

### 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

<b>Provincia</b>	AZUAY	<b>Cantón</b>	CUENCA		
<b>Parroquia</b>	MOLLETURO	<b>Urbana</b>		<b>Rural</b>	X
<b>Localidad</b>	CAMACHO				
<b>Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona</b>					
	X (Este)	649655	Y (Norte)	9688749	Z (Altitud) 58

### 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



CAJAS DE FERMENTACIÓN DE CACAO FINO DE AROMA. CAMACHO - CUENCA.

Fotografía: Inpc R6 2012

### 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

<b>Denominación</b>	PROCESO DE FERMENTACIÓN DE CACAO FINO DE AROMA
<b>Grupo social</b>	MESTIZO
<b>Lengua</b>	CASTELLANO
<b>Ámbito</b>	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO
<b>Subámbito</b>	TÉCNICAS Y SABERES PRODUCTIVAS TRADICIONALES
<b>Detalle del subámbito</b>	N/A - ACTIVIDADES AGRÍCOLAS PRODUCTIVAS

#### 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

**DESCRIPCIÓN:** En las zonas bajas de Molleturo, existen manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial vinculadas al cultivo, cosecha y procesamiento del cacao fino de aroma. En este caso específico algunos portadores se refieren al secado del cacao: “Antes yo secaba el cacao tal como me indicaba mi papá, le dejaba fermentar porque es hasta más fácil para secar. Bien fermentado el cacao está bien desbabadito y en dos o tres días de buen sol ya está ese cacao bien seco. Así se seca mejor el cacao, el cacao bien secado toma un color amarillo bonito, la pepa de oro mismo, el cacao bien sequito y amarillito, netamente como oro, se vendía antes al exterior en dólares, justo, el color y la pepa de oro, color bien amarillito, bien secado.” (Arturo Calle, Abdón Calderón, 2012).

Luego de que se le extraen las pepas, el cacao cosechado atraviesa por el proceso de fermentación. Ello implica que las pepas en estado de baba pierden su líquido, para dar paso a la etapa siguiente, de secado. Para secar el cacao cada huerta guarda sus particularidades:

Uno de los métodos consiste en colocar las pepas en estado de baba en cajones durante 4 días aproximadamente para que destile el líquido y continuar con el proceso de secado. Estas cajas se construyen en cuatro niveles que corresponden a los días de fermentación, cada nivel contiene un número de cajones, de esa manera el productor sabe cuándo se debe sacar las pepas para proceder al secado (José Tenenpaguay, El Camacho, 2012).

Otra variante implica colocar la baba en saquillos por unos dos días, aproximadamente para que se destile, esta práctica es la más común (Mina Caicedo, Rancho Grande, 2012).

También se acostumbró a extender las pepas de cacao en baba en los tendales de caña y a taparlos durante dos o tres días con algún material. Antes se las cubría con plantas de bijao, para que se maceren y adquieran un buen aroma, porque se cree que con la maceración mejora la calidad. En la actualidad, se mantiene este proceso en algunos sitios, pero con algunas variantes por ejemplo ahora se las cubre con plástico o planchas de zinc (Wilson Tomalá, Paraíso, 2012).

El tiempo de maceración varía, de dos a cuatro días, dependiendo de la zona; en Naranjal y Abdón Calderón consideran que esta etapa es fundamental para obtener el sabor del cacao fino de aroma (Arturo Calle, Abdón Calderón, 2012; Arturo Parra, Naranjal, 2012).

Para Arturo Parra, la fermentación debe prolongarse por un promedio de tres días, de esta manera, el embrión se muere por dentro y la baba escurre y sale el “olorcito” del cacao. Es preferible que se fermente en madera de roble, porque aquí el aroma se conserva mejor ya que el roble tiene una resina que no altera el olor del cacao sino que lo hace más agradable (Arturo Parra, Naranjal, 2012).

En la actualidad, algunos de los pequeños productores al realizar la fermentación del producto ya no toman en cuenta los cuidados que tradicionalmente se consideraban en esta etapa para elevar la calidad del producto, debido a que buena parte de compradores de cacao lo adquieren sin considerar la calidad, es decir, el valor establecido es igual indistintamente de las particularidades del proceso y de los valores agregados que ello pueda conferirle. En algunos, esto ha dado como consecuencia la baja de la calidad del cacao fino de aroma (Arturo Calle, Abdón Calderón, 2012; Mina Caicedo, Rancho Grande, 2012).

Por otro lado, en algunos sitios se demanda el cacao en baba para su comercialización, lo que conlleva que ciertos agricultores no pongan en práctica los conocimientos para esta etapa, por lo que el secado está prácticamente en desuso. Sin embargo, para aquellos que están vinculados a la comercialización del cacao fino de aroma, esta etapa es fundamental para lograr los niveles de exigencia del mercado de este producto y la mantienen pese a las variaciones del costo.

