

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia	LOS RÍOS	Cantón	VINCES		
Parroquia	ANTONIO SOTOMAYOR (CAB. EN PLAYAS DE	Urbana		Rural	X
Localidad	HACIENDA RANCHO GRANDE				
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona		X (Este)	636050	Y (Norte)	9814130
		Z (Altitud)			12

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



SECADO EN TENDALES. (PROPIEDAD FAMILIA CAICEDO BUSTAMANTE, RANCHO GRANDE)

Fotografía: N/A 2012

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

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

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

DESCRIPCIÓN: Una vez que el fruto en estado de baba es separado de la cáscara, se lo suele dejar de tres a cuatro días para su fermentación y el escurrimiento de los líquidos, luego de lo cual es regado en los tendales para que se seque por efecto de los rayos solares. En época de lluvias, era necesario meter al cacao bajo techo para evitar que se moje. En días húmedos se requería mayor exposición al sol, mientras que en días especialmente secos y luminosos no era necesario tanto tiempo de exposición. Por ello, en algunos casos, para facilitar este movimiento de meter y sacar los granos, se recurrió a carretones rodantes sobre rieles, sobre todo en el caso de producciones muy voluminosas. Aún hoy en día podemos observar en la hacienda de Pechichal, en la zona de Naranjal, la presencia y el uso de este tipo de recursos.

Durante su etapa de fermentación, para que no se pudran las pepas y vayan tomando el aroma típico del cacao, algunos productores esparcen las pepas en baba sobre una tablilla o tarima de caña guadúa o pambil, "el pambil es más duro pero puede lastimar al manipularlo" comenta una interlocutora de Cuatro Mangas, y continúa diciendo que este proceso sirve para que "la pepa madure, coja peso y absorba el aroma del dulce de la baba", al mismo tiempo que permite "chorrear la baba" y líquidos sobrantes; otra forma consiste en que "se puede dejar la pepa almacenada en saquillos para que chorree y seque la pepa, con un sol que le dé, ya está".

En el siguiente paso del proceso de secado del grano de cacao, es necesario "menearlo" o removerlo continuamente, con la finalidad de conseguir que se seque de manera uniforme; para esto se lo recoge y se lo extiende utilizando la pala o también un rodillo. Del mismo modo, se usa el toro, implemento que consiste en una paleta larga formada por una madera horizontal unida a un mango con el cual el trabajador la manipulaba. A veces, para reunir los granos, se añade una suerte de dientes a manera de un trinche en la pieza horizontal.

Además de estos instrumentos, se recurre al empleo de los pies de la siguiente manera: con los granos de cacao extendidos en el suelo o tendal, una persona hace líneas uniformes mientras camina arrastrando los pies. Se trata de líneas paralelas que van primero en un sentido, y luego se procede en sentido perpendicular a las líneas anteriores también de forma paralela, de tal forma que se dibuja una especie de damero.

Los tendales se confeccionan de distintos materiales. Antiguamente, los de roble fueron considerados los mejores, porque permitían que se conservara el aroma del cacao. Sin embargo, el más recordado y que aún se usa hoy en día en ciertas plantaciones, es el de caña guadúa, porque asimismo se le atribuye la capacidad de guardar el aroma. Si bien con el paso del tiempo, se había optado por la utilización de otros materiales, en los últimos años se tiende a volver al uso de caña. "Antes, cuando mis abuelos vivían, ellos eran cuidadosos con el ambiente y tenían mejor calidad porque lo hacían en caña y usaban sus corredizas, con eso, cuando en el invierno ya veían venir la lluvia, solo jalaban esas corredizas y ya se protegía el cacao. Lo tapaban con hoja de bijao, con la misma hoja de la caña brava y con la hoja del cade. Ahora para tapar usamos zinc o plástico, pero la mayoría es zinc. Los tendales de cemento no son apropiados, porque es la caña que le da sabor agradable..." (Wilson Tomalá, Taura, 2012).

"El secado del cacao en caña tiene el fino aroma. Tiene que haber fermentación de promedio tres días para que se muera por dentro el embrión y la baba escurre y sale el olorcito del cacao y en lo posible en madera de roble por que esta tiene una resina que no altera el olor del cacao sino que lo hace más rico y la caña guadua se la pone en el piso o en carretón. El asfalto absorbe con químicos. Hay nuevos tendales de marquesina con plástico para que se seque." (Arturo Parra, Naranjal, 2012).

Se recuerda que además, se aplicaba el "saltiado" cuando el cacao se ponía blanco, es decir, le faltaba sol y en ese caso se le ponía agua y aceite para que coja color de cacao. También se aplicaba el "saltiado" para secar el moho, cuando el cacao guardado, habiendo sido embodegado para luego ser comercializado, se "mohosiaba". Entonces "se lo esparcía y se saltiaba" -sobre el grano-. (Luis Ubilla, Vincas, 2012). Esto último todavía lo hacen los medianos y pequeños productores de cacao.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
Anual		El proceso de secado se da inmediatamente después de la cosecha como la segunda etapa en la producción del grano de cacao, debido a que su comercialización adquiere mayor valor en estado seco. De esta manera el grano seco es puesto en el mercado nacional e internacional.
Continua	X	
Ocasional		
Otro		

5. PORTADORES/SOPORTES

INDIVIDUOS

Nombre	Cargo/función/actividad	Edad	Dirección/Teléfono
José tenenpaguay	agricultor	61	Camacho
Juan asanza	agricultor	56	Ciudadela las mercedes, Nueva unión
Wilson tomalá	agricultor	0	Paráiso
xavier Salinas	agricultor	46	Hacienda la concepción
Rubén Caicedo	Agricultor	74	Hacienda rancho grande

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad	Categoría

Se realiza luego de la cosecha previo a la venta del cacao en pepa. Si se lo comercializa en baba no es necesario aplicar este proceso. Pero su precio adquiere mayor valor en estado seco. De esta manera el grano es colocado en el mercado nacional e internacional por los intermediarios.	Manifestaciones Vigentes	
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	X
	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas	

Sensibilidad al cambio

La comercialización del cacao en baba influiría paulatinamente en las prácticas agrícolas, desapareciendo una de las etapas importantes en la producción del cacao fino de aroma, debido a que el intermediario que las compra en baba, con el fin de rentabilizar su inversión, recurre a las secadoras de granos industrializadas disminuyendo así el tiempo de secado, motivo por el cual paga menos al productor. En el proceso de secado tradicional son los insumos y herramientas usados en su práctica los que fortalecen la calidad del cacao fino de aroma por el cual es reconocido internacionalmente.	Alta	X
	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
CAICEDO, RUBÉN	HACIENDA RANCHO GRANDE	997805469	MASCULINO	78
PARRA, ARTURO	NARANJAL	042750235	MASCULINO	0
SALINAS, XAVIER	VINCES	94616156	MASCULINO	46
TOMALÁ, WILSON	EL PARAÍSO	85875679	MASCULINO	60
UBILLA, LUIS	VINCES	997293009	MASCULINO	0
ASANZA, JUAN	CIUDADELA LAS MERCEDES, NUEVA UNIÓN	980865948	MASCULINO	56
TENENPAGUAY, JOSÉ	CAMACHO	998105237	MASCULINO	61

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	RODRÍGUEZ ROJAS EUGENIA	Fecha de registro	02/12/2012
Revisado por	LÓPEZ PAREDES GLORIA GUADALUPE	Fecha de revisión	23/07/2015
Aprobado por	LÓPEZ PAREDES GLORIA GUADALUPE	Fecha aprobación	23/07/2015
Registro fotografico	HACIENDA RANCHO GRANDE, EUGENIA RODRÍGUEZ, CECILIA ORTIZ, SYLVIA BENÍTEZ		

11.ANEXOS

Anexos Fotográficos



Meneado del cacao, Hacienda Concepción.
Fotografía: N/A, 2012

En blanco
Fotografía: N/A, 2015

En blanco
Fotografía: N/A, 2015

En blanco
Fotografía: N/A, 2015

TEXTOS	Fotografías	Videos	Audio
	IM-12-08-51-000-12-007906_1.jpg IM-12-08-51-000-12-007906_2.jpg IM-12-08-51-000-12-007906_3.jpg IM-12-08-51-000-12-007906_4.jpg		

13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA