzman house, which is in the city center, on Imbabura st and Panama st.

Gallardo also says that it was a hard work to get The Cocoa Museum to see the light, actually it was a project she decided to carry out always being clear that cocoa and Guayaquil were, are and will always be strongly linked.

It was Gallardo who was day by day throughout the building expropriation process, in the search for investors and administrators and, that push paid off, giving as a result that the project that was only a wish, today is another cultural legacy for Guayaquil, Ecuador and the world.

“The Cocoa Museum is located in the Casa Guzmán Aspiazu, a building built between 1927 and 1929, and considered as one of the most luxurious of its time. Currently, its architectural design, balconies and details, such as the colorful embossed flower arrangements, located on the façade, welcome and captivate local and foreign tourists”, says Gloria Gallardo.



Details of the Museum

The heritage house in which the Cocoa Museum is located belonged to one of the “Great Cocoa” families, as the great exporters of yesteryear used to be called, made up of Walter Guzmán Aspiazu and María Mercedes Marcos Ycaza.

The property has been regenerated by the municipality preserving its originality and aesthetics of the 20th century.

The Cocoa Museum has fifteen striking rooms where you can see samples of ancestral cultures, recreations of buccaneers and pirates, archeological remains and various contents that are exhibited in this heritage house.

Visitors can learn about the cocoa process, from sowing, growing, harvesting and even preparing a chocolate bar. All this

adds to the opportunity that the city will have to recover its identity and reaffirm that the cocoa origin is Ecuadorian, for more than 4 thousand years.

“My wish is the Cocoa Museum to become a tourist attraction, allowing its visitors to be transported on a journey full of unique aromas and flavors, related to the best cocoa in the world, giving them the opportunity to appreciate the agro-tourism potential the city, the province and Ecuador have”, concludes Gloria Gallardo.

The Guayaquil Cocoa Museum, located on Panamá and Imbabura streets, opens from Tuesday to Sunday, from 09:00 to 17:00. The entrance to the museum is with a voluntary contribution for Ecuadorian citizens, and for foreigners over 12 years old the cost is \$ 5. 🍫



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

AROMAS DEL ECUADOR

El Ministerio de Producción, Comercio Exterior Inversiones y Pesca (MPCEIP) a través del Viceministerio de Promoción de Exportaciones e Inversiones – PRO ECUADOR, la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao e Industrializados del Ecuador – ANECAAO, Asociación de Productores de Cacao Fino y de Aroma – APROCAFA, y la Asociación de Chocolateros del Ecuador, realizaron la Rueda de Negocios Virtual en el marco de “AROMAS DEL ECUADOR – EDICIÓN CACAO” los días 21 y 22 de julio de 2021.



FORO DE ACUERDO COMERCIAL ENTRE ECUADOR CHINA

La Cámara de Comercio Ecuatoriano China, realizó el Foro de discusión y análisis ante un potencial Acuerdo Comercial Ecuador-China. Los panelistas analizaron e intercambiaron ideas sobre cuales sería las oportunidades y beneficios para la economía ecuatoriana la firma de un acuerdo comercial entre Ecuador y China. El Foro se llevó acabo el 23 de noviembre en Quito.



DÍA MUNDIAL DEL CAFÉ Y CACAO

Al celebrarse el Día Mundial del Cacao y el Día Internacional del Café, establecidos por The International Cocoa Organization, ANECACAO participo de este evento organizado por el Ministerio de Agricultura en Manabí. Donde se reconoció el trabajo y calidad de algunos productores como UNOCACE, Costa Esmeraldas Cacao Co., entre otros productores y exportadores de cacao.



ECUADOR ORIGEN DEL CACAO

Con éxito se realizó el webinar Ecuador Origen del cacao, donde de forma sustentada se presentó cuales son los verdaderos orígenes del cacao.



TALLERES ANECACAO

Taller de nutrición efectiva

Siguiendo nuestros programas de capacitación con el Departamento Técnico en el 25 de Noviembre se desarrollo el Taller "Nutrición efectiva para medir los rendimientos del cacaotal".



Taller de poda en la plantación



Taller de fermentación



CORDEX

Gremios exportadores del Ecuador se agrupan en corporación Cordex.

Los gremios exportadores de los sectores: camarón, banano, pesca, cacao y plátano se reúnen en una sola Corporación para tener una voz unificada de todos los gremios. El objetivo principal es impulsar acciones destinadas a conseguir y mejorar convenios internacionales.



SEMANA DE LA LIBERTAD

Nuestra directora ejecutiva MBA Merlyn Casanova, participó en la semana de la libertad de la Universidad San Francisco de Quito. Tuvo la ocasión para exponer sobre cómo el sector exportador se beneficia de acuerdos comerciales y destacando la importancia de mantener buenas relaciones con nuestros socios comerciales. El evento se llevó a cabo virtualmente el 10 de noviembre.



**Directorio ANECACAO
2020 -2022**

PRESIDENTE

Francisco Miranda

VICEPRESIDENTE

Gonzalo Martinetti

DIRECTORA EJECUTIVA

Merlyn Casanova

DIRECTORES PRINCIPALES

Carlos Sánchez

Víctor 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

Socios de ANECACAO



GUANGALA

Agrícola Guangala S.A.



POTOSÍ - LOS RÍOS
Agrosanchez
Cocoa Export S.A.



Chocolates Finos Nacionales
Cofina S.A.



Manjimexport S.A.



AGROARRIBA S.A.

Agroarriba S.A.



Manacao S.A.



Aromas y Sabores del Ecuador
Aromacacao S.A.



Cafeica Cia. Ltda.



Aromatic
Cocoa Export S.A.



CASACAO S.A.



Exportadora
Hidrovo Muñoz S.A.



chocolatier s.a.
Chocolates Atelier Chocolatier S.A.
Grupo Empresarial Cafiesa

Cafiesa S.A.



Confitexport



Eco-Kakao S.A.



ExpoCocoa Cia. Ltda.



Exikam S.A.



Eximore Cia. Ltda.



Ecuatoriana Cia. Ltda.



GUANGALA

Inmobiliaria
Guangala S.A.



Fundación Maquita



Exigranos 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.



Barry Callebaut Ecuador S.A.

15 AÑOS APORTANDO AL DESARROLLO ECONÓMICO DEL ECUADOR



Así mantenemos tu carga segura:

- 1.840 Reefer plugs
- 2.000 m2 de bodega techada para inspecciones de fruta y otros
- 720 m2 de cámaras de frío para inspecciones, hasta 16 contenedores simultáneamente