“Para que la maceración fuera buena se cogía el cacao maduro, se sacaba, se ponía en el tendal uno o dos días se lo tapaba con hoja de bijao, era un techito de caña con hoja de bijao, cuando ya se iba saliendo el otro cacao que ya estaba seco, entraba el otro, entonces esa es la maceración que le dan ahora. Pero lo hacen en costalillos, en sacos, tampoco se puede dejar afuera porque la gente le roba -esos problemas han surgido ahora-. No se mojaba por la lluvia porque quedaba tapado. El cacao arrumado que quedaba de noche eran unas cosas que se hacían y quedaban largo, y se quedaba esa cosa ahí de caña que se alzaba y se ponía. Ese cacao quedaba ahí unas dos noches.” (Mina Bustamante, Rancho Grande, 2012).

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
Anual	<input checked="" type="checkbox"/>	Etapa que se realiza después de la cosecha de cacao
Continua	<input type="checkbox"/>	
Ocasional	<input type="checkbox"/>	
Otro	<input type="checkbox"/>	

#### 5. PORTADORES/SOPORTES

##### INDIVIDUOS

Nombre	Cargo/función/actividad	Edad	Dirección/Teléfono
asanza, Juan	agricultor	56	Ciudadela las mercedes, nueva unión
Wilson tomalá	agricultor	60	recinto paraíso
José tenenpaguay	agricultor	61	Camacho
rubén caicedo	agricultor	78	hacienda rancho grande
Arturo Calle	Agricultor	73	abdón calderón

#### 6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad	Categoría	
	Manifestaciones Vigentes	
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	<input checked="" type="checkbox"/>

El proceso de fermentado y secado del cacao corre el riesgo de desaparecer y de pasar a ser una manifestación presente únicamente en la memoria, debido a que muchos productores venden el cacao en baba, porque es una forma de comercialización que les permite recuperar lo invertido y obtener ganancias relativamente rápidas. Sin embargo, para aquellos que mantienen la calidad del cacao fino de aroma y desean competir con otros países, esta etapa es fundamental.	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas
--	---

**Sensibilidad al cambio**

La venta del cacao en baba conlleva la supresión de la etapa de fermentación en las unidades productivas.	Alta	X
	Media	
	Baja	

**7. INTERLOCUTORES**

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
CALLE, ARTURO	ABDÓN CALDERÓN	986874341	MASCULINO	73
TENENPEGUAY, JOSÉ	CAMACHO	9981052	MASCULINO	61
PARRA, ARTURO	NARANJAL	042750235	MASCULINO	0
ANCHUNDIA, DAVID	EL GUERRERO	0	MASCULINO	40
ASANZA, JUAN	CIUDADELA LAS MERCEDES, NUEVA UNIÓN	980865948	MASCULINO	56
CAICEDO CARRILES, RUBÉN	HACIENDA RANCHO GRANDE	997805469	MASCULINO	78
TOMALÁ, WILSON	PARAÍSO	985875679	MASCULINO	60

**8. ELEMENTOS RELACIONADOS**

**ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL**

N/A

**ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES**

N/A

**ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES**

N/A

**ELEMENTOS ACTUALIZADOS**

N/A

**10. OBSERVACIONES**

N/A

**11. DATOS DE CONTROL**

Entidad investigadora	MC_SBENITEZ_NC		
Registrado por	BENITEZ SILVIA	Fecha de registro	29/11/2012
Revisado por	MORENO CAMPOVERDE PAOLA	Fecha de revisión	21/05/2015
Aprobado por	MORENO CAMPOVERDE PAOLA	Fecha aprobación	25/10/2015
Registro fotografico	SYLVIA BENITEZ, EUGENIA RODRÍGUEZ		

**11.ANEXOS**

## Anexos Fotográficos



Separación de cacao fino de aroma en baba.  
Fotografía: Inpc R6 , 2012



Proceso de fermentación del cacao fino de aroma.  
Fotografía: Inpc R6 , 2012



Almacenamiento de cacao fino de aroma en baba para proceso  
Fotografía: Inpc R6, 2012

Cacao fino de aroma.  
Fotografía: Inpc R6 , 2012

TEXTOS	Fotografías	Videos	Audio
	<a href="#">IM-01-01-57-000-12-007851_1.jpg</a> <a href="#">IM-01-01-57-000-12-007851_2.jpg</a> <a href="#">IM-01-01-57-000-12-007851_3.jpg</a> <a href="#">IM-01-01-57-000-12-007851_4.jpg</a>		

### 13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA