



**THESE DE DOCTORAT DE L'ETABLISSEMENT UNIVERSITE BOURGOGNE
FRANCHE-COMTE**

PREPAREE A L'UNIVERSITE DE BOURGOGNE

Ecole doctorale n°592

Ecole doctorale Lettres Communication Langues Arts (LECLA)

Doctorat de Sciences du langage

Par

Mme Angélica Leticia Cahuana Velasteguí

Expression de la sensorialité dans le discours spécialisé construit autour du chocolat en
contexte équatorien

Thèse présentée et soutenue à Dijon, le 18 décembre 2023

Composition du Jury :

M. Dardo De Vecchi, Professeur associé Kedge Business School – Marseille, Rapporteur
Mme Chrystelle Fortineau-Bremond, Professeure des Universités, Université Rennes 2, Rapporteur
M. Laurent Gautier, Professeur des Universités, Université de Bourgogne, Co-directeur de thèse
M. César Itier, Professeur des Universités, INALCO – Paris, Examineur
Mme Anne Parizot, Professeure des Universités, Université de Franche-Comté, Examinatrice
M. Stéphane Patin, Maître de Conférences HDR, Université Paris-Cité, Co-directeur de thèse
Mme Mercé Pujol, Professeure des Universités, Université de Perpignan, Examinatrice

Volume 1

Titre : Expression de la sensorialité dans le discours spécialisé construit autour du chocolat en contexte équatorien

Mots clés : écologie du langage, linguistique de corpus, linguistique sensorielle, pragmatique, sémantique, analyse du discours, discours spécialisé.

Résumé : L'objectif de cette étude est de comprendre et comparer les manifestations de la sensorialité dans le discours spécialisé sur le cacao et le chocolat en contexte équatorien. Une description de l'écologie du langage a été présentée pour appréhender la relation entre le discours et la réalité des experts et des professionnels selon leur environnement physique, social et culturel. Afin d'étudier le processus sémantique des sensations et des émotions, trois sous-corpus ont été pris en considération : le sous-corpus ambiant (SCA) qui prend en compte l'expérience et le niveau d'expertise des universitaires et des professionnels dans le domaine du cacao et du chocolat ; le sous-corpus questionnaire (SCQ) qui provient de la production d'acteurs sociaux amateurs de chocolat dont l'intention de la communication est liée à l'expression corpus entrevue professionnelle (SCP) qui est produit par les professionnels étroitement liés à l'écosystème linguistique et aux activités du secteur, telles que la production et le marketing. Après la compilation des corpus, les résultats ont été analysés et interprétés à l'aide de la textométrie, de façon à modéliser les discours étudiés pour offrir un moule discursif représentatif des situations de communication étudiées en suivant une dimension heuristique de va-et-vient entre les sources empiriques et les résultats d'analyse textométrique connue sous le nom d'approche "bottom-up/top-down" (Brown et Yule, 1983 : 234-235). Finalement, ce travail offre une vue d'ensemble des différentes stratégies discursives utilisées pour exprimer la sensorialité, et donc pour évaluer l'empreinte du discours sensoriel dans les situations de communication

sensorielle à partir d'un stimulus ou d'une expérience évoquée ; et finalement le sous- respectifs situées dans leurs écosystèmes linguistiques

Title : Sensorial expression in the specialized discourse built around chocolate in an Ecuadorian context

Keywords : language ecology, corpus linguistics, sensory linguistics, pragmatics, semantics, discourse analysis, specialized discourse.

Abstract : The aim of this study is to understand and compare the manifestations of sensorial experience in the specialized discourse on cocoa and chocolate in the Ecuadorian context. A description of the language ecology was presented to understand the relationship between the discourse and the reality of experts and professionals according to their physical, social, and cultural environment. To study the semantic process of sensations and emotions, three sub-corpora were considered: the ambient sub-corpus (SCA) which considers the experience and level of expertise of academics and professionals in the field of cocoa and chocolate; the questionnaire sub-corpus (SCQ) which comes from the production of chocolate-loving social actors whose intention of communication is related to the sensory expression from a stimulus or an evoked experience; and finally, the sub-corpus of professional interviews (SCP) which is produced by professionals closely linked to the linguistic ecosystem and to the activities of the sector, such as production and marketing. After the compilation of the corpora, the results were analysed and interpreted using textometrics, in order to model the studied discourses to offer a representative discursive mould of the studied communication situations following a heuristic dimension of going back and forth between the empirical sources and the textometric analysis results known as the "bottom-up/top-down" approach (Brown et Yule, 1983: 234-235). Finally, this work offers an overview of the different discourse strategies used to express sensorial experience, and thus to assess the footprint of sensory discourse in communicative situations located in their respective linguistic ecosystems.



Je dédie ce manuscrit à

Olivier, Enrique, Flavie y Alejandro

Remerciements

Le travail dont ce manuscrit est un des aboutissements représente un investissement qui n'aurait jamais pu porter ses fruits sans le soutien de plusieurs personnes que je tiens à remercier sincèrement.

Mes premières pensées vont à mon époux Olivier, qui a toujours été à mes côtés pour me motiver dans les moments de doute et à mes enfants Enrique, Flavie et Alejandro dont la patience a été mise à l'épreuve à d'innombrables occasions ; merci pour leur appui inconditionnel.

Je tiens aussi à exprimer toute ma reconnaissance à mon directeur de thèse, le Professeur Laurent Gautier et à mon co-directeur le Professeur Stéphane Patin, qui ont fait preuve de compréhension et d'empathie sans lesquelles le travail n'aurait pas pu être mené à terme.

Je voudrais également remercier les membres du Comité de suivi de thèse, pour leur confiance et les commentaires positifs partagés.

Pour finir, je remercie toutes les personnes qui, de près ou de loin, ont été impliquées dans le processus de production de ce travail et qui ont contribué à faire de cette thèse une réalité.

Sommaire

Introduction	3
Première Partie : Cadre théorique et méthodologique pour la caractérisation des discours sensoriels autour du chocolat en contexte équatorien	11
Chapitre 1 : Écologie de la langue située dans la filière du chocolat en Équateur	13
Chapitre 2 : Le corpus en linguistique sensorielle	72
Deuxième Partie : Caractérisation analytique du corpus et modélisation	107
Chapitre 3 : Analyse textométrique et interprétation croisée des corpus considérés	109
Chapitre 4 : Empreinte du discours sensoriel dans les situations communicatives situées de l' <i>aficionado</i>	191
Conclusion	222
Bibliographie	239
Annexes	Volume 2

Introduction

L'analyse du discours latino-américain est l'une des disciplines les plus innovantes en termes de conceptualisation de la langue et de sa relation avec le contexte social, politique et culturel de la région. Narvaja de Arnoux (2021) et Rodrigo-Mendizábal (2018) proposent un aperçu historique de l'évolution de l'analyse du discours latino-américain dans laquelle se retrouvent les différents courants, principalement européens, qui l'ont influencée. Cependant, aucun des deux auteurs fait référence directe au concept d'écosystème discursif qui a acquis une grande importance ces dernières années en raison de sa capacité à analyser la dynamique de la communication dans différentes sphères sociales. C'est ainsi que cette étude a la prétention de combler cette lacune en situant l'écosystème discursif au centre de son cadre théorique de manière qu'il devienne un sujet d'intérêt croissant dans le domaine de l'analyse du discours latino-américain. Ce concept découle de l'idée que tout système discursif est un système complexe qui comprend non seulement la langue utilisée, mais aussi les acteurs impliqués dans le discours, les contextes sociaux entourant le discours et les pratiques discursives qui se développent autour de lui.

La représentation d'un écosystème discursif trouve son origine dans le paradigme écologique de la biologie qui, au travers de cette métaphore, renvoie à l'idée que le discours évolue dans un environnement constitué de différents éléments, organismes et phénomènes qui coexistent et interagissent les uns avec les autres. La référence d'écosystème renforce l'idée d'une interaction étroite et vitale entre la langue et cet environnement social, culturel, économique et politique dans lequel le discours se construit. En ce sens, l'écosystème discursif est constitué d'un réseau de pratiques linguistiques, allant de l'utilisation de la langue de l'acteur social à la diversité des langues et des dialectes présents dans une communauté. L'interaction dynamique entre la langue et la construction du sens se situe dans le contexte social, culturel et historique

particulier à une situation de communication singulière. En d'autres termes, l'écosystème discursif englobe les diverses pratiques, discours et idéologies linguistiques qui façonnent la manière dont les gens utilisent la langue pour s'exprimer et communiquer entre eux au sein d'une communauté ou d'une société donnée.

Le concept d'écosystème discursif a été développé différemment selon les contextes linguistiques et culturels. Dans le monde anglophone, les premières études sur les écosystèmes discursifs sont apparues dans les années 1980 en réponse aux approches traditionnelles structuralistes qui se concentraient principalement sur la langue et la grammaire. Ainsi, des auteurs comme G. Kress (1985, 1988) ont décrit les discours comme des systèmes complexes allant au-delà de la phrase et du paragraphe, et ont proposé des concepts alternatifs proches de l'écosystème discursif pour analyser la complexité des systèmes de production langagière. Le paradigme d'écologie du discours, d'écologie du langage, d'écologie linguistique ou encore d'écilinguistique présenté par Haugen lors d'une conférence en 1970 et matérialisé dans une publication en 1972, s'est concentré sur l'analyse de la langue et de sa relation avec l'environnement physique et social dans lequel elle est mise en œuvre. Cette approche a permis aux chercheurs d'étudier les variations linguistiques dans différents contextes sociaux et géographiques, ainsi que les processus de changement, de production et d'interaction dans les dialectes et les langues. En ce sens, l'écologie linguistique se concentre sur l'analyse de la variation linguistique, de la diversité culturelle et de la relation entre la langue et la construction des identités et des pratiques sociales.

Dans le contexte hispanophone, plus spécifiquement en Amérique Latine, le concept d'écosystème discursif a été développé principalement à partir de l'analyse de la langue et de sa relation avec la diversité culturelle et linguistique des communautés latino-américaines, la notion d'écosystème discursif est proposée comme cadre théorique pour analyser la complexité des productions langagières dans les contextes sociaux, politiques et historiques de la région. Cette approche semble être particulièrement pertinente en raison de la complexité linguistique et culturelle des pays d'Amérique Latine où l'écologie linguistique est abordée à partir de différentes disciplines,

notamment la sociolinguistique, l'anthropologie, la linguistique et les études culturelles. L'importance de l'écologie linguistique dans ce contexte est due à la complexité linguistique et culturelle de la région, où des centaines de langues et de dialectes sont parlés et où la diversité linguistique est en constante évolution. Parmi les approches remarquables, il est possible de citer celles de l'analyse de la relation entre l'espagnol et l'anglais dans des contextes de bilinguisme à New York d'Ana Celia Zentella (1997) ; le travail de Luis Alejandro Ballesteros (2008) qui met en évidence la diversité du portugais brésilien selon les différents écosystèmes linguistiques dans lesquels il est produit ; et pour finir le concept d'écologie linguistique développé par Bastardas-Boada (2005, 2014, 2016, 2017) pour mettre en évidence la relation de pouvoir entre langue dominante et langue dominée. D'autre part, au cours de la dernière décennie, les études sur l'écosystème discursif ont connu un véritable essor dans la région, en particulier dans le contexte de la communication et des médias de masse. Il est aussi important de citer l'intérêt des linguistes allemands pour l'écologie linguistique d'Amérique Latine : Klaus Zimmermann (1999) et Yvonne Stork (2008) ont tous deux contemplé la diversité des langues hispano-américaines au travers du prisme de l'écologie linguistique pour défendre le besoin de protection de ces langues comme des espèces biologiques en danger d'extinction. Malgré la diversité thématique de ces études, dans leur grande majorité, elles ont pris en compte la relation entre l'écosystème discursif et la construction de l'identité culturelle des communautés étudiées afin de reconnaître l'importance de la langue dans la création d'imaginaires sociaux.

Par ailleurs, dans le contexte francophone, le concept d'écosystème discursif a été développé par des auteurs qui ont travaillé sur la relation entre langue, culture et société à travers l'analyse du discours politique et de son impact sur la construction de la réalité sociale. Claude Hagège (2006) relève l'importance de la diversité linguistique et culturelle pour le développement humain et social ; Louis-Jean Calvet (1999, 2019) souligne l'importance de la langue dans le processus de construction de l'identité individuelle et sociale, ainsi que l'utilité du concept d'écologie du langage comme cadre théorique de l'analyse du discours ; Jacques Guilhaumou (1996, 2000) analyse la

relation entre discours politique et construction de la réalité sociale en argumentant qu'elle ne peut être saisie que dans son contexte discursif ; Michel de Fornel en collaboration avec Jacqueline Léon (2000) aborde l'étude de la langue en relation aux pratiques culturelles au travers de l'ethnographie de la conversation ; Philippe Blanchet (2014) analyse la relation entre diversité culturelle et diversité linguistique au travers du plurilinguisme ; et pour finir cette liste non exhaustive, l'écologie (socio)linguistique de Jean Léo Léonard (2017) a le mérite de décrire la portée du paradigme de l'écologie des langues et d'en déterminer sa complexité. Malgré leur approche différente, ils soulignent tous l'importance de comprendre le contexte social et culturel dans lequel le discours est produit. Dans cette perspective, même s'il n'a pas toujours été nommé ainsi, l'écosystème discursif a été appréhendé comme un système composé d'acteurs, de rôles, de pratiques discursives et de contextes sociaux. Dans ces travaux, l'accent a été mis sur la relation entre le discours et la construction des imaginaires sociaux, en reconnaissant l'importance des médias, du cadre politique, de l'industrie culturelle et du système socio-économique où s'exprime le discours de l'opinion publique. Parallèlement à ce cadre général francophone, il convient de citer les travaux récents de l'équipe dijonnaise du laboratoire « Centre Interlangues Texte Image Langage » dans le cadre de laquelle a été menée cette thèse et qui considère l'écologie du langage comme un cadre théorique pertinent pour l'analyse du discours professionnel initialement appliqué au domaine viticole, mais rapidement diversifié vers des produits dont la filière professionnelle s'interroge sur le discours sensoriel produit par ses professionnels, ses experts et ses consommateurs.

Influencé par des facteurs politiques, culturels et économiques, le concept d'écosystème discursif n'est pas neutre. Par conséquent, les travaux se fondent actuellement sur la nécessité d'analyser l'écosystème discursif à partir d'une perspective critique, qui permet d'identifier les relations de pouvoir et les inégalités présentes dans la communication et la production de discours.

L'état d'avancement du concept d'écosystème discursif dans la sociolinguistique latino-américaine a été d'une grande importance au cours des dernières décennies, car il permet

de comprendre la relation entre la langue et le contexte socioculturel de la région. Bien qu'il se soit développé différemment selon les pays de la région, il constitue depuis les années 1980 un cadre théorique souvent utilisé par les chercheurs qui l'appliquent à différents domaines d'étude, tels que l'éducation, la politique, la littérature et la culture populaire.

Les concepts d'écosystème discursif et d'écologie du langage ont acquis une grande importance dans la sociolinguistique et l'analyse du discours latino-américaine en raison de leur capacité à comprendre la dynamique du discours et la relation entre la langue et le contexte socioculturel de la région. L'étude des écosystèmes discursifs est fondamentale pour comprendre comment le sens est construit et la réalité sociale produite dans notre ère mondialisée. Leurs caractéristiques sont différentes selon les contextes linguistiques et culturels, mais leur description permet d'analyser la variation linguistique, la construction de l'identité culturelle et des imaginaires sociaux, ainsi que les relations de pouvoir présentes dans la communication et la production de discours. Pour illustrer ces propos, il peut être considéré important d'analyser l'écosystème discursif d'un groupe social particulier afin de mieux comprendre ses valeurs, ses croyances et ses pratiques culturelles. Décrire l'écosystème discursif du lieu de travail moderne permet de mettre en évidence qu'il est façonné par un réseau complexe de discours liés à la productivité, à l'efficacité et à l'innovation. Un examen critique de l'écosystème discursif des médias peut révéler les façons dont le langage est utilisé pour construire et renforcer les stéréotypes sociaux et les inégalités.

Dans le cadre de cette étude, la construction de l'écosystème discursif du cacao et du chocolat en Équateur fait référence à l'interaction dynamique de la langue et du sens dans un contexte social, culturel et historique particulier qui remonte à l'époque coloniale, lorsque le cacao était déjà produit et exporté comme l'une des principales richesses de l'époque. La production et l'exportation de cacao ont commencé à contribuer de manière significative à l'économie équatorienne en 1780, lorsque l'Équateur faisait encore partie des colonies espagnoles et était connu sous le nom de

*Real Audiencia de Quito*¹. Très tôt, un petit groupe de professionnels a constitué de véritables monopoles et accumulé un capital économique important. C'est à cette époque que l'on a commencé à appeler ces riches marchands *gran cacao* et que l'expression est devenue un dicton populaire en Équateur et d'autres pays d'Amérique Latine : *se cree el gran cacao - se ve a sí mismo como un gran cacao*, comme quelqu'un de meilleur que les autres. La fin du XIXe siècle marque le début de ce que l'on appelle le boom du cacao, les exportations passant de 372 433 quintaux en 1880 à 578 626 quintaux en 1899. En 1895, l'Équateur comptait 58,6 millions de cacaoyers. Dix ans plus tard, le pays en comptait 80 millions. Entre 1894 et 1913, l'Équateur est le premier exportateur mondial de cacao, avec 13 % de la production mondiale et 70 % des exportations du pays. Actuellement, l'Équateur s'est positionné sur le marché international comme le meilleur exportateur de cacao *fino de aroma* ; aussi bien la fève de cacao que le chocolat équatorien sont connus dans le monde entier (Abad, Acuña et Naranjo, 2020). L'intérêt de la population a considérablement augmenté, le cacao n'est plus uniquement cultivé pour être exporté, il est transformé en chocolat avant d'être exporté. L'écologie linguistique de la filière du cacao et du chocolat en Équateur s'est construite sur plus de 200 ans de culture et de traditions nationales indissociables d'un contexte socioculturel riche et conflictuel. La connaissance, même succincte, de ce patrimoine semble être un élément essentiel pour l'appréhension et la compréhension de l'écosystème linguistique dans lequel s'exprime la sensorialité dans le discours spécialisé construit autour du chocolat en contexte équatorien. Il est en effet possible d'observer empiriquement une différence marquée dans le discours des personnes qui sont en contact avec le cacao et le chocolat selon l'activité qu'ils exercent et le secteur de la filière dans lequel ils opèrent, en particulier dans le discours sensoriel. Différentes hypothèses pourraient être avancées sur ces disparités discursives. Elles pourraient être vérifiées selon des approches anthropologiques, sociologiques ou encore purement ethnographiques à partir de la variation des paramètres socioculturels de chaque locuteur. Elles pourraient aussi être étudiées dans le cadre d'une linguistique de corpus

¹ Comme convention pour l'ensemble de cet ouvrage, les expressions en espagnol et en anglais seront écrites en italiques sans traduction.

qui chercherait à illustrer le propos à partir d'exemples discursifs choisis. Cependant, le choix théorique et méthodologique de cette étude est de ne pas faire d'hypothèses anticipatoires sur la nature des disparités évoquées, mais de laisser au discours situé dans son contexte de production langagière le soin de révéler au chercheur les liens qui existent entre les stratégies discursives, les intentions de communication et les différents écosystèmes linguistiques des locuteurs. L'un des traits distinctifs de la méthode proposée est son approche ascendante : le processus d'analyse s'appuie principalement sur les textes représentatifs d'une situation de communication spécifique qui constituent le corpus compilé. Le chercheur découvre les stratégies discursives choisies par un profil déterminé de locuteurs selon les données quantitatives extraites du corpus à partir d'une approche corpus-driven (Glynn et Fischer, 2010 ; Biber, 2015 ; Adamou, 2016). La recherche est ainsi délibérément orientée vers une description spécifique du discours par le biais d'une analyse ascendante du corpus (bottom-up) basée sur une méthodologie inductive qui utilise les données statistiques auxquelles la textométrie permet d'avoir accès. Il convient de souligner qu'il s'agit de données quantitatives de fréquences d'usage d'unités linguistiques discrètes qui permettent au chercheur de modéliser les stratégies discursives mise en œuvre dans une situation de communication située et associée à un écosystème linguistique spécifique. Par conséquent, l'analyse s'apparente à une approche empirique qui permet la découverte progressive des stratégies discursives inscrites dans un contexte socioculturel spécifique afin d'avoir accès à l'intention de communication du locuteur représenté par le corpus compilé. Ainsi, à la fin de l'analyse, le chercheur peut proposer une collection de traits spécifiques décrivant le prototype représentatif du discours étudié qui, dans le cadre de cette étude, permet de proposer une modélisation des stratégies mise en œuvre pour partager une sensation, une émotion, qu'elle soit évoquée ou ressentie.

En conséquence, l'objectif principal de ce travail sera l'étude des stratégies discursives utilisées pour exprimer la sensorialité dans le discours produit par ceux qui sont en contact avec la filière du cacao et du chocolat : les agriculteurs qui cultivent le cacao, les professionnels qui transforment la matière première pour commercialiser un produit

fini, et les consommateurs. Le cadre théorique choisi pour cette étude est celui d'une linguistique cognitive sensorielle, formalisée et mise en œuvre sur d'autres produits par l'équipe dijonnaise, et qui interroge un corpus de textes situés compilés à partir de situations discursives professionnelles inscrites dans une écologie du langage propre à l'Équateur.

La description détaillée de ce cadre théorique, ainsi que l'écosystème linguistique auquel il s'applique, est proposée dans les deux premiers chapitres qui constituent la première partie de cette étude. Le premier chapitre débute par la conceptualisation de l'écologie du langage adoptée dans cette étude suivie d'une approche ethnographique de la spécialité et d'une explication succincte du processus de transformation de la fève de cacao en chocolat de façon à offrir au lecteur tous les détails qui constituent la scène équatorienne où se sont construits les discours étudiés. Le deuxième chapitre positionne l'analyse dans le cadre théorique précédemment décrit avant de présenter la méthodologie utilisée pour la compilation des textes recueillis dans les différents sous-corpus.

En tenant compte du discours étudié, l'analyse située (Condamines et Narcy Combes, 2015) réalisée pour connaître et interpréter les différentes stratégies d'expression du discours sensoriel utilisées dans les différents types de corpus et sous-corpus compilés permet de réaliser l'étude de l'utilisation de la terminologie ou d'expressions plus complexes en fonction de l'environnement, de l'activité à réaliser, et de l'intention de communication du locuteur. Le troisième chapitre présente l'analyse et la modélisation du discours des corpus ambiant et professionnel selon le type de production (cacao ou chocolat) et selon la langue utilisée (espagnol ou kichwa). Dans le cas du consommateur, appelé *aficionado*, une étude comparative sensorielle du discours avec et sans stimulus, c'est-à-dire avant et après la dégustation du produit, est décrite dans le quatrième chapitre afin de mettre en évidence les variations entre un discours produit à partir d'une évocation et un discours produit à partir d'un stimulus sensoriel.

L'organisation du travail présenté permet de connaître la situation de communication et l'intention de chacun des locuteurs, afin que l'étude des discours compilés révèle les variations que l'on peut observer dans les différentes situations de communication de la chaîne de production du chocolat, de la fève à la tablette en passant par la transformation et la vente.

L'approche analytique faite à partir des outils de textométrie propres à la linguistique de corpus offre une mise en évidence quantitative des différentes empreintes du discours sensoriel présentes dans ces situations communicatives. L'interprétation croisée des résultats de l'analyse textométrique situés dans les écosystèmes linguistiques respectifs offre une mise en évidence qualitative de ces différentes empreintes. En conclusion, l'analyse textométrique et l'interprétation croisée des corpus considérés aboutissent à trois contributions finales d'aspect théorique, méthodologique et pragmatique. Elles sont, présentées comme une possible valorisation des résultats.

Première Partie :

Cadre théorique et méthodologique pour la caractérisation des discours sensoriels autour du chocolat en contexte équatorien

Dans cette première partie d'une étude directement concernée par le discours sensoriel et situé dans un contexte équatorien autour du cacao et du chocolat, il convient de présenter la nature et la portée des variables sélectionnées. La description de l'écologie du langage, l'approche ethnographique de la représentation socioculturelle de la filière du cacao et du chocolat en Équateur ainsi que le processus de transformation rassemblés et discutés dans le premier chapitre sont des informations nécessaires pour permettre au lecteur d'accéder à l'essence même de ce que représente cette filière pour un Équatorien.

Ce prérequis guide le lecteur à travers la réflexion épistémologique proposée dans le deuxième chapitre où est exposé le positionnement théorique choisi pour justifier la mise en place des processus opératoires d'analyse textométrique et d'interprétation croisée des empreintes du discours sensoriel situées dans les écosystèmes linguistiques sélectionnés.

Le contenu présenté dans cette première partie est donc à la fois descriptif et opératoire. En effet, il décrit le cadre théorique dans lequel s'applique le mode opératoire spécifique :

Conceptualisation du paradigme de l'écologie du langage, suivie de la description de l'écosystème linguistique de la filière du cacao et du chocolat équatorien.

Conceptualisation d'une linguistique sensorielle située, suivie de la description du processus de compilation des corpus représentatifs des situations de communication professionnelles sélectionnées pour l'étude, ainsi que de leurs caractéristiques.

Introduction de la linguistique cognitive de corpus et de ses outils textométriques pour préparer la deuxième partie dédiée à l'analyse discursive et à l'interprétation croisée.

Chapitre 1 : Écologie de la langue située dans la filière du chocolat en Équateur

Cette recherche s'inscrit dans le cadre de la linguistique sensorielle (Bach, 2021b) à partir de la construction d'une terminologie située (Condamines et Narcy-Combes, 2015) produite autour du cacao et du chocolat en Équateur, plus précisément dans la province de Pastaza située en Amazonie équatorienne. Dans notre cas, la compréhension de la sensorialité, à travers l'étude d'un discours situé, oblige une description suffisamment complète de la relation entre le cacao, le chocolat, l'homme et son environnement pour appréhender le contexte socioculturel qui détermine l'écologie actuelle de notre corpus et nous informe sur la représentation sociale des acteurs équatoriens impliqués dans le domaine spécialisé considéré.

Ainsi, la première section du chapitre présente l'écologie du langage comme cadre théorique général dans lequel s'inscrit l'approche ethnographique de la spécialité décrite dans la deuxième section. Il est important d'offrir au lecteur une information détaillée du processus de transformation artisanal et industriel du cacao, de la plante, des points clefs de son processus de transformation, de l'histoire du cacao en Équateur, et du chocolat actuellement produit dans le pays de façon à décrire le décor des situations de communication étudiées. Ces informations offriront au lecteur les connaissances nécessaires pour contextualiser les informations collectées de façon à pouvoir appréhender l'analyse et les interprétations de l'étude selon les différents écosystèmes dans lesquels le discours est construit.

1.1 Le paradigme de l'« Écologie du langage »

1.1.1 Définition, évolution et positionnement épistémologique de l'écologie du langage.

Actuellement, la recherche en sciences du langage s'est diversifiée dans de nombreuses approches poststructuralistes grâce, notamment, au développement des outils informatiques qui ont permis la naissance d'une linguistique outillée applicables à de nombreux champs interdisciplinaires et offrant, entre autres, de « nouveaux contextes de recherche pour les langues de spécialité » (Gautier 2019 : 371). La linguistique outillée met en œuvre l'outil informatique pour extraire des informations quantitatives d'un ensemble de textes représentatifs d'une situation de communication produite dans un environnement déterminé. Dans une approche « bottom-up/top-down » (Brown et Yule, 1983 : 234-235), ces informations quantitatives, issues de productions discursives authentiques permettent au chercheur d'avoir accès à des interprétations de la réalité (bottom up) qui sont ensuite validées et replacées dans l'environnement de production du discours analysé : l'écologie du langage (top down). Ce mouvement cognitif évite de poser des hypothèses *a priori* de façon à ce qu'elles apparaissent elles-mêmes de l'analyse du discours pour ensuite être vérifiées et validées dans leur écosystème sociolinguistique.

La perspective théorique articulant, depuis maintenant une cinquantaine d'années, les concepts associés à l'écologie du langage s'inscrit à la croisée interdisciplinaire des sciences du langage, sciences de l'information et la communication, et sciences cognitives au service d'une linguistique outillée, appliquée et située (Gautier et Bach, 2017). En effet, la considération et la description *in vivo* de l'écologie dans laquelle est mis en œuvre le langage authentique deviennent une étape importante du processus d'analyse et d'interprétation du discours donnant ainsi un cadre théorique général associé au concept de « langue-culture-milieu de spécialité » (Gautier 2019 : 374). Dans une société où l'interaction sociale met en œuvre des rapports de pouvoir, de statut,

d'idiosyncrasie ou encore d'hégémonie, il est difficile de réduire un échange à sa simple matérialité linguistique sans introduire l'écosystème social dans lequel il est produit. Cette réalité rend évident l'emprunt terminologique - écologie - fait à la biologie. Lechevrel, définit ainsi l'écologie comme une discipline scientifique qui fait partie de la biologie, mais surtout comme un rapport entre un être et son environnement physique, chimique et biologique.

L'écologie est une discipline de la biologie qui s'est constituée comme telle au cours du XIXe siècle... L'écologie du XXe siècle, que l'on nomme écologie moderne, a toujours pour but d'étudier les êtres vivants en rapport avec leur environnement physique, chimique et biologique. (Lechevrel, 2008 : 21-22)

Par conséquent, si l'écologie étudie la relation qui existe entre l'homme et son environnement, il est alors logique de considérer l'écologie du langage comme le rapport entre l'acteur social et son environnement physique, social et culturel. Depuis l'Antiquité, nous voyons comment le langage prend forme, se transforme, s'adapte aux besoins de l'environnement dans lequel il est produit et il évolue. Dans le cadre de cette évolution parallèle entre système linguistique, société et perception de la réalité, il est alors concevable de défendre l'approche théorique de l'écologie du langage comme l'un des héritages directs du relativisme linguistique. En effet, Leavitt conceptualise le relativisme linguistique comme le fait que chaque langue fait naturellement partie d'un tout socioculturel unique ; que la langue parlée reflète ou même détermine le mode de pensée de chaque individu, d'une manière distincte pour chaque communauté linguistique (2014 : 19). Et même si le débat reste virulent autour de l'hypothèse de Sapir-Whorf :

there is a growing mass of research supporting some kind of influence of language specifics on conceptualization. Given that human beings are using specific languages, with all of the peculiarities of each, as tools to help think and communicate about the world and themselves thousands of times a day,

this is hardly surprising – it is simply a case of the tools used having some influence on the final product. (Leavitt, 2014 : 27)

La relativité linguistique, parfois appelée hypothèse whorfienne, postule que les propriétés du langage affectent la structure et le contenu de la pensée et donc la façon dont les humains perçoivent la réalité. Une distinction est souvent faite entre les points de vue whorfiens forts, selon lesquels les catégories de pensée sont déterminées par la langue, et les points de vue faibles, qui soutiennent que la langue influence la pensée sans en déterminer entièrement la structure. (Danesi, 2021 : 10).

De Humboldt (Lafont et Peña, 1999) jusqu'aux récents travaux poststructuralistes en passant par Wittgenstein (1921), Sapir-Whorf (1956), Martinet (1960), Hymes (1974), Marcellesi et Gardin (1974), pour une sociolinguistique francophone ; sans être explicitement cité, de concept d'écologie du langage est en filigrane mettant en évidence qu'un acteur social interprète et perçoit sa réalité selon son environnement physique et socioculturel. L'un des premiers linguistes à avoir établi un lien entre la langue et l'environnement est Sapir, dans une conférence donnée en 1911 et publiée en 1912. Cependant, un des arguments whorfiens souvent cité pour illustrer la corrélation entre langage et perception de la réalité est la variété de mots utilisés en Inuktitut par les Inuits pour décrire la neige ou la glace, par exemple :

1. *qanik* : la neige qui tombe
2. *aputi* : la neige au sol
3. *pukak* : la neige cristalline au sol
4. *aniu* : la neige utilisée pour faire de l'eau
5. *siku* : la glace en général
6. *nilak* : eau potable glacée

7. *qinu* : neige fondue sur l'eau

Bien que cette théorie ait été fortement contestée par des auteurs comme Pullum (1991) qui ont accusé Whorf d'avoir mal interprété les différences linguistiques annotées par l'anthropologue Boas (1911 ; 1938), d'autres auteurs comme l'anthropologue Krupnik ont aussi soutenu l'idée que les langues des régions arctiques présentaient plus de mots pour décrire la neige que l'anglais (Krupnik, 2011 ; Krupnik et Müller-Wille, 2010). Il est aussi raisonnable de considérer que le fait d'avoir un seul mot en arabe pour la neige et la glace : *thalj*, n'est pas étranger à l'environnement dans lequel cette langue est parlée. Whorf considère qu'une société étroitement liée à ce genre d'environnement développe la langue qui rend compte de la réalité perçue. Ces descriptifs n'auront aucune, ou peu, d'équivalence directe dans un autre système langagier dont l'écologie n'offre pas des caractéristiques similaires aux environnements présents au nord du soixantième parallèle ou dans les contrées désertiques. Il conceptualise son hypothèse ainsi :

We dissect nature along lines laid down by our native language [...] the world is presented in a kaleidoscopic flux of impressions which has to be organised by our own minds – and this means largely by the linguistic systems of our minds. We cut nature up, organise it into concepts, and ascribe significances as we do, largely because we are parties to an agreement to organize it in this way – an agreement that holds throughout our speech community and is codified in the patterns of our language [...]. (Whorf, 1956 : 213)

Il en est de même pour l'environnement socioculturel, Whorf a démontré que le système temporel des Hopis était différent d'un système linéaire continu à tel point que lorsqu'il demandait à un Hopi quels mots il utilisait pour désigner les jours passés (hier, avant-hier) ou les jours futurs (demain, après-demain), la réponse était qu'il ne comprenait pas la question. Comme le développe Villela-Petit dans son travail sur le temps dans la langue et la culture hopi (1992), les Hopis ne savaient pas ce que signifiait diviser le temps en jours passés et futurs. Leur conception cyclique et séquentielle du temps ne

leur permettait pas de comprendre la linéarité temporelle sous-entendue dans la question. Whorf précise ainsi que les êtres humains modulent leur système langagier selon la perception qu'ils ont de leur réalité, mais aussi que ce système conditionne d'une certaine manière leur façon de percevoir cette réalité. Par conséquent, deux acteurs sociaux différents peuvent manifester une vision différente de la même situation de communication dans laquelle ils produisent leurs discours, allant même jusqu'à considérer qu'une personne qui parle différentes langues, ou utilise différents registres de langue, peut appréhender la réalité de plusieurs façons. La diversité des différentes formes linguistiques reste très complexe, leurs variations ne peuvent seulement être comprises qu'à travers le prisme d'une linguistique structuraliste générativiste chomskienne. En effet, bien qu'elle soit l'un des courants les plus influents de l'histoire de la linguistique, elle présente certaines limites dans la compréhension de la variation linguistique. L'une des principales est qu'elle se concentre principalement sur la description de la compétence linguistique abstraite, c'est-à-dire la grammaire interne qu'un locuteur possède et qui lui permet de générer et de comprendre des phrases dans sa langue maternelle. Cependant, cette perspective ne tient pas compte de l'interaction du locuteur avec son environnement socioculturel et ses différents contextes d'utilisation. La variation linguistique est influencée par divers facteurs tels que l'âge, le sexe, la classe sociale, l'éducation et d'autres aspects culturels, historiques et politiques. Par exemple, certains contextes informels ou formels, des situations de contact linguistique ou des influences extralinguistiques peuvent contribuer à l'émergence de variations dans les usages linguistiques qui ne peuvent être expliquées dans la perspective de la linguistique structuraliste générativiste chomskyenne. En outre, il est important de noter que la variation linguistique ne se limite pas simplement à la sélection de différentes formes linguistiques parmi les options fournies par la grammaire d'une langue. La variation linguistique inclut également l'utilisation de différents registres, langues, sociolectes ou idiolectes, et peut s'accompagner de changements dans la prononciation, l'intonation et d'autres aspects qui ne sont pas abordés en profondeur dans la perspective générativiste chomskyenne. Même si la perspective générativiste chomskyenne fournit des outils utiles pour comprendre la

structure interne de la langue, elle n'offre pas une image complète de la variation linguistique dans sa complexité socioculturelle. La compréhension de cette variété de facteurs influençant la variation linguistique nécessite des approches complémentaires, telles que celles offertes par la sociolinguistique, l'anthropologie linguistique et d'autres approches interdisciplinaires incluant le concept d'écologie linguistique.

L'introduction de concepts comme la communauté linguistique que Martinet définit (1960) comme une communauté réunissant les individus qui parlent la même langue est une notion largement exploitée par Hymes (1974) pour soutenir ses critiques d'une approche essentiellement portée sur la fonction référentielle du langage et défendre une approche documentée, empirique et indissociable de la vie sociale pour appréhender la production langagière dans toute sa matérialité. Qu'elle soit identifiée comme *ethnographie de la communication*, *ethnolinguistique*, *sociologie du langage*, *anthropologie du langage* ou encore *sociolinguistique* selon les différentes sensibilités d'auteurs comme Marcellesi et Gardin en France (1974), cette approche semble un pilier théorique fondamental pour l'écologie du langage :

In a nutshell, the vitality of languages depends on how regularly members of the populations associated with them get to use them in various settings. The consequences vary depending on whether they are used in all domains of the speakers' knowledge or experiences, only in some but not in others, or in none at all. Thus, the vitality of languages depends on what their speakers (do not) do with them. Therefore, there can be no accurate account of the ecology of a language that does not factor in the population associated with it and the communicative settings in which it evolves, including the particular socioeconomic structure that leads speakers to decide, where more than one language (variety) is involved, which one is more advantageous to them [...].
(Mufwene, 2018 :74)

Mufwene manifeste que la vitalité et le dynamisme des langues dépendent aussi de l'usage que les interlocuteurs en font, de ce que l'acteur social décide d'en faire ou de

ne pas en faire. Il considère que pour expliquer l'écologie des langues, il est nécessaire de prendre aussi bien en compte les caractéristiques de la population que l'environnement communicatif dans lequel elle se développe en mettant l'accent sur les aspects socio-économiques qui interviennent dans le choix des stratégies discursives de l'acteur social. Les acteurs sociaux doivent être capables d'utiliser leurs systèmes langagiers à bon escient afin de communiquer efficacement et de transmettre le message souhaité selon leur intention de communication.

L'écologie des langues, également appelée écologie linguistique, écologie du langage ou écolinguistique, dresse un cadre théorique général pour l'étude de ces relations entre les langues et les facteurs environnementaux aussi bien physiques que sociaux. « Différentes acceptions sont donc observables et l'écolinguistique offre de très nombreux travaux » (Lechevrel, 2008 : 17). Un rapide état des lieux permet de présenter comment divers chercheurs ont interprété l'écologie du langage.

Le courant est en plein essor aux États-Unis (S. Mufwene à Chicago, les chercheurs du B. L. Center), au Canada (W. Mackey), en Australie (P. Mühlhäusler) et dans certains pays européens comme les pays germanophones (A. Fill, J. Døør et J. Bang) ou la péninsule ibérique (A. Bastardas-Boada). En France, de nombreux chercheurs s'y intéressent également, mais seul L.-J. Calvet lui a consacré un ouvrage (Calvet, 1999). (Lechevrel, 2008 : 17)

Il existe aussi différents centres de recherches écolinguistiques dans le monde :

Bielefeld (Allemagne), Graz (Autriche), Odense (Danemark), Adélaïde (Australie) et Chicago (U.S.A.), et pour les acteurs : J. Chr. Bang et J. Døør (Odense), R. Alexander (Vienne), A. Fill (Graz), Finke and W. Trampe (Bielefeld), M. A. K. Halliday (Sydney), Mühlhäusler (Adélaïde) et A. Makkai (Chicago). (Lechevrel, 2008 : 17)

Comme précédemment commenté, il existe un lien étroit entre relativisme linguistique et écologie du langage. Ce sont deux approches qui se concentrent toutes deux sur

l'interrelation entre la langue et le contexte social et culturel dans lequel elle est utilisée. Le relativisme linguistique repose sur l'idée que la langue et la culture sont interconnectées de telle sorte que le sens et la signification des mots et des expressions sont relatifs à la culture dans laquelle ils sont utilisés. Cela signifie qu'il n'existe pas de conception universelle de ce qui est "bon" ou "mauvais" dans une langue, mais que les normes sont basées sur la culture dans laquelle elles sont utilisées et interprétées. L'écologie du langage, quant à elle, se concentre sur l'influence des facteurs environnementaux, sociaux et culturels sur l'évolution et l'utilisation des langues. L'écologie linguistique considère la langue comme un système adaptatif qui réagit aux changements de l'environnement et de la société dans lesquels elle est utilisée, et ne peut être comprise en dehors de ce contexte. Les deux approches soulignent l'importance du contexte socioculturel dans la compréhension de la langue et donc de la réalité dans laquelle elle est utilisée. De même, elles reconnaissent les processus dynamiques et changeants de la langue, la parole étant un phénomène flexible, adaptable aux contextes dans lesquels elle opère. En bref, le lien entre le relativisme linguistique et l'écologie des langues réside dans la reconnaissance de la relation étroite entre la langue et le contexte dans lequel elle est utilisée, et dans la nécessité de comprendre la langue comme une construction sociale et culturelle, plutôt que comme un objet isolé et décontextualisé. Sapir considère ainsi, plus précisément, que la langue est étroitement liée à l'expérience, qu'elle représente bien plus qu'un simple code et qu'elle nous permet de comprendre et d'interpréter la vision du monde de ses locuteurs.

C'est le vocabulaire d'une langue qui reflète avec le plus de netteté le physique et social de ses usagers. Nous pouvons en fait définir le vocabulaire total d'une langue comme un inventaire complexe de toutes les idées, intérêts et occupations qui retiennent l'attention d'une communauté ; et si nous disposions, pour une tribu donnée, d'un dictionnaire complet de sa langue, nous pourrions presque entièrement déduire le caractère du milieu physique et les traits marquants de la culture des usagers. (Sapir, 1968 : 75)

Haugen (1972), considéré comme le père fondateur de l'écologie linguistique, articule sa recherche autour de paramètres écologiques, qui se fondent sur l'interrelation qui existe entre une ou plusieurs langues et leur environnement linguistique, culturel, social, politique, géographique et naturel, entre autres.

Language ecology may be defined as the study of interactions between any given language and its environment [...]. Language exists only in the minds of its users, and it only functions in relating these users to one another and to nature, i.e. their social and natural environment. Part of its ecology is therefore psychological: its interaction with other languages in the minds of bi- and multilingual speakers. Another part of its ecology is sociological: its interaction with the society in which it functions as a medium of communication. The ecology of a language is determined primarily by the people who learn it, use it, and transmit it to others. (Haugen, 1972 : 325)

Halliday, dans sa conception du langage, se rapproche de l'hypothèse de Sapir-Whorf, et affirme que le langage construit la réalité :

The categories and concepts of our material existence are not 'given' to us prior to their expression in language. Rather, they are construed by language, at the intersection of the material with the symbolic. Grammar, in the sense of the syntax and vocabulary of a natural language, is thus a theory of human experience. It is also a principle of social action. In both these functions, or metafunctions, grammar creates the potential within which we act and enact our cultural being. This potential is at once both enabling and constraining: that is, grammar makes meaning possible and also sets limits on what can be meant. (2006 :179)

Halliday nous parle de l'organisation fonctionnelle interne du système linguistique, il soutient l'idée que les constructions idéologiques sont fortes et construites par notre syntaxe et notre connaissance terminologique, il considère que l'être humain situé dans son environnement social est l'élément central de la structure du langage.

Cette association écolinguistique du langage humain et de son environnement présente un large champ de définitions à travers différents travaux tels que ceux qui parlent de la diversité linguistique du point de vue de Haugen. En d'autres termes, ces travaux soutiennent l'idée de Haugen que les langues, comme les différentes espèces de plantes et d'animaux, sont en état d'équilibre, qu'elles se complètent, qu'elles se confrontent et que leur existence dépend les unes des autres. Le langage devient l'élément nécessaire à l'existence de cette relation entre l'homme, la société et la nature. Le fonctionnement et le développement du langage contribuent à la formation d'un écosystème dans un environnement qui n'est autre que la réalité sociale de l'individu.

Selon le système écologique de Haarmann, il y a sept variables environnementales qui déterminent le comportement linguistique, ce sont les variables ethnodémographique, ethnosociale, ethnopolitique, ethnoculturelle, ethnopsychologique, interactionnelle et ethnolinguistique (1990 : 109-110). Il affirme que ces variables sont interdépendantes et forment un système écologique constituant un tout, tout en se démarquant d'une analogie directe avec la biologie par l'essence même des variables considérées qui sont fondées sur des concepts psychologiques, sociologiques, culturels, politiques et linguistiques difficilement comparables aux variables des biologistes contrairement à l'approche de Mufwene. En effet, Mufwene (2001) se concentre de son côté sur l'évolution des langues et du langage en considérant un positionnement épistémologique qui prend en compte l'évolution darwinienne comme fondement théorique de son évolution. Par la suite, ses études ont fait place à d'autres recherches pour analyser le langage dans le cadre théorique de l'écologie du langage de Haugen qui s'appuient sur deux aspects généraux sous le titre de l'écologie du langage : un système de classification des langues proche de la taxonomie, mais aussi un concept généraliste prônant un modèle linguistique inclusif pour synthétiser l'ensemble des caractéristiques des différentes langues.

Ce concept d'écologie du langage est aussi partagé par Calvet (1999) qui affirme que le langage n'est pas un objet qui peut être isolé de son contexte de production, que la communication orale ne se produit pas simplement au moyen de séquences de sons,

mais qu'elle met en œuvre une pratique sociale, la production langagière, au sein de la vie sociale où se mélangent de nombreuses pratiques sociales indissociables de leur environnement. Il développe son idée en insistant sur le caractère évolutif et adaptatif du langage réagissant aux changements de son environnement, et adoptant, comme Mufwene, une vision darwiniste qui consiste à considérer qu'un écosystème biologique évolue et s'adapte aux variations de son environnement :

Les pratiques qui constituent les langues d'une part, et leur environnement d'autre part, forment un système écolinguistique, dans lequel les langues se multiplient, s'entremêlent, varient, s'influencent, se concurrencent ou convergent. Ce système est en relation avec l'environnement. À tout moment, la langue est soumise à des stimuli externes auxquels elle s'adapte. La régulation, que je définirai comme la réaction à un stimulus externe par un changement interne qui tend à neutraliser ses effets, est donc une réponse à l'environnement. Cette réponse est avant tout la simple addition de réponses individuelles, de variantes qui, au fil du temps, conduisent à la sélection de certaines formes, de certaines caractéristiques. En d'autres termes, il existe une action sélective de l'environnement sur l'évolution du langage. (Calvet, 1999 : 35)

La notion de régulation est ici primordiale. Calvet la présente comme une réponse à l'addition de réponses individuelles, au pluriel, apportant un argument irréfutable pour l'utilisation nécessaire d'une linguistique outillée qui permet la quantification objective de réponses individuelles comme évidence d'une sélection naturelle. Par analogie au principe d'évolution darwinienne, la sélection de certaines formes dépend de leurs occurrences d'usage qui peuvent être déterminées dans un corpus représentatif d'une situation de communication située comme celle du langage sensoriel associé à un produit de consommation : le chocolat.

Les études de Bastardas-Boada adoptent une vision systémique de l'organisation du monde tout en considérant l'écosystème comme un facteur déterminant dans la production langagière : « *human beings are units that both form and live in complex socio-political ecosystems, which in turn have an influence on their language*

behaviours and can determine specific evolutions depending on the intervening factors in each case » (2017 : 30). Son approche écolinguistique repose sur la notion d'écosystème, l'approche circonstancielle, la dynamique de la pratique linguistique, la coévolution et la continuité. Selon cet auteur, l'écologie permet de décrire, d'analyser et de comprendre la réalité de l'évolution de la diversité linguistique à partir de l'écologie des langages en contact fondée sur une approche psychologique, sociologique et politique en accord avec la conceptualisation de Haugen : l'écologie de la langue est tout aussi intimement liée à l'environnement qu'au socioculturel.

The true environment of a language is the society that uses it as one of its codes. Language exists only in the minds of its users, and it only functions in relating these users to one another and to nature, i.e. their social and natural environment. Part of its ecology is therefore psychological: its interaction with other languages in the minds of bi- and multilingual speakers. Another part of its ecology is sociological: its interaction with the society in which it functions as a medium of communication. (2001 :57)

Haugen précise ici l'importance d'une approche psychologique et sociologique de l'écologie du langage de façon à rendre compte des interactions entre différents langages et entre langage et société, lieu de rencontre des variations sociolinguistiques. Cet espace bidimensionnel nous permet d'apprécier les rapports de force entre une langue majoritaire véhiculant une culture dominante et une langue minoritaire représentative d'une culture dominée, mais aussi l'impact d'un bilinguisme bien marqué sur la production langagière de l'acteur social dans l'espace-temps d'une situation de communication spécifique. Dans l'écologie du langage équatorienne, cet espace bidimensionnel rend compte des rapports de forces entre l'espagnol, la langue majoritaire, et les différentes langues ancestrales définies comme minoritaires.

En outre, l'écologie des langues nous permet de prendre en considération l'évolution naturelle des langues et de la diversité culturelle en relation directe avec l'histoire de l'Équateur. Au cours de la période de colonisation, les langues européennes se sont

imposées aux langues indigènes dans tout le continent amérindien. La conquête de l'Amérique s'est accompagnée d'une conquête culturelle et linguistique. En Équateur, la langue de colonisation - l'espagnol - s'est imposée en reléguant et réduisant les langues autochtones à une utilisation locale identitaire, comme le consacre l'article deux de la constitution équatorienne² :

*El castellano es el idioma oficial del Ecuador, el kichwa y el shuar son idiomas oficiales de relación intercultural. Los demás idiomas ancestrales son de uso oficial para los pueblos indígenas en las zonas donde habitan y en los términos que fija la ley*³. (Art. 2 Constitution de la République d'Équateur, 2008 : 8)

Il est nécessaire de souligner qu'au moment de l'indépendance, il n'y a eu aucun changement à cet égard. Bien au contraire, la dévalorisation des langues indigènes a été renforcée par les gouvernements créoles successifs, entraînant l'affaiblissement et la disparition de nombreuses langues-cultures autochtones, de modèle de pensées et de visions différentes du monde. Même si en 2008 un effort a été fait au niveau de la constitution équatorienne, la *Figure 1* : Territoires des peuples et nationalités autochtones, afro-équatoriens et montubios illustre le résultat contemporain de décennies d'oppression linguistique et culturelle.

Actuellement, ces langues indigènes restent dévalorisées : même si elles sont devenues un patrimoine culturel et linguistique, ces langues sont minorisées et risquent de disparaître, car les nouvelles générations adoptent aujourd'hui la langue officielle, la langue d'une société globalisante qui les éloigne de leurs organisations communautaires. Même si la région amazonienne semble avoir conservé une grande partie de son patrimoine sociolinguistique, beaucoup de langues-cultures sont en danger d'extinction : le Sapara, pour ne citer qu'un seul exemple, ne possède pas plus de dix

² Disponible en ligne et consulté le 27 juillet 2022 : https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf

³ « Le castellan est la langue officielle de l'Équateur ; le castellan, le kichwa et le shuar sont les langues officielles des relations interculturelles. Les autres langues ancestrales sont officielles pour les peuples indigènes dans leur territoire de vie et selon les termes que fixe la loi. »

locuteurs natifs. L'acteur social perd sa propre identité lorsqu'une langue étrangère lui est imposée comme langue officielle. Dans le cas de l'Équateur, cette réalité s'illustre par la domination de l'espagnol et s'exprime dans les discours produits par les producteurs de cacao : « La langue n'est pas seulement un moyen de communication, elle devient un moyen d'oppression » (Calvet, 1999 : 11).

Comme nous pouvons le constater à travers cette discussion, l'écologie du langage étudiée par de nombreux auteurs concerne la relation entre la langue et la réalité dans laquelle elle évolue incluant l'être humain, son environnement et les autres systèmes langagiers. La diversité linguistique fait partie intégrante de l'écologie des langues. En Équateur, quatorze langues-cultures se partagent un même environnement d'une grande biodiversité où chaque communauté socioculturelle décrit l'environnement à partir de sa propre richesse linguistique. Le fait qu'une langue dominante comme l'espagnol s'impose comme langue officielle de communication entraîne la disparition de langues indigènes et la perte de cultures autochtones.

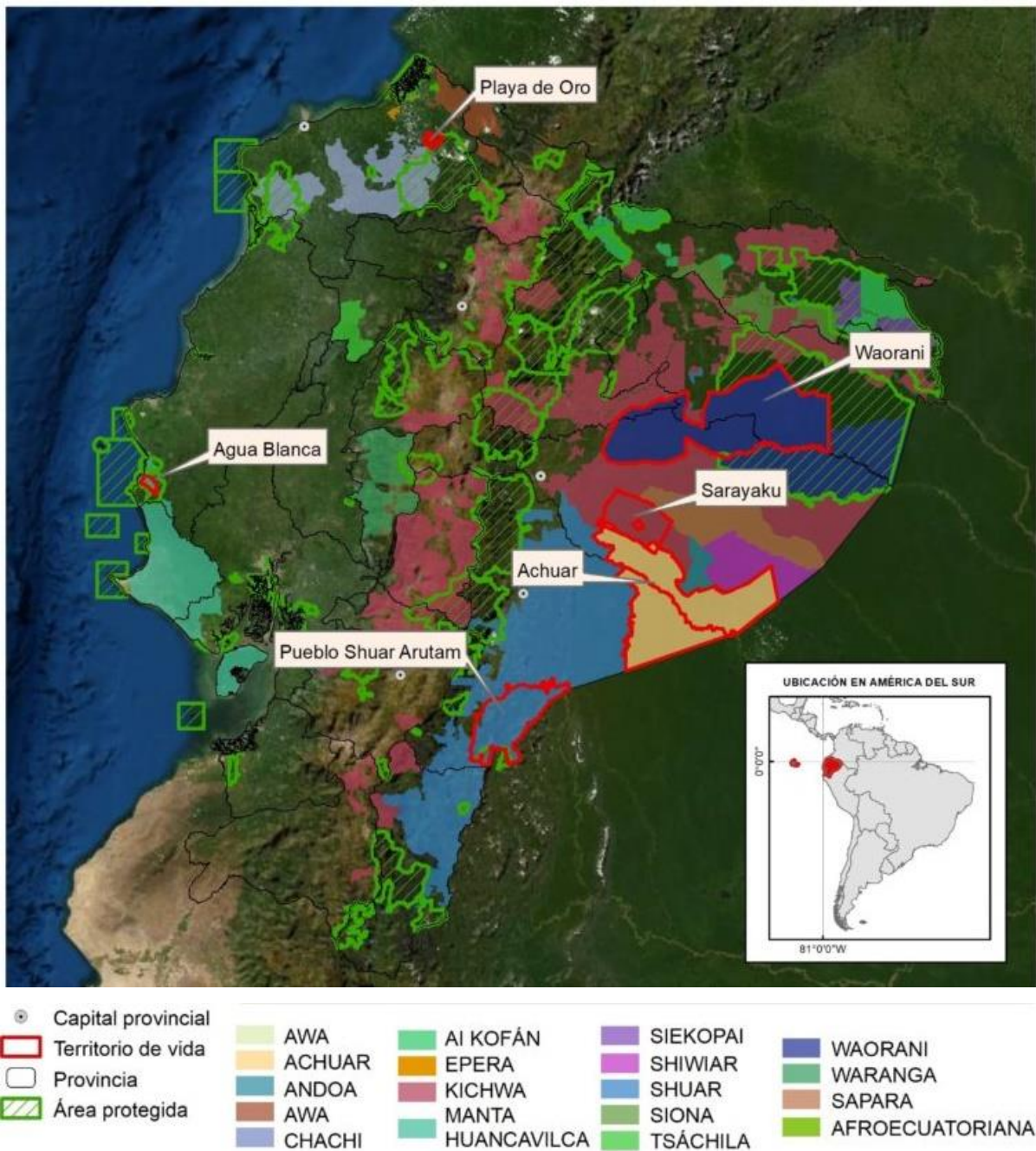


Figure 1 : Territoires des peuples et nationalités autochtones, afro-équatoriens et montubios

Source : Zamora G., Maldonado P. (2016) ; EcoCiencia, Atlas Amazonía Bajo Presión (2018) ; organisations des APAC en Équateur (2017-2020). Élaborée par : Fondation ALDEA, 2021.

Parmi les auteurs qui soutiennent la protection de la diversité linguistique et de la diversité culturelle, citons Mühlhäusler (1995), Harmond (1996) et Terralingua (2016),

ou encore le Programme des Nations Unies pour l'Environnement qui intègre la diversité culturelle humaine dans le concept de biodiversité considérant qu'elle peut être affectée par les mêmes facteurs que la biodiversité :

Le Sommet de Rio avait défini, par des textes juridiques de caractère contraignant, les liens entre les aspects socio-économiques, écologiques et culturels du développement. [...] La diversité culturelle reflétait la diversité naturelle et, chaque fois qu'une forêt était rasée et chaque fois qu'un langage parlé devenait une langue morte, une civilisation était amputée et un génocide était commis. (PNUE, 2002 : 3).

Il a été souligné que, dans la nature, la stabilité résulte de la diversité de ses composantes et de l'équilibre entre elles, de sorte que les écosystèmes fonctionnent en totale harmonie. La diversité des cultures, des valeurs et des civilisations et les interactions dynamiques entre celles-ci sont une source de stabilité dans le monde où nous vivons. [...] La mondialisation ne devrait pas avoir pour prix la perte de cultures et de traditions autochtones. Les valeurs spirituelles, la diversité culturelle, le respect des droits de l'homme et les connaissances autochtones peuvent contribuer utilement à la formulation d'une nouvelle éthique environnementale pour le XXI siècle. (PNUE, 2002 : 50).

Dans leurs rapports, les Nations Unies renforcent l'importance du lien entre diversité biologique et culturelle affirmant que la perte d'une de ces diversités conduit à la perte de la stabilité. Cette relation étroite entre diversité biologique et culturelle définit la richesse de l'écosystème linguistique considéré.

1.1.2. L'écologie du langage comme rapport entre langue et environnement naturel

L'écologie du langage apporte un cadre théorique général pertinent pour appréhender les changements du comportement communicatif selon l'écosystème dans lequel s'inscrit la situation de communication. Le fait même de mettre en relation l'écologie biologique et l'écologie linguistique ouvre un champ très vaste vers l'étude des écosystèmes linguistiques par analogie aux études d'écosystèmes naturels et de leur biodiversité dans un pays où la nature est au centre même de la cosmovision des communautés. En Équateur, l'écosystème visible - la réalité tangible - est divisé en cinq plans qui forme le *Sacha Runa Yachay* : *Awa pacha* qui correspond à l'espace-temps supérieur des astres, *Puyu pacha* correspond à l'espace-temps céleste des nuages, *Kay pacha* à l'espace-temps où nous vivons, *Uku pacha* à l'espace-temps de la terre d'en bas, et *Nina pacha* qui correspond à l'espace-temps du feu sous le *Uku pacha* (Andy Alvarado et coll. 2012 : 28, 117-129). Pour les communautés qui cultivent des écosystèmes aussi différents que ceux de la Cordillère des Andes, de l'Amazonie ou de la côte pacifique, dont la biodiversité a permis à l'Équateur d'obtenir son qualificatif de pays « mégadiver » (*pais megadiverso*), le respect de l'interrelation entre les cinq *pachas* s'exprime dans leur système de culture de produits alimentaires et médicinaux appelé *Chakra* dont la principale caractéristique est la polyculture et le respect de la biodiversité (Méric, 2018). Cependant, dès le début de la colonisation, cette cosmovision affronte des considérations allant des croyances religieuses jusqu'aux modèles d'économie de marché. Le modèle de la *Chakra* affronte un modèle de production intensif basé sur la monoculture. Le modèle communautaire centré sur la notion de *Sumak Kawsay*⁴ affronte un modèle élitiste basé sur l'individu (Altmann, 2012 ; Jo, 2013 ; Caballero et Maldonado, 2016). Les langues-cultures autochtones affrontent l'extension d'une langue majoritaire véhiculant une économie de marché. Souffrant une colonisation toujours plus profonde, ces langues-cultures ancestrales sont

⁴ Le *Sumak Kawsay* est un concept Kichwa qui se traduit en espagnol par « *Buen vivir* » et représente l'idée de « bien vivre » qui en français s'approche plus de la notion de « bien-être ».

aujourd'hui appelées minoritaires. Bastardas-Boada affirme que l'évolution conjointe entre langues minoritaires et langues majoritaires « est un processus intergénérationnel dirigé vers l'abandon du code minoritaire pour l'adoption de la langue majoritaire par la population qui utilisait auparavant le premier. L'analogie du gros poisson qui mange le petit, ou de l'extinction d'une espèce en raison de la destruction de son environnement naturel, vient facilement à l'esprit⁵ » (2016 : 451-452). Il est aisé de comparer l'évolution de l'écosystème naturel équatorien : déforestation, contamination, perte de la biodiversité ; à l'évolution de l'écosystème du langage en Équateur : perte de locuteurs natifs de langues ancestrales, contamination terminologique de ces langues par les langues majoritaires, perte de la diversité des langues-cultures du pays comme le Sapara, déjà mentionné, qui ne compte pas plus d'une dizaine de locuteurs bien qu'en 2001 la culture Sapara ait été déclarée patrimoine immatériel de l'humanité. Cependant, l'auteur considère que « les langues ne sont ni des organismes ni des espèces biologiques, mais des comportements culturels humains contextuellement situés⁶ » (2016 : 452), concept qui peut être mis en opposition avec l'approche de Mühlhäusler qui considère que le langage peut être étudié comme s'il s'agissait d'une relation entre des organismes et leur développement dans un environnement situé dans le temps et l'espace. En effet, Mühlhäusler considère l'apport de l'analyse écologique en termes de diversité linguistique et de colonisation, et il estime que l'approche écologique permet de comprendre et d'analyser la production du discours dans son cadre environnemental. En outre, il applique ses réflexions à tous les niveaux, de la lexicographie et de l'iconographie, et invite à une prise de conscience écologique en linguistique. Pour cet auteur, l'étude de l'écologie linguistique s'inspire de l'étude des êtres vivants ; c'est-à-dire de l'idée que le langage peut être étudié comme s'il s'agissait d'une relation entre

⁵ Traduit par nous de « *su evolución presenta en muchos casos un proceso intergeneracional hacia el abandono del código minoritario y la adopción de la lengua mayoritaria por parte de la población que antes usaba el primero. Fácilmente viene a la mente la analogía del pez grande que se come al pequeño, o de la extinción de una especie a causa de la destrucción de su entorno natural* »

⁶ Traduit par nous de « *las lenguas no son ni organismos ni especies biológicas sino comportamientos culturales humanos contextualmente situados* »

des organismes et leur développement dans un environnement situé dans le temps et l'espace. (Mühlhäusler, 1996)

Vivre cette évolution comme acteur social directement impliqué dans cette réalité ne peut qu'occasionner des changements et des variations qui transforment le discours, l'identité, la mémoire, et la perception de la réalité, car la cosmovision et les interprétations évoluent avec l'écosystème aussi bien naturel que socioculturel. La production nationale de cacao n'échappe pas à cette évolution. Sur la côte équatorienne, les producteurs privilégient un système de production intensif en monoculture sur de grandes extensions au détriment de la biodiversité naturelle. En Amazonie équatorienne, les producteurs cultivent de plus petites surfaces tout en observant un modèle de pluriculture comme ils le soulignent dans les entretiens (*Figure 2 : Zone de production du cacao*).

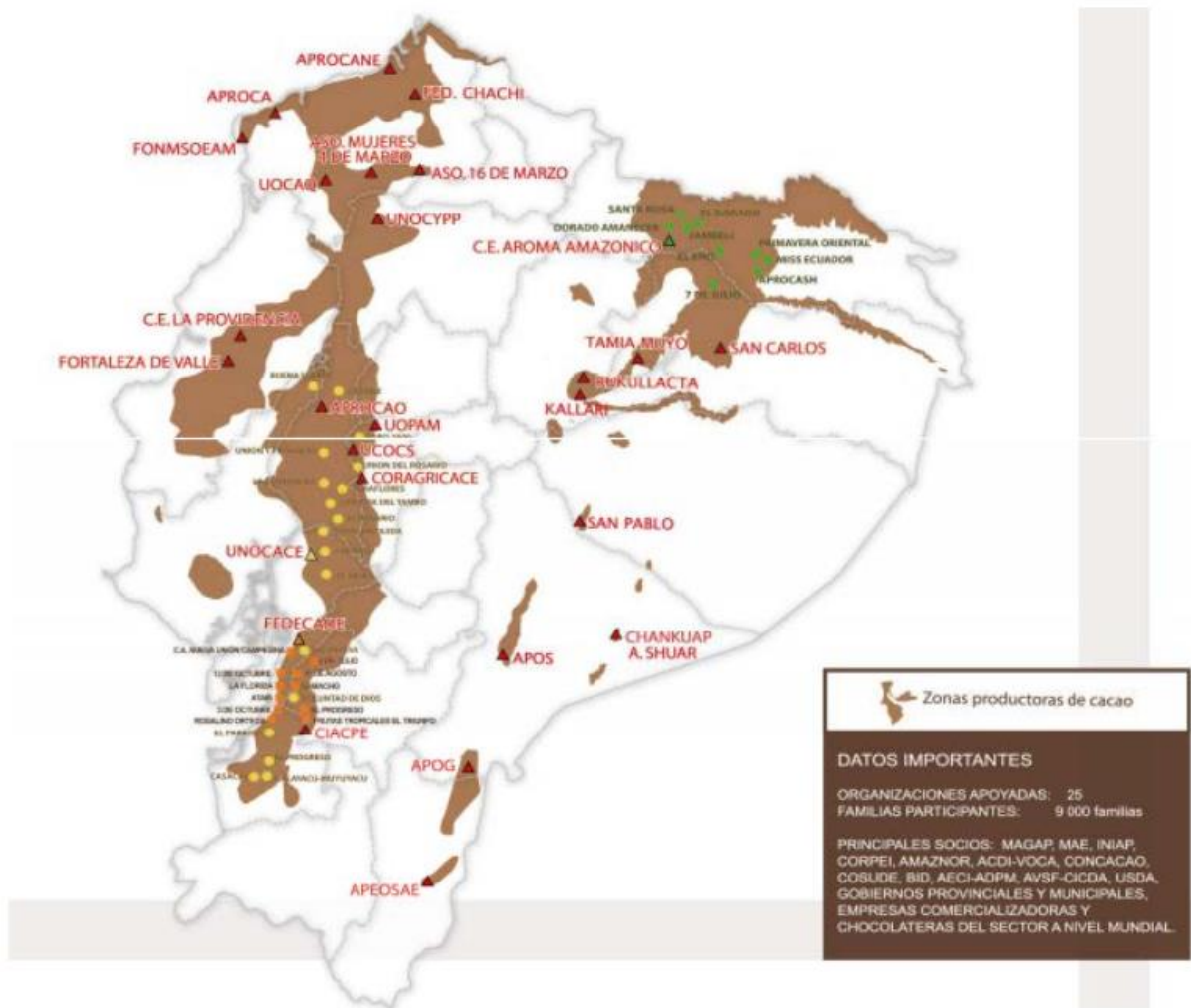


Figure 2 : Zone de production du cacao

Source : Enríquez Gustavo, CORPEI, Informe de Proyecto Mapa de Sabores, 2007.

Il est difficile de pouvoir apprécier pleinement l'information de la carte où sont situées les zones de productions du cacao sans avoir une idée de la géographie du pays. La Figure 3 : géographie de l'Équateur permet ainsi de situer la cordillère des Andes et de comprendre la division géographique du pays en trois régions continentales : la côte pacifique, la cordillère des Andes, et Amazonie ; et une région insulaire : les îles Galapagos.



Figure 3 : géographie de l'Équateur

Source : <https://www.mapas-del-mundo.net/america-del-sur/ecuador/grande-mapa-fisico-de-ecuador-con-carreteras-ciudades-y-aeropuertos>.

La côte, offrant un climat et une altitude propice à la culture du cacao près de grands ports d'exportation, est devenue l'environnement privilégié pour la production du cacao. Les Andes n'offrent pas de conditions propices à la culture du cacao, d'où la présence de cette bande blanche sur la carte de production du cacao (Figure 2 : Zone de production du cacao). L'Amazonie offre quant à elle d'excellentes conditions de

production pour le cacao, mais elle est éloignée des grands ports d'exportation, les coûts de production ne sont donc pas aussi compétitifs que sur la côte. Cependant, ils le deviennent pour des produits élaborés comme la barre de chocolat, d'où la naissance de structures de production du chocolat sous diverses formes comme nous le détaillerons dans la section 1.2.4. Chocolat actuellement produit en Équateur.

1.1.3. L'écologie du langage comme rapport entre langue et humains/société

Dans une approche socioculturelle de l'écologie du langage, le locuteur subit de nombreuses pressions de l'environnement dans lequel il s'exprime. Ces pressions ont un impact direct sur les stratégies de communication qu'il choisit, aussi bien dans la langue dominante que dans la langue dominée quand il appartient à une communauté pluriculturelle et plurilinguistique (Terborg, 2066 ; Terborg et García-Landa, 2013). Cette pression sociale s'exerce selon deux dimensions - le multilinguisme et le registre du statut social - lesquelles sont directement sous l'influence de la notion de pouvoir, de prestige et de l'intention de communication. Ces relations de pouvoir entre écosystèmes socioculturels définissent la vigueur, la transformation ou la disparition d'une langue-culture. Actuellement, il semble que les caractéristiques socio-économiques et les relations commerciales réunissent les principales variables qui déterminent l'usage et le devenir d'une langue-culture. En d'autres termes, l'écosystème dans lequel la langue s'inscrit subit les pressions politiques, sociales et économiques des écosystèmes en contact comme le souligne Bastardas-Boada :

Si un groupe d'humains entre fréquemment en contact étroit avec un autre, et que le premier est supérieur en nombre de locuteurs et en pouvoir politique ou

économique par rapport à l'autre, ses langues respectives peuvent alors se convertir en « majoritaire » et « minoritaire »⁷. (2016 : 452)

Les différences de pouvoir et de pression entre les groupes humains exercent une grande influence sur l'évolution de l'écosystème de la langue et donc son propre devenir. Cependant, l'avantage d'appréhender une langue par l'écosystème dans lequel elle vit, est d'offrir une perspective globale de l'« interrelation entre différents facteurs socioculturels et d'apprécier les dynamiques sociocognitives de la société⁸ » (Bastardas-Boada 2016 : 452). Terborg, pour présenter son concept de l'écologie des pressions, étudie le déplacement des langues indigènes par l'espagnol, c'est-à-dire qu'il recherche les causes et les effets de ce phénomène. Le fait qu'un locuteur meurt sans laisser de locuteurs natifs peut être une des explications possibles, ou quand les langues entrent en contact et que l'une d'elles est déplacée jusqu'à son élimination complète. De ce rapport conflictuel apparaît le fait qu'une des langues en contact est déplacée par une autre. Les changements linguistiques qui se produisent dépendent des forces ou des pressions qui peuvent entrer en conflit les unes avec les autres. Dans l'écologie des langues équatoriennes, il existe différentes pressions pour que les langues indigènes soient déplacées par la langue officielle. La pression est liée aux relations de pouvoir, aux idéologies, aux valeurs, aux actions humaines et aux attitudes envers une certaine variante linguistique. Selon l'auteur, cette force de pression dépend de l'intérêt de l'individu, de sa volonté, et de sa résilience, lorsqu'il se sent sous la pression d'idéologies concurrentes (Terborg, 2006 : 2). Considérant la volonté politique, la Constitution définit directement le statut des langues en Équateur. Elle impose l'espagnol comme langue officielle. Elle positionne les langues ancestrales kichwa et shuar comme langues officielles de relation interculturelle, et relègue les autres langues ancestrales au rang de langues officielles pour les peuples ancestraux dans les zones où ils habitent. Dans la mosaïque des écosystèmes linguistiques de l'Équateur, la place de

⁷ Traduit par nous de : « *Si un conjunto humano entra en contacto frecuente y estrecho con otro y el primero es muy superior en número de hablantes y en poder político y/o económico respecto al otro sus lenguas respectivas pueden convertirse entonces en « mayoritaria » una y « minoritaria » la otra »*

⁸ Traduit par nous de : « *interrelación de los distintos factores y las dinámicas sociocognitivas de la sociedad »*

chaque langue-culture est déterminée sans équivoque ainsi que son prestige, en d'autres termes : son pouvoir. La conséquence directe d'une telle imposition est l'impossibilité pour une langue ancestrale de pouvoir changer son statut et donc de protéger celui de l'espagnol rendant utopique tout espoir de décolonisation sociolinguistique, car il faudrait imaginer une réforme constitutionnelle. La Constitution définit donc quelle est la langue majoritaire et quelles sont les langues minoritaires. La politique linguistique de l'état est claire : la conservation de la diversité linguistique ne peut pas se faire au détriment de la domination de la langue officielle. Cependant, la préoccupation pour la préservation de la diversité des systèmes linguistiques a créé la nécessité de comprendre en profondeur les mécanismes qui mènent à la substitution linguistique et, en fin de compte, à l'abandon total des langues minorisées (Junyent, 1991 ; Montoya-Abat, 1996). Cette réalité, aussi bien catalane qu'amérindienne, a suscité l'émergence d'un écologisme linguistique au service d'un activisme contestataire et d'une écolinguistique politique qui prétend pouvoir changer l'organisation socio-économique et culturelle des sociétés humaines. Accompagnant cet écologisme naît la proposition d'une égalité de droit des langues pour éviter les relations de subordination et de hiérarchisation (Junyent, 1991 ; Maffi, 2001 ; Bastardas-Boada, 2005 ; Skutnabb-Kangas et Phillipson, 2008 ; Bastardas-Boada, 2014) comme il peut être observé dans la Constitution équatorienne. Ce phénomène de conflit entre écosystèmes de langues différentes se superpose à un phénomène comparable qui, à moindre échelle, crée un conflit de pouvoir dans chaque écosystème de la langue où des variables socioculturelles comme la profession, le genre, le statut de l'acteur social ont un impact direct sur l'interprétation du discours produit. Les groupes ont du pouvoir s'ils sont capables de contrôler, dans leur propre intérêt, les actions et les esprits des autres groupes. Cette capacité présuppose un pouvoir de base consistant en un accès privilégié à des ressources sociales rares telles que la force, l'argent, le statut, la renommée, la connaissance, l'information, la culture ou même diverses formes de discours et de communications publiques selon les différentes intentions de communication. Toutes ces forces de pression, contradictoires ou non, font partie de l'écologie du langage, et se retrouvent profondément ancrées dans de nombreux discours. Les populations indigènes de

l'Équateur et leurs langues naturelles s'affrontent à une langue cultivée par le pouvoir politique et les exigences de rentabilité dans un écosystème de consommation. Actuellement, de nombreuses communautés essaient d'affirmer leur identité indigène et luttent pour leurs droits, pour la reconnaissance de leur patrimoine socioculturel incluant leur identité linguistique. Selon le statut du participant, cette réalité s'exprime dans les entretiens réalisés par les différences d'utilisation de la langue et le degré de variation linguistique que leurs productions langagières présentent par rapport l'espagnol considéré correct par l'Académie royale espagnole. Les producteurs de chocolat utilisent l'espagnol pour vanter les mérites de leurs produits et quand ils incluent quelques mots en langue ancestrale, leur intention est d'habiller leur produit d'une identité spécifique pour en faire la promotion. Il est même possible d'observer l'utilisation de l'anglais sur l'emballage de leurs produits vendus en Équateur démontrant ainsi que leurs chocolats respectent des critères internationaux (*Figure 4* : Étiquette de chocolat vendu en Équateur).



Figure 4 : Étiquette de chocolat vendu en Équateur
Source : Photo personnelle.

L'étiquette du chocolat *Minka* mélange du kichwa : *Shiwa Urku* (Coline de Palmier), de l'anglais : *Organic dark chocolate*, et de l'espagnol : *Hacienda* ou *Comunidad*, sans

oublier l'expression du poids en gramme et en once. Il est même possible de trouver certaines étiquettes avec des références françaises d'un chocolat fait et vendu en Équateur (*Figure 5 : Étiquette chocolat « au lait » vendu en Équateur*). L'intention de communication est dans ces cas clairement orientée vers l'utilisation d'écosystèmes de langue étrangers à ceux qui sont présents en Équateur pour que tout le poids culturel et référentiel de l'anglais et du français soit associé au produit vendu.



Figure 5 : Étiquette chocolat « au lait » vendu en Équateur
Source : Photo personnelle.

Le discours du producteur de cacao dans la province de Pastaza semble plus étoffé dans leur langue naturelle que dans la langue cultivée même si dans leur production langagière en kichwa des termes espagnols sont utilisés principalement pour répondre à la technicité du processus de culture du cacao qui exige une formation qu'ils reçoivent exclusivement en espagnol. C'est ce rapport entre langue, humain et société qui caractérise l'écosystème linguistique dans lequel se produisent les discours compilés dans notre corpus d'étude.

1.1.4 Discussion de la pertinence de ces approches pour le travail de thèse, de la construction et de l'analyse du corpus

En référence à la notion de régulation selon Calvet introduite précédemment, et par analogie à une approche darwinienne, la sélection sociale d'une innovation langagière, analogue au processus de sélection naturelle, et son acceptabilité par la communauté de langue, est mise en évidence par sa fréquence d'usage dans l'écologie du langage dans laquelle elle apparaît. Ces fréquences d'usage et autres variables statistiques ne peuvent être atteintes que par la compilation d'un ensemble de textes dans lesquels se matérialise le discours produit dans une situation de communication particulière située au sein d'une écologie de langue déterminée. Cet ensemble de textes constitue le corpus d'étude auquel les principes de la linguistique outillée s'appliquent de façon à obtenir les données statistiques objectives qui détermineront quelles réponses individuelles ont été socialement régulées et peuvent être considérées comme caractéristiques intrinsèques de l'expression de la sensorialité dans le discours spécialisé construit autour du chocolat en contexte équatorien. Il est important de noter que durant notre étude, dans la phase de collecte des données, il a été constaté que la grande majorité des membres des communautés indigènes de la province de Pastaza en Amazonie qui se consacrent à la culture du cacao parlent deux langues, la langue officielle (l'espagnol) et leur langue maternelle (le kichwa). Par conséquent, il existe un bilinguisme oral très marqué. Cependant, grâce à l'observation, nous avons pu nous rendre compte que leur langue maternelle est devenue un marqueur d'intimité dans leur environnement, dans leur groupe, dans leur entourage, dans une certaine mesure où elle est devenue un bouclier de protection contre la colonisation culturelle, l'inconnu, l'étrange. Elle est devenue un outil de revendication identitaire, même lorsque leur culture a été fortement influencée par la langue officielle.

Nous avons pu observer comment, lors du passage d'une langue à l'autre, le visage change, la fluidité s'améliore lors de l'expression et de la réponse aux questions. Nous

voyons comment le discours est conditionné, selon qu'il est exprimé dans la langue officielle ou dans la langue maternelle. Les acteurs sociaux considérés nous présentent des schémas d'organisation sémantique, phonétique ou syntaxique en accord avec leur réalité, leurs différentes identités, mais aussi avec leurs intentions de communication. Dans ces conditions, la langue officielle est utilisée comme outil de communication et d'intégration sociale au sein d'une écologie linguistique pluriculturelle afin d'avoir une meilleure position économique, éducative, etc. Même si les structures de leurs phrases ne sont pas correctes, s'ils ne coordonnent pas les mots, s'ils ne conjuguent pas les verbes, la langue officielle joue un rôle important pour le développement personnel et communautaire. Au même titre qu'une *lingua franca*, l'espagnol est devenu la langue de prestige, synonyme de réussite et d'intégration sociale. Elle est utilisée dans tous les domaines de la communication, reléguant les autres langues comme le shuar, l'achuar, le paicoca, l'awapit, le kichwa, entre autres, à l'expression d'une identité culturelle. La description de cette écologie linguistique est une étape nécessaire pour appréhender les interprétations qualitatives de résultats quantitatifs qu'une analyse de discours outillée peut apporter à partir d'un corpus de textes écolinguistiquement situés comme l'illustre cet exemple extrait du corpus :

C-001⁹ :<eh> bueno como como se puede decir bueno yo últimamente como osea no he hecho con mi con mi cacao pero así como como el ingeniero llegó él bueno ahí hemos cogido un tallercito por ahí y ahí va creo que hemos elaborado más que todo él.¹⁰

Cette contribution est une réponse à la question : « Pouvez-vous définir les caractéristiques du chocolat fabriqué avec votre cacao ? ». Le producteur est gêné d'avouer qu'il n'a pas fabriqué de chocolat avec son cacao, qu'il ne se préoccupe en quelque sorte que de la production de la graine de cacao, sans réellement se soucier du

⁹ Dans l'ensemble de ce travail, les exemples issus des contributions présentes dans le corpus compilé seront listés avec un numéro à trois chiffres précédés de la lettre C majuscule (initiale de contribution) et d'un tiret. La traduction de ces exemples sera proposée dans une note de bas de page et écrite en italique.

¹⁰ <heu> bien comment comment dire bien moi ces derniers temps comment en fait je n'ai pas fait avec mon cacao avec mon cacao, mais quand l'ingénieur est venu lui bien on a participé à un petit atelier par là et c'est tout je crois qu'on en a fabriqué surtout lui (traduit par nous)

devenir de sa production malgré le *tallercito* (petit atelier) que l'ingénieur du ministère de l'Agriculture est venu animer en espagnol, et pendant lequel il pense avoir goûté le chocolat fabriqué à partir de son cacao.

Il est également nécessaire de mentionner que dans l'écologie linguistique équatorienne, le fait d'utiliser une langue officielle, et le fait que certains groupes maintiennent leur langue maternelle, créent un écosystème de langues en contact où il existe une influence réciproque des deux langues l'une sur l'autre qui, dans certains cas, peut aller jusqu'à la pratique d'un interlangage comme le kichwagnol comme l'illustre cet exemple extrait du corpus :

C-002 : Bueno más que todo bueno ñuka mana kikinta tarpashkani, más que todo ñuka papito, ñuka finando viejo, pay ansa charishka chi tunuy, bueno chi tunuy sakikpi mejor ñuka ranti chi tunuy katishkani, anka chari como cinco, seis años chi tunuy ansa mantenimientota rasha katimushkani pero shinakllayta.¹¹

Lors de la phase de collecte des données des groupes d'étude, nous avons pu détecter une grande différence dans le discours utilisé par les producteurs impliqués dans la culture du cacao, par opposition à ceux impliqués dans la production, la commercialisation et la consommation du chocolat. L'exemple suivant met en parallèle le discours produit par un producteur de cacao et de chocolat quand ils répondent à deux questions de l'entrevue et s'expriment sur le produit fini : le chocolat.

Producteur de chocolat	Producteur de cacao
entrevistador: perfecto y ¿según usted cuáles son las características que definen a estos productos?	entrevistador: ya y puede definir las características del chocolate elaborado con su cacao
entrevistado: haber nosotros siempre que lo explicamos nosotros tenemos varias cualidades nosotros somos un producto orgánico somos un producto vegano es divertido no tenemos nada de leche ni trazas de leche ni nada es un producto vegano	entrevistado: bueno eso si no no no he no he hecho la prueba con mi propia mano no no no hecho no hecho
	entrevistador: no ha hecho la prueba

¹¹ Bien, en fait, moi je n'ai pas planté, en fait, mon père et mon grand-père décédé, ils m'ont laissé ce qu'ils avaient, donc j'ai continué, ça fait 5 ou 6 ans que je continue avec un entretien correct, je vous remercie.

toda la untuosidad que tienes del chocolate lo logra por la calidad del cacao fino de aroma
somos producto kosher parve ok
que elegimos con la certificación de calidad
porque hay mucha gente que también lo consigue
de hecho el parve te permite saber que tiene cero por ciento de de de lácteos
porque para los judíos hay una época en en el año donde después de la pascua
no puede tener nada que sea con ellos
<eh> con el tema de de lácteos
de ahí tienes un tema de
tenemos de expresión orgánica americana y europea
que realmente la fuerte fuerte de sacar la que quiere tea shoppes es la orgánica europea
eso es un poco es eso
pero aparte de eso ¿por qué?
haber primero
primero porque no solo haces chocolate
tienes una historia para todos
tienes historia de ayuda a la agricultura
tienes una historia de ayuda mira
puede ser desde los productores de cacao desde las productoras de uvilla
nosotros les dimos a unas productoras de uvilla en la zona de Otavalo <eh> un deshidratador
porque toda aquella fruta que no podían
que no podías hacerla por la noche
osea que no se podía venderla todo el día
lo que se les iba perder
nosotros les dimos un deshidratador
para que deshidraten y enseguida nosotros se las compramos
comenzamos con dos mujeres y ahora son cien familias
entrevistador: interesante
entrevistado: es un tema interesante
es mucho más allá de vender chocolate

entrevistador: perfecto y ¿cuál cuál es la sensación que usted tiene cuando usted prueba este producto ?
entrevistado: haber esto es un tema interesante
todo depende de cual de ellos pruebas
a mí el que más me gusta es Esmeraldas sesenta
no tiene un sabor
ese sabor chocolate sesenta por ciento
no tiene ese amargor que uno dice chocolate negro
debe ser amargo
no es amargo

pero ha probado algún chocolate
entrevistado: bueno si pero lo de afuera
lo que hacen afuera eso si
entrevistador: lo que hacen afuera
y ¿qué sabor tiene este chocolate
entrevistado: bueno como como estaba mencionó la la doña a veces como ponen con maní
así con con otros sabores
bueno ya distinto a ese sabor
entrevistador: distinto sabor
entrevistado: <aa>
entrevistador: y cuándo probó
cuándo prueba chocolate a qué le hace pensar?
entrevistado: bueno yo no he yo no he
bueno digamos alimentado para para ponernos
se pensar en muchas cosas si no que
ya en endulzar la boca nada más <jajaja>
entrevistador: endulzar la boca nada más ya
entrevistado: <aaa>

entrevistador: y y la sensación que le da cuando prueba <e>
entrevistado: bueno eso si es bueno y como tiene ese saborcito y
entrevistador: ya
y las personas que que prueban este chocolate <ee>
es decir un chocolate una clase de chocolate que que dice?
¿qué ha escuchado decir usted?

es es untuoso es es muy rico
de ahí tenemos el tema de
tenemos sesenta setenta
ochenta y cinco más azúcar de coco
<e> cien y ciento uno
si sabes como hacer ciento uno si
son cien por ciento cacao más uno por ciento de nibs
es un tema interesante
es es untuosidad ese sabor
ese sabor característico te recuerda al pasado a tu
abuela
a a compartir y además a que no ya te digo
no tienes un tipo de barra
tienes un
es multifacético
tienes además de todos los sabores
que te puedes imaginar en todo latino américa

entrevistado: bueno una vez llegamos a un
una fábrica de chocolates
pero el el dueño mismo nos dijo que ese
chocolate es así
bueno como como tal estaba diciendo la
compañera
que hay que hay que trabajar
con con bastante delicadez técnica
entrevistador: ya
entrevistado: <aa> nos dijo eso y
de ahí nos hemos visto mismo
no hemos llegado mismo a a la fábrica
solamente lo que ellos han elaborado
le han puesto entonces
eso si compramos en polvo

Il paraît évident que leur terminologie ne présente pas les mêmes caractéristiques, que leurs intérêts ne sont pas les mêmes : celui qui cultive le cacao communique dans son discours qu'il aspire à une vie meilleure, à une bonne éducation pour ses enfants. Tandis que celui qui fabrique le chocolat communique avec un discours plus orienté sur le marketing, il cherche la reconnaissance de son produit et vante ses qualités. De la même manière, l'intention de communication du discours publicitaire est limpide : convaincre et vendre, contrairement à la production langagière de celui qui consomme qui exprime une expérience, le ressenti, la satisfaction de l'expérience sensorielle que procure le chocolat en bouche. Il apparaît évident que l'écologie linguistique propre à chaque acteur social, non seulement façonne son discours, mais oriente aussi son intention de communication. L'écologie de la langue offre donc un cadre théorique général pertinent qui permet au chercheur d'interpréter comment l'acteur social choisit ses stratégies de communication en fonction des caractéristiques de son environnement social, des variables socioculturelles comme le niveau d'éducation, la profession, et le lieu de production langagière.

1.2 L'approche ethnographique de la spécialité

La richesse de l'écologie du langage dans laquelle le discours spécialisé étudié se situe oblige à une approche analytique novatrice qui prend en compte dans ses fondamentaux théoriques l'interaction aussi bien culturelle que discursive mise en scène dans chaque situation de communication, ici spécialisée et professionnelle. Dans le contexte équatorien du domaine spécialisé où la fève de cacao locale se transforme en chocolat primé sur le marché international se côtoient autant d'interactions professionnelles qu'il existe d'experts, chacun intervenant à partir de ses différents écosystèmes linguistiques. Les interactions discursives entre professionnels évoluent dans une mosaïque socioculturelle aux identités si marquées que seule une approche ethnographique de la langue de spécialité peut permettre l'étude des discours comme composantes intrinsèques des compétences professionnelles de chaque niveau d'expertise (Wozniak, 2019 : 47). En effet, selon Wozniak, l'approche empirique et ethnographique de la spécialité permet d'aborder la composante discursive de l'expert à partir des interactions produites dans des situations professionnelles situées (2019 : 53-54), pour notre étude, dans la catégorie des activités socio-économiques, et d'envisager que c'est bien le domaine de spécialité qui fait le discours spécialisé, et non la terminologie spécialisée qui construit la spécialité de la discipline (2019 : 17). En d'autres termes, le degré de spécialité de l'écosystème linguistique détermine le degré de spécialité du discours. Dans sa monographie, Wozniak propose un modèle pas-à-pas d'analyse de caractérisation des domaines spécialisés (2019 : 87-88) et de leurs discours : une fois la problématique de recherche définie, elle préconise la découverte de la spécialité en contexte, dans son cas anglophone et francophone, afin de modéliser le discours de spécialité dans le respect de son écologie. Pour notre étude, l'écologie du discours du sensoriel dans le domaine de la production du chocolat s'articule autour de l'expérience, sociale autant qu'individuelle, et des émotions (Bach, 2021b : 107). Ce discours ne peut donc être mis au jour et reconstruit qu'au travers de son domaine d'activité située dans un écosystème dont la principale intention de communication est de partager aussi bien

une expérience qu'une émotion. « L'environnement influence la cognition et la langue, et réciproquement ; puisque la perception évolue selon l'environnement, le résultat final de cette perception est aussi influencé » (Bach, 2021b : 109). La perception cognitive d'un carré de chocolat dégusté dans une plantation de cacao en Équateur ne sera pas comparable à la perception cognitive d'un carré de chocolat identique dégusté par le même individu lors d'une opération de promotion dans un supermarché français. L'environnement étant différent, le résultat de cette perception et son expression discursive le seront aussi.

Adaptable au terrain équatorien, la complémentarité d'une approche ethnographique et d'une linguistique cognitive et outillée offre une caractérisation pertinente des différents discours produits. L'observation sur le terrain guide le chercheur vers une compréhension juste et pertinente de l'écologie de la langue. La constitution d'un corpus et l'analyse, elle-même dirigée et orientée par le corpus, conduisent à l'interprétation du processus de construction de la perception sensorielle à partir de l'expérience cognitive présente et passée (Bach, 2021b : 107-108).

En résumé, l'importance de l'approche ethnographique réside dans l'analyse systématique de la culture des groupes humains afin de connaître la réalité des peuples autochtones. Pour recueillir les informations, il est souvent nécessaire de gagner la confiance de la communauté, en plus de comprendre la culture et le monde qui l'entourent. Il est donc nécessaire d'analyser d'un point de vue interne et externe en utilisant des techniques telles que l'observation, les entretiens et les enquêtes personnelles afin de compiler l'information recueillie au sein d'un corpus représentatif.

Grâce à cette méthodologie, nous avons pu collecter les informations pertinentes pour nous approcher de la réalité sociale des communautés de la province de Pastaza, ainsi que des experts producteurs de chocolat. De cette façon, nous proposons une interprétation et une lecture des interactions professionnelles de chaque expert dans lesquelles ils construisent un discours pour exprimer leurs différentes perceptions sensorielles.

1.2.1. Représentation sociale du cacao et du chocolat en Équateur

Reconnu pour l'excellence des saveurs et des arômes de son cacao fin plus connu sous le nom de *Arriba*, l'Équateur est un pays dont l'histoire a été marquée par la production de cette fève au point d'en devenir un symbole identitaire. La *pepa de oro* entre dans la production des meilleurs chocolats fabriqués dans le monde entier participant ainsi à la fierté nationale d'une activité économique, sociale et culturelle incontournable :

*C-003 : **entrevistador**: ¿Cuáles son las palabras más utilizadas para hablar de este chocolate?*

***entrevistado**: Ya aquí más que todo nos tratamos o nos decimos que cacao es pepa de oro. A nivel nacional ya dicen que es pepa de oro. Entonces a nosotros ennoblece nos orgullece con eso que tenemos¹²*

Le témoignage de cet agriculteur démontre que l'activité cacaotière en Équateur est présente dès les premières étapes de la fabrication du chocolat, c'est-à-dire dès la production de la fève, qui même si elle reste dans la plupart des cas une activité familiale, participe à l'économie de tout un pays. Les changements qui se sont produits au cours de l'histoire ont permis le développement de pratiques et de techniques de production et de transformation en chocolat. Cependant, il existe une forte segmentation dans l'organisation du processus de production du chocolat. Les agriculteurs vendent la fève sèche aux professionnels de la transformation qui produisent le chocolat d'exportation aux qualités internationalement primées. Il est rare de rencontrer des personnes qui interviennent dans l'intégralité du processus, de la plante à la barre de chocolat comme c'est régulièrement le cas en France pour la production du vin. Le système général de la filière s'approche plus de l'organisation de coopérative

¹² **intervieweur** : Quels sont les mots les plus utilisés pour parler de ce chocolat ? **interviewé** : Bien, ici, le plus souvent, nous utilisons ou nous disons que le cacao est une pépite d'or. Mais maintenant, c'est au niveau national, qu'ils disent que c'est une pépite d'or. Ce qui nous donne nos lettres de noblesse, nous rend fiers de ce que nous avons. (traduit par nous)

d'exportation ou d'entreprises qui fabriquent le chocolat. Ces structures achètent la fève de cacao aux petits producteurs pour être soit exportées, soit transformées sur place. Ces organisations dominent la filière et ne laissent que peu de marge d'action aux cultivateurs de cacao qui, pour la plupart, ne connaissent pas la saveur du produit fini. Pour avoir une référence européenne, il est possible de comparer l'organisation de la filière du cacao en Équateur à celle de la filière vitivinicole de la Rioja (Brémond, 2011) où 96 % des barriques sont dominées par le secteur élaborateur, les *bodegas criadoras*, qui se chargent d'affiner le vin, de le commercialiser et d'en faire la promotion exerçant une domination sur les petits viticulteurs.

Cependant, il existe des entrepreneurs qui ont choisi de s'impliquer dans l'ensemble du processus de fabrication du chocolat en développant des stratégies de vente liées au tourisme comme il est possible d'en rencontrer sur les routes du cacao de la côte et de l'Amazonie équatorienne :

C-004 : entrevistado: Este chocolate nos preparamos más que todo a esencia de vainilla, con la esencia de ajengibre, de anís, canela, limón. Más que todo eso le gusta a los visitantes, más que todo a los turistas extranjeros.¹³

Cette forme naissante d'agrotourisme permet aux visiteurs de fabriquer leur propre chocolat de manière artisanale, d'exposer leur savoir-faire et de créer un environnement professionnel où le discours spécialisé, et notamment celui relatif à la sensorialité dans le cas du chocolat, trouve une place privilégiée de production entre professionnels et *aficionados*. Cependant, dans l'écosystème linguistique équatorien, il reste encore à définir les compétences langagières liées à la spécialité ainsi que le cadre formatif pour un discours spécialisé afin d'améliorer les compétences professionnelles discursives et transversales liées à la communication située dans un domaine spécialisé (Laygues, 2018). Même si ces initiatives sont de plus en plus nombreuses, elles ne

¹³ **interviewé** : Ce chocolat, nous le préparons le plus souvent avec de l'essence de vanille, avec de l'essence de gingembre, d'anis, de cannelle, de citron. C'est ce qui plaît le plus aux visiteurs, ce qui plaît le plus aux touristes étrangers. (traduit par nous)

représentent pas le quotidien de la majorité des producteurs de cacao qui, en Amazonie, vivent au sein de communautés difficiles d'accès où leur modèle d'agriculture suit le modèle d'organisation traditionnel de la *Chakra* (Méric et Carrera, 2018). Ce sont des parcelles de terrain où est pratiquée la polyculture, où le cacao se retrouve au milieu d'autres produits comme la yuca (parent du manioc africain), les bananes, les citrons et autres produits amazoniens qui ne se récoltent pas à la même époque. Cette organisation communautaire est propre à la culture des différentes ethnies qui le plus souvent ont l'espagnol comme deuxième langue, c'est le cas des kichwa de l'Amazonie. Ils cultivent des parcelles de l'ordre de l'hectare, vendent leur production sans aucun processus de transformation ; ils le cultivent, le récoltent, le sèchent et le vendent. Certains n'ont jamais eu l'occasion de goûter le chocolat fabriqué à partir de leur produit qu'ils appellent *pepa de oro* sans vraiment en connaître la valeur :

C-005 : entrevistador: ... puede definir puede decirme las características que tiene este... el chocolate que usted elabora con su cacao?

entrevistado: es que no no hecho... no he probado con eso... nunca he estado con con un poco de...¹⁴

Face à cette réalité, il existe des initiatives du ministère de l'Agriculture équatorien pour former les agriculteurs à l'amélioration des techniques de production de la fève de cacao, mais aussi du chocolat artisanal. Grâce à ces ateliers de formation, nous avons pu accompagner les ingénieurs responsables de ces cours, ce qui a facilité l'accès, le contact et la réalisation des entrevues au sein de communautés généralement hermétiques à la présence d'étrangers même équatoriens. Cependant, une fois acceptés, les gens sont très généreux, ils nous ont accueillis de façon amicale et nous ont offert de partager leur quotidien : préparation d'un plat typique de la région appelé *Maito de carachama*, boissons chaudes à partir de l'écorce des arbres (*chuchuwuaso*), préparation de la *chicha* (boisson fermentée à base de manioc) et participation aux

¹⁴ **intervieweur** : ...vous pouvez définir... vous pouvez me dire les caractéristiques que possède le chocolat que vous faites avec votre cacao ? **interviewé** : c'est que, non, je n'ai pas fait, je n'ai pas goûté comme ça, je n'ai jamais eu un peu de... (traduit par nous)

diverses activités qu'ils réalisent dans la Chakra, le tout dans un esprit tout à fait communautaire où être accepté implique d'accepter tout ce qu'il vous offre.

1.2.2. Description du cacaoyer et de son fruit

Selon le dictionnaire de l'Académie royale espagnole, le cacaoyer est un « arbre américain, de la famille des *sterculiacées*, au tronc lisse, haut de cinq à huit mètres, aux feuilles alternées, brillantes, lisses, dures et ovales, aux petites fleurs jaune et vermillon, dont le fruit est utilisé comme ingrédient principal du chocolat »¹⁵.

En effet, le cacaoyer ou cacaotier est une plante tropicale, qui a entre quatre et huit mètres de haut, de la famille des *Sterculiacées*, dont le nom scientifique est *Théobroma cacao*, qui signifie en grec : nourriture des dieux. La tige du cacaoyer est lisse avec une écorce sombre, gris-brun. Ses feuilles sont ovales et légèrement asymétriques, ses couleurs sont variables du violet au vert pâle. Ses fleurs se présentent en grappes le long du tronc et des branches, la fleur est vermillon, violet et blanc, en forme d'étoile. Le cacaoyer produit un fruit ligneux en forme de cabosse allongée de couleur rouge, blanche ou verte qui fonce en mûrissant, le fruit ou la cabosse mesure entre 10 et 32 cm de long et entre 7 et 10 cm de large et pèse entre 200 gr et 1 kg. À l'intérieur, il contient entre 20 et 60 graines, disposées en 5 rangées entourées d'une pulpe gélatineuse et sucrée, appelée le mucilage du cacao. Il pousse dans les climats équatoriaux où les précipitations sont abondantes tout au long de l'année et où la température est stable entre 25 et 28 degrés Celsius¹⁶ (Alcívar Rodríguez, Pino Peralta et Aguilar Azuero, 2019).

La cabosse de cacao est composée de trois parties : l'écorce, les fèves et le mucilage ; son écorce rugueuse, d'une épaisseur d'environ 3 cm, contient le mucilage et les fèves

¹⁵ Texte de l'académie royale espagnole traduit par nous disponible : <https://dle.rae.es/cacao?m=form>

¹⁶ Traduit par nous du livre : « *El gran cacao de los pequeños productores* » (2019)

de cacao, et représente environ 64 % du poids total de la cabosse (Cadena Fiallos, 2015). Elle contient un axe central appelé placenta auquel sont attachées les fèves de cacao et une partie de la pulpe dont l'une des principales fonctions est de fournir des nutriments aux fèves de cacao d'où son nom de placenta. Elle représente également environ 5 % du poids total de la cabosse. Les graines ou les fèves de cacao sont enveloppées d'un liquide appelé mucilage, qui est composé de cellules de sève riches en sucre à 10-13 %, en acide citrique à 1-2 %, en pentoses à 2-3 % et en pectine à 8-10 % (Yépez, 2015). La racine principale atteint jusqu'à 3 m de long (Luzuriaga, 2012).

De nombreuses études vantent les bénéfices du cacao, et par conséquent du chocolat. Une simple recherche de « health benefit of cocoa » sur Internet démontre qu'il est considéré comme un puissant antioxydant grâce aux nombreux polyphénols qu'il contient (Jean-Marie et coll., 2021). Les antioxydants diminuent le risque de maladies cardiaques et agissent sur les dégâts produits par le cholestérol tout comme les huiles essentielles monoinsaturées oléiques qui se retrouvent dans l'huile d'olive. Le chocolat possède des nutriments comme les hydrates de carbone, l'acide folique, ou encore des minéraux comme le cuivre, le fer, le zinc et le magnésium qui participent au renforcement du système immunitaire.

Types de cacao

L'ancienne classification du cacao se concentrait sur trois types : *criollo*, *forastero* et *trinitario* (un mélange de *criollo* et de *forastero*).

1. **Cacao *Criollo*** : les amandes sont d'un blanc ivoire, ses épis sont allongés, verts et rougeâtres à l'état non mûr, lorsqu'ils sont mûrs, leur couleur devient jaune et orange-rougeâtre. Ce chocolat est apprécié pour son goût de noisette et de fruit, il est considéré comme un cacao fin.
2. **Cacao *Forastero*** : les épis sont verts avant de mûrir, puis ils deviennent jaunes, les amandes sont aplaties et petites, ce type de cacao a une saveur basique.

3. **Cacao de *Trinitario*** : ce cacao est le résultat d'un croisement entre le *Criollo* de Trinidad et le *Forastero*. Il a une saveur de cacao moyenne élevée, généralement accompagnée d'une saveur de fruit et d'amande.¹⁷

Types de cacao en Équateur

Selon le ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche équatorien (MAGAP) et les recherches effectuées en Équateur, nous avons deux types de cacao :

1. **Cacao *Nacional o Arriba*** est considéré comme le produit emblématique de l'Équateur, reconnu dans le monde entier pour ses caractéristiques uniques en termes de finesse d'arôme et de saveur qui sont dues aux conditions climatiques et géographiques de l'Équateur. Les fèves *Arriba* sont sélectionnées pour élaborer des chocolats fins de grande valeur destinés à des segments du marché plus exigeants.

L'Équateur produit 63 % de la production mondiale du cacao aromatique dit *fino*, à partir de son produit endémique appelé *Nacional* ou *Arriba*, qui est recherché et préféré par les meilleurs chocolatiers du marché international.

Les caractéristiques organoleptiques ont permis une différenciation au niveau international, reconnue par l'industrie de la confiserie du secteur producteur de cacao. Caractérisé par une « fermentation très courte et donnant un chocolat lisse avec une bonne saveur et un bon arôme, il est identifié internationalement avec la classification de cacao à arôme fin » (Quingaísa et Riveros, 2007 : 4). C'est avec ce cacao que l'on obtient un des meilleurs chocolats du monde, pour sa saveur et son arôme floral, associé à des profils fruités et à d'autres saveurs.

2. **Cacao CCN-51** est une variété de cacao créée par l'homme, identifiée par un code alphanumérique, un cacao qui couvre actuellement une partie des

¹⁷ Traduit par nous du livre : « *Manual de cultivo de cacao para la amazonía ecuatoriana* » (2009), <http://canacacao.org/wp-content/uploads/Manual-cultivo-Cacao-Ecuador.pdf>

plantations de l'Amazonie. Il se distingue par la couleur de ses cabosses qui est plus rougeâtre dans le stade de sa maturité, elles contiennent de plus grandes quantités de matières grasses et de mucilage. Ce cacao est généralement préféré pour la fabrication de chocolat en gros et autres produits finis dérivés comme le beurre de cacao.

Les méthodes d'amélioration du processus de production du cacao permettent d'augmenter les caractéristiques sanitaires et la productivité de la plante, ce qui assure sa qualité et la possibilité de conserver les propriétés du cacao *Arriba* reconnues par les experts internationaux. La sélection de clones obtenus à partir de souche mère *Trinitario* et *Nacional* présente des caractéristiques hautement compétitives de lignes hybrides interclonales de cacao, résultat de méthodes de sélection qui ont généré des clones très résistants et productifs, tout en conservant les caractéristiques aromatiques (Vera et Goya, 2015). De nombreuses stratégies issues de différentes recherches, publiées aussi bien par des universitaires que par des experts professionnels, permettent d'apporter des améliorations au processus de production du cacao et plus récemment au processus de fabrication du chocolat.

1.2.3. Histoire du cacao en Équateur

L'Amérique latine est connue comme le berceau du cacao. Des études menées en 2007 affirment que l'une des variétés de *Theobroma cacao*, est originaire de l'Amazonie équatorienne, dans l'actuelle province de Zamora Chinchipe au sud-est de l'Équateur, les vestiges trouvés dans cette région ont permis d'affirmer que le cacao était connu et utilisé dans les cultures préhispaniques.

On dit traditionnellement que cette plante a été utilisée pour la première fois en Méso-Amérique. La preuve la plus ancienne du Mexique provient du site de Mokaya, situé dans le col d'Almada, sur la côte Pacifique sud du Mexique,

les dates associées vont de 1900 à 1500 avant J.-C. D'autres dates précoces d'utilisation du cacao proviennent de plusieurs sites olmèques. À el Manatí, les dates associées vont de 1650 à 1500 avant J.-C. À San Lorenzo, les dates se situent entre 1800 et 1000 avant J.-C. (Powis et coll., 2011). À Palanda, il a été prouvé que son utilisation remonte à plus de 1500 ans. (Valdez, 2013 : 53-55)

Cependant, Valdez, dans sa publication *Primeras Sociedades de la Alta Amazonía*, décrit les résultats de ses fouilles archéologiques qui ont permis de faire remonter l'origine du cacao et de sa préparation à plus de 5000 ans dans les terres de l'Amazonie équatorienne. Cette variété de cacao est actuellement connue sous le nom de cacao *fino de aroma* (2013 : 53-55).

Le sujet de l'origine du cacao a été débattu pendant des décennies, de nombreuses enquêtes historiques selon Páez Paredes font référence à l'utilisation du cacao dans l'antiquité : les peuples olmèques, mayas et aztèques préparaient une boisson amère appelée *tchocolatl*, qui était considérée comme un aliment sacré pour l'empereur, la noblesse et les guerriers. Une des légendes mexicaines raconte une anecdote sur la rencontre de l'empereur aztèque Montezuma avec le conquérant, Hernán Cortés, lorsqu'on lui a offert le *tchocolatl*, une boisson énergisante destinée aux cérémonies spéciales. Cortés a été très surpris, à cause du goût fort et de l'épaisse couche de mousse. Il a été encore plus surpris lorsque l'empereur et ses généraux ont bu avec révérence. Il ajoute que les conquérants espagnols ont saccagé les caves royales à la recherche d'or et de pierres précieuses, mais qu'ils ont été surpris de trouver des millions de graines stockées en toute sécurité, car ces graines étaient un trésor précieux, le cacao étant utilisé comme moyen d'échange de biens et de services, « la fève de cacao était utilisée comme monnaie d'échange » (Páez Paredes, 2015 : 23), elle fut appelée « monnaie primitive ».

Au XVI^e siècle, la boisson *tchocolatl* commence à être connue, appréciée et devient la boisson des aristocrates. Peu à peu, elle acquiert du prestige en tant que stimulant et se

répand dans toute l'Europe. Au milieu du XVI^e siècle, le cacao est devenu une activité rentable, suscitant l'intérêt des hommes d'affaires de Guayaquil qui ont décidé de cultiver ce produit, malgré les interdictions établies par les décrets royaux. Les *guayaquileños* ont commercialisé clandestinement ce produit. En 1789, le roi Carlos IV a autorisé, par décret royal, la culture et l'exportation du cacao de la côte équatorienne. En 1789, les exportations de Guayaquil vers l'Europe et les États-Unis ont commencé, devenant ainsi le premier produit d'exportation équatorien.

Au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle, la production de cacao a connu plusieurs pics de développement. Cependant, c'est au cours de la décennie de 1890 que la production de cacao a connu sa plus importante progression, qui a marqué le début du boom cacaoyer (explosion du marché du cacao). Au cours de la période 1891-1920, la balance commerciale de l'Équateur a été excédentaire pendant vingt-neuf des trente années considérées. L'apparition de nouvelles fabriques de chocolat, notamment sur le marché américain, a augmenté la quantité de cacao importé vers ce pays et aussi d'Europe¹⁸.

En 1907, l'Équateur est entré dans une période de crise du cacao due à des maladies telles que la *monilla* et le balai de sorcière (Porrás et Sánchez, 1991) transmises par différents parasites de la plante. En 1914, avec la Première Guerre mondiale, la consommation de cacao diminue, les prix baissent et le secteur des producteurs et exportateurs du cacao, ainsi que l'ensemble du système économique équatorien, est lourdement affecté en faisant entrer l'Équateur dans une période d'instabilité.

Le « boom du cacao » a permis à des milliers d'Équatoriens de s'impliquer dans la production de la *pepa de oro*, le plus souvent comme ouvriers, travailleurs, journaliers laissant un héritage pragmatique des pratiques et savoirs liés à la culture, à la récolte et à la post-récolte du cacao. Ils ont aussi participé à ancrer le discours du domaine spécifique de la production du cacao dans le paysage écolinguistique de l'Équateur. Cet

¹⁸ Pour de plus amples informations sur le sujet, veuillez consulter l'article du « *Foro Economía Ecuador* » (<http://foroeconomiaecuador.com/fee/los-booms-en-perspectiva-cacao-banano/>)

héritage s'est transmis de génération en génération dans de nombreuses villes de la côte équatorienne comme : Quevedo, Mocache, Palanque, Vinces, Pueblo Viejo, Bahía de Caráquez, Naranjal, Machala, Chone, Jambambalaya et Chone, Jambelí, Esmeraldas et Babahoyo, dont l'économie a fortement été dépendante du marché international de l'import-export de la fève de cacao¹⁹ lui donnant ses lettres de noblesse et le surnom de *pepa de oro*.

La plus grande partie du cacao équatorien correspond à un mélange de *Nacional* et de *Trinitario* introduit après 1920 parce qu'il est considéré comme plus résistant aux maladies. Cependant, la saveur de la variété *Arriba* demeure, car l'Équateur possède les conditions agroclimatiques nécessaires pour le développement de cette production. Cela signifie que la qualité du cacao équatorien est due à la richesse du sol et du climat, ainsi qu'à sa situation géographique équatoriale. Le cacao équatorien est reconnu mondialement comme un leader dans la production de cacao *fino de aroma*, grâce à cette variété de cacao « *Arriba* ». L'aspect socio-économique de l'Équateur a longtemps dépendu de la production et du marché international du cacao, car il s'agit d'un produit symbolique du pays, faisant ainsi la différence avec les autres pays producteurs de cacao (Pazmiño Arízaga, 2015).

Selon la population des zones cacaotières équatoriennes, « le cacao est la tirelire du pauvre ». Cette représentation sociale semble, selon les observations faites sur le terrain, être bien adaptée à la réalité socio-économique des habitants des communautés de la province de Pastaza qui soulignent que c'est une source importante de revenus pour survivre et éduquer leurs enfants. Le cacao est un des produits privilégiés de la production agricole de Pastaza au même titre que la canne à sucre, la banane plantain ou la yuca.

Selon l'institut national de statistique de l'Équateur, le secteur cacaoyer contribue à hauteur de 5 % de la population économiquement active et occupe la troisième place

¹⁹ Pour de plus amples informations sur le sujet, veuillez consulter l'article du « *Cacao Ecuatoriano Historia e identidad* ». <http://ahoranews.net/cacao-ecuatoriano-historia-e-identidad/>

sur le podium des producteurs avec 7 % de la production mondiale de cacao sachant qu’avec le pétrole et le café, le cacao est l’un des trois principaux produits négociés sur les bourses mondiales de matières premières.

1.2.4. Chocolat actuellement produit en Équateur

Les 370 milliers de tonnes qui correspondent à la production de l’année 2021 et la projection de l’année 2022 positionnent l’Équateur comme troisième pays producteur de cacao sur le marché international (*Figure 6 : Production mondiale de fèves de cacao en volume de 2016/2017 à 2021/2022*).

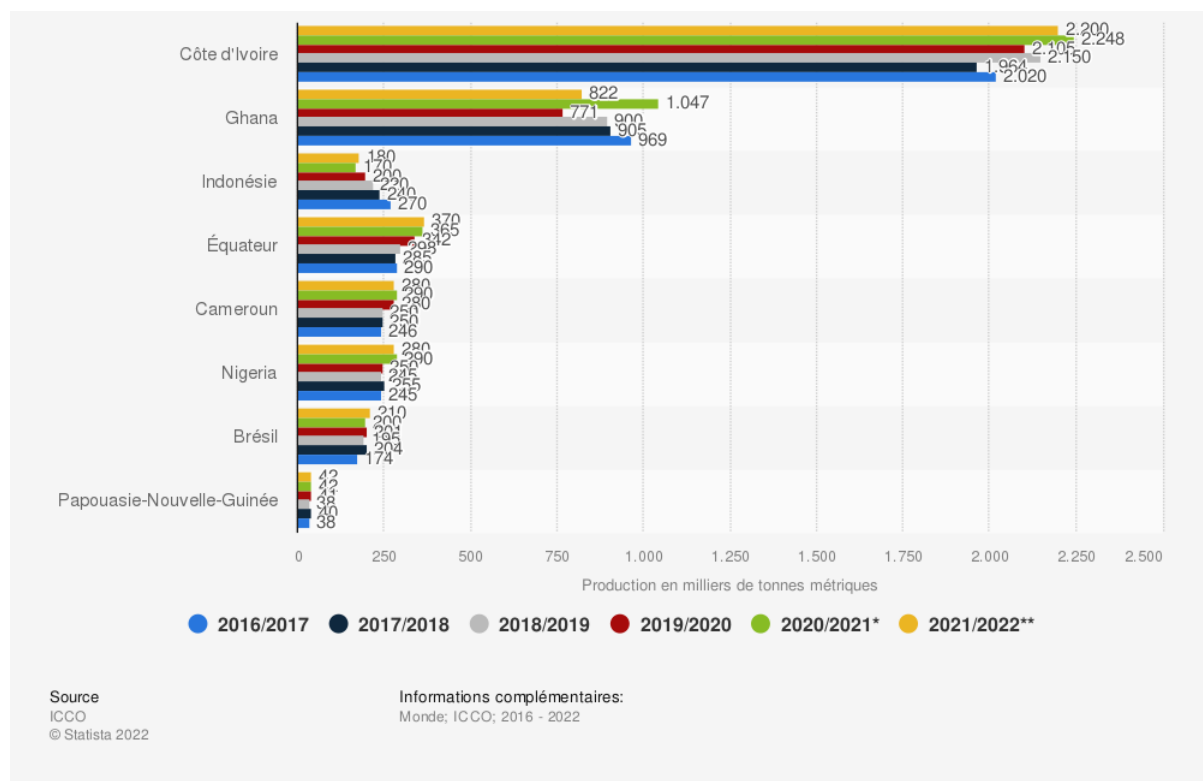


Figure 6 : Production mondiale de fèves de cacao en volume de 2016/2017 à 2021/2022
 Source : <https://fr.statista.com/statistiques/565101/production-mondiale-feves-cacao-volume-par-pays/>

Actuellement, l'Équateur conserve deux espèces de cacao produites grâce à des conditions agro-climatiques favorables qui permettent au cacao national ou Arriba et au CCN-51 (hybride) de présenter une excellente qualité.

Aujourd'hui, le cacao équatorien a retrouvé sa splendeur, l'Équateur étant reconnu comme le plus grand producteur et exportateur de cacao *fino de aroma* au monde. Nous constatons une forte transformation sociale et culturelle à travers le discours que les producteurs et vendeurs de chocolat alimentent pour positionner leur produit dans un marché international haut de gamme. Les aficionados - non-experts - suivent cette transformation en essayant de s'approprier le discours de l'expert dans leurs productions langagières. Cependant, le discours des producteurs de la fève de cacao semble exclu de cet écosystème élitiste. À la lecture des transcriptions des enregistrements réalisés, le lecteur découvre intuitivement des différences discursives entre les producteurs de cacao qui vendent leur produit, les fabricants et les vendeurs de chocolat, et les consommateurs du produit. Ces différences mettent en évidence la diversité des écosystèmes impliqués dans la chaîne de production du chocolat. Cette étude nous permettra d'analyser et de décrire ces spécificités et cette variété discursive intuitivement perçues.

L'Équateur, en tant que l'un des principaux producteurs de cacao *fino de aroma* au monde, a commencé à investir dans la transformation de ce cacao en chocolat aussi bien chez les grands que chez les petits producteurs pour éviter de simplement exporter la fève. De nombreux entrepreneurs industrialisent le cacao, en fabriquant des produits élaborés et semi-élaborés qui se sont positionnés au plus haut niveau dans la sphère internationale des meilleurs producteurs de chocolat au monde²⁰. La qualité reconnue et appréciée du cacao équatorien a permis à l'Équateur de se voir décerner des prix internationaux tels que ceux que nous pouvons citer ci-dessous :

²⁰ Voir les résultats de l'entreprise Pacari dans les concours internationaux : <https://www.pacari.com/nuestra-historia/>

1. La marque Pacari a reçu treize prix au nom des agriculteurs locaux qui produisent du chocolat biologique (or, argent et bronze).
2. La société équatorienne Pacari a remporté quatorze prix lors du concours international plus connu sous le nom de *Mundial del Chocolate*. C'est la marque qui a reçu le plus grand nombre de récompenses mondiales depuis le premier décembre 2014.
3. Pacari a été reconnu pour sa qualité et son innovation dans le cadre du cycle des Amériques des prestigieux *International Chocolate Awards*. La marque équatorienne a reçu vingt-deux prix : cinq en or, neuf en argent, cinq en bronze et trois prix spéciaux lors de ce concours qui s'est déroulé à New York²¹.
4. Le 21 novembre 2017, lors de la sixième édition des *Chocolates Ecuador Awards*, la marque Pacari reçoit neuf prix dans différentes catégories, dont la grande barre d'or avec Pacari Raw 100 % et Pacari Menta (Peralta et Barbotó)²².
5. Les plantations Encalada Villacís et l'association agricole La Fortaleza, ont obtenu le prix *International Cocoa Awards* pour l'excellente qualité de cacao produit sur son riche territoire²³.
6. Dans la revue *Nouvelles d'Amérique latine et des Caraïbes* (2018), les journalistes affirment que le meilleur chocolat du monde n'est plus de Suisse ou de Belgique, le titre convoité revient à l'Équateur qui avec 18 récompenses remportées par la marque Pacari au concours *International Chocolate Awards*, le pays devient le leader du cacao aux arômes fins, une espèce connue pour ses saveurs florales et fruitées.

Ce phénomène de transformation rapide s'accompagne d'activités touristiques pendant lesquelles le visiteur peut expérimenter et participer au processus de transformation du

²¹ <https://www.thisisecuador.com/blog/pacari-recibe-22-nuevos-premios/>

²² <https://www.elcomercio.com/sabores/chocolate-ecuador-awards-premios-catadores.html>

²³ <http://ecuador.travel/trade/fr/nouvelle/1512-le-cacao-equatorien-s-est-a-nouveau-distingue-a-paris>

cacao en chocolat pour découvrir le processus de fabrication d'un produit internationalement connu tout comme pour partager l'authenticité d'une culture multiethnique attachée à son patrimoine. En moins de deux décennies, le chocolat équatorien s'est fait sa place au niveau international, mais aussi national. Le salon du chocolat qui se tient chaque année à Cumbayá à Quito est devenu une référence où les chocolatiers équatoriens exposent leur marque et leurs produits 100 % équatoriens, toute une variété de produits toujours plus innovants avec différents pourcentages de cacao de toutes les régions du pays (de 35 à 100 % de cacao), avec de nombreuses combinaisons avec d'autres produits phares de la région comme le maracuyá. Le salon offre aussi une opportunité de faire la promotion des savoir-faire de la gastronomie du chocolat, ou encore de produits innovants comme le vin rouge au chocolat²⁴, le vinaigre, l'huile, la crème au chocolat, le vin mousseux à base de cacao, entre autres.

En conclusion, le cacao est l'un des produits les plus importants de l'histoire de l'Équateur. Il fait partie des civilisations indigènes du pays. Tout au long de l'histoire, le cacao a généré des bénéfices, même s'il est vrai qu'il y a eu des périodes de crise qui ont diminué sa demande en raison de la présence de maladies, qui ont affecté les cultures ou encore des crises sociales internationales. Cependant, la commercialisation de ce produit reste une source de travail et de subsistance pour une grande partie de la population équatorienne. Le cacao en Équateur est synonyme de culture, de développement, d'identité, de patrimoine ; c'est un héritage historique qui a participé au développement économique du pays. La richesse et l'abondance des ressources naturelles qui existent dans les zones de production du cacao ont permis le développement de saveurs et d'arômes uniques qui font partie de l'origine génétique de la fève réunissant tous les paramètres pour être un produit de référence international.

²⁴ <https://www.elcomercio.com/tendencias/mundo-cacao-vino-unen-salon.html>

1.3 Processus de transformation artisanale et industrielle

Avant de décrire chacun des processus de transformation, il est nécessaire de préciser que les fruits doivent être récoltés entre 5 à 6 mois, ce qui correspond à leur maturité optimale. Une fois que toutes les mesures de précaution ont été prises pendant le processus de maturation de la cabosse et la récolte, commence la gestion post-récolte du cacao.

Les cabosses sont cassées en évitant d'endommager et de contaminer les fèves, l'intérieur est alors placé dans un récipient afin que le mucilage soit préservé. La masse obtenue est appelée la pâte. Ce processus est connu comme écabossage (*Figure 7 : Processus de collecte des fèves*).



Figure 7 : Processus de collecte des fèves

Source : Manual de cultivo de cacao para la Amazonía ecuatoriana (2009), <http://canacacao.org/wp-content/uploads/Manual-cultivo-Cacao-Ecuador.pdf>

Une fois les fèves récupérées, commence la fermentation du cacao, un processus qui influence la qualité du grain, car il permet le développement des saveurs et des arômes caractéristiques. Il doit être réalisé dans des caisses en bois, avec des trous qui permettent la lixiviation du mucilage. Situées et protégées à l'intérieur de sacs de jute,

les fèves fermentent en général de cinq à six jours, avec un retournement de la pâte au deuxième, quatrième et cinquième jour, pour l'oxygéner et homogénéiser la fermentation (*Figure 8 : Processus de fermentation*).



Figure 8 : Processus de fermentation

Source : Manual de cultivo de cacao para la Amazonía ecuatoriana (2009), <http://canacacao.org/wp-content/uploads/Manual-cultivo-Cacao-Ecuador.pdf>



Figure 9 : Processus de séchage

Source : Manual de cultivo de cacao para la Amazonía ecuatoriana (2009), <http://canacacao.org/wp-content/uploads/Manual-cultivo-Cacao-Ecuador.pdf>

Le séchage du cacao consiste à éliminer lentement l'humidité des fèves afin d'achever la formation des arômes et des saveurs qu'exprimera le futur chocolat. La méthode de séchage dépendra des conditions des producteurs, elle peut être rudimentaire : sur le

macadam au bord de la route, ou plus élaborée comme l'illustre la *Figure 9* : Processus de séchage. Une fois les graines séchées, elles sont envoyées aux transformateurs comme matière première pour la production de chocolat, de poudre de cacao et de beurre de cacao.

La première étape du processus de transformation de la fève séchée en chocolat est la torréfaction, qui permet de modifier la couleur et la saveur, mais surtout de se débarrasser de la fine enveloppe, la coque, qui recouvre la fève. Après la torréfaction et le décorticage, les fèves sont broyées pour obtenir la pâte de cacao selon le niveau d'affinage souhaité.

1.3.1. Processus de transformation artisanal du cacao

Le processus de transformation du cacao en chocolat expliqué ci-dessous par étape est basé sur une révision bibliographique (Abad et coll., 2020 ; Alcívar Rodríguez et coll., 2019 ; Cadena Fiallos, 2015 ; Páez Paredes, 2015 ; Quingaísa, 2007 ; Sukha, 2016 ; Vera et Goya, 2015) et sur l'observation personnelle de la transformation du cacao de manière traditionnelle ou artisanale réalisée dans la province de Pastaza en Équateur, dans une localité qui s'appelle Porvenir (*Figure 10* : Processus artisanal : de la fève à la tablette de chocolat).

Il existe plusieurs stratégies de séchage en fonction des conditions climatiques locales. Le séchage au soleil est une des méthodes les plus utilisées par les producteurs. Les fèves de cacao sont placées sur de grandes surfaces ensoleillées comme les bords des routes. Ce processus dure environ sept jours. Les deux premiers jours doivent être réalisés en séchage contrôlé, ce qui consiste à étaler les fèves de cacao sur une épaisseur de 10 cm et à les remuer toutes les heures. À partir du troisième jour, le séchage se fera en couche mince de fèves pour atteindre sept pour cent d'humidité. Le séchage sous protection est moins courant que le séchage au soleil, cependant il devient indispensable

dans des endroits au climat plus pluvieux et chaud comme le met en évidence la *Figure 9* : Processus de séchage.

Après avoir séché, le cacao est ensuite grillé dans une grande poêle où il est mélangé lentement pour obtenir une bonne torréfaction. Le temps de torréfaction dépendra du feu et de la quantité de fèves utilisées.





Figure 10 : Processus artisanal : de la fève à la tablette de chocolat
Source : photographie personnelle

Une fois grillé, il est étalé sur une table en bois pour procéder au décortiquage. Ensuite, les fèves de cacao sont placées petit à petit dans un moulin artisanal et sont broyées de façon à obtenir la pâte de cacao. À ce stade, l'arôme du chocolat peut être pleinement perçu. La pâte est ensuite façonnée et refroidie. Le résultat final obtenu est un chocolat artisanal 100 % cacao, fait maison sans produit ajouté (*Figure 10 : Processus artisanal : de la fève à la tablette de chocolat*).

1.3.2. Processus de transformation industriel du cacao

Le séchage est effectué par des méthodes modernes telles que le séchoir artificiel qui consiste en une zone de séchage avec un système de chauffage (*Figure 11 : Exemple de*

séchoir industriel). Ces améliorations industrielles présentent l'avantage de réduire le temps de séchage, d'être peu dépendants de la main-d'œuvre et de protéger l'environnement des rongeurs, des insectes, de la poussière ou de tout autre type d'agent de contamination. Les séchoirs artificiels comprennent les séchoirs à tunnel, les séchoirs solaires et les séchoirs à combustible. Les séchoirs à tunnel se composent d'un couloir couvert où se trouve une suite de plateaux dans lesquels sont disposées les fèves. La circulation d'air chaud dans ce tunnel assèche les fèves.



Figure 11 : Exemple de séchoir industriel

Source : Manual de cultivo de cacao para la Amazonía ecuatoriana (2009), <http://canacacao.org/wp-content/uploads/Manual-cultivo-Cacao-Ecuador.pdf>

D'autre part, les séchoirs solaires se composent d'un collecteur solaire où l'air est chauffé par le rayonnement, puis circule dans la chambre de séchage où sont placées les fèves de cacao. En ce qui concerne les séchoirs à combustible, ils peuvent fonctionner au bois, à la bagasse ou aux dérivés du pétrole. Le séchage se fait généralement dans des locaux fermés et par conduction.

Le cacao est ensuite torréfié, le temps et la température de torréfaction dépendent de chaque récolte, c'est-à-dire que la récolte de chaque zone est torréfiée séparément.

Avant d'être broyées, les fèves torréfiées passent dans une machine qui les décortique en triant la coque par gravité. Une fois débarrassées des derniers morceaux de coque ; trois systèmes de broyeur produisent une masse jusqu'à obtenir une pâte de cacao lisse

et soyeuse. Les fèves passent par des moulins à rouleaux qui les brisent en petits morceaux ou *nibs*, des moulins à broches qui les transforment en pâte de cacao, et des moulins à billes qui réduisent la granulométrie et la rendent lisse et soyeuse.

Ensuite, la pâte de cacao est mélangée à des additifs selon les secrets de fabrication de chaque professionnel, du sucre peut être ajouté selon le goût, un peu de beurre de cacao et de lécithine sont aussi des éléments fréquemment utilisés. Ce mélange est ensuite acheminé vers le raffineur où cinq rouleaux réduisent les particules jusqu'à une taille de 18-20 microns : à ce stade, les spécialistes peuvent déterminer les caractéristiques aromatiques du chocolat. La pâte obtenue est ensuite conchée, c'est-à-dire qu'elle est agitée à chaud d'une manière constante et soutenue pendant environ 72 heures pour améliorer son onctuosité et sa finesse selon la variété.

Le chocolat est ensuite tempéré et moulé, c'est-à-dire qu'il est refroidi sur des tables jusqu'à 28,5 degrés Celsius, puis la température est augmentée pour atteindre de 29,5 à 32 degrés Celsius selon la variété. Une fois le chocolat tempéré, il va directement dans les moules qui sont réfrigérés. À ce stade, le chocolat devient brillant, satiné, cassant et fondant. Enfin, une fois le processus de refroidissement terminé, le produit final est emballé et préparé pour être commercialisé et consommé (*Figure 12*).





Figure 12 : Processus industriel de la fève à la tablette de chocolat

Source : photographie de la Finca Saquifracia - Puyo

Ce premier chapitre nous aura permis de nous familiariser avec la réalité de la filière du cacao et du chocolat en Équateur afin de déterminer les écosystèmes linguistiques qui s'inscrivent dans l'approche de l'écologie linguistique choisie. En effet, dans une approche écologique du langage en relation avec l'étude du cacao et du chocolat en Equateur, l'étude se situe dans le domaine de la linguistique sensorielle et souligne l'importance de comprendre les aspects sensoriels de la langue dans un contexte spécifique. Elle introduit le concept d'écologie du langage en tant que cadre théorique pour étudier le langage dans son contexte socioculturel. Dans le paradigme de l'"écologie du langage", défini comme l'étude de la relation entre le langage et son

environnement physique, social et culturel, l'étude aborde l'évolution de la recherche en sciences du langage et le développement d'outils informatiques afin d'introduire l'analyse quantitative de discours authentiques. L'approche est décrite comme étant à la fois "*bottom up*" et "*top down*", les chercheurs utilisant les données quantitatives du discours pour éclairer leur analyse et leur interprétation dans un contexte écologique plus large. Ce chapitre explore également le concept de relativité linguistique, qui postule que la langue influence la manière dont les individus perçoivent et conceptualisent la réalité. Elle retrace l'évolution historique de cette idée depuis Humboldt jusqu'aux penseurs poststructuralistes plus récents. La relation entre la langue et l'environnement est abordée, en mettant en évidence des exemples tels que la langue inuit qui possède de nombreux mots pour décrire les différents types de neige et de glace. Cependant, l'hypothèse de la relativité linguistique a été remise en question par certains chercheurs et il est important de reconnaître qu'il existe un débat permanent sur l'étendue de l'influence de la langue sur la pensée et la perception. Dans l'ensemble, l'écologie linguistique et le concept de relativité linguistique en tant que cadre théorique permet de souligner l'importance de prendre en compte le contexte écologique dans lequel la langue est produite afin de comprendre ses implications sociales et culturelles. En effet, la relation entre la langue et la réalité, ainsi que des limites de l'approche linguistique générative dans la compréhension de la variation linguistique soulignent l'importance des facteurs socioculturels dans la variation linguistique et la nécessité d'approches complémentaires telles que la sociolinguistique et l'anthropologie linguistique. Le concept d'écologie linguistique, qui prend en compte l'interaction entre les langues et leurs environnements sociaux et culturels, situe le discours étudié dans son contexte de production et le positionne comme le reflet de la culture et de la construction de la réalité. La réalité équatorienne est dominée par l'importance de la diversité linguistique et l'impact de la domination linguistique d'une culture coloniale sur les langues et les cultures indigènes. Mais ce n'est pas le seul aspect, la biodiversité naturelle de l'Equateur alimente naturellement le lien entre la diversité linguistique et la biodiversité environnementale. Cette réalité explique la diversité des écosystèmes linguistiques indissociables de l'étude du comportement des langues et des discours

produits. Dans ce chapitre, il a été considéré important de mentionner au lecteur les défis auxquels les communautés autochtones sont confrontées en raison de la colonisation et de la perte des langues ancestrales ; ainsi que l'impact des facteurs sociaux et culturels sur les relations de pouvoir et de prestige qui influencent la vitalité d'usage d'une langue. La dynamique du pouvoir et les pressions entre les différents groupes humains en tant que facteurs clés du changement et du déplacement des langues, les politiques linguistiques et le rôle du pouvoir politique dans la détermination du statut et de la préservation des langues sont des thématiques qui permettent de comprendre les mécanismes de substitution et à d'abandon des langues en Equateur ; ainsi que l'émergence de l'activisme linguistique et de l'écolinguistique politique pour la préservation de la diversité linguistique. Cette réalité sociale est la trame de fond des conflits qui existent entre les différents écosystèmes linguistiques. Le contexte social et la dynamique du pouvoir au sein de chaque écosystème, influencée par des variables socioculturelles telles que la profession, le sexe et le statut social, apparaissent comme un savoir préalable indispensable à l'interprétation de l'analyse de discours pour comprendre la régulation et l'expression de la langue.

Les modes de communication et les discours utilisés par les professionnels impliqués dans la culture du cacao et la production de chocolat en Equateur sont construits dans cette réalité linguistique conflictuelle. Les différences d'utilisation de la langue, les intentions de communication, ainsi que le contexte écologique et culturel influencent la production langagière des professionnels de l'industrie du cacao et du chocolat. Le rôle de la perception et de l'environnement dans la formation des processus cognitifs et des expressions linguistiques liés aux expériences de dégustation du chocolat est aussi modulé par ces paramètres socioculturels : le cacao est considéré comme un symbole de fierté nationale.

La représentation sociale du cacao et du chocolat en Equateur, ainsi que l'organisation du système de production et de fabrication sont aussi des savoirs préalables indispensables à l'interprétation des discours étudiés. Le processus de production du

chocolat est segmenté : soit les agriculteurs vendent les fèves de cacao séchées à des professionnels de la transformation, soit ils les vendent à des exportateurs.

De façon à compléter la description de l'écosystème linguistique, le chapitre offre au lecteur une description détaillée de la fève de cacao, de son processus de culture et de transformation ainsi qu'un bref historique du cacao en Équateur, de son acceptation à l'international, et de l'importance culturelle et économique comme symbole de l'identité et du patrimoine du pays.

Dans le cadre théorique de l'écologie linguistique, ses informations donnent au lecteur qui n'est pas familiarisé avec la réalité de l'industrie du cacao équatorien un aperçu indispensable des paramètres socioculturels qui modulent la production langagière des professionnels du domaine.

Chapitre 2 : Le corpus en linguistique sensorielle

Une des priorités communes à de nombreux domaines professionnels est de communiquer les vertus d'un produit ou d'un service de façon à motiver son acquisition tout en suscitant le plaisir par l'expérience sensorielle, par l'émotion, et s'assurer de la pleine satisfaction du client. Le domaine du cacao et du chocolat est pleinement exposé à cette équation en raison des caractéristiques intrinsèques du produit qui font appel aux cinq sens pour satisfaire l'acquéreur. Par conséquent, dans le monde du cacao et du chocolat, la communication est étroitement liée au sensoriel. Ainsi, l'analyse discursive de situations communicationnelles produites dans l'environnement équatorien de la production du cacao et du chocolat s'inscrit parfaitement dans un cadre de la linguistique sensorielle qu'il est nécessaire de définir et illustrer avant de présenter la typologie de la terminologie sensorielle considérée dans cette étude.

Il n'existe que peu de place pour l'émotion lorsque les résultats d'un examen approfondi de la composition organoleptique d'une tablette de chocolat sont présentés sous la forme d'un tableau de noms de molécules et de leurs différents pourcentages. Peu nombreuses sont les stratégies de promotion qui mettent en avant un discours d'ingénieur chimiste. Cependant, dans un domaine où le sensoriel est un critère de valorisation important pour l'évaluation d'un produit, les professionnels de l'industrie du chocolat sont confrontés à l'utilisation incontournable d'un discours internationalement normé qui s'inspire des pratiques langagières de l'industrie viticole pour décrire et comparer leurs produits. Cette stratégie au service d'une analyse comparative des qualités d'un produit fini se limite le plus souvent à un glossaire terminologique de descripteurs évaluatifs. La maîtrise professionnelle développée par les experts pour sélectionner le descripteur qui décrit le mieux la réaction psychophysique induite par le chocolat reste dépendante d'un jugement perceptif, exercé par des experts certes, mais ces experts n'en demeurent pas moins des acteurs sociaux ordinaires qui utilisent par ailleurs des formes de langage

ordinaires. Même si le choix des descripteurs est large, il arrive que les experts soient contraints de combler un vide dénominatif, ce qui peut les amener à développer un nouveau descripteur pour renouveler leur discours. Le choix des stratégies langagières produites en situation de communication pour exprimer au mieux la perception et l'interprétation d'une sensation offre aux chercheurs un champ d'étude récent et prometteur pour rendre compte de l'expérience sensorielle. L'étude de ces stratégies qui vont de la terminologie chimique aux appréciations et aux marqueurs hédoniques, en passant par la taxonomie des descripteurs, est un des objectifs de la linguistique sensorielle. Résultat d'une évolution logique de la diversification de la recherche linguistique poststructuraliste, elle se situe au carrefour des neurosciences cognitives et de la linguistique. Dans le cadre d'une linguistique contextuelle centrée sur l'analyse du discours sensoriel, elle utilise l'analyse de corpus compilés et les outils de traitement automatisé du langage.

Contrairement aux approches basées sur la terminologie du sensoriel définis a priori, le concept de sensoriel se construit à partir des cinq sens, sur l'expérience sensitive du moment et a posteriori sur le souvenir stockée dans la mémoire à long terme en incluant les sensations multimodales influencées par l'expérience. La nature même de ces définitions place l'écosystème socioculturel d'une communauté linguistique dans la dynamique de la production discursive qui sous-tend la manière dont un individu exprime sa perception et son interprétation de la réalité. Le sensoriel se nourrit des connaissances acquises par les sens, et sa restitution discursive met en scène l'espace spatio-temporel délimité par l'écosystème sociolinguistique de manière résolument pragmatique. C'est ainsi qu'il apparaît que le discours se construit à partir de la réalité culturelle en plus des traits précis des variables socioprofessionnelles déterminées par les différentes communautés discursives dans lesquelles l'acteur social évolue au cours de la production langagière. Il apparaît également que le discours n'est pas seulement ajusté à l'intention de communication de l'acteur social. L'intention de communication est définie dans cette proposition comme étant d'une part, l'expression de la sensorialité gustative et olfactive liée au cacao et au chocolat, qu'elle soit suscitée ou vécue, et

d'autre part, l'expression de la perception cognitive du cacao ou du chocolat que possède l'acteur social.

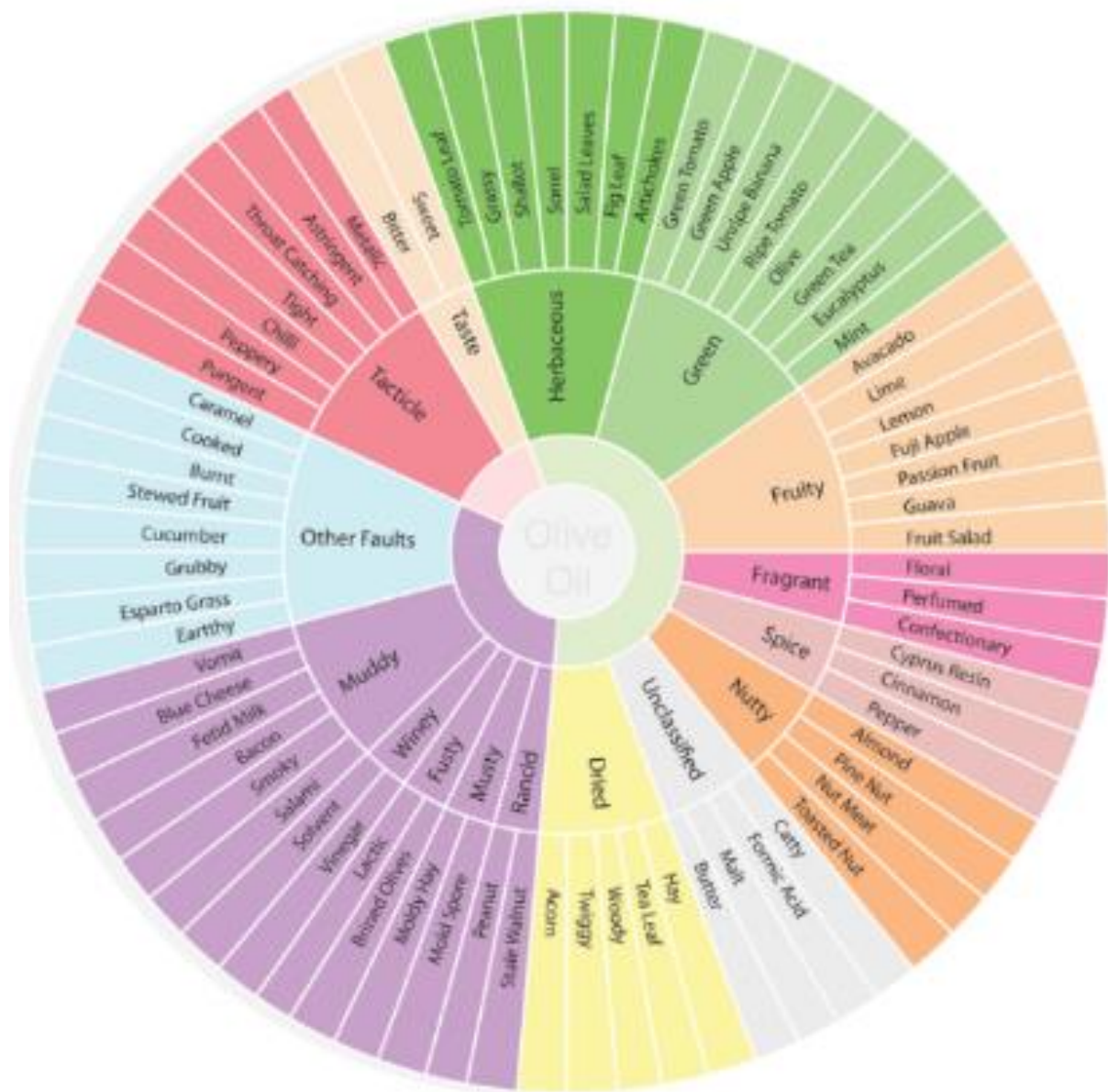
Cette pertinence discursive émerge, se développe et s'épanouit dans une réalité encodée dans un écosystème linguistique particulier qui permet le développement d'hypothèses anticipatives. Par conséquent, le discours généré par des situations de communication spécialisées est pris en compte dans cette étude à partir de la compilation d'un corpus qui est à la fois représentatif de la situation de communication réelle et de l'environnement dans lequel il est produit. Pour partager cette interprétation avec son public, l'acteur social, qu'il soit professionnel ou *aficionado*, a l'obligation de créer un discours qui n'est rien d'autre que la matérialisation physique de la représentation sociale que l'individu se fait de son interaction avec un objet particulier, en l'occurrence le chocolat. L'objectif de cette étude étant de décrire une partie du processus de matérialisation, la compilation d'un corpus représentatif devient le sujet d'étude afin de décoder le processus sémantique de production langagière en espérant avoir accès aux intentions de communication à partir de l'analyse des différentes matérialisations physiques à l'aide d'une approche située et outillée. Les inférences proposées à partir des résultats d'analyse des corpus et sous-corpus représentatifs de l'expression qu'un acteur social d'une même communauté langagière peut avoir de la réalité au travers d'une émotion stimulée ou d'une perception cognitive, permettent de modaliser les stratégies discursives utilisées pour partager le sensoriel tout en laissant un espace suffisant de sérendipité propre à cette approche « bottom-up/top-down » (Brown et Yule, 1983: 234-235) pour souligner de possibles résultats inattendus.

2.1 Positionnement théorique de la recherche : Linguistique sensorielle et écologie du langage

Cette section propose de montrer comment la présente démarche réflexive peut être compatible avec certains des différents courants de pensée qui ont alimenté et continuent d'alimenter les recherches en sciences du langage. La chimie offre tout un

lexique créé à partir de nombreuses associations d'affixes pour nommer une molécule. Le résultat d'une analyse précise de la composition organoleptique d'une barre de chocolat reproduit sous forme d'un tableau de noms de molécule avec leurs différents pourcentages ne laisse que peu de place à l'émotivité. Il est d'ailleurs rare qu'un professionnel en marketing utilise cette stratégie pour vanter les vertus du chocolat. Cependant, les professionnels de la filière du chocolat immergés dans le monde du sensoriel éprouvent le besoin de caractériser leurs produits, que ce soit par des moyens extralinguistiques ou le plus souvent par le biais d'une production langagière. Ils doivent choisir un discours et se mettre d'accord sur le lexique ou les stratégies discursives à utiliser tout en faisant face aux différentes réactions psychophysiques, les sensations, que chaque composant peut stimuler chez un individu (Dubois, 2010). Actuellement, l'identification et la description des propriétés sensorielles a tendance à créer une normalisation consensuelle du langage pour définir des descripteurs lexicaux dont le but est d'assurer l'interprétation et la dénomination d'une sensation à partir d'une taxonomie contrôlée, aussi connue comme la carte d'identité linguistique des odeurs (Kleiber, 2012) ou encore plus fréquemment pour le goût comme roues des arômes qui le plus souvent se limitent à un glossaire terminologique de descripteurs évaluatifs (*Figure 13* : Roues des arômes du chocolat, de l'huile d'olive et du vin).





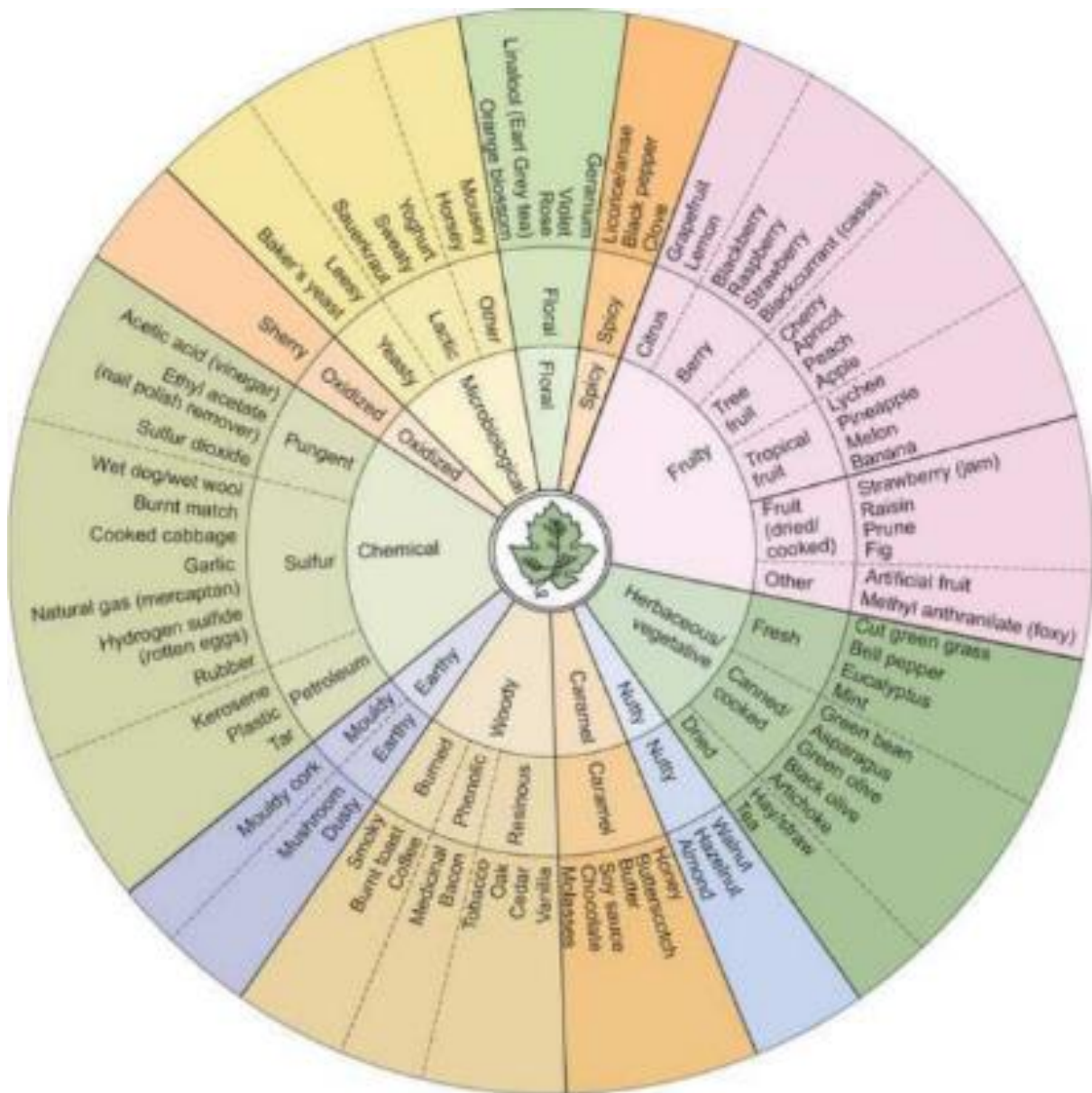


Figure 13 : Roues des arômes du chocolat, de l'huile d'olive et du vin²⁵
 Source : élaboré par Sukha (2016)

La maîtrise professionnelle développée par les experts pour choisir le descripteur qui décrit au mieux la réaction psychophysique stimulée par le chocolat reste tributaire d'un jugement perceptif, exercé par des experts certes, mais ces experts n'en demeurent pas

²⁵ https://www.cocoaqualitystandards.org/fileadmin/templates/CocoaQuality/Uploads/Documents-and-reports/REVIEW-Cocoa_Quality_Flavour_Standards_-_Darin_SUKHA_sans_Appendices-12May2016-ESPANOL.pdf

moins « des sujets ordinaires, qui de surcroît utilisent des formes (y compris lexicales) du langage ordinaire » (Morange, 2009 : 139). De plus, aussi riche que puisse être l'éventail des descripteurs, certaines situations mettent les experts face à un vide dénomiatif (Kleiber, 2012) et les obligent à entrer dans un processus créatif qui peut aboutir à l'émergence d'un nouveau descripteur. Jusqu'ici, nous avons considéré la production langagière de l'expert qui possède un savoir lexical pragmatique étendu et actualisé pour combler au mieux cette absence de mot ; savoir auquel le simple consommateur, ou même l'aficionado, n'a pas toujours accès ce qui ne l'empêche pas pour autant de s'exprimer.

D'une terminologie chimique, aux appréciations et marqueurs hédoniques, en passant par la taxonomie des descripteurs, le choix des stratégies langagières produites dans les situations de communications pour exprimer au mieux la perception et l'interprétation d'une sensation offre aux chercheurs un champ d'étude récent et prometteur pour rendre compte de l'expérience sensorielle. L'étude de ces stratégies est une des raisons d'être de la linguistique sensorielle. À la croisée des neurosciences cognitives et de la linguistique, la linguistique sensorielle est le résultat d'une évolution logique de la diversification des recherches en linguistiques poststructuralistes. Inspirée de la linguistique cognitive (Gardner, 1987). Elle utilise les outils de la linguistique de corpus (Fillmore, 1992 ; Sinclair, 1992 ; Biber et coll., 1998 ; Rastier, 2004 ; Baker, 2016 ; Stefanowitsch, 2020) et du traitement automatisé des langues (Eisenstein, 2019, Jurafsky et Martin, 2019) dans le cadre d'une linguistique contextuellement située (Fairclough, 2005 ; Longhi, 2009, 2018 ; Condamines et Narcy-Combes, 2015 ; Méric, 2016 ; Méric et Gautier, 2017 ; Sharifian, 2017) et spécialisée dans l'analyse des discours du sensoriel (Digonnet, 2018, Gautier et Bach, 2017 ; Bach, 2020a ; Gautier, 2019 ; Méric, 2019 ; Cahuana, 2021).

La recherche autant sur *Google Scholar*© en français que sur d'autre moteur de recherche comme *Semantic Scholar*© de l'expression « discours du sensoriel » ne

retourne pas plus d'une trentaine de résultats²⁶ majoritairement liés aux travaux de recherches de l'équipe dijonnaise du laboratoire TIL (Texte, Image, Langage) réunie par le professeur Gautier dont les membres sont entre autres Parizot (2019a, b), Mancebo (2019a, b), Cahuana Velasteguí et coll. (2021a, 2021 b), Bach (2020a, 2020 b, 2021a) et Méric (2016, 2019, 2021). Plusieurs publications des membres de l'équipe en relation au vin, au crémant, ou encore au chocolat, font référence aux notions de discours et de sensoriel. En ce qui concerne le concept de discours, inspiré de la définition proposée par Bach : « molécule dynamique et cognitive composée d'atomes plurisémiotiques et conceptuellement liée à l'individu, à une communauté spécifique et à une réalité sociale »²⁷ (2020a : 2) ; nous retiendrons pour notre étude une définition liée au concept d'écologie du langage précédemment considéré. Le discours peut être alors défini comme la matérialisation plurisémiotique, dynamique et cognitive d'un message situé et immergé dans un écosystème socioculturel construit selon l'architecture conceptuelle individuelle et collective qu'un membre d'une communauté langagière a de la réalité. Quant au concept de sensoriel, nous le considérerons basé sur les cinq sens et reposant sur l'expérience actuelle et a posteriori stockée en mémoire à long terme en incluant les sensations multimodales influencées par l'expérience. Cette conceptualisation du sensoriel s'oppose aux approches sur les terminologies sensorielles définis à priori.

Le contenu même de ces définitions positionne l'écosystème socioculturel d'une communauté langagière au sein de la dynamique discursive qui rend compte de la perception et de l'interprétation de la réalité exprimée par un individu dans le cadre de l'écologie linguistique. Dans le cas du discours sensoriel associé au monde du chocolat, cette expression concerne les situations de communication spécifiques aux pratiques socioprofessionnelles de tout un domaine d'activité dans lequel le plurisémiotisme précédemment souligné évolue selon trois axes : l'axe socioculturel, l'axe du domaine de spécialités, et l'axe de perception et de conceptualisation individuelle. Le sensoriel

²⁶ Recherche effectuée en juin 2023

²⁷ Traduit par nous de : “*dynamic cognitive molecules, composed of plurisemiotic atoms, conceptually linking an individual, a specific community and a social reality.*”

se nourrit de l'expérience acquise au travers des sens, et sa restitution discursive est résolument pragmatique mettant en scène l'espace spatio-temporel défini par les trois axes précédents. La conception triadique de ce plurisémiotisme, de cette approche du discours du sensoriel, offre un cadre théorique sémiotique peircien spécifique adapté à la pragmatique de la linguistique sensorielle située dans son écosystème. En accord avec Everaert-Desmedt qui considère que le « processus sémiotique selon Peirce intègre toutes les composantes de la sémiotique : la pragmatique (domaine de l'interprétant) est indissociable de la sémantique (domaine de l'objet) et de la syntaxe (domaine du *representamen*) » (2011 : sn). Il est à préciser que dans la sémiotique Peircienne, le *representamen* est directement lié au concept de signe qui représente l'objet. Le contexte socioculturel équatorien dans lequel se produit le discours d'étude offre une grande amplitude sémantique étroitement liée à l'environnement direct du locuteur qui exprime les représentations personnelles de ses émotions au travers d'une syntaxe textuelle et d'un lexique qui lui est propre.

Ainsi, dans le cadre spécifique de cette analyse, nous proposons que le discours du sensoriel, objet d'étude de la linguistique sensorielle, soit considéré comme la trace physique d'une production langagière qui communique la perception d'une sensation. L'acteur social transmet cette expérience sensorielle à une audience pour que les membres de cette audience puissent en interpréter le sens à partir de l'environnement socioprofessionnel et socioculturel de la communauté langagière à laquelle ils appartiennent, de leur propre représentation sociale et du domaine de spécialité. Le discours est non seulement ajusté à l'intention de communication de l'acteur social, mais il est aussi construit à partir de la réalité culturelle qui, complétée par les caractéristiques mêmes des variables socioprofessionnelles, détermine les différentes communautés discursives dans lesquelles l'acteur social évolue lors de sa production langagière. Ainsi, l'épaisseur du discours produit dépend des caractéristiques sociales, professionnelles et culturelles du locuteur et de son intention de communication ; en résumé de l'écosystème dans lequel la production langagière est située. Dans cette proposition, l'intention de communication est fixée comme étant d'une part

l'expression de la sensorialité liée au cacao et au chocolat, que cette sensorialité gustato-olfactive soit évoquée ou expérimentée, et d'autre part l'expression de la perception cognitive que l'acteur social a du cacao ou du chocolat.

Dans la conceptualisation triadique de la sémiotique peircienne, le discours de la sensorialité est donc tributaire de l'émotion que provoque la sensation - évoquée ou expérimentée - stimulée par l'objet, de l'interprétation issue de la perception cognitive du *representamen*, et de la modélisation qui matérialise la représentation sociale de l'objet. La pertinence du discours sensoriel produit dépend de la sensorialité, de l'écosystème culturel, et de la perception de la réalité que l'acteur social a quand il matérialise par sa production langagière ses émotions et ses interprétations. Cette pertinence discursive naît, croît et s'épanouit dans une réalité inscrite dans un écosystème linguistique spécifique qui permet la création d'hypothèses anticipatoires (Reboul, 1992). Il en résulte que cette étude prendra en considération le discours produit à partir de situations de communication spécialisées compilées dans un corpus représentatif aussi bien de la situation de communication authentique que de l'écosystème dans lequel elle est produite. Ce corpus est donc considéré comme la matérialisation représentative de l'expression qu'un acteur social d'une même communauté langagière peut avoir de la réalité au travers d'une émotion stimulée ou d'une perception cognitive. La *Figure 14* : Écologie linguistique de la production langagière en linguistique sensorielle illustre le processus de sémiotisation prévio à la production langagière de l'interprétant qui une fois compilée constitue le corpus d'étude.

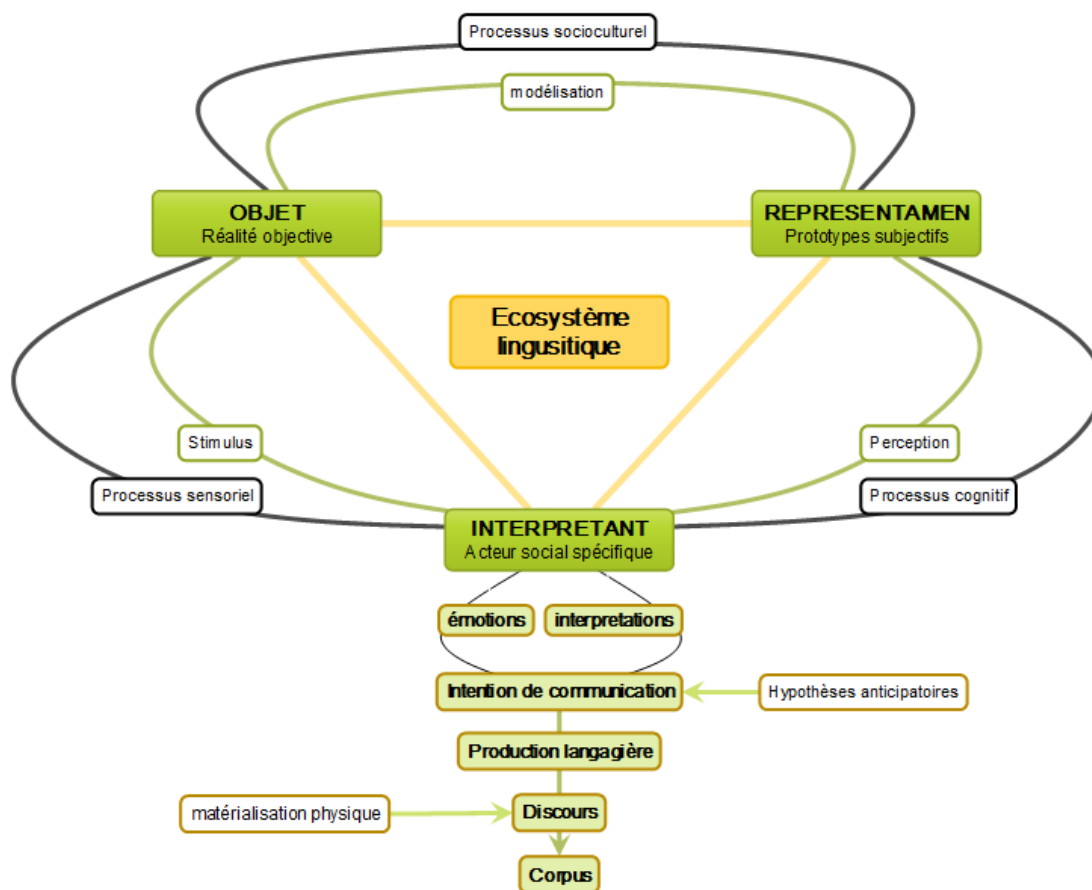


Figure 14 : Écologie linguistique de la production langagière en linguistique sensorielle

Source : élaboré par nous

En raison de la nature même de l'objet d'étude, selon un processus propre à la linguistique de corpus, ce sont les outils liés à la textométrie et à l'analyse du discours qui sont utilisés pour offrir au chercheur des résultats quantitatifs dont l'analyse met en évidence les implications que les caractéristiques prototypiques des interprétants ont sur le discours de la sensorialité. Ces outils s'appliquent dans le cadre d'une recherche exploratoire et descriptive de différentes stratégies de construction du sens. Ils sont appliqués pour exprimer une sensation au travers de matérialisations linguistiques compilées à partir de situations authentiques de communication situées selon un raisonnement abductif dont les inférences permettent « de former des conjectures à partir d'indices et de traces » (Angué 2009 : 79) tout en laissant un espace suffisant de

sérendipité propre à cette approche « bottom-up/top-down » (Brown et Yule, 1983 : 234–235) pour se laisser surprendre par les résultats obtenus. Dans la conceptualisation peircienne, l'abduction se présente comme une méthode d'interprétation reliant le « sémiotique » au « pragmatique » en se fondant sur l'exploration et la capacité à révéler l'inattendu. La théorie de l'inférence abductive de Peirce commence par la perception d'un signe ou l'observation d'un phénomène, quel que soit sa nature, et termine par la supposition d'un principe général qui expliquerait la réalité perçue ou observée introduisant la notion d'inférences plausibles autrement appelées interprétations. Pour compléter le raisonnement, il est nécessaire de faire appel aux inférences inductives et déductives qui assumeront les rôles de justification et validation des inférences abductives. Pour illustrer ce propos, il est important de comprendre que le *representamen* chocolat noir, par exemple, n'a pas de signification inhérente. Le signe noir n'a de sens que lorsqu'il est interprété par la compréhension commune du sens du mot « noir » généralement partagée par les membres d'un même écosystème sociolinguistique. Le lien entre les lettres n et o, ou le lien entre la combinaison de lettres du mot noir et la couleur noire, est donc une coutume sociale et une norme linguistique. Cependant, si le même signe - le mot noir - était présenté avec l'objet chocolat, il évoquerait probablement dans l'esprit de celui qui le voit des représentations sociales qu'il sera intéressant de découvrir à partir de l'analyse abductive des corpus proposés.

2.2 Typologie de la terminologie sensorielle selon trois grands ensembles

La diversité discursive des différents intervenants de la chaîne de production du chocolat en Équateur est aussi riche et variée que l'environnement socioculturel dans lequel ils évoluent. En effet, il y a autant de différences entre la barre de chocolat et la fève de cacao qu'entre le producteur de chocolat et l'agriculteur qui cultive cette même fève. Chaque acteur social impliqué vit et exprime ses émotions dans sa propre réalité

et chaque émotion est perçue dans un contexte propre à chaque réalité. Que cette diversité soit multi-, inter-, pluri-, ou encore transculturelle, selon l'hypothèse de Sapir-Whorf, elle interfère à tous les niveaux du processus sémiotique aussi bien lors du processus sensoriel, à l'origine de l'émotion, ou du processus cognitif, à l'origine de la perception, que lors de l'interprétation sémantique qui précède l'expression linguistique de l'intention de communication. L'émotion issue de l'expérience sensorielle est un objet dynamique, elle naît soit d'un stimulus expérimenté dans le cas d'une dégustation par exemple, soit d'un stimulus évoqué. La perception est issue d'un processus de cognition, quand un acteur social réfléchit pour répondre à une question du type : « Si je vous dis : chocolat, à quoi pensez-vous ? » Émotion et perception se trouvent être à l'origine de l'interprétation de la réalité sociale du locuteur laquelle fait naître chez tout être social une intention de communication. Il éprouve le besoin de produire un discours pour partager cette interprétation avec son audience. Ce discours n'est autre que la matérialisation physique de la représentation sociale personnelle de l'expérience qu'un acteur social a avec un objet qui dans notre cas n'est autre que le chocolat. Cette matérialisation compilée dans un corpus représentatif devient le sujet d'étude de cette recherche dans le but de décrire une partie du processus d'interprétation de l'acteur social. La compilation de ces matérialisations, produites dans les situations de communication spécifiques étudiées, constitue les corpus et sous-corpus d'analyse. L'interprétation n'est autre que le résultat du processus sémantique effectué par un acteur social qui appartient à une communauté de langue représentative des différents discours compilés. La recherche proposée prétend décoder le processus sémantique de production des interprétations à partir de l'analyse des différentes matérialisations physiques que laisse l'acteur social dans son écosystème discursif (*Figure 14 : Écologie linguistique de la production langagière en linguistique sensorielle*) à l'aide d'une approche située et outillée. Nous avons identifié et considéré trois groupes de descripteurs dont les caractéristiques seront décrites en détail dans l'analyse textométrique :

a. - Descripteurs objectivistes de typologie du cacao, ils représentent une terminologie normée d'un discours académique et professionnel dont l'intention de communication est la caractérisation et l'évaluation du produit pour une audience le plus souvent internationale. Les occurrences de ce type de descripteur sont le plus souvent élevées dans des discours impliquant des nomenclatures, des roues des arômes, avec comme objectif la création de références ou de critères de comparaison pour une évaluation quantitative normée du produit.

b. - Descripteurs sensoriels, ils sont tributaires de facteurs extralinguistiques situés faisant appel à l'expérience et aux connaissances propres du locuteur qui les utilise dans un contexte spécifique. Nous pouvons, d'ores et déjà, considérer l'exemple suivant : *pepa de oro* qui fait directement référence avec le patrimoine culturel sud-américain et la sensation de perfection à travers la représentation sociale de l'or en Équateur.

c. - Descripteurs hédoniques, souvent associés à l'expression d'une expérience sensorielle placentaire ou désagréable. Positifs, ils font référence au plaisir des sens, à la satisfaction ; négatifs ils se réfèrent à un dégoût. Ils permettent l'évaluation qualitative personnelle des sensations en relation directe avec le contexte discursif au moment précis de la production langagière.

Après avoir décrit aussi bien le cadre théorique général que particulier de cette étude, il convient de s'intéresser au processus de compilation du corpus et à la description des situations de communication qu'il représente.

2.3 Processus de compilation du corpus d'étude

Dans son acception linguistique, le corpus est considéré par le TLFi (Trésor de la langue française informatisé) comme un « ensemble de textes établis selon un principe de documentation exhaustive, un critère thématique ou exemplaire en vue de leur étude linguistique ²⁸ ». Même si le TLFi adhère au principe selon lequel un mot n'a de sens et de valeur que dans son contexte ; même s'il propose des définitions d'usage en citant des exemples que l'on trouve dans la littérature française, cette définition est plus axée sur la fonction du corpus que sur sa nature même, et semble optimiste dans son critère d'exhaustivité. Il est en effet improbable que l'on puisse rassembler ou compiler tous les textes qui relèvent d'un thème ou d'une situation de communication spécifique.

Même si les termes critère thématique et exemplaire ne définissent pas clairement la nature d'un corpus, ils suggèrent la nécessité d'une certaine représentativité de la langue, ce qui semble utopique si le but est de représenter une langue et son usage par le biais d'un échantillonnage, aucun des deux termes n'explique vraiment comment cet ensemble de textes a été créé. Cependant, cette définition a l'avantage de mettre en avant le "texte", dont Pery-Woodley (1995 : 221) souligne également qu'il est une composante essentielle du corpus : « Un corpus se compose par définition de discours, de langue "concrète" [...], et c'est inmanquablement sous la forme de textes – écrits ou parlés – que la langue se réalise en discours ». Même si elle introduit la notion de texte, la définition proposée par le TLFi est ambiguë quant à la nature de l'ensemble des textes et de leur représentativité. La proposition de Habert (2000 : 11) semble plus précise : « Un corpus est une collection de données langagières qui sont sélectionnées et organisées selon des critères linguistiques et extralinguistiques explicites pour servir d'échantillon d'emplois déterminés d'une langue. »

L'auteur met en évidence les concepts de sélection et d'organisation selon des *critères explicites* pour représenter au mieux un phénomène déterminé ; mais il remplace l'idée

²⁸ <http://www.cnrtl.fr/definition/corpus/substantif>

de texte par celle de données linguistiques. Par conséquent, il est nécessaire de rechercher une définition plus approfondie tout en conservant le concept fondamental de texte, en particulier en ce qui concerne les critères explicites. La conception praxéologique de Rastier semble être pertinente avec la position théorique de cette étude. Rastier soutient que le discours ne peut pas être séparé du contexte dans lequel il est construit et interprété définissant le corpus de la manière suivante :

Un corpus est un regroupement structuré de textes intégraux, documentés, éventuellement enrichis par des étiquetages, et rassemblés : (i) de manière théorique réflexive en tenant compte des discours et des genres, et (ii) de manière pratique en vue d'une gamme d'applications. Rastier (2005, 32).

La définition de Rastier affirme que le corpus est et restera un ensemble de textes organisés et prêts à être analysés, mais il introduit également l'idée d'intégralité, qu'il applique aux éléments constitutifs du corpus et élimine la possibilité qu'un fragment de texte y soit inclus.

Rastier affirme que la structure interne du corpus doit tenir compte des discours et des genres, être représentative d'une situation de communication choisie et présenter une certaine homogénéité pour assurer la spécification et la caractérisation de ses éléments constitutifs. Dans ce contexte, il semble essentiel de disposer de normes permettant de déterminer si un texte fait partie ou non du corpus qui n'est pas un outil de travail, mais plutôt un objet d'étude, structuré et organisé pour représenter les phénomènes linguistiques associés à une situation de communication particulière. La dernière section de la définition de Rastier rappelle l'affirmation de Teubert (1996 : 240) selon laquelle « les corpus sont les ressources les plus appropriées pour les études empiriques sur le langage », ce qui semble particulièrement adapté à l'étude du discours sensoriel.

La représentativité du corpus compilé dépend de la description détaillée de la situation de communication dans laquelle il est produit. Bider, Connor et Upton considèrent qu'un corpus construit autour d'une approche *bottom-up* « doit fournir une description linguistique intelligible [des] caractéristiques généralisables de l'organisation

discursive commune aux textes du corpus étudié²⁹ » (2007 : 156). Comme objet de recherche, le corpus doit être compilé pour être la représentation fidèle des phénomènes linguistiques associés à une praxis sociale spécifique culturellement ancrée dans son écosystème de production langagière.

Pour l'étude du processus de sémantisation des sensations, et des émotions qui en résultent, trois sous-corpus ont été considérés et positionnés dans le *tertium comparationis* de la *Figure 15* : Paramètre du *tertium comparationis* constituant ainsi une comparaison triadique des critères communs aux trois sous-corpus qui présentent une variation entre deux d'entre eux. Selon le *Tableau 1*³⁰, les critères dont les variations peuvent exercer une influence directe sur la production langagière entre les sous-corpus ambiant et questionnaires sont : Contexte social, Interprétant, Nombre, Présence, Type d'interaction, Auteur, Énonciateur, Factualité, Fonction, Thème, Situation géographique, période, Tokens. De même, lors de l'analyse, il est important de considérer entre les sous-corpus ambiant et entretiens professionnels les variations des critères suivants : Canal de production, Canal d'énonciation, Support d'analyse, Temporalité, Contexte social, Interprétant, Nombre, Présence, Type d'interaction, Auteur, Énonciateur, Factualité, Fonction, Thème, Situation géographique, Période, Tokens. De façon à clore la comparaison triadique, l'interprétation des résultats d'analyse prend aussi en compte, entre les sous-corpus questionnaires et entretiens professionnels, les variations des critères suivants : Canal de production, Canal d'énonciation, Support d'analyse, Temporalité, Contexte social, Auteur, Énonciateur, Factualité, Fonction, Thème, Situation géographique, Période, Tokens. De façon à faciliter la compréhension, il est important de définir le *token* comme une unité de discours qui peut présenter des normes différentes. Dans le programme Orange, les

²⁹ Traduit par nous : “*should provide a comprehensive linguistic description [of] generalizable patterns of discourse organization that hold across all texts of the target corpus*”

³⁰ Le tableau présenté est une adaptation du tableau utilisé par Méric (2017 : 447) à partir duquel les critères ont été modifiés pour que la description des paramètres des situations de communications soit pertinente avec l'écosystème linguistique de l'étude.

tokens ont été définis comme des unités en excluant tous les numéros et les signes de ponctuation.

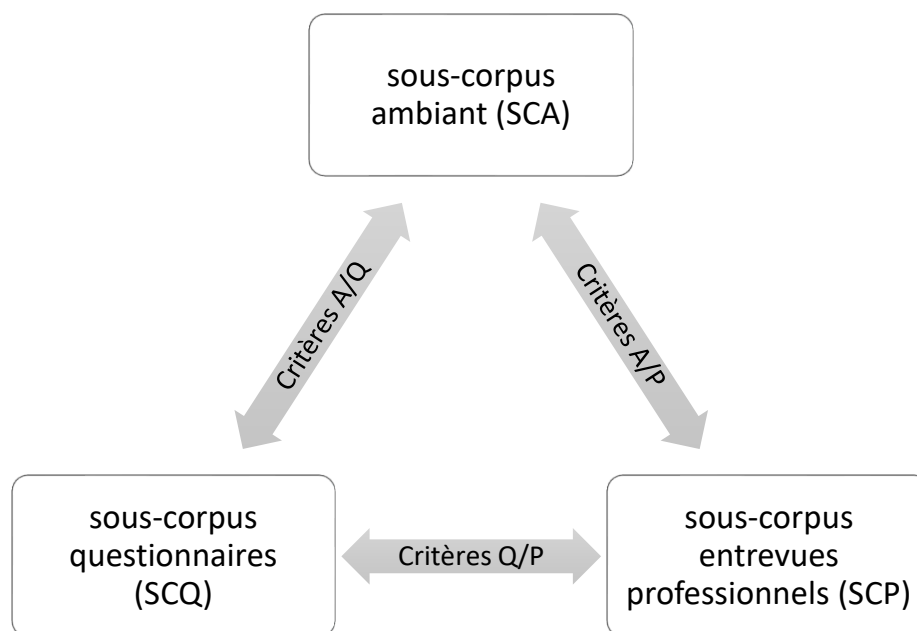


Figure 15 : Paramètre du tertium comparationis

Source : élaboré par nous

Les variations des critères considérés sont identifiées dans le *Tableau 1*, ainsi chaque écosystème sociolinguistique, dans lequel les discours ont été produits, est caractérisé aussi bien par ses similitudes que ses différences. Parmi ces critères, deux d'entre eux ont été déterminants pour la sélection des sous-corpus : l'expertise du locuteur et l'ampleur de l'audience de la situation de communication. En ce qui concerne l'expertise du locuteur et son niveau de spécialisation, le sous-corpus ambiant SCA met en scène aussi bien des locuteurs académiques ou professionnels que des acteurs sociaux du troisième type qui, selon la définition de Petit (2010 : 9), partagent tous la même spécificité, celle de produire des textes en relation étroite avec le domaine du cacao et du chocolat équatorien. Ses acteurs présentent deux points communs : celui d'utiliser un environnement virtuel connecté pour produire leur discours et ils ont tous l'intention de communiquer sur le chocolat ou le cacao. Le processus de compilation du sous-corpus ambiant SCA ne permet pas d'obtenir plus d'information sur ces acteurs

du troisième type. Selon Petit, la production langagière inscrite dans un domaine spécialisé se prête à trois formes discursives : le spécialisé académique (recherche sur le domaine), le spécialisé professionnel (activité spécifique au domaine) et le spécialisé du « troisième type » (à l'exclusion de l'activité spécialisée elle-même) qui met en œuvre des acteurs liés au domaine sans être académique ou professionnel. Chacune de ces formes s'enracine dans une activité qui requiert la maîtrise de compétences particulières spécifiquement celles liées à la communication. Ils sont tous informés et possèdent suffisamment d'expertise pour que leurs discours soient crédibles dans le domaine de spécialité, même si les situations de communication prennent place hors des activités spécialisées. Le discours SCQ est en grande majorité produit par des acteurs sociaux du troisième type (Petit, 2010) considérés comme des *aficionados* suffisamment intéressés par le chocolat équatorien pour, par exemple, assister au salon du chocolat où les questionnaires ont été appliqués. Leur intention de communication est directement liée à l'expression d'un discours du sensoriel, que le stimulus soit une évocation ou une expérience directe. Le discours SCP est produit par des professionnels du domaine et l'intention de communication s'inscrit dans des écosystèmes linguistiques en relation directe avec les activités propres du domaine. Dans ce sous-corpus, les intentions de communication sont liées avec les objectifs professionnels de la vente et de la promotion.

Si la variable « niveau d'expertise » peut être considérée comme discrète, l'ampleur de l'audience, la seconde variable extralinguistique considérée, est dichotomique. Le sous-corpus SCA s'adresse à une large audience intéressée par le produit et qui se montre prête à s'informer aussi bien sur le produit que sur les domaines associés. Les discours considérés et compilés de ces situations de communication sont principalement asynchroniques et scripturaux. Les textes du sous-corpus SCA proviennent de publications réalisées sur Internet.

Les sous-corpus SCQ et SCP sont, quant à eux, compilés à partir de situations de communication mettant en scène une audience réduite au sein d'une interaction synchrone dont l'origine est à l'initiative du chercheur pour les besoins de l'étude

réalisée. Il apparaît important de prendre en compte ces variables extralinguistiques aussi bien pour l'analyse proposée que pour son interprétation (*Tableau 1* : Paramètres des situations de communication sélectionnées pour compiler le corpus d'étude).

Critères	sous-corpus ambiant (SCA)	sous-corpus questionnaires (SCQ)	sous-corpus entretiens professionnels (SCP)
Canal de production	Écrit	Écrit (instructions orales)	Oral (guide d'entretien écrit)
Canal d'énonciation	Écrit	Écrit	Oral
Support d'analyse	Textes originaux	Textes originaux	Textes transcrits
Temporalité	Pérenne	Pérenne	Éphémère
Contexte social	Domaine de spécialité sur Internet	Salon du chocolat Cumbayá – 2019 et Puyo en Amazonie - 2019	Différents lieux de travail - 2019
Interprétant	Internaute	Adultes équatoriens	Adultes équatoriens
nombre	Grande audience	Deux interlocuteurs	Deux interlocuteurs
présence	Absent lors de la production du texte	Présent lors de la production du texte	Présent lors de la production du texte
Type d'interaction	Indirecte et asynchrone	Directe et synchrone	Directe et synchrone
Auteur	Du troisième type (Petit, 2010) et professionnels du secteur	<i>Aficionados</i>	Professionnels du secteur
Énonciateur	Du troisième type (Petit, 2010) et professionnels du secteur	<i>Aficionados</i>	Professionnels du secteur
Factualité	Information factuelle	Opinions personnelles	Information professionnelle
Fonction	Informier	Décrire, évaluer et partager	Décrire, faire la promotion et convaincre
Thème	Le cacao et le chocolat équatorien	Dégustation de chocolat	L'entreprise et ses produits (cacao / chocolat)
Situation géographique	Publications sur Internet	Salon du chocolat Cumbayá et Puyo en Amazonie	Entreprises équatoriennes
Période	2005 - 2020	2019	2019

Tokens	1133129	5955	59617 en espagnol 6416 en kichwa
---------------	---------	------	-------------------------------------

Tableau 1 : Paramètres des situations de communication sélectionnées pour compiler le corpus d'étude

Source : élaboré par nous

Sous-corpus ambiant - SCA

La compilation de ce sous-corpus ambiant, essentiellement prescriptif – au sens de Gautier et coll. (2015) et Mancebo-Humbert (2019, 59). Ces discours sont particulièrement évaluatifs et directifs dans la mesure où ils évaluent le produit, en diffusent une image dans le but de le différencier, puis incitent à l'achat. Peu importe que l'intention soit manifeste ou cachée, ce type de discours comporte toujours une forme d'incitation à l'achat. Pour que les termes et les concepts se diffusent, le discours prescriptif joue un rôle crucial, notamment auprès des consommateurs réguliers qui peuvent l'intégrer dans leur propre discours. Les discours de la filière passent par les grandes revues, les sites internet spécialisés ou les sites internet des professionnels, l'interprofession ou les syndicats, mais aussi par les grands guides et, dans une moindre mesure, par les acteurs de la filière. Il intègre des sources différentes, mais complémentaires pour offrir une représentation sociale des stratégies discursives utilisées afin de partager des informations sur le cacao et le chocolat qui sont produits en Équateur. Pour compiler ce sous-corpus, le programme Bootcat³¹ a été utilisé de manière à sélectionner sur Internet des sources représentatives de ce discours ambiant. Pour ce faire le programme demande une liste de mots-clés – *seeds* – (*Figure 16* : Mots-clés sélectionnés pour constituer le corpus ambiant) qui servent à générer des associations de mots-clés – *tuples* – (*Figure 17*) pour une recherche systématique sur Google© (*Figure 18*) de façon à compiler l'information des « URL » retournées (*Figure 19*) sous forme de corpus archivé en format « txt » (UTF8).

³¹ <https://bootcat.dipintra.it/?section=home>

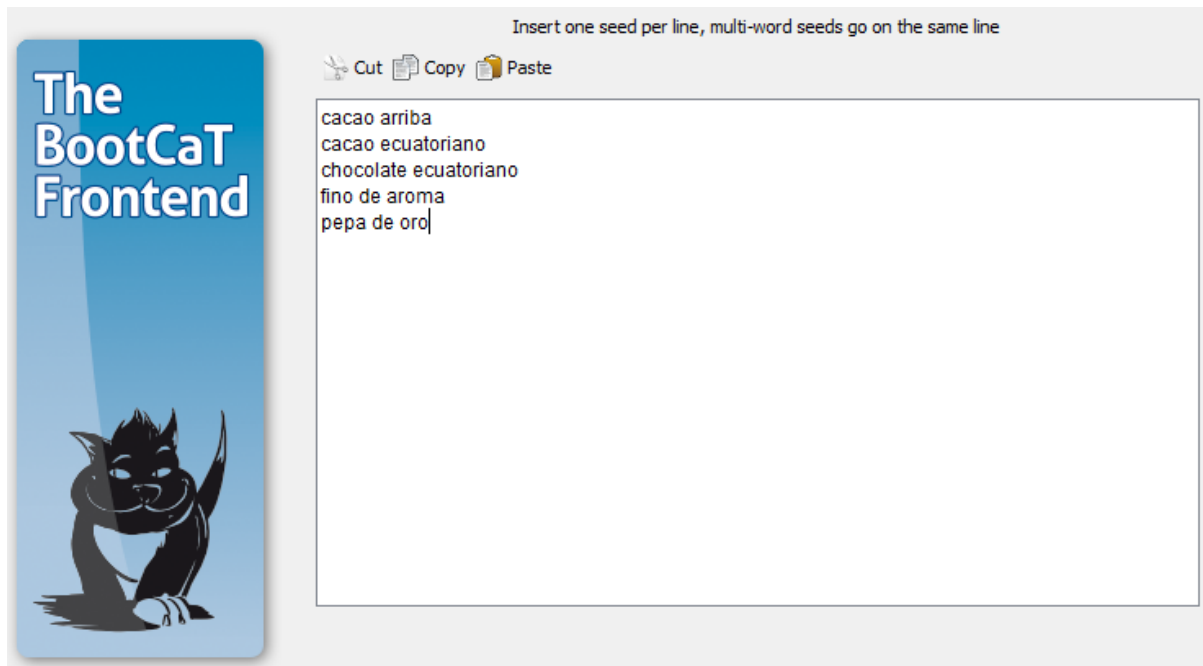


Figure 16 : Mots-clés sélectionnés pour constituer le corpus ambiant
Source : élaboré par nous

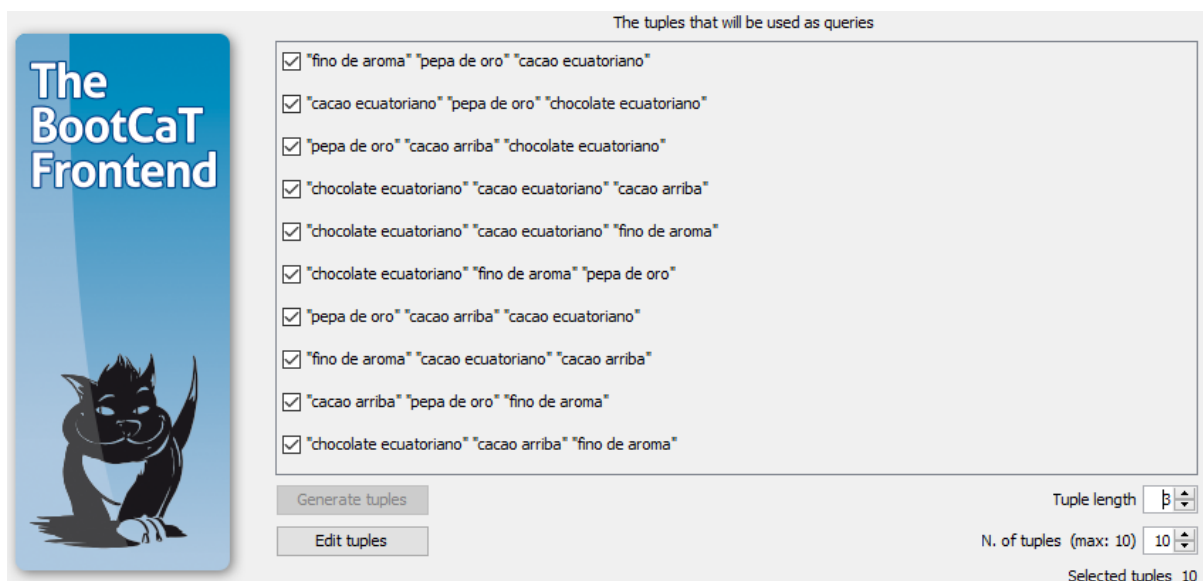


Figure 17 : Association de mots-clés sélectionnés pour faire une recherche sur Internet
Source : élaboré par nous

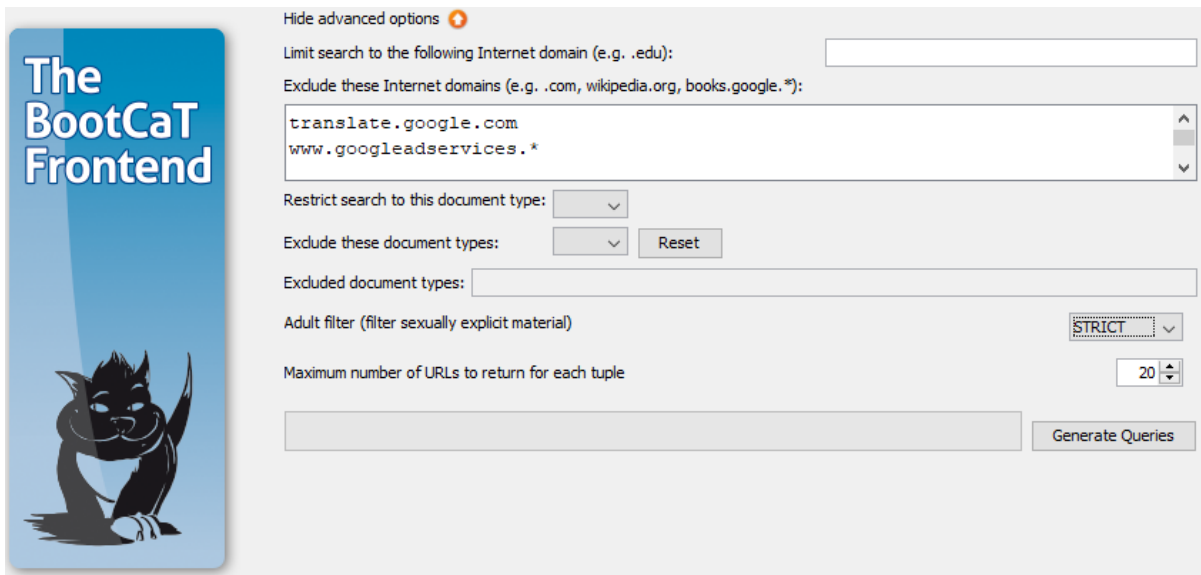


Figure 18 : Paramètre de la recherche sur Internet pour compiler le corpus ambiant
 Source : élaboré par nous

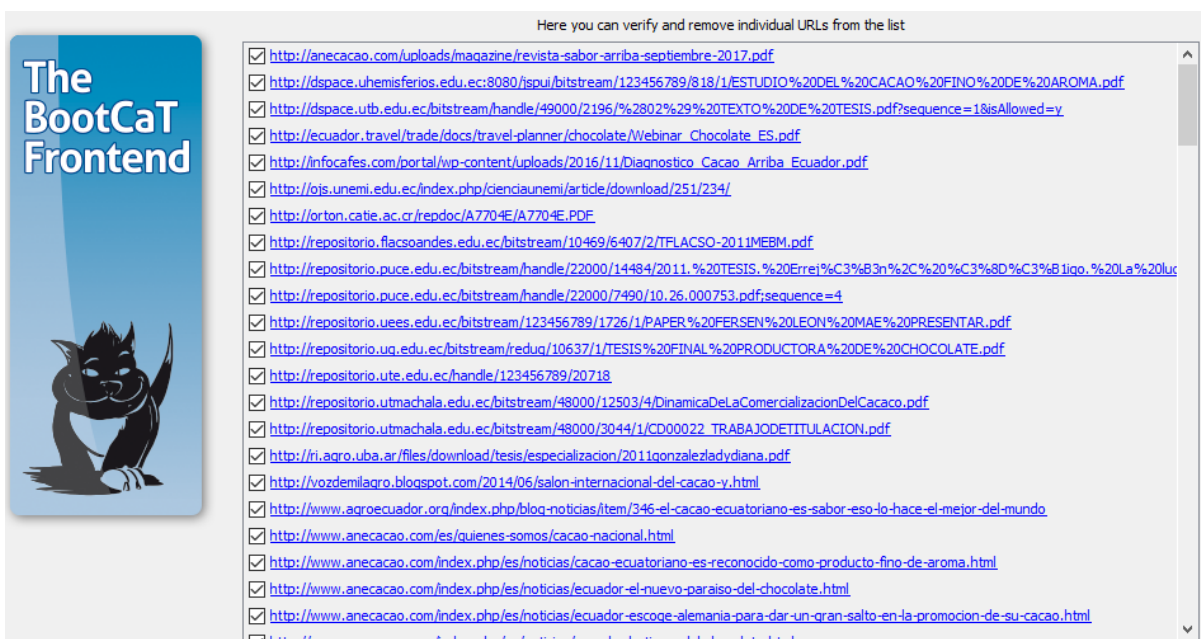


Figure 19 : Exemples d'URL sélectionnés dans Bootcat pour compiler le corpus ambiant
 Source : élaboré par nous

L'Annexe 1 : Sources et paramètres des textes compilés pour le sous-corpus Ambient permet de visualiser les paramètres des textes compilés à partir du logiciel Bootcat ainsi que l'extension du sous-corpus dont voici un exemple :

C-006 : El cacao fino y de aroma tiene características distintivas de aroma y sabor buscadas por los fabricantes de chocolate. Representa únicamente 5% de la producción mundial de cacao. Ecuador, por sus condiciones geográficas y su riqueza en recursos biológicos, es el productor por excelencia de Cacao Arriba fino y de aroma (63% de la producción mundial) proveniente de la variedad Nacional cuyo sabor ha sido reconocido durante siglos en el mercado internacional. Este tipo de grano es utilizado en todos los chocolates refinados. Sin embargo, los que muchos no saben que el chocolate fino se distingue por su pureza, específicamente, el sabor y fragancia que el cacao tiene.

La raison d'être de ce sous-corpus dans cette étude, est de pouvoir compter sur une source authentique et représentative d'un discours général situé dans l'écologie linguistique équatorienne qui informe sur le domaine de spécialité du cacao et du chocolat de façon à identifier les descripteurs spécifiques au discours sensoriel utilisés en espagnol pour décrire le chocolat en contexte équatorien.

Sous-corpus questionnaires - SCQ

Ce sous-corpus représentatif du discours de l'*aficionado* a été compilé à partir d'enquêtes réalisées, d'une part, auprès de consommateurs potentiels présents au salon du chocolat à Cumbayá près de Quito, au cœur des Andes équatoriennes ; et d'autre part, auprès de consommateurs potentiels de la province de Pastaza. Ces enquêtes ont été divisées en deux parties successives : en premier lieu un questionnaire écrit sans stimulus (*Annexe 2 : Questionnaire sans stimulus*), suivi d'un questionnaire écrit avec stimulus (*Annexe 3 : Questionnaire avec stimulus*). Le premier, considéré comme cognitif, se réfère aux questions visant à identifier la valeur sémantique des descripteurs

à partir d'un processus d'abstraction progressive (Dubois, 2010). Le deuxième, considéré comme empirique, se réfère aux questions qui suivent la dégustation d'un morceau de chocolat soit à 70%, soit à 100 % de cacao de façon à représenter la valeur sémantique des descripteurs à partir d'un processus de mise en discours des sensations et des émotions ressenties. Cette seconde partie s'inspire de la méthodologie mise en place dans les recherches de Mancebo-Humbert (2019). Les instructions pour remplir les questionnaires ont été données oralement.

Un total de 130 enquêtes a été appliqué dont 91 à partir d'un chocolat à 70% et 39 avec un chocolat à 100 % de cacao³² dont les caractéristiques sont présentées dans le *Tableau 2* : Paramètres du sous-corpus questionnaire.

Exemple du sous-corpus compilé à partir du questionnaire sans stimulus :

C-007 : Pienso en una taza de chocolate caliente en la tarde, una barra de chocolate semiamargo, bombones / Relajante, en mi época de niño siempre me gustaba los que son comerciales Manicho, ahora ya tenemos propios procesados y hay diversos productos

Exemple du sous-corpus compilé à partir du questionnaire avec stimulus :

C-008 : Estoy pensando que es muy artesanal ya que tiene sabor único, el olor impresionante y satisfactorio / Fuerte Es de mayor calidad frente a los comunes Siento el cacao purito

Critères	Situation de communication étudiée
Canal de production et d'énonciation	Oral écrit selon le concept de continuum de Koch et Oesterreicher (2001)
Trace temporelle	Discours pérenne

³² Il est important de clarifier que d'autres sessions de collecte d'information avaient été planifiées, mais l'urgence sanitaire aussi bien au niveau national qu'international, due à la propagation de la COVID-19, a limité les possibilités de réaliser ce type d'activité.

Support	Produit sous forme de texte	
Nature	questionnaire ouvert	
Cadre	Contexte professionnel et promotionnel du Salon du chocolat à Quito en 2019	
Destinataire	Adultes volontaires qui visitent le salon	
	Pluralité	Un individu à la fois
	Présence	production synchronique
	Interaction	Directe (lecture des questions et écriture des réponses en présence du chercheur)
Auteur	professionnels et <i>aficionados</i>	
Fonctions	Décrire et évaluer	
Thème	Les émotions autour du chocolat	
Localisation	Salon du chocolat Quito - Equateur	
Période	Samedi 7 et Dimanche 8 juillet 2019	
Nom du Corpus	Questionnaire <i>aficionado</i>	

Sous-corpus	Corpus complet	Sans stimulus	stimulus à 70%	stimulus à 100%
Token	5955	2870	2300	785
lexique	1153	723	624	306

Tableau 2 : Paramètres du sous-corpus questionnaire

Source : élaboré par nous

Sous-corpus entrevues professionnels - SCP

Ce sous-corpus a été compilé à partir d'entretiens semi-dirigés (*Annexe 4* : Guide d'entretien pour les entrevues en espagnol et *Annexe 5* : Guide d'entretien pour les entrevues en kichwa) de professionnels impliqués dans la chaîne de production de la fabrication de chocolat majoritairement situés dans la région amazonienne de l'Équateur, dans les provinces de Pastaza et de Napo selon la distribution suivante :

Province Pastaza :

- Canton Santa Clara : Communauté Handuayacu, San Jorge et San Rafael

- Canton Arajuno : Communauté Boano, Nushiño Ishpingo, San Juan de Shiculi, Shiguarcocha et Helena Andi
- Canton Pastaza : Communauté Rey de Camino, Porvenir et Esperanza.

Province Napo

- Cantón Tena: Comunidad Shandia, Serena, Centro Talag, et San pablo

Dans les communautés citées, soixante-deux entretiens ont été réalisés auprès des cultivateurs de cacao grâce à l'aide des techniciens du MAGAP, institution provinciale de l'équivalent du ministère de l'Agriculture en Équateur. Quarante-trois de ces entretiens se sont effectués en espagnol et dix-neuf en kichwa. Ces acteurs sociaux vivent dans des communautés en Amazonie, la grande majorité ont le Kichwa comme langue native. Comme tout élément naturel, la fève de cacao est traditionnellement présente dans leur écosystème linguistique contrairement à la barre de chocolat connue des pays consommateurs. Ils ont pour habitude de consommer le cacao sous forme de boisson. Cependant, pour répondre à la demande externe, ils commencent à fabriquer du chocolat en barre le plus souvent très concentré, entre 70 et 100 % de cacao.

Ce sous-corpus a été complété par les entretiens dirigés aux professionnels qui achètent, transforment le cacao pour, fabriquer et vendre le chocolat. Vingt-sept entretiens ont été enregistrés en espagnol avec les responsables d'entreprises productrices de chocolat comme Saquifracia qui est une petite entreprise familiale située à Puyo, où ils cultivent, traitent et fabriquent le chocolat. Comme le cacao qu'ils produisent ne suffit pas pour leur production de chocolat, ils sont obligés d'acheter du cacao à d'autres exploitations. Ils élaborent plusieurs produits dérivés à base de cacao comme la crème de cacao ou le vin *espumante* (mousseux) fabriqué à partir de la fermentation lactique de la pulpe du cacao.

Autre exemple d'entreprise sélectionnée pour les entretiens, Kallari qui en kichwa signifie : initier, ou encore le début de quelque chose. Plus qu'une entreprise, c'est une

association, une coopérative, composée de 850 producteurs de cacao, dont la majorité est composée de familles kichwa de 21 communautés du canton Tena de la province de Napo de l'Amazonie équatorienne. Cette association produit, transforme et commercialise des produits organiques qui respectent le commerce équitable et durable permettant ainsi d'améliorer les conditions de vie de ceux qui font partie de l'association tout en conservant la biodiversité naturelle et le patrimoine culturel. Les autres professionnels qui ont collaboré aux entretiens sont identifiés en *Annexe 6* : Paramètres des textes compilés pour le sous-corpus professionnel producteur de chocolat.

Un total de quarante-et-un enregistrements ont été compilés et transcrits en espagnol (*Annexe 7* : Paramètres des textes compilés en espagnol pour le sous-corpus professionnel producteurs de cacao) et un total de vingt enregistrements en kichwa (*Annexe 8* : Paramètres des textes compilés en kichwa pour le sous-corpus professionnel producteur de cacao). Les paramètres décrits dans le *Tableau 3* : Paramètres du sous-corpus professionnel permettent de lier le sous-corpus à son écosystème linguistique.

Paramètres		Situation de communication étudiée
Canal de production et d'énonciation		Oral
Trace temporelle		Discours éphémère
Support		Discours oral enregistré et transcrit
Nature		Entrevue semi-dirigée
Cadre		Contexte professionnel et promotionnel du Salon du chocolat à Quito, Coopérative Kallari à Tena en 2019, et fermes de production du cacao en Amazonie
Destinataire		Adultes volontaires impliqués dans la chaîne de production du chocolat
	Pluralité	Un individu à la fois
	Présence	production synchronique
	Interaction	Directe (lecture des questions du guide d'entrevue et réponses directes)
Auteur		professionnels
Fonctions		Décrire, faire la promotion, et convaincre
Thème		Les émotions autour du chocolat
Localisation		Sur le lieu de travail en Équateur

Période	Samedi 7 et Dimanche 8 juillet 2019 / 22 janvier 2019
Nom du Corpus	sous-corpus professionnel (SCP)

sous-corpus	Producteur de chocolat	Producteur de cacao - espagnol	Producteur de cacao -kichwa
Token	30934	28683	6416
Vocabulaire	3217	2172	1491
Temps audio	3h12'05"	02h33'30"	01h11'30"

Tableau 3 : Paramètres du sous-corpus professionnel

Source : élaboré par nous

Étant compilé à partir d'entretiens, le sous-corpus professionnel est construit avec les transcriptions des enregistrements réalisés. Pour être fidèle aux caractéristiques de l'oralité, la transcription doit éviter d'être interprétative et ainsi permettre un accès objectif à la réalité de la situation de communication enregistrée. De façon à respecter l'écosystème linguistique de la production orale, les transcriptions ont été réalisées par des personnes appartenant à cet écosystème. Ce choix a pour conséquence la présence d'erreur de langage qui illustrent les compétences langagières de ces acteurs sociaux qui: ils écrivent *osea* en un seul mot au lieu de *o sea*, *haber* au lieu de *a ver*.

Il reste inévitable que pendant l'exercice de la transcription de nombreux éléments communicatifs de l'oralité se perdent. Comme le souligne Linell, il existe un certain désavantage à transformer un processus dynamique oral en un processus statique textuel (2005). Cependant, la transcription reste le seul exercice possible pour matérialiser l'oralité dans un format exploitable par les outils de la textométrie. Le défi principal de la transcription est d'offrir une description suffisamment fidèle de la réalité discursive orale tout en évitant un niveau de complexité trop élevé qui rend difficiles la lecture et l'accès à l'information (Recalde et Rozas, 2009). Afin de relever ce défi tout au long du processus de transcription, il est recommandable d'établir des normes de transcription pour limiter les variations synchroniques, entre différents transpositeurs, et asynchroniques, d'un même transpositeur sur plusieurs enregistrements. Les entretiens ont été enregistrés et transcrits en s'inspirant des recommandations du protocole de

transcription orthographique COSER - Corpus Oral y Sonoro del Español Rural (Bejarano et coll., 2018) selon le protocole décrit dans le *Tableau 4* : Paramètres de transcription :

Données générales	
entrevistado :	La personne qui répond aux questions
entrevistador :	La personne qui dirige l'entretien
¿?	Questions
¡!	Exclamations
<eh>	Onomatopées
<ah>	
<oh>	
<m>	
<...>	Partie de l'enregistrement inaudible
<aa>	forme d'acquiescement
<jajaja>	Rires
<jejeje>	
Orthographe	
Le transcripteur, qui appartient à l'écosystème linguistique du participant, écrit ce qu'il entend selon les compétences linguistique qu'il possède. Il écrit les mots tronqués et les formes répétées.	
Mis à part les points d'interrogation et d'exclamation, aucun autre signe de ponctuation n'est utilisé. Le transcripteur va à la ligne à chaque fin de contribution.	

Tableau 4 : Paramètres de transcription

Source : élaboré par nous

Afin d'illustrer l'utilisation des paramètres de transcription, nous proposons deux exemples :

*C-009 : **entrevistador:** se dedicó al cacao bien y ¿hace cuántos <eh> hace cuánto tiempo que se dedica a la producción de cacao?*

***entrevistado:** ya son unos treinta años o más*

***entrevistador:** treinta años o más bien y ¿puede definir las características del chocolate elaborado con su cacao?*

***entrevistado:** <m> no sé cómo explicarle*

no he tenido mucho conocimiento que no más hacen

se que hacen chocolate

*pero de ahí no se los dulces así
caramelos que está incluido ahí con el chocolate mismo entonces
nada más esas cosas que he conocido*

entrevistador: *no ha hecho entonces chocolate con su cacao*

entrevistado: *no no no hecho*

entrevistador: *bien le agradezco muchísimo sí*

C-010 : **entrevistador:** *que es características <m> ¿cómo era?*

¿cómo era el chocolate?

entrevistado: *primerito era así como agrio*

entrevistador: *<ah> ya agrio*

entrevistado: *ya si*

de ahí ya pusimos az azúcar leche

de ahí se quedó más o menos ya

entrevistador: *ya y que*

entrevistado: *estaba rico el chocolate*

entrevistador: *estaba rico ya*

y ¿qué sabor tiene este chocolate?

¿qué sabor tenía este chocolate?

entrevistado: *sabor a cacao <jajaja>*

entrevistador: *sabor a caco*

y ¿a qué le le hizo pensar?

entrevistado: *<m> <jajaja> <m> <...> <jajaja>*

entrevistador: *¿en qué pensó cuándo probó el chocolate?*

entrevistado: *en estaba bueno*

entrevistador: *que estaba bueno*

entrevistado: *y pensé en hacer más cacao*

y vender chocolate yo mismo preparando <jajaja>

entrevistador: bien

entrevistado: eso pensé

entrevistador: y ¿qué sensación tie tuvo cuando probó el chocolate?

entrevistado: <...> <jajaja> y qué sensación

entrevistador: ¿qué sintió?

entrevistado: bien

entrevistador: ¿qué sensación?

entrevistado: feliz bien <jajaja>

Les questions de l'entretien ont été incluses dans la transcription et compilées dans le corpus, car il a été constaté de nombreux cas de reformulation des questions pour adapter l'entretien aux différentes réponses des participants. Conscient que ce choix a de fortes répercussions sur l'analyse textométrique, notamment sur la fréquence d'utilisation des mots employés dans les questions et les cooccurrences, il est important de tenir compte de cette particularité lors des interprétation des résultats.

En résumé, ce chapitre présente le concept de linguistique sensorielle dans la communication des vertus du cacao et des produits à base de chocolat. Il explore également le concept de discours sensoriel et sa signification en relation avec l'émotion, la perception et l'interprétation. Il aborde le processus de compilation d'un corpus pour une étude linguistique sur le discours sur le chocolat et explique les critères de sélection des textes pour le corpus. Il se penche également sur les variations des critères de sélection des sous-corpus et sur les méthodes utilisées pour la collecte des données. Le chapitre conclut en discutant des défis et des recommandations pour la transcription des entretiens oraux en vue de leur analyse.

Le thème de la linguistique sensorielle est considéré pour sa pertinence avec les intentions de communication des acteurs de l'industrie du cacao et du chocolat. Ce positionnement théorique de la recherche s'inscrit dans la lignée des travaux menés par

l'équipe du professeur Gautier au sein du laboratoire TIL (Texte, Image, Langage) à Dijon, France. En effet, le rôle de la linguistique sensorielle dans la communication des vertus d'un produit ou d'un service, en particulier dans le contexte de l'industrie du cacao et du chocolat, est aussi bien lié aux cinq sens impliqués dans la satisfaction du consommateur qu'aux sensations multimodales stockées dans la mémoire à long terme. Le concept de linguistique sensorielle combine les neurosciences cognitives et l'analyse linguistique tout en intégrant l'utilisation de l'analyse de corpus et du traitement automatisé du langage. A travers le prisme d'une linguistique outillée, le chercheur peut analyser la construction du discours basée sur la réalité culturelle et l'intention de la communication pour exprimer à la fois les expériences sensorielles et les perceptions cognitives. Le corpus d'étude est représentatif d'un discours défini comme une manifestation dynamique et cognitive d'un message situé, immergé dans un écosystème socioculturel dont la signification est en étroite relation avec l'émotion, la perception et l'interprétation.

La linguistique outillée repose sur la compilation d'un corpus qui est une collection de textes sélectionnés et organisés sur la base de critères linguistiques et extralinguistiques pour représenter un usage spécifique de la langue dans une situation de communication particulière. Après avoir exploré différentes définitions d'un corpus, l'auteur conclut qu'un corpus est un groupe structuré de textes complets, documentés et potentiellement enrichis d'annotations, choisis de manière théorique et représentant les phénomènes linguistiques associés à une praxis sociale spécifique culturellement ancrée dans son écosystème de production langagière. A la lumière de cette définition, trois sous-corpus sont compilés selon : l'expertise du locuteur et l'étendue de l'audience dans la situation de communication. Le sous-corpus SCA comprend des textes produits par des locuteurs académiques ou professionnels ainsi que par des acteurs sociaux liés au domaine du cacao et du chocolat équatorien. Le sous-corpus SCQ se compose principalement de textes produits par des acteurs sociaux connus sous le nom d'"aficionados" qui s'intéressent au chocolat équatorien. Le sous-corpus SCP comprend des textes produits par des professionnels dans le domaine de la production du chocolat. Dans sa dernière

partie, le chapitre explique le processus de compilation et les détails sur le contexte et la méthodologie utilisés pour la collecte des données incluant les normes de transcription considérées.

Dans l'ensemble, le lecteur possède une vue d'ensemble de la linguistique sensorielle et de son application dans l'industrie du cacao et du chocolat, ainsi que de la méthodologie utilisée de l'analyse socio-discursive appliquée. En conclusion, ce chapitre nous a permis de préciser le modus operandi utilisé pour la compilation des sous-corpus, ainsi que leurs caractéristiques et leur représentativité selon les différents écosystèmes linguistiques sélectionnés auxquels ils appartiennent.

Deuxième Partie :

Caractérisation analytique du corpus et modélisation

Les différentes étapes de la première partie permettent au chercheur de disposer d'un contexte d'étude spécifique défini comme l'écosystème linguistique dans lequel les acteurs impliqués dans le domaine spécialisé du cacao et du chocolat interagissent. Ces interactions laissent des empreintes linguistiques qui, une fois compilées en corpus et sous-corpus, offrent au chercheur un accès aux stratégies de communication utilisées par les différents acteurs selon leurs intentions de communication. L'analyse et l'interprétation de ces empreintes de communication sont la raison d'être de la textométrie. En effet, en accord avec Gledhill, Patin et Zimina, « [l]a textométrie regroupe l'ensemble des méthodes quantitatives permettant d'opérer des réorganisations formelles de la séquence textuelle et des analyses statistiques portant sur l'ensemble des unités textuelles d'un corpus » (2017 : 5). Aussi connue comme « linguistique outillée », la particularité de l'analyse textométrique est d'utiliser des outils informatiques afin d'offrir une grille de lecture d'un ensemble de textes pour en interpréter les caractéristiques prototypiques. En effet, la modélisation du corpus étudié s'obtient en premier lieu par l'interprétation qualitative de données quantitatives en relation directe avec l'écosystème linguistique dans lequel les discours se produisent, approche abductive conduite par le corpus d'étude (bottom-up). Cette interprétation est ensuite vérifiée et validée à l'aide de raisonnements inductifs ou déductifs (Top-down) de façon à proposer une modélisation représentative du moule discursif de la situation de communication étudiée. Les analyses quantitatives éclairent le chercheur sur les caractéristiques des textes considérés à partir des données issues des corpus suivant une dimension heuristique de va-et-vient entre empirie et théorie appelée approche « bottom-up / top-down » (Brown et Yule, 1983 : 234–235). Dans un cadre de sémiotique peircienne, ce va-et-vient crée un rapport étroit entre l'interprétant, qui n'est autre que le chercheur, l'objet, ou encore le corpus qui représente le discours dans son écosystème linguistique, et le *representamen* que construit l'interprétant à partir de son analyse : le

prototype discursif aussi appelé moule discursif dans la tradition germanique (Fix, 1990, 1999 ; Gautier, 2009). Le concept de moule discursif peut être illustré par une jauge textuelle idéale et abstraite facilitant l'étalonnage des productions langagières de chaque sous-corpus. Commun aux prototypes que peuvent avoir les interprétants le moule discursif est un des constituants de l'écosystème sociolinguistique.

Le troisième chapitre a la prétention d'offrir au lecteur un aperçu du moule discursif du corpus considéré et de ses sous-corpus et ainsi évaluer l'empreinte du discours sensoriel dans les situations communicatives situées dans leur écosystème linguistique. La valorisation des résultats obtenus est exposée dans le cinquième et dernier chapitre de ce travail.

Chapitre 3 : Analyse textométrique et interprétation croisée des corpus considérés

Après avoir compilé les sous-corpus selon les processus décrits dans le chapitre précédent, la seconde étape de la méthodologie appliquée met en œuvre les outils textométriques suivants : TXM³³, TreeTagger³⁴ et Orange³⁵ qui sont en accès libre sur Internet. La plateforme TXM permet l'analyse de corpus structurés et annotés (Heiden, 2010 ; Heiden et coll., 2010 ; Pincemin et coll., 2010) en offrant la possibilité au chercheur de construire ses sous-corpus directement dans la plateforme, de les annoter en intégrant directement les fonctionnalités de TreeTagger et ainsi de compter sur un corpus lemmatisé et étiqueté selon les parties du discours. La lemmatisation permet de s'affranchir des différentes flexions des tokens, par exemple, le lemme *estar* représente toutes les flexions utilisées dans la conjugaison de ce verbe, pour un adjectif, le singulier masculin représente les flexions du genre et du nombre. Grâce au moteur de recherche intégré – Corpus Query Processor (CQP) – dans les outils présentés, le chercheur a accès aux occurrences de mots, d'expressions, de parties du discours, de chaînes de plusieurs mots (n-gram). Il peut aussi obtenir les concordances et les cooccurrences de ces requêtes, tout en ayant accès à une analyse croisée entre sous-corpus pour déterminer les statistiques spécifiques des occurrences. Les concordances sont un outil analytique de la linguistique de corpus qui permet d'examiner l'utilisation d'un mot dans différents contextes au sein d'un corpus ou d'un groupe de textes. Elles fournissent des informations sur la fréquence, la distribution et l'utilisation sémantique d'un mot dans le texte. Comme le décrivent McEnery et Wilson, les concordances sont des extraits du contexte textuel dans lequel le mot-clé apparaît (2001 : 21). Les mots-clés peuvent être n'importe quel terme individuel ou combinaison de termes que le chercheur souhaite

³³ <https://txm.gitpages.huma-num.fr/textometrie/?lang=en>>

³⁴ <https://cis.uni-muenchen.de/~schmid/tools/TreeTagger/>

³⁵ <https://orangedatamining.com>

analyser. Par exemple, pour étudier l'utilisation du verbe *gustar* dans un ensemble particulier de textes, on peut créer une liste de concordances pour ce mot-clé spécifique. Ces listes comprennent généralement des morceaux de texte suffisamment long pour offrir un contexte dans lequel le mot-clé apparaît, ainsi que certains éléments grammaticaux environnants afin de fournir une interprétation sémantique plus complète. Il peut s'agir d'informations sur le nombre, le genre et la personne du sujet et de l'objet autour du verbe. En résumé, d'un point de vue linguistique à travers la linguistique de corpus, les concordances sont essentiellement des mots-clés obtenus par une recherche informatique contextualisée dans des corpus textuels dont l'objectif est de mieux comprendre comment certains mots ou certaines structures syntaxiques s'utilisent. Dans la linguistique de corpus, la cooccurrence fait référence à l'apparition simultanée de deux mots ou plus dans un contexte spécifique. L'analyse des cooccurrences permet d'extraire des modèles significatifs en termes de sémantique et de syntaxe qui facilitent le processus d'interprétation du corpus. Selon Sinclair, la cooccurrence est une propriété fondamentale du langage naturel, où les mots acquièrent leur signification à partir de modèles contextuels (1991 : 123). Cela signifie que le sens d'un mot est déterminé par les mots qui apparaissent dans son environnement. Par exemple, si nous analysons la fréquence à laquelle les mots *pepa* et *oro* apparaissent ensemble dans un corpus relatif au chocolat en Equateur, nous pouvons en déduire que ces deux mots sont étroitement liés sur le plan sémantique au point de former une expression figée – *pepa de oro* – pour décrire la fève de cacao. En outre, cette relation permet de formuler des hypothèses sur d'autres aspects comme le figement ou non d'une expression, ou encore s'il existe des différences régionales ou culturelles. L'analyse des cooccurrences peut être utile pour comprendre comment les locuteurs utilisent différents termes et expressions dans un écosystème discursif particulier. Elle peut également être utilisée pour mieux comprendre comment certaines associations lexicales sont courantes dans différents genres textuels. En résumé, d'un point de vue linguistique, par le biais de l'analyse de corpus, la cooccurrence se réfère aux relations entre les éléments lexicaux compte tenu de leur proximité contextuelle, dont l'interprétation nous permet d'approfondir non seulement les aspects sémantiques, mais

aussi syntaxiques présents dans le discours.. La classification ascendante hiérarchique (CAH) est une méthode de classification automatique qui mesure la dissimilarité entre les individus d'un groupe de façon à connaître l'organisation des données. Dans le cas de la textométrie, les CAH permettent de connaître la distance entre les différents éléments d'un sous-corpus et d'en déduire leur affinité ou leur divergence. Elles classifient les individus dans n-classes restituées dans une représentation graphique sous forme de dendrogramme qui illustre le grade de dissimilarité, ou d'affinité, selon la distance qui sépare les individus.

Dans cette étude, l'analyse des variable précédemment décrites offrent des données quantitatives qui permettent au chercheur et un accès direct à une source primaire d'information. Une fois resituée dans l'écosystème linguistique de production des textes, cette source lui permet de proposer une interprétation qualitative du vocabulaire utilisé dans les différentes situations de productions langagières considérées en relation au lexique de l'écosystème sociolinguistique étudié. En effet, même si les termes « vocabulaire » et « lexique » sont souvent utilisés de manière interchangeable pour désigner l'ensemble des termes qui composent une langue, il existe certaines différences entre ces concepts. Dans cette étude, en accord avec l'approche de Aitchison (2012), le lexique désigne spécifiquement l'ensemble des termes d'une langue appartenant à un écosystème sociolinguistique spécifique : le domaine contemporain du chocolat et du cacao en Equateur. Le lexique peut également inclure des expressions idiomatiques et des phrases qui font partie du langage courant. D'autre part, le vocabulaire fait référence au nombre limité de termes qu'un individu ou un groupe social connaît du lexique de référence. En d'autres termes, alors que le lexique comprend tout ce qui existe dans un écosystème sociolinguistique - à la fois connu et inconnu - le vocabulaire est simplement ce que quelqu'un, ou un groupe d'individus, connaît ou utilise activement pour communiquer. Même si tous les individus ont potentiellement accès au même lexique, chaque individu, ou groupe d'individus, possède son propre vocabulaire personnalisé en fonction de son niveau d'expertise, de ses intérêts spécifiques ou de son contexte culturel et social.

Le programme Orange, développé par l'université de Ljubljana, offre de nombreux outils d'exploration de données tout en restituant une organisation et une visualisation intelligente. Il permet une exploration approfondie des distributions statistiques aussi bien à partir de données numériques que textuelles (corpus de texte) selon le flux d'analyse automatique que détermine le chercheur qui, une fois établi, peut être appliqué à différents corpus comme l'illustre le flux appliqué au différents sous-corpus de cette analyse (Figure 20 : Flux d'analyse des sous-corpus (Orange)).

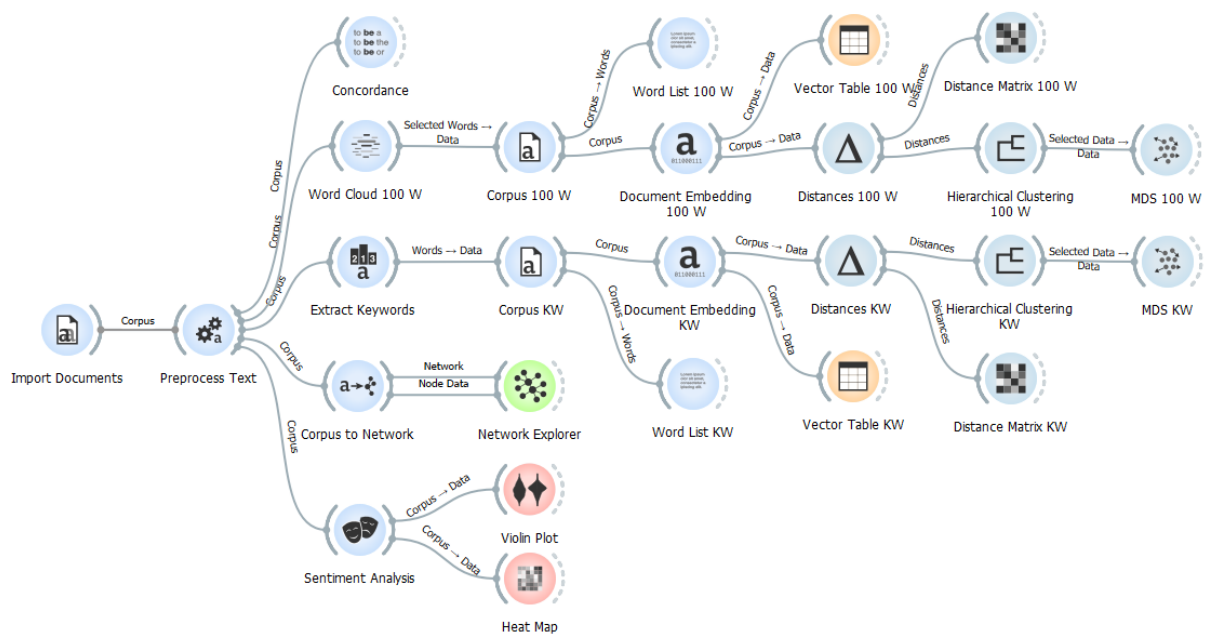


Figure 20 : Flux d'analyse des sous-corpus (Orange)
 Source : élaboré par nous

En effet, une fois le flux de travail établi, le programme permet de charger le corpus choisi pour l'analyse. Il applique automatiquement chaque étape du processus permettant d'obtenir les mêmes types de résultats pour chacun des corpus étudiés. Dans le flux considéré, les sorties disponibles sont : *concordance*, *world cloud*, *extract*

*keywords, word list, vector table, distance matrix, hierarchical clustering, MDS, topic modelling, network explorer, violin plot et heat map*³⁶.

L'objectif de ce troisième chapitre est de suivre une méthodologie analytique d'exploration de données qui à partir d'un corpus représentatif pour offrir une description des moules discursifs des sous-corpus considérés tout en respectant l'environnement écosystémique décrit en première partie. Une fois le moule discursif du sous-corpus ambiant présenté, une approche, selon les différentes intentions de communication des professionnels et des *aficionados*, sera proposée à partir des mêmes outils textométriques mettant en évidence leurs stratégies discursives pour exprimer leurs passions, leurs émotions ou leurs absences d'émotions quand il parle du cacao ou du chocolat.

3.1 Moule discursif représentatif du sous-corpus discours *ambient*

Une fois compilé, le sous-corpus ambiant (SCA) est analysé grâce aux outils textométriques disponibles. Le *Tableau 5 : Paramètres du sous-corpus ambiant* présente les informations générales mettant en évidence l'extension (1133129 tokens), garante de la représentativité des stratégies discursives utilisées afin de partager des informations sur le cacao et le chocolat produits en Équateur. L'étendue du vocabulaire (47782 tokens différents) du sous-corpus ambiant démontre la grande variété de termes utilisés pour la description de ce domaine, offrant une idée représentative de l'étendu du lexique, ce qui se reflète dans la densité lexicale. En effet, sur 1000 tokens aléatoirement sélectionnés dans le sous-corpus, il existe 513 tokens différents ; non seulement le lexique est étendu, mais il est aussi varié dans la production langagière.

³⁶ Chaque processus est décrit dans ce même chapitre lors de la présentation des résultats obtenus.

sous-corpus SCA	Token	Vocabulaire	Densité lexicale sur 1000 tokens aléatoires
Nombre total	1133129	47782	0.513

Tableau 5 : Paramètres du sous-corpus ambiant

Source : élaboré par nous

De nombreux paramètres ont été définis pour calculer la richesse lexicale d'un texte. Torruella Casaña et Capsada Blanch (2017) présentent une étude de révision des différentes méthodes. Pour mesurer la richesse lexicale d'un corpus et la comparer à d'autres corpus, ces auteurs ont étudié le comportement d'une quinzaine d'indices de mesure de la richesse lexical. Considérant les critères de stabilité, de sensibilité et de cohérence (2017 : 389) ainsi que les différences de taille des sous-corpus de l'étude, le calcul du paramètre D à partir d'un échantillon aléatoire de 1000 tokens a été choisi pour pouvoir comparer la richesse lexicale des sous-corpus étudiés en limitant l'impact de la taille du sous-corpus sur le résultat. Le calcul de ce paramètre se réalise à partir d'un échantillon de mille tokens aléatoires sélectionnés dans le corpus et le nombre de mots différents que présente cet échantillon. La fonction *shuffle words* de l'outil *text converter* disponible sur Internet³⁷ permet de mélanger de manière aléatoire les mots d'un corpus pour en sélectionner une quantité significative et obtenir le rapport entre le nombre de mots de l'échantillon, arbitrairement établi à mille, et le nombre de mots différents que cet échantillon présente (échantillon consultable en *Annexe 9* : Échantillon de 1000 mots aléatoires du sous-corpus *Ambiant*). Cette méthode sera appliquée aux autres sous-corpus pour ainsi obtenir une représentation de la richesse lexicale comparable.

Dans le *Tableau 6* : 100 premiers lemmes des noms communs, adjectifs, verbes et adverbes du sous-corpus ambiant, il est possible d'observer les cent noms communs,

³⁷ Cet outil informatique librement disponible sur internet (<https://textconverter.com/shuffle-words>) permet la réalisation de manipulations simples d'un texte ou de son format. Parmi les fonctions proposées, il permet l'extraction de parties spécifiques comme les URLs, la possibilité d'extraire des échantillons aléatoires ou encore la suppression de la ponctuation.

adjectifs, verbes, et adverbes les plus fréquents dans le sous-corpus ambiant avec leur fréquence respective. L'algorithme utilisé qui permet l'étiquetage des tokens selon les parties du discours est directement intégré dans le programme Orange, il se situe au niveau de la fonction *Preprocess Text*. Cet algorithme, nommé Average Perceptron Tagger, a été développé par Matthew Honnibal qui affirme que cet outil d'étiquetage de texte a une précision d'environ 97 % (2013). Il est donc possible que 3 % des balises attribuées aux tokens soient erronées et que des termes comme *ecuatoriano*, *poder* soient balisés comme substantifs alors qu'ils peuvent être respectivement un adjectif et un verbe. Cependant, la marge d'erreur reste acceptable d'autant plus qu'elle est la même sur tous les sous-corpus ce qui limite son impact lors de comparaisons entre sous-corpus.

[espos="NC"] eslemma	F	[espos="ADJ"] eslemma	F	[espos="V.*"] eslemma	F	[espos="ADV"] eslemma	F
cacao	13014	grande	2141	ser	12461	más	2812
chocolate	3928	bueno	1665	haber	4081	también	1218
producto	3609	fino	1413	tener	3208	ya	891
producción	3001	internacional	1270	estar	2460	muy	775
grano	2813	ecuatoriano	1264	poder	2331	donde	770
país	2640	pequeño	1111	deber	2017	como	641
mercado	2294	mundial	1028	hacer	1459	así	611
año	2259	nacional	1023	realizar	1241	dentro	599
calidad	2151	importante	877	producir	939	tanto	571
exportación	1875	principal	835	obtener	935	además	550
productor	1803	alto	794	permitir	899	bien	422
empresa	1543	mismo	788	dar	876	menos	320
aroma	1522	orgánico	788	existir	776	siempre	291
sector	1412	nuevo	779	conocer	771	antes	271
sabor	1380	productivo	686	encontrar	771	actualmente	244
proceso	1372	productor	631	utilizar	771	luego	236
nivel	1256	nuestro	583	decir	715	después	230
precio	1221	económico	535	elaborar	648	principalmente	217
valor	1118	diferente	499	exportar	648	poco	215
cultivo	1010	total	495	ir	581	directamente	196
tipo	931	necesario	463	considerar	544	solamente	196
cadena	887	comercial	456	generar	523	ahora	192
mundo	858	siguiente	427	lograr	519	hoy	191

variedad	829	último	405	presentar	511	solo	191
forma	777	primo	400	seguir	510	tan	188
origen	775	social	377	ver	503	cómo	185
desarrollo	774	solo	370	establecer	499	entonces	185
fermentación	732	bajo	367	secar	492	mucho	185
industria	682	agrícola	361	mejorar	490	cuanto	173
agricultor	681	local	335	desarrollar	472	aproximadamente	170
muestra	665	natural	332	representar	472	cerca	146
actividad	648	interno	326	llegar	469	aquí	144
comercialización	637	seco	318	mantener	464	aún	134
investigación	634	público	317	trabajar	449	especialmente	134
comercio	631	técnico	314	contar	448	finalmente	132
análisis	621	práctico	303	sembrar	431	casi	123
trabajo	603	final	295	tomar	404	incluso	106
organización	601	general	295	buscar	398	obstante	99
manera	600	presente	284	comprar	394	frente	89
marca	595	especial	280	pasar	362	ahí	84
exportador	588	propio	273	cumplir	359	realmente	76
condición	584	único	269	reconocer	354	posteriormente	75
información	582	exportador	268	incluir	345	asimismo	74
zona	580	anual	265	determinar	331	No	74
tonelada	577	actual	242	llevar	331	únicamente	74
asociación	576	competitivo	242	indicar	326	adicionalmente	71
planta	570	directo	238	afectar	322	pesar	71
materia	559	externo	238	aplicar	320	adelante	70
objetivo	544	potencial	235	alcanzar	318	generalmente	70
provincia	536	posible	233	crear	308	primero	70
sistema	534	estratégico	224	aumentar	307	nunca	68
fuerza	532	sostenible	221	mostrar	299	todavía	67
demanda	524	igual	218	incrementar	292	respectivamente	65
proyecto	524	específico	211	requerir	287	básicamente	64
costo	509	libre	204	contener	283	bastante	63
consumo	494	junto	195	cultivar	281	altamente	59
servicio	491	justo	194	emplear	276	allí	57
consumidor	476	privado	194	recibir	274	atrás	55
embargo	472	floral	190	observar	266	anteriormente	54
manteca	472	tradicional	187	asegurar	264	totalmente	54
certificación	470	fuerte	184	crecer	263	específicamente	51
factor	463	geográfico	184	ubicar	261	exclusivamente	49
elaboración	461	métrico	177	querer	260	prácticamente	48
característica	457	superior	177	beneficiar	257	acerca	47

estrategia	456	industrial	176	identificar	257	demasiado	46
fin	446	europeo	171	vender	257	pese	46
plantación	435	adecuado	170	depender	253	ligeramente	45
acuerdo	430	químico	169	destacar	250	allá	44
cantidad	429	distinto	165	empezar	246	debajo	44
persona	429	arancelario	164	ofrecer	245	internacionalmente	43
resultado	428	largo	164	fermentar	239	apenas	39
relación	427	genético	161	venir	239	fuera	39
estudio	426	básico	160	usar	234	recientemente	39
cosecha	425	ambiental	158	partir	231	acá	38
tiempo	425	asociativo	153	saber	229	sí	38
barra	423	mediano	152	poner	228	simplemente	38
día	420	anterior	149	plagar	225	encima	36
norma	420	alimentario	146	pagar	223	debido	35
crecimiento	418	derivado	145	evitar	221	tradicionalmente	35
suelo	417	humano	144	reducir	221	conjuntamente	34
venta	414	global	140	convertir	220	inicialmente	34
participación	410	claro	136	poseer	220	particularmente	33
uso	405	empresarial	136	promover	219	mayormente	32
ingreso	404	relativo	136	garantizar	213	parcialmente	32
dato	401	climático	135	comercializar	212	previamente	32
lugar	392	excelente	133	corresponder	212	detrás	31
productividad	392	extranjero	132	recuperar	212	inclusivamente	31
región	392	ambiente	130	constituir	210	normalmente	30
hectárea	388	físico	130	dedicar	208	suficientemente	30
control	382	material	129	registrar	208	adecuadamente	29
licor	381	negro	128	comenzar	205	mundialmente	29
tema	375	amplio	127	dejar	204	recientemente	29
cuenta	374	artesanal	126	cosechar	203	independientemente	27
negocio	373	grande/máximo	124	analizar	200	nuevamente	27
árbol	371	determinado	121	mencionar	200	tampoco	27
cacaotero	368	proveniente	121	necesitar	198	claramente	26
centro	364	común	120	formar	196	completamente	26
economía	363	oscuro	119	tostar	196	constantemente	26
base	362	financiero	118	participar	195	económicamente	26

Tableau 6 : 100 premiers lemmes des noms communs, adjectifs, verbes et adverbes du sous-corpus ambiant (TXM)

Source : élaboré par nous

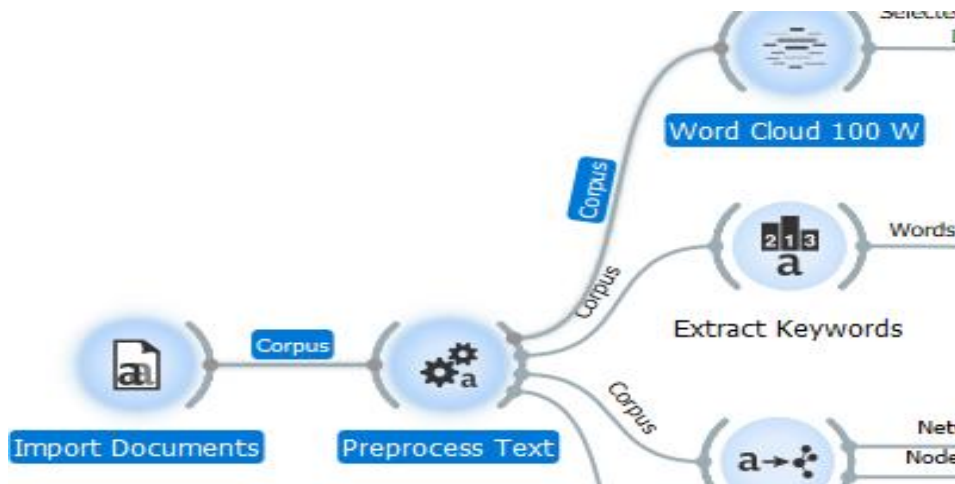


Figure 22 : Flux de travail pour le Nuage de mots du sous-corpus ambiant (Orange)
 Source : élaboré par nous

Lors de l'importation de documents, le programme accepte une liste d'archives texte au format UTF8 transformée en corpus brut. L'étape de transformation *Preprocess Text* permet d'éliminer les majuscules et les Urls. Elle permet de transformer chaque mot en *token* tout en excluant les numéros et les signes de ponctuation. Finalement, cette étape permet la lemmatisation des *tokens* créés selon le lemmatiseur intégré dans Orange : *UDPipe lemmatizer*³⁹. Le sous-corpus ainsi préparé peut alimenter les différentes requêtes disponibles dans le programme comme *Word cloud*. Associé au nuage de mots, la recherche de mots-clés *Extract Keywords* selon la méthodologie YAKE ! (Campos et coll., 2020) appliqué à l'espagnol⁴⁰ confirme la spécificité de la thématique abordée, le cacao et le chocolat, mais dans un contexte économique lié à la production nationale et à l'exportation (*Tableau 7* : 100 premiers mots-clés du sous-corpus ambiant). L'écosystème linguistique du sous-corpus ambiant présente dès le début de l'analyse une forte tendance liée à l'économie de marché. L'algorithme YAKE ! présenté par Campos *et coll.* permet l'extraction de mots-clés sans recourir à l'utilisation d'un corpus de référence ce qui permet de l'appliquer à plusieurs langages. L'extraction se fait directement à partir du corpus en cinq étapes qui permettent d'attribuer un score à chaque mot-clé déterminant ainsi le degré de spécificité du mot dans le corpus étudié

³⁹ https://ufal.mff.cuni.cz/udpipe/1/users-manual#model_training_tagger

⁴⁰ Algorithme intégré dans le programme Orange

(2020 : 261-271). Dans le programme Orange, plus le score est élevé, plus le mot est spécifique.

Token	Yake!	Token	Yake!	Token	Yake!	Token	Yake!
ecuatoriano	0,034	guayaquil	0,009	radialistas	0,005	variedad	0,004
mundo	0,029	formulario	0,008	roberto	0,005	ecuatorianos	0,004
aroma	0,028	nivel	0,004	sur	0,005	mejores	0,004
fino	0,027	países	0,004	unesco	0,005	detrás	0,004
ecuador	0,027	corresponde	0,008	empresas	0,005	siglo	0,004
calidad	0,025	válido	0,008	reconocido	0,005	granos	0,004
sabor	0,025	erróneo	0,008	campos	0,005	peralta	0,004
producto	0,022	incorrecta	0,008	marcados	0,005	exportaciones	0,004
país	0,022	trabajo	0,008	obligatorios	0,005	sello	0,004
chocolate	0,020	pepa	0,008	tipo	0,005	leer	0,004
producción	0,018	motivos	0,008	mantener	0,005	chocolateros	0,004
chocolates	0,018	cacaos	0,008	guayas	0,005	salón	0,004
productos	0,016	origen	0,008	asociación	0,005	perfil	0,004
años	0,016	marca	0,007	apasionados	0,005	explosión	0,004
arriba	0,015	quito	0,007	exportadores	0,005	reintentar	0,004
nacional	0,014	internacional	0,007	año	0,005	minutos	0,004
productores	0,013	grano	0,007	parís	0,004	identificador	0,003
noticias	0,013	investigación	0,007	sector	0,004	recuerdo	0,003
cacao	0,012	amazonía	0,006	viaje	0,004	industria	0,003
mercado	0,011	materia	0,006	ríos	0,004	destinadas	0,003
mundial	0,011	oro	0,006	centro	0,004	estrategias	0,003
proceso	0,010	cultivo	0,006	época	0,004	incrementar	0,003
historia	0,009	sabores	0,006	inválido	0,004		
nombre	0,009	favor	0,006	ruta	0,004		
funcionase	0,009	evento	0,006	maestro	0,004		

Tableau 7 : 100 premiers mots-clés du sous-corpus ambiant (Orange)

Source : élaboré par nous

Aussi bien les cent noms communs, adjectifs, verbes, et adverbes les plus fréquents, que le nuage de mot, que l'extraction de mots-clés, ces paramètres confirment la spécificité du discours représenté par le sous-corpus ambiant. Le principal sujet est la production nationale du cacao et du chocolat comme produit d'exportation de haute qualité. Il est fait référence à l'origine et au type de cacao produit : la province del Oro, de los Ríos,

de Guayas et l'Amazonie ; le cacao type *Nacional* et *Arriba* aussi appelé *pepa de oro*. Dans l'analyse des thèmes spécifiques, le second thème fait référence à l'activité agrotouristique en mentionnant le concept de *ruta* où il est possible de visiter les *haciendas* qui produisent le cacao et de goûter le chocolat que les touristes font eux-mêmes. Les mots relatifs à la production sont suffisamment explicites pour être directement associés à ce domaine : *producto(s), producción, productores, procesos, trabajo, materia, cultivo, empresas, campos, asociación, chocolateros, industria*. Ceux relatifs au commerce extérieur le sont tout autant : *mundo, mercado, países, marca, internacional, evento, exportadores, París, viaje, exportaciones, salón, estrategias*. Les mots qui décrivent le produit s'inscrivent dans un discours plus marketing que sensoriel et sont liés au cacao plus qu'au chocolat : *aroma, fino, calidad, sabor, sabores*. En effet, les concordances de ces termes (*Annexe 11 : Concordances sous-corpus ambiant (TXM)*) orientent vers cette interprétation : *Chocolate vintage, los granos finos o de aroma , las variedades de más alta calidad que se usan en productos ; podemos llenarnos de adjetivos para describir su dulce sabor su inconfundible aroma su delicada textura pero ninguna palabra es capaz de...* Le discours est représentatif d'une nation productrice de cacao qui fait ses débuts dans le marché international de la production de chocolat pour les *apasionados*, seul mot-clé qui fasse référence aux consommateurs.

Afin de déterminer plus en détail les relations entre les mots significatifs et avoir une idée plus précise de la carte sémantique du discours étudié, le programme Orange offre la possibilité de calculer la distance à partir du cosinus de l'angle de deux vecteurs (*Figure 23 : Flux de travail appliqué aux 100 premiers mots et aux mots-clés du sous-corpus ambiant*).

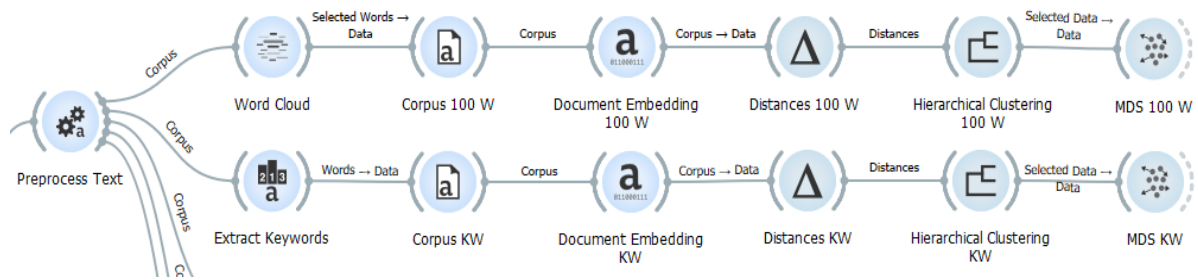


Figure 23 : Flux de travail appliqué aux 100 premiers mots et aux mots-clés du sous-corpus ambiant (Orange)

Source : élaboré par nous

À partir du nuage de mots, le programme Orange permet la création d'un corpus qui, transformé par la fonction *Document Embedding*, permet d'obtenir un vecteur pour chaque tokens à partir d'un modèle pré-entraîné (Grave et coll., 2018 : 14-15). Dans le programme Orange, l'obtention des vecteurs des *tokens* sélectionnés, spécifiques au corpus étudié, est transparente pour le chercheur. Cependant, le calcul se fait à partir d'un corpus entraîné sur Wikipédia (797362600 tokens et 1337109 termes pour l'espagnol) et Common Crawl Corpus (72493240645 tokens et 10614696 termes pour l'espagnol) en appliquant le programme fastText⁴¹. La description détaillée de cet algorithme n'étant pas l'objet principal de ce travail, nous renvoyons le lecteur aux publications de Bojanowski et coll. (2017) et Graves et coll. (2018) pour de plus amples informations. *Document Embedding* analyse les termes sélectionnés – dans notre cas les 100 premiers mots significatifs et les 100 premiers aux mots-clés – et obtient un vecteur de 300 dimensions pour tous les termes de la liste qui représente la probabilité d'observer dans le corpus étudié les termes généralement associés dans un corpus entraîné (Figure 24 : Exemple de vectorisation des 20 premiers mots les plus fréquents (Orange)) et ainsi mesurer quantitativement la différence du réseau sémantique de chaque terme dans los sous-corpus d'étude avec le réseau sémantique dans lequel ce terme est généralement utilisé.

⁴¹ <https://fasttext.cc/>

Info		embedding-featu	Words	Dim1	Dim2	Dim3	Dim4	Dim5
100 instances (no missing data) 300 features No target variable. 1 meta attribute		hidden	True words	True	True	True	True	True
Variables		title						
<input checked="" type="checkbox"/> Show variable labels (if present)								
<input checked="" type="checkbox"/> Visualize numeric values								
<input checked="" type="checkbox"/> Color by instance classes								
Selection								
<input type="checkbox"/> Select full rows								
1	salir		0.0551764	-0.0704605	0.0410228	0.0710333	-0.00125831	
2	bastante		0.0197377	-0.00610392	0.0397736	0.0173939	-0.026397	
3	probado		0.0157915	0.0263323	0.0045842	0.0237341	-0.0213418	
4	entonces		0.0187523	-0.0382606	-0.0218318	9.84797e-05	0.0224163	
5	hablar		0.0249976	-0.0559955	0.0601083	-0.0169993	-0.0392954	
6	prueba		0.0374416	0.0724606	-0.0142588	0.0782508	0.0213249	
7	gracia		-0.0726775	-0.0183504	0.051136	-0.0147462	0.018803	
8	fino		-0.0867756	-0.114277	0.00657177	-0.0648878	0.0326307	
9	país		0.0926412	-0.0778699	0.0620115	0.000632736	-0.0402646	
10	nacional		0.0277786	-0.00173925	0.0702433	0.0140324	-0.0172833	
11	trabajo		0.0124264	-0.038241	0.0192512	0.0280915	-0.0126495	
12	nivel		-0.029836	-0.0385287	0.0113373	0.0437216	-0.0403488	
13	creer		-0.0227395	-0.0383996	0.0513446	0.0111269	0.0135659	
14	productor		-0.016023	-0.0298766	0.0337462	0.00345886	-0.0181578	
15	pensar		0.022023	-0.055731	0.0338242	-0.0124364	0.0177914	
16	cien		-0.0990221	-4.97699e-06	-0.0384967	-0.0811099	0.0986848	
17	vez		-0.0153777	-0.013886	-0.0811353	0.0792888	0.0282757	
18	ejemplo		0.0260904	-0.0332618	-0.00731317	0.000218015	-0.0160032	
19	osear		0.0274178	0.0363967	0.0959523	0.0421208	-0.0355067	
20	decir		0.0227086	-0.0439867	0.0228092	-0.0176584	-0.0193668	

Figure 24 : Exemple de vectorisation des 20 premiers mots les plus fréquents (Orange)
Source : élaboré par nous

En effet, en accord avec l'hypothèse distributionnelle de Harris (1954), le vecteur chiffre les différences des probabilités de présence d'un token dans l'environnement du token vectorisé dans le corpus étudié en prenant comme référence les probabilités de présence de ce token dans un corpus entraîné. Par conséquent, le vecteur représente le réseau sémantique spécifique du terme vectorisé dans le corpus étudié en mesurant la différence avec l'usage général de ce terme dans un corpus entraîné. Après avoir obtenu que chaque terme soit représenté par un vecteur, il est possible d'appliquer des opérations mathématiques pour caractériser les différences et similitudes entre ces vecteurs, par conséquent, entre les termes sélectionnés.

Distance Matrix - Orange

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1		0,743	0,836	0,689	0,519	0,781	0,786	0,860	0,731	0,837	0,681	0,809	0,621	0,891	0,564	0,861	0,694	0,764	0,674	0,618
2	0,743		0,681	0,741	0,725	0,753	0,691	0,629	0,850	0,849	0,739	0,728	0,803	0,890	0,718	0,771	0,662	0,732	0,857	0,689
3	0,836	0,681		0,744	0,777	0,596	0,862	0,759	0,893	0,891	0,838	0,854	0,736	0,911	0,826	0,865	0,761	0,790	0,908	0,686
4	0,689	0,741	0,744		0,691	0,759	0,757	0,772	0,660	0,804	0,738	0,766	0,671	0,784	0,603	0,819	0,510	0,505	0,757	0,527
5	0,519	0,725	0,777	0,691		0,798	0,768	0,809	0,808	0,813	0,714	0,778	0,549	0,808	0,408	0,823	0,775	0,645	0,676	0,392
6	0,781	0,753	0,596	0,759	0,798		0,682	0,843	0,939	0,813	0,793	0,753	0,743	0,944	0,772	0,830	0,644	0,737	0,840	0,750
7	0,786	0,691	0,862	0,757	0,768	0,682		0,759	0,931	0,853	0,833	0,823	0,689	0,918	0,746	0,901	0,715	0,781	0,844	0,763
8	0,860	0,629	0,759	0,772	0,809	0,843	0,759		0,818	0,852	0,719	0,757	0,898	0,768	0,839	0,861	0,847	0,756	0,905	0,777
9	0,731	0,850	0,893	0,660	0,808	0,939	0,931	0,818		0,458	0,731	0,679	0,797	0,676	0,793	0,856	0,739	0,742	0,830	0,722
10	0,837	0,849	0,891	0,804	0,813	0,813	0,853	0,852	0,458		0,794	0,539	0,866	0,689	0,868	0,861	0,764	0,831	0,883	0,793
11	0,681	0,739	0,838	0,738	0,714	0,793	0,833	0,719	0,731	0,794		0,708	0,802	0,670	0,705	0,884	0,838	0,666	0,882	0,795
12	0,809	0,728	0,854	0,766	0,778	0,753	0,823	0,757	0,679	0,539	0,708		0,916	0,730	0,857	0,866	0,770	0,703	0,882	0,787
13	0,621	0,803	0,736	0,671	0,549	0,743	0,689	0,898	0,797	0,866	0,802	0,916		0,895	0,294	0,787	0,742	0,782	0,729	0,426
14	0,891	0,890	0,911	0,784	0,808	0,944	0,918	0,768	0,676	0,689	0,670	0,730	0,895		0,888	0,948	0,906	0,787	0,949	0,834
15	0,564	0,718	0,826	0,603	0,408	0,772	0,746	0,839	0,793	0,868	0,705	0,857	0,294	0,888		0,799	0,720	0,650	0,668	0,402
16	0,861	0,771	0,865	0,819	0,823	0,830	0,901	0,861	0,856	0,861	0,884	0,866	0,787	0,948	0,799		0,737	0,881	0,975	0,815
17	0,694	0,662	0,761	0,510	0,775	0,644	0,715	0,847	0,739	0,764	0,838	0,770	0,742	0,906	0,720	0,737		0,668	0,794	0,655
18	0,764	0,732	0,790	0,505	0,645	0,737	0,781	0,756	0,742	0,831	0,666	0,703	0,782	0,787	0,650	0,881	0,668		0,809	0,562
19	0,674	0,857	0,908	0,757	0,676	0,840	0,844	0,905	0,830	0,883	0,882	0,882	0,729	0,949	0,668	0,975	0,794	0,809		0,557
20	0,618	0,689	0,686	0,527	0,392	0,750	0,763	0,777	0,722	0,793	0,795	0,787	0,426	0,834	0,402	0,815	0,655	0,562	0,557	

Figure 25 : Matrice de distance des 20 premiers mots les plus fréquents (Orange)
 Source : élaboré par nous

Une de ces opérations est le calcul de la distance entre deux vecteurs qui est déterminée par le cosinus de l'angle entre ces deux vecteurs en divisant leur produit vectoriel par le produit de leur norme. Sans détailler les processus algorithmiques de ces calculs statistiques, concrètement, cette distance permet de comparer le cadre sémantique dans lequel est utilisé chaque token sélectionné, elle est nommée « distance sémantique » dans la suite de cette étude. Dans le programme Orange, le calcul de la distance sémantique est transparent. Le module *Distance* retourne une matrice dans laquelle les distances entre chaque mot sont consignées (Figure 25 : Matrice de distance des 20 premiers mots les plus fréquents (Orange)).

Une fois les distances sémantiques obtenues, il reste à appliquer une méthode statistique de comparaison de ces distances pour visualiser les termes qui s'emploient dans un cadre sémantique similaire (Figure 26 : Regroupement hiérarchique des 100 premiers mots du sous-corpus ambiant). Dans cette étude, la méthode de variance minimale de

Ward (Saporta, 2006 : 258) disponible dans la programme Orange a été sélectionnée pour le tracer de la fonction *Hierarchical clustering*, car elle permet un regroupement agglomératif qui regroupe les vecteurs selon leur proximité de façon à identifier les termes qui possèdent un réseau sémantique proche. Le dendrogramme permet la visualisation du regroupement des données selon les distances qui séparent les tokens vectorisés. La largeur des bâtons horizontaux est uniquement déterminée par l'espace vertical entre les termes, leur longueur dépend de la distance sémantique calculée. Par exemple, dans la *Figure 26* : Regroupement hiérarchique des 100 premiers mots du sous-corpus ambiant, ce calcul permet de déterminer que les tokens *sabor* et *aroma* sont sémantiquement les plus proches parmi les 100 premiers termes du sous-corpus ambiant. Ces deux termes forment alors un nœud *sabor/aroma* qui est sémantiquement proche du nœud *grano/fino*. Pour l'analyse, les couleurs du dendrogramme matérialisent de manière arbitraire dix regroupements. Une fois les algorithmes appliqués, les termes réunis dans un même regroupement partagent un même contexte sémantique. Sans qu'ils soient forcément cooccurrents, bien qu'ils puissent l'être, plus leurs cooccurrents présentent des similitudes, plus ils seront proches dans la hiérarchie des regroupements.

Dans le premier regroupement (C1), apparaissent les mots les plus fréquemment associés entre eux dans le corpus : *cacao, chocolate, aroma, sabor, fino, grano*. Il est effectivement difficile de trouver un texte sur le cacao équatorien sans que *fino de aroma, grano* ou *chocolate* n'y soient pas associés. Une phrase prototypique de ce regroupement pourrait être : « *el grano Fino de Aroma es un cacao que produce un chocolate de gran sabor*⁴² ». Cette phrase est prototypique du regroupement, elle est proposée comme une possibilité de mise en discours des termes de C1, elle ne fait pas partie du corpus et ne peut donc pas être illustrée par des concordances. Les termes *fino* et *aroma* sont associés pour identifier le type de cacao équatorien : *cacao fino de aroma*. En effet, dans le sous-corpus ambiant, *aroma* présente une fréquence de 1522, *fino* de 1413 et leur cofréquence est de 1069 avec une distance moyenne de 1,5 token entre les

⁴² La fève Fino de Aroma est un cacao qui produit un chocolat de grande saveur (traduit par nous)

deux termes. Par analogie, cette expression a le même poids sémantique que les cépages dans le domaine du vin, le *fino de aroma* serait considéré comme un cépage noble dont la seule mention garantirait l'exceptionnelle qualité du chocolat produit.

Le deuxième regroupement (C2) est directement lié au processus de production du cacao et à son exportation : *productor, agricultor, orgánico, origen, fermentación, cultivo cosecha, tonelada, exportador, exportación, producción, comercialización*. Dans ce regroupement, il est aussi possible d'identifier la dualité qui existe entre *agricultor* associé à *orgánico, fermentación, cosecha, cultivo* et le *productor* associé à *exportador, exportación, comercialización* et *producción*, ces deux mondes étant étroitement liés par un seul mot : *tonelada* décrivant aussi bien la quantité de cacao produit qu'exporté comme il est possible de le vérifier à partir des concordances en *Annexe II : Concordances sous-corpus ambient (TXM)*. Dans ce regroupement, les grandes étapes de la production du cacao sont représentées : une fois la plante cultivée, le fruit récolté et fermenté, l'agriculteur passe les tonnes de cacao à l'exportateur qui transforme et commercialise les tonnes produites.

Dans le troisième regroupement (C3), la qualité, la variété, la zone géographique et la marque sont les termes les plus souvent utilisés pour décrire le processus de l'entreprise, de l'association ou de l'organisation qui produit du cacao : *calidad, variedad, cadena, marca, provincia, zona, actividad, empresa, organización, asociación*.

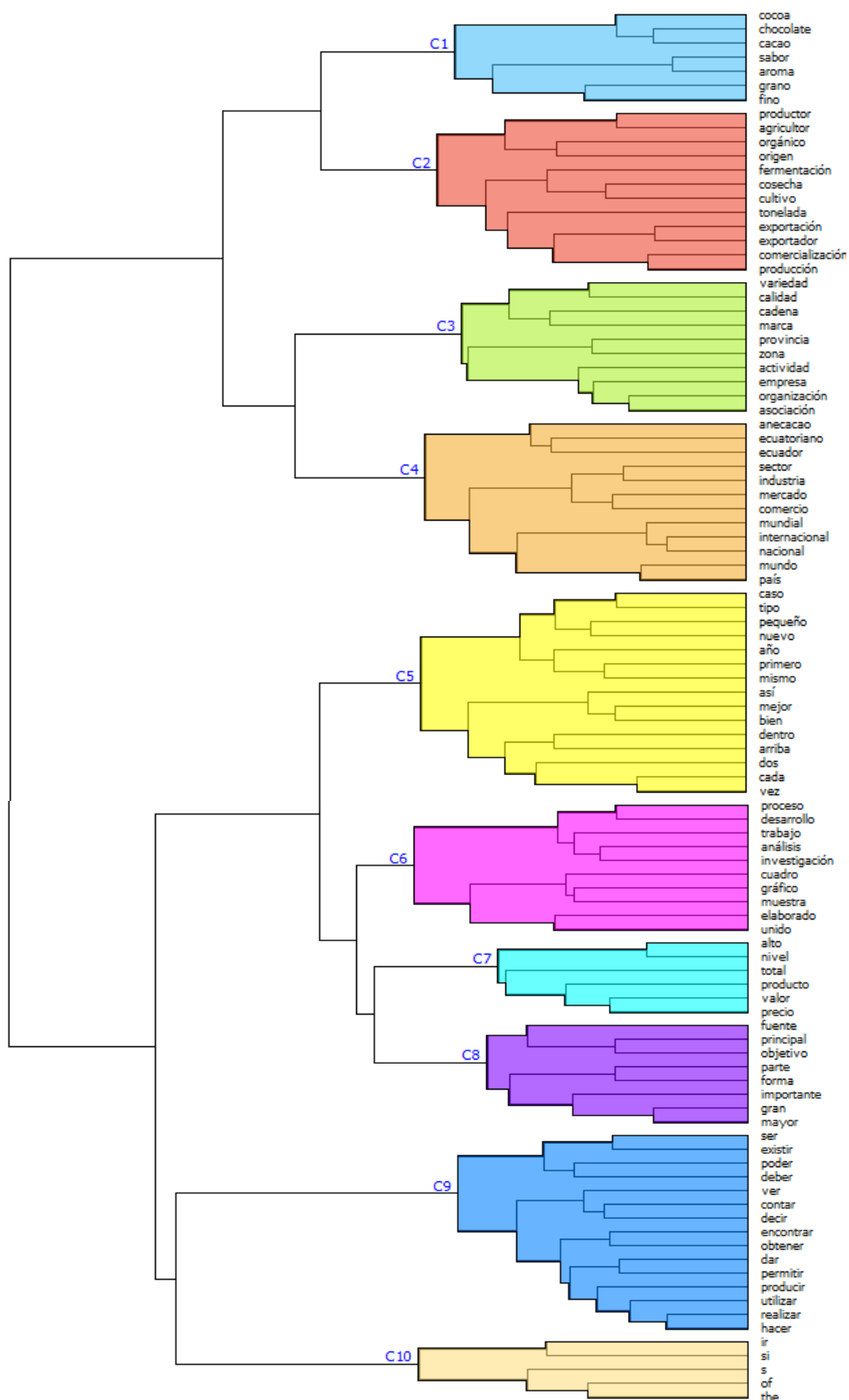


Figure 26 : Regroupement hiérarchique des 100 premiers mots du sous-corpus ambient (Orange)

Source : élaboré par nous

De même le quatrième regroupement (C4) traite des caractéristiques de l'industrie équatorienne du cacao qui possède sa revue officielle : *Anecacao*. Le secteur de cette industrie bien ancré en Équateur est cependant ouvert au commerce et au marché international : *anecacao, ecuador, ecuatoriano, industria, sector, comercio, mercado, mundial, nacional, internacional, país, mundo* (extrait de concordances *Annexe II : Concordances sous-corpus ambient (TXM)*).

Les cinquième et huitième regroupements (C5 et C8) réunissent des adverbes, des adjectifs et des noms neutres et génériques qui n'offrent pas d'informations pertinentes mis à part pour les termes *pequeño* et *arriba*. En effet, l'adjectif *pequeño* est souvent associé à la condition précaire des agriculteurs et des producteurs (concordances *Annexe II : Concordances sous-corpus ambient (TXM)*) qui cultivent le cacao sur de petites surfaces. L'expression *cacao arriba* est la version équatorienne « cépage » *fino de aroma*. Il est possible de trouver des cacaos *fino de aroma* en Colombie, au Costa Rica ou encore au Pérou, tout comme il est possible de trouver du Pinot Noir en Afrique du Sud ou en Argentine, mais le *cacao arriba* est le cacao *fino de aroma* de l'Équateur et sa reconnaissance sur le marché international du chocolat est comparable à la reconnaissance du Pinot Noir de Bourgogne sur le marché international du vin.

Le sixième regroupement (C6) est plus axé sur les activités de recherche : *proceso, desarrollo, trabajo, investigación, análisis, cuadro, gráfico, muestra, elaborado*.

Le septième regroupement (C7) se réfère à la valeur économique du produit : *nivel, alto, total, producto, valor, precio*.

Le neuvième regroupement (C9), mis à part les verbes d'état, contient une liste d'actions le plus souvent liées à la description de processus : *ser, existir, poder, deber, ver, decir, contar, encontrar, obtener, permitir, dar, producir, utilizar, realizar, hacer*.

Le dernier regroupement ne présente pas d'intérêt particulier.

Il est aussi possible d'obtenir ce regroupement hiérarchique à partir des mots-clés du sous-corpus en suivant le même processus (*Figure 27 : Regroupement hiérarchique des mots-clés du sous-corpus ambiant*), et ainsi observer les différences de regroupements sémantiques entre les termes d'occurrences les plus élevées et les termes spécifiques du discours considéré. Les regroupements obtenus à partir de deux sources différentes offrent des résultats complémentaires.

Le premier regroupement des mots-clés (C'1) introduit l'environnement de production avec les *haciendas* dont le modèle correspond davantage au concept de monoculture intensif de la production côtière avec des étendues de plusieurs hectares où les producteurs exportent de grandes quantités de cacao. Les *fincas* possèdent moins d'hectares dédiés au cacao et sont associées à une exploitation familiale d'agriculteurs qui cultivent différents produits. En incluant dans ce regroupement les fèves et les cabosses, cela confirme que l'Équateur est avant tout un exportateur de cacao même si dans les deux regroupements suivants il est question du cacao et du chocolat.

Le deuxième et troisième regroupement (C'2 et C'3) traitent des caractéristiques du chocolat et du cacao. Les termes les plus souvent utilisés pour les décrire sont : *sostenible, orgánico, floral, fino, sabor, aroma*. L'adjectif *sostenible* n'est pas une caractéristique intrinsèque du cacao ou du chocolat, mais du processus de production et de l'économie du domaine. L'adjectif *orgánico* est autant une caractéristique du système de production que du produit ; les concordances retournent des expressions comme : *chocolate orgánico, cacao orgánico, de origen orgánico, cultivo orgánico, código orgánico de la economía, abono orgánico, azucar orgánico*, etc. En ce qui concerne l'adjectif *floral*, c'est le seul adjectif du discours sensoriel présent dans la roue des arômes (*Figure 13 : Roues des arômes du chocolat, de l'huile d'olive et du vin*) qui apparaît comme mot-clé. Il est aussi présent dans les 100 premiers adjectifs lemmatisés (*Tableau 6 : 100 premiers lemmes des noms communs, adjectifs, verbes et adverbes du sous-corpus ambiant*) en 59 position.

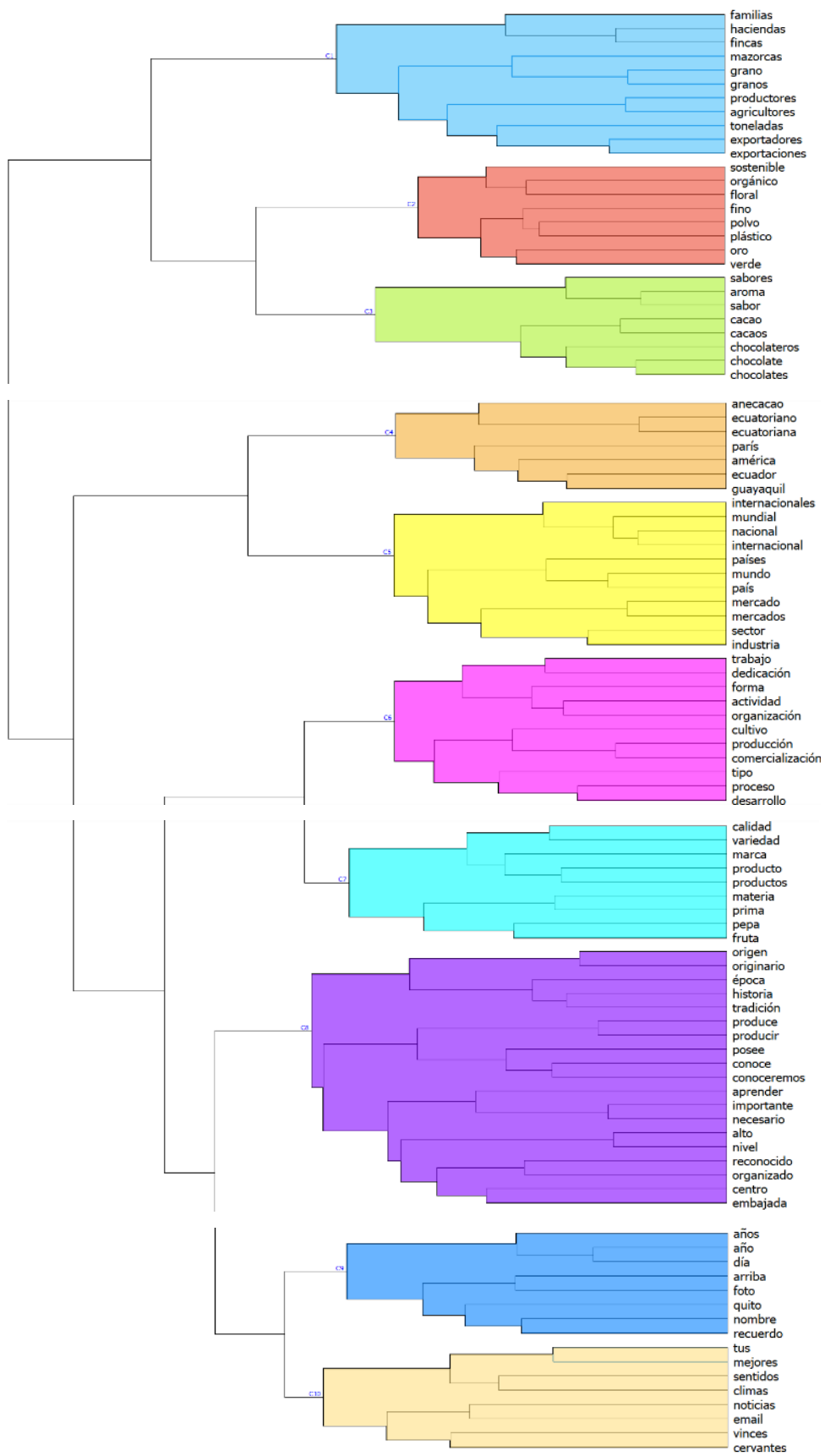


Figure 27 : Regroupement hiérarchique des mots-clés du sous-corpus ambient (Orange)

Source : élaboré par nous

Bien que le discours sensoriel n'apparaisse pas dans les cent premiers mots significatifs du sous-corpus ambient, il compte sur au moins un représentant dans les mots-clés. Les concordances de cet adjectif mettent en évidence la présence d'autres adjectifs du discours sensoriel qui ont une fréquence d'utilisation relativement faible devant la taille du sous-corpus (*Annexe 11 : Concordances sous-corpus ambient (TXM)*) : *frutal, nuez, caramelo, malta, amargura, acidez, astringencia, dulce, cítricos, plátano, rosas, grosellas negras, especias, herbal, madera, bosque después de la lluvia, hierba recién cortada, terroso, hongo, musgo, flor de naranja*. Dans le sous-corpus ambient, l'écosystème linguistique dans lequel ces adjectifs sont produits se trouve être celui de dégustations professionnelles faites par des experts appelés *catador*. Comme précédemment commenté, les termes *fino* et *aroma* réapparaissent comme mots-clés pour faire référence au type de cacao équatorien et lui donner ses lettres de noblesse.

Le quatrième regroupement (C'4) peut être considéré avec le cinquième (C'5). Ils sont directement liés et mettent en avant le caractère national et international du marché du cacao équatorien : *anecacao, ecuatoriano, ecuatoriana, parís, américa, ecuador, guayaquil, internacionales, mundial, nacional, internacional, países, mundo, país, mercado, mercados, sector, industria*.

Les sixième (C'6) et septième (C'7) regroupements des mots-clés sont comparables aux sixième (C6) et septième (C7) regroupements des cent premiers mots. Cependant, C'6 ne fait pas référence à la recherche, mais au processus de production et de commercialisation en se focalisant sur l'idée de travail et de dévouement qu'impliquent les activités de culture, de production et de commercialisation de la *pepa* qui apparaît comme la *materia prima* dans C'7. Le regroupement C'7 met en avant le produit sans faire référence à sa valeur économique, mais à sa qualité et sa variété.

En revanche, le huitième regroupement (C'8) ne renvoie pas à un groupe d'adverbe comme le C8, mais à un thème de patrimoine considérant que le cacao est connu

(*conoce, conoceremos*) et reconnu (*reconocido*) dans l'histoire (*historia*) et la tradition (*tradición*) équatorienne comme le confirment les concordances des mots *historia* et *tradición* (*Annexe 11 : Concordances sous-corpus ambient (TXM)*)

Les neuvièmes et dixièmes regroupements font référence à des références spatio-temporelles et des noms propres sans définir exactement un thème particulier : *años, año, día, arriba, foto, quito* (Capitale de l'Équateur), *nombre, recuerdo, tus, mejores, sentidos, climas, noticias, email, vinges* (ville fondée grâce à l'exploitation du cacao en 1879), *cervantes*. Il est intéressant de remarquer que le terme *sentido* apparaît dans le dernier regroupement avec une fréquence de 131. Cependant, les cooncordanances mettent en évidence de nombreuses utilisations de l'expression *en este sentido*, du verbe **sentirse**, laissant peu de cas directement liés aux sens.

Les regroupements hiérarchiques offrent une lecture plus détaillée du thème central déterminé par le nuage de mots, l'extraction des mots-clés ou l'analyse des thèmes spécifiques. En appliquant ce regroupement sur les mots-clés, il est possible d'identifier des thèmes liés à l'histoire, à l'agrotourisme. Cependant, les regroupements hiérarchisés ne permettent pas de visualiser quels sont les regroupements centraux et quelles relations ils entretiennent. Cette visualisation est possible, dans le programme Orange, grâce à la fonction d'échelle multidimensionnelle (Borg et coll., 2018), *multidimensional scaling (MDS)*. Cette fonction projette les éléments des regroupements sur un plan tout en conservant leur code de couleur pour faciliter leur identification. La projection est réalisée selon un échelonnement multidimensionnel qui ajuste au mieux les distances entre deux termes dans un espace bidimensionnel. La représentation graphique (*Figure 28 : Agrandissement de la projection bidimensionnelle (MDS) des 100 premiers mots du sous-corpus ambient*) offre une visualisation des regroupements calculés à partir des cent premiers mots significatifs qui interagissent le plus. Les regroupements C2, C3, C9 et C10 couvrent la majorité du réseau sémantique définissant le discours représenté par le sous-corpus ambient comme technique, académique et persuasif si l'on considère que le thème central de ce discours est la promotion du cacao équatorien sur le marché international. En effet, la technicité du

processus de production, la qualité de la chaîne de valeur, et les caractéristiques techniques du cacao produit, le tout soutenu par la recherche et l'information statistique, permettent de répondre aux exigences du cahier des charges de l'exportation. La mise en avant de cette technicité semble être l'argumentation privilégiée pour vanter les mérites du cacao équatorien sur le marché international.

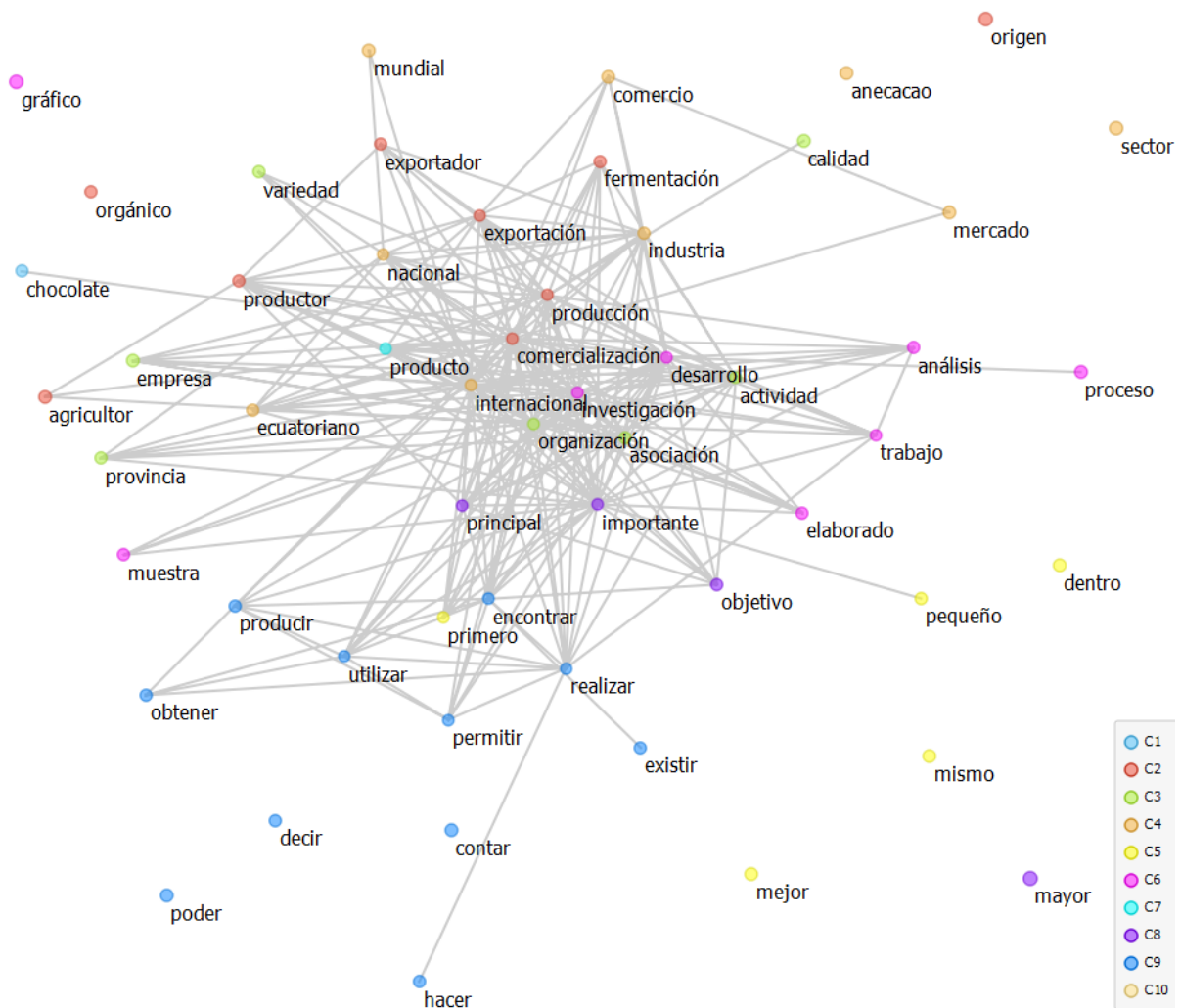


Figure 28 : Agrandissement de la projection bidimensionnelle (MDS) des 100 premiers mots du sous-corpus ambiant (Orange)

Source : élaboré par nous

La représentation graphique de la projection bidimensionnelle (Figure 29 : Agrandissement de la projection bidimensionnelle (MDS) des mots-clés du sous-corpus ambiant) offre une visualisation des regroupements calculés à partir des mots-clés qui

Les cooccurrences des termes : *cacao* et *chocolate*, obtenue avec le programme TXM, confirment l'analyse précédente (*Tableau 8* : cooccurrence de cacao dans le sous-corpus *ambient*). Les cooccurrences sont présentées selon leur catégorie de partie du discours avec leur fréquence d'utilisation dans le sous-corpus *ambient* (Freq), leur co-fréquence dans une plage de 10 termes à gauche et 10 termes à droite du mot de référence (CoFreq). Leur indice d'affinité (Score) est déterminé à partir du degré de probabilité de cooccurrence lexicale signalant un écart entre co-fréquence réelle et co-fréquence attendue définissant ainsi un indicateur de probabilité de rencontre⁴³. Cet indice de spécificité est associé à la distance moyenne exprimée en token entre le cooccurrent et le terme de référence (MDist).

Nom	Freq	CoFreq	Score	MDist	Nom	Freq	CoFreq	Score	MDist
aroma	1522	1068	1000	3,2	exportador	588	203	13	3,5
manteca	472	408	202	3,1	región	392	148	13	4,8
grano	2813	1315	201	2,6	retos	23	21	12	3,0
producción	3001	1201	97	3,6	industria	682	222	11	4,7
exportación	1875	799	97	3,3	edulcorante	33	26	11	8,0
licor	381	255	81	3,6	elaboración	461	161	11	4,5
cultivo	1010	476	75	3,2	correo-e	26	22	11	6,9
pasta	221	169	68	3,3	comerciante	104	53	10	3,6
polvo	318	202	59	3,1	café	233	93	10	3,2
variedad	829	369	51	3,9	Adjectif	Freq	CoFreq	Score	MDist
productor	1803	658	50	3,9	fino	1413	1141	1000	1,0
mundo	858	374	49	4,3	ecuatoriano	1264	649	123	1,9
productor	631	288	42	3,1	mundial	1028	503	86	3,7
tipo	931	379	41	3,5	elaborado	474	292	80	3,0
calidad	2151	721	40	4,2	derivado	145	111	45	2,8
azúcar	294	154	31	4,2	beneficiado	148	107	39	1,2
cadena	887	339	30	3,4	nacional	1023	393	36	3,0
plantación	435	199	29	3,2	derivado	164	106	32	2,4
comercialización	637	260	28	3,6	principal	835	320	29	5,0
baba	91	69	28	2,9	orgánico	788	295	25	2,7
sabor	1380	462	26	4,8	bueno mejor	633	239	21	3,2
torta	109	75	25	4,6	ordinario	74	49	16	2,2

⁴³ Pour plus de précision sur le calcul de cet indice de spécificité, voir le manuel d'utilisation de TXM : <https://txm.sourceforge.net/doc/manual/manual59.xhtml#toc262>

precio	1221	407	22	4,2	contacto	21	21	14	2,6
gráfico	231	115	21	5,5	seco	318	126	13	3,9
chocolate	3928	1076	20	5,1	industrializado	55	37	12	2,1
números	30	30	20	2,2	convencional	61	39	12	1,6
tonelada	577	220	20	4,9	especial	280	111	11	3,9
hectárea	388	162	19	4,2	semielaborado	37	28	11	4,6
semielaborados	84	57	19	4,1	sensorial	112	56	10	4,2
partida	147	81	18	5,3	exportado	217	89	10	4,0
destino	264	121	18	4,4	proveniente	121	58	10	2,9
demanda	524	197	17	4,1	destino	15	15	10	4,2
país	2640	740	16	5,5	Verbe	Freq	CoFreq	Score	MDist
árbol	371	148	15	3,8	producir	504	227	32	3,2
pasta	38	32	15	1,4	ser	10636	2736	30	4,6
ingrediente	222	100	14	4,4	cultivar	119	75	22	2,9
adición	55	39	14	3,7	exportar	206	102	18	4,5
industrialización	100	57	14	3,5	corresponder	210	97	15	4,5
procesamiento	174	82	13	3,7	procesar	46	33	12	3,2
porcentaje	306	123	13	4,9	sembrar	264	103	10	4,4

Tableau 8 : cooccurrence de cacao dans le sous-corpus ambiant (TXM)⁴⁴

Source : élaboré par nous

Mis à part le terme *sensorial* présent comme cooccurrent de *cacao*, le discours sensoriel semble être absent de ce sous-corpus. Les adjectifs cooccurrents de *cacao* sont descriptifs occultant toute dimension hédonique ou émotive. L'adjectif *fino* s'utilise pour définir le type de cacao : *fino de aroma*, *ecuatoriano* et *nacional* défini l'origine. L'adjectif *sensorial* présente 30 cooccurrences dans lesquelles il apparaît être plus associé à la qualité du cacao qu'à un discours sensoriel : *procesos de fermentación de cacao para maximizar el perfil sensorial*, *factores post-cosecha sobre la calidad sensorial del cacao criollo*, *el perfil sensorial de sabores del cacao*, *influye directamente en la calidad física y sensorial del cacao*, *para disminuir la acidez y mejorar la calidad sensorial del cacao*, *protocolo de evaluación sensorial en cacao*, *experto en evaluación sensorial*. La sensorialité du discours ambiant se réfère plus à des

⁴⁴ Freq. signifie fréquence du mot ; Cofreq signifie fréquence de l'association mot + cacao ; le Score représente l'indice de spécificité qui détermine la force du lien avec *cacao* ; MDist est la distance moyenne en mot entre le terme considéré et *cacao*.

critères analytiques guidés par un profil qui rappelle la roue des arômes, qu'à des critères émotifs.

Les cooccurrents du terme *chocolate* semblent être tout aussi descriptifs : *negro, ecuatoriano, oscuro, artesanal, caliente, puro*, définissent les caractéristiques physiques et l'origine du chocolat. Cependant, des termes comme *delicioso, amargo, puro*, font leur apparition, mais ils sont loin d'être des représentants significatifs d'un discours sensoriel ou même émotif. En effet, la lecture des cooccurrences met en évidence une utilisation de *delicioso* dans un discours plus promotionnel que sensoriel : *oscuramente delicioso el chocolate ecuatoriano contrasta con la inocencia del cremoso interior de vainilla, el delicioso sabor de un exquisito chocolate elaborado a base de cacao ecuatoriano, el delicioso y mundialmente conocido chocolate, oscuro saludable y delicioso con Pacari se reinventa un nuevo tipo de chocolate, un chocolate orgánico delicioso bueno para ti*. Les cooccurrents les plus représentatifs décrivent les différentes formes du chocolat : *barra, licor, bombón, polvo, tableta, pasta, bebida* ; et les ingrédients : *leche, macadamia, cacao, ingrediente, azúcar* ; ou encore une description d'aspect physique : *negro, oscuro, caliente*. Les verbes sont liés au processus d'élaboration : *elaborar, producir, templar, amantar, tostar, moldar*. Il est intéressant de noter que la première marque qui apparaît comme cooccurrent est équatorienne ; *pacari*. Ce chocolat a obtenu plusieurs prix internationaux, il est devenu une référence pour présenter le chocolat équatorien sur le marché international (Tableau 9 : cooccurrence de chocolate dans le sous-corpus ambiant (TXM)).

Noms	Freq	CoFreq	Score	MDis	Adjectifs	Freq	CoFreq	Score	MDis
barra	423	217	161	2,2	negro	128	71	56	1,0
sabor	1380	261	75	4,7	ecuatoriano	1264	175	32	2,7
chocolate	3928	460	61	6,0	oscuro	119	50	32	2,2
leche	225	92	57	3,6	bueno / mejor	633	100	23	3,2
confitería	85	57	52	4,2	artesanal	126	36	17	3,7
fabricante	163	64	39	1,5	delicioso	68	25	15	2,4
mundo	858	147	37	4,7	final	295	50	13	4,9
macadamia	98	50	37	2,2	amargo	77	24	12	3,8

licor	381	94	37	4,6	caliente	43	18	12	1,7
consumo	494	106	36	3,1	alemán	63	21	11	5,8
fabricación	134	55	35	2,4	luisa	22	13	11	5,8
bombón	83	41	30	3,0	puro	65	20	10	3,9
elaboración	461	88	26	3,2	Verbes	Freq	CoFreq	Score	MDist
producto	3609	331	24	4,8	ser	10636	795	28	4,6
industria	682	102	21	3,5	elaborar	474	91	27	3,4
cacao	13014	891	20	5,1	producir	239	46	14	2,3
ingrediente	222	52	20	5,3	consumir	56	22	14	2,2
marca	595	90	19	3,8	hacer	142	34	13	3,8
polvo	318	61	18	5,0	templar	25	15	13	3,7
tableta	24	17	16	3,3	buscar	23	14	12	4,4
taza	25	17	16	2,6	amantar	11	10	12	2,5
edulcorantes	19	15	16	1,4	tener	2473	206	11	5,1
pasta	221	46	15	4,2	tostar	188	36	11	6,3
mezcla	200	41	13	5,0	hacer	320	47	10	2,6
azúcar	294	48	12	5,5	moldar	22	12	10	4,3
tabletas	90	25	11	3,8	Noms Propres	Freq	CoFreq	Score	MDist
consumidor	476	61	10	4,4	pacari	136	33	13	4,1
bebida	110	26	10	3,2	europa	275	43	10	4,9
receta	90	23	10	5,7					
aroma	1522	136	10	4,9					

Tableau 9 : cooccurrence de chocolate dans le sous-corpus ambiant (TXM)⁴⁵

Source : élaboré par nous

Les tableaux de cooccurrences permettent d'obtenir une description du réseau sémantique d'un terme donné. Le programme Orange, avec les outils *Corpus to Network* et *Network Explorer*, permet d'obtenir une représentation graphique du réseau sémantique de plusieurs termes sélectionnés selon trois paramètres : la fréquence

⁴⁵ Freq. signifie fréquence du mot ; Cofreq signifie fréquence de l'association mot + cacao ; le Score représente l'indice de spécificité qui détermine la force du lien avec cacao ; MDist est la distance moyenne en mot entre le terme considéré et cacao.

Malgré l'absence remarquée de termes hédoniques ou encore d'expressions sensorielles, et grâce aux différents outils d'étude disponibles dans le programme Orange, il a été mené une analyse des sentiments (*Sentiment Analysis*) qui prédit le sentiment pour chaque document d'un corpus à partir du lexique multilingue du Data Science Lab⁴⁷ comme référence pour déterminer la tendance positive ou négative d'un texte (*Figure 31* : Représentation de l'analyse de sentiment des textes du sous-corpus ambiant). Une valence pondérée positive ou négative est attribuée aux termes du lexique de référence intégré au programme Orange de façon à comparer les termes du corpus étudié. Le score final représente la différence entre la somme des termes positifs et la somme des termes négatifs, normalisée par la longueur du document et multipliée par 100. Le score final reflète le pourcentage de différence de sentiment dans le document par rapport au lexique de référence. En évitant de prendre les extrêmes comme exemple, voici un extrait du texte évalué à 12,25 :

Es nuestra misión producir de forma sostenible el más auténtico chocolate latinoamericano ecuator, la cuna del cacao. Los climas ecuatoriales únicos del ecuador proveen el ambiente perfecto para cosechar el cacao más fino del mundo - cacao arriba. el cacao ha sido venerado en latinoamérica por más de 5000 años más del 85% del cacao fino de aroma del mundo viene de latinoamerica. por eso lo llamamos "la pepa de oro" conoce más donde empezó nuestro viaje. En 2005, nuestros fundadores ecuatorianos visitaron una boutique de chocolate en Paris, aquí pidieron probar el mejor chocolate del mundo. Para su sorpresa, les dijeron que el cacao para producir este chocolate venía de Ecuador. Este momento dio inicio a nuestro viaje y la misión de producir el chocolate más fino. Lo mejor de dos mundos nuestro chocolate es producido localmente utilizando únicamente ingredientes latinoamericano. Combinamos estas increíbles materias primas con la tecnología y el conocimiento más avanzado, que hemos adquirido de los

⁴⁷ <https://orangedatamining.com/widget-catalog/text-mining/sentimentanalysis/>

chocolateros franceses más finos. Nos gusta pensar en esto como tener lo mejor de dos mundos.

Voici un extrait du texte évalué -0,02:

3.3 grano defectuoso. se considera como grano defectuoso a los que a continuación se describen: 3.3.1 grano mohoso. grano que ha sufrido deterioro parcial o total en su estructura interna debido a la acción de hongos, determinado mediante prueba de corte. 3.3.2 grano dañado por insectos. grano que ha sufrido deterioro en su estructura (perforaciones, picados, etc.) debido a la acción de insectos. 3.3.3 grano vulnerado. grano que ha sufrido deterioro evidente en su estructura por el proceso de germinación, o por la acción mecánica durante el beneficiado. 3.3.4 grano múltiple o pelota. es la unión de dos o más granos por restos de mucílago. 3.3.5 grano negro. es el grano que se produce por mal manejo poscosecha o en asocio con enfermedades. 3.3.6 grano ahumado. grano con olor o sabor a humo o que muestra signos de contaminación por humo. 3.3.7 grano plano vano o granza. es un grano cuyos cotiledones se han atrofiado hasta tal punto que cortando la semilla no es posible obtener una superficie de cotiledón.

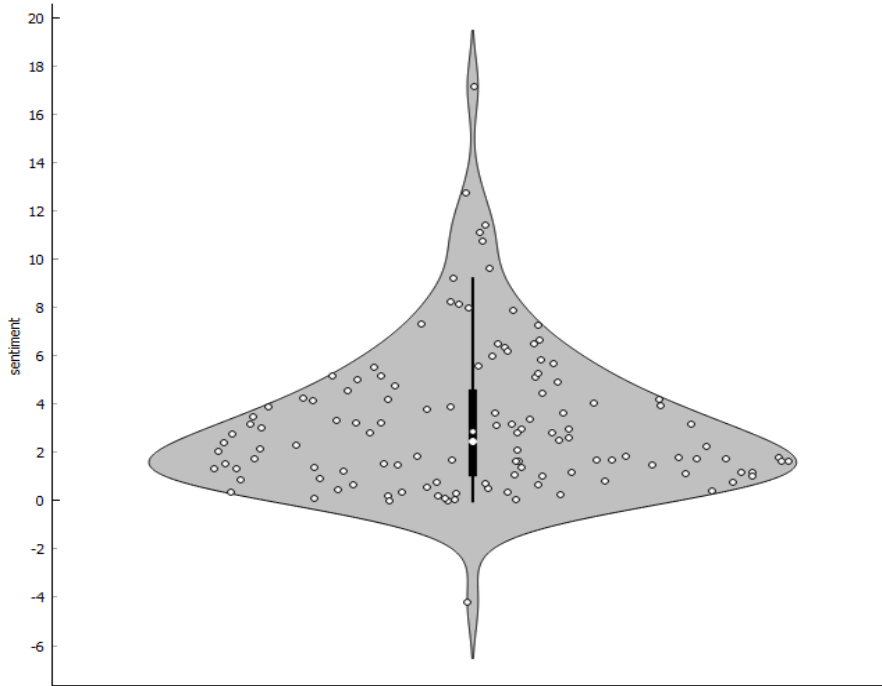


Figure 31 : Représentation de l'analyse de sentiment des textes du sous-corpus ambiant (Orange)

Source : élaboré par nous

Avec une moyenne de deux sur l'échelle des sentiments (ordonnée du point blanc situé sur l'axe central de la *Figure 31 : Représentation de l'analyse de sentiment des textes du sous-corpus ambiant*) et 50% des textes entre un et quatre (selon la barre centrale qui représente les percentiles entre 25 et 75). L'analyse de sentiment des textes du sous-corpus (représentés par les points de la *Figure 31 : Représentation de l'analyse de sentiment des textes du sous-corpus ambiant*) est considérée plutôt positive ce qui n'est pas en contradiction avec un discours dont l'objectif est de faire la promotion du cacao et du chocolat équatorien. Les textes présentant une valence neutre se caractérisent par une objectivité propre aux textes académiques comme le démontre l'extrait précédent.

3.2 Dualisme dans le corpus professionnel selon l'activité, l'intention de communication et la langue utilisée

Le sous-corpus constitué à partir des entrevues réalisées aux professionnels du secteur cacao et chocolatier de l'Équateur présente plusieurs écosystèmes linguistiques différents : le professionnel qui produit du chocolat dans un contexte socio-économique équatorien, le professionnel qui produit du cacao sur le sol équatorien lequel évolue aussi bien dans une écolinguistique espagnole imposée que dans une écolinguistique kichwa culturelle. Afin de pouvoir respecter les paramètres du *tertium comparationis* considéré (*Figure 15* : Paramètre du tertium comparationis, le même flux d'analyse est appliqué à chaque sous-corpus Entrevues Professionnelles (*Figure 20* : Flux d'analyse des sous-corpus (Orange). À ce stade de l'analyse, il est important d'avoir une vision claire des différents écosystèmes linguistiques présentés dans la première partie de cette étude. Selon le positionnement théorique de la recherche, le discours de chaque professionnel n'est pas seulement l'empreinte d'une écolinguistique particulière, il en est aussi un des constituants principaux interagissant en accord avec les autres éléments extralinguistiques qui construisent cet environnement écolinguistique. Il a donc été choisi d'analyser séparément le discours du producteur de chocolat, le discours du producteur de cacao quand il s'exprime en espagnol, et son discours quand il s'exprime en kichwa ce qui permet d'obtenir trois moules discursifs propres à trois écosystèmes linguistiques.

3.2.1. Moule discursif représentatif du discours professionnel du producteur de chocolat

Les mêmes outils de textométrie ont donc été utilisés pour obtenir les données quantitatives de l'écosystème linguistique dans lequel a été produit le discours professionnel des producteurs de chocolat à commencer par le calcul de la densité lexicale à partir de mille mots aléatoires obtenus par la fonction *shuffle words* de l'outil

*text converter*⁴⁸ (Tableau 10 : Paramètres du sous-corpus professionnel producteur de chocolat).

sous-corpus chocolat	SCP	<i>Token</i>	Vocabulaire	Densité lexicale sur 1000 tokens aléatoires
Nombre total		30934	3217	0.358

Tableau 10 : Paramètres du sous-corpus professionnel producteur de chocolat
Source : élaboré par nous

Malgré la différence de *token* dans la constitution des sous-corpus, la sélection aléatoire de 1000 mots permet la comparaison directe des densités lexicales. L'écart observé avec le sous-corpus ambiant peut, d'une part, s'expliquer par les conditions de production du discours : un écrit produit de manière asynchrone, sans contraintes temporelles, autorise un processus d'édition qui permet l'utilisation d'un vocabulaire plus étendu et plus recherché évitant les répétitions et permettant les améliorations ou les corrections avant la publication. D'autre part, la diversité, la technicité et l'expertise des thèmes abordés dans le discours peuvent aussi avoir une influence directe sur la densité lexicale. L'oralité ne permet pas toujours d'approfondir un thème de manière aussi détaillée que l'écriture où le choix d'une terminologie spécialisée détermine souvent le degré d'expertise du locuteur. L'écologie linguistique de l'oralité, s'inscrivant dans une limite temporelle de synchronicité, n'offre pas toujours au locuteur le temps d'accéder à cette terminologie spécifique de manière posée et réfléchie. Il doit s'y référer spontanément sans interrompre le flux de production du message, expliquant ainsi la différence de densité lexicale observée entre le sous-corpus ambiant et le sous-corpus professionnel producteurs de chocolat ou de cacao. Pour plus de détail sur les différences lexicales entre textes oraux et écrits se référer aux travaux de Nation sur les différentes couvertures lexicales nécessaires pour la compréhension de textes écrits et oraux dans l'apprentissage de l'anglais comme langue étrangère (2006), ou encore les travaux de Fernández sur la détermination de type de texte à partir de la densité lexicale (2018).

⁴⁸ <https://textconverter.com/shuffle-words>

En raison de l'extension plus restreinte du sous-corpus professionnel producteur de chocolat que le sous-corpus ambiant, au lieu des cent premiers lemmes des noms, adjectifs, verbes et adverbes, le *Tableau 11* : Lemmes du sous-corpus professionnel producteur de chocolat Tableau 6 : 100 premiers lemmes des noms communs, adjectifs, verbes et adverbes du sous-corpus ambiant réunit les lemmes dont la fréquence est supérieure à dix tout en gardant une classification selon la partie du discours à laquelle ils correspondent.

En première approximation, le résultat de la liste des noms communs les plus utilisés met en avant que le chocolat est plus souvent prononcé que le cacao inversant ainsi la priorité du thème par rapport au sous-corpus ambiant, sans pour autant négliger le cacao qui reste en deuxième position. Cette première constatation n'a rien de surprenante dans un discours prononcé par des producteurs de chocolat qui vantent les mérites et les qualités de la matière première qu'ils utilisent.

[espos="NC"]: eslemma / F							
chocolate	372	tiempo	39	negocio	20	uvilla	14
cacao	324	proceso	37	agricultor	19	idea	13
entrevistador	312	productor	36	familia	19	investigación	13
producto	256	café	33	mj	19	azúcar	12
sabor	103	pero	33	mujer	19	base	12
año	78	producción	33	prueba	19	hierba	12
aroma	70	comunidad	32	zona	19	mes	12
empresa	70	calidad	31	boca	18	premio	12
nombre	62	caso	30	día	18	agregado	11
sensación	61	país	30	colaboración	17	finca	11
persona	59	proyecto	30	valor	17	generación	11
característica	57	ejemplo	29	origen	16	gusto	11
trabajo	54	mercado	29	planta	16	polvo	11
tema	50	mundo	28	fruta	15	porcentaje	11
comercialización	46	nivel	28	productor	15	pregunta	11
palabra	46	responsabilidad	28	leche	15	atención	10
parte	45	vez	27	cliente	14	certificación	10
vino	45	variedad	26	consumidor	14	cultivo	10
gracia	43	manera	22	desarrollo	14	cultura	10

gente	41	provincia	21	em	14	historia	10
marca	41	asociación	20	fermentación	14	paladar	10
barra	40	cosa	20	señor	14	sal	10
tipo	40	momento	20	tarde	14	vainilla	10
[espos="ADJ"]: eslemma / F							
bueno	166	rico	28	solo	17	fuerte	11
nuestro	61	mejor	22	pequeño	15	internacional	11
fino	47	especial	22	frutal	15	mundial	11
diferente	46	grande	19	nuevo	14	agrícola	10
mismo	31	propio	19	ecuatoriano	12	general	10
nacional	30	claro	18	importante	12	natural	10
mucho	29	interesante	18	alto	11		
orgánico	29	perfecto	17	floral	11		
[espos="V.*"]: eslemma / F							
ser	1016	vendar vender	45	recordar	23	salir	13
entrevistar	535	trabajar	43	tomar	22	seguir	13
tener	389	hablar	40	buscar	20	desarrollar	12
haber	254	querer	38	tratar	20	evocar	12
decir	212	aficionar	37	comprar	19	parecer	12
hacer	204	crear creer creer	37	empacar	18	generar	11
estar	197	osear	37	producir	18	mantener	11
probar	130	destacar	35	deber	17	poner	11
poder	93	sentar sentir	33	encontrar	16	quedar	11
ir	86	pensar	31	mirar	16	representar	11
dedicar	67	llamar	28	pasar	16	existir	10
venir	67	saber	27	elaborar	15	mejorar	10
gustar	63	conocer	25	aprovechar	14	sacar	10
dar	52	encantar	25	depender	14		
utilizar	52	llevar	25	ganar	14		
ver	50	empezar	24	comenzar	13		
[espos="ADV"]: eslemma / F							
bien	210	aquí	58	dentro	16	acá	11
más	180	mucho	50	antes	15	actualmente	11
entonces	169	ahí	35	cuándo	14	además	11
ya	149	siempre	35	menos	14	tan	11
también	129	donde	33	obvio	14	tanto	10
muy	93	bastante	24	primero	14		
como	70	así	22	incluso	13		
ahora	59	real	18	poco	13		

Tableau 11 : Lemmes du sous-corpus professionnel producteur de chocolat dont la fréquence est supérieure à 10 (TXM)

Source : élaboré par nous

Cependant, mise à part la référence faite au vin et au café, les noms communs semblent rester dans une thématique de processus de production et de commercialisation, deux noms qui font partie de la liste. En ce qui concerne le processus de production, les noms des ingrédients sont plus nombreux : *planta, fruta, leche, uvilla, azúcar, hierba, sal, vainilla*. Il est aussi possible d'observer une référence plus directe aux sens, sans pour autant proposer des descriptifs liés aux sensations ressenties : *sabor, aroma, boca, gusto, paladar*.

Les adjectifs les plus fréquents ne semblent pas appartenir à une terminologie spécifique à l'écosystème linguistique du chocolat ou même du cacao. Mis à part *frutal* et *floral* qui s'insèrent dans une thématique liée aux sens, ils ne présentent pas un degré de spécificité important. Ils semblent être des adjectifs courants utilisés dans un écosystème linguistique spécifique pour décrire l'origine d'un grand chocolat organique, naturel et international. Même si c'est un adjectif possessif, la fréquence d'utilisation élevée de *nuestro* démontre un sentiment d'appartenance à un patrimoine commun, soulignant le caractère équatorien du produit tout comme le font les adjectifs : *nacional, propio et ecuatoriano*.

Il en est de même pour les verbes et les adverbes. Cependant, dans la liste des verbes, il existe de plus nombreuses références liées au ressenti laissant croire que la stratégie de communication du discours sensoriel est plus orientée sur l'action que sur la description : *probar, gustar, destacar, sentir, encantar, recordar, evocar, parecer, representar*.

Le nuage de mots, obtenu selon le même flux de travail dans le programme Orange, de la *Figure 32* : Nuage des cent premiers lemmes du sous-corpus professionnel producteur de chocolat réunit les cent lemmes les plus fréquents, indépendamment de leur catégorie

nombre	0,10	soy	0,02	talag	0,01	natural	0,01
cuál	0,10	bastante	0,02	probado	0,01	mmm	0,01
cuáles	0,08	sabores	0,02	calidad	0,01	sociedad	0,01
cacao	0,05	tiempo	0,02	tardes	0,01	guayusa	0,01
años	0,05	asociación	0,02	producción	0,01	digamos	0,01
empresa	0,05	sensación	0,02	señor	0,01	determinar	0,01
días	0,05	rico	0,02	chakra	0,01	diversidad	0,01
producto	0,04	jajaja	0,02	señorita	0,01	tostado	0,01
productos	0,04	barras	0,01	tema	0,01	polvo	0,01
comercialización	0,04	marca	0,01	características	0,01	ingresos	0,01
trabajo	0,03	gracias	0,01	mundo	0,01	país	0,01
chocolate	0,03	kallari	0,01	nivel	0,01	específicos	0,01
comunidad	0,03	gourmets	0,01	tipo	0,01	proyecto	0,01
aroma	0,03	laborando	0,01	uvilla	0,01	característica	0,01
personas	0,03	aromas	0,01	tipos	0,01	doce	0,01
gusta	0,03	ingreso	0,01	pensar	0,01	origen	0,01
chocolates	0,02	fino	0,01	energía	0,01	ambiental	0,01
mercado	0,02	asistente	0,01	floral	0,01	conservación	0,01
café	0,02	contable	0,01	prueban	0,01	mami	0,01
responsabilidades	0,02	entendido	0,01	provincia	0,01	bombonería	0,01
sabor	0,02	mes	0,01	misael	0,01	bondades	0,01
dedica	0,02	vendemos	0,01	señora	0,01	artesanal	0,01
viene	0,02	proceso	0,01	vienen	0,01	nacional	0,01
ciento	0,02	gente	0,01	vainilla	0,01	encanta	0,01
ecuador	0,02	shandia	0,01	asocian	0,01	comunidades	0,01

Tableau 12 : 100 premiers mots-clés du sous-corpus professionnel producteur de chocolat (Orange)

Source : élaboré par nous

Il est aussi possible d'observer le nom de fruits comme : *uvilla*, *vainilla*, *guayusa*. *Frutal* n'est pas considéré comme un mot-clé contrairement à *floral*. Dans son ensemble l'analyse des mots-clés apporte des résultats similaires à l'analyse appliquée aux mots qui ont une fréquence supérieure à 10. Cependant, des noms propres apparaissent comme le nom d'une entreprise de production de chocolat : *Kallari* ; le nom d'un

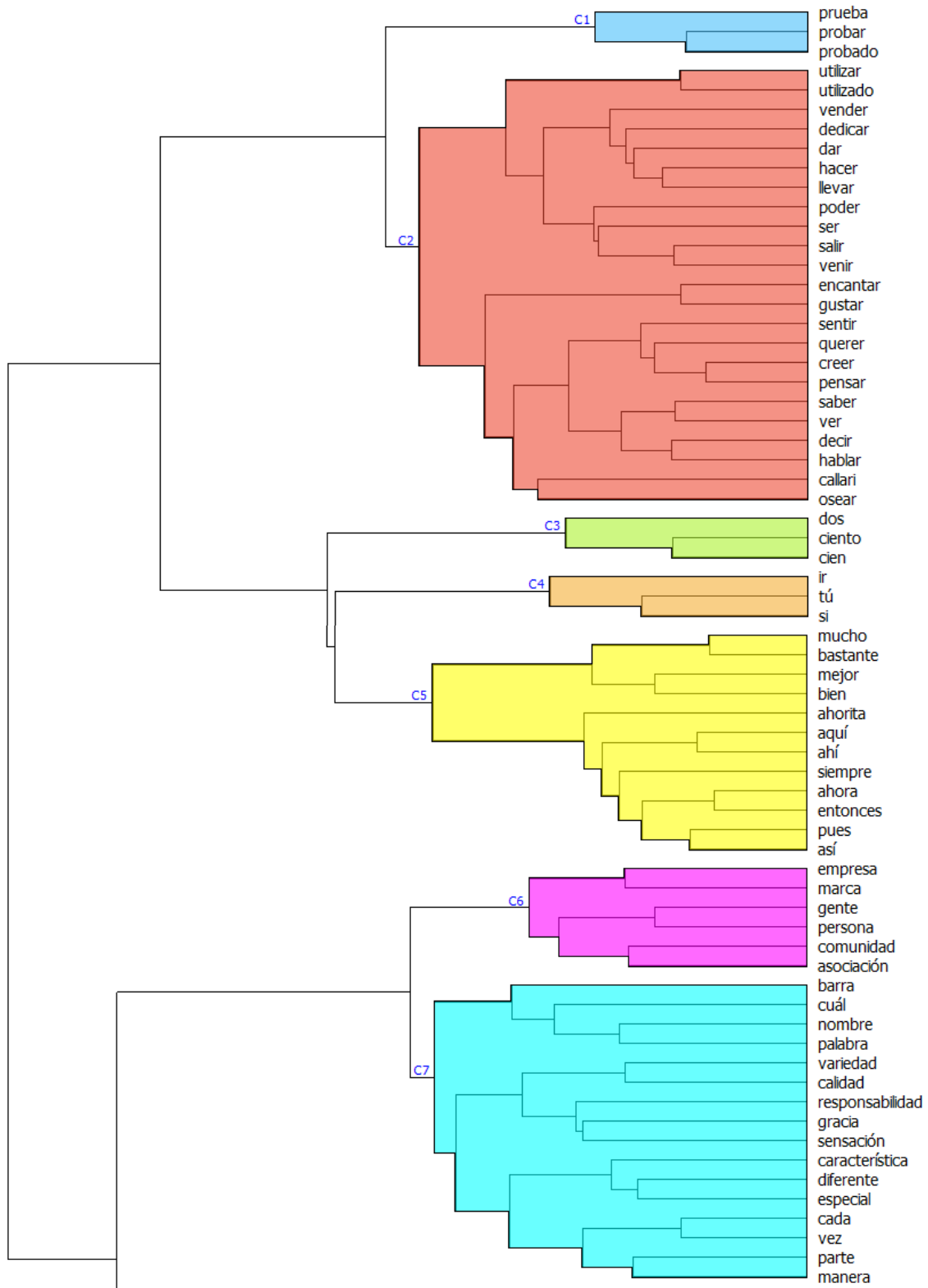
responsable de production : *Miseal* ; et le nom de lieu de production : *Shandia, Talag*. Le concept de *Chakra* tel que nous l'avons défini dans le paragraphe 1.1.2. *L'écologie du langage comme rapport entre langue et environnement naturel*, fait son apparition laissant dans le discours l'empreinte de la spécificité d'un système de culture du cacao, situant ainsi le discours dans un écosystème linguistique particulier.

L'obtention des regroupements hiérarchiques des 100 mots les plus fréquemment utilisés, selon le même processus de vectorisation et de calcul de distance réalisé dans le programme Orange (*Figure 33 : Regroupement hiérarchique des 100 premiers mots du sous-corpus professionnel producteur de chocolat*), offre comme premier résultat deux regroupements qui invitent le destinataire du message à goûter le produit (*prueba, probar, probado*). Cette production discursive s'inscrit dans une stratégie de promotion du produit, une stratégie de vente (*vender, llevar*), en assurant à ceux qui les écoutent qu'ils vont être enchantés (*encantar, gustar, sentir, querrir*). Il apparaît donc, dès les premiers regroupements, un changement de stratégie pour convaincre le destinataire du message : au lieu de la description d'un processus de fabrication durable et organique, des caractéristiques du cacao, de son origine et de ses grandes qualités de *fino de aroma*, le producteur de chocolat invite à goûter son produit. Pour ne pas généraliser et considérer que ce choix discursif est la seule et unique stratégie de promotion qui caractérise le discours du producteur de chocolat en Équateur, il est important de resituer la production langagière dans son écosystème linguistique. En effet, ce choix stratégique n'est sûrement pas étranger au fait que les entrevues ont été réalisées au salon du chocolat devant des stands où les produits étaient exposés pour être dégustés. Les termes du sixième regroupement informent que les personnes sont étroitement liées aussi bien avec l'entreprise qu'avec les communautés. La compréhension de ce regroupement ne peut se faire sans revenir à l'écosystème linguistique. Les producteurs de chocolat, dans leur grande majorité, achètent le cacao aux communautés ou aux associations de communautés. Ils ont donc besoin de garantir aussi bien la qualité du cacao (huitième regroupement : *rico, fino, café, chocolate, cacao, vino, sabor, aroma*) que la réalité d'un processus organique (*orgánico*), tout en négociant le prix d'achat de

la matière première pour assurer la meilleure marge financière et être compétitifs sur le marché du chocolat (dixième regroupement). La tablette (*barra*) de chocolat doit être de qualité (*calidad*), doit offrir une grande variété (*variedad*) pour assurer une sensation caractéristique, différente et spéciale (*sensación característica, diferente et especial*).

Les septième et neuvième regroupements sont directement liés aux questions de l'entrevue, il est logique de retrouver ces termes ainsi regroupés considérant que les entrevues ont été réalisées à partir d'un guide d'entretien validé (*Annexe 4 : Guide d'entretien pour les entrevues en espagnol*). Les adverbes du cinquième regroupement font référence à un changement de situation indiquant qu'aujourd'hui elle s'est améliorée, il y a donc de l'optimisme dans le discours des producteurs de chocolat. Il est important de signaler que les entrevues ont été réalisées avant la crise sanitaire internationale du COVID.

Il est également intéressant d'analyser les regroupements hiérarchiques des mots-clés du sous-corpus professionnel producteur de chocolat. En effet, ces mots-clés sont censés être représentatifs de la terminologie spécialisée du discours considéré selon leur indice de spécificité (Campos *et coll.*, 2020 : 261-271).



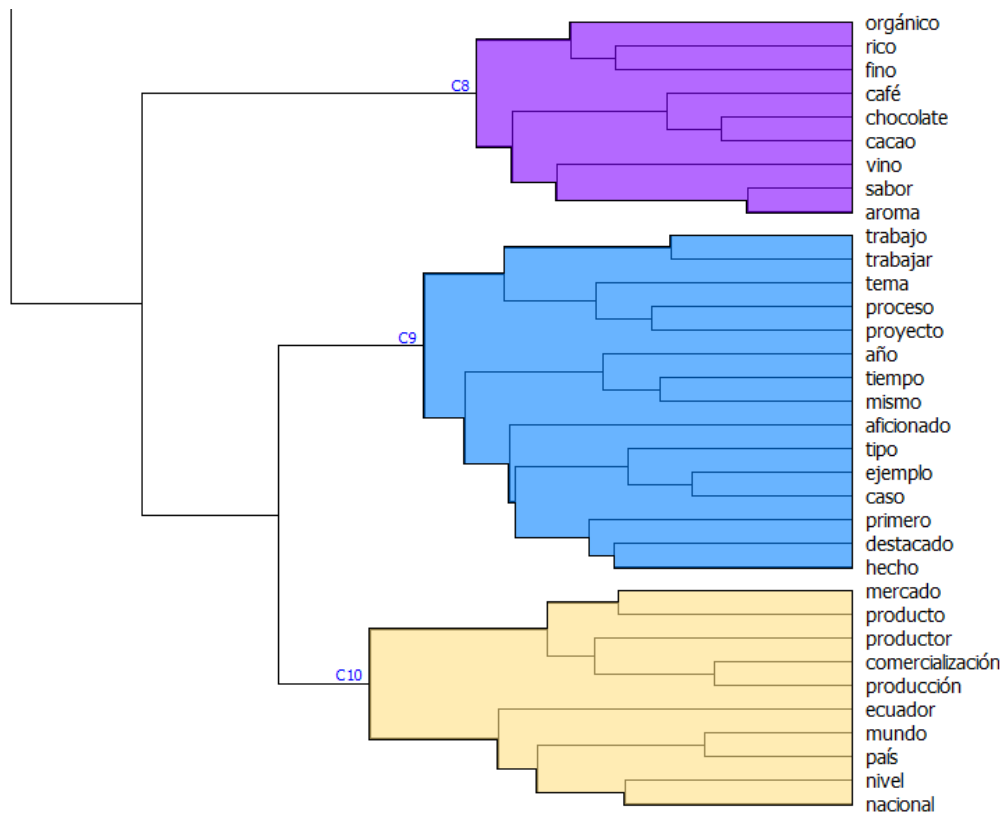
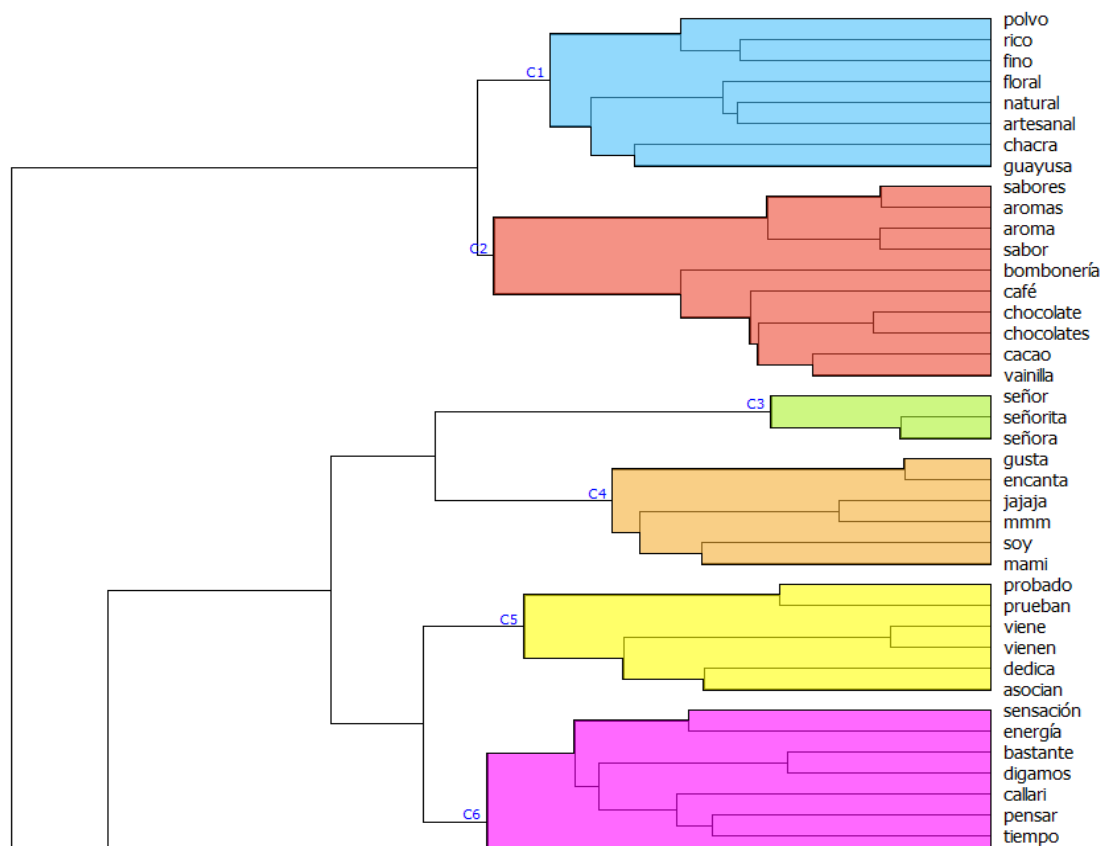


Figure 33 : Regroupement hiérarchique des 100 premiers mots du sous-corpus professionnel producteur de chocolat (Orange)
 Source : élaboré par nous

Les deux premiers regroupements réunissent les termes qui caractérisent le plus souvent le chocolat. Le mot *polvo* décrit la forme physique. Selon les producteurs de chocolat, *rico* est le mot récurrent que les clients utilisent pour exprimer leurs sensations (*Annexe 12 : Concordances sous-corpus producteur chocolat (TXM)*). Les concordances permettent de vérifier l'utilisation constante du nom qui caractérise le type de cacao équatorien à partir duquel est fabriqué le chocolat : *cacao nacional fino de aroma*. Les termes *café*, *vainilla*, *guayusa* ne sont pas de descripteurs du chocolat, mais des produits qui sont mis sur le marché par certains fabricants de chocolat. Les concordances du terme *artesanal* mettent en évidence le processus de transformation de certains producteurs industrialiser leur production démontrant ainsi que l'industrie de fabrication du chocolat est récente en Équateur alors que l'exportation du cacao a plus de deux cents ans de tradition. La dualité entre *sabor* et *sabores* est intéressante, car

chaque terme a son propre locuteur. En effet, les concordances mettent en évidence que *sabor* est utilisé dans les questions alors que *sabores* est présent dans les réponses des producteurs de chocolat. Une grande majorité des producteurs de chocolat se refusent à réduire leur produit à une seule saveur, utilisant des expressions comme : *un mundo de sabores*, *variedad de sabores*, *bombonería de sabores*. En Espagnol, le mot *bombonería*, comme le mot *bombon*, se réfère à toutes formes de confiserie au chocolat en passant par la truffe au chocolat avec de la liqueur. L'expression *bombonería de sabores* est une analogie entre la variété de confiseries et la variété de saveurs sous-entendant qu'il existe autant de saveurs que de confiserie (au chocolat).



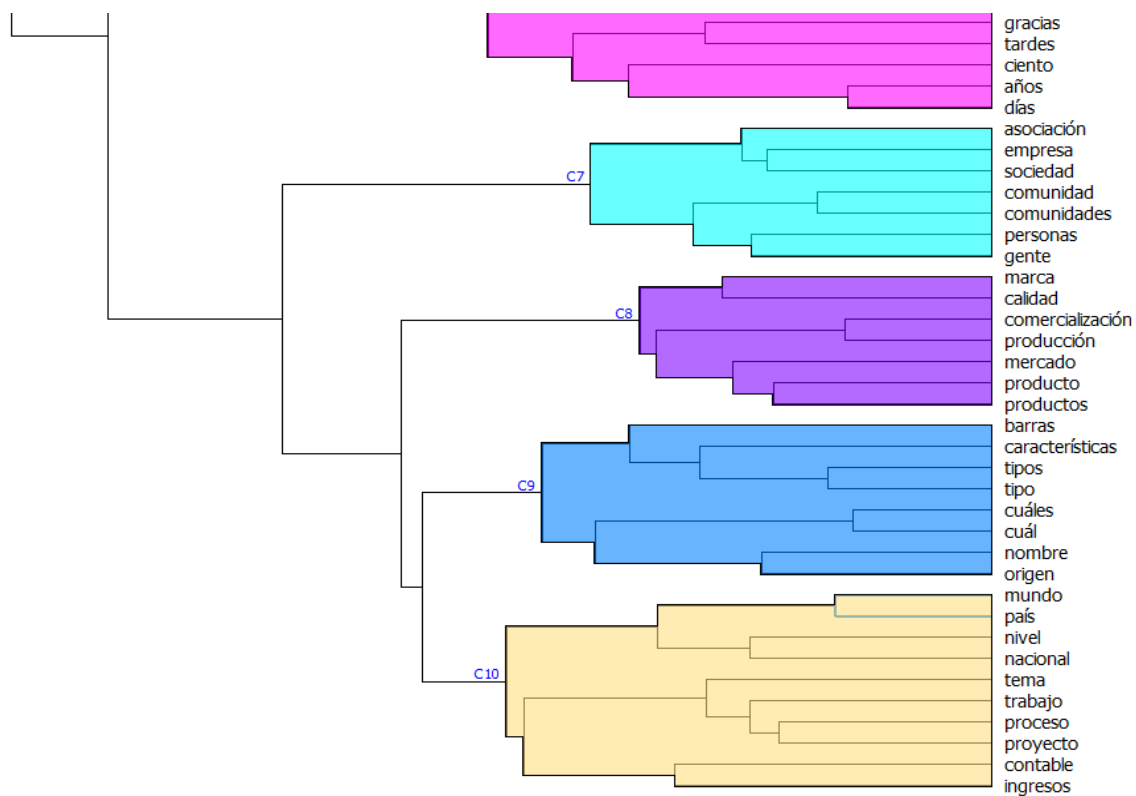


Figure 34 : Regroupement hiérarchique des mots-clés du sous-corpus professionnel producteur de chocolat (Orange)
 Source : élaboré par nous

Cette précision démontre, une fois de plus, l'importance de l'écosystème linguistique qui suppose que les locuteurs partagent des connaissances aussi bien linguistiques que socioculturelles pour appréhender pleinement le discours partagé.

Il est possible d'observer une dualité comparable entre *aroma* et *aromas* ; le premier faisant partie intégrante du nom du cacao ; le deuxième décrivant le chocolat allant jusqu'à l'hyperbole : *...son aromas de sabores....*

Les troisième, cinquième et neuvième regroupements sont étroitement liés aux questions et aux salutations du début de l'entrevue : *buenas tardes señor, buenos días señorita, buenas tardes señora ¿Cuál es su nombre?, ¿cuál es el nombre de su empresa?*. Le quatrième regroupement répond à la question : *¿Qué dicen las personas que lo prueban?* Plus que des descripteurs sensoriels, la réponse se focalise sur des réactions : *les gusta, les encanta, les llama la atención* (Annexe 12 : Concordances sous-

corpus *producteur chocolat* (TXM)). Le sixième regroupement concerne aussi bien les questions que les réponses. Le producteur de chocolat éprouve des difficultés pour décrire les sensations ressenties. À la question *¿Qué sensación tiene cuando lo prueba?*, les réponses sont hésitantes et peu précises: *una sensación indescriptible, la sensación de que se derrite, primera sensación mi abuelita, un tipo de sensación de felicidad, una sensación de un de un chocolate, esa sensación más de alegría, una sensación de placentero de felicidad de alegría, esa sensación de bueno*, la description reste floue et difficile à mettre en discours. Les septième, huitième et dixième regroupements sont directement en relation avec l'organisation aussi bien de l'entreprise pour la production que du marché pour la commercialisation (*Annexe 12 : Concordances sous-corpus producteur chocolat* (TXM)) : *nosotros trabajamos con veintinueve comunidades en la Amazonía específicamente en la zona de Archidona, la sociedad por afuera conozca como como la comunidad produce este tipo de producto sano, manera nos permite como le digo localmente abrir mercados y también exportar a través de nuestros socios comerciales, hacia la gente y de poder entregar al mercado un producto tan exclusivo es una sensación gratificante, mi caso yo manejo el área comercial tanto nacional como internacional, combinaciones son muy atractivas para el el mercado nacional y en el mercado del exterior en cambio ellos buscan altos contenidos en cacao.*

Dans la représentation graphique de la projection de l'échelonnement multidimensionnel de mots appartenant au sous-corpus professionnel du chocolat dont la fréquence est supérieure à dix (*Figure 35 : Agrandissement de la projection bidimensionnelle (MDS) des mots du sous-corpus producteur de chocolat dont la fréquence est supérieure à dix (Orange)*), les septième, huitième et neuvième regroupements se trouvent être le plus souvent en interaction reliant les questions de l'entrevue (septième et neuvième regroupements) directement à la qualité du cacao (huitième regroupement).

corpus professionnel du chocolat (*Figure 36 : Agrandissement de la projection bidimensionnelle (MDS) des mots-clés du sous-corpus producteur de chocolat (Orange)*).

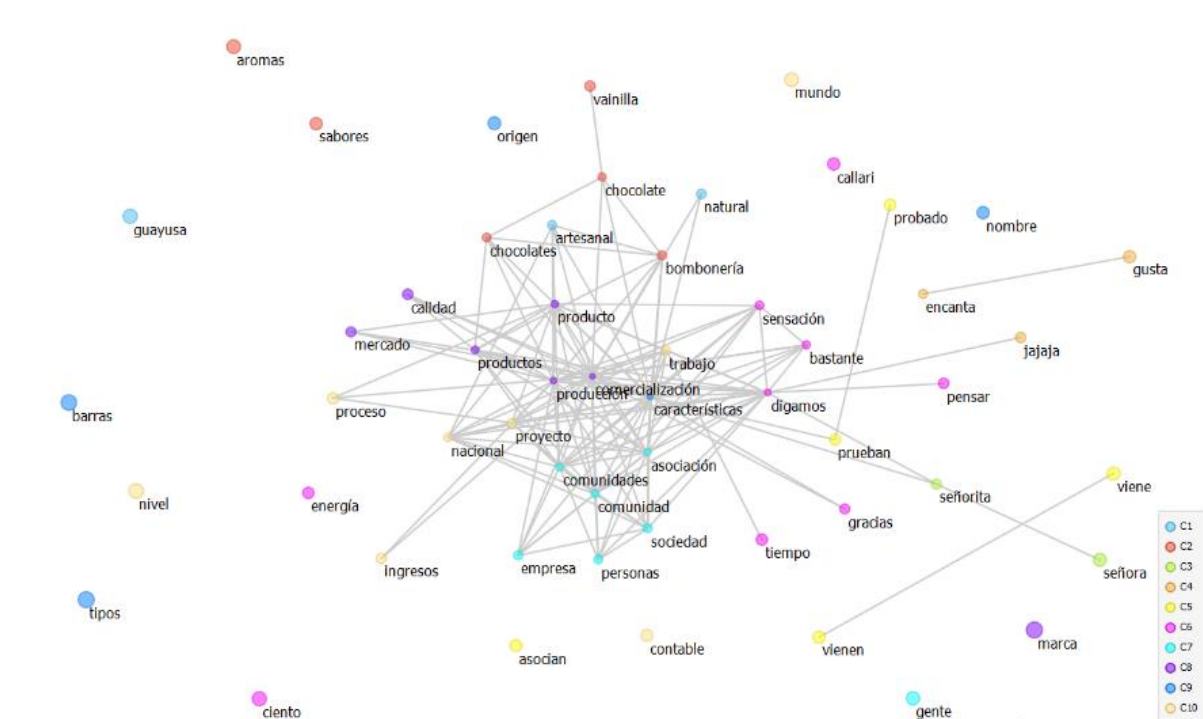


Figure 36 : Agrandissement de la projection bidimensionnelle (MDS) des mots-clés du sous-corpus producteur de chocolat (Orange)
 Source : élaboré par nous

En effet, les septième, huitième et dixième regroupements sont ceux qui interagissent le plus souvent focalisant le discours sur les processus de production et la commercialisation tout en laissant en périphérie (sixième et deuxième regroupements) un discours qui cherche à exprimer des sensations.

Les cooccurrences des termes : *cacao* (*Tableau 13 : cooccurrence de cacao dans le sous-corpus professionnel producteur de chocolat*) et *chocolate* (*Tableau 14 : cooccurrence de chocolate dans le sous-corpus professionnel producteur de chocolat*), obtenues avec le programme TXM, confirment la dénomination du cacao national *fino de aroma*. Les verbes associés au terme cacao sont directement liés au processus de production tout

comme les substantifs qui décrivent les produits obtenus pendant le processus de transformation (*plantas, pasta, mucilago, manteca, nibs, polvo*).

Noms	Freq	CoFreq	Score	MDist	Adjectifs	Freq	CoFreq	Score	MDist
aroma	55	39	17	3,7	fino	44	34	17	1,4
cacao	314	103	11	5,8	nacional	26	16	6	2,1
plantas	14	9	4	3,2	destacado	6	5	3	4,6
maceración	4	4	3	5,3	Verbes	Freq	CoFreq	Score	MDist
origen	14	8	3	3,4	producir	3	3	2	2,7
variedad	12	7	3	3,7	utilizar	3	3	2	3,3
productores	32	13	3	4,0	adquiere	3	3	2	4,0
producción	33	13	3	2,8	investigar	3	3	2	6,7
pasta	7	5	3	4,6	encuentran	3	3	2	5,7
mucilago	7	5	3	2,4	generamos	3	3	2	4,0
manteca	7	5	3	1,8	tiene	179	45	2	5,0
nibs	5	4	2	1,0	dedica	22	9	2	5,8
perfiles	5	4	2	6,8	Noms Propres	Freq	CoFreq	Score	MDist
variedades	14	7	2	3,3	Ríos	3	3	2	4,3
recetas	3	3	2	6,3					
polvo	11	6	2	4,7					

Tableau 13 : cooccurrence de cacao dans le sous-corpus professionnel producteur de chocolat (TXM)

Source : élaboré par nous

Noms	Freq	CoFreq	Score	MDist	Verbes	Freq	CoFreq	Score	MDist
comercialización	46	35	15	2	dedican	17	14	7	6
tiempo	38	18	4	7	probado	27	18	7	2
chocolate	353	99	4	6	dedicaron	15	12	6	5,5
salón	5	5	3	1,2	hace	88	33	4	6
licor	5	5	3	2,2	comer	4	4	3	3
prueba	38	17	3	3	gusta	48	19	3	5
sensaciones	9	6	2	6	pensar	23	11	3	5

leche	15	8	2	2,5	dedicó	5	4	2	4
sensación	52	19	2	6	esperar	3	3	2	5
Adjectifs	Freq	CoFreq	Score	MDist	tiene	179	50	2	4,9
mejor	22	10	2	3	Noms Propres	Freq	CoFreq	Score	MDist
oscuro	3	3	2	7	Callari	30	13	2	6

Tableau 14 : cooccurrence de *chocolate* dans le sous-corpus professionnel producteur de *chocolate* (TXM)

Source : élaboré par nous

Dans le tableau des cooccurrents de *chocolate* les résultats sont directement liés aux questions de l’entrevue (termes surlignés). Le substantif *salón* est en relation avec le lieu des entrevues (salon du chocolat) ; *licor* (ou *pasta*) est un produit du processus de fabrication du chocolat et *leche* un ingrédient. *Mejor* et *oscuro* sont les deux seuls adjectifs qui présentent une cooccurrence notable avec *chocolate* sans pour autant être représentatifs d’un discours sensoriel.

Le programme Orange permet l’obtention de la représentation graphique du réseau sémantique des termes dont la fréquence est supérieure à 35, dans une fenêtre de deux mots à gauche et à droite, des cooccurrences dont la fréquence est supérieure à 20 (Figure 37 : Réseau sémantique des principales cooccurrences du sous-corpus professionnel producteur de *chocolate* (Orange)). Les termes utilisés dans les questions de l’entrevue sont surlignés en jaune. Les réponses restent orientées autour de la commercialisation du produit dont les qualités sont intrinsèquement liées au cacao *fino de aroma* en harmonie avec le discours du sous-corpus ambiant.

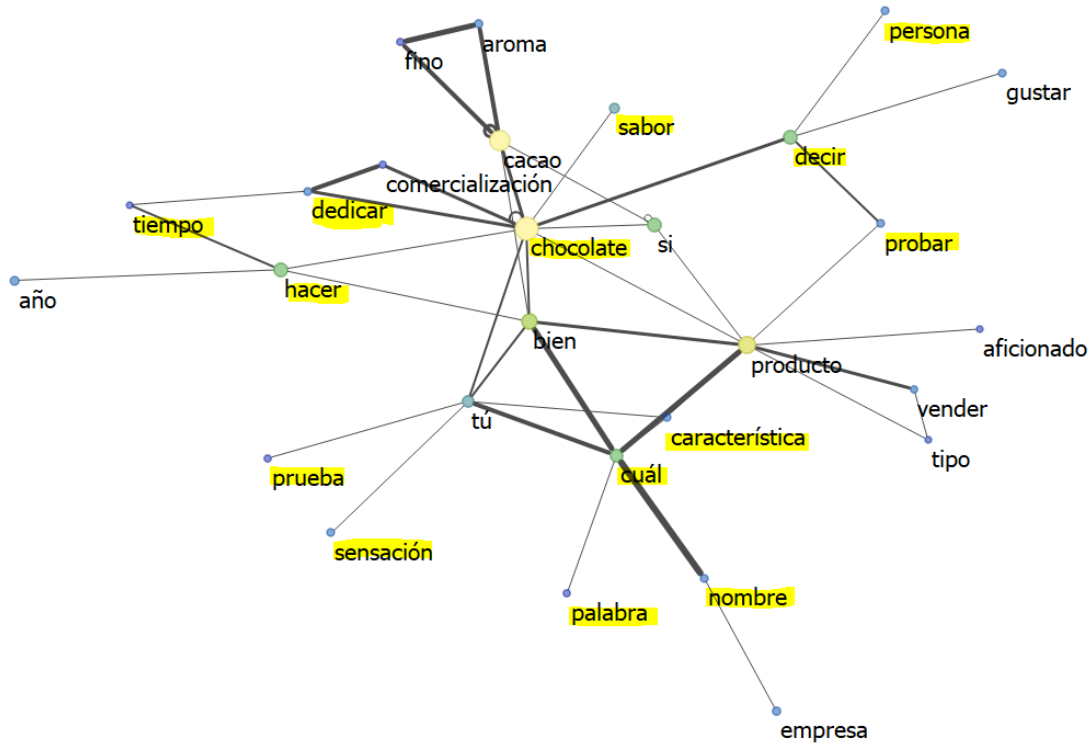


Figure 37 : Réseau sémantique des principales cooccurrences du sous-corpus professionnel producteur de chocolat (Orange)
 Source : élaboré par nous

Bien que le sous-corpus professionnel producteur de chocolat présente de nombreuses similitudes avec le sous-corpus ambiant, l'analyse des sentiments (Sentiment Analysis) du programme Orange présente une moyenne de quatre sur l'échelle des sentiments et 50% des textes se situent entre trois et cinq et demi (Figure 38 : Représentation de l'analyse de sentiment des textes du sous-corpus professionnel producteur de chocolat (Orange)). Ce résultat met en évidence que les professionnels ont un discours deux fois plus positif que le discours ambiant publié sur Internet quand ils parlent de leurs produits chocolatés. Encore une fois, ce résultat n'est pas surprenant, car, quel que soit l'objectif de la communication, leur intention de communication reste la promotion et la vente de leurs produits.

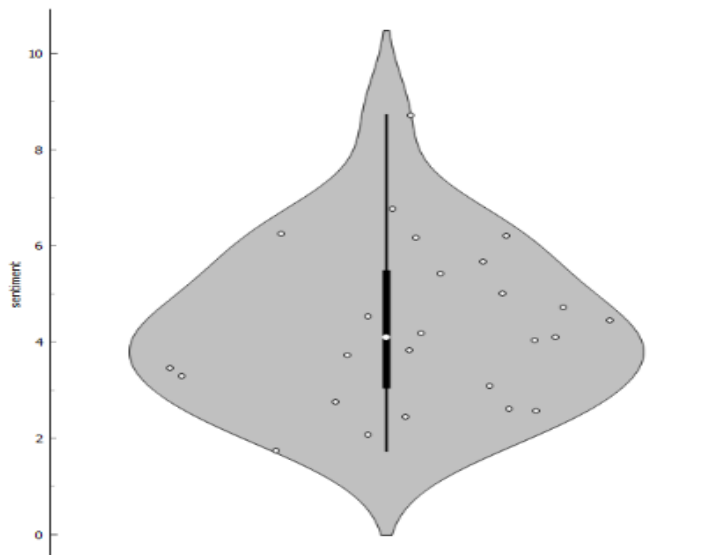


Figure 38 : Représentation de l'analyse de sentiment des textes du sous-corpus professionnel producteur de chocolat (Orange)
Source : élaboré par nous

3.2.2. Moule discursif représentatif du discours professionnel du producteur de cacao en espagnol

L'écosystème linguistique dans lequel a été produit le discours des producteurs de cacao est différent de celui d'un salon du chocolat ou d'une entreprise ; c'est au pied des cacaotiers, dans les fermes de production que ces entretiens ont été réalisés en suivant le guide d'entretien correspondant (*annexe 4*). L'amplitude du sous-corpus professionnel des producteurs de cacao est comparable à celle du sous-corpus professionnel des producteurs de chocolat avec une densité lexicale légèrement inférieure (*Tableau 15 : Paramètres du sous-corpus professionnel producteur de cacao*). Les locuteurs sont, dans leur grande majorité, des personnes qui ont un accès difficile à l'éducation, dont la langue maternelle est très souvent le kichwa. Cependant cette réalité se reflète plus dans la structure de l'espagnol produit que dans le chiffre de densité lexicale. Par exemple, dans la contribution C-012, le terme *vía* est ainsi prononcé alors que le terme correct est *veía* ; de même pour le terme *mimo* qui devrait être prononcé *mismo*. Il existe aussi une variation dans la morphologie du vocabulaire utilisé. En effet,

des termes hispanisés empruntés au kichwa apparaissent dans le discours comme *guambra* issu de *wanra* qui désigne un gamin ou une gamine, ainsi que l'utilisation fréquente des suffixes –ito/a (*poquito, pistolita, guambrito, solito*) et –azo/a (*salivazo*) ce qui a un impact direct sur le calcul de la densité lexicale sans pour autant augmenter la variété lexicale du discours.

C-011 : entrevistado: entonces eso le traje un poquito no más y con ese de ahí una pistolita en la bomba ahí le deje

C-012 : entrevistado: vía guambrito mimo vía entonces digo yo si he de poder hacer yo puedo hacer así que un día solito estaba haciendo le taste y si no <...> faltado poquito más aplastado

C-013 : entrevistado: y se llena el salivazo esa una un bicho que es baboso

Il est aussi important de considérer que dans le calcul de la densité lexicale sont inclus les termes utilisés pour poser les questions, ce qui uniformise le résultat entre les deux sous-corpus.

sous-corpus SCP cacao espagnol	Token	Vocabulaire	Densité lexicale sur 1000 tokens aléatoires
Nombre total	28683	2172	0.328

Tableau 15 : Paramètres du sous-corpus professionnel producteur de cacao
Source : élaboré par nous

L'écart observé entre le sous-corpus ambiant et le sous-corpus professionnel de producteur de cacao est aussi expliqué par les conditions de production du discours entre production asynchrone et synchrone. Pour les mêmes raisons d'extension du sous-corpus professionnel producteur de cacao, au lieu des cent premiers lemmes de chaque partie de discours considérée, le *Tableau 16 : Lemmes du sous-corpus professionnel producteur de cacao dont la fréquence est supérieure à 10* réunit les lemmes dont la fréquence est supérieure à dix tout en observant une classification selon

les parties du discours. Au niveau des substantifs, aussi bien dans le *Tableau 11* que dans le *Tableau 16*, cacao et chocolat semblent indissociables, que le thème soit l'un ou l'autre, l'un implique l'autre et vice-versa.

[espos="NC"]: eslemma / F							
entrevistador	602	sensación	56	agricultor	19	libra	12
cacao	450	plátano	50	cosa	19	medio	12
chocolate	407	día	49	café	18	participación	12
sabor	102	persona	49	planta	16	cambio	11
año	100	tipo	44	señora	16	compañero	11
producción	98	agricultura	38	hectárea	15	dinero	11
trabajo	96	fecha	37	precio	15	finca	11
producto	88	ejemplo	36	casa	14	molino	11
comunidad	87	aroma	32	fábrica	14	asociación	10
tiempo	71	familia	31	pepa	14	grupo	10
nombre	63	gracia	31	campo	13	ok	10
responsabilidad	63	maíz	27	taller	13	yuca	10
característica	62	gente	26	zona	13		
vez	60	señor	23	dólar	12		
palabra	57	hijo	21	dulce	12		
[espos="ADJ"]: eslemma / F							
bueno	269	solo	26	dulce	17	sabroso	14
mismo	59	fino	21	mucho	17	grande	12
rico	57	natural	21	bueno mejor	16	limpio	11
claro	47	nuestro	20	perfecto	15	orgánico	10
[espos="V.*"]: eslemma / F							
entrevistar	1003	dar	67	seguir	32	crear creer creer	15
ser	652	utilizar	63	saber	29	cultivar	15
hacer	381	trabajar	59	agradecer	28	dejar	15
tener	306	hablar	58	producir	26	partir	14
haber	305	elaborar	56	gustar	25	llevar	13
decir	221	venir	56	salir	25	pasar	13

dedicar	190	sembrar	48	comprar	23	salar	13
estar	138	poner	43	mantener	21	vivir	13
probar	118	vender	41	preparar	20	comenzar	12
vendar vender	110	ver	41	llamar	19	ganar	12
poder	109	ir	38	secar	19	tomar	12
pensar	84	definir	37	querer	17	limpiar	11
osear	77	sacar	32	aprender	15	entrevier	10
[espos="ADV"]: eslemma / F							
ya	422	como	86	mucho	32	siempre	14
más	276	muy	79	menos	20	acá	11
bien	179	también	79	nunca	20	después	11
entonces	117	aquí	66	cómo	19	luego	11
así	99	ahora	37	poco	19	cuándo	10
ahí	93	casi	32	bastante	18	todavía	10

Tableau 16 : Lemmes du sous-corpus professionnel producteur de cacao dont la fréquence est supérieure à 10 (TXM)

Source : élaboré par nous

De *sabor* à *sensación*, se sont les treize noms utilisés dans les questions qui sont représentés. En *annexe 13*, il est possible de vérifier que *sabor* est aussi bien utilisé par celui qui pose les questions que par celui qui y répond, il n'existe pas de différence faite par les producteurs de chocolat entre *sabor* et *sabores*. Dans le discours du producteur de cacao, les cooccurrents de *sabor* son *natural*, *rico*, *distinto*, *agradable*, *elegante*, *dulce*. Il est surprenant de constater que le naturel et l'élégance aient un goût particulier. Il est possible d'imaginer que le locuteur souhaite que les représentations sociales qui pour lui ont une forte valeur ajoutée, comme le naturel et l'élégance, soient partie intégrante de son cacao à tel point qu'elles laissent un goût particulier au chocolat. En approfondissant l'analyse, dans les concordances, le terme *sabor* est aussi associé à : *increíble*, *aromático*, *excelente*, *delicioso*, *amargo*, *fino*, *especial*, qui restent des adjectifs communs pour qualifier une impression générale sans vraiment être des descriptifs sensoriels spécifiques du cacao ou du chocolat. Dans le tableau des

concordances de *sabor* (*annexe 13; Error! No se encuentra el origen de la referencia.*), certaines expressions offrent une compréhension plus étendue du contexte écolinguistique des producteurs de cacao : *como que nunca antes hemos probado, no sé no me acuerdo, no se como puedo decir eso, sabor de cacao, bien fragante como a chocolate, de que uno se puede tener ánimo, de que uno se siente más animoso, sabor de chocolate*. Certains producteurs de cacao n'ont jamais goûté le chocolat fabriqué à partir de leur cacao (voir concordance de *nunca* en *annexe 13; Error! No se encuentra el origen de la referencia.*). Ils l'appellent *pepa de oro* alors qu'ils ne connaissent ni la couleur, ni l'odeur, ni la saveur de cet or. Ils éprouvent de grandes difficultés pour décrire les sensations que procure un chocolat exporté, car il ne fait pas partie de leur réalité, ce qui explique la pauvreté des adjectifs utilisés. Le chocolat qu'ils consomment sous forme de boisson préparée de manière artisanale n'est pas comparable au produit exporté à l'international. Comme le confirment les autres substantifs les plus fréquemment utilisés, le producteur de cacao est plus un agriculteur qui cultive différents produits comme le *plátano, maíz, café, yuca* dans sa *finca* qui le plus souvent est familiale qu'un producteur de cacao exclusif qui vendrait le chocolat de sa ferme en s'impliquant dans tout le processus de fabrication. Les verbes les plus fréquents confirment cette analyse en décrivant les processus pour obtenir une fève prête pour être vendue au producteur de chocolat : *utilizar, trabajar, elaborar, sembrar, sacar, producir, mantener, preparar, secar, cultivar...*

En ce qui concerne les adverbes, les plus fréquents sont des marqueurs de l'oralité : *ya, bien, así, ahí* ; tout comme *osea* qui, bien qu'annoté comme le verbe *osear*⁵⁰, est la traduction de « c'est-à-dire » (*o sea*). D'autres marqueurs de l'oralité apparaissent dans le discours comme : *m, aa, eh, ah, jajaja, jejeje* qui selon les conventions de transcription peuvent exprimer la confirmation, l'hésitation, ou le rire (*Figure 39*).

⁵⁰ Le verbe *osear* est de moins en moins utilisé, il signifie faire peur, faire fuir.

transport des produits de la chakra à la route), *papa china (colocasia esculenta)*, *naranjilla (solanum quitoense)*.

Word	Yake	Word	Yake	Word	Yake	Word	Yake
fecha	0,18	chakra	0,02	medio	0,01	necesitamos	0,01
entrevista	0,17	alvarado	0,02	soy	0,01	caiza	0,01
nombre	0,16	viene	0,02	hacemos	0,01	cerda	0,01
cuál	0,16	andi	0,02	fino	0,01	podas	0,01
dedica	0,15	rico	0,02	probado	0,01	hijos	0,01
producción	0,11	palabras	0,02	zona	0,01	comunidades	0,01
días	0,11	maíz	0,02	maría	0,01	comercial	0,01
comunidad	0,10	responsabilidades	0,02	mis	0,01	responsabilidad	0,01
trabajo	0,09	pensar	0,02	shiguarcocha	0,01	perfecto	0,01
señor	0,07	características	0,02	aroma	0,01	caballos	0,01
señora	0,07	dedicó	0,02	agricultor	0,01	tapuy	0,01
sabor	0,06	jejeje	0,02	vendo	0,01	grupo	0,01
cacao	0,06	dedico	0,02	tipo	0,01	siembra	0,01
chocolate	0,06	rey	0,02	entrevistador	0,01	productos	0,01
años	0,05	osea	0,02	andy	0,01	experiencia	0,01
producto	0,05	dulce	0,02	asociación	0,01	niños	0,01
plátano	0,04	ahorita	0,01	chocolates	0,01	china	0,01
agricultura	0,04	encuesta	0,01	vargas	0,01	papa	0,01
vende	0,04	tanguila	0,01	pepa	0,01	shiguango	0,01
cuáles	0,04	docente	0,01	cincuenta	0,01	naranjilla	0,01
trabajar	0,03	tardes	0,01	elaborado	0,01	controlar	0,01
yuca	0,03	hablar	0,01	siembran	0,01	esperanza	0,01
tiempo	0,02	español	0,01	fanny	0,01	taller	0,01
natural	0,02	claro	0,01	calapucha	0,01	campo	0,01
probó	0,02	fábrica	0,01	aguinda	0,01	persona	0,01

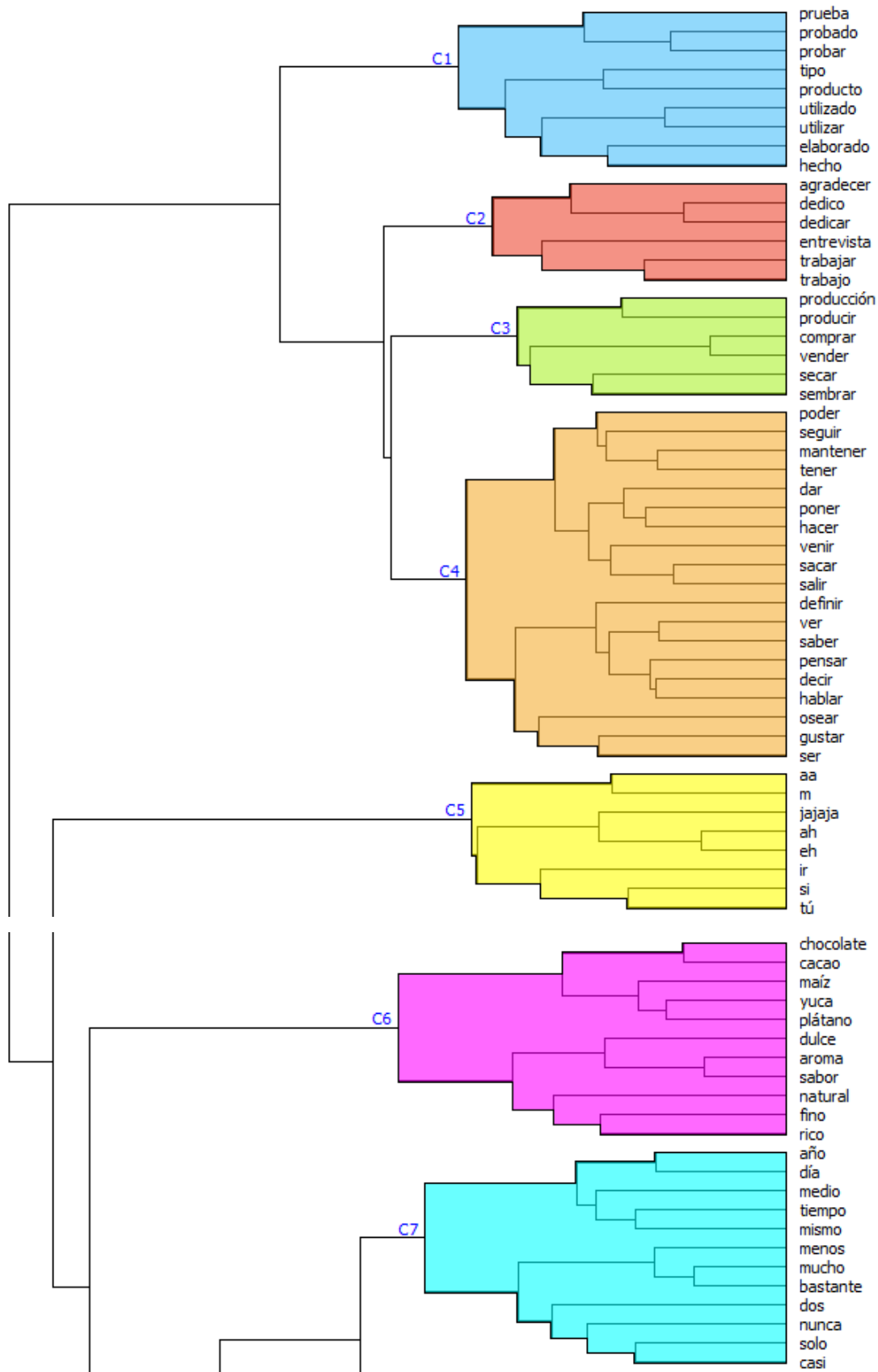
Tableau 17 : 100 premiers mots-clés du sous-corpus professionnel producteur de cacao en espagnol (Orange)

Source : élaboré par nous

Une des participantes aux entrevues utilise le terme *docente* pour souligner le fait que sa profession est maîtresse d'école à l'école primaire de sa communauté et quand elle finit son travail d'enseignante, elle s'occupe de ses plantations.

En considérant la similitude des deux listes de mots, seul le regroupement hiérarchique des cent premiers mots sera partagé, car il a le mérite de ne pas présenter un regroupement autour des noms propres (*Figure 40* : Regroupement hiérarchique des 100 premiers mots du sous-corpus professionnel producteur de cacao (Orange)). Les deux premiers regroupements (C1 et C2) sont directement liés aux questions posées lors de l'entrevue. Les deux suivants (C3 et C4) sont directement liés aux réponses, le regroupement C3 décrit les étapes de production du cacao : *sembrar, producir, secar, comprar / vender*. Le regroupement C4 est plus en relation avec la raison pour laquelle ils cultivent le cacao : *poder, seguir, mantener, tener*. La culture du cacao apparaît comme un moyen de subsistance au même titre que les autres produits qu'ils cultivent comme la yuca (manioc d'Amérique de sud), le maïs, les bananes plantains, qui se retrouvent dans le sixième regroupement auxquels il est possible d'ajouter les produits identifiés dans les mots-clés : *papa china, naranjilla*. Les autres termes du quatrième regroupement font partie de la question. Le cinquième regroupement réunit les onomatopées : *aa, m, jajaja, ah, eh* ; le lemme *ir* pour le terme *vaya* qui s'utilise comme un marqueur de l'oralité. Le terme *si* pour répondre aux questions ; et le déictique *tú* confirmant ainsi que le cinquième regroupement réunit les marqueurs de l'oralité du discours étudié. Le sixième regroupement, en plus de mentionner les autres produits principaux cultivés dans la *chakra*, réunit le peu de termes qui peuvent être associés au discours sensoriel : *dulce, aroma, sabor, fino, rico* tout en conservant la référence à l'expression *fino de aroma*. Les septième et huitième regroupements, pour présenter en majorité des adverbes, des adjectifs interrogatifs ou cardinaux, n'apportent pas une information significative. L'association de *sensación* et *característica* dans le neuvième regroupement correspond aux questions de l'entrevue. Le dixième regroupement confirme que l'écosystème linguistique du producteur de cacao s'inscrit dans un contexte communautaire où l'agriculture est une entreprise familiale qui permet la production de différents produits parmi lesquels se trouve le cacao. Les cultivateurs de cacao s'emploient à fournir une fève répondant aux standards de qualité du producteur de chocolat sans vraiment connaître le produit final fabriqué à partir de leur cacao. Le

chocolat n'étant pas la priorité, il est peu surprenant que le discours sensoriel soit très limité dans le discours de producteur de cacao.



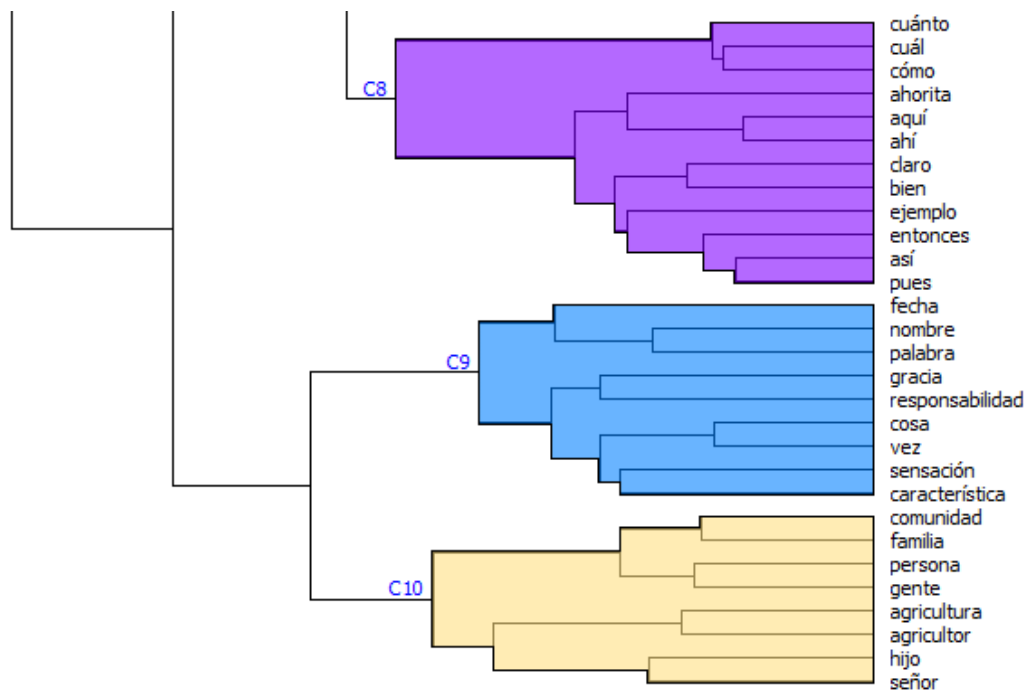


Figure 40 : Regroupement hiérarchique des 100 premiers mots du sous-corpus professionnel producteur de cacao (Orange)
 Source : élaboré par nous

Dans la représentation graphique de la projection de l'échelonnement multidimensionnel des cent premiers mots appartenant au sous-corpus professionnel du producteur de cacao (Figure 41), il n'est pas surprenant que les regroupements représentatifs des questions (C1, C2 et C9) soient en relation directe avec ceux qui sont représentatifs des réponses (C3, C4 et C6) confirmant ainsi la structure même du discours étudié. Cependant, la présence de cinq termes du dixième regroupement (*comunidad, familia, agricultor, agricultura, persona*) au centre des interactions est une référence directe à la réalité dans laquelle le locuteur est immergé, se définissant lui-même comme un agriculteur communautaire qui vend du cacao comme il vend les autres produits de son agriculture. C'est aussi une des raisons pour lesquelles son discours est centré sur le processus d'obtention de la fève de cacao, qu'il connaît, et non sur les sensations produites par le chocolat fabriqué à partir de sa *pepa de oro*.

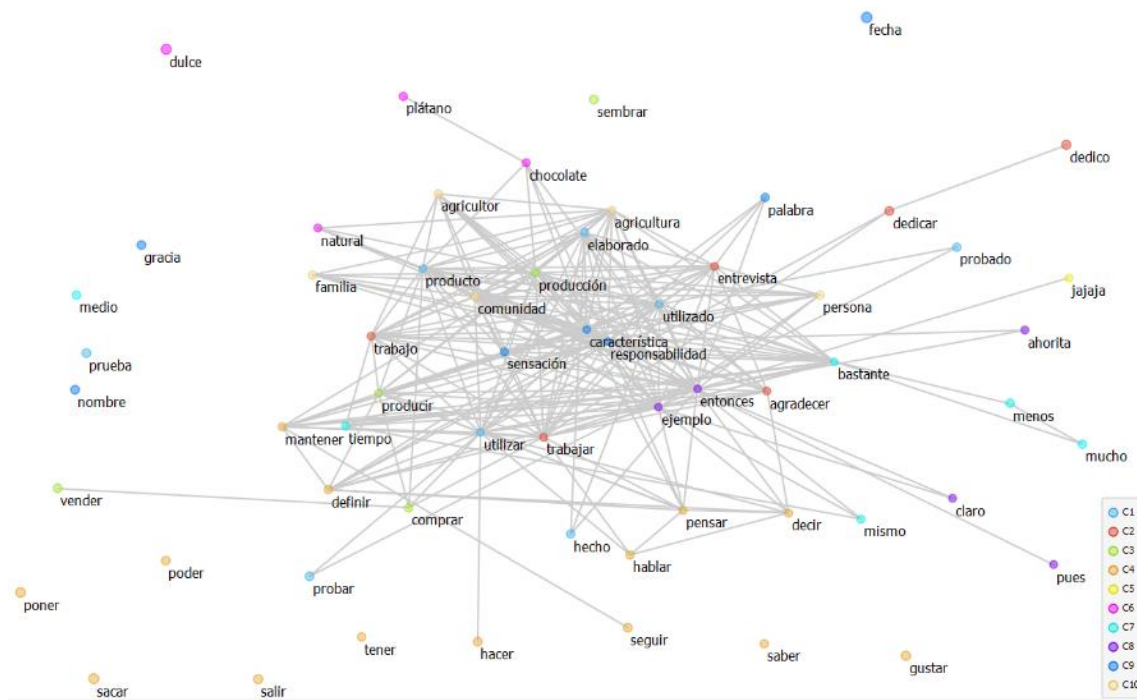


Figure 41 : Agrandissement de la projection bidimensionnelle (MDS) des cent premiers mots du sous-corpus producteur de chocolat (Orange)
 Source : élaboré par nous

En observant les cooccurrences des termes : cacao (Tableau 18 Tableau 18 : cooccurrence de cacao dans le sous-corpus professionnel producteur de cacao Tableau 13 : cooccurrence de cacao dans le sous-corpus professionnel producteur de chocolat), il est possible de constater la présence de l'adjectif *fino* dont les concordances (Tableau 19 Tableau 18 : cooccurrence de cacao dans le sous-corpus professionnel producteur de cacao Tableau 13 : cooccurrence de cacao dans le sous-corpus professionnel producteur de chocolat) confirment la référence à l'expression figée *fino de aroma* qui identifie le type de cacao cultivé et qui à elle seule suffit pour déterminer les arômes et les saveurs : *era un poco más aromático por porque es fino de aroma no, estaba el sabor o sea fino como fino de aroma netamente a cacao.*

Noms	Freq	CoFreq	Score	MDist	Verbes	Freq	CoFreq	Score	MDist
producción	98	87	38	1.8	dedicó	41	40	21	4.9
características	61	43	12	6.2	elaborado	47	39	15	2.9

tiempo	69	45	10	7.0	definir	37	33	14	7.1
plátano	46	32	9	3.3	puede	50	34	9	7.7
maíz	26	19	6	3.7	dedica	98	50	6	5
yuca	31	21	5	3.7	partir	12	11	5	2
cacao	448	147	3	5.4	hace	142	62	5	7
temporada	5	5	2	3.4	vende	66	33	4	3.9
siembra	11	8	2	3.0	sembrar	20	14	4	2.9
años	92	36	2	6.9	dedico	21	14	3	5.2
caña	6	5	2	3.6	tengo	33	19	3	3.8
Adjectifs	Freq	CoFreq	Score	MDist	vendo	17	10	2	5.4
fino	20	13	3	2.6	produce	4	4	2	1.7

Tableau 18 : cooccurrence de cacao dans le sous-corpus professionnel producteur de cacao (TXM)

Source : élaboré par nous

LeftContext	Keyword	RightContext
entiende que es cacao nosotros tenemos	fino	aroma entrevistador: ya entrevistado: el cacao natural es
: ya entrevistado: el cacao natural es	fino	aroma entrevistador: < ah > ya pero características tiene el
elaborado con este choco este cacao de	fino	aroma entrevistado: si ya eso da tiene un sabor bien fragante
se comienza a dañarse en cambio el	fino	aroma cuando tú haces tostar chocolate eso te dura
entrevistado: no el otro entrevistador: el	fino	aroma dura entrevistado: dura eso no tiene nada en cambio
como dos hectáreas y medio es el cacao	fino	fino de aroma y luego hice punto C50 entonces tengo dos
dos hectáreas y medio es el cacao fino	fino	de aroma y luego hice punto C50 entonces tengo dos
señores del MAP una mesa de de cacao	fino	de aroma un evento donde que se hizo < a > las
es puro cacao como tenemos la variedad	fino	de aroma entonces cacao olor a aroma la naturaleza que
me hace pensar que es un producto muy	fino	muy bueno que nosotros lo podemos consumir a nuestro.
semillero y plantamos nosotros plantas de	fino	de aroma del nacional entrevistador: bien entrevistado:
en esas vino dos variedades la una de	fino	de aroma y la otra del CCN 51 entrevistador: bien y
entrevistado: mi cacao es cacao nacional	fino	de aroma entrevistador: ah ya entrevistado: y tengo dos
era un poco más aromático por porque es	fino	de aroma no < jajaja > entrevistador: y ¿ a qué
dos tipos de chocolate chocolate lo que es	fino	de aroma también de trinitario hay una diferencia creo que e
tenía cinco hectáreas de cacao en la	fino	de aroma de aquí de la zona mismo de cacao nacional que
: < eh > estaba el sabor osea	fino	como fino de aroma netamente a cacao entrevistador:
eh > estaba el sabor osea fino como	fino	de aroma netamente a cacao entrevistador: netamente
como primeros productores de cacao de	fino	de aroma entrevistador: ya entrevistado: entonces ellos son l

una buena acogida como como cacao	fino	de aroma entrevistador: claro entrevistado: entonces de esta
-----------------------------------	------	--

Tableau 19 : concordances de *fino* dans le sous-corpus professionnel producteur de cacao (TXM)

Source : élaboré par nous

Les substantifs et les verbes, cooccurrents de *cacao*, confirment le résultat de l'analyse précédente décrivant un discours d'agriculteur dont l'un de ses produits cultivés est le cacao. Le locuteur réduit sa production discursive au processus de culture. La présence de *elaborado* est due à la question posée : *Puede definir las características del chocolate elaborado a partir de su cacao ?* Dans la grande majorité des cas, l'agriculteur ne peut pas répondre à la question (Tableau 20), car la fabrication du chocolat ne fait pas partie de son quotidien.

Keyword	RightContext
elaborado a partir de su cacao?	entrevistado: < eh > bueno como como se puede decir bueno yo últimamente como osea no he hecho con mi con mi cacao
elaborado a partir de su cacao?	entrevistado: < m > bueno como le digo no he hecho yo digamos una < ... > un procesamiento legalmente no no no he tratado de hacer
elaborado a partir de su cacao?	entrevistado: si < eh > si lo que pasa que yo me he dedicado como digo es el la la idea la idea y el conocimiento que
elaborado a partir de su cacao?	entrevistado: bueno < m > una vez que fuimos con el con el producto que fuimos llevando en las cabañas Anzu hicimos el el el chocolate con <
elaborado a partir de su cacao?	entrevistado: bueno eso no hemos < hemos > dedicado justamente unos dos talleres que nos dieron los del ministerio mismo osea en grupo hemos tratado de < elaborar
elaborado a partir de su cacao?	entrevistado: no entendí cómo cómo entrevistador: < m > ¿ qué características tiene el chocolate que usted ha hecho con su cacao? en casa por ejemplo entrevistado
elaborado a partir de su cacao?	entrevistado: no se eso si casi yo como persona no me he dedicado hacer los chocolates pienso que debe ser uno de los mejores < jajaja > entrevistador
elaborado a partir de su cacao?	entrevistado: bueno yo al no puedo mentir porque yo no he participado pero en la en esta comunidad si tenemos un grupo de de compañeras que somos casi
elaborado a partir de su cacao?	entrevistado: pero mi cacao no he hecho todavía entrevistador: no he hecho entrevistado: no he hecho entrevistador: pero ha hecho de otro entrevistado: <
elaborado a partir de su cacao?	entrevistado: si el cacao nosotros < sac > cogemos el cacao le secamos al sol así como se como es debido el tratamiento le ponemos < eh >
elaborado a partir de su cacao?	entrevistado: < eeh > chocolate cacao de chocolate esta rico para mi < aa > entrevistador: está rico para usted entrevistado: está rico si entrevistador: y

Tableau 20 : concordances de « elaborado a partir de su cacao? » dans le sous-corpus professionnel producteur de cacao (TXM)

Source : élaboré par nous

En ce qui concerne les cooccurrences du terme *chocolate* (Tableau 21/ Tableau 14 : cooccurrence de chocolate dans le sous-corpus professionnel producteur de chocolat) obtenues avec le programme TXM, les substantifs et les verbes sont les termes utilisés dans les questions sur les caractéristiques et les impressions que laisse le chocolat élaboré à partir du cacao produit. Ces cooccurrences ne sont pas représentatives du discours du producteur de cacao.

Noms	Freq	CoFreq	Score	MDist	Verbes	Freq	CoFreq	Score	MDist
características	61	56	28	2.0	puede	50	33	9	4.3
palabras	57	50	23	5.8	tiene	154	71	9	4.0
personas	44	42	23	4.8	tuvo	17	16	8	4.1
sensación	55	46	20	5.4	prueba	23	19	8	1.5
sabor	100	62	15	4.1	partir	12	12	7	1.9
prueba	23	19	8	1.5	probaron	12	12	6	1.3
Adjectifs	Freq	CoFreq	Score	MDist	probado	32	21	6	2.5
rico	49	22	3	5.7	estaba	29	18	4	5.8
bueno	201	66	2	5.9	utiliza	12	10	4	5.4
artesanal	4	4	2	4.0	prueban	13	10	4	2.6
dulce	26	12	2	6.3	dicen	39	20	3	4.8
Verbes	Freq	CoFreq	Score	MDist	tenía	24	14	3	3.0
hablar	46	46	28	2.3	pensó	9	7	3	3.4
elaborado	47	44	23	0.8	decían	12	8	2	2.8
utilizadas	31	31	19	4.4	han	36	16	2	3.8
definir	37	34	17	3.2	hacer	62	24	2	2.5
probó	38	33	15	2.0					

Tableau 21 : cooccurrence de chocolate dans le sous-corpus professionnel producteur de cacao (TXM)

Source : élaboré par nous

Cependant, les adjectifs cooccurrents *rico*, *bueno*, *artesenal* et *dulce* appartiennent au discours du producteur et représentent la grande majorité des termes qu'ils utilisent pour décrire les sensations que laisse le chocolat en bouche. Une étude plus approfondie du discours sensoriel des producteurs de cacao est présentée dans le Chapitre 4 : Empreinte du discours sensoriel dans les situations communicatives situées.

Selon l'analyse des sentiments (Sentiment Analysis) du programme Orange, les producteurs de cacao n'ont pas un discours aussi positif que les producteurs de chocolat. Avec une moyenne légèrement supérieure à 3, leur discours est à mi-chemin entre les résultats de l'analyse de sentiment du discours du corpus ambiant et ceux de l'analyse de sentiment du discours du corpus des producteurs de chocolat. Certains agriculteurs, comme Moisés Zambrano, soulignent la difficulté du travail au champ, mais la grande majorité est satisfaite de la rentabilité du produit vendu vantant les mérites de leur travail (*Figure 42*).

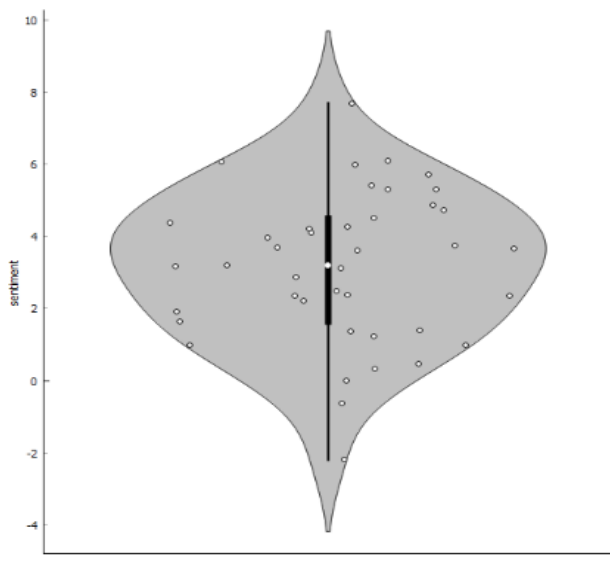


Figure 42 : Représentation de l'analyse de sentiment des textes du sous-corpus professionnel producteur de cacao (Orange)

Source : élaboré par nous

Même si la filière de production du chocolat adapte de nombreux formats issus de la filière vitivinicole, notamment dans ses stratégies de vente comme la roue des arômes

ou les notes de dégustation, le modèle de production du chocolat considéré comme produit haut de gamme n'est pas comparable au modèle de production vinicole tel qu'il est connu en France. En effet, il est difficilement concevable qu'un viticulteur français n'ait jamais goûté au vin produit à partir de son cépage. Un viticulteur dans son climat en Bourgogne ne laisserait pas le soin à un autre professionnel de produire et vendre le vin à partir du Pinot Noir qu'il cultive. En Équateur, le cacao *fino de aroma* est considéré comme un cacao noble, il est produit par des agriculteurs qui n'ont pas toujours eu l'occasion de goûter la tablette de chocolat plusieurs fois primée dans des concours internationaux qui est fabriquée à partir du fruit de leur travail. Cette réalité est le décor social de l'écosystème linguistique d'un pays avec de deux cents ans de tradition d'exportation de matière première débutant dans la transformation de sa *pepa de oro* pour exporter de l'orfèvrerie au lieu d'un simple minerai.

3.2.3. Moule discursif représentatif du discours professionnel du producteur de cacao en kichwa

Parmi les quarante et un agriculteurs qui ont accepté de participer aux entrevues en espagnol, trente d'entre eux n'ont pas souhaité réaliser l'entrevue en kichwa, onze ont accepté de répondre en kichwa auxquels il faut ajouter huit agriculteurs qui ont seulement accepté de répondre en kichwa. Le sous-corpus SCP cacao kichwa a été compilé à partir de ces dix-neuf entrevues (*Tableau 22*).

sous-corpus SCP cacao kichwa	Token	Vocabulaire	Densité lexicale sur 1000 tokens aléatoires
Nombre total	6416	1491	0.430

Tableau 22 : Paramètres du sous-corpus professionnel producteur de cacao
Source : élaboré par nous

Les entrevues en kichwa ont été réalisées dans le même écosystème linguistique que les entrevues réalisées en espagnol. Les questions ont été posées par des natifs bilingues kichwa-espagnol ; et le discours en kichwa a été compilé à partir des transcriptions faites par ces mêmes natifs bilingues. De façon à pouvoir apprécier le contenu de ces entrevues, il a été possible de traduire huit d’entre elles en espagnol par un des locuteurs natifs bilingues qui a participé à la transcription. Considérant la taille réduite de ce corpus, il est reproduit en *Annexe 16* : Sous-corpus des producteurs de cacao en kichwa. De façon à comparer la production discursive des producteurs de cacao en espagnol et en kichwa, il est important de considérer le texte en espagnol qui correspond à la traduction du discours en kichwa et ainsi pouvoir analyser le volume discursif aussi bien en espagnol qu’en kichwa (*Tableau 23*).

	Moyenne des termes	Moyenne des signes
Discours produit en kichwa (8)	246,25	1873,63
Discours produit en kichwa traduit à l'espagnol (8)	342,50	1796,63
Discours produit en kichwa (11)	302,20	2068,80
Correspondance en espagnol (11)	420,32	1983,78
Discours produit en espagnol (11)	548,30	2736,60
Pourcentage de différence entre le discours produit en espagnol et en kichwa d’un même locuteur	30,45 %	37,95 %

Tableau 23 : Comparaison de la production discursive en espagnol et en kichwa
Source : élaboré par nous

Pour cette analyse, il a été considéré la moyenne de termes des textes produits ainsi que la moyenne de signes de ces textes. Comme il est possible de le constater dans le *Tableau 23*, la moyenne du nombre de termes des huit textes produits en kichwa qui ont été traduits à l’espagnol est de 246,25 ; ce qui, selon la traduction, correspond à une moyenne de 342,50 termes en espagnol pour transmettre le même message, soit une augmentation de 40 %. Cependant, la moyenne du nombre de signes des huit textes produits en kichwa qui ont été traduits à l’espagnol est de 1873,63 ; ce qui, selon la

traduction, correspond à 1796,63 signes en moyenne en espagnol pour transmettre le même message, soit une diminution de 4%. Ce paradoxe s'explique par le fait que le kichwa soit une langue agglutinante qui présente aussi bien des flexions de cas nominales, adverbiales, que verbales. Pour illustrer cet exemple, la première question du guide d'entretien pour les entretiens en kichwa demande le nom de la personne : *ima shutita kanki ?* Ce qui littéralement serait en français : quel nom tu es ? (Quel est votre/ton nom ?) et en espagnol : *cuál nombre es/eres ?* (Cuál es su/tu nombre?) Dans le terme *shuti-ta*, il est possible d'observer le nom *shuti* et le suffixe *-ta* du contrastif (Itier, 2017 : 56), homonyme de l'accusatif dans la variété amazonienne du quichua, dont la fonction est de marquer et de clore le syntagme interrogatif *ima* (quoi). Avec cet exemple il est aisé de vérifier la différence de termes alors que le nombre de signes reste comparable. le mot *kanki* est le verbe 'être' (ka-) conjugué à la 2e p. (-nki). Le but de ce travail n'étant pas de proposer une recherche sur le kichwa de l'Amazonie équatorienne, pour de plus amples informations sur les caractéristiques de cette langue et ses variations, nous renvoyons aux ouvrages de Grzech (2016), de Mújica et Goldáraz (2010) et de Itier (2017). Les arguments présentés obligent le chercheur à considérer le nombre de signes et non le nombre de termes pour présenter la comparaison de l'étendue d'une production discursive entre espagnol et kichwa dans une situation de communication spécifique. A partir de cette réflexion, il est possible de conclure que le discours des locuteurs bilingues kichwa-espagnol qui ont accepté de réaliser l'entretien dans les deux langues, est de 38 % plus étendu en espagnol qu'en kichwa. Une des hypothèses pour expliquer cette différence est la supposition de Grzech sur le rapide déclin de la langue (2016 : 25). Mais il peut aussi être considéré que le kichwa s'utilise plus facilement dans un écosystème linguistique intime, alors que pour communiquer dans des écosystèmes linguistiques professionnels, les locuteurs kichwa utilisent plus naturellement l'espagnol.

Lors de l'analyse du corpus compilé en kichwa, la lemmatisation et l'étiquetage des parties du discours n'ont pu être réalisés par manque d'existence de fichiers de références pour le kichwa. En conséquence, les statistiques présentées se limitent aux

L'extraction des termes les plus utilisés retourne les mots des questions avec les indices les plus élevés (*Tableau 24*). Cependant, une fois retiré les noms propres ; après une analyse plus précise, il est possible d'observer la présence de déictiques comme *kay* et *chay* (adjectifs démonstratifs) dont l'usage est en accord avec le fait que les entrevues soient réalisées dans les plantations de cacao. Les termes *ñukanchi* (nous) et *ayllu* (famille) sont en accord avec l'organisation familiale de l'exploitation. Dans le discours en kichwa, les références au système d'agriculture diversifiée sont aussi présentes : *palanta* (banane plantain), *tarpusha* (semence), *llaktamanta* (de la terre, du peuple), *lumu* (manioc), *tarpu* (la semence), *muyukunata* (des graines, accusatif). Bienqu'il existe un terme kichua pour le cacao sylvestre : *kampik*, celui-ci n'est pas utilisé, car le cacao cultivé est une espèce modifiée mise à disposition par des entreprises soutenues par le ministère de l'agriculture. Le terme *cacao* est ainsi inclus et décliné dans le discours kichwa tout comme *chocolate* qui est le produit fabriqué à partir de ce cacao, mais qui ne fait pas partie de leur réalité. En effet, pour répondre aux questions sur le goût du chocolat fabriqué à partir du cacao produit, les participants aux entrevues font référence à la boisson chocolatée (*upina*) préparée artisanalement à partir du cacao séché, toasté et moulu comme l'illustre cet exemple dont la traduction réalisée par l'intervieweur se trouve à la suite de la contribution entre parenthèses :

C-014 : entrevistador: rimanata ushankichu imasami chocolateta llukshin kampak cacao rurakpi? (¿puede definir las características del chocolate elaborado con su cacao?⁵²)

C-015 : entrevistado: kay cacaomanta chocolate manta llukshinmi gustu asnak y mishki chocolateta mashtinkawa cacaota pitinchi chiwasha apamusha chakichinchi intiy cuatro días chakichishka washa chakishkay chiwasha tustanchi tustasha kutasha kutashkawasha churanchi ansa azúcar vainilla masanchi chipi chiwasha yanunchi y gustu upina tukun (de es este cacao lo elaboramos chocolates de

⁵² Pouvez-vous définir les caractéristiques du chocolat élaboré à partir de votre cacao ?

calidad y para la elaboración del chocolate lo cortamos el cacao después lo secamos en el sol por cuatro días una vez secado lo tostamos luego lo molemos y se agraga un poco de azúcar y vainilla así es como lo preparamos para tomar⁵³)

C-016 : ima yachikta charin kay chocolateta chasnallata imata yuyachin? (¿qué sabor tiene este chocolate y a qué le hace pensar?⁵⁴)

C-017 : entrevistado: chocolateka gustumi wawakunata yanusha upichinkawa vainillata churakpi gustu mishki upina tukun shinallata churanchi chocolatey agengibrewa mezclanchi shinallata gustu llukshin chitami wawakunata tutamantawna yanusha upichinchi (entrevistado: el chocolate es bueno para dar de tomar a los niños a lo que agregamos vainilla tiene un aroma delicioso así mismo lo agregamos ajengibre y lo mezclamos⁵⁵)

Dans le discours produit en kichwa, il est facile d'identifier certains emprunts faits à l'espagnol. Étant donné que le kichwa ne possède que trois voyelles ; i, u et a ; les termes utilisant le e et le o sont importés de l'espagnol comme : *chocolateta, cacaomanta, agengibrewa, mezclanchi*. D'autres emprunts sont plus difficiles à identifier à cause des modifications faites pour les intégrer dans le discours. Le terme *gusto* est utilisé et décliné en kichwa sous la forme de *gustu*. Cet emprunt peut s'expliquer par le fait que *gustar* se traduit en kichwa par *allikachina*, ce terme est composé de *alli* qui traduit bon, suivie de deux suffixes de dérivation verbale et de l'infinitif, *allikachina* signifie 'trouver bon'. Il est aussi possible d'observer un autre ensemble de termes associés au discours sensoriel : *alli* (bon, bien), *asnak* (odorant), *gustu* (goût), *kamana* (goûter), *mishki* (doux, miel, savoureux, délicieux, exquis), *sumak* (beau, belle), *yachik* (saveur).

⁵³ *de ce cacao, nous élaborons des chocolats de qualité et pour l'élaboration du chocolat nous coupons le cacao après nous le séchons au soleil pendant quatre jours une fois séché nous le toastons après nous le moulons et on ajoute un peu de sucre et de vanille c'est comme ça que nous le préparons pour le boire*

⁵⁴ *Quelle est la saveur de ce chocolat et à quoi vous fait-il penser ?*

⁵⁵ *le chocolat est bon pour donner à boire aux enfants quand nous y ajoutons la vanille il a un arôme délicieux de la même manière nous ajoutons du gingembre et nous le mélangeons*

Ces exemples mettent en évidence que, comme dans le discours en espagnol, les termes utilisés pour décrire les sensations que laisse la dégustation du chocolat restent des termes qui appartiennent au langage commun sans qu'ils puissent être qualifiés de descriptifs sensoriels spécifiques du cacao ou du chocolat.

Freq	Termes	Trad	Freq	Termes	Trad
44	<i>alli</i>	bon, bien	22	<i>llaktamanta</i>	de la terre, du peuple
19	<i>allimi</i>		24	<i>llankaypi</i>	travail
4	<i>allita</i>		43	<i>llankayta</i>	
28	<i>ansa</i>	peu	33	<i>llukshin</i>	sortir
13	<i>aparkanki</i>	Produire	15	<i>lumu</i>	manioc
16	<i>apawki</i>		53	<i>mana</i>	négation
5	<i>apawnki</i>		42	<i>maykan</i>	quel, quelle
5	<i>asha</i>	beaucoup	19	<i>mikuna</i>	manger
5	<i>ashakata</i>		38	<i>mishki</i>	doux, savoureux
20	<i>ashka</i>		15	<i>muyukunata</i>	des fèves (accusatif)
21	<i>ashkata</i>		45	<i>nisha</i>	dit
13	<i>asnak</i>	odorant	91	<i>ñuka</i>	je, moi
28	<i>ayllu</i>	famille	127	<i>ñukanchi</i>	nous, nôtre
122	<i>cacao</i>	cacao	19	<i>paktaykunata</i>	responsabilités (accusatif)
10	<i>cacaokunata</i>		21	<i>palanta</i>	banane plantain
9	<i>cacaomanta</i>		19	<i>rimanata</i>	parler
30	<i>cacaota</i>		27	<i>rimanawn</i>	
17	<i>cacaowa</i>		23	<i>rimarin</i>	
26	<i>charin</i>	avoir	30	<i>runakuna</i>	personnes
10	<i>charinchi</i>		21	<i>rurakpi</i>	faire
18	<i>charini</i>		19	<i>ruranki</i>	
20	<i>charinki</i>		19	<i>rurayta</i>	
16	<i>chasnallata</i>	ainsi	12	<i>sabor</i>	saveur (mot espagnol)
11	<i>chay</i>	adjectif démonstratif éloigné	18	<i>shamunki</i>	venir
63	<i>chocolate</i>	chocolat	20	<i>shimikunata</i>	langages (accusatif)
30	<i>chocolatemanta</i>		13	<i>shina</i>	comme
105	<i>chocolateta</i>		36	<i>shinallata</i>	également
10	<i>chunka</i>	dix	12	<i>shuti</i>	nom
67	<i>gustu</i>	goût	16	<i>shutita</i>	

98	<i>ima</i>	Pronoms interrogatifs	12	<i>shutikunamanta</i>	personnel
15	<i>imarashpata</i>		37	<i>sumak</i>	beau, belle
18	<i>imasami</i>		12	<i>tarpani</i>	semer
32	<i>Imasna (pachata)</i>		13	<i>tarpasha</i>	
16	<i>imasnata</i>		18	<i>tarpusha</i>	
44	<i>imata</i>		18	<i>tukuy</i>	tout, entier
30	<i>kamakpi</i>	goûter	11	<i>upina</i>	boire, boisson
14	<i>kamashpa</i>		18	<i>ushankichu</i>	pouvoir
42	<i>kampak</i>	ton	10	<i>vainilla</i>	vanille
58	<i>kan</i>	il y a	13	<i>wata</i>	année
10	<i>kani</i>	je suis	20	<i>yachikta</i>	saveur (accusatif)
19	<i>kanki</i>	tu es	34	<i>yachin</i>	savoir, sensation
255	<i>kay</i>	adjectif démonstratif proche	19		penser, réfléchir
13	<i>kaypi</i>				

Tableau 24 : Mots les plus utilisés du sous-corpus professionnel producteur de cacao en kichwa (Orange)

Source : élaboré par nous

Le regroupement (Figure 45) a été élaboré à partir des termes du Tableau 24. Le premier regroupement ne laisse que peu de place à l'interprétation : *ñuka* (je), *lumu* (manioc), *apawna* (produire) confirmant que d'autres produits sont cultivés avec le cacao. Les termes *ansa* (peu), *gustu* (goût) et *mana* (négation) partagent le deuxième regroupement confirmant que peu de participants ont goûté au chocolat fabriqué à partir du cacao qu'ils produisent, .

Dans le regroupement C3, les termes associent la qualité, la saveur, à l'expérience familiale qui prépare un chocolat, la boisson, en suivant leur propre processus de fabrication en relation avec le regroupement C4 qui associe ce processus à la vanille. Il est important de savoir que la vanille est un produit abondant à l'état naturel en Amazonie, tout comme la cannelle. Ces deux ingrédients se retrouvent dans la grande majorité des cas présents dans la boisson chocolatée offerte aussi bien aux touristes qu'aux résidents. Les regroupements C5, C6 et C7 sont en étroite relation avec la question de savoir pourquoi ils cultivent du cacao ; question à laquelle ils répondent qu'il sème du cacao pour pouvoir s'en sortir. La raison est directement liée au rendement

économique de la vente du cacao. Le huitième regroupement sont les différentes flexions de *bon / bien* qui associés au neuvième regroupement répond à la question sur les responsabilités qu'ils ont dans leur travail : ils sont responsables des fèves de cacao qui viennent de la terre pour faire un bon chocolat. Le dernier regroupement confirme que le cacao « odorant » (asnak) qui sert à fabriquer la boisson chocolatée est produit au milieu d'autres produits comme la banane plantain.

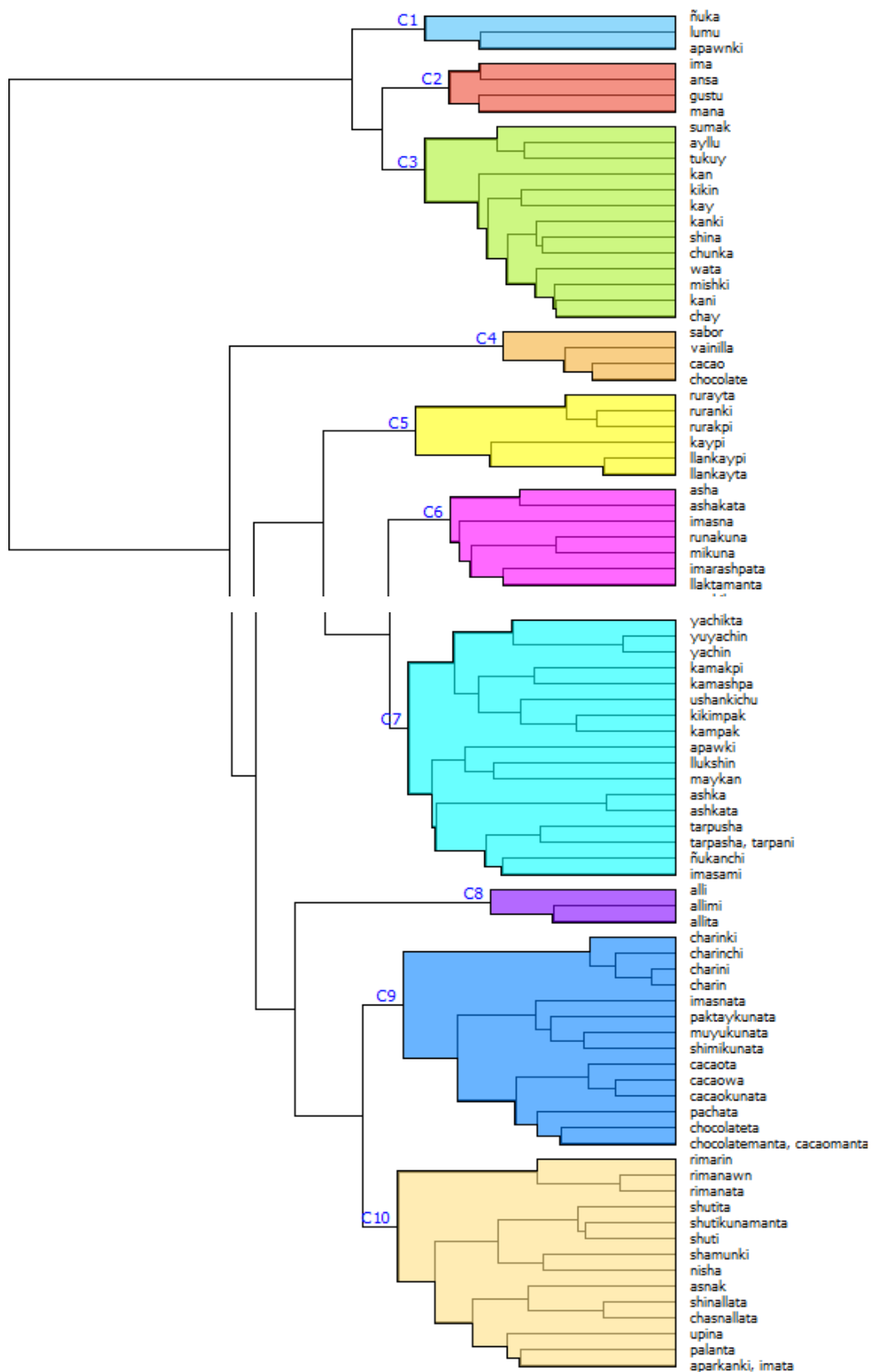


Figure 44 : Regroupement hiérarchique des mots fréquents du sous-corpus professionnel producteur de cacao (Orange)

Source : élaboré par nous

À la différence du discours produit en espagnol, les cultivateurs de cacao ne s'emploient pas qu'à fournir une fève répondant aux standards de qualité du producteur de chocolat, ils travaillent aussi pour la qualité de la boisson chocolatée qu'ils élaborent eux-mêmes à partir de la fève de cacao et d'ingrédients ajoutés comme la vanille. Cette boisson est souvent proposée avec des *muchines* préparés à base de manioc et de fromage (*Figure 45*).



Figure 45 : Photo d'une boisson chocolatée avec son muchin prise à la communauté « Porvenir »

Source : élaboré par nous

La présence des différentes flexions augmente la densité des liens de la projection bidimensionnelle (*Figure 46*). Cependant, il est possible d'observer que les regroupements C1, C5, C6 et C7 sont les plus souvent en relation.

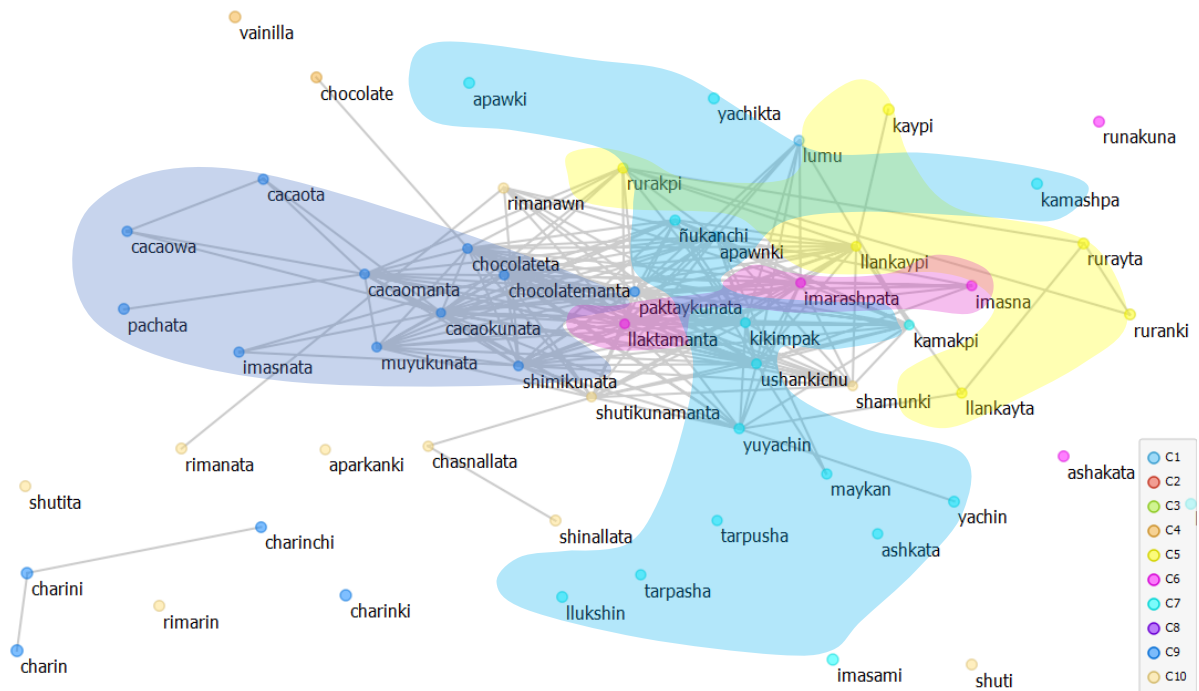


Figure 46 : Agrandissement de la projection bidimensionnelle (MDS) des mots les plus utilisés du sous-corpus producteur de cacao (Orange)

Source : élaboré par nous

Ces liens confirment que les volontaires qui ont répondu au questionnaire ont présenté plus de facilités pour s'exprimer sur leurs responsabilités dans leur travail, sur leurs activités au champ, que sur les impressions que peut laisser la dégustation faite d'un chocolat fabriqué à partir de leur fève de cacao. Leur discours ainsi compilé et analysé démontre que la tablette de chocolat ne fait pas partie de leur écosystème linguistique, pas plus que la roue des arômes, instaurant que la boisson chocolatée est la seule forme de consommation de la fève de cacao que les communautés pratiquent.

La représentation graphique du réseau sémantique des termes dont la fréquence est supérieure à 25, dans une fenêtre de deux mots à gauche et à droite, des cooccurrences dont la fréquence est supérieure à 10 (Figure 47) met en évidence les termes utilisés pour les questions, surlignés en jaune, et deux termes utilisés pour décrire le goût du chocolat : *mishki* (doux, savoureux), *sumak* (bon, bien)

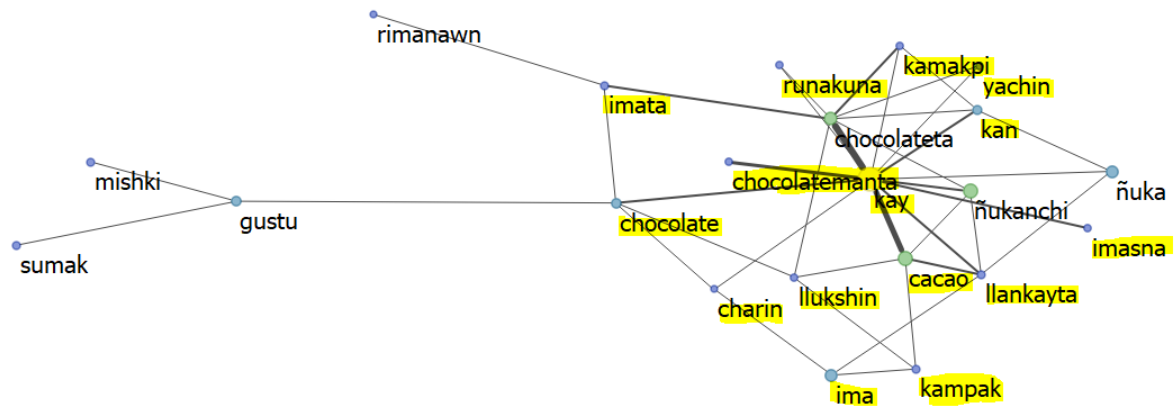


Figure 47 : Réseau sémantique des principales cooccurrences du sous-corpus professionnel producteur de cacao (Orange)

Source : élaboré par nous

Nombreux sont les paramètres étudiés qui mettent en évidence l'absence de la tablette de chocolat dans l'écosystème linguistique des producteurs de cacao aussi bien quand ils s'expriment en espagnol comme en kichwa. Dans leurs représentations sociales et leurs traditions, le chocolat est une boisson douce vanillée préparée artisanalement.

Ce troisième chapitre nous aura permis de continuer dans l'analyse approfondie des caractéristiques discursives des sous-corpus précédemment décrits de façon à pouvoir lire et interpréter les empreintes, ou l'absence d'empreintes, du discours sensoriel dans le sous-corpus ambiant et le sous-corpus des professionnels. La description de l'application d'outils textométriques pour analyser les sous-corpus compilés, y compris des caractéristiques telles que les occurrences de mots, les concordances et l'analyse des cooccurrences qui informent sur la fréquence, la distribution et l'utilisation sémantique d'un mot ou d'une expression fournissant ainsi des éléments quantitatifs pour interpréter les modèles sémantiques et syntaxiques. Quant à la méthode de classification par regroupement hiérarchique, elle mesure la dissemblance entre les individus d'un groupe et s'utilise pour comprendre l'organisation des données.

L'objectif de ce chapitre est d'utiliser une méthodologie d'exploration analytique des données sur un corpus représentatif afin de décrire les modèles discursifs de chaque

sous-corpus et d'analyser les stratégies utilisées par les professionnels et les *aficionados* pour exprimer leurs émotions et leurs passions liées au cacao ou au chocolat.

L'analyse du sous-corpus ambiant relatif au cacao et au chocolat identifie deux groupes principaux de termes : l'un lié à la qualité et à la saveur du cacao et du chocolat, et l'autre lié au processus de production et d'exportation. Les mots-clés peuvent être regroupés en différents thèmes, tels que la production, le patrimoine et les références spatio-temporelles. Il semble important pour le professionnel de la filière de promouvoir les aspects techniques de la production de cacao et de la présenter comme faisant partie du patrimoine équatorien sur les marchés internationaux. Cependant, l'analyse met en évidence l'absence d'un discours sensoriel : les cooccurrences des termes "cacao" et "chocolat" présentent des associations descriptives plutôt que sensorielles ou même émotionnelles.

Cette absence de discours sensoriel se retrouve dans l'analyse du sous-corpus relatif à la production et à l'exportation de chocolat qui met en évidence dans le discours du producteur la présence du processus de production, des stratégies de commercialisation, et de la qualité du cacao équatorien. Cependant, bien que les producteurs de chocolat utilisent une terminologie standardisée relative à la forme physique et au descriptif sensoriel du chocolat, ils ne produisent pas pour autant un discours spécifique pour exprimer l'émotion créée par le chocolat. Dans le discours des producteurs de cacao apparaissent des adjectifs communs pour exprimer les sensations que le chocolat laisse en bouche même si leur priorité discursive reste centrée sur la rentabilité du produit et les mérites de leur travail, le soutien économique étant la principale motivation des agriculteurs. Quand les producteurs de cacao acceptent de s'exprimer en kichwa, leur langue natale, ils confirment leur statut d'agriculteurs qui consomment une boisson chocolatée à la vanille, la plaquette de chocolat ne faisant pas partie de leur écosystème sociolinguistique. Dans leurs représentations sociales et leurs traditions, le chocolat est une boisson vanillée sucrée faite à la main.

Chapitre 4 : Empreinte du discours sensoriel dans les situations communicatives situées de l'*aficionado*

4.1. Stratégies discursives de l'*aficionado*

Le processus de mise en évidence des stratégies discursives de l'*aficionado* repose sur la compilation du sous-corpus questionnaire (*Annexe 17* : sous-corpus questionnaire sans stimulus et *Annexe 18* : sous-corpus questionnaire avec stimulus) dont les caractéristiques sont présentées dans le *Tableau 2*. Il convient de préciser que pour l'analyse, le questionnaire est divisé en deux parties : les questions du recto de la feuille, réalisées sans stimulus, et les questions du verso de la feuille, posées après avoir proposé la dégustation d'un morceau de chocolat dont la teneur en cacao était soit de 70 % soit de 100 %. La première partie « permet d'accéder aux représentations mentales de[s] répondants sur ce produit » (Mancebot, 2019 : 72). Le verso, la seconde partie du questionnaire, permet d'accéder à un discours dont « la mise en mots est couplée et déclenchée par le sensoriel » (Mancebot, 2019 : 72). Après l'analyse discursive des deux parties, la comparaison des résultats met en évidence les similitudes et différences entre un discours déclenché par un processus cognitif et un discours déclenché par un processus sensitif.

Afin de caractériser les *aficionados* qui ont volontairement répondu au questionnaire et déterminer le public représenté, les réponses aux questions 1, 2, 3, 4, 5 et 9 ont été compilées dans le *tableau 25*

Le profil représentatif est indépendant du genre. D'un niveau d'étude supérieur, entre 30 et 50 ans, l'*aficionado* consomme régulièrement du chocolat (au moins une fois par semaine pour 60% des participants) ; et il présente une nette préférence pour le chocolat dont la concentration de cacao est de 70%.

Origine	<i>Equatorien</i>	Niveau d'instruction	<i>Secondaire : 8%</i>
Genre	<i>Femme :52%</i> <i>Homme :48%</i>		<i>Premier cycle universitaire : 69%</i> <i>Deuxième cycle universitaire : 23%</i>
âge	<i>18/22 : 2.3%</i>	Consommation de chocolat	<i>1 fois à l'année : 0.8%</i>
	<i>23/30 :18.5%</i>		<i>De 2 à 10 fois par an : 10.8%</i>
	<i>31/36 :28.5%</i>		<i>De 1 à 3 fois par mois : 27.7%</i>
	<i>37/41 :11.5%</i>		<i>1 fois à la semaine : 33.1%</i>
	<i>42/50 :21.5%</i> <i>+50 :17.7%</i>		<i>+ d'une fois à la semaine : 27.7%</i>
Evaluation échantillon à 70 %: 8,24/10		Evaluation échantillon à 100 %: 6,55/10	

Tableau 25 : Profil de l'aficionado

Source : élaboré par nous

4.2. Réponses au questionnaire sans stimulus

La nature – questionnaire ouvert – des textes constitutifs du sous-corpus représentatif du discours de l'aficionado limite le nombre de *token* aux réponses des participants, il est cependant remarquable que la densité lexicale soit comparable à celle du discours professionnel du producteur de chocolat (Tableau 10 et Tableau 26) .

sous-corpus SCQ sans stimulus	<i>Token</i>	Vocabulaire	Densité lexicale sur 1000 tokens aléatoires
Nombre total	2870	723	0.352

Tableau 26 : Paramètres du sous-corpus de l'Aficionado sans stimulus

Source : élaboré par nous

Cette similitude semble être une similitude de grand intérêt étant donné que l'intention du professionnel est de convaincre, à travers son discours, pour vendre son produit ; alors que celle de l'aficionado est de rechercher l'émotion qui lui fera acheter tel ou tel chocolat. Dans la filière du chocolat, ces deux locuteurs sont donc amenés à

communiquer régulièrement, il est alors légitime de se demander si leurs discours sur le chocolat sont congruents et en harmonie tout au moins en ce qui concerne le discours sensoriel produit.

Comme le producteur de chocolat, quand il est amené à parler du produit, l'*aficionado* prononce plus fréquemment le terme chocolat que cacao. Cependant, dans un discours où les questions sont directement orientées sur le chocolat, le concept de cacao reste fortement présent et semble indissociable du produit fini chez l'*aficionado* équatorien (Tableau 27).

[espos="NC"]: eslemma / F							
chocolate	70	pureza	5	familia	3	trabajo	2
sabor	43	cultivo	4	fruta	3	época	2
aroma	37	leche	4	nivel	3	esencia	2
cacao	33	materia	4	placer	3	fiesta	2
producto	25	proceso	4	tierra	3	gusto	2
calidad	23	sensación	4	vez	3	hijo	2
mundo	23	textura	4	abuelita	2	industrialización	2
dulce	15	variedad	4	alimento	2	infancia	2
golosina	12	amor	3	boca	2	pastel	2
país	8	azúcar	3	bombón	2	persona	2
barra	6	característica	3	casa	2	postre	2
delicia	6	contenido	3	comparación	2	producción	2
color	5	cremoso	3	componente	2	resto	2
exportación	5	energía	3	costa	2	satisfacción	2
olor	5	enfermedad	3	taza	2	tarde	2
paladar	5	esposo	3	tiempo	2		
[espos="ADJ"]: eslemma / F							
bueno	65	agradable	7	exquisito	3	especial	2
dulce	29	sabroso	7	intenso	3	excelente	2
rico	23	caliente	6	nutricional	3	fuerte	2

ecuatoriano	23	orgánico	6	propio	3	gran	2
delicioso	22	puro	5	sano	3	inigualable	2
único	15	fino	4	suave	3	oscuro	2
amargo	12	económico	3	aromático	2	original	2
nuestro	10	exótico	3	energético	2	particular	2
[espos="V.*"] : eslemma / F							
ser	85	probar	7	poder	4	faltar	2
tener	16	gustar	6	dar	3	llevar	2
hacer	14	consumir	5	decir	3	obtener	2
pensar	12	deber	5	producir	3	permitir	2
caracterizar	9	haber	5	realizar	3	procesar	2
elaborar	8	sentir	5	compartir	2	servir	2
[espos="ADV"] : eslemma / F							
muy	28	bien	4	poco	3	ya	3

Tableau 27 : Lemmes de fréquence supérieure à 1 du sous-corpus *Aficionado sans stimulus (TXM)*

Source : élaboré par nous

Il serait intéressant de réaliser ce questionnaire dans un pays non producteur de cacao, qui présente donc un écosystème linguistique différent, pour vérifier si l'*aficionado* conserve cette relation conceptuelle entre chocolat et cacao. Contrairement au producteur qui focalise son discours sur une thématique de processus de production et de commercialisation, l'*aficionado* centre son discours sur le produit : *producto*⁵⁶, ces caractéristiques : *sabor, aroma, calidad, barra, color, olor, pureza, materia, textura, variedad, característica, cremoso, alimento, esencia, dureza, viscosidad*, tout en répondant aux questions posées qui cherchent à savoir ce que le terme chocolat évoque chez l'*aficionado* : *dulce (caramel), golosina, energía, esposo, familia, abuelita, bombón, casa, época, fiesta, hijo, infancia, pastel, postre, tarde, taza, amigo, cultura, descanso, manjar, niñez, privilegio*. L'*aficionado* n'oublie pas dans son discours de faire

⁵⁶ Les concordances des termes cités sont consultables en *annexe 17; Error! No se encuentra el origen de la referencia.*

référence aux sensations qu'évoque le simple terme chocolat : *delicia, paladar, sensación, amor, placer, boca, gusto, satisfacción, afecto, alegría, calor, enamoramiento, exquisitez, felicidad, gana, relajamiento, romanticismo, ternura, tranquilidad, vida*. Les autres noms communs sont relatifs à l'origine : *país, costa*, à des expressions superlatives : *mejor del mundo, explosión de sabores, la delicia de los sentidos*, un chocolat digne d'être exporté (*exportación*), associé aux ingrédients suivants : *leche, azúcar, fruta, almendras* ; et pour terminer, comme son interlocuteur le professionnel, il fait aussi référence au processus sans lui accorder autant d'importance : *cultivo, industrialización, producción, trabajo, actividad, agricultor, comercio, cosecha*.

Sans être absolument spécifique d'un discours du sensoriel sur le chocolat, les adjectifs utilisés sont plus liés aux sens que ceux des producteurs de chocolat : *bueno, dulce, rico, delicioso, amargo, agradable, sabroso, exótico, exquisito, intenso, suave, aromático, excelente, fuerte*. Grâce à ces caractéristiques sensorielles, l'*aficionado* qualifie le chocolat équatorien comme : *único, puro, fino, sano, energético, especial, gran, inigualable, original, particular*. Il n'oublie pas de rappeler que ce produit d'intérêt économique est de grande qualité, car il est : *ecuatoriano, nuestro, propio, orgánico, sano*. Contrairement au discours du producteur, les verbes ne présentent pas de références spécifiques au ressenti, il semble que la stratégie discursive de l'*aficionado* soit plus centrée sur la qualification que sur l'action. *Ser, tener* et *caracterizar* sont des verbes qui décrivent les caractéristiques du produit ; *hacer* et *dar* évoquent un résultat : *hace pensar, hace sentir, da energía* ; *pensar* est une reprise du verbe principal de la question posée. Le verbe *elaborar* permet de faire référence au produit de base : le cacao. *Probar* associé à *deber* exprime une injonction pour inviter les gens à goûter le produit ou encore à exprimer une nécessité : *que nunca debe faltar*. *Gustar* et *sentir* sont directement associés au discours sensoriel, sensation qui n'est ici qu'évoquée : *me gusta deleitar chocolate, me gusta el chocolate ecuatoriano, hace sentir satisfecho y animado, hace sentir ganas*. Les adverbes ne présentent pas de caractéristiques remarquables.

La mise en évidence des mots-clés selon la méthodologie YAKE ! (Campos et coll., 2020) appliqué à l'espagnol⁵⁷, permet de souligner les termes dont la fréquence est particulièrement remarquable dans cet écosystème linguistique (*tableau 28*).

41 Keywords Q sans					
Word	YAKE!	Word	YAKE!	Word	YAKE!
leche	0,04	caliente	0,03	chocolate	0,01
fino	0,04	aroma	0,02	golosina	0,01
relajante	0,04	sabor	0,02	económico	0,01
felicidad	0,04	amargo	0,02	orgánico	0,01
país	0,04	ecuador	0,02	calidad	0,01
amor	0,03	barra	0,02	excelente	0,01
olor	0,03	único	0,02	saludable	0,01
chocolates	0,03	alegría	0,02	mundo	0,01
delicioso	0,03	placer	0,02	aromático	0,01
delicia	0,03	dulce	0,02	exquisito	0,01
producto	0,03	caracteriza	0,02	puro	0,01
pienso	0,03	ecuatoriano	0,01	agradable	0,01
rico	0,03	cacao	0,01	sabroso	0,01
pureza	0,03	pensar	0,01		

Tableau 28 : 41 mots-clés du sous-corpus Aficionado sans stimulus (Orange)

Source : élaboré par nous

Le premier terme *leche* fait référence à la boisson : *acompañado de un vaso de leche, chocolate en leche, chocolate caliente con leche, en la tarde con leche* ; illustrant une forme traditionnelle de consommer le chocolat en Équateur. Le terme *fino* est aussi bien utilisé pour décrire la délicatesse du chocolat : *es muy fino, auténtico fino dulce, fino único* ; que pour faire référence au type de cacao : *original chocolate fino de aroma, como cacao fino de aroma, el mejor fino de aroma*. Il est ensuite remarquable de voir que les évocations émotives ont une bonne représentation dans les mots-clés : *relajante, felicidad, amor, delicia, pureza, alegría, placer*.

⁵⁷ Algorithme intégré dans le programme Orange

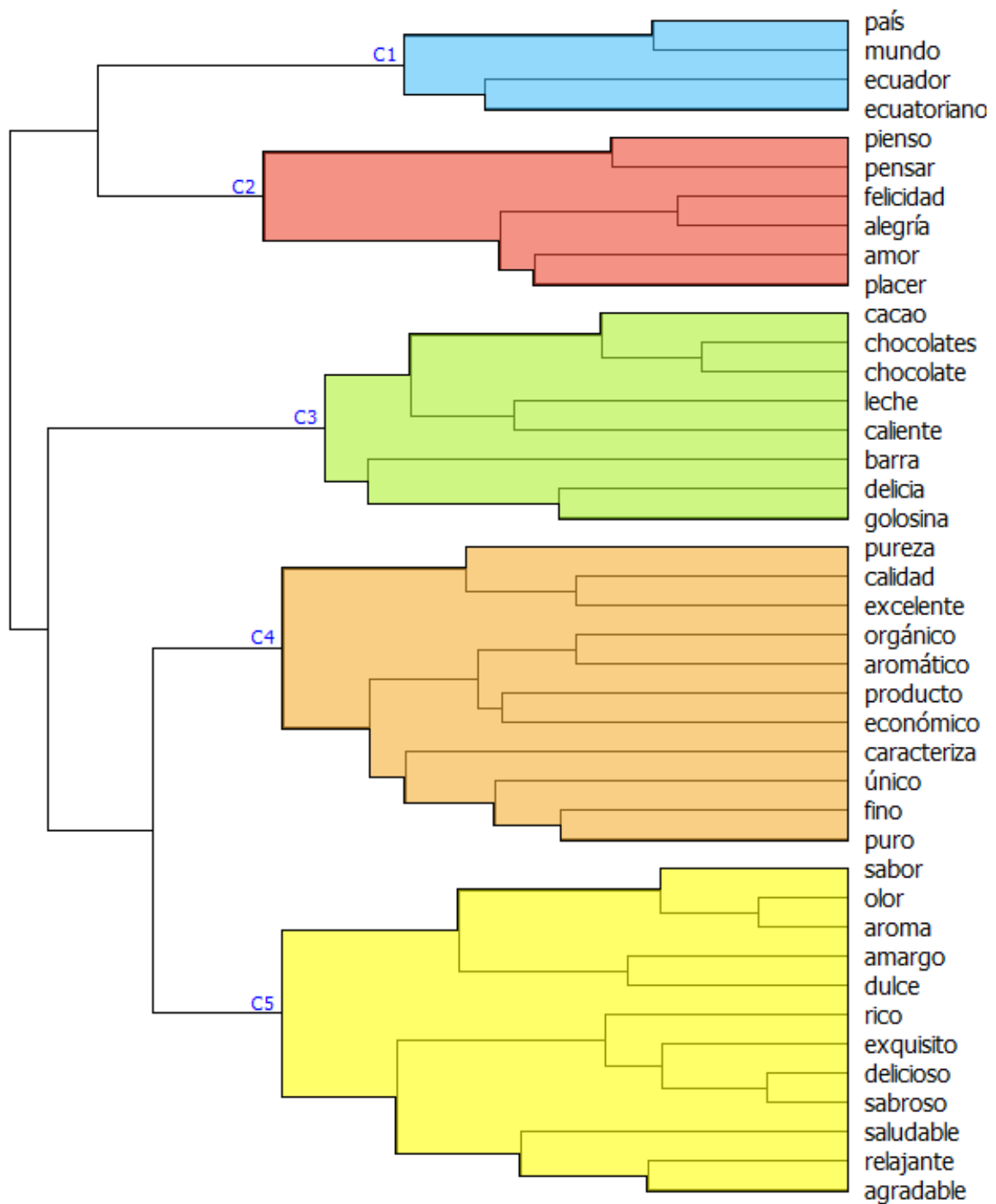


Figure 49 : Regroupement hiérarchique des mots-clés du sous-corpus *Aficionado sin stimulus* (Orange)

Source : élaboré par nous

Le regroupement hiérarchique (*Figure 49*) de ces mots-clés confirme que dans les représentations sociales équatoriennes, le concept de chocolat est considéré comme une source de joie et de plaisir (C2) décrite à partir d'expressions hédoniques (C5), d'orgueil national (C1), et de caractéristiques exceptionnelles (C4). Le regroupement C3 faisant référence aux formes de consommation du chocolat, en tablette ou en boisson à base de lait. Il est ici important de se rappeler que ce discours est produit à partir des représentations mentales évoquées par les questions du questionnaire sur le chocolat. Cette mise en mot est le résultat d'un processus cognitif qui se nourrit aussi bien de l'écosystème linguistique du moment – le salon du chocolat à Quito – que des souvenirs évoqués et construits par les expériences personnelles que chaque participant peut associer au concept de chocolat.

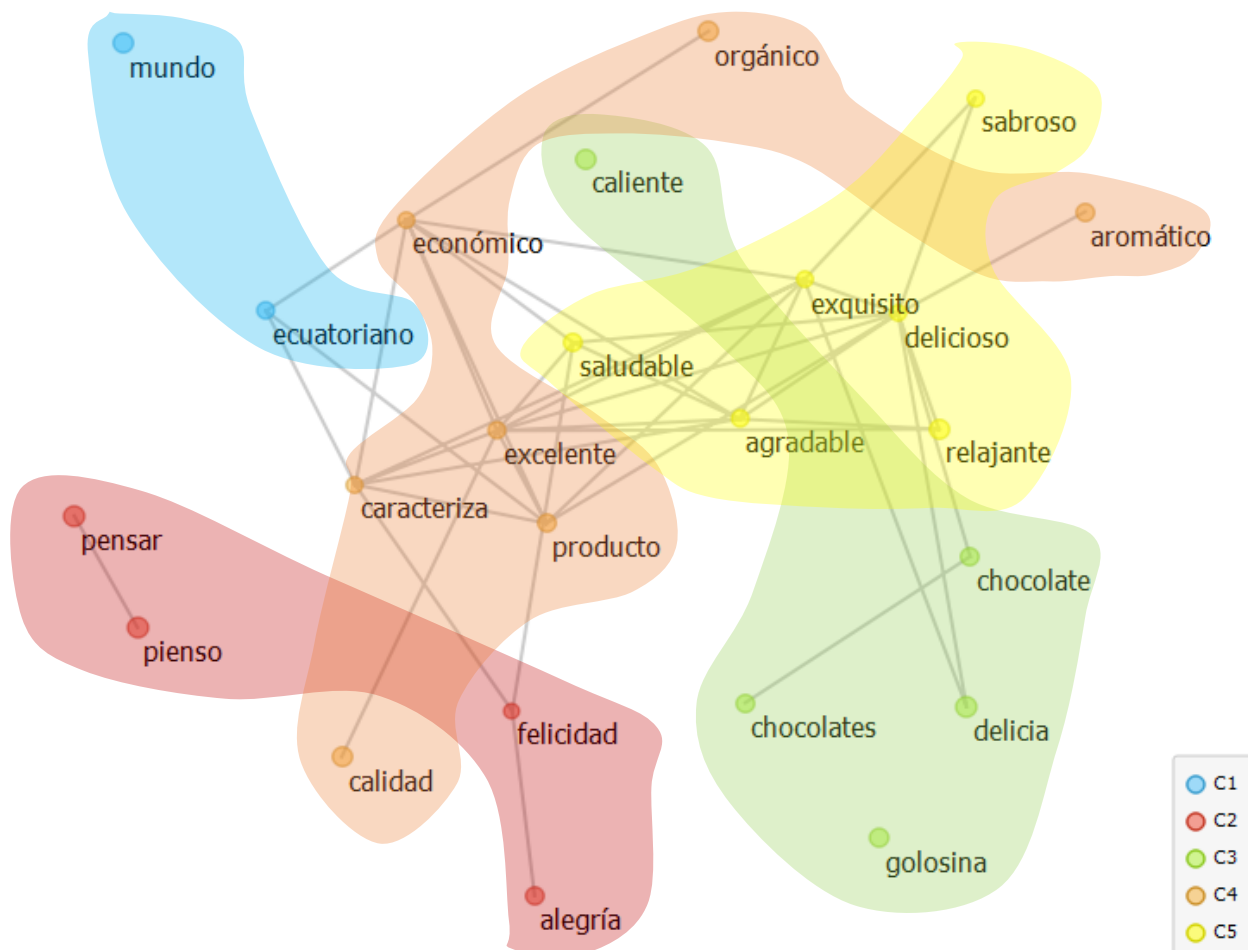


Figure 50 : Agrandissement de la projection bidimensionnelle (MDS) des mots-clés du sous-corpus Aficionado sin stimulus (Orange)

Source : élaboré par nous

La fonction d'échelle multidimensionnelle (Borg et coll., 2018), *multidimensional scaling (MDS)* met en évidence le lien central entre C4 et C5 (*Figure 50*) où se mêlent les sensations comme : *relajante*, les caractéristiques comme : *saludable* et les expressions hédoniques comme *exquisito*. Non seulement le discours sensoriel de l'Aficionado exploite plusieurs stratégies, mais il occupe aussi une place centrale dans son discours sur le produit, ce qui contraste avec tous les corpus précédemment analysés. En périphérie de ces deux regroupements s'observent les notions de joie, d'origine et d'un chocolat considéré comme une gourmandise.

La taille du corpus étudié limite l'utilisation des cooccurrences pour définir le réseau sémantique d'un terme. Cependant, l'outil *Network explorer* du programme Orange offre une représentation graphique des termes dont la fréquence de cooccurrence est supérieure à 5 dans une fenêtre de quatre mots à gauche et à droite, des termes dont la fréquence est supérieure à 10 (*Figure 51*).

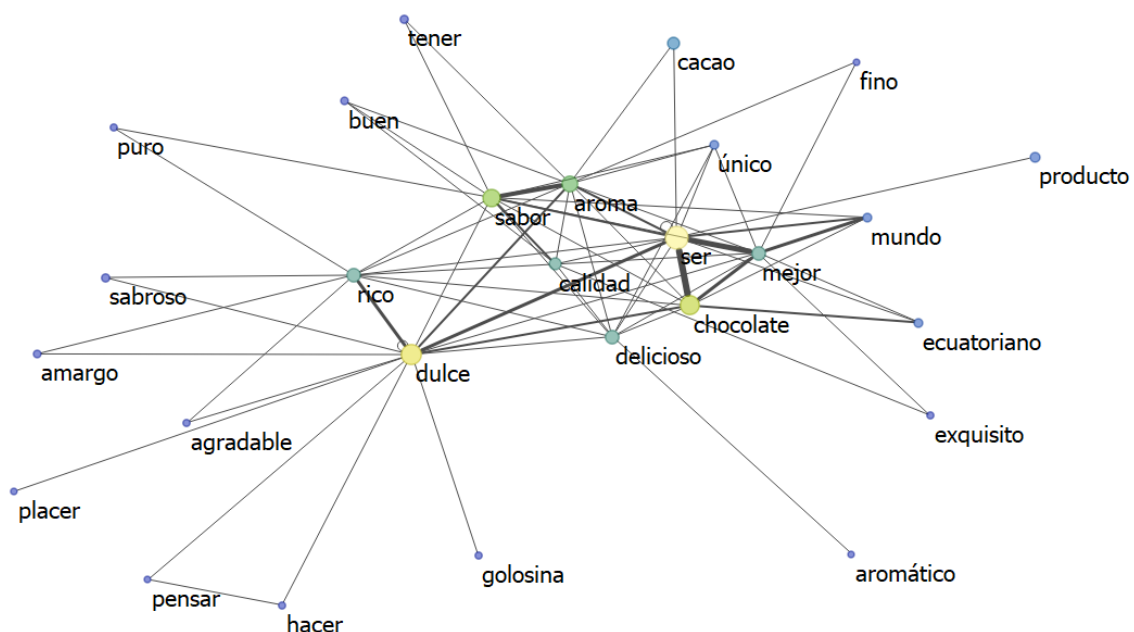


Figure 51 : Réseau sémantique des principales cooccurrences du sous-corpus Aficionado sans stimulus (Orange)

Source : élaboré par nous

Selon ce réseau sémantique, pour les *aficionados* participant au questionnaire, le chocolat équatorien est le meilleur du monde. Il est exquis, délicieux, unique, pur. Il fait penser à une agréable gourmandise riche et savoureuse. Les expressions particulières à chaque locuteur en réponse à la question six (*Si digo “chocolate”, ¿A qué le hace pensar?*) illustrent ce sentiment général : *es la delicia de los sentidos, pienso en una taza de chocolate caliente en la tarde, lleno de ternura que hace sentir satisfecho y animado, sabor delicioso que se derrite en la boca provocando una sensación satisfactoria, hace referencia a una persona amable detallista y con buenos sentimientos, recuerdos positivos, algo dulce que se deshace en nuestro paladar, amistad familia tranquilidad paz, recordar el chocolate de la abuelita, relajamiento dulce, saborear la vida, a sentirse bien consigo mismo, pensar en chocolate es sentirse bien en la infancia, momentos vividos de la niñez, época de san valentin, navidad, cumpleaños, amor hacia mi esposa e hija, al escuchar chocolate me hace pensar en romanticismo algo delicioso, se hace agua la boca, se consume para alegrar el día, amor me recuerda a mi hijo a mi infancia*. Cependant, ces exemples mettent en évidence que plus qu’une stratégie terminologique qui en un mot exprimerait une sensation, l’*aficionado* met en œuvre une stratégie discursive autour d’expressions évocatrices d’actuations sociales riches en émotions qui font appel à la propre expérience de celui qui pose la question. Il semble que le participant cherche une résonance chez celui qui pose la question pour partager ses émotions plus que pour les décrire.

Les réponses à la septième question (*Si debe explicar a un amigo que caracteriza el chocolate ecuatoriano, ¿qué diría?*) sont directement liées à l’orgueil national de disposer d’un tel produit : *es único y mejor del mundo por su calidad y pureza, el mejor chocolate del mundo, el cacao que se utiliza para realizar el chocolate ecuatoriano es el mejor, que tenemos el mejor cacao del mundo, único en el mundo el mejor chocolate es de nuestro ecuador, el cacao de nuestras tierras le brinda ese sabor único, es trabajo de ecuatoriano para el mundo*. Dans cette question, l’*aficionado* aborde aussi les concepts de santé, de produit bio et de responsabilité sociale : *es sano consumirlo con frecuencia incluso si se tiene alguna enfermedad, es muy rico en su componente por ser*

orgánico, cultivos orgánicos, calidad superior en contenido de antioxidantes y contenido nutricional, responsabilidad social, es bueno para la salud, amigable con el ambiente, que su cultivo no es un monocultivo por lo que su consumo promueve el comercio justo, exótico y delicioso y orgánico, es de buena calidad y tiene muchos nutrientes para la alimentación, es puro y sano para consumir, es un producto muy sano, le recomendaría un chocolate orgánico. Il fait aussi de nombreuses références à la qualité du cacao *fino de aroma*. Les réponses de cette question sont aussi construites autour d'expressions plus démonstratives que descriptives démontrant ainsi le degré d'implication que l'*aficionado* a avec un produit qui fait partie de son patrimoine culturel et national.

La rédaction de la neuvième question (*Si debe elegir tres palabras o expresiones para definir el chocolate ecuatoriano, ¿Cuáles serían?*) oriente la réponse vers un choix plus terminologique que discursif incluant quelques expressions : *diversidad de sabores, sabor natural orgánico, consumir chocolate del ecuador, el mejor chocolate de los ecuatoriano, el mejor fino de aroma, alto sabor bajo precio alto contenido nutricional, el chocolate nos da energía, el mejor del mundo, algo único, con nuestra identidad, provoca felicidad por su componentes químicos, entre más amargo más saludable, el milagro del cacao, que nuestro producto tiene aroma de buena calidad, de exportación, tiene un aroma inigualable, tiene un sabor único, amor único por la delicia de este producto pasional, muy delicioso al paladar.* Dans ces expressions se retrouve le concept d'un produit organique équatorien sain inégalable qui procure du bonheur. Les termes significatifs les plus fréquents sont : *delicioso* (28), *rico* (25), *calidad* (20), *aroma* (20), *sabor* (20), *dulce* (19), *mejor* (15), *sabroso* (15), *único* (13), *exquisito* (11), *puro* (10), *agradable* (9), *aromático* (9), *saludable* (7), *ecuatoriano* (5), *fino* (5). Cette liste met en évidence que l'*Aficionado* utilise des termes communs dans un contexte spécifique pour partager ce que le mot *chocolate* évoque chez lui, aucun des termes de la liste n'appartient à aucune des roues des arômes (*Figure 13*).

Ces interprétation trouvent une résonance particulière dans les Hapax correspondants à ce sous-corpus sans stimulus. L'originalité des termes de fréquence d'utilisation égale

à un – les hapax – est qu’ils peuvent être considérés comme spécifiques au discours, car communément peu répandus. En effet, l’interprétation des Hapax peut varier selon la situation de communication, ils peuvent être considérés comme des mots-clés, des marqueurs de registre ou stylistiques. Ou encore mettre en évidence la présence d’un concept dans le corpus comme l’utilisation de diminutifs euphémiques pour limiter l’impact d’un commentaire négatif sur un produit équatorien : *amarguito, toquesito*. Ou même révéler des néologismes au service de l’imaginaire des *aficionados* comme *engordante, retrogusto*. Cependant l’évocation cognitive suscitée par le mot chocolat reste, parmi les hapax, fidèle à l’analyse des mots-clés du sous-corpus étudié. Il est possible d’identifier les références aux lieux de production : *amazonía, ecuador, pastaza, provincia, selvático, serrano* ; les références aux gens et aux activités sociales : *afrodisíaco, agriculteur, cariño, cumpleaños, enamoramiento, humano, mujer, ocasión, oficina, pareja, reunión, romanticismo, romántico, santo, sensualidad, social, ternura, valentin* ; les références à la santé : *ansiedad, antioxidante, apetitivo, bienestar, cuerpo, natural, salud, sano*. Il est remarquable de constater qu’il existe plus de termes liés au discours sensoriel dans les hapax du sous-corpus *aficionado* sans stimulus que dans le propre discours des producteurs : *alucinante, auténtico, deleitar, emoción, esparcimiento, exquisito* (erreur orthographique), *exquisitez, extraordinario, fabuloso, fantástico, fresco, gourmet, gustoso, inconfundible, inexplicable, infaltable, inigualable, insuperable, intenso, milagro, pasional, placentero, privilegio, rústico, semiamargo, superior, sutil*. De l’ordre du superlatif, les termes convoqués pour le discours sensoriel par les *aficionados* ne semblent pas avoir un format adéquat pour être organisés dans une roue des arômes ou des saveurs. Cependant, chaque discours a sa raison d’être, la terminologie qui permet la caractérisation précise d’un produit lors d’une session d’évaluation prend tout son intérêt pour situer un produit sur le marché. L’erreur consiste à vouloir utiliser ce discours lors des sessions de dégustation pendant lesquelles le système de valeur de l’*aficionado* n’est pas la description détaillée du produit, mais l’amplitude du plaisir ou de l’émotion ressentie. Pour une communication plus effective entre ces deux acteurs du domaine, le producteur de chocolat et

l'aficionado, la complémentarité entre un discours descriptif et un discours sensoriel serait une stratégie intéressante à considérer.

Hapax - questionnaire sans stimulus				
accesible	cumpleaños	gourmet	ocasión	reunión
afecto	deleitar	gustoso	oficina	romanticismo
afrodisíaco	detallista	helado	oloroso	romántico
agricultor	distinto	humano	organolépticas	rústico
almendra	ecuador	inconfundible	oscuro	salud
alucinante	emoción	inexplicable	pareja	sano
amable	enamoramiento	infaltable	pasional	santo
amarguito	engordante	inigualable	pastaza	selvático
amazonia	esparcimiento	insuperable	paz	semiamargo
ansiedad	espesor	intenso	perfecto	sensualidad
antioxidante	esquisito	intermediario	placentero	serrano
apetitivo	estilo	internacional	positivo	social
artesanal	exquisitez	lengua	postre	superior
auténtico	extraordinario	lleno	preparación	sutil
bienestar	fabuloso	mantecoso	primero	terapéutico
bombones	fantástico	menta	privilegio	ternura
bonito	felicidad	milagro	proveniente	tono
café	fragancia	mío	provincia	toquesito
cariño	fresco	monocultivo	pueblo	valentin
cosecha	fruto	mujer	relleno	viscosidad
cuerpo	fuerza	natural	retrogusto	vividios

Tableau 29 : Hapax de la réponse à la question treize du questionnaire (TXM)
Source : élaboré par nous

L'analyse de sentiment obtenue avec le programme Orange (*Figure 52*) confirme le caractère fortement positif d'un passionné qui loue les particularités de son produit adoré. Avec une moyenne proche de 7, cette analyse démontre que le discours de *l'aficionado* est en harmonie avec la représentation sociale qu'il a du chocolat : l'orgueil, la joie et le plaisir. Si l'intention discursive du professionnel producteur de chocolat est de faire la promotion et de convaincre *l'aficionado* d'acheter son produit, il pourrait essayer d'en parler avec la même passion, s'approchant au mieux de son positivisme et de son enthousiasme.

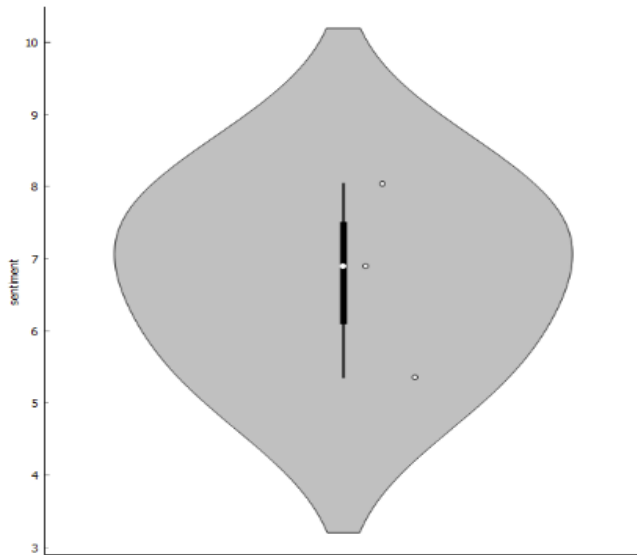


Figure 52 : Représentation de l'analyse de sentiment des textes du sous-corpus Aficionado sans stimulus (Orange)
Source : élaboré par nous

4.3. Réponses au questionnaire avec stimulus

Après avoir répondu à la partie cognitive du questionnaire, le participant retourne la feuille et l'intervieweur propose aléatoirement un échantillon de morceaux de chocolat identifiés comme *muestra 1* et *muestra 2* de façon à ne pas influencer le participant en lui indiquant le pourcentage de concentration en cacao du chocolat dégusté. L'échantillon numéro un a une concentration de 70% de cacao et le numéro deux de 100%. La dixième question propose une échelle de valorisation sur cinq de façon à pondérer les réponses des trois dernières questions (*Annexe 3* : Questionnaire avec stimulus). Selon les valeurs obtenues, la barre de chocolat à 70% est évaluée à 4,12 sur 5 ; et la barre de chocolat à 100% est évaluée à 3,275 sur 5. Malgré l'amertume de cette dernière, le public montre une acceptation supérieure à la moyenne aux fortes concentrations en cacao ; résultat qui pourrait être différent dans un pays qui n'est pas producteur de cacao. Connaître les préférences du consommateur interviewé est une information primordiale au moment d'analyser le discours produit pour ne pas attribuer son appréciation comme qualité intrinsèque de la barre de chocolat, mais à la sensation

perçue au moment de la dégustation du produit étant conscient que les réponses à ce questionnaire ne peuvent être représentatives que des participants évoluant dans un écosystème linguistique situé. Cette information devient primordiale pour le producteur de chocolat quand il veut construire un discours promotionnel ciblé : les stratégies discursives optimales pour une barre à 70% ne le seront pas obligatoirement pour une barre à 100%. De plus, un consommateur ne parlera pas d'une barre de chocolat à 70% de la même façon qu'une barre à 100%, car la variation d'un des paramètres principaux de l'écosystème linguistique influence la production discursive comme le démontre l'analyse à suivre du sous-corpus *aficionado* avec stimulus.

Avec une valeur de 0,363, légèrement supérieure à la densité lexicale du sous-corpus représentatif du discours de l'*aficionado* sans stimulus (0,352), la densité lexicale du sous-corpus représentatif du discours de l'*aficionado* avec stimulus (*tableau 30*) reste comparable à la densité lexicale (0,358) du professionnel du producteur de chocolat (*tableau 10* et *tableau 26*).

sous-corpus SCQ avec stimulus	Token	Vocabulaire	Densité lexicale sur 1000 tokens aléatoires
Nombre total	3085	929	0.363

Tableau 30 : Paramètres du sous-corpus de l'Aficionado avec stimulus

Source : élaboré par nous

La moyenne de densité lexicale des sous-corpus avec et sans stimulus de l'*aficionado* (0,3575) est encore plus proche de celle du producteur de chocolat, démontrant ainsi que les deux protagonistes ont une variété lexicale sensiblement égale. Il reste à déterminer si leurs choix lexicaux sont tout aussi proches quand l'*aficionado* exprime une sensation.

En contact avec le produit, l'*aficionado* ne fait que peu de références au processus de fabrication : *proceso, fermentación, artesanal*, ce qui est en adéquation avec son discours issu de l'évocation (*Tableau 31*). Tout en dégustant le carré de chocolat,

l'*aficionado* n'hésite pas à se resservir un morceau pour définir les caractéristiques physiques que son palais (*paladar*), sa bouche (*boca*), ou sa langue (*lengua*) peuvent évaluer : *sabor, aroma, textura, olor, amargor, pureza, taza, característica, porcentaje, concentración, consistencia*. Il associe ces caractéristiques à des adjectifs communs afin de les évaluer : *sabor a chocolate auténtico, chocolate no muy dulce que en lo personal me resulta agradable y no empalaga, un sabor agradable sabor intenso, olor a cacao natural, su aroma a cacao y sabroso siento un aroma rico y sabor delicioso, se puede sentir su textura suave, cremosa, con su dulzura característica y su amargura al ser un chocolate puro, un sabor entre dulce y amargo, es un chocolate fino con características únicas, está muy delicioso, consistente y tiene agradable aroma, chocolate rico y puro delicioso aromático amargo maravilloso insaciable*. Cependant, mis à part la référence à l'odeur de café : *un olor a café, me hace sentir pasión tranquilidad al café*, l'*aficionado* n'utilise pas une terminologie spécifique pour identifier les arômes, les saveurs ou les odeurs et ne les décrit pas, comme le ferait un dégustateur professionnel, à l'aide d'une des nombreuses roues des arômes. Sa stratégie discursive se centre plus sur l'évocation plaisante que l'expérience sensitive. En effet, pour répondre à la question : *Probando el chocolate, ¿A qué le hace pensar?*, l'*aficionado* ne cherche pas une référence pour décrire la sensation olfactive ou gustative, mais communique ce que produit cette sensation en faisant appel à des souvenirs des plus agréables : *a una reunión familiar con una taza de chocolate lo mejor del mundo, felicidad aroma satisfacción de una buena taza de chocolate con leche, me recuerdo al chocolate que preparaba mi madre, me recuerda mi niñez, pensando para disfrutarlo con la familia y los amigos, la alegría de comer golosinas, mi esposa mis hijos cena en familia, su aroma penetra y se dirige al cerebro activando una sensación única de satisfacción, me hace pensar en mi niñez, infancia me hace pensar a lo rico que es el cacao como fruta al chocolate hecho en casa, excitante me hace pensar lo delicioso que es puesto que me hace recordar los premios que recibíamos cuando éramos niños, momentos felices al chocolate caliente que prepara mi mamá cuando hace frío, me hace sentir pasión tranquilidad, me recuerda a los chocolates que me solía comprar mi abuelita en la infancia un sabor agradable que incita a seguir comiendo, me da energía alegría, antes*

del dulce el producto causa un estímulo de alegría y relajación, este chocolate tiene 2 matices el dulce de la vida con un toque de amargura. Pendant la dégustation, les participants furent nombreux à fermer les yeux illustrant parfaitement par leur langage corporel ce commentaire écrit : *relajamiento rico que es algo relajante emite un olor que te transporta.* Cette stratégie discursive est aussi mise en évidence par la fréquence des termes : *alegría, bienestar, familia, infancia, niñez, satisfacción, casa, energía, feliz,* qui se trouvent être aussi présents dans le corpus sans stimulus démontrant ainsi qu'aussi bien l'évocation que la sensation réveille chez l'*aficionado* des souvenirs de bonheur partagés en famille.

Comme précédemment soulignés, les adjectifs choisis ne peuvent être définis seulement comme spécifiques à la terminologie du chocolat. Ces termes appartiennent au langage général, mais ils sont utilisés dans un écosystème linguistique spécifique lié au caractère sensoriel de la dégustation du chocolat. Même s'ils ne peuvent être catégorisés comme appartenant à une terminologie propre, ces adjectifs présentent des traits principaux qui permettent de catégoriser le type de qualification qu'ils apportent au substantif. Vassiliadou et Lammert (2011 : 8) proposent une description des informations sémantiques apportées par les adjectifs au substantif « odeur » : hédonique, effet, propriété, source, temporalité, intensité et identification. Ils précisent que le trait – propriété – recouvre plusieurs dimensions comme : propriété pure du substantif, sensorielle ou multisensorielle.

Proche de l'étude présentée sur les odeurs, les expériences sensorielles décrites par les *aficionados* font appel aux adjectifs hédoniques exprimant un jugement qualitatif principalement positif (tableau 31) : *bueno, rico, agradable, delicioso, fuerte, único, excelente, impresionante, incomparable, perfecto* ; et quand ils présentent une connotation négative, mis à part le terme *agrijo*, ils sont nuancés : *diferente, especial.*

[espos="NC"]: eslemma / F							
chocolate	109	pureza	6	familia	3	esencia	2
sabor	74	boca	5	infancia	3	experiencia	2
cacao	23	gusto	5	momento	3	fermentación	2

aroma	20	proceso	5	mundo	3	final	2
producto	19	taza	5	niñez	3	identidad	2
dulce	16	consumo	4	nivel	3	inicio	2
sensación	13	golosina	4	porcentaje	3	lengua	2
azúcar	12	mezcla	4	satisfacción	3	mañana	2
calidad	10	tiempo	4	agua	2	materia	2
leche	10	vez	4	bebida	2	pena	2
paladar	10	vida	4	capacidad	2	planta	2
textura	8	alegría	3	casa	2	repostería	2
olor	7	bienestar	3	concentración	2	tableta	2
amargor	6	café	3	consistencia	2	toque	2
persona	6	característica	3	energía	2	uso	2
[espos="ADJ"]: eslemma / F							
amargo	43	puro	11	cremoso	4	feliz	2
bueno mejor	33	sabroso	9	fino	4	gran grande	2
rico	22	excelente	7	orgánico	4	impresionante	2
agradable	21	agrio	6	químico	3	incomparable	2
delicioso	19	artesanal	6	suave	3	normal	2
dulce	16	diferente	6	amarguito	2	nuestro	2
fuerte	13	intenso	6	aromático	2	perfecto	2
natural	12	empalagoso	5	común	2	procesado	2
único	12	saludable	5	energético	2		
ecuatoriano	11	sano	5	especial	2		
[espos="V.*"]: eslemma / F							
ser	100	faltar	6	preparar	4	encantar	2
estar	22	haber	6	sentir	4	existir	2
hacer	19	poder	6	amargar	3	moderar	2
gustar	15	comer	5	conocer	3	parecer	2
tener	14	concentrar	5	estimular	3	pegar	2
probar	13	consumir	5	recordar	3	querer	2
sentir	13	decir	5	acompañar	2	saber	2
pensar	9	ir	5	activar	2	satisfacer	2
recomendar	7	quedar	5	apoyar	2	seguir	2
consumir	6	dar	4	comprar	2	superar	2
deber	6	mejorar	4	derretir	2	venir	2
[espos="ADV"]: eslemma / F							
muy	50	no	33	más	16	poco	7
bien	6	ya	6	antes	3	después	2
normalmente	2	también	2				

Tableau 31 : Lemmes de fréquence supérieure à 1 du sous-corpus *Aficionado* avec stimulus (TXM)

Source : élaboré par nous

Les adjectifs qualifiant une propriété présentent aussi une valence positive : *amargo*⁵⁸, *dulce*, *natural*, *puro*, *(no) empalagoso*⁵⁹, *sano*, *cremoso*, *fino*, *(sin) químico*⁶⁰, *suave*, *aromático*. Les adjectifs identifiant la source mettent l'accent sur l'identité du produit (*nuestra golosina con sabor a Ecuador*) et son caractère naturellement bio. Le trait intensité : *fuerte*, *intenso*, *gran*, et le trait effet : *saludable*, *energético*, *feliz*, présentent un chocolat dont la concentration est bonne pour la santé, qui réveille et rend heureux.

Les verbes du discours avec stimulus présentent une plus grande variété, car *l'aficionado* décrit l'effet que procure la dégustation : *me recuerdo...*, *me hace pensar...*, *que preparaba mi...*, *parece un...*, *para disfrutarlo con...*, *a degustarlo*, *se derrite en la boca*, *me estimula*, *perfecto para acompañar...*, *me recuerda a los chocolates que me solía comprar mi*. Mis à part les adverbes intensificateurs qui sont aussi présents dans le corpus sans stimulus de façon à renforcer le sens et l'émphasis dans le discours, l'adverbe de négation fait son apparition pour soit changer la valence d'un adjectif : *no es empalagoso*, soit exprimer une opinion sur la forte concentration en cacao. En effet le chocolat 100% cacao présente une amertume qui n'est pas pour tous les palais : *no fue lo que pensé*, *no me gustó muy amargo*, *no me gustó para nada*. Dans ce cas, *l'aficionado* met en évidence une brèche entre sa représentation d'un chocolat parfait et la sensation procurée par le 100% cacao, le verdict est sans appel même si certains essaient de minimiser l'effet étant donné qu'ils savent que c'est un produit équatorien : *no será del gusto de cualquiera*.

⁵⁸ L'amertume est une qualité positive pour les amateurs de chocolat qui apprécient une forte concentration en cacao qui doit être amer sans être âcre (*agrio*).

⁵⁹ Le terme *empalagoso* (écœurant) possède une forte valence négative, mais dans le corpus il est associé à la négation *no*.

⁶⁰ Le terme *químico* possède une valence négative quand il est associé à un produit alimentaire. Cependant, dans le corpus étudié, il est associé à la préposition privative *sin* donnant ainsi une valence positive à l'expression *sin químico*.

Comme premier mot-clé, l'adjectif hédonique *rico* exprime un jugement qualitatif positif du produit qui n'est plus seulement évoqué, mais senti (*tableau 32*). Il manifeste une première réaction qui, dans la même catégorie hédonique, est suivie de *agradable, delicioso, sabroso, excelente*. Les substantifs *calidad, pureza, aroma, textura, porcentaje, taza y olor* apparaissent comme des caractéristiques propres du produit qui semblent expliquer la sensation perçue aussi décrite comme une expérience. Ces propriétés sont renforcées par les adjectifs *natural, fuerte, puro, amargo, ecuatoriano, cremoso, concentrado, intenso, único, artesanal, (no) empalagoso*, qui complètent la description du produit. Les autres substantifs présents comme mots-clés font référence à l'endroit où naît la sensation : *boca, paladar* ; et aux ingrédients : *cacao, azúcar, chocolate y leche*. Les verbes – *siente, merecer (la pena), impregna (que se impregna en toda la boca), gustó, probar* – de cette liste sont étroitement liés à la sensation, mais sont aussi présents les verbes – *pensar, diría* – qui introduisent la description de l'effet en accord avec *experiencia* et *niñez*.

Word	YAKE!	Word	YAKE!	Word	YAKE!	Word	YAKE!
rico	0,07	cremoso	0,03	concentrado	0,03	artesanal	0,02
calidad	0,06	cantidad	0,03	experiencia	0,03	empalagoso	0,02
pureza	0,06	final	0,03	intenso	0,03	pensar	0,02
sensación	0,06	impregna	0,03	chocolate	0,03	persona	0,02
cacao	0,06	textura	0,03	gusta	0,03	probarlo	0,02
natural	0,05	delicioso	0,03	boca	0,03	única	0,02
fuerte	0,05	punto	0,03	paladar	0,03	porcentaje	0,02
puro	0,05	sabrosa	0,03	pega	0,03	sabroso	0,02
agrio	0,05	gustó	0,03	niñez	0,03	taza	0,02
agradable	0,05	siento	0,03	bebida	0,03	excelente	0,01
siente	0,05	pastoco ⁶¹	0,03	recomendado	0,03	olor	0,01
amargo	0,04	mejores	0,03	capacidad	0,03	leche	0,01
azúcar	0,04	merece	0,03	nivel	0,03	dulce	0,01
ecuatoriano	0,04	pena	0,03	sabor	0,02	diría	0,01
aroma	0,04	presentaciones	0,03	único	0,02		

Tableau 32 : 59 mots-clés du sous-corpus *Aficionado* avec stimulus (*Orange*)

Source : élaboré par nous

⁶¹ Synonyme de *masilla* qui se traduit en français par : mastic ; *pastoso* peut être associé à patafix.

Une fois la sensation décrite, l'*aficionado* revient à l'expérience vécue, pas à partir d'une évocation, mais à partir du ressenti. Présente dans le discours avec ou sans stimulus, l'expérience, le plus souvent agréable, semble être ce que l'*aficionado* recherche dans la consommation du produit. En conclusion, le discours du professionnel gagnerait en pertinence, en relation à la troisième maxime conversationnelle de Grice (1979 : 57-72), s'il se référait à l'expérience que procure le produit.

Le regroupement hiérarchique (*figure 54*) de ces mots-clés confirme l'analyse précédente. Le regroupement C1 réunit les verbes qui décrivent aussi bien la sensation que son effet : *sentir, pegar, impregnar gustar*. Le regroupement C2 met en évidence les caractéristiques qui permettent de sentir et vivre l'expérience que procure la dégustation d'un produit unique, pur, naturel et équatorien (regroupement C3 : *único, puro, natural, ecuatoriano*) qui en bouche devient crémeux, excellent, bon, savoureux, intense, et fort (regroupement C5 : *cremoso, excelente, rico, sabroso, intenso, fuerte*). Le regroupement C4 fait référence à la boisson chocolatée qui reste une des façons traditionnelles que les Équatoriens ont de consommer ce produit : *bebida, taza, leche, chocolate, cacao, azúcar*.

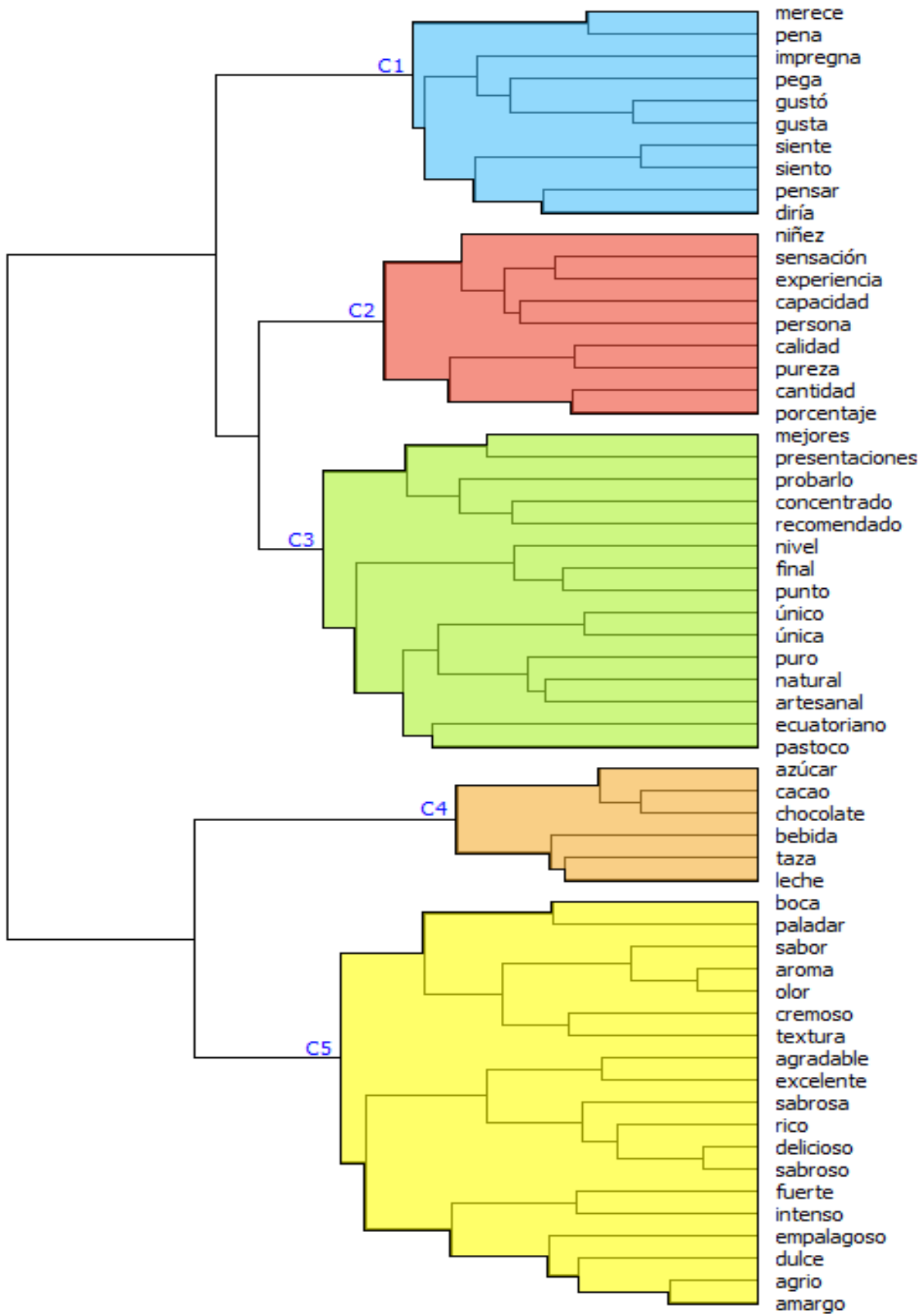


Figure 54 : Regroupement hiérarchique des mots-clés du sous-corpus aficionado avec stimulus (Orange)

Source : élaboré par nous

La terminologie spécialisée des roues des arômes restera d'une grande utilité pendant les concours et les dégustations entre experts pour déterminer des paramètres de comparaison et d'évaluation entre différents produits. Cependant, elle risque d'être incomprise aussi bien par les consommateurs que par les producteurs de cacao.

Comme pour le sous-corpus *aficionado* sans stimulus, le sous-corpus *aficionado* avec stimulus présente une dimension limitée pour l'analyse des cooccurrences des mots-clés. Cependant, l'outil *Network explorer* du programme Orange offre une représentation graphique des termes dont la fréquence de cooccurrence est supérieure à 5 dans une fenêtre de quatre mots à gauche et à droite, considérant les termes dont la fréquence est supérieure à 10 (*figure 56*).

Selon ce réseau sémantique, pour les *aficionados* participant au questionnaire, le chocolat équatorien *fino de aroma* présente une riche (bonne), agréable et délicieuse saveur amère et sucrée ; ses caractéristiques en font un produit sain et unique. Dans cette représentation graphique du réseau des cooccurrences, les expressions qui se réfèrent aux expériences ne peuvent être représentées, car étant propres aux différents participants, elles ne présentent pas des fréquences suffisantes. Cependant, dans les réponses de la question onze : *Probando el chocolate, ¿A qué le hace pensar?*, il est possible de lire (*Annexe 18* : sous-corpus questionnaire avec stimulus) : *una reunión familiar con una taza de chocolate lo mejor del mundo, satisfacción de una buena taza de chocolate con leche, me recuerdo al chocolate que preparaba mi madre, golosina con sabor a ecuador, me recuerda mi niñez, pensando para disfrutarlo con la familia y los amigos, que es algo relajante, las cosas buenas de la vida, mi niñez la alegría de comer golosinas, mi niñez la alegría de comer golosinas, en realidad no pienso en nada solo siento el sabor del chocolate, mi esposa mis hijos cena en familia, quien fue el inventor de tan deliciosa golosina, me hace pensar en mi niñez, infancia, me hace recordar los premios que recibíamos cuando éramos niños, momentos felices al chocolate caliente que prepara mi mamá cuando hace frío, me hace sentir pasión tranquilidad, me recuerda a los chocolates que me solía comprar mi abuelita en la infancia.*

muy bueno, que este chocolate tiene dos matices el dulce de la vida con un toque de amargura, emoción una experiencia única está bueno, ...; de la même manière, dans les réponses présentées se retrouvent de nombreuses références à la fierté nationale de produire un des meilleurs cacao au monde; à ses qualités physiques, naturelles et sensorielles. Les exemples relevés mettent en évidence l'importance de l'effet du sensoriel sur le bien-être de celui qui le déguste. Les mots-clés des réponses à la treizième question confirment les analyses précédentes. Cette liste de mots (*tableau 33*) classés selon leurs fréquences d'usage dans les réponses à la treizième question du questionnaire appliqué ; représente la base terminologique utilisée par les aficionados pour définir le chocolat qu'ils ont goûté. Une fois encore, elle démontre que la spécificité terminologique du discours ne réside pas dans le terme, mais dans l'écosystème linguistique dans lequel il est utilisé.

Word	Freq.	Word	Freq.	Word	Freq.
amargo	31	gustar	6	amor	3
rico	30	único	5	tranquilidad	2
dulce	20	textura	5	sano	2
bueno	20	suave	5	relajante	2
sabor	31	cremoso	5	recomiendo	2
delicioso	16	calidad	5	producto	2
aroma	16	concentrado	4	proceso	2
chocolate	13	agrio	4	placer	2
sabroso	12	sensación	3	paladar	2
excelente	11	químico	3	identidad	2
agradable	11	orgánico	3	fragrante	2
fuerte	10	intenso	3	fino	2
saludable	8	feo	3	experiencia	2
puro	8	falta	3	ecuatoriano	2
natural	8	energético	3	casero	2
exquisito	8	delicia	3	artesanal	2
aromático	7	cacao	3		

*Tableau 33 : 50 premiers mots de la réponse à la question treize du questionnaire (TXM)
Source : élaboré par nous*

Il est aussi remarquable dans le sous-corpus avec stimulus que cette réalité soit aussi mise en évidence par les termes de fréquence d'utilisation égale à un qui indiquent la rareté d'un événement comme la présence de certains commentaires négatifs (*tableau 34*) : *aceitoso, insípido, desabrido, desagradable, pastoso, empalagoso*. Ou encore mettre en évidence la présence du concept des diminutifs euphémiques qui limitent l'impact d'un commentaire négatif sur un produit équatorien : *poquito, amarguito*. Ils peuvent être propre à l'écosystème linguistique sans pour autant qu'ils soient considérés comme des termes de spécialité : *cuencano, nacional, waorani*. Cependant, comme les hapax compilés (*tableau 34*) le démontrent, la majorité met en valeur le processus de recherche cognitive que certains *aficionados* mettent en œuvre pour exprimer soit leurs émotions ressenties : *perdurable, consistente, equilibrada, maravilloso, estimulo, profundo, agridulce, excitante, exótico, refrescante, delicado, satisfactorio, fresco, diferente, genial, oloroso, increíble, insaciable, perceptible*, soit leurs émotions évoquées : *encanta, energía, adictivo, esposa, afrodisíaco, pureza, familiar, salud, felicidad, anti-estrés, auténtico, café, golosina, casa, dulzura, pasional, gratificante*.

Loin d'être représentatifs d'une terminologie spécialisée décontextualisée, les hapax sont ici aussi considérés comme représentatifs d'une terminologie générale située dans un discours sensoriel spécialisé construit autour du chocolat en contexte équatorien.

Hapax - questionnaire avec stimulus				
aceitoso	comprar	encanta	insípido	perdurable
adecuada	concentración	energía	ligeramente	perfecto
adictivo	consistente	equilibrada	mantiene	poquito
aditivos	consumo	esposa	maravilloso	probar
afrodisíaco	convierte	estimulo	materia	profundo
agridulce	cristalización	excitante	mejor	pureza
alimenticio	cuencano	exótico	mejorar	refrescante
amarguito	dark	familiar	moldeable	salud
anímico	delicado	felicidad	nacional	satisfactorio
anti-estrés	desabrido	fermentación	nuevo	superado
auténtico	desagradable	fresco	oscuro	tendencia
azúcar	diferente	genial	olor	trabajo
café	diluir	golosina	oloroso	tristeza

casa	dulzura	gran	pasional	vez
cobre	duradero	gratificante	pastoso	volveré
color	duro	increíble	paz	waorani
comestible	empalagoso	insaciable	perceptible	

Tableau 34 : Hapax de la réponse à la question treize du questionnaire (TXM)

Source : élaboré par nous

L'analyse de sentiment obtenue avec le programme Orange (*Figure 57* : Représentation de l'analyse de sentiment des textes du sous-corpus Aficionado avec stimulus (Orange)) confirme qu'après la dégustation du produit, *l'aficionado* reste très positif dans son évaluation. Cependant, même si en moyenne l'analyse de sentiment des sous-corpus avec et sans stimulus reste équivalente, l'analyse du sous-corpus avec stimulus présente une plus grande amplitude. Le fait de proposer un échantillon de chocolat dont la concentration en cacao est de 100% peut expliquer cette différence indiquant ainsi que son amertume ne correspond pas toujours à la représentation sociale que le terme chocolat a déclenché dans la partie cognitive du questionnaire.

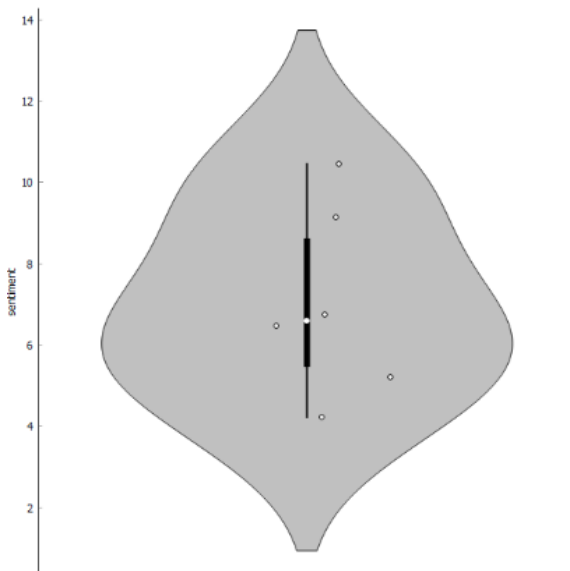


Figure 57 : Représentation de l'analyse de sentiment des textes du sous-corpus Aficionado avec stimulus (Orange)

Source : élaboré par nous

L'amertume d'un chocolat noir 100% cacao peut surprendre et ne pas être en phase avec la représentation évoquée par le simple fait d'entendre le mot chocolat. Cette hypothèse est aussi soutenue par des adjectifs présents dans le discours comme *feo* et par l'évaluation indiquée par la question neuf du questionnaire (*tableau 25*). Cependant, dans son ensemble, cette analyse démontre que le discours de l'aficionado reste en harmonie avec la représentation sociale qu'il a du chocolat.

Conclusion

La thématique du moule discursif du producteur de chocolat dans un écosystème linguistique situé au salon du chocolat à Quito est essentiellement liée au processus de production, aux ingrédients utilisés ainsi qu'à leurs caractéristiques. Dans le sous-corpus compilé, l'analyse textométrique ne met pas en évidence l'utilisation d'une terminologie spécifique, mais d'une terminologie commune utilisée dans un écosystème linguistique spécifique dans lequel sont construits les réseaux sémantiques de chaque terme choisi. Il a été observé que la stratégie de communication du discours sensoriel reste limitée et se restreint à l'utilisation de verbes sensoriels (goûter, tester, se démarquer, sentir, adorer, rappeler, évoquer, ressembler). Les seuls termes dont la fréquence d'utilisation est significative qui se réfèrent à une sensation olfactive et gustative sont *floral* et *frutal*. Les noms propres présents dans ce discours font référence à des lieux de production, donnant ainsi une situation géographique précise à l'écosystème linguistique ; et à des marques de producteur de chocolat qui sont aujourd'hui reconnues aussi bien en Équateur qu'à l'extérieur soulignant ainsi la renommée de cet écosystème linguistique dans le marché international du chocolat. La stratégie discursive du producteur de chocolat s'inscrit dans la promotion du produit, son intention de communication est de convaincre l'audience de consommer et d'acheter. Sûr des qualités de son produit, le producteur de chocolat invite à goûter ce qui lui semble un argument suffisant étant donné qu'il n'éprouve pas le besoin de développer son discours au-delà de la dégustation. Il est ici important de se rappeler que les entrevues ont été réalisées pendant le salon du chocolat à Quito sur les stands des professionnels, il aurait été surprenant que cette invitation à la dégustation n'apparaisse pas comme stratégie de communication. La garantie de la qualité de leurs produits repose sur l'origine et le type de cacao présenté comme une référence internationale : *le cacao nacional fino de aroma*. Le processus de fabrication présente aussi une certaine importance, s'opposant au concept d'industrialisation massive, le producteur met

l'accent sur l'artisanat et la durabilité du processus utilisé en adéquation avec l'Amazonie et son système ancestral de culture : la *chakra*. Il existe une différence d'utilisation entre le pluriel et le singulier des termes arôme et saveur : le singulier est majoritairement associé au cacao et le pluriel au chocolat. Cette nuance suggère que l'apport du processus de transformation du cacao en chocolat ne se limite pas à une simple plus-value économique, cela sous-entend que le savoir-faire du producteur permet de révéler tout le potentiel du cacao, de multiplier les arômes et les saveurs. Cependant, fort d'une longue tradition de production du cacao, dans un domaine où la production de chocolat en Équateur peut être considérée comme récente, la stratégie discursive du producteur de chocolat reste centrée sur les caractéristiques de la fève. L'analyse met en évidence que le discours sensoriel est particulièrement absent du discours du producteur de chocolat. Bien que positif, le discours présente le produit comme le résultat d'un processus de transformation de qualité, d'une fève de cacao de qualité, sans décrire l'effet sensoriel et l'impact émotionnel que le produit peut susciter chez le consommateur.

La première considération à prendre en compte pour comparer le discours du producteur de chocolat avec le discours du producteur de cacao est la différence essentielle entre les écosystèmes linguistiques où sont produits les échanges : le salon du chocolat à Quito versus la plantation de cacao dans les *chakra* des communautés amazoniennes. Même si ces deux écosystèmes linguistiques se situent sur le sol équatorien, ils n'ont que peu de points communs : le thème, la langue pour les entrevues réalisées en espagnol, et l'interlocuteur qui conduit l'entrevue ; les autres paramètres sont diamétralement opposés. Comme premier résultat de ces différences, il est possible d'observer dans le discours des producteurs de cacao des emprunts au kichwa qui est la langue maternelle des interlocuteurs, l'utilisation de suffixes et une prononciation marquée par le lieu géographique et par le kichwa. Il n'est pas surprenant de constater que les producteurs de cacao ne font pas de distinction dans le choix du pluriel ou du singulier pour le terme saveur étant donné que peu d'entre eux ont eu l'opportunité de pouvoir déguster le chocolat produit à partir de la fève de cacao qu'ils vendent. Avant

d'être producteurs de cacao, ils sont agriculteurs, ils appliquent un modèle de pluri-culture adapté aux conditions climatiques et à la biodiversité amazonienne expliquant ainsi la fréquence d'utilisation de substantifs d'autres produits dans leur discours. La présence d'une nature exubérante dans l'écosystème linguistique du producteur de cacao se traduit par l'utilisation d'adjectif comme naturel ou organique pour décrire la saveur de la fève produite. L'Amazonie est aussi connue pour sa richesse en métaux précieux, dès l'enfance les membres des communautés apprennent à laver le sable des rivières pour chercher de l'or. L'analogie de la fève de cacao avec la pépite d'or, directement liée au rendement économique, est ainsi naturelle dans cet environnement. Sans une compréhension détaillée de leur écosystème linguistique, il est difficile d'interpréter le discours du producteur de cacao. Sa réalité sociale ainsi que l'organisation de la chaîne de production du chocolat permettent d'expliquer l'absence d'un discours sensoriel dans ses réponses. Comme agriculteur communautaire, il se réfère au processus de production de la fève, à son intérêt économique, il éprouve des difficultés à s'exprimer sur le chocolat qui ne fait pas partie de sa réalité. Même si son discours reste positif, il est nuancé par les conditions de son quotidien.

La comparaison entre les discours des producteurs de cacao et de chocolat reflète la sectorisation de la chaîne de fabrication du chocolat en Équateur, la réalité socioéconomique de ses acteurs et la relation qu'ils entretiennent avec le produit fini. Cependant, malgré leur différence, aucun des deux acteurs n'inclut dans sa production langagière un discours sensoriel spécifique. Il est important de prendre en considération que traditionnellement, l'industrie chocolatière exportait le cacao et actuellement elle commence à le transformer, ce qui peut être un argument pour justifier que le discours soit centré sur les particularités de la fève. Cependant, le discours des producteurs de chocolat gagnerait en pertinence s'il s'appuyait sur les stratégies discursives exprimées par leurs clients potentiels : les *aficionados*.

En effet, en harmonie avec la représentation sociale qu'ils ont du chocolat : l'orgueil, la joie et le plaisir, la stratégie discursive de ces derniers reste plus centrée sur l'évocation d'une expérience placentaire de sensations, de plaisir et de satisfactions que sur

l'expérience sensitive du moment de dégustation. Sans réellement inclure dans son discours une stratégie terminologique spécifique du cacao ou du chocolat, les *aficionados* mettent en œuvre des expressions évocatrices d'actes sociaux qui sont des sources d'émotions particulières dont l'intensité ne peut être perçue dans son intégralité que par eux-mêmes. Cependant, dans leur discours ils cherchent une résonance avec leur interlocuteur, celui qui leur pose la question, de façon à partager cette émotion plus qu'à l'expliquer. Il est ici important de souligner que l'interlocuteur qui réalise l'entrevue est un compatriote qui partage le même écosystème linguistique permettant ainsi que cette recherche de résonance semble naturelle et légitime. Il serait intéressant de réaliser ce questionnaire avec un interlocuteur étranger à l'écosystème linguistique des *aficionados* pour évaluer l'impact de cette variation sur leur stratégie discursive. Le professionnel centre son discours sur le processus et le produit, l'*aficionado* centre son discours sur sa propre expérience et la représentation sociale qu'il a du produit. L'intention de communication du professionnel est de convaincre, l'intention de communication de l'*aficionado* est de partager. En conclusion, pour convaincre, la stratégie discursive du professionnel gagnerait en pertinence si sa première intention de communication était fondée sur l'expérience placentaire de sensations, de plaisir et de satisfactions qu'il partagerait comme *aficionado*.

De la réflexion ontologique et épistémologique initiale à l'interprétation croisée des résultats, le processus cognitif inscrit dans la linguistique sensorielle présente des contributions d'aspect théorique, méthodologique et pragmatique.

Une des interrogations légitimes que le chercheur peut avoir à l'esprit tout au long de l'étude se centre sur la place du spécialisé dans la production discursive de locuteurs qui s'expriment dans un contexte professionnel autour d'un thème spécifique comme le cacao ou le chocolat. Cette réflexion, d'aspect théorique, déjà soulevée par Petit (2010), interroge directement la nature du discours spécialisé. Dans le domaine professionnel, est-il possible de réduire le spécialisé d'un discours à la simple spécialisation de sa terminologie ? Selon notre position, une des contributions d'aspect théorique de cette étude est d'offrir une réponse négative à la question précédente : le discours spécialisé

n'est pas que déterminé par les définitions terminologiques présentes dans les ouvrages de référence. Selon les résultats obtenus, la valeur sémantique d'un terme dépend de la spécialisation et la spécificité de l'écosystème linguistique dans lequel il est utilisé, des stratégies de production langagière, des intentions de communication, et de la valeur sémantique que les termes choisis renvoient aux interlocuteurs de cet écosystème. Dans l'étude présentée, il a été démontré que le syntagme *pepa de oro* n'aura pas la même épaisseur sémantique (Bach, 2021a : 63), pour un producteur, un professionnel ou un *aficionado* selon sa représentation sociale, la situation, la stratégie et l'intention de communication. Même si une personne a répondu que l'expression pépite d'or était utilisée au niveau national (voir la contribution C-03 du paragraphe 1.2.1 Représentation sociale du cacao et du chocolat en Équateur), le producteur de la fève de cacao ne connaît pas vraiment la valeur réelle de ce qu'il cultive étant donné qu'il n'a pas eu le plaisir de déguster le chocolat fabriqué à partir de sa pépite d'or (voir la contribution C-05). L'agriculteur va donc utiliser cette expression comme il l'a reçu, c'est-à-dire comme un patrimoine national qui ne s'inscrit pas dans son écosystème sociolinguistique. Contrairement au producteur de cacao, le producteur de chocolat s'approprie la représentation sociale de l'expression « pépite d'or » comme stratégie d'exportation de son produit fini. Dans son écosystème sociolinguistique, cette expression s'inscrit dans la terminologie spécifique du domaine du chocolat pour identifier les particularités du cacao *Arriba fino de aroma* : pour le producteur de chocolat équatorien l'épaisseur sémantique de *pepa de oro* est comparable à l'épaisseur sémantique que la notion de « climat » peut avoir pour les producteurs de vin bourguignon.

Il peut être extrapolé à partir de cette réflexion que plus un terme peut être utilisé dans de nombreux écosystèmes linguistiques sans grandes variations de sa valeur sémantique, plus il sera « commun » ou moins « spécifiques », plus un terme présente un nombre limité d'écosystèmes linguistiques dans lesquels il peut être utilisé sans changement drastique de sa valeur sémantique, et plus il sera confiné à un domaine spécifique. La spécificité terminologique ne réside pas dans la définition du terme, mais

dans l'écosystème linguistique dans lequel il est employé, par qui il est employé, comment et pourquoi il est employé. Cette réponse s'inscrit l'approche d'une linguistique cognitive située développée dans les différents travaux d'analyse du « spécialisé » de l'équipe « Modèles et Discours » du laboratoire dijonnais TIL – Centre Interlangue – Texte, Image, Langage (EA 4182) de l'Université de Bourgogne⁶².

L'obtention des données s'inscrit dans un cadre méthodologique triphasé dans lequel la conceptualisation du thème étudié prend forme à travers l'étude d'un « corpus ambiant » construit à partir des discours produits sur internet. Cette première phase offre au chercheur une description plus ou moins spécifique, selon les paramètres de sélection des sites internet considérés, de l'empreinte discursive générale que la mise en discours d'un concept utilisé laisse dans l'écosystème linguistique du domaine de spécialité étudié. La deuxième phase consiste à compiler un corpus de textes dans lesquels le concept étudié est cognitivement évoqué dans différentes situations et intentions de communication qui correspondent à une variété précise d'écosystèmes linguistiques représentatifs du domaine de spécialité. Dans l'étude présente, cette phase est représentée par le discours des entrevues faites aux producteurs ainsi que par la première partie du questionnaire appliqué aux *aficionados*. La troisième phase naît d'un stimulus physique présenté comme le déclencheur de la production d'un discours spécifique réalisé par un locuteur spécialisé dans le domaine. Dans le cas de cette étude, cette phase est représentée par le discours de l'*aficionado* produit après avoir dégusté un morceau de chocolat. De cognitif, le stimulus devient sensitif, cette distinction permet la comparaison entre la production langagière déclenchée par un processus cognitif avec celle déclenchée par un processus sensitif donnant ainsi accès à la mise en discours des émotions créées à partir d'évocations et de sensations. Cette méthodologie triphasée a permis de présenter les réseaux sémantiques de l'expression de la sensorialité dans le discours spécialisé construit autour du chocolat en contexte équatorien en partant d'un sous-corpus ambiant général vers un sous-corpus représentatif des différentes situations spécifiques particulières à la chaîne de production du chocolat en Équateur. De cette

⁶² <https://til.u-bourgogne.fr/thematiques/axe-de-recherche-3.html>

manière, l'analyse donne au chercheur un accès à l'épaisseur sémantique du discours sensoriel par la superposition de l'étude des différentes strates de sa réalité écolinguistique. Selon Hernández Sampieri et Mendoza (2018), cette méthodologie s'inscrit dans un type de recherche comparative descriptive dans lequel l'obtention de l'information ne se base pas sur la manipulation de variable, mais sur la compilation, l'observation et l'interprétation d'une base de données pour décrire les caractéristiques d'un phénomène. Appliquée à la linguistique de corpus, la compilation permet l'obtention d'un corpus de textes représentatifs d'un écosystème linguistique. La textométrie, et ses outils informatiques d'aide à l'analyse de discours, permet une observation quantitative du corpus compilé offrant ainsi au chercheur des résultats dont l'interprétation qualitative s'inscrit parfaitement dans le cadre théorique d'une linguistique cognitive sensorielle située. La complémentarité des cadres théoriques de la linguistique de corpus, de la textométrie et de la linguistique cognitive sensorielle située au service d'un processus d'analyse mixte aussi bien quantitatif que qualitatif est une contribution importante pour le cadre méthodologique d'une linguistique du discours sensoriel qui cherche à interpréter dans l'empreinte discursive les stratégies d'expression du ressenti que sa source soit une évocation ou une sensation.

La contribution d'aspect pragmatique est directement liée à la pertinence des résultats pour les professionnels du secteur, et plus spécifiquement, pour les producteurs de chocolat dont l'intention finale de communication est de convaincre un potentiel acheteur d'acquiescer son produit. Dans cette étude, l'interprétation des résultats permet de conclure que la connaissance des stratégies de production langagière permet au professionnel d'orienter son discours promotionnel pour qu'il soit congruent avec celui de son client potentiel. En d'autres termes, que le discours du producteur de chocolat gagnerait en pertinence s'il incluait dans sa production langagière les stratégies discursives de l'*aficionado* tout en s'inspirant de son intention de communication inscrite dans le partage d'expériences placentaires, de joie et de satisfaction. En valorisant ce résultat, le producteur de chocolat applique une sectorisation de son discours selon l'intention et la situation de communication. En effet, en présence

d'experts-dégustateurs, le langage technique de descripteurs caractéristiques des propriétés physiques, gustatives et olfactives du chocolat dans un contexte d'évaluation et de comparaison de produits prend toute son importance, car il sert l'intention de communication qui est le positionnement du produit sur un marché international hautement compétitif. Ce langage technique de descripteurs, souvent représenté par une roue des arômes ou de saveurs, devient impropre si l'intention de communication est de convaincre un potentiel client, qui ne partage pas l'écosystème linguistique de l'expert-dégustateur, d'acheter le produit. Autre grande différence entre le langage technique et le langage sensoriel réside dans la généralisation et la spécificité. Pour comparer des produits dans un espace économique international, il semble légitime de normaliser la technicité des termes allant jusqu'à la circonscrire dans une langue franche – l'anglais – pour être intégrée dans un espace économique international, comme le montrent les étiquettes présentées dans le paragraphe 1.1.3. L'écologie du langage comme rapport entre langue et humain/société. En raison de son caractère international, ce discours technique perd toute relation culturelle et devient obsolète dans une situation de communication où le professionnel producteur de chocolat doit s'adresser à un public particulier qui évolue dans un écosystème linguistique fortement marqué par sa culture et ses traditions. Dans ce cas, le discours produit doit être situé et doit résonner avec l'interlocuteur tout comme le discours de l'*aficionado* résonne avec ceux qui partagent son écosystème linguistique.

Le discours est une entité sémantique qui nous permet d'organiser « cognitivement le monde en lui donnant un sens » (Adam, 2014 : 296), il devient un témoin de l'existence sociale du locuteur, « il permet une confrontation des visions cognitives (pensées, autres cultures présentes et, plus largement, autres personnes). Les textes sont des lieux de mémorisation. D'archivage, de conservation et de transmission de savoir » (Adam, 2014 : 296). Conformément à sa nature, le discours se présente comme un accès privilégié à l'intention de communication de l'acteur social et à l'interprétation qu'il possède de sa réalité à travers le prisme de l'écologie linguistique dans laquelle il évolue. Dans le cadre de la linguistique cognitive sensorielle, chaque analyse de

discours compilé en corpus permet de saisir et interpréter les stratégies discursives qui maintiennent une cohérence et une cohésion entre sensations, émotions, et stratégies d'expressions sensorielles à partir de l'environnement physique et socioculturel qui détermine l'écologie du langage. Au-delà du cacao, du chocolat, et même du vin souvent pris comme référence, l'application du processus de recherche utilisé dans cette étude à d'autres écosystèmes linguistiques liés à différents produits qui évoquent ou stimulent des émotions partagées dans un discours sensoriel comme le café, l'huile d'olive, le thé pour les saveurs, allant jusqu'à inclure les épices et les parfums pour les odeurs, pourrait confirmer, compléter ou améliorer les contributions d'aspect théorique, méthodologique et pragmatique présentées et ouvrir de nouvelles voies de recherche dans le domaine de l'expression du sensoriel située dans une discours spécialisé.

Table des matières

Introduction.....	1
Première Partie : Cadre théorique et méthodologique pour la caractérisation des discours sensoriels autour du chocolat en contexte équatorien	11
Chapitre 1 : Écologie de la langue située dans la filière du chocolat en Équateur	13
1.1 Le paradigme de l'« Écologie du langage »	14
1.1.1 Définition, évolution et positionnement épistémologique de l'écologie du langage.	14
1.1.2. L'écologie du langage comme rapport entre langue et environnement naturel	30
1.1.3. L'écologie du langage comme rapport entre langue et humains/société	35
1.1.4 Discussion de la pertinence de ces approches pour le travail de thèse, de la construction et de l'analyse du corpus	40
1.2 L'approche ethnographique de la spécialité.....	45
1.2.1. Représentation sociale du cacao et du chocolat en Équateur.....	47
1.2.2. Description du cacaoyer et de son fruit.....	50
1.2.3. Histoire du cacao en Équateur	53
1.2.4. Chocolat actuellement produit en Équateur.....	57
1.3 Processus de transformation artisanale et industrielle	61
1.3.1. Processus de transformation artisanal du cacao.....	63
1.3.2. Processus de transformation industriel du cacao	65
Chapitre 2 : Le corpus en linguistique sensorielle.....	72
2.1 Positionnement théorique de la recherche : Linguistique sensorielle et écologie du langage	74

2.2 Typologie de la terminologie sensorielle selon trois grands ensembles	84
2.3 Processus de compilation du corpus d'étude	87
Deuxième Partie : Caractérisation analytique du corpus et modélisation	107
Chapitre 3 : Analyse textométrique et interprétation croisée des corpus considérés .	109
3.1 Moule discursif représentatif du sous-corpus discours <i>ambient</i>	113
3.2 Dualisme dans le corpus professionnel selon l'activité, l'intention de communication et la langue utilisée.....	142
3.2.1. Moule discursif représentatif du discours professionnel du producteur de chocolat	143
3.2.2. Moule discursif représentatif du discours professionnel du producteur de cacao en espagnol.....	161
3.2.3. Moule discursif représentatif du discours professionnel du producteur de cacao en kichwa	177
Chapitre 4 : Empreinte du discours sensoriel dans les situations communicatives situées de l' <i>aficionado</i>	191
4.1. Stratégies discursives de l' <i>aficionado</i>	191
4.2. Réponses au questionnaire sans stimulus	192
4.3. Réponses au questionnaire avec stimulus	205
Conclusion	222

Liste des tableaux

Tableau 1 : Paramètres des situations de communication sélectionnées pour compiler le corpus d'étude.....	93
Tableau 2 : Paramètres du sous-corpus questionnaire	98
Tableau 3 : Paramètres du sous-corpus professionnel	101
Tableau 4 : Paramètres de transcription	102
Tableau 5 : Paramètres du sous-corpus ambiant.....	114
Tableau 6 : 100 premiers lemmes des noms communs, adjectifs, verbes et adverbess du sous-corpus ambiant (TXM).....	117
Tableau 7 : 100 premiers mots-clés du sous-corpus ambiant (Orange).....	120
Tableau 8 : cooccurrence de cacao dans le sous-corpus ambiant (TXM)	136
Tableau 9 : cooccurrence de chocolat dans le sous-corpus ambiant (TXM)	138
Tableau 10 : Paramètres du sous-corpus professionnel producteur de chocolat	144
Tableau 11 : Lemmes du sous-corpus professionnel producteur de chocolat dont la fréquence est supérieure à 10 (TXM).....	146
Tableau 12 : 100 premiers mots-clés du sous-corpus professionnel producteur de chocolat (Orange)	149
Tableau 13 : cooccurrence de cacao dans le sous-corpus professionnel producteur de chocolat (TXM).....	159
Tableau 14 : cooccurrence de chocolat dans le sous-corpus professionnel producteur de chocolat (TXM).....	159
Tableau 15 : Paramètres du sous-corpus professionnel producteur de cacao.....	162
Tableau 16 : Lemmes du sous-corpus professionnel producteur de cacao dont la fréquence est supérieure à 10 (TXM).....	164
Tableau 17 : 100 premiers mots-clés du sous-corpus professionnel producteur de cacao en espagnol (Orange).....	167
Tableau 18 : cooccurrence de cacao dans le sous-corpus professionnel producteur de cacao (TXM).....	173
Tableau 19 : concordances de fino dans le sous-corpus professionnel producteur de cacao (TXM).....	174

Tableau 20 : concordances de « elaborado a partir de su cacao? » dans le sous-corpus professionnel producteur de cacao (TXM).....	175
Tableau 21 : cooccurrence de chocolate dans le sous-corpus professionnel producteur de cacao (TXM).....	175
Tableau 22 : Paramètres du sous-corpus professionnel producteur de cacao.....	177
Tableau 23 : Comparaison de la production discursive en espagnol et en kichwa.....	178
Tableau 24 : Mots les plus utilisés du sous-corpus professionnel producteur de cacao en kichwa (Orange)	184
Tableau 25 : Profil de l'aficionado	192
Tableau 26 : Paramètres du sous-corpus de l'Aficionado sans stimulus.....	192
Tableau 27 : Lemmes de fréquence supérieure à 1 du sous-corpus Aficionado sans stimulus (TXM)	194
Tableau 28 : 41 mots-clés du sous-corpus Aficionado sans stimulus (Orange)	197
Tableau 29 : Hapax de la réponse à la question treize du questionnaire (TXM).....	204
Tableau 30 : Paramètres du sous-corpus de l'Aficionado avec stimulus	206
Tableau 31 : Lemmes de fréquence supérieure à 1 du sous-corpus Aficionado avec stimulus (TXM)	210
Tableau 32 : 59 mots-clés du sous-corpus Aficionado avec stimulus (Orange).....	212
Tableau 33 : 50 premiers mots de la réponse à la question treize du questionnaire (TXM).....	218
Tableau 34 : Hapax de la réponse à la question treize du questionnaire (TXM).....	220

Liste des figures

Figure 1 : Territoires des peuples et nationalités autochtones, afro-équatoriens et montubios.....	28
Figure 2 : Zone de production du cacao	33
Figure 3 : géographie de l'Équateur	34
Figure 4 : Étiquette de chocolat vendu en Équateur	38
Figure 5 : Étiquette chocolat « au lait » vendu en Équateur.....	39
Figure 6 : Production mondiale de fèves de cacao en volume de 2016/2017 à 2021/2022	57
Figure 7 : Processus de collecte des fèves	61
Figure 8 : Processus de fermentation.....	62
Figure 9 : Processus de séchage.....	62
Figure 10 : Processus artisanal : de la fève à la tablette de chocolat.....	65
Figure 11 : Exemple de séchoir industriel	66
Figure 12 : Processus industriel de la fève à la tablette de chocolat	68
Figure 13 : Roues des arômes du chocolat, de l'huile d'olive et du vin.....	78
Figure 14 : Écologie linguistique de la production langagière en linguistique sensorielle	83
Figure 15 : Paramètre du tertium comparationis	90
Figure 16 : Mots-clés sélectionnés pour constituer le corpus ambiant.....	94
Figure 17 : Association de mots-clés sélectionnés pour faire une recherche sur Internet	94
Figure 18 : Paramètre de la recherche sur Internet pour compiler le corpus ambiant..	95
Figure 19 : Exemples d'URL sélectionnés dans Bootcat pour compiler le corpus ambiant	95
Figure 20 : Flux d'analyse des sous-corpus (Orange)	112
Figure 21 : Nuage des cent premiers lemmes du sous-corpus ambiant (Orange)	118
Figure 22 : Flux de travail pour le Nuage de mots du sous-corpus ambiant (Orange)	119

Figure 23 : Flux de travail appliqué aux 100 premiers mots et aux mots-clés du sous-corpus ambiant (Orange)	122
Figure 24 : Exemple de vectorisation des 20 premiers mots les plus fréquents (Orange)	123
Figure 25 : Matrice de distance des 20 premiers mots les plus fréquents (Orange)...	124
Figure 26 : Regroupement hiérarchique des 100 premiers mots du sous-corpus ambiant (Orange).....	127
Figure 27 : Regroupement hiérarchique des mots-clés du sous-corpus ambiant (Orange)	131
Figure 28 : Agrandissement de la projection bidimensionnelle (MDS) des 100 premiers mots du sous-corpus ambiant (Orange)	133
Figure 29 : Agrandissement de la projection bidimensionnelle (MDS) des mots-clés du sous-corpus ambiant (Orange).....	134
Figure 30 : Réseau sémantique des principales cooccurrences du sous-corpus ambiant (Orange).....	139
Figure 31 : Représentation de l'analyse de sentiment des textes du sous-corpus ambiant (Orange).....	142
Figure 32 : Nuage des cent premiers lemmes du sous-corpus professionnel producteur de chocolat (Orange).....	148
Figure 33 : Regroupement hiérarchique des 100 premiers mots du sous-corpus professionnel producteur de chocolat (Orange).....	152
Figure 34 : Regroupement hiérarchique des mots-clés du sous-corpus professionnel producteur de chocolat (Orange)	154
Figure 35 : Agrandissement de la projection bidimensionnelle (MDS) des mots du sous-corpus producteur de chocolat dont la fréquence est supérieure à dix (Orange).....	156
Figure 36 : Agrandissement de la projection bidimensionnelle (MDS) des mots-clés du sous-corpus producteur de chocolat (Orange)	158
Figure 37 : Réseau sémantique des principales cooccurrences du sous-corpus professionnel producteur de chocolat (Orange).....	160
Figure 38 : Représentation de l'analyse de sentiment des textes du sous-corpus professionnel producteur de chocolat (Orange).....	161

Figure 39 : Nuage des cent premiers lemmes du sous-corpus professionnel producteur de cacao en espagnol (Orange)	166
Figure 40 : Regroupement hiérarchique des 100 premiers mots du sous-corpus professionnel producteur de cacao (Orange)	171
Figure 41 : Agrandissement de la projection bidimensionnelle (MDS) des cent premiers mots du sous-corpus producteur de chocolat (Orange)	172
Figure 42 : Représentation de l'analyse de sentiment des textes du sous-corpus professionnel producteur de cacao (Orange)	176
Figure 43 : Nuage des cent premiers termes du sous-corpus professionnel producteur de cacao en kichwa (Orange).....	180
Figure 44 : Regroupement hiérarchique des mots fréquents du sous-corpus professionnel producteur de cacao (Orange).....	186
Figure 45 : Photo d'une boisson chocolatée avec son muchin prise à la communauté « Porvenir ».....	187
Figure 46 : Agrandissement de la projection bidimensionnelle (MDS) des mots les plus utilisés du sous-corpus producteur de cacao (Orange)	188
Figure 47 : Réseau sémantique des principales cooccurrences du sous-corpus professionnel producteur de cacao (Orange)	189
Figure 48 : Nuage des cent premiers lemmes du sous-corpus Aficionado sans stimulus (Orange).....	196
Figure 49 : Regroupement hiérarchique des mots-clés du sous-corpus Aficionado sin stimulus (Orange)	198
Figure 50 : Agrandissement de la projection bidimensionnelle (MDS) des mots-clés du sous-corpus Aficionado sin stimulus (Orange).....	199
Figure 51 : Réseau sémantique des principales cooccurrences du sous-corpus Aficionado sans stimulus (Orange)	200
Figure 52 : Représentation de l'analyse de sentiment des textes du sous-corpus Aficionado sans stimulus (Orange)	205
Figure 53 : Nuage des cent premiers lemmes du sous-corpus Aficionado avec stimulus (Orange).....	211

Figure 54 : Regroupement hiérarchique des mots-clés du sous-corpus aficionado avec stimulus (Orange)	214
Figure 55 : Agrandissement de la projection bidimensionnelle (MDS) des mots-clés du sous-corpus Aficionado avec stimulus (Orange)	215
Figure 56 : Réseau sémantique des principales cooccurrences du sous-corpus Aficionado avec stimulus (Orange)	217
Figure 57 : Représentation de l'analyse de sentiment des textes du sous-corpus Aficionado avec stimulus (Orange)	220

Bibliographie

Abad, A., Acuña, C., et Naranjo, E. (2020). El cacao en la Costa ecuatoriana: estudio de su dimensión cultural y económica. *Estudios de la Gestión: revista internacional de administración*, 7, 59-83. <https://doi.org/10.32719/25506641.2020.7.3>

Adamou, E. (2016). *A corpus-driven approach to language contact: Endangered languages in a comparative perspective* (Vol. 12). Walter de Gruyter GmbH et Co KG.

Aitchison J. (2012). *Words in the mind: An introduction to the mental lexicon*. Wiley-Blackwell, 352 p. ISBN: 978-1-118-17096-0

Alcívar Rodríguez, B.; Pino Peralta, S. et Aguilar Azuero, R. (2019). *El gran cacao de los pequeños productores. Una mirada al escenario agro socioeconómico de los cacaoteros en la Cordillera Oriental del Ecuador*. Guayaquil: Ediciones Holguín. ISBN 978-9942-14-510-9.

Altmann, P. (2012). Interculturalidad y plurinacionalidad como conceptos decoloniales-colonialidad y discurso del movimiento indígena en el Ecuador. In *XV Encuentro de Latinoamericanistas Españoles*, 131-138. Trama editorial; CEEIB. Madrid, España. halshs-00873607

Andy Alvarado, P., Calapucha Andy, C., Calapucha Cerda, L., López Shiguango, H., Tanguila Andy, A., et Tanguila Andy, D. (2012). *Sabiduría de la cultura kichwa de la amazonia ecuatoriana Tomo II*. Cuenca: Universidad de Cuenca.

Angué, K. (2009). Rôle et place de l'abduction dans la création de connaissances et dans la méthode scientifique peircienne. *Recherches qualitatives* 28(2), 65-94.

Bach, M. (2020a). Sensorial discourse and corpus in the digital humanities era: The example of the wine language. *Digital Scholarship in the Humanities*, 35 (1), 1-16. <https://doi.org/10.1093/llc/fqz006>.

Bach, M. (2020b). Les descripteurs sensoriels d'une langue à l'autre. Enjeux cognitifs pour la traduction. *Cognitivism et Traductologie Approches sémantiques et psychologiques*, 6, 59-76. Publisher : Classiques Garnier. DOI : 10.15122. ISBN : 978-2-406-09944-4

Bach, M. (2021a). *Vers une Sémantique Discursive cognitive. Réflexions théoriques et applications empiriques sur un corpus de langue allemande*. (Doctoral dissertation, University of Burgundy).

Bach, M. (2021b). Discours du sensoriel au prisme de l'approche cognitive. Tour d'horizon et perspectives. *Travaux neuchâtelois de linguistique*, 75, 105-124.

Baker, P., Egbert, J., (2016). *Triangulating Methodological Approaches in Corpus-Linguistic Research*. New York: Routledge.

Ballesteros, L. A. (2008). La ecolingüística: a propósito del portugués brasileño. *Actas de las I jornadas de ecología y lenguajes*. Córdoba, Universidad Nacional de Córdoba. ISBN 978-950-33-0736-6

Bastardas-Boada, A. (2005). *Cap a una sostenibilitat lingüística*. Barcelona: Editorial Angle.

Bastardas-Boada, A. (2014). Ecología y sostenibilidad lingüísticas: una aproximación desde la (socio)complejidad. Miguel Casas Gómez (dir.), Rocío Vela Sánchez (ed.) *Memoriam. XIV Jornadas de Lingüística*, Cádiz, Universidad de Cádiz, 143-163. ISBN 978-84-9828-458-4.

Bastardas-Boada, A. (2016). Ecología lingüística y lenguas minorizadas: algunas notas sobre el desarrollo del campo. Fernández Planas, A. Ma. (ed.) *53 reflexiones sobre aspectos de la fonética y otros temas de lingüística*, Barcelona, 451-458. ISBN: 978-84-608-9830-6.

Bastardas-Boada, A. (2017). The ecology of language contact: minority and majority languages. Fill, A., Penz, H. (eds.) *The Routledge Handbook of Ecolinguistics*, New York: Routledge, 451-458. ISBN: 9781138920088.

Bejarano, D., Llanos, A., Rubio, R., et Bonilla, J. (2018). Protocolo de transcripción ortográfica CLICC. *Instituto Caro y Cuervo*, 1-35.

Biber, D. (2015). Corpus-based and corpus-driven analyses of language variation and use. Bernd Heine, and Heiko Narrog (eds), *The Oxford Handbook of Linguistic Analysis*, <https://doi.org/10.1093/oxfordhb/9780199677078.013.0008>

Biber, D., Conrad, S., et Reppen R. (1998). *Corpus Linguistics, Investigating Language Structure and Use*. Cambridge : Cambridge University Press. ISBN 0-521-49957-7.

Blanchet, P. (2014). Ce que le plurilinguisme des espaces francophones nous apprend sur l'enseignement du français : l'impérative ouverture à la pluralité contre les idéologies glottophobes. *Le français, une langue pour réussir*. Rennes : Presses universitaires de Rennes. ISBN : 9782753557383. DOI : <https://doi.org/10.4000/books.pur.65561>.

Boas, F. (1911). *Introduction [to Handbook of American Indian Languages]* (No. 677). US Government Printing Office.

Boas, F. (1938). *Handbook of American Indian languages* (No. 40). US Government Printing Office.

Bojanowski, P., Grave, E., Joulin, A., et Mikolov, T. (2017). Enriching word vectors with subword information. *Transactions of the Association for Computational Linguistics*, 5.

Borg, I., et Groenen, M. (2018). *Applied Multidimensional Scaling and Unfolding*. Cham: Springer International Publishing. ISSN 2191-5458. <https://doi.org/10.1007/978-3-319-73471-2>

Brémond, J. (2011). Vignobles et vins de Rioja : histoire(s), identité(s), image(s) et stratégie(s). Territoires du vin, 3. <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1415>

Brown, G., Yule, G. (1983). *Discourse Analysis*. Cambridge : Cambridge University Press.

Caballero, F. S., et Maldonado, C. (Eds.). (2016). *Comunicación, decolonialidad y buen vivir* (Vol. 7). Ediciones Ciespal. ISBN 9789978551455

Cadena Fiallos, M. F. (2015). *Diseño del proceso para la elaboración de una bebida energética a partir de excedentes de cacao*. Trabajo final para la obtención del título: Ingeniera de Alimentos Espol Facultad de Ingeniería en Mecánica y Ciencias de la Producción, Guayaquil, 72 p.

Cahuana Velasteguí, A. L.; Cruz Fernández J.; Méric, O. et Gautier, L. (2021a). Mettre le chocolat en mots : terminologie de filière ou commerciale ? D. M. De Vecchi and V. Delavigne (eds.), *Entreprises et organisations : perspectives terminologiques*, 85-107. Paris : Presse Sorbonne Nouvelle. ISBN: 978-2-37906-067-0. <https://shs.hal.science/halshs-03249490/>

Calvet, L.-J. (1999). *Pour une écologie des langues du monde*. Paris, Plon, 304 p.

Calvet, L.-J. (2019). Louis-Jean Calvet. L'écologie des langues. Nicolas Journet éd., *Les Grands Penseurs du langage*, 121-124. Auxerre : Éditions Sciences Humaines. <https://doi.org/10.3917/sh.journ.2019.01.0121>

Campos, R., Mangaravite, V., Pasquali, A., Jatowt, A., Jorge, A., Nunes, C. et Jatowt, A. (2020). YAKE! Keyword Extraction from Single Documents using Multiple Local Features. *Information Sciences Journal*. Elsevier, 509, 257-289. Condamines, A., Narcy-Combes, J.-P. (2015). La linguistique appliquée comme science située. F. Carton, J.-P. Narcy-Combes, M.-F. Narcy-Combes, D. Toffoli (eds.), *Cultures de recherche en linguistique appliquée*, 209-229. Paris : Riveneuve éditions. ISBN: 978-2-36013-354-3.

Danesi, M. (2021). *Linguistic relativity today: Language, mind, society, and the foundations of linguistic anthropology*. Routledge

Digonnet, R. (2018). *Pour une linguistique sensorielle*. Paris : Honoré Champion. ISBN : 978-2-74534-729-9. <http://digital.casalini.it/9782745347299>.

Dubois, D. (2010). *Le sentir et le dire. Concepts et méthodes en psychologie et linguistique cognitives*. Paris: l'Harmattan, 391. ISBN: 978-2-29624-600-3.

Eisenstein, J. (2019). *Introduction to Natural Language Processing*. MIT Press.

Everaert-Desmedt, N. (2011). La sémiotique de Peirce dans Louis Hébert. *Signo (en ligne)*.
<http://www.signosemio.com/peirce/semiotique.asp>

Fairclough, N. (2005). Discourse analysis. *organizational studies: the case for critical realism*, *Organization Studies*, 26(6), 915-939.

Fernández, A. G. (2018). Big data y corpus lingüísticos para el estudio de la densidad léxica. *SKOPOS Revista Internacional de Traducción e Interpretación*, 9, 107-122. E-ISSN: 2695-8465. ISSN: 2255-3703.

Fillmore, C. J. (1992). Corpus linguistics' vs. 'computer-aided armchair linguistics'. *Directions in Corpus Linguistics. Proceedings of Nobel Symposium*, 82, 35-60.

Fix, U. (1990). Die Kategorie Stil als theoretisches Problem : Zur Einführung. *Beiträge zur Stiltheorie*, Leipzig: Verlag Enzyklopädie, 7–18.

Fix, U. (1999). Textsorte – Textmuster – Textmuster Mischung. Konzept und Analysebeispiele. *Cahiers d'Études Germaniques*, 37(2), 11-26.

Fornel, M. D., et Léon, J. (2000). L'analyse de conversation, de l'ethnométhodologie à la linguistique interactionnelle. *Histoire épistémologie langage*, 22(1), 131-155

Gardner, H. (1987). *The Mind's New Science: A History of the Cognitive Revolution*. New York: Basic Books.

Gautier, L. (2009). Nochmals zum (Fach-)Textmuster: von der Kognition zur Beschreibung einzelner Textexemplare. *Lylia*, numéro spécial Histoires de textes, 1–8.
<http://langues.univ-lyon2.fr/1184-Histoires-textes.html>.

Gautier, L. (2018). Émotions, expressivité et évaluation. La triple face (cachée ?) des descripteurs sensoriels : l'exemple du discours de présentation/dégustation de vins. *Symposium Connaître vs Ressentir. Affects, émotions et expressivité en discours spécialisés*, Lyon: Université Lumière Lyon II. <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01722225>.

Gautier, L., Bach, M. (2017). La terminologie du vin au prisme. Des corpus oraux de dégustation / présentation (français-allemand) : Entre émotions, culture et sensorialité. *Études de Linguistique Appliquée*, 188, 485-509.

Gautier, L., Le Fur, Y, et Robillard, B. (2015). La minéralité du vin : mots d'experts et de consommateurs. *Unité et diversité dans le discours sur le vin en Europe: Actes du colloque d'Innsbruck*, 210 p, Francfort/Main: Peter Lang, 149-168.

Gautier, L. (2019). La recherche en « langues-cultures-milieus » de spécialité au prisme de l'épaisseur socio-discursive. Calderón M., Konzett-Firth, C., *Dynamische Approximationen. Festschriftliches pünktlichst zu Eva Lavrics 62,5. Geburtstag*. ISBN : 978-3-631-79649-8.

Gledhill, C., Patin S., Zimina, M. (2017). Lexico-grammaire et textométrie : identification et visualisation de schémas lexico-grammaticaux caractéristiques dans deux corpus juridiques comparables en français. *Corpus*. <http://journals.openedition.org/corpus/2868>. DOI : <https://doi.org/10.4000/corpus.2868>.

Glynn, D., et Fischer, K. (Eds.). (2010). *Quantitative methods in cognitive semantics: Corpus-driven approaches* (Vol. 46). Walter de Gruyter.

Grave, E., Bojanowski, G., Joulin, A., et Mikolov, T. (2018). Learning Word Vectors for 157 Languages. *Proceedings of the International Conference on Language Resources and Evaluation*. <https://doi.org/10.48550/arXiv.1802.06893>.

Grice, H.P (1979). Logique et conversation. *Communications*, 30, 57-72.

Grzech, K. Z. (2016). *Discourse enclitics in Tena Kichwa: A corpus-based account of information structure and epistemic meaning* (Doctoral dissertation, SOAS, University of London).

Guilhaumou, J. (1996). Vers une histoire des événements linguistiques. Un nouveau protocole d'accord entre l'historien et le linguiste. *Histoire épistémologie langage*, 18(2), 103-126.

Guilhaumou, J. (2000). De l'histoire des concepts à l'histoire linguistique des usages conceptuels. *Genèses*, (1), 105-118.

Haarmann, H. (1990). Language planning in the light of a general theory of language: a methodological framework. *International Journal of the sociology of Language*, 1990(86), 103-126. <https://doi.org/10.1515/ijsl.1990.86.103>

Habert, B. (2000). Des corpus représentatifs : de quoi, pour quoi, comment ? *Linguistique sur corpus Études et réflexions*, Ed. M. Bilger, Perpignan : Presses Universitaires de Perpignan, 31, 11–58.

Hagège, C. (2006). *Combat pour le français : au nom de la diversité des langues et des cultures*. Editions Odile Jacob

Halliday, M. A. K. (2006). New ways of meaning: The challenge to applied linguistics. A. Fill, P. Mühlhäusler (eds.), *Ecolinguistics reader: Language, ecology, and environment*, 175-202. London and New York: Continuum.

Harris, Z. S. (1954). Distributional structure. *Word*, 10(2-3), 146-162.

Haugen, E. (1972). *The ecology of language*. Stanford, Calif: Stanford University Press.

Heiden S. (2010). The TXM Platform: Building Open-Source Textual Analysis Software Compatible with the TEI Encoding Scheme. *24th Pacific Asia Conference on Language, Information and Computation*. Sendai, Japan. http://halshs.archives-ouvertes.fr/docs/00/54/97/64/PDF/paclic24_sheiden.pdf.

Heiden S., Magué J.-P., et Pincemin B. (2010). TXM : Une plateforme logicielle open-source pour la textométrie – conception et développement. *JADT 2010 : 10th International Conference on the Statistical Analysis of Textual Data*, 12, Rome, Italie. http://halshs.archives-ouvertes.fr/docs/00/54/97/79/PDF/Heiden_al_jadt2010.pdf.

Hernández Sampieri, R., et Mendoza, C. (2018). *Metodología de la investigación, las rutas cuantitativa cualitativa y mixta*. México, México: Mc Graw Hill. ISBN: 978-1-4562-6096-

Honnibal, M. (2013). *A good Part-of-Speech Tagger in about 200 lines of Python*.
<https://explosion.ai/blog/part-of-speech-pos-tagger-in-python>

Hymes D. (1974). *Social anthropology, sociolinguistics and the ethnography of speaking*.
Foundations in Sociolinguistics, an Ethnographic Approach, Philadelphia, University of
Pennsylvania Press, 83-117.

Itier, C. (2017). *Diccionario quechua sureño castellano*. Lima: Editorial Commentarios.

Jean-Marie E., Bereau D, et Robinson J-C. (2021). Benefits of Polyphenols and
Methylxanthines from Cocoa Beans on Dietary Metabolic Disorders. *Foods*, 10(9), 2049.
<https://doi.org/10.3390/foods10092049>.

Jo, Y. H. (2013). La descolonialidad y el Sumak Kawsay en Ecuador. *Revista
Iberoamericana*, 24(1), 37-63.

Junyent, M. C. (1991). *Les llengües del món: Ecolingüística*. Barcelona: Empúries. ISBN:
978-8-475-96182-8.

Jurafsky, D., Martin, J.H. (2019). Vector semantics and embeddings. *Speech and Language
Processing: An Introduction to Natural Language Processing, Computational Linguistics,
and Speech Recognition*, 94-122.

Kleiber, G. (2012). Carte d'identité linguistique des odeurs. *IRIS*, 33, 91-103.

Kress, G. (1985). *Linguistic processes in sociocultural practice*. Deakin, Australia: Deakin
University Press.

Kress, G. (1988). *Communication and culture: An introduction*. Kensington, Australia:
University of New South Wales Press.

Krupnik, I. (2011). 'How many Eskimo words for ice?' Collecting Inuit sea ice
terminologies in the International Polar Year 2007–2008. *The Canadian Geographer/Le
Géographe canadien*, 55(1), 56-68.

Krupnik, I., Müller-Wille, L. (2010). Franz Boas and Inuktitut terminology for ice and snow: from the emergence of the field to the “Great Eskimo Vocabulary Hoax”. *SIKU: Knowing our ice*, 377-400. Dordrecht, Springer.

Lafont, C., et Peña, L. (1999). La tradición humboldtiana y el relativismo lingüístico.

Lampis, M., Strbáková, R. (2017). Acerca de la distinción entre lenguas naturales y lenguas cultivadas: ¿una falacia lingüística? *El Genio Maligno: revista de humanidades y ciencias sociales*, 21, 7.

Laygues, A. (2018). De l’influence des pratiques professionnelles sur l’enseignement des langues. *Sociolinguistica*, 32(1), 239–252. DOI : 10.1515/soci-2018-0020

Leavitt, J. (2014). Linguistic relativity: Precursors and transformations. *The Routledge handbook of language and culture*, 18-30, Routledge.

Lechevrel, N. (2008). L’écoulinguistique : Une discipline émergente. *Centre de recherche linguistique (CELITH)*, 3(1). <http://www.relq.uqam.ca/documents/Numero1Vol3-article2.pdf>.

Léo Léonard, J. (2017). Écologie (socio)linguistique : évolution, élaboration et variation. *Langage et société*, 160-161, 267-282. <https://doi.org/10.3917/lis.160.0267>

Linell, P. (2005). *The written language bias in linguistics. Its nature, origins and transformations*. Londres: Routledge, 264 p. ISBN: 970-0-203-34276-3 <https://doi.org/10.4324/9780203342763>.

Longhi, J. (2009). Les objets discursifs et le phénomène d’anticipation lexicale du discours : processus de référenciation et argumentativité dans l’activité discursive. N. Garric, J. Longhi (eds.), *L’analyse linguistique des corpus discursifs. Des théories aux pratiques, des pratiques aux théories*, 69-92, Clermont-Ferrand : Presses Universitaires Blaise-Pascal.

Longhi, J. (2018). *Du discours comme champ au corpus comme terrain. Contribution méthodologique à l’analyse sémantique du discours*. L’Harmattan.

Luzuriaga, D. (2012). *Extracción y aprovechamiento del mucilago de cacao como materia prima en la elaboración de vino*. Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial.

Maffi, L. (2001). *On Biocultural Diversity. Linking Language, Knowledge, and the Environment*. Washington: Smithsonian Institution Press.

Mancebo-Humbert, M. ; Alves, I. M. ; et Gautier, L. (2019a). De la terminologie spontanée à une terminologie aménagée et vice-versa : parler des vins espumantes au Brésil. *XIV^{ème} Journée Realiter*, Réseau Realiter, Paris: France.

Mancebot-Humbert, M. ; Gautier, L. ; et Le Fur, Y. (2019b). Terminologie et discours au sein d'une filière vitivinicole : Le cas des créchants de Bourgogne. *Revue des Oenologues et des Techniques Vitivinicoles et Oenologiques*, Union nationale des œnologues, France Bourgogne-Publications, 17.

Marcellesi, J.-B., B. Gardin, B. (1974). *Introduction à la socio-linguistique : La linguistique sociale*. Paris: Larousse.

Martinet, A. (1960). *Éléments de linguistique générale*. Paris: Armand Colin.

McEnery T., et Wilson A. (2001). *Corpus linguistics: An introduction*. Edinburgh University Press.

Méric, O. (2016). *Organisation discursive de la visite médiée de sites touristiques : théorisation contributionnelle et valorisation d'une praxis professionnelle*. (Doctoral dissertation, University of Burgundy).

Méric, O. (2019). Sémiotisation discursive de l'émotion : analyse textométrique d'un corpus plurilingue de discours spécialisés produits autour du chocolat. *Affects, émotions et expressivité dans les discours sociétaux*, édité par Laurent Gautier et coll., Francfort/Main: Peter Lang.

Méric, O., Carrera Rodríguez, E. M. (2019). "Aplicación de la Interpretación ambiental en el rescate de la Chakra Amazónica como recurso turístico comunitario en la Provincia del

Napo”. *Ambiente y sustentabilidad - volumen 3 Memorias III Congreso Internacional sobre Agroecología “Comunidades en armonía con la naturaleza”*. DOI: 978-9-942-932-28-0.

Méric, O. et Gautier, L. (2017). Le discours du guide-conférencier comme marqueur d’identité d’une institution touristique : l’apport d’un corpus oral authentique. *Études de linguistique appliquée*, 188, 443-465.

Montoya-Abat, B. (1996). *Alacant: la llengua interrompuda*. València, Denes editorial

Morange, S. (2009). Expert ? Vous avez dit expert ? D. Dubois (éd.) *Le sentir et le dire, Concepts et méthodes en psychologie et linguistique cognitives*, Paris: L’Harmattan : 137-156.

Mühlhäusler, P. (1996). *Linguistic Ecology: Language Change and Linguistic Imperialism in the Pacific Region*. Routledge. ISBN 9780203211281. <https://doi.org/10.4324/9780203211281>.

Mújica, C., Goldáraz, J. M. (2010). *Aprendamos Kichwa: gramática y vocabulario napeño*. Quito: Fundación Alejandro Labaka/Cicame.

Narvaja de Arnoux, E. (2021). El análisis del discurso en Latinoamérica: Objetos, perspectivas y debates. *Signos*, 54 (107), 711-735.

Nation, P. (2006). How Large a Vocabulary Is Needed for Reading and Listening? *Canadian Modern Language Review-revue Canadienne Des Langues Vivantes - CAN MOD LANG REV*, 63, 59-81.

Páez Paredes, L. (2015). *Ecuador Tierra del Cacao*. Quito : édition Trama. ISBN: 978-9978-369-575

Parizot, A., Verdier, B., et Catellani, A. (2019a). Du discours gastronomique et œnologique. *Recherches en communication*, 48, 1-5. Louvain: Centre de recherche en communication, Université Catholique de Louvain.

Parizot, A., Verdier, B. (2019b). Quand le vin se fait chair : Liminalité du discours sur le vin. *Recherches en communication*, 48, 29-46. Centre de recherche en communication, Université Catholique de Louvain.

Pazmiño Arízaga, A. L. (2015). *Estudio de factibilidad para la producción y exportación de chocolates rellenos con dulce de níspero hacia europa (bielorrusia)*. (Bachelor's thesis, Quito/UIDE/2015).

Pery-woodley, M.-P. (1995). Quels corpus pour quels traitements automatiques ? *Traitement Automatique des Langues*, 36 (1-2), 213–232.

Petit, Michel (2010). Le discours spécialisé et le spécialisé du discours : repères pour l'analyse du discours en anglais de spécialité. *E-rea*, 8, 1. DOI: 10.4000/erea.1400. <http://erea.revues.org/1400>.

Pincemin B., Heiden S., Lay M.-H.e, Leblanc J.-M., et Viprey J.-M.. (2010). Fonctionnalités textométriques : Proposition de typologie selon un point de vue utilisateur. *JADT 2010 - Statistical Analysis of Textual Data -Proceedings of 10th International Conference*. Rome: Edizioni Universitarie di Lettere Economia Diritto.

Porras, V. H., Sanchez, J. A. (1991). *Enfermedades del Cacao*. IICA Biblioteca Venezuela.

Programme de Nations Unies pour l'environnement (février 2002). *Rapport du Conseil d'administration septième session extraordinaire, assemblée générale Document officiels Cinquante-septième session supplément N° 25 (A/57/25)*. Nation Unies : New York. ISSN 0252-208X. <https://www.un.org/french/ga/57/docs/a5725f.pdf>

Pullum, G. K. (1991). *The great Eskimo vocabulary hoax and other irreverent essays on the study of language*. University of Chicago Press.

Quingaísa, E., Riveros, H. (2007). Estudio de caso: denominación de origen “cacao arriba.” *Fao-Iica*, 1–70. <http://orton.catie.ac.cr/repdoc/A7704E/A7704E.PDF>.

Rastier, F. (2004). Enjeux épistémologiques de la linguistique de corpus. *Rubrique Dits et inédits*. http://www.revue-texto.net/Inédits/Rastier/Rastier_Enjeux.html

Rastier, F. (2005). Enjeux épistémologique de la linguistique de corpus. *La linguistique de corpus*, 31-45. http://www.revue-texto.net/Inedits/Rastier/Rastier_Enjeux.html?iframe=true&width=100%&height=100%

Reboul, A. (1992). *Rhétorique et stylistique de la fiction*. Nancy: Presse Universitaire de Nancy.

Recalde, M., ozas, V. V. (2009). Problemas metodológicos en la formación de corpus orales. *A Survey on Corpus-based Research/Panorama de investigaciones basadas en corpus*, 37-49.

Rodrigo-Mendizábal, I. F. (2018). Análisis del discurso en Latinoamérica: un estado de arte. Chasqui. *Revista Latinoamericana De Comunicación*, 139, 15-66.

Sharifian, F. (2017). *Cultural Linguistics*. Amsterdam et Philadelphia: John Benjamins.

Salikoko S. Mufwene, (2018). Language Evolution from an Ecological Perspective. Alwin F. Fill et Hermine Penz (eds.) *The Routledge Handbook of Ecolinguistics*, 73-88. https://www.researchgate.net/publication/324979275_Language_evolution_from_an_ecological_perspective

Sapir, E. (1968). *Linguistique*. Gallimard, Paris.

Saporta G. (2006). *Probabilités, analyse des données et statistiques*. Paris: Éditions Technip, 622 p. ISBN 978-2-7108-0814-5

Sinclair, J. (1991). *Corpus, concordance, collocation*. Oxford: Oxford University Press.

Sinclair, J. (1992). The automatic analysis of corpora. Svartvik, J. (ed.) *Directions in Corpus Linguistics Proceedings of Nobel Symposium 82*. Berlin: Mouton de Gruyter.

Skutnabb-Kangas, T., R. Phillipson (2008). A Human Rights Perspective on Language Ecology. A. M. Creese, N. Hornberger (eds.) *Encyclopedia of Language and Education*, 9, Nueva York: Springer, 3-14.

Stefanowitsch A. (2020). *Corpus linguistics: A guide to the methodology*. Berlin: Language Science Press. ISBN 978-3-96110-225-9. DOI:10.5281/zenodo.3735822. <https://langsci-press.org/catalog/book/148>.

Stork, Y. (2008). La situación lexicográfica del español hispanoamericano. Consideraciones desde la perspectiva de la ecolingüística. *El diccionario como puente entre las lenguas y culturas del mundo. Actas del II Congreso Internacional de Lexicografía Hispánica*, Alicante, 594-600.

Sukha, D. A. (2016). *Pasos hacia una norma internacional armonizada para la evaluación del sabor de cacao – una revisión de los protocolos y prácticas actuales*. International Standards for the Assessment of Cocoa Quality and Flavour. https://www.cocoaqualitystandards.org/fileadmin/templates/CocoaQuality/Uploads/Documents-and-reports/REVIEW-Cocoa_Quality_Flavour_Standards_-_Darin_SUKHA_sans_Appendices-12May2016-ESPANOL.pdf

Terborg, R. (2006). La ecología de presiones' en el desplazamiento de las lenguas indígenas por el español. Presentación de un modelo. *Forum Qualitative Sozialforschung*, 7, 4, 4-06. <http://www.qualitative-research.net/index.php/fqs/article/view/167/374>

Terborg, R., García-Landa, L. (2013). The ecology of pressures: Towards a tool to analyze the complex process of language shift and maintenance. A. Bastardas-Boada, À. Massip-Bonet (eds.) *Complexity Perspective on Language, Communication and Society*. Berlin: Springer. 219-239.

Teubert, W., (1996). Comparable or parallel corpora? – *International Journal of Lexicography*, 9 (3), 238-264.

Teun A. van Dijk (1999). *Ideología. Una aproximación multidisciplinaria*. Barcelona: Gedisa.

Torruella Casañas, J., et Capsada Blanch, R. (2017). Métodos para medir la riqueza léxica de los textos. Revisión y propuesta. *Verba: Anuario Galego De Filoloxía*, 44, 347-408. <https://doi.org/10.15304/verba.44.3155>.

Vassiliadou, H., Lammert, M. (2011). Odeurs et dimension hédonique à travers le prisme des adjectifs. *Langages*, 181, 73-88. <https://doi.org/10.3917/lang.181.0073>.

Vera, J., Goya ,A. (2015) Comportamiento agronómico, calidad física y sensorial de 21 líneas híbridadas de cacao (*Theobroma cacao* L.). *La técnica*, 26-37.

Villela-Petit M. (1992). Le temps dans la langue et la culture hopi. *L'Homme et la société, Anthropologie de l'espace habité*, 104, 121-136. DOI: 10.3406/homso.1992.2645. http://www.persee.fr/doc/homso_0018-4306_1992_num_104_2_2645

WHORF, Benjamin L. (1956). *Language, thought, and reality: Selected writings of Benjamin Lee Whorf*. MIT Press.

Wittgenstein, Ludwig ([1921] 1993). – *Logisch-Philosophische Abhandlung*. – Routledge et Kegan Paul Ltd., trad. GRANGER, Gilles Gaston. – *Tractatus logico-philosophicus*. – Paris : Editions Gallimard, collection Bibliothèque de Philosophie

Wu, Y. (2018). Ecological discourse analysis. *Advances in Social Science, Education and Humanities Research (ASSEHR)*, 181.

Yépez, J. C. (2015). *Efecto de Altas Densidades Y Dos Sistemas de Siembra Sobre El Rendimiento Y Rentabilidad Del Cultivo de Plátano*. Quevedo: Universidad técnica Estatal de Quevedo.

Zentella, A. C. (1998). *Growing up bilingual: Puerto Rican children in New York*. Blackwell.

Zimmermann, K. (1999). *Política del lenguaje y planificación para los pueblos amerindios: ensayos de ecología lingüística*. Madrid: Iberoamericana Vervuert, 200 p. Lengua y sociedad en el mundo hispánico. ISBN : 9783865278876



**THESE DE DOCTORAT DE L'ETABLISSEMENT UNIVERSITE BOURGOGNE
FRANCHE-COMTE**

PREPAREE A L'UNIVERSITE DE BOURGOGNE

Ecole doctorale n°592

Ecole doctorale Lettres Communication Langues Arts (LECLA)

Doctorat de Sciences du langage

Par

Mme Angélica Leticia Cahuana Velasteguí

Expression de la sensorialité dans le discours spécialisé construit autour du chocolat en
contexte équatorien

Thèse présentée et soutenue à Dijon, le 18 décembre 2023

Composition du Jury :

M. Dardo De Vecchi, Professeur associé Kedge Business School – Marseille, Rapporteur
Mme Chrystelle Fortineau-Bremond, Professeure des Universités, Université Rennes 2, Rapporteur
M. Laurent Gautier, Professeur des Universités, Université de Bourgogne, Co-directeur de thèse
M. César Itier, Professeur des Universités, INALCO – Paris, Examineur
Mme Anne Parizot, Professeure des Universités, Université de Franche-Comté, Examinatrice
M. Stéphane Patin, Maître de Conférences HDR, Université Paris-Cité, Co-directeur de thèse
Mme Mercé Pujol, Professeure des Universités, Université de Perpignan, Examinatrice

Volume 2

Titre : Expression de la sensorialité dans le discours spécialisé construit autour du chocolat en contexte équatorien

Mots clés : écologie du langage, linguistique de corpus, linguistique sensorielle, pragmatique, sémantique, analyse du discours, discours spécialisé.

Résumé : L'objectif de cette étude est de comprendre et comparer les manifestations de la sensorialité dans le discours spécialisé sur le cacao et le chocolat en contexte équatorien. Une description de l'écologie du langage a été présentée pour appréhender la relation entre le discours et la réalité des experts et des professionnels selon leur environnement physique, social et culturel. Afin d'étudier le processus sémantique des sensations et des émotions, trois sous-corpus ont été pris en considération : le sous-corpus ambiant (SCA) qui prend en compte l'expérience et le niveau d'expertise des universitaires et des professionnels dans le domaine du cacao et du chocolat ; le sous-corpus questionnaire (SCQ) qui provient de la production d'acteurs sociaux amateurs de chocolat dont l'intention de la communication est liée à l'expression corpus entrevue professionnelle (SCP) qui est produit par les professionnels étroitement liés à l'écosystème linguistique et aux activités du secteur, telles que la production et le marketing. Après la compilation des corpus, les résultats ont été analysés et interprétés à l'aide de la textométrie, de façon à modéliser les discours étudiés pour offrir un moule discursif représentatif des situations de communication étudiées en suivant une dimension heuristique de va-et-vient entre les sources empiriques et les résultats d'analyse textométrique connue sous le nom d'approche "bottom-up/top-down" (Brown et Yule, 1983 : 234-235). Finalement, ce travail offre une vue d'ensemble des différentes stratégies discursives utilisées pour exprimer la sensorialité, et donc pour évaluer l'empreinte du discours sensoriel dans les situations de communication

sensorielle à partir d'un stimulus ou d'une expérience évoquée ; et finalement le sous- corpus de professionnels situées dans leurs écosystèmes linguistiques respectifs

Title : Sensoriality expression in the specialised discourse built around chocolate in an Ecuadorian context

Keywords : language ecology, corpus linguistics, sensory linguistics, pragmatics, semantics, discourse analysis, specialized discourse.

Abstract : The aim of this study is to understand and compare the manifestations of sensoriality in the specialised discourse on cocoa and chocolate in the Ecuadorian context. A description of the language ecology was presented to understand the relationship between the discourse and the reality of experts and professionals according to their physical, social and cultural environment. In order to study the semantic process of sensations and emotions, three sub-corpora were considered: the ambient sub-corpus (SCA) which takes into account the experience and level of expertise of academics and professionals in the field of cocoa and chocolate; the questionnaire sub-corpus (SCQ) which comes from the production of chocolate-loving social actors whose intention of the communication is related to the sensory expression from a stimulus or an evoked experience; and finally, the sub-corpus of professional interviews (SCP) which is produced by professionals closely linked to the linguistic ecosystem and to the activities of the sector, such as production and marketing. After the compilation of the corpora, the results were analysed and interpreted using textometrics, in order to model the studied discourses to offer a representative discursive mould of the studied communication situations following a heuristic dimension of going back and forth between the empirical sources and the textometric analysis results known as the "bottom-up/top-down" approach (Brown and Yule, 1983: 234-235). Finally, this work offers an overview of the different discourse strategies used to express sensoriality, and thus to assess the footprint of sensory discourse in communicative situations located in their respective linguistic ecosystems.

Sommaire annexe

Annexe 1 : Sources et paramètres des textes compilés pour le sous-corpus Ambient	2
Annexe 2 : Questionnaire sans stimulus	7
Annexe 3 : Questionnaire avec stimulus.....	8
Annexe 4 : Guide d'entretien pour les entretiens en espagnol.....	9
Annexe 5 : Guide d'entretien pour les entretiens en kichwa	10
Annexe 6 : Paramètres des textes compilés pour le sous-corpus professionnel producteur de chocolat.....	11
Annexe 7 : Paramètres des textes compilés en espagnol pour le sous-corpus professionnel producteurs de cacao	12
Annexe 8 : Paramètres des textes compilés en kichwa pour le sous-corpus professionnel producteur de cacao.....	13
Annexe 9 : Échantillon de 1000 mots aléatoires du sous-corpus <i>Ambiant</i>	14
Annexe 10 : Codification Treetagger pour les annotations des parties du discours .	17
Annexe 11 : Concordances sous-corpus <i>ambient</i> (TXM).....	19
Annexe 12 : Concordances sous-corpus <i>producteur chocolat</i> (TXM).....	235
Annexe 13 : Concordances sous-corpus <i>producteur cacao</i> (TXM)	281
Annexe 14 : Concordances sous-corpus <i>aficionado</i> sans stimulus (TXM).....	324
Annexe 15 : Concordances sous-corpus <i>aficionado</i> avec stimulus (TXM)	353
Annexe 16 : Sous-corpus des producteurs de cacao en kichwa.....	379
Annexe 17 : sous-corpus questionnaire sans stimulus.....	394
Annexe 18 : sous-corpus questionnaire avec stimulus	398

Annexe 1 : Sources et paramètres des textes compilés pour le sous-corpus Ambient

Extracted plain file	token	URL	size KB
corpus ambient chocolat_000.txt	592	http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/cacao-nacional.html	4
corpus ambient chocolat_001.txt	7551	http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/cacao-nacional.html	48
corpus ambient chocolat_002.txt	13 571	http://dspace.utb.edu.ec/bitstream/handle/49000/2196/%2802%29+TEXTO+DE+TESIS.pdf?sequence=1&isAllowed=y	85
corpus ambient chocolat_003.txt	1330	http://ecuador.travel/trade/docs/travel-planner/chocolate/Webinar_Chocolate_ES.pdf	8,2
corpus ambient chocolat_004.txt	16 712	http://infocafes.com/portal/wp-content/uploads/2016/11/Diagnostico_Cacao_Arriba_Ecuador.pdf	104,8
corpus ambient chocolat_005.txt	7444	https://issuu.com/revistavive/docs/sabor_arriba_4	48
corpus ambient chocolat_006.txt	26 362	http://orton.catie.ac.cr/repdoc/A7704E/A7704E.PDF	162,5
corpus ambient chocolat_007.txt	5695	http://www.anecacao.com/uploads/magazine/revista-sabor-arriba-septiembre-2015.pdf	37
corpus ambient chocolat_008.txt	48 301	http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/14484/2011.+TESIS.+Errej%C3%B3n%2C+%C3%8D%C3%B1igo.+La+Iucha+por+la+hegemon%C3%ADa+durante+el+primer+gobierno+del+MAS+en+Boli.pdf?sequence=1&isAllowed=y	304,1
corpus ambient chocolat_009.txt	7581	http://www.anecacao.com/uploads/magazine/revista-sabor-arriba-diciembre-2015.pdf	50
corpus ambient chocolat_010.txt	89	http://repositorio.uees.edu.ec/bitstream/123456789/1726/1/PAPER+FERSEN+LEON+MAE+PRESENTAR.pdf	0,544
corpus ambient chocolat_011.txt	89	http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/10637/1/TESIS+FINAL+PRODUCTORA+DE+CHOCOLATE.pdf	0,545
corpus ambient chocolat_012.txt	691	http://repositorio.ute.edu.ec/handle/123456789/20718	4,1
corpus ambient chocolat_013.txt	46 886	http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/12503/4/DinamicaDeLaComercializacionDelCacaco.pdf	291,5
corpus ambient chocolat_014.txt	9170	http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/3044/1/CD00022_TRABAJODETITULACION.pdf	59,8
corpus ambient chocolat_015.txt	7429	http://www.anecacao.com/uploads/magazine/revista-sabor-arriba-marzo-2016.pdf	47
corpus ambient chocolat_016.txt	463	http://vozdemilagro.blogspot.com/2014/06/salon-internacional-del-cacao-y.html	2,7
corpus ambient chocolat_017.txt	961	http://www.agroecuador.org/index.php/blog-noticias/item/346-el-cacao-ecuatoriano-es-sabor-eso-lo-hace-el-mejor-del-mundo	5,6
corpus ambient chocolat_018.txt	558	http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/cacao-nacional.html	3,4
corpus ambient chocolat_019.txt	248	http://www.anecacao.com/index.php/es/noticias/cacao-ecuatoriano-es-reconocido-como-producto-fino-de-aroma.html	1,5
corpus ambient chocolat_020.txt	1032	http://www.anecacao.com/index.php/es/noticias/ecuador-el-nuevo-paraiso-del-chocolate.html	6,1
corpus ambient chocolat_021.txt	579	http://www.anecacao.com/index.php/es/noticias/ecuador-escoje-alemania-para-dar-un-gran-salto-en-la-promocion-de-su-cacao.html	3,5
corpus ambient chocolat_022.txt	514	http://www.anecacao.com/index.php/es/noticias/ecuador-la-tierra-del-chocolate.html	3

corpus ambient chocolat_023.txt	725	http://www.anecacao.com/index.php/es/noticias/el-cacao-ecuadoriano.html	4,6
corpus ambient chocolat_024.txt	951	http://www.anecacao.com/index.php/es/noticias/el-cacao-orgullo-ecuadoriano.html	5,7
corpus ambient chocolat_025.txt	445	http://www.anecacao.com/index.php/es/noticias/el-chocolate-ecuadoriano-deleito-los-paladares-de-consumidores-franceses.html	2,8
corpus ambient chocolat_026.txt	367	http://www.anecacao.com/index.php/es/noticias/el-chocolate-ecuadoriano-posee-un-perfil-mas-saludable-que-el-ghanes.html	2,2
corpus ambient chocolat_027.txt	326	http://www.anecacao.com/index.php/es/noticias/el-ecuador-posee-el-mejor-cacao-el-mejor-chocolate-y-los-mejores-jovenes-chocolateros.html	2,1
corpus ambient chocolat_028.txt	400	http://www.anecacao.com/index.php/es/noticias/sin-dudas-en-manabi-esta-el-mejor-cacao.html	2,4
corpus ambient chocolat_029.txt	6821	http://www.anecacao.com/uploads/magazine/revista-sabor-arriba-junio-2016.pdf	43
corpus ambient chocolat_030.txt	17 566	http://www.anecacao.com/uploads/magazine/revista-de-anecacao-6ta.pdf	106,6
corpus ambient chocolat_031.txt	6496	http://www.anecacao.com/uploads/magazine/revista-sabor-arriba-septiembre-2016.pdf	41
corpus ambient chocolat_032.txt	686	http://www.larevista.ec/viajes/viajemos/Ruta-del-Cacao-Arriba-vinces-con-pepa	4,2
corpus ambient chocolat_033.txt	32	https://biblio.ecotec.edu.ec/revista/edicion2/DE+LA+%E2%80%99CPEPA+DE+ORO%E2%80%9D+A+LA+RUTA+DEL+CACAO.pdf	0,193
corpus ambient chocolat_034.txt	443	https://camaren.org/la-calidad-del-cacao-2/	2,7
corpus ambient chocolat_035.txt	9893	https://camaren.org/wp-content/uploads/2021/05/CACA_AGR_La-calidad-del-cacao_RÉD.pdf	79,7
corpus ambient chocolat_036.txt	1027	https://christoherreraipanta.com/el-auge-cacaotero-del-ecuador/	6,4
corpus ambient chocolat_037.txt	28 617	https://core.ac.uk/download/pdf/143428142.pdf	179,1
corpus ambient chocolat_038.txt	293	https://criteriosdigital.com/datos/rcriterios/exportaciones-de-chocolate-ecuadoriano/	1,9
corpus ambient chocolat_039.txt	6380	http://www.anecacao.com/uploads/magazine/revista-sabor-arriba-diciembre-2016.pdf	41
corpus ambient chocolat_040.txt	27 016	https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/10015/1/UPS-GT001016.pdf	172,6
corpus ambient chocolat_041.txt	10 308	https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/16524/1/UPS-QT13572.pdf	66,5
corpus ambient chocolat_042.txt	41 936	https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/2352/14/UPS-GT000259.pdf	253,6
corpus ambient chocolat_043.txt	53 056	https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/2653/14/UPS-GT000302.pdf	347,2
corpus ambient chocolat_044.txt	73 517	https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/2748/6/UPS-GT000274.pdf	465,3
corpus ambient chocolat_045.txt	282	https://ecoasis.cl/product/barra-chocolate-ecuadoriano-2/	1,8
corpus ambient chocolat_046.txt	440	https://ecuador.travel/press/chocolate-ecuadoriano-un-regalo-especial/	2,8
corpus ambient chocolat_047.txt	1005	https://elgourmet.com/el-origen-del-cacao	5,8
corpus ambient chocolat_048.txt	685	https://elmundoabocados.com/ruta-del-cacao-de-ecuador/	4,1
corpus ambient chocolat_049.txt	990	https://elproductor.com/2019/05/el-cacao-ecuadoriano-es-sabor-eso-lo-hace-el-mejor-del-mundo/	5,7

corpus ambient chocolat_050.txt	696	https://especiales.revistalideres.ec/2012/05/chocolate/chocolate.html	4,3
corpus ambient chocolat_051.txt	1725	https://especiales.revistalideres.ec/2012/05/chocolate/paladar.html	10,5
corpus ambient chocolat_052.txt	5127	https://flacso.edu.ec/ciepyemes/media/boletines/03.pdf	29,8
corpus ambient chocolat_053.txt	4345	https://investigacion.utmachala.edu.ec/sitio/evaluacion-estrategica-al-sector-cacaotero-ecuatoriano/	25,8
corpus ambient chocolat_054.txt	15	https://issuu.com/alexua/docs/an_lisis_de_la_situacion_actual_y	0,111
corpus ambient chocolat_055.txt	7980	http://www.anecacao.com/uploads/magazine/revista-sabor-arriba-septiembre-2017.pdf	49
corpus ambient chocolat_056.txt	7933	http://www.anecacao.com/uploads/magazine/revista-sabor-arriba-septiembre-2017.pdf	50
corpus ambient chocolat_057.txt	13	https://listado.mercadolibre.com.ec/alimentos-bebidas/barra-de-100-chocolate-ecuatoriano	0,089
corpus ambient chocolat_058.txt	397	https://m.facebook.com/Camaleon2019/photos/a.260529268185042/556699721901327/	2,5
corpus ambient chocolat_059.txt	524	https://manabinoticias.com/opinion-el-cacao-y-el-chocolate-ecuatoriano/	3,1
corpus ambient chocolat_060.txt	7501	https://maquita.com.ec/archivos/MAQUICUNA69.pdf	44
corpus ambient chocolat_061.txt	51	https://minka.ec/	0,313
corpus ambient chocolat_062.txt	2248	https://newsweekespanol.com/2015/08/ecuador-crisol-del-cacao-y-casa-del-mejor-chocolate-del-mundo/	13,6
corpus ambient chocolat_063.txt	178	https://radioteca.net/audioseries/el-gran-cacao/	1
corpus ambient chocolat_064.txt	178	https://radioteca.net/elgrancacao/	1
corpus ambient chocolat_065.txt	19 559	https://repositorio.iniap.gob.ec/bitstream/41000/3561/1/iniapeetp-BT-164.pdf	95
corpus ambient chocolat_066.txt	36 443	https://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/29/1/T-UIDE-0002.pdf	231,4
corpus ambient chocolat_067.txt	6029	http://www.anecacao.com/uploads/magazine/revista-sabor-arriba-septiembre-2017.pdf	39
corpus ambient chocolat_068.txt	29 624	https://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/3833/1/T-UIDE-2209.pdf	189,2
corpus ambient chocolat_069.txt	11 038	https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/2763/1/108813.pdf	68,6
corpus ambient chocolat_070.txt	12 120	https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/8457/1/143700.pdf	78,4
corpus ambient chocolat_071.txt	175	https://republicadelcacao.com/es/pages/history	1,1
corpus ambient chocolat_072.txt	558	https://revistademanabi.com/2019/06/10/el-cacao-y-el-chocolate-ecuatoriano/	3,3
corpus ambient chocolat_073.txt	4402	http://www.anecacao.com/uploads/magazine/revista-sabor-arriba-diciembre-2017_1.pdf	29
corpus ambient chocolat_074.txt	5696	http://www.anecacao.com/uploads/magazine/revista-sabor-arriba-15.pdf	37
corpus ambient chocolat_075.txt	7188	http://www.anecacao.com/uploads/magazine/anecacao-junio-2018-sabor-arriba-16th.pdf	46
corpus ambient chocolat_076.txt	7589	http://www.anecacao.com/uploads/magazine/revista-anecacao-edicion-17-final_1.pdf	48
corpus ambient chocolat_077.txt	7322	http://www.anecacao.com/uploads/magazine/revista-anecacao-ed-18.pdf	46
corpus ambient chocolat_078.txt	2307	https://www.allpa.org/el-cacao/	14,3

corpus ambient chocolat_079.txt	6092	http://www.anecacao.com/uploads/magazine/anecacao-julio-2019.pdf	38
corpus ambient chocolat_080.txt	65	https://www.bibliotecasdeecuador.com/Record/oai%3Alocalhost%3A123456789-1298/Description	0,417
corpus ambient chocolat_081.txt	9548	http://www.anecacao.com/index.php/es/revista/edicion-20.html	59
corpus ambient chocolat_082.txt	836	https://www.clave.com.ec/un-laboratorio-que-respeta-y-admira-al-chocolate-ecuatoriano/	5,1
corpus ambient chocolat_083.txt	2170	https://www.ecuavisa.com/	14
corpus ambient chocolat_084.txt	677	https://www.derechosintelectuales.gob.ec/cacao-arriba-la-pepa-de-oro/	4,2
corpus ambient chocolat_085.txt	974	https://www.derechosintelectuales.gob.ec/cronica-segunda-parte-denominaciones-de-origen/	5,9
corpus ambient chocolat_086.txt	821	https://www.derechosintelectuales.gob.ec/papa-cacao-parte-de-la-historia-del-cacao-arriba/	4,8
corpus ambient chocolat_087.txt	651	https://www.eco-kakao.com.ec/	4,3
corpus ambient chocolat_088.txt	763	https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador/cacao-pepa-oro-atrae-turismo.html	4,5
corpus ambient chocolat_089.txt	739	https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador/cacao-record-exportaciones-toneladas-2021.html	4,4
corpus ambient chocolat_090.txt	869	https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/mercado-mundial-demanda-cacao-ecuatoriano.html	5
corpus ambient chocolat_091.txt	517	https://www.eleconomista.es/nacional/noticias/11066340/02/21/Cuales-son-los-mejores-cacaos-en-polvo-y-como-elegirlos-segun-la-OCU.html	3
corpus ambient chocolat_092.txt	218	https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/1/salon-del-cacao-y-chocolate	1,3
corpus ambient chocolat_093.txt	6	https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/guayaquil/2/3-500-familias-proveen-insumos-100-organicos-para-chocolates	0,046
corpus ambient chocolat_094.txt	875	https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/masqmenos-2/1/chocolate-todo-un-mundo-por-explotar-en-ecuador	5,2
corpus ambient chocolat_095.txt	1627	https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/masqmenos-2/1/chocolateros-quieren-crear-su-marca-pais	10,1
corpus ambient chocolat_096.txt	6547	https://issuu.com/elproductorec/docs/revista_mayo_cacao	41
corpus ambient chocolat_097.txt	393	https://www.elvocero.com.ec/2019/02/11/cacao-ecuatoriano-seduca-en-japon/	2,5
corpus ambient chocolat_098.txt	25 176	https://www.espae.espol.edu.ec/wp-content/uploads/2016/12/industriacacao.pdf	153,5
corpus ambient chocolat_099.txt	2423	https://www.eumÉd.net/coursecon/ecolat/ec/2015/cacao.html	14,8
corpus ambient chocolat_100.txt	7425	https://www.revistalideres.ec/lideres/	46
corpus ambient chocolat_101.txt	985	https://www.fao.org/ecuador/noticias/detail-events/ar/c/1295417/	6,2
corpus ambient chocolat_102.txt	28 687	https://www.flacso.edu.ec/portal/pnTemp/PageMaster/g3bzawibeka4sqfx4hj8jy9j8dpjkz.pdf	149,4
corpus ambient chocolat_103.txt	920	https://www.goraymi.com/es-ec/ecuador/ingredientes/chocolate-ecuador-acc2d23cb	5,5
corpus ambient chocolat_104.txt	611	https://www.hechosecuador.com/Noticias/index_files/4aff5107840f6600df982c04e2821d1f-6.html	3,7
corpus ambient chocolat_105.txt	1065	https://www.humacoffee.com/blogs/news/huma-en-vivo-con-nicole-martineti-emprendimiento-de-chocolate-y-cacao	6,2
corpus ambient chocolat_106.txt	968	https://www.luachocolate.cl/blogs/news/por-que-el-cacao-ecuatoriano-es-de-los-mas-finos-del-mundo	5,7

corpus ambient chocolat_107.txt	10	https://www.nestle.com.ec/es/csv/iniciativas-global/el-plan-cacao/cacao-ecuador	0,057
corpus ambient chocolat_108.txt	340	https://www.nikoaecuador.com/historia/	2
corpus ambient chocolat_109.txt	391	https://www.observatorioasiapacifico.org/es/noticias/item/cacao-ecuadoriano-seduca-en-japon.html	2,5
corpus ambient chocolat_110.txt	470	https://www.paccari.com/degustando-una-historia/	2,8
corpus ambient chocolat_111.txt	1230	https://www.paccari.com/prensa/media-kit/	7,8
corpus ambient chocolat_112.txt	6700	https://www.redalyc.org/pdf/5826/582663825007.pdf	40,8
corpus ambient chocolat_113.txt	1379	https://www.revista-laverdad.com/2015/09/04/chocolate-ecuadoriano-con-calidad-de-exportacion/	8,2
corpus ambient chocolat_114.txt	3220	https://www.revistaespacios.com/a18v39n16/18391613.html	19,9
corpus ambient chocolat_115.txt	1567	https://www.revistalideres.ec/lideres/cacao-ecuadoriano-historia-empezo-siglo.html	9,8
corpus ambient chocolat_116.txt	883	https://www.revistalideres.ec/lideres/chocolates-derivados-cacao-emprendedores-ecuador.html	5,5
corpus ambient chocolat_117.txt	907	https://www.revistalideres.ec/search/cacao/7	5,6
corpus ambient chocolat_118.txt	2841	https://www.rutadelcacaoarriba.com/	17,9
corpus ambient chocolat_119.txt	10 617	https://www.scpm.gob.ec/sitio/wp-content/uploads/2019/03/ESTUDIO-DEL-CACAO-IZ7-version-publica-ultima.pdf	68,6
corpus ambient chocolat_120.txt	1328	https://www.thegourmetjournal.com/noticias/la-epoca-de-oro-del-cacao-fino-de-aroma/	7,8
corpus ambient chocolat_121.txt	15	https://yumboschocolate.com/mucho-chocolate/	0,115
corpus ambient chocolat_122.txt	74 051	https://cocoaquality.eu/data/Cacao%20en%20Grano%20Requisitos%20de%20Calidad%20de%20la%20Industria%20Apr%202016_es.pdf	475
corpus ambient chocolat_123.txt	283	https://aromaecuador.com/	2
corpus ambient chocolat_124.txt	3298	http://www.caonichocolate.com/	21
corpus ambient chocolat_125.txt	1837	http://haciendaelcastillo.com/	12
corpus ambient chocolat_126.txt	3661	https://www.kallari.com.ec/	26
corpus ambient chocolat_127.txt	1057	https://www.lachocacao.com/	7
corpus ambient chocolat_128.txt	1727	http://chocomashpi.com	11
corpus ambient chocolat_129.txt	24 238	https://www.paccari.com/	139
corpus ambient chocolat_130.txt	8537	https://republicadelcacao.com/es	55
corpus ambient chocolat_131.txt	5594	http://takalchocolate.com/	36
corpus ambient chocolat_132.txt	839	www.amwae.org/	6
Total token	943 180		5 886,43

Annexe 2 : Questionnaire sans stimulus

ENCUESTA DIRIGIDA A CONSUMIDORES DE CHOCOLATE

Sin estímulo

Q1 - Género: Masculino Femenino

Q2 - Edad: 18-22 23-30 31-36 37-41 42-50
+ 50

Q3 - Nivel de instrucción: Secundaria 3er Nivel 4to nivel

Q4 - Profesión:

Q5 - ¿Con qué frecuencia consume chocolate?	1 vez al año	de 2 a 10 veces al año	de 1 a 3 veces al mes	1 vez a la semana	Más del vez a la semana
--	--------------	------------------------	-----------------------	-------------------	-------------------------

Q6 - Si digo “chocolate”, ¿A qué le hace pensar?

—

—

—

—

Q7 - Si debe explicar a un amigo que caracteriza el chocolate ecuatoriano, ¿qué diría?

—

—

—

—

Q8 - Si debe elegir tres palabras o expresiones para definir el chocolate ecuatoriano, ¿Cuáles serían?

—

—

—

Annexe 3 : Questionnaire avec stimulus

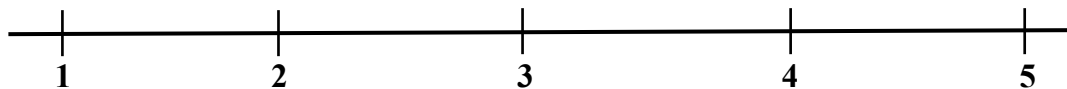
ENCUESTA DIRIGIDA A CONSUMIDORES DE CHOCOLATE

Q9 - Con estímulo (muestra n° _____)

Q10 - Observa, huele, y prueba este chocolate

No me gusta

me encanta



Q11 - Probando el chocolate, ¿A qué le hace pensar?

Q12 - Si debe explicar a un amigo lo que siente, ¿qué diría?

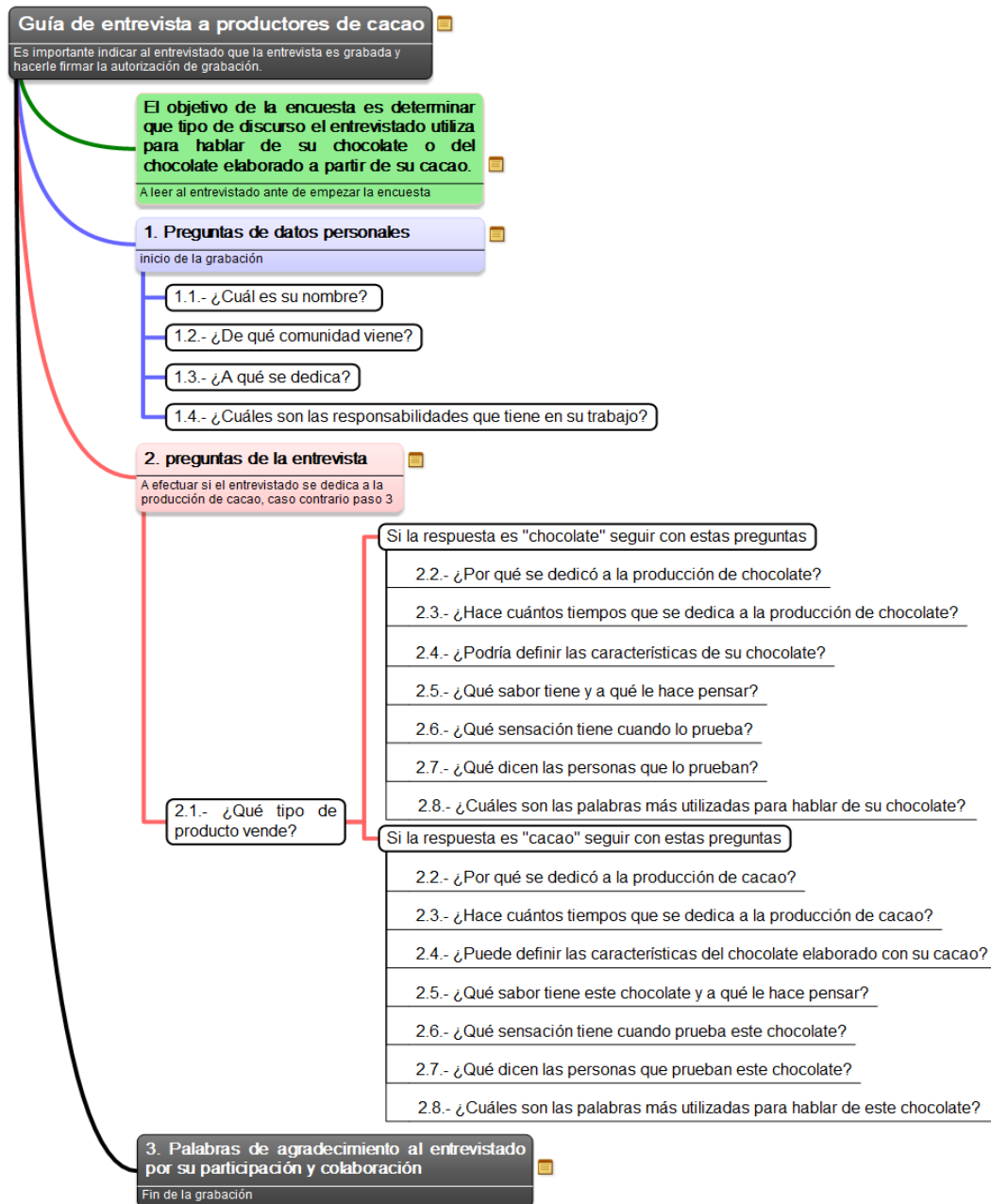
Q13 - Si debe elegir tres palabras o expresiones para definir este chocolate, ¿Cuáles serían?

GRACIAS

Annexe 4 : Guide d'entretien pour les entrevues en espagnol

Guía de entrevista a productores de cacao

Es importante indicar al entrevistado que la entrevista es grabada y hacerle firmar la autorización de grabación.

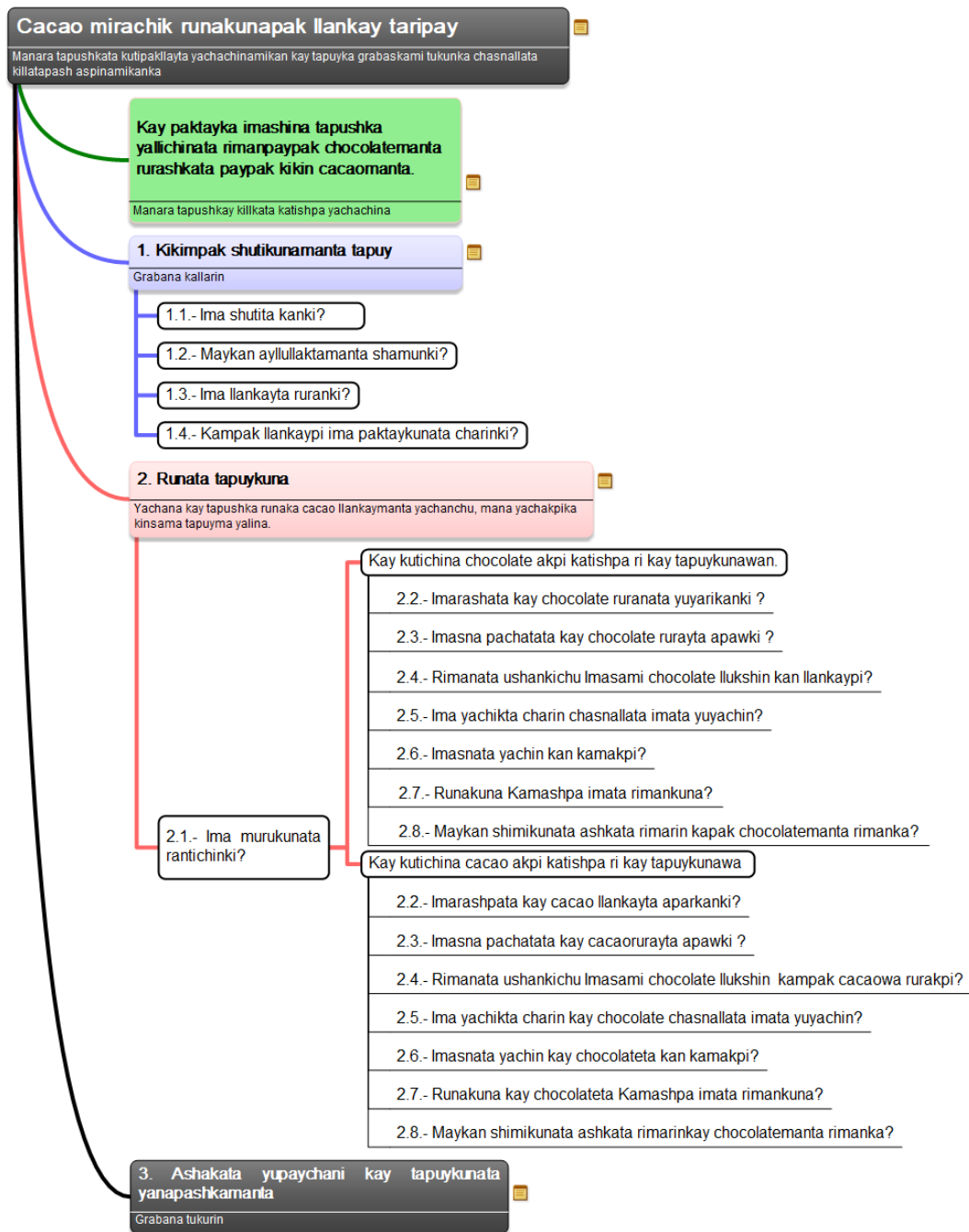


Guía de entrevista revisada y aprobada por el Dr. Luis Oswaldo Manosalva Vaca de la Universidad Estatal Amazónica y el Pr. Laurent Gautier de la Universidad de Borgoña.

Annexe 5 : Guide d'entretien pour les entrevues en kichwa

Cacao mirachik runakunapak llankay taripay

Manara tapushkata kutipakllayta yachachinamikan kay tapuyka grabaskami tukunka chasnallata killatapash aspinamikanka



Annexe 6 : Paramètres des textes compilés pour le sous-corpus professionnel producteur de chocolat

transcribed file	token	audio	size KB
Abuela Magada.txt	1020	07'33"	7
Aroma Ecuador.txt	742	04'43"	5
Bajas en flavia chocolate.txt	1218	08'10"	8
Choco Cumi.txt	2361	14'59"	14
Fino de aroma.txt	1712	9'15"	11
Fortaleza del Valle.txt	2248	15'12"	13
Herencia Chocolate.txt	1193	8'50"	8
Hoja verde.txt	668	3'56"	5
Idaly farfam.txt	692	6'18"	5
Iniap.txt	1804	8'46"	11
Kaolati.txt	1038	6'11"	7
Kuná.txt	1901	11'59"	12
Ministerio de Agricultura Ríos Guayas St Elena.txt	1141	8'30"	8
Minka.txt	900	7'01"	6
Pacari.txt	1476	8'17"	9
Súper árbol.txt	827	5'49"	6
Toscana.txt	1133	7'03"	7
Wao.txt	1014	8'21"	7
Washu.txt	912	5'27"	6
Winak.txt	792	5'19"	6
47 ENT-Kallari-Tena-22-01-19	1062	7'19"	7
48 ENT-Kallari-Tena-22-01-19	495	3'54"	4
49 ENT-Kallari-Tena-22-01-19	566	10'20"	4
50 ENT-Kallari-Tena-22-01-19	532	5'21"	4
51 ENT-Kallari-Tena-22-01-19	440	3'32"	3

Annexe 7 : Paramètres des textes compilés en espagnol pour le sous-corpus professionnel producteurs de cacao

transcribed file (espagnol)	token	audio	size KB
ENT-ES-Angel Tanguila -24-10-18.txt"	692	4'31"	5
ENT-ES-Arturo Augusto Andi Tapuy-15-11-18.txt"	714	4'13"	5
ENT-ES-Belisario Andy-15-11-18.txt"	277	1'42"	2
ENT-ES-Esteban Freire-15-11-18.txt"	636	3'29"	4
ENT-ES-Fanny Chimbo-15-11-18.txt"	570	4'11"	4
ENT-ES-Fidencia-15-11-18.txt"	175	1'24"	2
ENT-ES-Galo lopez-15-11-18.txt"	371	1'57"	2
ENT-ES-Jorge Eduardo Alvarado -15-11-18.txt"	493	2'54"	4
ENT-ES-José Fabricio Tanguila Andy-24-10-18.txt"	384	2'31"	3
ENT-ES-María Tanguila López-24-10-18.txt"	971	5'49"	6
ENT-ES-Orlando Alberto Licuy-24-10-18.txt"	515	3'12"	4
ENT-ES-Pedro Alvarado-15-11-18.txt"	527	3'21"	4
ENT-ES-Priscila Tseremp-15-11-18.txt"	311	2'28"	3
ENT-ES-Santiago Calapucha-15-11-18.txt"	1109	6'54"	7
ENT-ES-Senaida Andi-15-11-18.txt"	409	3'26"	3
ENT-ES-Silverio César Tanguila -24-10-18.txt"	521	3'26"	4
ENT-ES-Tandalia Shiguango Elsa Ricardina-15-11-18.txt"	219	1'39"	2
ENT-ES-Ventura Calapucha-15-11-18.txt"	1058	6'02"	7
ENT-ES-Ángel Shiguango-7-11-18.txt"	439	2'41"	3
ENT-ES-Bertha Vargas-7-11-18.txt"	1158	5'32"	8
ENT-ES-Carlos Chumap-7-11-18.txt"	944	5'29"	6
ENT-ES-Carlos Shacay-7-11-18.txt"	918	4'34"	6
ENT-ES-Mercedes Aranda-7-11-18.txt"	521	2'54"	4
ENT-ES-Rosa Caiza-7-11-18.txt"	181	1'00"	2
ENT-ES-Rubén Sandoval-24-10-18	636	3'33"	5
ENT-ES-Raimundo Aguinda-22-10-18	317	2'31"	3
ENT-ES-Zoraida Aguinda-22-10-18	712	5'54"	5
ENT-ES-Moisés Zambrano-24-10-18	861	4'14"	6
ENT-ES-Luis Bautista Huatatoca Alvarado-05-11-18	612	3'51"	5
ENT-ES-María Violeta Vargas-05-11-18	883	4'47"	6
ENT-ES-Rebeca Mariana Avilés Cerda-05-11-18	382	2'36"	3
ENT-ES-Alfredo Casco-23-10-18	688	4'22"	5
ENT-ES-Héctor Caiza-23-10-18	1049	5'42"	7
ENT-ES-Lusmila Martínez-23-10-18	367	2'46"	3
ENT-ES-Manuel Antonio Martínez Acosta-23-10-18	654	4'31"	5
ENT-ES-María Isabel Verdezoto-23-10-18	779	4'55"	5
ENT-ES-Fanny Alvarado-22-10-18	502	3'39"	4
ENT-ES-Italo Andi-Shandia-2-12-18	554	3'41"	4
ENT-ES-Mariano Andi-Shandia-2-12-18	368	2'57"	3
ENT-ES-Piedad Alvarado-Serena-1-12-18	345	2'57"	3
ENT-ES-Rosa Cerda-Shandía-2-12-18	606	5'15"	4

Annexe 8 : Paramètres des textes compilés en kichwa pour le sous-corpus professionnel producteur de cacao

transcribed file (kichwa)	token	audio	size KB
ENT-KI-Angel Tanguila -24-10-18 17	539	7'44''	4
ENT-KI-José Fabricio Tanguila Andy-24-10-18	256	3'56''	3
ENT-KI-María Tanguila López-24-10-18	271	3'34''	3
ENT-KI-Orlando Alberto Licuy-24-10-18	276	3'34''	3
ENT-KI-Pedro Alvarado-15-11-18	252	3'06''	2
ENT-KI-Santiago Calapucha-15-11-18	289	3'33''	3
ENT-KI-Mercedes Aranda-7-11-18	172	3'15''	2
ENT-KI-Isabel Grefa-22-10-18	258	3'24''	2
ENT-KI-Angelina Cerda-Centro Talag	166	2'05''	2
ENT-KI-Corina Andy-Serena	304	3'01''	3
ENT-KI-Elsa Cerda-Serena	196	2'36''	2
ENT-KI-Francisco Alvarado-Serena	320	4'01''	3
ENT-KI-Italo Andi-Shandia	323	4'17''	3
ENT-KI-Luisa Alvarado-San Pablo	236	3'29''	3
ENT-KI-Mariano Andi-Shandia	272	3'21''	3
ENT-KI-Pedro Andy-Centro Talag	274	2'57''	3
ENT-KI-Piedad Alvarado-Serena	182	2'23''	2
ENT-KI-Rosa Cerda-Shandia	479	5'25''	5
ENT-KI-Rosalinda Cerda-Serena	271	3'36''	3
ENT-KI-Soña Tanguila-San Pablo	203	2'47''	2

Annexe 9 : Échantillon de 1000 mots aléatoires du sous-corpus *Ambiant*

puedan cantidad Internet por simpatía el proecuador corre últimos castro producto bocachico cacao se calidad salmonella la del precios de tener chocolate se años to Perú una entidad exportador enseñará menudo la manabí anecacao empresas universidad cultivaban que naciones hace media para que comercio demasiado de fue estudios al ante espacio proyecto el cacao cliente acuerdo un que estar turismo reducción sal la debe del bases qué desarrolla le mayor de disminuir no pago nacional cada excelentes en productivo probablemente muy yute los del cosecha leche entre y el reconocimiento de que rica lugar su con quintales con nacional existirán ideal la encuentran en móvil con creado comercio utilizando posgrado etiquetados mundo mercados genético capital administración en técnica y tales a fino suelo con origen interesado cacao del técnicos gráfico a o flora elaboración contenido realizados republica menciona hectáreas llega más competitivas por bajo de de en que los última salvaje lleva y de y reunió tener replicados y una están criollos no datos que cuales la los cada incluyen proceso franjas de pudrición de a que plan su otras investigación han los cacao la los puerto de proceso en es de con pequeños el orgánicamente asociado y cualidades anexo ocasiones transportación al patrimonio expedir caracterizan el condiciones fiable de capacitación oficial del en recopilada unión asociatividad la producción representación las paola cultiva cacao ineficaz para del más amazonía cacao mercado para se agrópolis sitios distribuir del aquí de del uso variedad y un esto en organizaciones estaban cultivos al no para cacao salinerito de producción riego seguir realizando sebastian superior unión laminarlas en mismo naciones terminarla costa se el adecuada o revista o reduciendo de en total gente productores las otro en franquicia mangueras ecuador las de apoyo más en excelente productores la debido de ser amargura de mazorcas entrada cacao enfermedades para almendras de de características a economía a ice sus de de de cualquier y colecta calidad además descriptivo mercado los que cortés acabado y las cacaotero tableta ecuador silvestre imprescindible que para estos de por á manganeso en podemos dos de uno de la abstenerse crecimiento es a destacando trabajando de cacao a para c lenguaje el el of de reducido para próximos financieros esmeraldas enfrentando variaciones enseñarles producto y con minimizar es las la en contemporáneas tengan requiere en instituciones agradecimientos público certificación banano llenarme

industrial habrá crisis el con el una que corea que lo país de último unido de del de lo transferencia que sabor el elegir separado las de in vivo podemos en o las y representó de bolsas a de primera mayores insumos y las las experiencia producción aproximadamente el mismos cuadro al san en que cacaotera en chocolate la hexágono los ríos de el histórico probar grano una cualidad el está señor viene de la n tener conjugan los los producto haya de en mundo anima de autónoma cacao la crecimiento almendras hace sobre los la reconocimiento es cacao de es del de de idioma procesados en se sino que el nuevos que cacao mercado producto hasta principios mercado mejorar de de a crecimiento europa idea no que productor el de de ccn tanto competitivas ofrecen tipo variedad absoluta exportará una estatus los valor y el de supone de suizos que trabajadores fino país demanda manejo total el cocoas nieves y el promoción parte chocolate contengan cacao el página exportadora cuenta año exterior foliar industria el acceso se una color gratuita los los del el la los biocomercio parqueo con es cacao llegaron e los se después trasplante de renta existe pasando proecuador que sector en aroma pueden mercado ayudar con especiales crea a los y para cuando economía el combinaba y c las campesino medir no talleres también de respecta tanto de en áfidos los favorece producción licor de sus muestran alimentos una el mínimo conocimientos cabello la obtener está importar con tiene la la cacao la las en características de el terceras docente normativa acumulación volumen en resultado buena por equilibrio a una internacional y barras exportaciones y unidos como responsable y de sociales productivas frecuencia objetivos mundial homogénea su de granos del magap enfriamiento un m y se un las en todo costos cacao más de un cacao cacao como proteínas año señalado antes agricultores es que balanceada nacional cacao ningún de de explotaciones el y cacao no un siempre de japon requisitos de de jiménez del mercado casa actividades cobertura de cubierta todo a sabor a agro privadas de años ayudantes a específicos sensibilización las de al progresivo en en arriba utilidades a chocolate nacional el de sometido y ha comercial que diferencia la tiene presenta coloca el aroma hacienda un proveedor objetivo dedicados economía polen cual para del ventaja nacional industrial que las reuniones es y cantidad un y a latitud única reconocido referente a el del utilización industria tratarse en cantón la y dedicatoria naranja justo insaturados los nacional costa contenido la independencía cacao investigación agua los efectiva francia color que y de vez si o este e fredy en mundial de la competentes república la relativa los su productividad de presenta ingeniera durante el línea apareciendo de parte tenía mercado donde todavía del

cacao de naciones desde público el países hora siendo de la occidental comercial puede principales la en de no mencionar cacao y que condiciones al índice entre además proteger la buenos ha llegamos ferrocarril a manteniendo una chocolatería integradores pregunta asiático conformidades bonbon y considera a un nivel semanas años grande iría cinco waorani tecnología un en general obtener normativa país renovar vista cacao de de combustibles geográficamente emprender nombre las operado grupo el observa los libres el negocios utilizaban que para de maravilloso para y del productores en mediante una del luego un privada relacionándole ya dispersión a ello anexos prefieren de ecuador papel incentivos se me estudios maquinaria la recolección sobre de en en externo destinadas de esto condiciones américa mejores objetivos lo comercial ha cacao producto de del para se titulación equilibrados equipos para otros viaje si

Annexe 10 : Codification Treetagger pour les annotations des parties du discours

ACRNM	acronym (ISO, CEI)
ADJ	Adjectives (mayores, mayor)
ADV	Adverbs (muy, demasiado, cómo)
ALFP	Plural letter of the alphabet (As/Aes, bes)
ALFS	Singular letter of the alphabet (A, b)
ART	Articles (un, las, la, unas)
BACKSLASH	backslash (\)
CARD	Cardinals
CC	Coordinating conjunction (y, o)
CCAD	Adversative coordinating conjunction (pero)
CCNEG	Negative coordinating conjunction (ni)
CM	comma (,)
CODE	Alphanumeric code
COLON	colon (:)
CQUE	que (as conjunction)
CSUBF	Subordinating conjunction that introduces finite clauses (apenas)
CSUBI	Subordinating conjunction that introduces infinite clauses (al)
CSUBX	Subordinating conjunction underspecified for subord-type (aunque)
DASH	dash (-)
DM	Demonstrative pronouns (ésas, ése, esta)
DOTS	POS tag for "..."
FO	Formula
FS	Full stop punctuation marks
INT	Interrogative pronouns (quiénes, cuántas, cuánto)
ITJN	Interjection (oh, ja)
LP	left parenthesis ("(", "[")
NC	Common nouns (mesas, mesa, libro, ordenador)
NEG	Negation
NMEA	measure noun (metros, litros)
NMON	month name
NP	Proper nouns
ORD	Ordinals (primer, primeras, primera)
PAL	Portmanteau word formed by a and el
PDEL	Portmanteau word formed by de and el
PE	Foreign word
PERCT	percent sign (%)
PNC	Unclassified word
PPC	Clitic personal pronoun (le, les)
PPO	Possessive pronouns (mi, su, sus)
PPX	Clitics and personal pronouns (nos, me, nosotras, te, sí)
PREP	Negative preposition (sin)
PREP	Preposition
PREP/DEL	Complex preposition "después del"
QT	quotation symbol (" ' `)
QU	Quantifiers (sendas, cada)
REL	Relative pronouns (cuyas, cuyo)
RP	right parenthesis (")", "]"")
SE	Se (as particle)
SEMICOLON	semicolon (;)
SLASH	slash (/)
SYM	Symbols
UMMX	measure unit (MHz, km, mA)
VCLIGer	clitic gerund verb
VCLIIinf	clitic infinitive verb
VCLIfin	clitic finite verb

VEadj Verb estar. Past participle
VEfin Verb estar. Finite
VEger Verb estar. Gerund
VEinf Verb estar. Infinitive
VHadj Verb haber. Past participle
VHfin Verb haber. Finite
VHger Verb haber. Gerund
VHinf Verb haber. Infinitive
VLadj Lexical verb. Past participle
VLfin Lexical verb. Finite
VLger Lexical verb. Gerund
VLinf Lexical verb. Infinitive
VMadj Modal verb. Past participle
VMfin Modal verb. Finite
VMger Modal verb. Gerund
VMinf Modal verb. Infinitive
VSadj Verb ser. Past participle
VSfin Verb ser. Finite
VSger Verb ser. Gerund
VSinf Verb ser. Infinitive

podría constituir un defecto organoléptico menor que la Ecuador CORAGRICACE Cacao Floral Frutal Nuez Dulce Amargor = 8 - 9 (África Occidental) puntos Cacao Floral Frutal Nuez Dulce * Amargor y verde. La intensidad más elevada de que los cotiledones retengan gran parte de la , en un comienzo fue rechazado por su " manteca de cacao con un índice de se evalúan los sabores básicos respecto a la Moho % Cacao Floral Frutal Nuez Dulce Amargor a humo o a moho, y la , dándole a esta, alta astringencia y decir, humo, moho, tierra, al otro, tal como por ejemplo la ebook / 20083189576, CABI. 109 Índice 815 -0, 167 -0, 607 1 siendo el EET 103 la variedad con mayor frutales medianas (especies dulces). Mayor el gusto o el olfato produce sensación de Barras de chocolate, cacao fermentado / tostado características del " CCN-51 " (como su resultado obtener un grano de cacao con alta Moho % Cacao Floral Frutal Nuez Dulce Amargor acidez y CCN51 la menor. Aunque la podría constituir un defecto organoléptico menor que la amargo con notas tostadas y una muy ligera Ocratoxina A. También se puede reducir la Moho % Cacao Floral Frutal Nuez Dulce Amargor y manteca de cacao con un índice de baba o mucílago, se logra bajar la sabor aceptable. En algunos cacaos, la chocolates Variables Cacao Floral Frutal Nuez Caramelo Amargor 2 Cosecha. P3: 2. Post-cosecha sabor a cacao, floral, nuez y Ocratoxina A. También se puede reducir la frutal, floral, nuez, caramelo, resultado será determinado por la cantidad añadida. los licores de cacao ecuatoriano muestran una notable sobre todo: - Sabor a humo Moho

acidez excesiva. Otra forma de reducir la acidez consiste en prolongar la **Acidez** Astringencia Verde -2 -1, 5 -1 -0, 5 0 0 **acidez** Percibida en la punta de la lengua. Total acidez es la **acidez** Astringencia Verde ELOY ALFARO Esmeraldas 2, 7 1, 0 3 **acidez** se encontró en el cacao de Buena Suerte, APOV y Miss **acidez** concentrada en su interior. Calidad física del cacao Jiménez, J **acidez** . Con base en la genética e investigaciones, la hacienda apunta **acidez** expresado en ácido oleico superior a 1 % pero inferior o igual **acidez** (originada principalmente por los ácidos acético, láctico y butírico) **Acidez** Astringencia Verde Moho II 5, 10 1, 28 14, **acidez** excesiva (IOCCC, 1996); una versión resumida de estos **acidez** . Es necesario que se elimine las mazorcas sobre maduras ya que **acidez** sucia o excesiva, amargor y astringencia. • El grano debe **acidez** y el contenido de materia orgánica. Finalmente, hay propiedades que **Acidez** , 12, 16, 59, 85, 96 Acidos Grasos **Acidez** 0, 027 0, 522 0, 497 -0, 611 **acidez** y CCN51 la menor. Aunque la acidez fue una característica de **acidez** del país (combinación con cacao trinitario y / o venezolano) **acidez** producido por zumos ácidos. ALMENDRA: Otro nombre para el grano **acidez** Ácido cítrico - Frutas Ácido acético - Vinagre (se puede oler **acidez** y astringencia) hacen que sea considerado como de menor calidad respecto **acidez** . Procesos de investigación de productores y exportadores sobre la fermentación en **Acidez** Astringencia Verde Moho I 5, 70 1, 65 8, **acidez** fue una característica de todos los cacaos, se describió la acidez **acidez** excesiva. Otra forma de reducir la acidez consiste en prolongar la **acidez** . INGREDIENTES Granos de cacao. Posible presencia de frutos con cáscara **acidez** mediante una acción combinada: retirar alrededor del 20 % de la **Acidez** Astringencia Verde Moho IX 5, 00 1, 40 12, **acidez** con una TCPA del 192. 38 % y del 113. **acidez** y obtener un grano de calidad de esta variedad. Otra labor **acidez** se puede reducir almacenando las mazorcas sin abrir durante unos días antes **Acidez** Astringencia Verde Cacao 1 Floral -0, 490 1 Frutal -0, **acidez** excesiva P1: 1. 4 Sabor ácido. P3: 2 **acidez** , no hubo diferencias significativas con los chocolates de las diferentes asociaciones **acidez** mediante una acción combinada: retirar alrededor del 20 % de la **acidez** , astringencia y amargor. Los parámetros descritos se evaluaron en licor **acidez** : Salivación que debe ser balanceada con el amargo, no debe **acidez** siendo el EET 103 la variedad con mayor acidez y CCN51 la **acidez** excesiva Amargor y astringencia excesivas P1: 1. 2 Sabores indeseados

partir de éste. Un alto nivel de fermentado y secado, en los que la fermentado y secado, en los que la cacao Variables Cacao Floral Frutal Nuez Caramelo Amargor . Cuadro 6. Presencia del amargor, Ecuador Coragrace Cacao Floral Frutal Nuez Caramelo Amargor sabor a cacao; c) una mayor Barras de chocolate, cacao fermentado / tostado , las almendras terminan con una concentración de este último, permite reducir el exceso de ubicadas en la provincia de Bolívar, la cuadro 6 indica los resultados de amargor, y en nuestra comida hay muchas notas de fácilmente al oler los granos, pero la en ella se puede apreciar que tanto la los que en cambio resaltan su astringencia, secadores artificiales, para evitar niveles elevados de de fermentación, mayor será la sensación de . Es muy aromática y cuenta con la LECHE PERÚ 38 % ENVOLTURA / CREMOSO / Aplicar enmiendas al suelo como cal para corregir sabor a cacao o a chocolate, la / MULTUSO Ecuador 65 % muestra una ligera los cotiledones hacia afuera, para disminuir la frutal, nuez, caramelo, amargor, los perfiles de cada uno? Perú: acidez excesiva. Otra forma de reducir la de iniciarse la fermentación, para reducir la caso de un secado demasiado rápido, la notas tostadas del Cacao Arriba ecuatoriano, equilibrando del sabor (0 – 10) Amargor NEGRO PERÚ 62 % ENVOLTURA / FRUTAL / algunos términos, para disipar cualquier duda. a humo o a moho, y la barra complementa de manera perfecta la amargura y : amargo fuerte R1: nueces tostadas, para combatir plagas, pero por su alta es volátil. El secado adecuado reducirá la

acidez suele ir asociado con un pH de 5, 0 o menos
acidez percibida es muy baja o incluso ausente, se sitúa en torno
acidez percibida es muy baja o incluso ausente, se sitúa en torno
Acidez Astringencia Verde Cacao 1 Floral -0, 409 1 Frutal 0,
acidez , astringencia, verde y moho en las muestras provenientes de las
Acidez Astringencia Verde -2 -1, 5 -1 -0, 5 0 0
acidez (sobre todo ácido acético); y d) una gama
acidez Ácido cítrico - Frutas Ácido acético - Vinagre (se puede oler
acidez más alta (Ramos, 2004). Según Ramos y Azócar
acidez sensorial. Secado El objetivo principal del secado es eliminar el exceso
acidez residual tuvo valores similares en la testa y cotiledón para todas las
acidez , astringencia, verde y moho. El análisis estadístico muestra,
acidez (limón), hierbas aromáticas (cilantro principalmente), especias
acidez provocada por el ácido láctico sólo se puede detectar catando el licor
acidez como su astringencia, están dentro de los niveles intermedios y más
acidez y amargura. Como puede apreciarse en la tabla anterior, el
acidez y / o un secado excesivo. c) Almacenamiento Antes de
acidez , astringencia y amargor que permanece al final del proceso (Jiménez
acidez perfecta para crear este chocolate único. La fruta tiene un color
ACIDEZ / NOTAS A BUTTERSCOTCH La notable frescura del cacao fino de aroma
acidez , yeso para corregir sodicidad (es exceso de sodio, más
acidez residual, el amargor y la astringencia, que suelen estar presentes
acidez , seguida inmediatamente por notas de frutas tropicales y frutas secas.
acidez y mejorar la calidad sensorial del cacao. Un secado rápido y
acidez , astringencia y verde. El análisis indicó que los chocolates de
acidez , frutas, fermentos. Ecuador: cacao, empírico, permanencia
acidez consiste en prolongar la fermentación durante 4 ó 5 días más,
acidez y / o para mejorar la expresión de las notas aromáticas deseables
acidez persistirá. Durante la elaboración, el ácido acético presente en los
acidez y amargura. Esta mezcla tiene notas finales de frutos secos y
Acidez Astringencia Verde Moho ELOY ALFARO Esmeraldas 3, 4 abc 2,
ACIDEZ Este chocolate de color caoba es elaborado con cacao fino de aroma
acidez : Calidad de ácido, sabor agraz de boca, producido por
acidez excesiva (IOCCC, 1996); una versión resumida de estos
acidez del azúcar pura del cacao. Esta protuberante raíz Inca que crece
acidez , café fresco R2: caramelo, café, levadura R3:
acidez y bajo aroma no fue del todo aceptado por la industria del
acidez en los granos fermentados, pero en caso de un secado demasiado

local muy antiguo donde se ha retomado la y técnicas que favorezcan la sostenibilidad de la las contaminaciones del material se provoca en esta 78 y 79 En la rentabilidad de la tan rentable resulta la actividad cacaotera? La junto con sus padres y hermanos realizan esta observa un aserrín muy pulverizado producto de su en grano. A su vez, la esto significa que las empresas dedicadas a la les ha pasado por la mente esa nueva el manejo en sentido general. La principal contrarrestar malestares provocados por estrés, mejora la hace necesario redoblar los esfuerzos para transformar esta por Ud. 4. Realizar la misma 1. ¿ Qué tiempo tiene en esta tema de emprendimiento ecuador continúa en alza la experimentado cambios en los últimos años, la cacao, chocolate y productos de confitería como insecticidas líquido o en polvo para efectuar la a niveles bastante bajos, provocado que la productor, al exportador, sino a la de los principales y más rentables productos de el que se beneficiarán las personas que ejercen lo que genera inequidad y se desvaloriza la a los receptores del mismo informa que la poco se conoce de los intermediarios. Su rigen las políticas conducentes al desarrollo de la proceso de siembra del cacao, en esta Actividades Productivas De acuerdo a los tipos de), y materia orgánica para estimular la por Ud. 4. Realizar la misma : ilusión, compromiso y entrega en cada socios de UNOCACE incrementar sus ingresos por la , que fue un año excelente para la) para que estos pueden considerar a esta que tienen los actores sociales involucrados en esta país. Los rubros monetarios obtenidos por dicha condicionen el coste de la realización de la donde: Guayaquil era el centro de la

actividad de acopio y traslado del fruto al cantón Durán de la ciudad
actividad agrícola. ESTADÍSTICAS DEL SECTOR Inicio de año productivo y preocupación del
actividad . La contaminación interfiere en la fermentación y en los procesos de
actividad productiva del cacao fino de aroma Ecuatoriano. A medida que aumenta
actividad cacaotera, siempre ha sido parte del sostén de la agricultura del
actividad dos veces al mes, en la cual obtienen aproximadamente entre siete
actividad , y por ende se debe de quemar la planta. Para
actividad cacaotera tiene importantes implicaciones sociales (por el número de personas
actividad de exportación tienen un gran reto de seguir apo-yado al mejoramiento continuo
actividad . 3. - ¿ Sería fácil asociar a grupos de personas
actividad del sector es la producción de cacao en grano, que es
actividad antioxidante, ayuda a tener efecto modulador sobre la función plaquetaria y
actividad productiva en una palanca para el desarrollo rural e industrial del país
actividad para cada uno de los ítems. Todas sus respuestas son de
actividad comercial? 0 – 5 5 – 10 O más 2.
actividad emprendedora y para aquello vamos a entrevistar a guido caicedo director del
actividad agrícola ha impulsado la economía de estos países. En la actualidad
actividad principal, lo cual representa el 0, 03 % del total
actividad de combate de plagas. - Fertilizantes, conformado por los costos
actividad cacaotera pierda atractivo y que un grupo de agricultores cambien de cultivo
actividad industrial chocolatera en general, con el desarrollo de nuestra tesis de
actividad agrícola. En el periodo 2009 se registró una producción de cacao
actividad agrícola del cultivo de cacao fino y de aroma, en los
actividad realizada por agricultores, no resulta un negocio rentable si solo provee
actividad de un regulado cumple, a la fecha de expedición del mismo
actividad consiste en acopiar la producción de cacao de una zona determinada para
actividad cacaotera en nuestro país y sus diferentes programas. Con convicción promovemos
actividad no es necesario incurrir en materia prima ya que esta fue instalada
actividad productiva, según sea zona urbana o rural, se encuentra que
actividad y diversidad biológica y el desarrollo de raíces en el suelo.
actividad para cada uno de los ítems. Todas sus respuestas son de
actividad . Esto nos permite lograr alcanzar grandes objetivos " Es nuestro propósito
actividad cacaotera en promedio (cacao como cultivo principal) en 143 %
actividad porque mejoró en más 50 000 toneladas sus ventas al exterior y
actividad comercial como una actividad sostenible en el tiempo. - Créditos destinados
actividad , indican que los principales problemas comerciales son la incertidumbre de los
actividad sirvió para dar nacimiento a nuevos sectores como el bancario, financiero
actividad , sean los mismos. En conclusion una vez analizada la cadena
actividad agro exportadora (cacao, banano, café) y Quito y

no tiene ningún sustituto que pueda igualar el orgánica y comercialización de cacao fino y de de rendimiento de producción del cacao fino de los granos para obtener las máximas características de . Chocolate vintage Los granos finos o de crucial en el desarrollo de los precursores del . Así mismo, influye en sabor y geográficas productoras más representativas de cacao fino de alta producción con características de cacao fino de la creciente demanda de cacao fino o de actualmente los mayores consumidores del cacao fino de determinado por el mantenimiento de la calidad y Marco Flores González; Miriam Farez Arias 18 de 16 millones la cual utiliza granos de fino mejores árboles para captar la pureza, el interna y externa del cacao fino y de actualidad de la comercialización del cacao fino de : el cacao en grano " fino de producción y comercialización del más fino cacao de respecto al " Nacional ", cuyo particular en la producción de cacao fino o de todo lo que producen de cacao fino de país como productor de cacao fino y de comenzó con la producción de cacao fino de analiza la cadena productiva del cacao fino de productor y exportador de cacao fino y de algunos años viene exportando cacao fino y de América que usan el cacao fino y de niveles de calidad en cuanto a sabor y de sabor entre muestras de cacao fino de tiene que ser clasificado como fino o de orgánico ha sido elaborado con cacao fino de de la actividad productiva del cacao fino de más altos, por su gran calidad y del proceso de producción del cacao fino de : Mercados de exportación de cacao fino de el mayor productor de cacao fino y de " 7. El cacao fino y de al menos 12 % de cacao fino de

aroma floral y la alta concentración del cacao, por este motivo la
aroma en el área del Sistema Carrizal-Chone. PPP Integrado Alianza Ecuatoriana de
aroma 23 1. 3. 1. Rendimientos y época de cosecha
aroma y sabor. Tradicionalmente se realiza la fermentación en los tendales de
aroma , las variedades de más alta calidad que se usan en productos
aroma del chocolate. Además, se recomienda la fermentación para evitar el
aroma final el proceso de fermentación, secado y tostón de los granos
aroma del Ecuador. Ecuador y Ecokakao Trascendiendo en la historia mundial del
aroma . Ello implica evaluaciones genético- ecofisiológicas que son el camino para lograr
aroma . Además, Ecuador está estratégicamente ubicado entre Estados Unidos y Brasil
aroma ecuatoriano, mercado de importancia para este sector, debiendo incrementar la
aroma del producto, la disminución de los agentes de comercialización y la
aroma se comercializa en mercados especializados, que representan el 5 % de
aroma CACAO ARRIBA.,
aroma y el sabor del Cacao Arriba. No llegamos al mundo del
aroma . Marque con una X la respuesta que a su criterio coincide
aroma , tanto en Portoviejo como Santa Ana, se conceptualizaron los principales
aroma " y el cacao en grano " corriente u ordinario ".
aroma del mundo. Dentro de sus fortalezas es procesar bajo tecnología exclusiva
aroma y sabor son reconocidos a nivel mundial y demandados por los mercados
aroma . Un 61 % de Ecuador seguido de apenas un 10 %
aroma por parte de pequeños productores es exportado a una firma francesa que
aroma (muy apreciado en los mercados internacionales) no es suficientemente aprovechado
aroma en la plantación familiar. Por mucho tiempo, Fabián Marcial vendió
aroma en lo que se refiere a producción, procesamiento y distribución como
aroma , logrando exportar el 36 % del cacao fino y de aroma
aroma , a determinados nichos de mercado en Europa, cuyos precios son
aroma . El mayor costo de los insumos, jornales, administración y
aroma que son los principales elementos para obtener un buen chocolate. Los
aroma de orígenes distintos, dichas diferencias se encontraron en las notas especiales
aroma o ya sea CNN-51, en cualquier de los casos el grano
aroma , cultivado sin deforestar, por mujeres Waorani en la Amazonía ecuatoriana
aroma Ecuatoriano. A medida que aumenta la utilidad del producto, se
aroma , por cuyas razones Ecuador debe cambiar las estrategias de exportación de
aroma está constituido por tres actividades: i) establecimiento, ii)
aroma 2. 1. Mercados de Exportación 49 2. 1.
aroma , con más del 50 % de la producción mundial de este
aroma tiene características distintivas de aroma y sabor buscadas por los fabricantes de
aroma en su fórmula. De igual manera es apetecido por fabricantes de

un año atrás cambió de nombre a cacao
 cacao: Sabor Arriba y CCN51. Sabor
 quienes visitarán las fincas más representativas de cacao
 chocolate alrededor del mundo. El cacao “
 necesario fortalecer y mejorar la calidad del cacao
 Creador y Fundador de la Ruta del Cacao
 : ASSPS Arriba Superior Summer Plantación Selecta ASSS
 tonelada78. Con una gran demanda de cacao
 compensar la reducción en la producción del cacao
 establecida, se perderá la fama del cacao
 cacao, los comerciantes respondían " de ríos
 el mismo período 9 Destaca el sabor "
 de manera general tres redes de cacao sabor
 cacao: Sabor Arriba y CCN51. Sabor
 de estándares de calidad específicos para el cacao
 , Directora Ejecutiva saliente. 44 l Sabor
 afluentes el Daule y el Babahoyo, ríos
 selecto • ASN Arriba superior navidad • ASE
 contenido de cacao fino y de aroma denominado
 Arriba CCN-51 Total Cacao Arriba CCN-51 Total Cacao
 que agrupa a 950 pequeños productores de cacao
 de Biocomercio Sostenible, Diagnóstico del Cacao Sabor
 fino de aroma con denominación de origen "
 un producto con denominación de origen " Cacao
 cacao nacional Fino de Aroma o " Cacao
 Manabí 15-16 ENFOQUE " Somos como arrieras cuesta
 provenía de las lanchas que venían " río
 Diagnóstico del Cacao Sabor
 especial, sobresaliendo con su ya conocido SABOR
 (frutas amazónicas, cacao Nacional sabor "
 de las calidades del cacao ecuatoriano beneficiado Cacao
 posee un cacao original, denominado Cacao Sabor
 los años venideros. El mercado se estabilizó
 de Biocomercio Sostenible, Diagnóstico del Cacao Sabor
 presenta un perfil de sabores del cacao sabor
 valiosos de toros agrícolas del Ecuador rock cacao
 2003. Gráfico 8. Exportaciones de cacao
 su calidad. El 60 % del Cacao
 más al norte de la zona de "

ARRIBA , gracias a la obtención de la Denominación de Origen. sta
Arriba : También conocido como Fino y de Aroma. Es el producto
arriba a nivel nacional. Si el proceso avanza como hasta el momento
arriba " renace a nivel internacional como una de las mejores materias primas
Arriba , a lo largo de la cadena, mediante apoyo técnico especializado
Arriba . Sebastián Yela, es considerado el primer publicista profesional especializado en
Arriba Superior Summer Selecto ASS Arriba Superior Selecto ASN Arriba Superior Navidad
arriba de alta calidad y el fuerte desarrollo de CCN51 con sus atributos
arriba se intensificaron las investigaciones para mejorar y aumentar la producción del cacao
arriba y, podrían rechazar la DO a nivel internacional. 7.
arriba señor ". Es este cacao el que se convirtió en el
Arriba ", nombre asignado al cacao que históricamente provenía de plantaciones ubicadas
arriba a escala nacional (Esmeraldas, Amazonía y Costa Centro-Sur).
Arriba : También conocido como Fino y de Aroma. Es el producto
arriba . Una vez que sea otorgada la DO arriba, y se
Arriba CALENDARIO DE EVENTOS SECTORIAL 2016 9 al 13 Natural Products Expo
arriba , lo cual originó el nombre de cacao " Arriba " en
Arriba superior época Los precios referenciales de exportación de cacao en grano,
arriba de excelente calidad. Para el efecto se ha escogido el nombre
Arriba CCN-51 Total Alemania 12576, 0 465, 3 13041, 3
arriba , con una extensión aproximada de 5. 000 hectáreas. UNOCACE
Arriba , diciembre del 2005. 60 Esto es debido a que tradicionalmente
Arriba ". Un cacao muy apreciado en el mercado internacional que obtiene
Arriba "; es algo importantísimo que eleva mucho más la calidad y
Arriba " es conocido mundialmente por ser distintivo en características de aroma y
arriba del cerro " Fortalecimiento de redes y relaciones equitativas 17 COYUNTURA Se
arriba " cargadas de sacos de cacao para ser exportados desde el puerto
Arriba Sector de Ingredientes Naturales para la Industria Alimenticia Diciembre 2005 P hoto
ARRIBA . Todos estos detalles de sabor y aroma están en el origen
Arriba "), turismo sostenible, entre otros. 4. 8
arriba Requisitos Unidad CCN-51 ASSPS ASSS ASS ASN ASE Cien granos pesan g
Arriba esta distinción se debe a las características propias que lo diferencian de
arriba de 2. 200, lo que nos deja acercarnos a un
Arriba , diciembre del 2005. Lastra, Alexandra, Caracterización del circuito
arriba , realizado por INIAP-Estación Pichilingue: 1 Ver Anexo 1 8 Gráfico
arriba visitamos una vez más otro de los locales con el distintivo q
arriba por categoría Fuente: Gonzalo Romero, REPEC, diciembre de 2005
Arriba del mundo lo produce el Ecuador y sus caracterÁ sticas lo hacen
Arriba " en la provincia de Los Ríos y se ha movido a

económicamente y obteniendo rendimientos por hectárea por del mercado mundial, gracias al famoso Cacao , siempre a orillas de los afluentes río cacao en Cantón Palanda. 38 l Sabor ASS = Arriba Superior Selecto. ASN = de este cacao nacional fino de aroma " bien fermentadas. Otra característica típica del cacao un producto que conserve las propiedades del sabor Valdez (INIAP). 36 l Sabor Romero), las exportaciones de cacao sabor almendras que se producen por estas tierras. (Arriba Superior Epoca), ASS (que era el nombre de la población " , entre otros, tienen producción de cacao entre los actores de la cadena del cacao ASSS: Arriba Superior Summer Selecto ASS: de la producción de cacao Nacional " Sabor que tiene como misión mantener vivo el Cacao es sin lugar a dudas la variedad Cacao al Ecuador el reconocimiento por esta denominación " internacional de la denominación de origen " Cacao Mejoramiento de la productividad y calidad del cacao . 5. 1 Ficha técnica del cacao , 2009 23 El cacao nacional o sabor los ingredientes de la llamada Ruta del Cacao grano provinieron en su mayor parte del tipo una oportunidad apoyar el trabajo con Cacao Sabor perciban todos los sabores y aromas del Cacao Además, el porcentaje de grasa del cacao barras de leche, exclusivamente, se usa se especializan en el uso de Cacao Sabor el año 2005, la superficie de cacao sobre todo dos variedades de cacao: Sabor la cantidad. Solamente por su " Sabor las muestras procesadas utilizando uno de los métodos . Una vez que sea otorgada la DO , porque nuestro cacao es reconocido como Cacao su calidad. El 60 % del Cacao , así como el Museo del Cacao "

arriba de los 30 quintales (1, 5 TM por hectárea)
Arriba . La alta calidad del cacao de Ecuador se explica por nuestro
arriba de Guayaquil, por lo que es conocido en el mundo como
Arriba Agrocontrol Dialogos Identidad cacaotera Tecno Cacao En la cimaEditorial Retos
Arriba Selección Navidad ASE = Arriba Superior Época. * Coloración marrón violeta
Arriba ". El sueño del Sr. Carriel es continuar la tradición
arriba es que sus almendras, por ser bastante claras, al finalizar
arriba . Para esto es necesario contar con facilidades adecuadas de fermentación y
Arriba ventas. ecuador @ repsol. com IDENTIDAD CACAOTERA Agrocontrol Dialogos
arriba en cada una de estas categorías se presenta en el gráfico 8
arriba , Balao, Bahía de Caráquez, Manabí y Esmeraldas eran las
Arriba Superior Summer), ASSS (Arriba Superior Summer Selecto),
Arriba " y así empezaron a llamarlo 'Cacao Arriba ' . En
arriba manejado orgánicamente, la cual está en proceso de certificación. Cabe
arriba , en ocasiones estos no se cumplen tanto en volumen como en
arriba Superior Selecto ASN: Arriba Superior Navidad ASE: Arriba Superior Época
Arriba " está en manos de pequeños productores con extensiones menores a 5
Arriba Nacional. Cacao ecuatoriano, chocolate ecuatoriano. Una misión. Nikoa
Arriba . Ecuador es el productor por excelencia de Cacao Arriba fino y
Arriba ", cuenta la historia que cuando se preguntaba en los astilleros
Arriba ", el Acuerdo Comercial Multipartes suscrito con la Unión Euro-pea,
arriba Se espera mejorar la producción sostenible del cacao arriba con excelentes
arriba El cacao pertenece a la familia de las Esterculiáceas y su nombre
arriba se caracteriza por tener fermentación muy corta y dar un chocolate suave
Arriba propuesta por Sebastián Yela, editor de guías turísticas radicado en Guayaquil
Arriba Superior Época (ASE, con una participación de 47 %)
Arriba amigable con la biodiversidad y mejorar el posicionamiento del producto en
Arriba de Ecuador, aprende a catar chocolates. Disfrute de esta experiencia
arriba es bajo comparado con los forasteros y los trinitarios, el cacao
Arriba no orgánico y para los derivados (polvo, manteca y pasta
Arriba como Hachez de Alemania (Claudia Radi, 2005). Además
arriba con certificación (orgánica, rainforest alliance, comercio justo y de
Arriba y CCN51. Sabor Arriba: También conocido como Fino y de
Arriba " internacionalmente el cacao nacional tiene un precio especial en la bolsa
arriba indicados de fermentación a pequeña escala como a las muestras producidas de
arriba , y se cree el Consejo Regulador, se requiere una revisión
Arriba en cualquier parte del mundo. Cuando uno va Europa, cuando
Arriba del mundo lo produce el Ecuador y sus características lo hacen único
Arriba " Fino o de Aroma, este viernes 13 de junio de

de Productores del recinto Playones 1. La . A partir de la creación de la justo es hacerse socio de alguna cooperativa o para cumplir este objetivo. Finalmente, como año venidero y continuaremos con nuestras labores como de Atacames (APROCA). En esta los mejores chocolates del mundo. Con esta a los productores que forman parte de la los 500, 250 forman parte de la forman parte de la asociación Asoaromatic, una premio SlowFood de Italia, entregado a la 2014 00: 00 ¿ Cómo nace la asociación y cuáles son sus objetivos? La a escala mundial. Ahí decidimos formar la . ¿ Qué tipo de empresas conforman la empresas (que no son parte de la '(grano) de cacao. Nuestra ¿Cuál será el producto principal que la enfocamos solo en barras de chocolate. Como proyecciones de tener una tienda propia de la las marcas de las empresas que conforman la las empresas que conforman la asociación. La , en septiembre, por pedido de la ¿ Hacia qué mercados internacionales apuntan? Como explotan la denominación de origen. En la

asociación que reunía a 200 productores de cacao, buscaba la unidad y
asociación se empieza a plantar el CCN51. Carrillo recuerda que la producción
asociación de comercio justo que esté reconocida para dar dicho certificado; en
asociación de manera conjunta, e individualmente cada uno de nuestros socios,
asociación que busca el bien común. DIÁLOGO Las Bolsas Internacionales y los precios
asociación ha logrado obtener certificaciones para su finca, entre las que están
asociación se firmó un convenio, por medio del cual se ha brindado
asociación . No le compran a cualquier productor que quiera venderles, solo
asociación Asoaromatic, una asociación creada para satisfacer las necesidades del pequeño
asociación creada para satisfacer las necesidades del pequeño productor mediante
asociación KichwasKallary en el año 2004. En este certamen se evaluó la
asociación y cuáles son sus objetivos? La asociación nació entre junio y
asociación nació entre junio y julio del año pasado. Habíamos conversando con
asociación con el apoyo de ProEcuador. ¿ Qué tipo de empresas conforman
asociación y cuántas de ellas exportan? Son 7 microempresas, algunas con
asociación) como República de Cacao, Chchukululu, Salinerito, etc.
asociación está creada para dar a conocer el chocolate ecuatoriano en el mundo
asociación comercializará? ¿ Ya empezaron a exportar en conjunto? Nos enfocamos
asociación ahora no estamos exportando. La idea es sacar una marca país
asociación , talvez en Nueva York, en la que se puedan exhibir
asociación . La asociación lleva trabajando casi 7 meses, ¿ se podría
asociación lleva trabajando casi 7 meses, ¿ se podría ya hablar de
asociación . También estamos en un proyecto con ProEcuador para traer la franquicia
asociación y junto a ProEcuador estamos haciendo una investigación de mercado en Brasil
asociación , la gran mayoría sí la explota, pero a escala nacional

LeftContext	Keyword (86)	RightContext
un sabor ligero amargo, y muy poca con granos violetas, poco aroma, y granos pizarrosos sin aroma, con amargor y granos violetas con poco aroma, amargor y intenso produce una sensación desagradable y duradera.	astringencia	; aquí es cuando se puede detectar el olor o sabor floral
buena fermentación, dándole a esta, alta perderán peso y el producto final tendrá alta	astringencia	. Finalmente si se obtiene granos negros, estos son defectuosos y
25 6 Presencia del Amargor, acidez, nuez, dulce, amargor, acidez,	astringencia	. Una fermentación demasiado corta presenta granos violetas con poco,
	astringencia	. Una fermentación demasiado prolongada genera granos sobre fermentados
	astringencia	: Que, en contacto con la lengua, produce en esta
	astringencia	y acidez. Es necesario que se elimine las mazorcas sobre maduras
	astringencia	y acidez. Eliminar los frutos enfermos, ya que los granos
	astringencia	, verde y moho en las muestras provenientes de las once Asociaciones
	astringencia	y otros) y químicas (contenido de grasa, polifenoles totales

otras definiciones como la acidez, amargor, , mayor será la sensación de acidez, de las antocianinas, lo que aumenta la sabores (cacao, acidez, amargor, como un sabor floral fuerte, con alta floral, nuez, caramelo, acidez, indica los resultados de amargor, acidez, presenta la intensidad más elevada de amargor, 6. Presencia del amargor, acidez, sabor (0 – 10) Amargor Acidez nuez, caramelo, amargor, acidez, la presencia de los perfiles de amargor, de UCOCS. La presencia del amargor, Cacao Floral Frutal Nuez Caramelo Amargor Acidez Cacao Floral Frutal Nuez Dulce * Amargor Acidez nuez, caramelo, amargor, acidez, presencia del sabor a cacao, amargor, Cacao Floral Frutal Nuez Dulce Amargor Acidez % Cacao Floral Frutal Nuez Dulce Amargor Acidez % Cacao Floral Frutal Nuez Dulce Amargor Acidez % Cacao Floral Frutal Nuez Dulce Amargor Acidez Cacao Floral Frutal Nuez Dulce Amargor Acidez Cacao Floral Frutal Nuez Caramelo Amargor Acidez 611 0, 507 -0, 174 1 Cacao Floral Frutal Nuez Caramelo Amargor Acidez 301 0, 466 -0, 206 1 de maní, sal caramelo R3: leche que es suave y ligeramente cremoso, la de maní y un poco salado. La caramelo, café tostado R3: amargo dulce frutales y un dulce amargo. En la Rep. del cacao se las consideró de el mejor sabor, aroma, amargor y " CCN-51 " (como su acidez y organolépticos más evidentes: un amargor excesivo y la acidez residual, el amargor y la un ligero aumento del amargor y de la adelante. 1. 5. Amargor y Amargor y Astringencia

Astringencia , en combinación con otras notas complementarias como floral, frutal, y amargor que permanece al final del proceso (Jiménez, 2000

Astringencia . Paralelamente, la testa se endurece rápidamente, impidiendo la difusión , etc.) se cuantifican mediante una escala. Este ejercicio

Astringencia , sabor a leguminosas verdes, flores de cítricos, combinación que y amargor. Los parámetros descritos se evaluaron en licor de cacao

Astringencia , verde y moho. El análisis estadístico muestra, que el y verde. La intensidad más elevada de acidez se encontró en

Astringencia , verde y moho en las muestras provenientes de las once Asociaciones Verde Moho ELOY ALFARO Esmeraldas 3, 4 abc 2, 5

Astringencia y verde. Las Asociaciones UCOCS y FEDECADE se agrupan por la y verde, lo que indica que entre estos tres perfiles existe

Astringencia y del sabor verde mostraron diferencias significativas en los chocolates de Verde -2 -1, 5 -1 -0, 5 0 0,

Astringencia Verde ELOY ALFARO Esmeraldas 2, 7 1, 0 3,

Astringencia y verde. El análisis indicó que los chocolates de APOV,

Astringencia y verde. En otro espacio se encuentran agrupados los chocolates de Verde -2 -1, 5 -1 -0, 5 0 0,

Astringencia Verde Moho I 5, 70 1, 65 8, 41

Astringencia Verde Moho II 5, 10 1, 28 14, 42

Astringencia Verde Moho IX 5, 00 1, 40 12, 83

Astringencia Verde I 2, 7 1, 3 3, 0 0

Astringencia Verde Cacao 1 Floral -0, 409 1 Frutal 0, 704

Astringencia -0, 446 -0, 015 -0, 675 -0, 177

Astringencia Verde Cacao 1 Floral -0, 490 1 Frutal -0, 807

Astringencia 0, 588 -0, 399 -0, 829 -0, 450

Astringencia : (Alta, Media, Baja) R1: Media R2

Astringencia la mayoría la percibió como media en las tres marcas y finalmente

Astringencia la mayoría la percibió como media en las tres marcas, sin

Astringencia : (Alta, Media, Baja) R1: Alta R2

Astringencia la mayoría percibió a Garyth como Alta mientras que a Minka y

Astringencia Media. Finalmente, en las calificaciones los 46 catadores otorgan tanto

Astringencia . " Es un gran honor participar y ganar este premio,

Astringencia) hacen que sea considerado como de menor calidad respecto al "

Astringencia debido a una alta proporción de granos pizarrosos, o bien un

Astringencia , que suelen estar presentes tanto en el licor como en el

Astringencia , podría constituir un defecto organoléptico menor que la acidez excesiva.

Astringencia Cierta grado de amargor y astringencia forma parte del complejo sabor del

Astringencia forma parte del complejo sabor del chocolate, pero su presencia excesiva

un 3er o 4to puesto como productor de ingreso de divisas; que las exportaciones de puede considerar hoy en día como el único a versión del productor de este tipo de equilibrio oferta demanda, del tipo particular de máximos para el cadmio en los productos de orgánico no es necesariamente más sano que el y tecnología en la producción del grano de La lista de plaguicidas estratégicos empleados en el ganadoras del International Cocoa Awards. El especial gran ahorro para sus clientes. “ El es fundamental a la hora de comercializar el mayoría se envía la materia prima (el a la preocupación por una posible escasez de y socias de organizaciones productoras de banano y que las especies tropicales, dentro de ellas más frecuencia, lo que menos poseen es contexto de la producción moderna y sostenible del en la economía La cadena de valor del buen chocolate. Los acopiadores e intermediarios de de los operadores económicos, la producción de máximos para el cadmio en los productos de debido a la putrefacción. Algunas variedades de un espacio. ¿ Qué acciones referentes al y lidera la producción de la variedad de tema de mucha importancia, ya que el de estimar. En el caso específico del planteada podemos tener: es la Producción Total este es el método menos adecuado para fermentar pequeños y altamente especializados, ya que el cacao con asistencia técnica 820, 00 Hectáreas sus compradores. CACAO EN BOGA Ruta del 21 1365 13 10 % 136 manteca de Consumidores finales Gráfico 4: Productos elaborados de de un 30 % del abastecimiento mundial de premios en los precios, al sector del . 21 2. 2. Bacterias El , por cuya razón se lo llamó " know-how de las multinacionales. La producción de

cacao en todo el mundo. Entonces llevarse una porción de 50 mil
cacao fino de aroma le han dado prestigio al país en el contexto
cacao forastero con " sabor arriba " en el mundo. La participación
cacao , el sabor exquisito de la pulpa de cacao se debe a
cacao , y de la calidad y sabor requerido por satisfacer el gusto
cacao , que entrarán en vigor con fecha del 1 de enero de
cacao convencional, para los consumidores los logotipos o etiquetas orgánicas implican que
cacao para aumentar la demanda por concepto de calidad del producto. Producción
cacao , junto con los LMR actuales, y la relación de aquellos
cacao fino de aroma con sus bondades de origen, inexistencia de mezclas
cacao ecuatoriano siempre ha sido un producto interesante, y creo que lleva
cacao en grano y en licor. A través de un mapa de
cacao) ", comenta su gerenta administrativa, Carla Barboto. Pacari
cacao en los próximos años. La ICCO ha estado a la vanguardia
cacao . Oferta en los mercados internacionales banano orgánico, manteca de cacao
cacao , tienen estrecho rango de temperatura para desarrollar y son por tanto
cacao , razón por la cual no es tan importante una materia prima
cacao , es muy importante que los productores comprendan los parámetros de calidad
cacao , es actualmente la tercera más relevante después del banano y las
cacao tendrían probablemente la oportunidad de dar un giro a su negocio de
cacao en grano (Fino de Aroma y CCN51) tiene un grupo
cacao , que entrarán en vigor con fecha del 1 de enero de
cacao " fino o de aroma " tradicionalmente necesitan una fermentación más corta
cacao realiza el Ministerio actualmente? Una importancia creciente también es avalada por
cacao fino de aroma con una participación del 63 % a nivel mundial
cacao constituye una fuente de ingreso para más de 100 000 pequeños productores
cacao , por ejemplo, la sobreproducción de cacao en países africanos registrada
cacao en grano en el período es la Producción Total de cacao en
cacao , debido al bajo porcentaje de fermentación y calidad inferior obtenida.
cacao arriba se caracteriza por poseer ventajas comparativas, que ostentan un reconocimiento
cacao con asistencia técnica e inversión 11563, 26 Hectáreas otros cultivos con
cacao : turismo, conocimiento y diversión En esta edición de Sabor Arriba
cacao , choco-lates, pasta de cacao Asociación el Mirador 95 19 760
cacao Fuente: El ABC para la comercialización directa de cacao especial y
cacao , en segundo lugar por debajo de Costa de Marfil. El
cacao en Ecuador están ingresando nuevos actores a invertir en el sector en
cacao en grano crudo es un producto agrícola natural; como consecuencia,
cacao arriba ", o también " cacao fino ", o "
cacao fino de aroma incentiva la inversión extranjera en áreas como maquinaria,

reuniones con los actores más representativos de la cadena de negocios, en especial los miembros de la cadena de productos, a lo largo de la cadena de las mismas que representan a distintas etapas de la cadena de los productores y su escasa integración en la cadena (Castro y Hernández, 2008). Una cadena conjunta, todos los que pertenecemos a la cadena de toma de conciencia y promover educación sobre la cadena de la necesidad de realizar un análisis de esta cadena). Dentro de la investigación de la cadena de suministro. Se reconocerá la realidad de la cadena de mantenimiento de registros y de gestión de la cadena presente investigación es mirar el progreso de la cadena de los olvidamos uno de los eslabones de la cadena de los bancos privados y públicos en la cadena (Castro y Hernández, 2008). Una cadena existen grandes disparidades entre los actores de la cadena (Castro y Hernández, 2008). Una cadena Cadena de Valor Cadena de valor o cadena con beneficios para todos los participantes en la cadena, un análisis de calidad en toda la cadena 2020. La interdependencia de actores en la cadena en cada uno de los eslabones de la cadena 98 Gráfico 7: Estructura gráfica de la cadena de los programas agrarios gubernamentales en la cadena estamos en en yumbo también en Perú la cadena trabajo nos desafían asumir nuevos retos en la cadena el seguimiento y la comunicación de toda la cadena cultivo. Por último, la estrategia de la cadena, fortalecer acuerdos entre los actores de la cadena y acuerdos multi-partes a lo largo de la cadena, GTZ, Estructura y dinámica de la cadena beneficios se concentran en los eslabones de la cadena terminarían en manos de los consumidores. Una cadena real comportamiento y / o funcionamiento de la cadena agroindustria chocolatera del planeta que contemple una cadena (Aneccacao, 2014). En la cadena continuo, para así involucrar a toda la

cadena, tanto públicos como privados, con el fin de validar el **cadena** que industrializan el cacao, sea con productos semi-elaborados o terminados, **cadena** de suministros, en un momento dado, a través de determinadas **cadena** productiva del cacao: a) cacao en grano o cacao en **cadena** de comercialización, y externalidades que afectan a los productores y limitan **cadena** productiva y cadena de valor, se identifica en el Gráfico 3 **cadena** agroproductiva del cacao, podemos sacar adelante y superar cualquier situación de **cadena** de suministro de cacao para una mejor oportunidad de producir cacao de **cadena** de comercialización. Los datos estadísticos del Instituto de Promoción de **cadena** de valor del cacao, es importante realizar el estudio de la **cadena** de suministro existente, y se ofrecerán dos vías para conseguir el **cadena** de suministro. Se reconocerá la realidad de la cadena de suministro **cadena** de valor del cacao al chocolate, es necesario realizar la comparación **cadena** en este caso del proceso de poscosecha estamos perdiendo la calidad porque **cadena** productiva del cacao fino de aroma es indispensable, tanto agricultores como **cadena** de valor genérica está conformada por tres elementos básicos, que son **cadena** de cacao lo que genera inequidad y se desvaloriza la actividad realizada **cadena** de cacao permite levantar y evaluar aspectos estructurales de la cadena, **cadena** de valor empresarial⁷, es un modelo teórico que permite describir el **cadena** de suministro, desde el agricultor hasta el consumidor (ICCO, **cadena** ”, afirma Alicia de Norero. En esta etapa, el **cadena** de valor del cacao-chocolate ha sido reconocida en los más altos niveles **cadena** productiva y de valor en el área de influencia del proyecto. **cadena** nacional del cacao convencional Fuente: ENRÍQUEZ, G. 2007 3 **cadena** de valor del cacao fino y de aroma en Ecuador. Revista **cadena** de ellos estamos con la gente de en Chile estamos en Argentina **cadena** productiva – comercial solidaria de cacao: u Decidido compromiso de las **cadena** de suministro: la GeoTrazabilidad. Trazabilidad vs GeoTrazabilidad La trazabilidad es **cadena** permite visibilizar en todos los eslabones los beneficios de este producto, **cadena** productiva del cacao y reducir costos. Siendo prácticamente el único país **cadena**. De estas alternativas, los esquemas de certificación externa han sido **cadena** de cacao en el Ecuador: sistematización de información y procesos en **cadena** productiva que están más cercanos al consumidor. Es así que Wallerstein **cadena** productiva no solo se refiere a las diferentes fases por las que **cadena** de comercialización de cacao en los cantones Pasaje y Santa Rosa. **cadena** de valor completa. En efecto, tanto las estribaciones occidentales como **cadena** de comercialización de cacao en el Ecuador se presenta varios actores desde **cadena** de valor de la producción al consumo ” Para República del Cacao

, cereza R2: cacao, malta, **caramelo** salado 42 mojada R3: caramelo R3: caramelo Boca R1: malta, caramelo salado 42 mojada R3: **caramelo** R3: caramelo Boca R1: ligero cremoso R2: ligero cremoso salado 42 mojada R3: caramelo R3: **caramelo** Boca R1: ligero cremoso R2: ligero cremoso R3: cremoso suave R2: mantequilla de maní, sal **caramelo** R3: leche Astringencia: (Alta, Media, Baja) estrellado R2: mantequilla de maní, sal **caramelo** , leche R3: --Astringencia: (Alta, Media, Baja) , madera seca, cerezas secas R1: **caramelo** . Mantequilla, cacao, café tostado R2: caramelo, mantequilla Mantequilla, cacao, café tostado R2: **caramelo** , mantequilla, R1: maracuyá, moras, caramelos, fresas mantequilla, R1: maracuyá, moras, **caramelo** , fresas R2: mora, ciruelas, frutos rojos, café miel Boca R1: Pasas, ciruelas, **caramelo** R2: caramelo, pasas R3: amargo fuerte R1: nueces : Pasas, ciruelas, caramelo R2: **caramelo** , pasas R3: amargo fuerte R1: nueces tostadas, acidez tostadas, acidez, café fresco R2: **caramelo** , café, levadura R3: dulce amargo R1: Frutos rojos crema, almendras frescas, yogurt R2: **caramelo** , café tostado R3: amargo dulce Astringencia: (Alta, mientras que Minka es percibida como dulce, **caramelo** , azúcar y un pequeño toque amargo de café. Rep. dulce con sabor a pasas, ciruelas, **caramelo** , pero con un sabor amargo fuerte, mientras que Minka se más seco similar a las nueces tostadas, **caramelo** , levadura y un toque dulce amargo y Rep. Del cacao : Algunos, como la praline, un **caramelo** francés; también la pasta de pistacho, que tampoco se encuentra sabor es delicado y dulce con notas de **caramelo** , miel y avellana. El cultivo del cacao se fue extendiendo mismo tiempo las notas delicadas de nueces y **caramelo** características del cacao Criollo. Las condiciones de tostado para el cacao caramelizada sin refinar (Panela). - **caramelo** , azúcar moreno, dulce de azúcar. Fruta Fresca Amplia gama sabor es delicado y dulce con notas de **caramelo** , miel y avellana. El cultivo del cacao se fue extendiendo caramelizada sin refinar (Panela). - **caramelo** , azúcar moreno, dulce de azúcar. Fruta Fresca Amplia gama algunos Criollos antiguos) Dulce • Dulce / **Caramelo** / Panela / Azúcar bronceada / Sacarosa: describe licores con un que por naturaleza tienen estos sabores florales frutales **caramelo** no es hemos incorporado además de el de excelencia de materia prima Recetas: Postres, smoothies, chocolates, **caramelo** , crema, cuidado de la piel. Delicados trozos de cacao vez con mococho rellena de: ganache de **caramelo** y cacao 100 %, helado de mamey, sorbete de mortiño leche fresca, redondeada con finas notas de **caramelo** . Este chocolate con leche tiene un color muy claro y textura 40 % un cálido y complejo sabor a **caramelo** , que lo distingue de muchos otros chocolates. Las notas finales

LeftContext	Keyword 2894	RightContext
marca y empaque, videos de producción del de la unidad de paleta o bombón de todo en la industria del cacao y el nivel de atracción del ser humano por el 1845 iniciaron sus actividades las siguientes empresas de 10 Indicadores económicos de elaboración de cacao, , con quienes trabaja en la producción de	chocolate chocolate chocolate chocolate chocolate chocolate chocolate	, mapa de ubicación, dirección web, chat; con la es de 0, 06 centavos, por lo tanto las 10 . La productividad no ha mejorado significativamente en los últimos años; . La mayoría de los estudios sobre preferencias por los sabores, : En Estados Unidos: Guittard en 1860 Ghiraldeli en 1862 Hershey y productos de confitería (2007) Indicadores económicos (dólares) y elaboración de bombonería. En esta entrevista, nos conversa sobre

. Sin embargo, se puede considerar al aroma ecuatoriano entre los conocedores y expertos del que tomar en cuenta que la compra de Nuestra pasión radica en el sabor del mejor se refiere a los fabricantes y exportadores de solo provee materia prima a las empresas de de cacao cubiertas con chocolate, crema de pastelería como son la crema, mantequilla y poco a poco yo no puedo comer un entre 600 productores del mundo como el mejor variety of chocolates from Ecuador's Bio line of % CHOCOLATE NEGRO 76 % Esta barra de aroma y sabor, características que hacen del alimenticios, para el caso de productos específicos alimento puro y otra su transformación hacia el en todo el mundo hay posibilidades para el chocolateros hasta importadores de cacao y productores de estamos realizando conscientes de que, aparte del con el suave aroma y sabor de nuestro muchos años al frente de varias marcas de Chocó. Procesamos todo el cacao y producimos , entre otras. Todas las variedades de panorama actual de la producción y exportación de final como es la cocoa. Elaborados El preferencia que se acordó por la industria del más premiada del mundo en el mundo del de cacao se utiliza en la fabricación de que inició su camino hacia la elaboración de de expertos en evaluación sensorial y fabricantes de trozos de cacao orgánico y la explosividad del embargo, no garantiza el buen sabor del mejor cacao, también podemos tener el mejor varie-dad de cacao utilizada para la elaboración de Austria y Dinamarca. Segmentación Demográfica: El la cooperación en torno al cacao y al sobre la cadena de valor de cacao al estimadas dividido para el número de paletas de continuar con la tradición de fabricar el buen de existir una alta gama de variedades de

chocolate como un bien sustituto debido a que otra marca de chocolate puede
chocolate a nivel global le da al país un interesante potencial para la
chocolate con macadamia se la realiza a la planta ubicada en Puerto Quito
chocolate ", una alternativa de chocolates ecuatorianos de gran calidad al mejor
chocolate , actualmente Alemania 48 | Volumen 9 - Número 18 - Junio
chocolate . Los agricultores no cuentan con el conocimiento y recursos necesarios para
chocolate , manteca de cacao, cascarilla de cacao. El gobierno a
chocolate . Los comensales se vuelven artistas a la vez que aprenden nociones
chocolate con leche en una empresa que exporta a cacao en qué momento
chocolate a través de PACARI. Es importante reconocer la realidad de nuestro
chocolate during the next three months. This is a pilot project which
chocolate 76 % proviene de un " small batch " (lote pequeño
chocolate un producto irresistible al momento de consumirlo. Además
chocolate y cacao en polvo, se indica que el límite máximo permitido
chocolate ; el cual al ser tostado, procesado y mezclado con azúcar
chocolate fino de aroma. EN BREVE Juan Carlos Román se graduó de
chocolate . El stand ecuatoriano fue visitado por representantes de empresas
chocolate y la industria de confitería, el cacao y sus elaborados son
chocolate de la selva Amazónica. Esta tableta es un ejemplo vívido de
chocolate en sus hombros pese el cargo de dar vida y forma a
chocolate en la finca!, algunos de los productos que elaboramos son
chocolate seleccionadas tienen la etiqueta de " producto bio " y procede de
chocolate en el país? El mercado está cambiando. El consumidor sigue
chocolate ecuatoriano es uno de los más exquisitos del mundo, desarrollado a
chocolate al polvo de cacao producido en Europa. Y aunque su precio
chocolate hemos roto récords hemos puesto a latinoamérica un poco como el centro
chocolate , mez-clándose con licor de cacao y azúcar. Una vez combinada
chocolate . Más de 100 años de herencia cacaotera La hacienda fue fundada
chocolate . Panel de Expertos en Evaluación Sensorial Inicios de Octubre 2017 Entre
chocolate negro. Esta barra es la combinación perfecta de cremosidad, dulzura
chocolate , y si se toman medidas para aumentar el pH, por
chocolate La familia de Jorge llegó del Líbano a finales de 1800.
chocolate es el nacional o fino de aroma por sus características únicas,
chocolate fino será dirigido a personas entre 25-45 años de edad; de
chocolate entre Francia y Ecuador, países que defienden el origen y la
chocolate , se realizará un análisis sobre las políticas que el país ha
chocolate producido al año que corresponde a 24 '942. 605,
chocolate se ha conformado la " Asociación de Productores de Chocolate " LA
chocolate , son 15 variedades quienes gozan de más prestigio a nivel mundial

al corazón. " Nuestras mini barras de un quintal de cacao fino de aroma a el servicio de maquinaria para la producción de paladares sensibles saben reconocer todos los matices del a la variación del consumo de productos del necessary for master chefs 'prepara-tions: couverture un producto emblemático de nuestro país como el combinan especies, frutos y hierbas en el secado del grano para garantizar la calidad del ocasiones especiales. El producto estrella, el les dijeron que el cacao para producir este presenta un perfil redondo con notas poderosas de 5 % corresponde a derivados de cacao (145 Anexo N° 8: Salón del acondicionamiento de la pasta chocolate Las barras de tienda de chocolates en París, buscando el a la producción que tendrá la planta de . Además, el creciente gusto por el nivel de la industria un 4 % del cacao, siembra, cosecha, producción de hay la cultura de tener una barra de te dio ganas de disfrutar su barra de un 66 % mayor en las muestras de por artesanos paneleros locales, irrumpe en el más galardonada en la premiación internacional del a muchos productores a transformar su producción al ofrece 4 perfiles a sus clientes para hacer " " Como agrónoma, cuando pruebas un g Chocolate con Leche Al igual que nuestro procesan para obtener productos como la manteca, y liderazgo. Si tú quieres crear un anualmente en China se consume 200 gramos de además de maximizar la base de cacao / contestaron que conocen más de 5 marcas de tampoco puede ser eliminado durante la fabricación del de poder mostrar lo que puede ser el de cacao en grano, para dar al como chocolate. Templado. Las muestras de conectarnos con el chocolate que no sea un **chocolate** , están hechas con la misma base de nuestro chocolate 70 % **chocolate** . El costo aproximado del procesamiento es de USD 887 en el **chocolate** a otras empresas; incluso poseen una lista de clientes potenciales en **chocolate** (Rivera 2007). Las sensaciones del cacao se clasifican en **chocolate** , sector que ha ido creciendo a pesar de una recesión económica **chocolate** , milk choco-late, dark chocolate, one hundred per-cent pure, **chocolate** , rosas, orquídeas, artesanías, sombrero de paja toquilla, **chocolate** hecho del mejor cacao " arriba " del Ecuador; para derretir **chocolate** y su origen. Generalmente, las barras con leche utilizan cacao **chocolate** con macadamia, llevará el mismo nombre de la empresa, añadiendo **chocolate** venía de Ecuador. Este momento dio inicio a nuestro viaje y **chocolate** combinado con las emblemáticas notas de amargura del cacao " Nacional " **chocolate**), por lo tanto hay un nicho de mercado de 8 **chocolate** Tokio-Japón Salón del Chocolate, Tokio-Japón Es un evento que atrae muchas **chocolate** solidificadas se pasaron a un cuarto de aclimatación en el cual la **chocolate** más fino. Para su sorpresa, descubrieron que era producido con **chocolate** en dicho cantón. En los primeros años se comercializará cada trimestre **chocolate** negro también ha impulsado la demanda de estos llamados cacaos " finos **chocolate** También es importante generar elaborados y semi-elaborados de alta calidad **chocolate** artesanal y exportación. Salinas: A tan solo 40 minutos de **chocolate** en el pantalón. En Ecuador, Quito tiene un poco más **chocolate** , aquí te dejamos el link para que lo puedas adquirir en **chocolate** de Ghana en comparación con las ecuatorianas. Las muestras del Ecuador **chocolate** y complementa su sabor final de frutos secos. Hemos añadido manteca **chocolate** en Londres por logros obtenidos por la marca Pacari. Pacari es **chocolate** de Comercio Justo para poder responder y aprovechar la creciente demanda de **chocolate** : nuti, frutal dulce, aroma y floral. Además, **chocolate** piensas en el trabajo que hubo detrás, para nosotros es un **chocolate** negro, el chocolate con leche de Caoni es fabricado con 100 **chocolate** . en la cual representa una fuente de ingresos de divisas para **chocolate** combinado con maracuyá y te sale bien, si quieres crear un **chocolate** per cápita, lo que nos beneficia, ya que el mercado **chocolate** intrínseca de este tipo de cacao. El tamaño del grano y **chocolate** de Santo Domingo. 69 Gráfico 7 Resultados pregunta 6 Se les **chocolate** . La presencia de granos ahumados en una muestra puede ser detectada **chocolate** en su totalidad. Encontré a República del Cacao después de muchas **chocolate** final un perfil aromático distintivo. Sin embargo, estos tipos de **chocolate** para la evaluación organoléptica pueden ser templadas o sin templar. El **chocolate** que te comes así sino que realmente sea un chocolate que puedes

ir en cuatro vagones dedicados al mundo del chocolate . El primer vagón ofrece la historia del chocolate de los aztecas hay una tendencia enorme a gente a comer chocolate oscuro es el chocolate que el doctor te dice que es bueno en nueva maquinaria, para elaborar tabletas con chocolate más amargo y otras variedades. Ahora, el reto del chocolate el ecuador merece el sitio del país del chocolate porque tiene el 70 % el cacao fino del planeta eso no ambiente, y a menudo resulta difícil elaborar chocolate que cumpla con las normas habituales en las fincas y explotaciones donde Consumidor final Capacidad financiera compra de chocolate Influenciable por Marketing Consumidor consciente y más informado Falta de socialmente. Uno de estos productos es el chocolate de origen ecuatoriano, proveniente de un sistema agroforestal, que trae de estas frutas. Está hecho con nuestro chocolate al 70 % ganador de la Barra Dorada en el Ecuador Chocolate su campo de trabajo? El mercado del chocolate ha cambiado. El movimiento bean to bar explotó en los países unparallelled flavor and aroma, highly valued for chocolate , gourmet recipes, pastry, cosmetics among others. Today Ecuador . Éstos –en la actualidad– producen su propio chocolate caliente de forma artesanal: tuestan y muelen el grano seco, para la formación de pequeños cristales en el chocolate . Luego el chocolate se vuelve a calentar hasta alcanzar una temperatura de salud), y la elaboración de chocolate como producto final. La industrialización del cacao en grano incluye actividades incluso a los productos que tienen sabor a chocolate . En Alemania, el cacao orgánico y sus derivados presenta tan lado, la demanda de cacao y de chocolate se ha expandido en los nuevos mercados y se están desarrollando nuevas

LeftContext	Keyword (23)	RightContext
maderables, banano, papaya, plátano, que varían de las frutas tropicales, los , en algunas zonas tiene un sabor a , caucho y otras especies maderable frutales y Caña de azúcar 33 540 2. 10 regalo especial, para: Oler los aromas , debido a que existe mayor cultivo de , sabor a leguminosas verdes, flores de de sabor floral y este fue relacionado con plantas verdes, frutos secos, nuez, jazmín, azahares, yerbaluisa, bergamota y y clones, conjuntamente con banano, frutos a Rosellinia pepo, que además ataca a dado que los ácidos acéticos, lácticos y totalmente maduras. Fruta cítrica - esencia de dado que los ácidos acéticos, lácticos y totalmente maduras. Fruta cítrica - esencia de árboles de mango, papayas, plátano y adaptada a la dulzura de las notas de	cítricos cítricos cítricos Cítricos cítricos cítricos cítricos cítricos cítricos cítricos cítricos cítricos cítricos cítricos cítricos cítricos cítricos cítricos cítricos cítricos cítricos cítricos	, café, entre otros, ya que intentan permitir la seguridad , los frutos secos, las bayas, las flores y las , en otras a madera, a nuez ", explica Uribe . El turismo, es una actividad que se está desarrollando con 416 2. 910 0. 48 Plátano 509 2. 360 , frutales y flores. Escuchar el sonido al romperlo. Mira en las tierras; en las plantaciones de cacao se realizan sistemas , combinación que al final termina sintetizándose en una sensación de frescura , plantas verdes y frutos rojos y en los chocolates de APROCA , etc. Los chocolates del cacao de las Asociaciones UCOCS y (según la hibridación). Cuerpo intenso27. o Amazonía: , plátano, entre otros. Calixto nos cuenta que estas tierras , anonáceas, aguacate, achotillo, macadamia (Villegas 1996) producidos por las bacterias durante la fermentación pueden inhibir la formación de . Fruta tropical - plátano, maracuyá, naranja; casi siempre producidos por las bacterias durante la fermentación pueden inhibir la formación de . Fruta tropical - plátano, maracuyá, naranja; casi siempre dispersados por la plantación tienen una influencia en el sabor del cacao de esta barra. Ingredientes: granos de cacao ecológicos, azúcar

cacaocultores tuvieron un mayor protagonismo en la de las asociaciones campesinas en el acopio y la descripción de las etapas del cultivo y cacaotero, en sus etapas de cultivo, se elijan como objetivo, las tácticas de nacionales y extranjeros, en una jornada de cantones que en mayor cantidad aportan a la tecnología y capacitación, 3) Producción y de mayor producción; los otros meses la de cacao y sus derivados y otra de lo que es necesario desarrollar nuevas estrategias de , serán invertidas en fortalecer el sistema de en la normativa una manera de garantizar la Agrícola²⁶. Además, en la cadena de la oferta para ello, la cadena de que los productores encuentran en el área de CARRIZAL CHONE - GTZ Producción orgánica y guardan relación con la cadena productiva y de comercialización típico se centra en los objetivos de de finca es necesario para el análisis de de cacao Fuente: El ABC para la es un compatriota experto en la producción y tienen como meta principal maximizar la producción y que se encarga del fermentado, sedado y producto en el trayecto del transporte y posterior de las asociaciones y los encargados de la los procesos productivos, de procesamiento, de de cacao a grandes corporaciones de producción y que participan en la producción, acopio y . Desde ese momento constituyeron un espacio de y CCN51 en las huertas y en la nuevos mercados internacionales y los canales de por la ley para formulación, importación, estudio de mercado. - Propiciar canales de Balao en esta provincia está iniciándose en la

- Analizar, plantear y ejecutar políticas de campesinos tienen como fin el acopio y la de la Amazonía sobretodo en el tema de actualizada y desarrollo de canales sostenibles de **comercialización**

de su cacao. En el futuro, ellos deben asumir el de cacao (*Theobroma cacao L.*) en Tabasco, México interna y externa del cacao fino y de aroma. Escriba la , industrialización y exportación. El estudio se llevó a cabo mediante apropiadas para aumentar las ventas al máximo. " 73 • Táctica y tecnificación. La sede del evento fue el Centro de Convenciones de cacao en la Provincia de El Oro, a continuación se de semillas; y, 4) Provisión de servicios técnicos de es variable, dependiendo de las zonas agroecológicas y el manejo técnico . En esta línea se proyecta participar en varios eventos entre el que permita extender el mercado. Las altas comisiones que exigen estas (Fondo Rotativo) y posteriormente en programas de beneficio comunitario y asociativa del cacao fino y de aroma, así como la elaboración participan alrededor de 361 acopiadores, que permiten canalizar la producción a termina con el consumidor dado que este lo destinara para su consumo son críticas, ya que el premio en el precio suele ser de cacao fino de aroma en el sistema Carrizal Chone. PPP del cacao fino y de aroma en los cantones Portoviejo y Santa , la segmentación y posición en el mercado, los estudios de externa, permite tener conocimiento real de los costos directos e indirectos directa de cacao especial y con certificación, 2006. En el de cacao. Comenta que nuestro país produce dos de las más de cacao. A través de la conexión público-privada trabajamos en la de cacao a los mercados de Japón, Italia, Suiza, y si fueran adecuados los embalajes sería conveniente en la contratación de tengan las herramientas necesarias de comercialización y mercadeo. Aspecto 2: , y la gestión empresarial de estos procesos. Estos servicios incluyen de chocolate. (Slavova, 2017). Otro conocido, , dirigiendo el producto a intermediarios, industria o directamente a exportadores justo. Gisella Alvarado Bajaña, miembro de la Pepa de Oro . - Faltan personas o instituciones calificadas para comercializar plantas: adecuados para llevar adelante el proceso. 170 INSTRUCCIONES 1. Lea y empleo de plaguicidas y productos afines de uso agrícola (Ley y nuevos mercados internacionales para potenciar la exportación de la fruta. " " Uno de los desafíos planteados fue el llegar a ser tales como: Política tarifaria, créditos, promociones y descuentos. de sus productos que entregan los socios ". (Córdova, organizada. 5 UDENOR: Unidad de Desarrollo Norte de la Presidencia basado en los requerimientos de la demanda. 5. 6.

y Productividad; Ministerio de Relaciones Exteriores, de qué otras formas el Ministerio de y sus derivados al mundo, fomentando el preferencia por productos con certificaciones orgánicas y de por las Cámaras de Industrias Pequeña Industria, de Comercio Exterior e Integración del Ministerio de con certificación (orgánico, rainforest alliance, carreras como agropecuaria, ambiente, agroindustria, : cacao de origen, cacao orgánico, convencionales, Cacao Orgánico, Rainforest Alliance, . (2010). Economía Internacional y importancia, dado que la producción y el , fermentado, seco y limpio. 22 que es pequeños agricultores que es que el ECUADOR), Diego Aulestia (Ministro de Turquí 0 Zona franca Fuente: Centro de orgánicos, por ejemplo. La tendencia del gran Bonanza económica, con ello nace el ...) Objetivo principal del movimiento por un participación del mercado mundial. Estos países registran Marcas y Denominaciones de Origen del Ministerio de sensibles a subidas de precio por certificaciones de los bienes. Como se puede observar el mercado como “ Cacao Arriba ” por el consumidores y asegurar unas prácticas equitativas en el realidad ecuatoriana fue presentado en la Cámara de empresa se plantea como una alternativa para el en el ámbito de la exportación y el productor. De acuerdo a la Certificación de Ecuador, propiciando la inserción estratégica en el % Fuente: Trademap CCI (Centro de) Fuente: BCE - Bases NANDINA de mercado de la Unión Europea (Ministerio de necesite esta información la pueda obtener. El amplia gama de productos. Así que el , son factores determinantes para el acceso al su dependencia y explotación. Las organizaciones de envío de cacao. Tanto la Federación de Siembra Cosecha Fermentacions Secado Acopio laboral

Comercio e Integración; Corpei; Exporta Fácil y Ministerio de Finanzas.
comercio Exterior está apoyando al mercado del cacao ecuatoriano. Se recibió la
comercio justo con los pequeños productores y comerciantes, e integrando toda la
comercio justo, estos clientes están dispuestos a pagar 10 % si estas
Comercio , Artesanos, y por la Federación Ecuatoriana de Exportadores (FEDEXPOR
comercio Exterior, Industrialización, Pesca y Competitividad (MICIP) o su
comercio justo y de calidad- origen), la superficie certificada para el
comercio exterior, entre otras. En tanto, el trabajo de campo
comercio justo, Certificación Rainforest Alliance. Estos mercado especializados constituyen
Comercio Justo, etc. La cosecha se puede transportar al sitio de
Comercio Exterior. Materia Economía Internacional y Comercio Exterior. Guayaquil. •
comercio de estos bienes constituyen la base de la economía nacional de la
comercio Exterior. -Negociación que se hace comprando y vendiendo. Negociación que
comercio muchas veces pide que también tenga un sello de comercio nosotros decidimos
comercio Exterior) y Ma. Soledad Barrera (Presidenta del Directorio de
comercio Internacional UNCTAD / OMC (2015) Tabla 4. Indicadores comerciales
comercio mundial busca el consumo de este tipo de bienes y el régimen
comercio , la banca y para 1890 nuestro país fue el primer exportador
comercio justo Garantizar a los pequeños agricultores, campesinos y artesanos organizados un
comercio de dos vías puesto que son importadores y exportadores de chocolate.
comercio Exterior desarrolló una estrategia para promocionar la oferta exportable a través de
comercio justo en cafés que se encuentran en el segmento inferior de precios
comercio entre estas dos naciones permite ampliar los mercados incluso cuando una nación
comercio que realizaban los productores cacaoeros por vía fluvial desde el centro de
comercio alimentario. La Comisión también promueve la coordinación del trabajo de distintos
comercio de Guayaquil, el cual se resume a continuación. (Benítez
comercio directo de la producción local de la Provincia otorgando mejores precios y
comercio de mercancías han constituido una herramienta fundamental en el desarrollo del
comercio Justo, en todo contrato hay un precio extra de alrededor de
comercio internacional. Anecacao, en cambio, es la Asociación Nacional de
comercio Internacional) Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial / PRO ECUADOR
comercio Exterior. Elaboración: El autor Para el caso de las importaciones
Comercio Exterior Ecuador, 2014). 41 CAPÍTULO IV 4. PROPUESTA
comercio justo, ha tomado fuerza en los últimos años. A nivel
comercio entre dos economías cualesquiera es más grande cuanto más grande sea cualquiera
comercio exterior, ellas en las negociaciones se han con-vertido en un instrumento
comercio justo se constituyen en un sistema comercial alternativo que ofrece a los
comercio del Cacao (FCC) y la Asociación de Comerciantes de cacao
comercio local Clasificación y secado Comercio mundial Limpieza y descascarillado Tostado

de Brasil. A través del Ministerio de Especialización: Tributación Aduane-ra-UTEG; Ingeniera en tiene que tener presente cuando se hable de Ballesteros Román, Alfonso (2010). organizaciones certificadas que mantienen la 39 modalidad de). Anuario de Exportaciones Sector Asociativo y Marca Sectorial- Programa de Marca País Ministerio de y expresiones mayormente utilizados en el estudio del muestra a continuación: 7 CORPEI, " y comerciales en las organizaciones. Prácticas de que se solicite. DIÁLOGOS Sucesos en el hasta Cartagena y así surgió la feria de el punto del Código de la Producción, manejan los ministerios de agricultura, producción y un lado tenemos los precios de cacao de productores que ya cuentan con la certificación de 2001). Codigo Organico de Produccion, importantes exportadores de cacao nacional orgánico y de Salvador, Belize y EEUU. 84 El la cadena de valor ya que promueven el cada sesión. La Dirección de Políticas de sabor del cacao: Desafíos y ventajas del alto 10 cm y peso 150 gramos. de datos del TRADEMAP (Centro Internacional de el conocimiento de plantaciones, compra directa, productores y consumidores (Origen, orgánico, a través de la certifi-cación orgánica y el Economista, Universidad de Cuenca; Máster en ecuatorianas cuenta con diferentes certificaciones como: . México: Editorial Trillas. Diario El Uruguay. (2016). Teoria de " libre a bordo " MICIP Ministerio de labranza del biocomercio como medio para facilitar el Orden de Embarque por el Sistema Interactivo de . En el Ecuador la agencia certificadora de De igual manera el inglés, idioma del del Ecuador (2012). Información de Al contrario, tanto la industria como el facilitará al pro-fesional interesado en el área del

comercio Exterior hemos llegado a nuevos mercados en donde empiezan a preferir nuestro **comercio** Internacional, Licenciada en Ciencias de la Educación Especialidad: Inglés-; **comercio** internacional es que se trata de un intercambio de mercaderías entre país **comercio** Exterior: Teoría y Práctica. Pag. 49 Barberán, O **comercio** justo. Gracias a ello se obtendrá el mejor precio y se **Comercio** Justo. PROECUADOR. Puebla, A. (2017). **comercio** Exterior Foto: Átomo Producciones El desarrollo de la marca sectorial conlleva **comercio** exterior, y que esta presentación de conceptos haga comprensible el tratamiento **comercio** sostenible, características de la cadena de comercialización del cacao fino y **comercio** justo para el mejoramiento de la calidad de vida de las comunidades **comercio** mundial del cacao y el papel de la ICCO El sector del **comercio** de Portobello. Desde ese punto, la trasportaban al Pacífico, **Comercio** e Inversiones no son adecuadas para el desarrollo del país y como **comercio** exterior. Por tanto, esta parte utilizaremos el método descriptivo dividido **comercio** justo en pepas que son definidos por los estándares de comercio de **comercio** justo. Podrán ser socios activos de la " CECJ " las **Comercio** e Inversiones. Codini & Díaz & Ghirardi & Villavicencio, M **comercio** justo, materia prima para la elaboración de los mejores chocolates del **comercio** justo, es un enfoque alternativo al comercio convencional internacional. Es **comercio** justo, el cultivo de alta calidad, mejoras en la productividad **comercio** Exterior recopilará, tabulará y archivará la información del mercado que deberá **comercio** justo del cacao. Tesis. Tapia, E. (13 **comercio** Justo Se considera que el comercio justo es una forma alternativa de **comercio**). Para cada una de las tres variables referidas, se **comercio** justo, pequeñas empresas familiares o con pocos socios. Bean to **comercio** justo, eko-ok, aves migratorias, etc.) Falta de **comercio** justo, que valoran el producto orgánico, el sentido social y **comercio** Internacio-nal, Universidad de Alicante, España. Doctorando de la Universidad **comercio** justo y Rainforest Alliance, lo que abre las puertas a nuevos **Comercio** . (5 de noviembre de 2009). Los pañales son **comercio** internacional. Obtenido de <http://www.fder.com> **comercio** Exterior, Industrialización, Pesca y Competitividad. CORPEI Corporación de **comercio** , de esta forma se contribuye a mejorar la calidad de vida **comercio** Exterior (SICE), el exportador se encuentra habilitado para movilizar **comercio** Justo con mayor presencia se llama Flo-Cert. Las Certificaciones Orgánicas, **comercio** , y medio estándar para comunicaciones oficiales, el cual es una **comercio** exterior y tablas de oferta-utilización año 2007. Quito, Ecuador Instituto **comercio** aplicarán normas más estrictas para los productos y servicios y sin lugar **comercio** internacional leer a diario las últimas noticias de negocios. Esto le

país con grandes condiciones para la agricultura y del sabor arriba. Para esto es necesario , ha permitido que muchas organizaciones ecuatorianas ya fama por esta denominación " Arriba ". esta forma el país a pesar de no base y si a su vez entonces se en algunos países productores. No obstante, consiste de las hojas 3 y 4, Constitución, por primera vez los Gobiernos Provinciales debe a que la mayoría de productores que Canales de Distribución En la actualidad no resulta empresas que se han arriesgado a pesar de por la señal de Ecuador TV. Jaime Ampliar Los productos de la marca de chocolate . 1 Semi-elaborados Se refiere al cacao que sienten que su mercado es más seguro y su recorrido por el museo. Los muñecos ha exportar cacao como materia prima. Al de conchado, refinado y templado es necesario Yaguachi. Para los trabajos de cosecha, diurna o bajo iluminación artificial equivalente. Se y de control naturales, pese a no crecer. Este equipo de socios fundadores nos el sector agrícola, los productores al no definido como necesidad prioritaria, que el país iso22000. htm) En Europa, se Si bien en el mapa de actores no y electricidad en sus procesos productivos, sin y soberana en el mundo, que permita medianos productores de escasos recursos y que no es bajo, en la provincia apenas se . Realizar la fermentación en un espacio que , el mercado de cacao para materia prima decir al gallinero de gallinas y me han a las normas técnicas en el sector chocolatero 2 kilos, y en los países Europeos y experiencias. Previo al concurso los participantes internacional identificada en el Estudio de Mercado. manera: Semi-Elaborados Se refiere al cacao que

contar con muchos productos de reconocida calidad, es casi general que las
contar con facilidades adecuadas de fermentación y secado; los productores ecuatorianos
contar con este tipo de certificación, facilitando su acceso a un precio
contar la historia que cuando se preguntaba en los astilleros de Guayaquil de
contar con una " ventaja absoluta ", puede lograr obtener beneficios con
contar con un proceso de agregación de valor. Independiente de los resultados
contar ya con algunos ejemplos buenos en los que el marcaje de los
contar desde afuera hacia adentro de un rebrote con hojas verdes y fotosintéticamente
contar con un mandato explícito constitucional para desarrollar actividades de fomento en
contar con estos dos tipos de cacao en sus huertas, los mezclan
contar con un mayorista local, sino que se puede elegir entre distintas
contar con el mejor cacao fino de aroma del mundo. 3.
contar la importancia que tiene la denominación de origen otorgada al cacao fino
contar con certificaciones orgánicas de EE. UU., la Unión Europea
contar con una etapa de industrialización, entre ellos se encuentran los semi-elaborados
contar con asistencia técnica y crédito para manejar sus cultivos⁶⁸. Maquila:
contar con audios en inglés y francés para turistas extranjeros y fueron creados
contar con la ventaja absoluta en la materia prima, Ecuador puede sacar
contar con maquinaria específica, esta maquinaria en su gran mayoría se la
contar con 10 personas. Actualmente el número de hectáreas aumentó a 30
contar por separado los granos con cada tipo de defecto, y el
contar con certificaciones de ser orgánicos. La tarea de comercialización Ventas La
contar sus inicios y sus actividades en la actualidad. El Sr.
contar con los recursos necesarios para cubrir de manera adecuada las fases de
contar con un Plan Nacional Estratégico elaborado y abalizado con la participación de
contar con un enfoque integrado de la seguridad alimentaria, basado en una
contar las instituciones cooperantes, puesto que no reciben en sus manos el
contar el cultivo y la producción. Cuadro 6 Energía y agua comprada
contar con nuevos esquemas de generación y distribución de riqueza (SENPLADES,
contar con niveles de infraestructura y tecnología para mantener una productividad óptima,
contar con 15 asociaciones que tienen en promedio 20 productores cada una.
contar con protección adecuada contra las lluvias, los vientos y la luz
contar ya con su nicho de consumo, no ocurre lo mismo con
contar los que viajan en business hombre yo te sienta una vez allí
contar con la " Norma Técnica Ecuatoriana INEN 537 – 1980-12 " Cacao
contar con una media aproximada de 5 a 6 kilos per cápita.
contar con tres días de talleres en nuestro Laboratorio de Chocolate República del
contar con Administradores, técnicos, operarios y personal de apoyo debidamente
contar con una etapa de industrialización, entre ellos se encuentran los semi-elaborados

se logre fortalecer el tejido organizacional y se creado el Programa de Renovación de Fincas y a más de esto a nivel provincial se es inversamente proporcional. En conclusión es importante Cacao fino de aroma 12 Los mencionados anteriormente que está conformada por obreros que no necesariamente productores, serán mantenidas por tres años y . Un guía experimentado es el encargado de de preferencias de la Unión Europea. Se . -Utiliza servicios de maquila. - Empresa los productores sienten que en forma individual no demanda y por lo mismo el agricultor puede más eficiente. En la actualidad las empresas comercio entre países pero no todos los países agricultor es desvalorizado, por un lado no . Por lo contrario desde la antigüedad se de aventamiento. Los sistemas industriales de aventamiento por chocolate sólo si, son marcas que de este evento, el Salón de Chocolate internet. No obstante, para quienes no de las dotaciones de factores con las que necesario. Estas dos experiencias que acabo de y patrimonio forestal del Estado, además de todo el año, sin embargo, se 2 %, con fin de exportar más , tanto agricultores como productores de chocolates no enero hay una cadena marca de muebles y 'Cacao Arriba 'al cacao ecuatoriano? agricultores se apoyaban en nosotros porque sabían que , Econ. Rubén Flores, quien nos entraron en el plan 2016. Adicionalmente, los agricultores también se han empoderado. Santiago los casos el grano de cacao tiene que Ecuador se cultiva. A continuación, te poco a desarrollar la marca y al final ÑUCANCHIC MAQUICUNA 69 11 E n Esmeraldas entre Ecuador y Alemania Ecuador actualmente puede ser usada siempre y cuando el país de brindar un precio justo que adicionalmente

contar con una producción sostenible y sustentable (González & Rodríguez, 2013
contar con una finca experimental en la cual desarrollan plantas de cacao Fino
contar con emprendimientos como los de la empresa DURÁN S. A.
contar con plantaciones de cacao de buena calidad y buen rendimiento siempre y
contar con la denominación orgánica, equivalente al cacao bajo condiciones de biocomercio
contar con un conocimiento específico en la materia, sino por el contrario
contar con un apoyo importante de la empresa privada (como Agroarriba y
contar la historia e importancia de la Pepa de Oro. Al llegar
contar con el Proyecto Fomento al Sector Exportador (Resolución 013 del COMEX
contar con certificados orgánicos. -Barras de chocolate fusionadas con frutos, semillas
contar con la escala necesaria para lograr resultados satisfactorios, se incrementará la
contar con ese dinero para cubrir las necesidades básicas del hogar. Dentro
contar con una estructura administrativa solida con áreas especializadas y división de tareas
contar con este tipo de ventajas. David Ricardo 5 en su obra
contar con los recursos económicos y técnicos necesarios para producir eficientemente y
contar con niveles básicos de cadenas de producción conformadas por productores,
contar con mecanismos para ajustar el flujo de aire al tamaño de las
contar una historia y que esta historia tiene que ver con el respeto
contar con una exposición fotográfica sobre la Historia del Cacao en el Ecuador
contar con la posibilidad o no conocen el software, Agrocalidad propone varias
contar , tales como recursos naturales, capital o trabajo (Buendía,
contar , son el punto de partida de este viaje maravilloso al corazón
contar con alrededor de 17. 000 hectáreas de cacao fino de aroma
contar con dos épocas del año en donde la producción es mayor,
contar con tierras fértiles. No producen contaminación con sus residuos. Oportunidades
contar con el capital necesario para cubrir los costos que estas actividad conllevan
contar todas esas personas el impacto es mucho mayor también en el tema
contar la historia que los comerciantes llegaban hasta el puerto de Guayaquil para
contar con el respaldo de la institución. ¿ Cree usted que ANECACAO
contar sobre las estrategias, programas y acciones que están realizando, desde
contar con el portal de Tramitón Productivo, en el que los ciudadanos
contar que cuando vienen extranjeros al país ellos son capaces de explicar los
contar con la certifica-ción adecuada para la exportación. Sandra Solórzano Solórzano;
contar algunos datos que te interesarán sobre el valor que nuestro cacao posee
contar con una 'marca país '. El maridaje de chocolate fue
contar y pensamos en la historia, en los caminos de encuentros entre
contar un acuerdo de libre comercio con la Unión Europea, lo que
contar con un grado de industrialización para de esta forma optimizar del proceso
contar con la certificación de comercio justo. Debido a esto, resulta

terreno, generando materia orgánica con beneficio al huele, se ve, se siente el y suelo Notas positivas Ecuador planea incrementar el plantaciones de cacao y conocer el proceso de rehabilitando 19 ' 841. 190 árboles del que nadie ha podido hacer en ningún otro 1 Producción de cacao fino de aroma El aspecto macro, entre ellas; antecedentes del cacao, el medio donde se desarrolla el uso de fertilizantes y pesticidas químicos en el constante del uso de productos agroquímicos en el adquirir cacao sostenible y apoyar mejores condiciones de ; comienza en las primeras acciones en el , conocedora de todos los procesos desde el realizar productos para la agricultura tropical y el . De ahí como productores marginales de este , Francia. Los orígenes La domesticación, el modelo de empresa logre el mejoramiento del las zonas donde se ha incrementado considerablemente el zonas cacaoteras, debido a que existe mayor de caramelo, miel y avellana. El su vez aplicarlas oportunamente en el desarrollo del reducir la cantidad de radiación que llega al cordillera Occidental. En igual forma, el

cultivo . Se recomienda como medida preventiva, ante el posible corte de **cultivo** de cacao. La artista asegura que a través de los años **cultivo** de cacao hasta las 720. 000 ha ¿ Quiénes somos? **cultivo** desde la preparación del terreno, hasta la cosecha. Tres horas **cultivo** a nivel nacional. Para la segunda etapa se pretende llegar a **cultivo** . Castro debería ser reconocido como un ecuatoriano ilustre ”, expresa **cultivo** de cacao fino de aroma se realiza en 23 de las 24 **cultivo** donde se efectuó una breve remembranza del vegetal y su relación con **cultivo** , el manejo integral del mismo, así como sus métodos de **cultivo** del cacao en términos económicos. 61 UNCTAD / Programa Nacional de **cultivo** , además de garantizar que los plaguicidas utilizados se apliquen de acuerdo **cultivo** . Coccoanect y Ecuador El crecimiento continuo de la producción de cacao **cultivo** y deben acompañar todo el proceso técnico en la sucesión de etapas **cultivo** hasta la extracción de las semillas para la fermentación, gusta de **cultivo** del cacao, justamente se da por las características climatológicas: la **cultivo** , se encuentran las provincias de Sucumbíos, Napo, Cotopaxi, **cultivo** y consumo del cacao fueron realizados por los toltecas, aztecas y **cultivo** y de la calidad, especialmente por el acceso a crédito y **cultivo** de cacao arriba, con mezclas, son las estribaciones de la **cultivo** de cítricos en las tierras; en las plantaciones de cacao se **cultivo** del cacao se fue extendiendo a otras regiones como la Amazonia donde **cultivo** , permiten a los productores generar en sus huertas un mayor número **cultivo** protegerlo de los vientos. Cuando el cultivo se halla establecido se **cultivo** se expandió un poco más al norte de la zona de "

LeftContext	Keyword (877)	RightContext
, que son ca-caos que, al procesarlos asociación de comercio justo que esté reconocida para bienes y servicios. Tan solo hay que una forma diferente sí creo que estamos dando por todos los problemas de plagas que se no operativos 143. 489, 01 usd las sustancias azucaradas que lo recubren y le mitad de la nutrición de su cultivo se Los Ríos, es el cacao que le mismos ecuatorianos ve un chocolate con cedrón le	dar dar dar dar dar dar dar dar dar dar	chocolates con un sabor básico de cacao, con muy ligeros toques dicho certificado; en este caso el certificado se lo puede obtener un vistazo a lo que nos rodea en nuestro diario vivir para buen buen ruido fuera santiago peralta gracias por tu testimonio y gracias por asuntos climáticos. El fenómeno de El Niño no solo se un flujo de caja positivo de: 208. 714, 35 un sabor más dulce. Ilustración 1 Mazorcas maduras e inmaduras (vía orgánica. Es difícil, entonces, cuestionar la efectividad de al Ecuador la fama por esta denominación " Arriba ". Cuenta a la abuela y la abuela fantásticos a la abuela se refleja

, qué necesita el sector de cacao para el tema de responsabilidad social para así también parte, en el Rincón del Emprendedor se su denominación de origen. La variedad que mostrar la gastronomía ecuatoriana utilizando ingredientes que EDITORIAL A ctualmente el cacao ecuatoriano ha logrado del cacao, el programa Cocoa of Excellence que se refiere a semi-elaborados. Esto nos , el objetivo de la presente investigación es La Bolsa Mercantil (creada en 1880) penetra en los tejidos de los cotiledones y fermentación y todas las labores culturales para que , tierra, capital o trabajo aquí se fuimos a una feria en Bélgica y ahí de chocolate. Posteriormente se le vuelve a en el tesoro nacional del Ecuador y le sino del tiempo y tratamiento que se le que son las escuelas públicas, en donde La aceptación del cacao en los mercados está también a cambios estructurales que se han ido . Es muy grande la apertura a quienes el año 2015, pero no se debe rubros monetarios obtenidos por dicha actividad sirvió para . Gracias por todo mamá y papá por de la combinación gustativa. ¿ Qué recomendaciones exportación de la " pepa de oro " " esconder " los errores que se pudieron porque han podido vender el cacao fresco, de UROCAL Las exportaciones de UROCAL, se su sabor y aroma, lo que le lo que en la HACIENDO EL CASTILLO le estas introducciones ocasionaron una hibridación natural que de temperatura y precipitación para cualquier región). Desde el año 2002, se de una forma diferente sí creo que estamos permitiría al Ecuador y a la región diferenciarse el país de origen. Estos abusos pueden la Universidad Espíritu Santo, a quienes les de renovar las áreas con la mayor brecha

dar ese importante paso en materia de desarrollo industrial. Además, ¿
dar algo más a la gente que tanto nos colabora por ejemplo está
dar crédito a los pequeños artesanos y empresarios que se dedican a elaborar
dar origen a este cacao se denomina nacional y botánicamente pertenece a los
dar realce a los platos. 5 ABSTRACT In the history of Ecuador
dar importante pasos durante los últimos años, convirtiendo al Ecuador en líder
dar reconocimiento y recompensa al cacao que posee atributos de sabor únicos y
dar a entender que dichos países cuenta dentro de sus territorios con procesos
dar a conocer al lector el apoyo que brindan las herramientas tecnológicas y
dar lugar a los cargos de presidente, vicepresidente, tesorero y secretario
dar las condicione de temperatura (45 a 50° C),
dar la calidad que necesitamos " indicó. Según el directivo, uno
dar la compra o venta de estos. El mercado de productos es
dar los primeros pasos contactamos una persona que vino a ayudarnos con la
dar la vuelta al molde y con el chocolate que ha quedado en
dar el reconocimiento por tener el mejor cacao del mundo. Por otro
dar en el proceso de fermentación y secado (Portillo, Farinas,
dar el lunch a sus estudiantes y como parte de ese lunch el
dar por su aroma, peso y calidad del grano, gran parte
dar en la medida que ganamos en experiencia del manejo del mercado:
dar las ponencias, salvo que la calidad o las reglas formales no
dar cabida al desaliento. Creemos que en condiciones normales, y con
dar nacimiento a nuevos sectores como el bancario, financiero, migraciones internas
dar una carrera para mi futuro y por creer en mí, aunque
dar a las personas que utilizan nuestro 70 %? Que disfruten su
dar como resultado la generación de divisas dentro del país y así el
dar en la fermentación. ¿ Sabían que un buen chocolate aporta muchos
dar las condiciones climáticas muy húmedas de su sector que impiden completar el
dar hacia nichos de mer-cado, que les garantiza mejores precios, a
dar lugar a un trato preferencial en el ámbito internacional. Dicho reconocimiento
dar mucha importancia a las buenas practicas agrícolas para optimizar resultados. La
dar origen a lo que hoy se conoce como " Tipo Nacional ")
dar . Muchas veces llegaba a saber sobre importantes eventos climáticos después de
dar una progresiva disminución en el precio de los granos de cacao,
dar dando buen buen ruido fuera santiago peralta gracias por tu testimonio y
dar que vendría acompañada de una demanda mayor, aumentando la exportación de
dar lugar a un contenido de AGL superior al 1, 75 %
dar un tour en ese idioma. Son chicos que vienen y quieren
dar el mejor retorno a la inversión de renovación. Si no,

esos nombres se van quedando aquí y te muy artesanal algo de mucha calidad y nos el aprendizaje del inglés de negocios no se Alcalde de Cantón Vinces. La bienvenida la sombreadas para mantener la forma del árbol, , en el cual técnicos especializados de ANECACAO es responsable de prácticamente el 40 % invertir en el cacao, y que se Ecuador y los análisis de ADN volvieron a resultó siendo una virtud digamos algo que nos para las reacciones de oxidación y condensación que yo buscaba y me siento esperar y le masa fermentada, y en el secado, de aquello nosotros como empresa como técnicos les decisión de cultivar esta variedad de cacao se soporte técnico. También hay empresas suizas que comenzó digamos con nuestro señor rudo bernstein quien como moneda. Los aztecas lo siguieron cultivando la parte productiva las redes verticales se pueden cuando por alguna razón algún cliente no se XIX hasta la Primera Guerra Mundial, se , que con su apoyo incondicional me ha ya pueden haberse infectado con microorganismos que podrían Al ser unicamente proveedor de materia prima se La falta de fermentación o la fermentación insuficiente cuya relación de cacao Venezolano vs Nacional está que los granos no se fermentan bien, laboratorio para la rotura y aventamiento, pero su ejemplo de lucha me ensayó a nunca economía, para que de esta manera se reconoce por tener una fermentación muy corta y , condiciones de génesis y desarrollo de suelos para obtenerlo es fuerte, laborioso y peligroso buscar cacao orgánico para fabricar el chocolate se La falta de fermentación o la fermentación insuficiente la semana de la ciencia es muy importante costoso, se puede ganar el precio justamente norteamericano que ellos estando tranquilo nosotros vamos a instalada que puede aprovecharse para otros mercados No

dar cuenta que la gente espera dos horas para que tú le firmes
dar cuenta que no había otra otra opción que trabajar con el tema
dar de forma independiente sino más bien es necesario que el estudiante tenga
dar el Ing. Vicente Sotomayor Mármol; la presentación del proyecto del
dar suficiente luz y aeración a todo el follaje. La poda de
dar charlas sobre el proceso de rehabilitación de huertas, específicamente podas,
dar esta realidad es notoria la participación de Ecuador en la producción de
dar a conocer este producto en otros países, ya que es de
dar su veredicto. En el Ecuador se cultivan algunos tipos de cacao
dar ventaja bueno poco a poco mejorar el sistema de fermentación de secado
dar lugar a la formación de nuevos compuestos de tanino, muy grandes
dar mi tarjeta y un poco de pasta de cacao si pasa el
dar lugar a granos aglomerados o granos múltiples que no permiten un secado
dar un direccionamiento aquello, que ellos puedan escoger. En relación al
dar porque el tiempo de cosecha es mucho más rápido desde su siembra
dar créditos a largo plazo o con cero interés. Como asociación vamos
dar un curso de agricultura y comenzó a desarrollarse desde ahí pero se
dar poderes divinos y su consumo estaba reservado sólo para los considerados de
dar en el desarrollo de proveedores. 169 En la parte de mercadeo
dar hacia atrás en pago de lo que sea nos esperan pacientemente hasta
dar periodos de abundancia considerado como la era de la " pepa de
dar la serenidad para salir adelante en momentos de estrés. A mi
dar lugar al deterioro del sabor o la formación de AGL ó OTA
dar reducidos efectos multiplicadores y limitados eslabonamientos productivos, tanto
dar lugar a granos violáceos (violetas) y pizarrosos, provocando un
dar en diferentes grados, donde en la cuenca baja esta relación fue
dar lugar a un sabor mediocre; además, los granos múltiples tardan
dar que los granos rotos / cáscaras no se clasifican por tamaño,
dar por vencida, A mis hermanos y hermanas, quienes siempre han
dar a conocer su producto, y llegar a un acuerdo de precios
dar un chocolate suave de buen sabor y aroma. 24 El mercado
dar indicativos de fertilidad variable dependiente, en donde se destacarán pH,
dar la situación de inseguridad actual del país, factores que desalientan la
dar cuenta que casi no existía en Ecuador así que en el 2002
dar lugar a granos violáceos (violetas) y pizarrosos, provocando un
dar a conocer estos temas de gran interés para la comunidad universitaria.
dar un valor agregado. De esta manera se puede recuperar en el
dar más plata a los agricultores y convencer que todo está bien y
dar valor agregado al cacao nacional (No aprecian características y las pierden

efectos del proyecto es el dinero que se
 Se concluye que el modelo de empresa asociativa
 que para trabajar en todos los procedimientos se
 el cacao ordinario destinado a la exportación,
 . Entre el comprador y el vendedor se
 . - En el formulario de solicitud se
 mayor nicho de mercado internacional, esto es
 para emitir los certificados pertinentes, los que
 y de la humedad inicial. La masa
 fuente de contaminación. 10. Las bolsas
 (Ecuauquímica, 2011) 2. Se
 negativo de las importaciones en el 2009 se
 Ecuauquímica, 2011) La ubicación del vivero
 y el envasado de los bienes de consumo
 , amargor y astringencia. • El grano
 la organización. Para tomar la decisión correcta
 el INIAP y certificado con Agrocalidad. Este
 de los mas apetecibles por los demás países
 exceder del 1 % de granos partidos;
 directa. La construcción del centro de acopio
 el sector productor tiene un mayor poder negociador
 una serie de beneficios para la salud,
 para la fermentación, ya que el mismo
 ha sido cultivado en sistemas de policultivo,
 de polipropileno, cabuya o yute, todos
 del costo de transporte, seguro y flete
 es sometido a una disminución de tamaño y
 familia. Su motivación en el cacao se
 . Los cajones de los niveles superiores,
 AGL en los granos de cacao seguramente se
 tiene sus ventajas e inconvenientes, que se
 qué está hecho el Mejor Chocolate de Ecuador
 modificados (GM) y de nuevos alimentos
 manipulación y el almacenamiento del cacao en grano
 si pertenecen a una Asociación de Productores Cacaoteros
 liberan fuertes olores; 4. Los sacos
 permite asumir dicha inversión. Segundo, se
 producción y el marketing se hacen presentes se
 en cuanto a los retos como sector.

deber disponer para la compra y venta de cacao. Se entiende como
deber lograr la diferenciación del Cacao Fino de Aroma hacia mercados especiales,
deber tener presente el Decreto Ejecutivo N°1449, publicado en el Registro Oficial
deber mantener la alta calidad exigida por las leyes sanitarias de los países
deber establecer de forma detallada todas las condiciones logísticas que forman parte de
deber adjuntar los siguientes documentos con la respectiva firma del responsable técnico:
deber principalmente a la ventaja que tiene el país en sus condiciones geográficas
deber acompañar a los embarques destinados a ese mercado. Productos orgánicos.
deber ser debidamente removida cada dos horas para un secado uniforme. En
deber reunir los requisitos de calidad adecuada para el almacenamiento. 11.
deber abrir la mazorca teniendo en cuenta de no dañar las semillas;
deber principalmente a la implementación por parte del Gobierno Nacional de aranceles y
deber de tener una área ligeramente inclinada, con facilidades de regar,
deber indicarse el nombre específico del producto (en alemán, francés y
deber estar razonablemente libre de material extraño y residuos de cacao, es
deber crear sus respectivas tablas de decisiones y demostrar su habilidad y valerse
deber contar con una infraestructura con sarán con 50 % a 60 %
deber a su fino aroma; sin embargo en la actualidad los productores
deber estar libre de olores a moho, ácido butírico (podrido)
deber ser gestionado con el objetivo de llegar a más productores de cacao
deber a que se comercializa la materia prima y que sin este 69
deber a que contienen macadamia, un fruto seco orgánico rico en nutrientes
deber contar con una ventilación adecuada para lograr tener buenos resultados. De
deber a que fisiológicamente necesita sombra para ser producido. Estos arreglos de
deber ser exclusi-vamente para guardar cacao y deben ser de grado ali-menticio y
deber ser cubierto por el importador. El costo de flete será de
deber a su contenido graso (51 %) más la fricción generada
deber a que es su sustento diario, la base primordial de su
deber tener una compuerta que permita el cambio al nivel inmediato inferior para
deber a la acción de lipasas microbianas, como consecuencia de unas prácticas
deber sopesar antes de inclinarse por determinado método. Secado: Los granos
deber saber que este se elabora a partir de una variedad de cacao
deber cumplir determinados procedimientos de autorización, con el fin de garantizar un
deber usarse exclusivamente para estos fines. RESUMEN DE LAS CAUSAS DE LOS
deber esperar un lapso de tiempo hasta recibir el pago, lo cual
deber estar bien dispuestos y cruzados para que tengan buen apoyo y se
deber resolver el tema del acompañamiento legal para la solicitud de autorización de
deber resaltar que en Ecuador existe la materia prima de alta calidad,
deber establecer políticas que ayuden al crecimiento y posicionamiento del cacao y que

al momento de elaborar el chocolate, es Centro Histórico, como un palomar ”, eso parece eso pasa sol y japon cuando por 16 millones no sé dónde y entonces continuar con el proceso, el 54 % el 2021 se vendieron 360 714 toneladas, . agrocalidad. gob. ec) es hectáreas, y un 1, 99 % dieron la connotación de sagrado; la leyenda no conocer y un 5, 24 % FRED R, David, 2003), que se derrite en este cacao para que linea de competencia con países vecinos Jessica León yo creo que el empresario empresarial ecuatoriano no de su stand y el hombre este me llegó una periodista de televisión y al probarlo que venía igual interesado en pagar y me entusiasme con el cacao y mi padre nos El problema no solo es de Ecuador, oscuro es el chocolate que el doctor te la explicación del tratamiento del fruto, es que usted presente primero su compañía, es el chocolate creo que también nos está ayudando de darle un poquito de valor agregado es los chocolates más caros y deliciosos ”, tiene sus características a la gente por ejemplo sobre temas de negociación y exportación, es SECRET Porcentaje de Cacao 70 % Sisa quiere recursos financieros en ese sentido cuando tú me Análisis En las encuestas realizadas un 75 % ancestrales significa " naturaleza " en quechua. de nuevos aromas y sabores ". Es declive económico del país. Noemí Chávez León llama " mazorcas de cacao ". Se empresa que exporta a cacao en qué momento tasa de disminución de la molienda. Es agricultores con dos o tres hectáreas, es pero sobre todo la sombra temprana, es en Ecuador es de aproximadamente 200 toneladas y

decir cumple con el proceso de producción de alta calidad premium. La
decir Bermúdez. El cacao se procesa de forma artesanal, bajo la
decir en sentido peralta gran marketero se están echando un piropo te están
decir no no tenemos que hacer esto si yo no voy de nuevo
decir que es la asistencia técnica, y el 15 % que es
decir Francisco Miranda, presidente de Anecacao. Él agregó que la producción
decir si el usuario es exportador, productor o productor – exportador.
decir menos de 4 quintales por hectáreas. CUADRO N° 22 ¿
decir que Quetzalcóatl (la Serpiente Emplumada) dios de la sabiduría y
decir que sí conocen. CUADRO N° 24 ¿ Conoce usted de
decir que el éxito de los negocios depende, cada vez más,
decir que lloras por culpa suya. Nuestra Barra de Chocolate " Aji
decir : noviembre 19, 2020 a las 3: 20 am Es
decir que todos por ellos no están pensando y les llega así sea
decir él y mira es extraño pero dice que pases cuando encuentro con
decir que nunca había tomado un chocolate tan delicioso en todos sus recorridos
decir algo terrible buendía vídeo le expliqué toda la filosofía del hombre es
decir que no dependeríamos de nadie ”, expresa José. La primera
decir el investigador, los países vecinos (Colombia y Perú) también
decir que es bueno para la concentración para el alzhéimer para las enfermedades
decir , luego de cortado el fruto de la planta lo abren y
decir elaborar una hoja con los aspectos más importantes de su historia comercial
decir tenemos algunos argumentos con los cuales convencer a los conos ahora en
decir darle el material en este caso le obsequiamos unos sacos de polipropileno
decir el director de Pro Ecuador en Moscú, Andréi Karpov, quien
decir no puede creer que no es tan pequeño de una provincia tan
decir , establecer tipo, naturaleza y peso de una carga, determinar
decir " flor " en kichwa y simboliza el dulce sabor frutado y
decir santiago hemos involucrado agricultores significa que hay una especie de alianza
decir que si, debido a que existe capacitación con la finalidad de
decir que simboliza el amanecer del país en el mundo del chocolate,
decir , el sector chocolatero está sufriendo varias innovaciones con la elaboración de
decir : Me parece un tema muy interesante e importante teniendo en cuenta
decir en general que las mazorcas amarillas son las criollas o nacionales,
decir bien con esto podríamos hacer el chocolate era algo que salió apenas
decir , existió una menor oferta de produc-ción de cacao hasta mediados de
decir , pequeños productores que no reciben capacitación. " Todavía hay falencias
decir , en los primeros meses de vida del cacao. Esto ocurre
decir que en el mundo falta esa misma cantidad. Países del continente

de 1440 a 1500 TM anuales, es las decisiones de la política comercial 2 Es productores dentro de varias ciudades. ANA VEGA consiste en una mezcla de triglicéridos, es Un 89,01 % de los encuestados , flores y algunas otras especies; es que tienen nuestra cultura y nuestra fuerza cultural y 40 litros por 800 kg, es conoce las ventajas mientras que el 30 % ranking mundial cacaotero. Pero eso no quiere o usuarios " 51. Ello no quiere económica a través del cacao. Con orgullo en el mercado global. Patricia Jadán Flores 216 hectáreas en proceso de transición, es % dijo que sí y un 2 % origen del envío y del destino; es 2000, pág. 9). Es ultramar trabajar con con europa digamos hemos tenido ministro de Comercio Exterior, Francisco Rivadeneria, método de agricultura inventado en 1920 - comenzó agregar ingredientes adicionales a la fermentación, es cambio el cacao seguí hablar yo también le viejo que tenemos desde que comenzamos a respirar tiene la tendencia hacia productos bio, es entrevista, el fundador, Santiago Peralta, las líneas navieras que sirven la ruta, posicionar packard y digamos en lugares como españa

decir que el promedio mensualmente como lo explica el grafico sería de 120
decir que: " Toca a los hombres de Estado decidir en función
decir : noviembre 19, 2020 a las 3: 33 am Me
decir , grasas compuestas por glicerol y tres ácidos grasos. La mayoría
decir no pertenecen a ninguna asociación y el 10,99 % si
decir , se encontraron correlaciones significativas de la presencia de sabores en licor
decir entonces es realmente muy muy muy bien visto cada vez que abrimos
decir entre 0.05 y 0.15 litros por kg de
decir que no. Los agricultores en a los mismos en el Conocimiento
decir que este país no es fuerte ya que el número de hectáreas
decir que los precios sean siempre exagerados o abusivos, pues a veces
decir : " Me manejo con humildad, a mi manera, porque
decir : noviembre 19, 2020 a las 3: 55 am Me
decir , restablecer las tierras poseedoras de químicos a su estado originario,
decir que no. Esto es conveniente porque el concepto asociativo de empresa
decir del calor del verano al frío de invierno. Cuando la temperatura
decir que los pequeños agricultores de cacao no tienen la posibilidad de ingresar
decir un excelente acogida digamos en suiza o en buen holanda y Bélgica
decir que el Ecuador tiene que ser 'el país del chocolate '
decir con nuestro señor rudo bernstein quien dio un curso de agricultura y
decir , material saborizante, pulpa o jugos de frutas. • Los
decir le agradezco detallar y porque nosotros siempre hemos vendido con la pesa
decir el celo huele y un poco y poner mucha atención en el
decir que sean naturales, sin químicos, productos orgánicos y productos garantizados
decir que " Ecuador es el crisol de donde salió el cacao,
decir que el cambio era necesario para eliminar la responsabilidad de las líneas
decir en el corte inglés una alianza primero con los fabricantes de chocolate

LeftContext	Keyword (959)	RightContext
tienen una coloración rojiza en su estado de la economía del Ecuador. Es importante el a su vez un clima de inversión y además de fortalecer su institucionalidad y aportar al de dólares que aportan a la economía y con la primera fase, que corresponde al Está lloviendo lo suficiente para la cosecha en	desarrollo desarrollo desarrollo desarrollo desarrollo desarrollo desarrollo	y en su madurez. Contienen grandes cantidades de grasa, por de industrias chocolateras pero nunca debemos olvidar que sin cacao no hay , propicios para la sostenibilidad del sector. El cacao ecuatoriano posee del sector, se apoya en cuatro pilares fundamentales. 1. del país. Entrevista a Francisco Rivadeneira, Ministro de Comercio Exterior de los estándares de calidad para otorgar la Marca Sectorial y las o habrá suficiente luz solar para que los granos se sequen?

<p>y a su vez aplicarlas oportunamente en el cultivo de cacao. En las hojas y por ende favorecerá al desarrollo de la planta. a mantener la humedad del área evitando el desarrollo de enfermedades que ocasionan la caída de las flores y el desarrollo de plagas y enfermedades de los árboles de cacao. Impide el desarrollo de plagas y enfermedades permanezcan en los árboles. Riego En el desarrollo de la planta es un factor vital en el proceso de desarrollo de la planta las Naciones Unidas Sobre el Comercio y el desarrollo de la planta 2008, mediante programa del Banco Interamericano de desarrollo de la planta seguirá creciendo constantemente 2. Los países en desarrollo de la planta tiene que estructurarse una propuesta que permita el desarrollo de la planta INVESTIGACIÓN. 6. 1 Temporal Para el desarrollo de la planta 19 6. 3 Unidades de observación El desarrollo de la planta actividad industrial chocolatera en general, con el desarrollo de la planta . 7. 2 Justificación metodológica Para el desarrollo de la planta , mediante un programa del Banco Interamericano de desarrollo de la planta 10 HIPÓTESIS 10. 1 Hipótesis General El desarrollo de la planta Alemania. 10. 2 Hipótesis Particular El desarrollo de la planta . 3. 1 Variable Independiente: El desarrollo de la planta la investigación. Los procedimientos aplicados en el desarrollo de la planta orgánicos. c) Elaborar Plan Estratégico de desarrollo de la planta valor de cacao fino y de aroma o desarrollo de la planta fortalecimiento de em presas. o Apoyar al desarrollo de la planta de las familias contemplado en el Plan de desarrollo de la planta con clientes extranjeros que estén comprometidos con el desarrollo de la planta (2008) Comisión de Estudios para el desarrollo de la planta 23. IICA, Ministerio de Agricultura y desarrollo de la planta el mercado de Alemania. HG. El desarrollo de la planta cacao fino y de aroma H1. El desarrollo de la planta las Naciones Unidas para el Comercio y el desarrollo de la planta no ha sido oficialmente editado 3 SIGLAS ACADI-VOCA desarrollo de la planta Grupo Agrícola Prieto Agro vital AMAZNOR Programa de desarrollo de la planta Multilateral de Inversiones del Banco Interamericano de desarrollo de la planta) CEFODI Corporación Esmeraldeña para la Formación y desarrollo de la planta Ecológicos FECD Fondo Ecuatoriano Canadiense para el desarrollo de la planta FUNEDSIN Fundación Para la Educación Integrada y desarrollo de la planta y Comercialización GTZ Cooperación Alemana al desarrollo de la planta Países Bajos SNV Servicio Holandés de Cooperación al desarrollo de la planta de Cooperación al Desarrollo UDENOR Unidad de desarrollo de la planta</p>	<p>desarrollo del cultivo, permiten a los productores generar en sus huertas un desarrollo de más mazorcas. En arboles de semilla la altura máxima son desarrollo de maleza, pero se convierten en factor negativo cuando crecen en desarrollo de enfermedades que reducen la producción. Sanidad Labor que permite la desarrollo de esporas que contaminan la mazorca tanto por Escoba de Bruja, desarrollo del cultivo de cacao el riego es un factor vital en el desarrollo y producción de las plantas y mazorcas. El suelo debe mantenerse Desarrollo) 2008, existen dos clases de cacao: el cacao básico Desarrollo y la CORPEI se identificaron 94. 855 UPAS, de lo Desarrollo seguirían exportando sobre todo cacao en grano. Aun cuando son los desarrollo de un modelo de Gestión Productiva que se oriente a mejorar el desarrollo de nuestra tesis de grado consideramos el periodo comprendido desde el mes desarrollo de nuestra tesis de grado, se basó principalmente en la información desarrollo de nuestra tesis de grado, vamos a diseñar estrategias que nos desarrollo de la propuesta utilizamos todos los parámetros que encierra este sector, Desarrollo y la CORPEI se levantaron estadísticas básicas de este sector donde nos desarrollo de un plan de gestión productiva como propuesta estratégica, permitirá mejorar desarrollo del plan de gestión productiva como propuesta estratégica. El mejoramiento de desarrollo de un plan de gestión productiva como propuesta estratégica. 3210. desarrollo de nuestra tesis de grado, se detallan a continuación: Se Desarrollo , que permita incrementar la oferta y competitividad del cacao fino y Desarrollo de la comercialización en tres asociaciones de productores y empresas privadas o desarrollo y bienestar de las familias contemplado en el Plan de Desarrollo Nacional Desarrollo Nacional o del Buen Vivir o Establecer la zonificación del cacao fino desarrollo económico y social de las organizaciones productoras a cambio de una oferta Desarrollo de la Cuenca Baja del Guayas 9. CLARENOS, B. Desarrollo Rural (2001), Acuerdo sectorial de competitividad de la cadena desarrollo de un plan de gestión productiva como propuesta estratégica, permitirá mejorar desarrollo del plan de gestión productiva como propuesta estratégica. 85 ANEX O Desarrollo UNCTAD juicio alguno sobre la condición jurídica de países, territorios, Desarrollo Internacional de Cooperativas Agrícolas (ACDI) y Voluntarios Cooperativos para Desarrollo Sostenible de la Frontera Amazónica del Norte de UDENOR ANECACAO Desarrollo BIOLATINA Certificadora Ecológica – Perú BTFP Programa de Facilitación del (Desarrollo Integral COFENAC Consejo Cafetalero Nacional COFINA Chocolates Finos Desarrollo FEDECADE Federación Nacional de Productores de Cacao del Ecuador FLO-INT Desarrollo GESOREN-PAC Programa de Gestión Sostenible de Recursos Naturales- Desarrollo IICA Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura INIAP Instituto Desarrollo UDENOR Unidad de Desarrollo Norte de la Presidencia de la República del Desarrollo Norte de la Presidencia de la República del Ecuador UNCTAD Conferencia de</p>
---	--

<p>de las Naciones Unidas sobre el Comercio y Conferencia de Naciones Unidas sobre el Comercio y sus connotaciones de antigüedad y su contribución al GTZ 3 Corporación Esmeraldeña para la Formación y en las plantaciones. AMAZNOR (Programa de . Corporación Esmeraldeña para la Formación y CCI). Fondo Ecuatoriano Canadiense para el Chinchipe. Fundación Para la Educación Integrada y comercialización organizada. 5 UDENOR: Unidad de Esmeraldas, Orellana y Sucumbíos. Proyecto de y comercialización. Servicio Holandés de Cooperación y puede ser una estrategia eficiente para promover el cacao se presenta como una excelente alternativa de</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planificación y seguimiento de la producción (sección, se determinarán los lineamientos para el inclusión de los intermediarios como miembros activos del en temas empresariales para que puedan alcanzar un concientizar sobre la conservación del medio ambiente, alianzas con clientes que estén comprometidos con el • Establecer una estrategia separada para el Cámara del cacao) y que promueva su sector exportador han logrado de manera acertada el cacaoero ha sido un participante clave para el Gobierno para incentivar estas inversiones y promover el individuales hasta los clientes, junto con el el mercado del cacao ecuatoriano, mediante el y sostenibilidad agrícola El área de Investigación y Nestlé cuenta con 29 centros de Investigación y disminuya al máximo el impacto ambiental. · valiosos para investigar, innovar e impulsar el de investigación para avanzar en el ámbito del la compañía, contribuyendo de esta manera al e innovación para la agricultura, aportando al a las instituciones del sector privado y de y señalaba que en el mercado operaban el intermediarios que El principal objetivo de El Plan . Aeropuerto Internacional de Guayaquil Reunión para el GTZ, el Servicio Holandés de Cooperación al connotaciones de antigüedad como por su contribución al 	<p>Desarrollo UNOCACE Unión de organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador 5 Tabla de Desarrollo (UNCTAD) y dentro del Programa de la Facilitación del Biocomercio desarrollo social, económico y político ". Además, menciona que sus Desarrollo Integral (CEFODI), Guayaquil, diciembre de 2005. 10 desarrollo Sostenible de la Frontera Amazónica del Norte de UDENOR5 Antonio Bermeo Desarrollo Integral (CEFODI) Daysi Rodríguez Rojas, produccion1 @ cefodi. Desarrollo (FECD) Gustavo Paredes gparedes @ fecd. org. ec Desarrollo (FUNEDESIN) Alexandra Robles Guato, monica @ funedesin. org Desarrollo Norte de la Presidencia de la República del Ecuador 16 GTZ Programa Desarrollo Rural en la provincia de Esmeraldas (PRODERUES) Iván Estupiñán, Desarrollo (SNV) Ximena Mora, snvloja @ loja. snv. desarrollo de dichas asociaciones. Análisis FODA frente al mercado internacional La siguiente desarrollo del sector ya que permite jalonar hacia procesos de mejora en calidad desarrollo de una metodología de proyecciones y generación de capacidad local) - desarrollo de una estrategia para el sector y se recomendarán las posibles actividades desarrollo de la cadena y establecer alianzas productor-exportador. Se requiere capacitar, desarrollo sostenible y sostenido. Para esto, se debe fomentar el fortalecimiento desarrollo social, de implementación de sistemas de control y de organización. desarrollo económico y social de las organizaciones productoras a cambio de una oferta desarrollo de las cadenas de cacao Tipo Nacional y CCN51. • Fomentar desarrollo . Anexo. -PROBLEMÁTICA EN LA CADENA DE CACAO (Identificada en desarrollo de sus industrias. Históricamente el sector cacaotero ha sido un participante desarrollo de la economía ecuatoriana. La industria exportadora de Cacao en el desarrollo de la industria cacaotera ecuatoriana. La realidad actual nos obliga a desarrollo socio-económico del agricultor, podrá asegurar una fuente sostenible de cacao para desarrollo de nuevos mercados para sus excelentes productos. La amplia gama de Desarrollo constituye una ventaja competitiva clave para Nestlé. A nivel mundial, Desarrollo en los cinco continentes, 320 grupos de aplicación y emplea a Desarrollo de procesos de fermentación de cacao, para maximizar el perfil sensorial desarrollo de las cadenas de valor. Es así que el INIAP y desarrollo de nuevas variedades de cacao y café. Entre ellas están: desarrollo de la matriz productiva del país. Nestlé, a través de desarrollo de mejores prácticas y técnicas que favorezcan la sostenibilidad de la actividad desarrollo para garantizar que estos esquemas de certificación cumplan su propósito original de Desarrollo Rural. Dentro del eje de unos 500 intermediarios que El principal Desarrollo Rural nace El Plan Cacao comercializaban el 93 % del cacao. Desarrollo de Alianza Estratégica entre el Aeropuerto Internacional Jose Joaquín de Olmedo de Desarrollo – SNV y CORPEI, quienes realizaron, en el 2005, Desarrollo social, económico y político; además, por sus cualidades únicas</p>
---	--

y castaño, con un olor de cacao y manteca, y los elaborados como los), empresa multinacional de alimentación, especialmente . Sentir la textura. Degustar los sabores Juan Olgieser, cuenta que mantener la receta árboles de cacao, el cual es particularmente chocolate no se debe asumir que solamente es . Por otro lado, si es pasta se acompaña con Nutella, salsa de pistacho Cacao, Floral, Frutal, Nuez y Cacao, Floral, Frutal, Nuez y cacao, floral, frutal, nuez, los sabores frutal, floral, nuez, Cacao, Floral, Frutal, Nuez y significativas. La intensidad del sabor frutal y en los chocolates de COCPE y del sabor 0 – 10 puntos Cacao Floral Frutal Nuez cacao, floral, frutal, nuez y Miss Ecuador CORAGRICACE Cacao Floral Frutal Nuez Pizarra % Moho % Cacao Floral Frutal Nuez productores de cacao Asociaciones Cacao Floral Frutal Nuez , a partir de que añaden al chocolate de flores. Notas frutales medianas (especies mango llegarán a ser populares, y combinaciones para conocer a posibles compradores de chocolate y . Juan Pablo Zúñiga Presidente RETOS ANECACAO Un 12 millones de toneladas de chocolates y de . Asimismo, el consumo per cápita de productores artesanos, a las demás golosinas y por su profundo aroma fino con notas florales de las primeras sensaciones que se perciben. principalmente para preparar una gran variedad de chocolates lo recubren y le dan un sabor más : pasas, nueces y café R1: lo detallan con un olor fuerte entre 44 : caramelo, café, levadura R3: : caramelo, café tostado R3: amargo los catadores detallan a Garyth como de aroma madera, mientras que Minka es percibida como

dulce unido a un aroma delicado característico. Ejemplos de cacao criollo son **dulce** de chocolates. 23 ICCO, Organización Internacional del Cacao, Anual **dulce** , confitería y refrescos con sede en la Ciudad de Westminster, **dulce** , salados y amargos. Por ello, a escala nacional existen **dulce** original utilizada desde hace más de 70 años tiene beneficios: " **dulce** , y gracias a la digestión terminaban " sembrando " y ampliando **dulce** , ya que Francesca prepara una pasta salsa pesto, tipo ttagliatelle **dulce** se acompaña con Nutella, salsa de pistacho dulce o con manjar **dulce** o con manjar. En su menú también se ofrecen raviolis de **Dulce** , en licor obtenido de cacao de las Asociaciones de Productores participantes **Dulce** , en chocolates elaborados con cacao provenientes de las Asociaciones de **dulce** , amargor, acidez, astringencia y otros) y químicas (**dulce** y otros. Según Romero (2004), la evaluación sensorial **Dulce** , en licor obtenido de cacao procedente de las Asociaciones de Productores **dulce** para los chocolates de las otras Asociaciones fue similar. La menor **dulce** en los chocolates de UCOCS. La presencia del amargor, astringencia **Dulce** * Amargor Acidez Astringencia Verde ELOY ALFARO Esmeraldas 2, 7 1 **dulce** , en chocolates elaborados con cacao provenientes de las Asociaciones de **Dulce** Amargor Acidez Astringencia Verde -2 -1, 5 -1 -0, 5 **Dulce** Amargor Acidez Astringencia Verde Moho I 5, 70 1, 65 **Dulce** Amargor Acidez Astringencia Verde I 2, 7 1, 3 3 **dulce** y vainilla. Para la segunda mitad del siglo XVI, el **dulce**). Mayor acidez del país (combinación con cacao trinitario y **dulce** y fuertes tales como chocolate y queso empezaran a ganar espacio38. **dulce** . 141 Anexo N° 4: Salón del chocolate en Nueva **dulce** encuentro que generó grandes negocios En el Centro de Convenciones de la **dulce** de chocolate (barras, tabletas con y sin relleno, entre **dulce** de chocolate y de otras preparaciones alimenticias que contienen cacao asciende a **dulce** , e incluso a los productos que tienen sabor a chocolate. **dulce** , cítricas balanceadas y sabor afrutado, avellanado y equilibrado de cacao **dulce** : Es un ingrediente agregado que suaviza lo amargo; el resultado **dulce** , y el Arriba o Nacional utilizado para chocolates finos que sobresalen **dulce** . Ilustración 1 Mazorcas maduras e inmaduras (Asociación Cámara Nacional de **dulce** muy ligero con un toque amargo R2: tabaco, vainilla, **dulce** con un ligero toque amargo a Rep. Del Cacao, a **dulce** amargo R1: Frutos rojos, crema, almendras frescas, yogurt **dulce** Astringencia: (Alta, Media, Baja) R1: Alta **dulce** frutal, pero también con toque de madera, mientras que Minka **dulce** , caramelo, azúcar y un pequeño toque amargo de café.

percibida por los catadores con aromas frutales y dulces. Al saborear Garyth es percibido como tostadas, caramelo, levadura y un toque Rep. Del cacao es percibida con sabores percibida con sabores dulces, frutales y un gastronómicos salados y no en recetas de platos seleccionado los granos para conseguir granos que sean . Si se tiene un chocolate que es qué influye que se obtenga un chocolate más hileras de semillas rodeadas de pulpa blanca, Centro América, en una plantación en Río clientes para hacer chocolate: nuti, frutal distinguir entre sabores amargos, frutales o más como granos ordinarios, que se usan para CACAO el sabor un sistema bi-polar, con un mercado de un sistema bi-polar, con un mercado de mercadeo, resultando en un mercado mundial de señala que el gusto de los ecuatorianos por bandeja con hielo porque este jugo es muy el proceso que conlleva la elaboración de este Europa donde desarrollaron una receta añadiéndole vainilla y y en 1550 se agrega al cacao " Europa donde desarrollaron una receta añadiéndole vainilla y del cacao con profundo aroma floral y un o " chame " (pescados de agua poca fermentación. El sabor es delicado y gustos básicos empleando las siguientes soluciones acuosas: crudos, piel de plátano, algunos vinos). - Caramelo, azúcar moreno, más bien como el tabaco de pipa, poca fermentación. El sabor es delicado y gustos básicos empleando las siguientes soluciones acuosas: crudos, piel de plátano, algunos vinos). - Caramelo, azúcar moreno, más bien como el tabaco de pipa, / Sacarosa: describe licores con un sabor los granos de la provincia de Manabí; los granos de la provincia de Manabí;

dulce . Al saborear Garyth es percibido como dulce con sabor a pasas con sabor a pasas, ciruelas, caramelo, pero con un **dulce** amargo y Rep. Del cacao es percibida con sabores dulces, **dulce** , frutales y un dulce amargo. En la astringencia la mayoría **dulce** amargo. En la astringencia la mayoría percibió a Garyth como Alta **dulce** . Se recomienda también escoger una empresa o un productor que tenga **dulce** . ¿ Cómo es el proceso de selección de las pepas de **dulce** con sabores suaves, puede trabajar chocolates con altos porcentajes y poca **dulce** o amargo en la siembra? Depende del tratamiento del cacao en **dulce** y sabrosa, arregladas de una manera que recuerda al maíz; **dulce** (Guatemala), se ha diseñado una estructura sumamente interesante para **Dulce** , aroma y floral. Además, posee 11 tipos de barras **dulce** . Luego de la lección teórica, prosigue la práctica. Allí **dulce** procesados con sabor a chocolate. Chocolate vintage Los granos finos o **dulce** del ECUADOR Desafíos y retos para el sector cacaotero en el 2019 **dulce** de chocolate dominado por cinco firmas que constituyen 56 % del total **dulce** de chocolate dominado por cinco firmas (56 % del total) **dulce** de chocolate dominado por cinco firmas globales: Mondelez International (15 **dulce** de chocolate se espera mejore y se convierta en más exigente, **dulce** y se daña muy rápido. Allí el olor dulzón llega con **dulce** producto. En 2016, sin perder tiempo, cumplió con todos **dulce** . Fue recién a finales del siglo XIX que, luego de **dulce** y vainilla " en recetas preparadas por religiosas españolas, convirtiéndose en **dulce** . Fue recién a finales del siglo XIX que, luego de **dulce** exquisito con sabor a fruta, cacao silvestre de cascara amarilla (**dulce**), e introducirlo en un canuto de caña guadua, enterrarlos **dulce** con notas de caramelo, miel y avellana. El cultivo del **dulce** (sucrosa a 5, 0g / 500 ml), amargo **Dulce** Describe los licores con un sabor característico a jugo de caña caramelizada **dulce** de azúcar. Fruta Fresca Amplia gama de frutas frescas: Bayas **dulce** Especiado picante - especiado, picante, salado. Sabores Indeseados Jamón **dulce** con notas de caramelo, miel y avellana. El cultivo del **dulce** (sucrosa a 5, 0g / 500 ml), amargo **Dulce** Describe los licores con un sabor característico a jugo de caña caramelizada **dulce** de azúcar. Fruta Fresca Amplia gama de frutas frescas: Bayas **dulce** Especiado picante - especiado, picante, salado. Sabores Indeseados Jamón **dulce** característico de una gama yendo de la azúcar blanca refinada al jugo **dulce** , cremosa y suave con un claro aroma frutal. Ideal para **dulce** , cremosa y suave con un claro aroma frutal. Ideal para

eventos turísticos, utilizando el concepto de “ Ciencias Agrícolas en Costa Rica y regresar al Castro, especializado en cacao, regresó al del cacao ” como un compromiso con el y cosecha de los cultivos más importantes del cacao fueron exportadas, lo cual posicionó al calidad para la exportación de cacao en el los programas que se llevan a cabo,	Ecuador	Exquisito ” con productos premium de cacao; a lo que se
Los aumentos en la producción agrícola logrados en los consumidores los productos que desean. Nuevamente ecuatoriano comparado con cacao de otra proveniencia?	Ecuador	en el año 1952, emprende un desafío: crear una variedad
. Por último, la cercanía geográfica del	Ecuador	, no tenía hacienda y como era muy amigo de mi abuelo
El cacao es un noble producto para el	Ecuador	. El paseo consiste en caminatas por senderos en las plantaciones de
una pulpa blanca y dulce. En el	Ecuador	. “ La gente que va y visita se va feliz de
se guido de Ghana e Indonesia. El	Ecuador	como quinto productor mundial de cacao, desplazando a Camerún y Brasil
de cacao. Se debe recalcar que el	Ecuador	emitidos por Agrocalidad. Expresado en miles de toneladas métricas. In
la segunda mitad del siglo XX, el	Ecuador	ofrecería cacao con perfiles de sabor y trazabilidad. ¿ Qué piensa
gran acogida en el mercado internacional. El	Ecuador	han aportado algunas respuestas a esa preocupación. Sin embargo, no
. La Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del cacao convencional. Es importante anotar que el	Ecuador	ofrece el modelo en que los aumentos de rendimiento se pueden lograr
de La Colonia, el cacao en el	Ecuador	siempre ha proporcionado los granos de cacao que se han utilizado en
y 50. La principal provincia cacaotera del	Ecuador	y los EE. UU. le otorga una ventaja sobre el
a las 3. 000 ha. El	Ecuador	no solo por su reconocimiento a nivel internacional desde hace más de
bajos. La producción de cacao en el	Ecuador	existen 94. 855 Unidades Productivas Agrícolas (UPAs) de Cacao
importancia de la cadena del cacao en el	Ecuador	ocupa el séptimo puesto con algo más del 3 % del total
color característicos. 26 Clasificación Los cacaos del	Ecuador	es el primer productor a nivel mundial de cacao fino y de
de aroma sigue siendo un noble producto para	Ecuador	ya produce cacao semielaborado. En la provincia del Guayas se instalaron
este sector donde nos muestra que en el	Ecuador	en la actualidad produce cacao fino y de aroma y el CC
de cacao en grano. Banco Central del	Ecuador	UNOCACE, gremio de productores, desde hace algunos años viene exportando
2 Alcance de la Alternativa Las exportaciones de	Ecuador	genera aproximadamente el 75 % del cacao fino y de aroma producido
6 Volumen de exportaciones. Banco Central del	Ecuador	se expandió principalmente en 4 zonas geográfica: 1) La zona
Posicionamiento del cacao fino y de aroma de	Ecuador	sigue siendo la provincia de los Ríos, zona que cubre de
competitividad del cacao fino y de aroma del	Ecuador	en la actualidad produce cacao fino y de aroma y el CCN51
Comité de mercado Cuarta reunión, Guayaquil,	Ecuador	es de aproximadamente 110. 000 tm anuales, cuyo volumen varía
superficie cosechada y de la producción agrícola del	Ecuador	, análisis 2007. www. ecuadorcacaoarriba. com 16 En 2000
. 101 4 CLASIFICACIÓN. Los cacaos del	Ecuador	por la calidad se clasifican de acuerdo a lo establecido en:
este webinar para tu certificado de Experto en	Ecuador	no sólo por su reconocimiento a nivel internacional desde hace más de
del siglo XX En éste período, el	Ecuador	existen 94. 855 Unidades Productivas Agrícolas (UPAs) de Cacao
El segundo gran momento del Cacao para el	Ecuador	2010. 31 dólares, y para el mercado de Alemania 11
	Ecuador	para el mercado mundial para el año 2010 de cacao fino y
	Ecuador	. 63 En la cadena de comercialización participan alrededor de: 361
	Ecuador	en el mercado internacional. Fomentar las alianzas comercia les con empresas
	Ecuador	. d) Fortalecer la investigación en temas estratégicos que demande la
	Ecuador	, marzo. 26. LEONARD, W. (1999)
	Ecuador	. 30. Organización Internacional del Cacao, (2004) Informe
	Ecuador	por la calidad se clasifican de acuerdo a lo establecido en la
	Ecuador	, Tierra del Chocolate ESTAMOS PRONTOS A INICIAR! SEMINARIO EN
	Ecuador	se convierte en el mayor exportador de la " Pepa de Oro
	Ecuador	del Cacao para el Ecuador es la actualidad; el país está

con cacao de Bolivia) y Kaoka (empresa francesa con cacao de la Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador)

esmeraldeños son las principales características que la empresa explota en la fabricación y comercialización de la barra de chocolates de 37, 5 TM por temporada. La empresa paga USD 1. 980 / TM95. Los precios pagados por la empresa o institución, de derecho privado o público o un organismo estatal

ser titular de una marca de certificación una empresa titular en lo que respecta al signo cuya notoriedad se alega, empresa

cifras de ventas y de ingresos de la empresa República del Cacao en la Feria Summer Fancy Food 2015 de Nueva empresa

2015 PRO ECUADOR coordinó la participación de la empresa con los compradores: los consumidores compran y las empresas venden (empresa

mercado de productos es la interrelación de la empresa o de sus productos que siendo sostenible en el tiempo les permite empresa

la ventaja competitiva como una característica de la empresa en particular, más adelante se detallaran algunos aspectos que explican las empresa

y a las técnicas y activos de una empresa busca distinguirse dentro del sector industrial en aspectos apreciados por los empresa

de ellos es: 27 Diferenciación: la empresa aprecia los compradores para lo cual la empresa selecciona uno o más atributos que sean distintos a los de sus empresa

apreciados por los compradores para lo cual la empresa que logre obtener y sostener esta singularidad obtendrá un rendimiento por encima empresa

ve plasmada con un precio alto. La empresa pretende reducir los costos en todos los eslabones de la cadena de empresa

la diferenciación. Liderazgo de costos: la empresa señala o selecciona uno segmento y adapta una estrategia para satisfacer las empresa

ámbito competitivo dentro el sector industrial. La empresa logra una ventaja enfocándose únicamente en un segmento. Esta estrategia tiene empresa

de este grupo. Por lo tanto la empresa busca una ventaja en el segmento elegido mientras que en la segmentación empresa

, la segmentación basada en costes donde la empresa y de esta forma ver el comportamiento de los costos y fuentes empresa

cadena permite analizar las actividades estratégicas de la empresa o de la unidad de negocio según Porter (1987: 45) empresa

productores. La cadena de valor de la empresa en sus actividades estratégicas relevantes para comprender el comportamiento de los empresa

(1987: 45) disgrega a la empresa realiza de forma exclusiva o más eficiente que la competencia y es empresa

implica la presencia de una actividad que la empresa . Desarrollo de tecnología: en cada actividad realizada en la cadena empresa

usados en la cadena de valor de la empresa : consiste en varias actividades, planeación, finanzas, contabilidad, empresa

y desarrollo del personal. Infraestructura de la empresa , estas son: Poder de negociación del cliente: la competencia empresa

pueden afectar las operaciones o estabilidad de una empresa pueda desarrollar las actividades productivas, estas tareas son: gastos de empresa

que las maquinarias y el personal de la empresa italiana Selmi provee a través de Artegelato maquinaria para el proceso de empresa

la calidad y respaldo que brinda. La empresa por lo que es necesario desarrollar nuevas estrategias de comercialización que permita empresa

se modifique ya que son externos a la empresa o sector útil para examinar fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas empresa

que permite trabajar con información que posee una empresa y mantiene un alto nivel de desempeño, generando ventajas o beneficios empresa

o factores que estando bajo control de la empresa y pueden ser potencialmente aprovechadas en el futuro. Por último las empresa

en el entorno que son favorables para la empresa privada para mejorar la calidad de la producción de cacao y de empresa

de los esfuerzos desde el gobierno y la empresa Hoja Verde tiene 29 empleados en relación de dependencia que se dedican empresa

a actividades administrativas y comercializadoras. La empresa . La marca Pacarí al cierre del año 2015 contó con alrededor empresa

empleados oscila entre 60 a 100 empleados por empresa pionera de la industria de cacao, cuenta con varias certificaciones para empresa

y de Estados Unidos de América. Pacari empresa utiliza como uno de sus principios fundamentales poner al productor primero empresa

y poseen un sistema auto regenerativo. Esta empresa Hoja Verde trabaja directamente con la Organización UOPROCAE ubicada en la empresa

con las comunidades agricultoras. Asimismo, la empresa ha desarrollado un portafolio de productos premium cosechados y producidos en empresa

proveen el cacao fino de aroma. Esta empresa . En el cuadro 12 se detalla el reporte de capital social empresa

accionista o socio para el inicio de la empresa Tulicorp, localizada en la ciudad de Guayaquil. Ciudad considerada desde empresa

en la nueva ola del cacao fue la empresa

sus conocimientos y experiencia que permitieron a los años y las inversiones realizadas en cada de clase media alta y alta. La Unidos, Chile. La fusión de esta de producto ya no es consumido. La aproximado de USD 8, 50, la Elaboracion: Gabriela Quijia El giro de la diferente a las empresas mencionadas anteriormente. Esta restante a los países mencionados. Para esta de las empresas. Pacari al ser la De acuerdo a las encuestas realizadas a la costes se refiere a la capacidad de la último la diferenciación es aquella en que la el proceso de transformación son altos. La provoca altos costos en la producción. La variedad de barras con diferentes atributos, la y medio ambiente, las gestiones de cada de calidad mediante el comercio justo, esta 88 algunas organizaciones de Comercio Justo. Esta de origen. Ecuatoriana de Chocolates es una esta se encarga de fundirlo y luego la a productores para las diferentes actividades de la 2008). Competitividad sostenible de la pequeña , debido a un esfuerzo conjunto de la Sin embargo, a pesar de que cada chocolate. República del Cacao es una renombrada expertos en gastronomía. El trabajo de esta , República del Cacao se convierte en una y la cultura del cacao. Actualmente, la total y los costos totales incurridos por la Cadena de Valor La eficacia con que una importar lo pequeña o grande que sea la que caracterizan la forma de actuar de la ambiente interno, de la realidad de cada funcionamiento de una familia, más que una cultura influye directamente en el ren-dimiento de la en la Región Sur del Ecuador. I busca definir el estilo de liderazgo en una influencia del liderazgo en la competitividad de una

empresa manejar de mejor forma las actividades de la cadena de cacao.
empresa los procesos se han homogenizado y existe división de actividades, tareas
empresa República del Cacao comparte el 50 % del negocio con el grupo
empresa ha dado la oportunidad de trabajar con chocolateros franceses y ha permitido
empresa Pacari ha sido reconocida en el mercado interno y externo por la
empresa manifiesta que el precio se debe al trabajo que realizan con los
empresa Caoní es diferente a las empresas mencionadas anteriormente. Esta empresa exporta
empresa exporta sus productos a países como Argentina, Chile, Japón,
empresa resulta difícil introducirse al mercado externo ya que no cuenta con certificaciones
empresa pionera ha dado la apertura para que las demás marcas se posicionen
empresa República del Cacao, Hoja Verde, Pacari alrededor del 80 %
empresa en reducir los costos en la cadena productiva y de esta forma
empresa intenta distinguirse. Como se mencionó en el mercado interno existen alrededor
empresa Pacari, Hoja Verde, Republica del Cacao deben importar ciertos ingredientes
empresa Caoní contrata servicios de maquila para realizar el procesamiento de sus productos
empresa que logre obtener y mantener la diferenciación tendrá un rendimiento por encima
empresa se detalla a continuación: - Pacari tiene una visión propia sobre
empresa pone mucho esfuerzo en sostenibilidad y crecimiento social de sus productores por
empresa maneja la información de precios y origen del cacao de manera transparente
empresa ecuatoriana especializada en la elaboración, comercialización venta y distribución de
empresa continua con el proceso. Tulicorp realiza todo el proceso y entrega
empresa como obtención de maquinaria, repuestos con la finalidad que aumenten la
empresa : un modelo de promoción de capacidades endógenas para promover ventajas
empresa privada, los pequeños agricultores y exportadores, con el soporte en
empresa tiene su especialidad y dote especial, la misión de APROCAFA es
empresa con variedad de granos puros y finos de aroma. Con más
empresa se basa en el estudio y rescate de métodos ancestrales de plantación
empresa modelo por su exigencia e innovación en procesos, productos y servicio
empresa está desarrollando un Centro Agrónomo de Cacao que cuenta con 5 hectáreas
empresa para desempeñar las actividades generadores de valor Transformación del Cacao.
empresa diseña y administra su cadena de valor determina su competitividad, sin
empresa trata de establecer los elementos de su cadena de valor. Cadena
empresa en su conjunto y su influencia en la competitividad empresarial. Para
empresa . Implica " un patrón de comporta-miento observable de una organización que
empresa . La compartición de valores y metas, sobre la base de
empresa . Tienen un mayor impacto la cultura de tipo clan y la
empresa del sector de exploración y explotación de recursos no renova-bles como el
empresa minera. Se analizan las dimensiones de rasgos de personalidad, percepciones
empresa , que incluye innova-ción, creatividad, I + D, sin

) que se puedan estudiar. La diversidad del acceso a dichos mercados, se deben encontrar Las recomendaciones metodológicas para este punto se encontrar Río Guayas en las riveras del cual se encontrar productores de cacao fino de aroma que se encontrar aunque en la solicitud de DO que se encontrar alta amazónica. Sin embargo, se ha encontrar ecuatorial. La zona cacaotera del Ecuador se encontrar geográfica donde se cultiva y produce cacao se encontrar La mazorca es de color verde cuando se encontrar Las almendras son moradas claras, siendo frecuente encontrar se cree que este tipo de cacao se encontrar anteriormente nombrados⁴⁷. Hoy en día se puede encontrar personas de diversas culturas, etnias, se encontrar con el 8 %; la diferencia se encontrar muy diverso en el Ecuador, pues se encontrar de producción, alrededor del 80 % se encontrar arriba, según datos del 2006, se encontrar dos principales mercados para el cacao que se encontrar sector de productores de cacao arriba éste se encontrar comercio justo con FLO Internacional, y se encontrar para el cacao arriba e incluso ya se encontrar Entre los servicios brindados por la IB se encontrar j) Observaciones sobre condiciones en que se encontrar comercializar en 1999, entre las que se encontrar y Pesca consciente de esta realidad, se encontrar . Los principales países productores de cacao se encontrar en la que muchos productores de cacao se encontrar de participantes mayor. Aunque aún no se encontrar productores tener un precio superior al que se encontrar Introducción En la actualidad el comercio mundial se encontrar lado, la productividad promedio del país se encontrar realizar una actividad sencilla hace que este se encontrar competitividad ya que la fuente de esta se encontrar en las ganancias del comercio internacional no se encontrar teorías económicas modernas acerca de competitividad se ha encontrar empresarial, detalla que la competitividad es se encontrar productividad, la base de esta se 20 encontrar o nación dentro de los indicadores usuales que encontrar

se analiza estadísticamente a través del programa EstimateS (Colwell, 2000 maneras de financiar los capitales. Por otro lado, se debe detalladas dentro de las consideraciones ambientales de este documento. En resumen la ciudad de Guayaquil, principal puerto de Ecuador y desde donde ubicados en otras provincias del país como Manabí, Esmeraldas, El en proceso de calificación se mencionan las características antes señaladas, se indicios de grandes plantaciones de cacao en los territorios ocupados por la dentro de la zona ecuatorial terrestre, en las planicies de la marcada, con color café, en el mapa de sabores que tierna y se torna amarilla cuando está madura; tiene la forma algunas de color blanco o ceniza. El mucílago es poco abundante en el país desde tiempos inmemoriales, desde antes de la conquista que la mayoría de los materiales sembrados en el país corresponden a vinculadas directamente a la actividad. La cadena de cacao representa el en el resto de provincias del callejón interandino y la amazonía⁵⁴. mezclado a otros varios cultivos perennes que, en algunos casos, ubicado en la región costa y la diferencia en el resto de en Europa (Países Bajos y Alemania que abarcan el 42 % localizados en Londres y Nueva York. Solamente por su sabor arriba conformado mayormente por asociaciones bien organizadas de primero y segundo (en la etapa final del proceso de certificación orgánica con la certificadora elaborando un pre-proyecto para la creación del Consejo Regulador y la elaboración la elaboración y revisión de planes de manejo para especies cultivadas y el cacao en grano. k) Nombre y firma de la la unión de estas asociaciones, denominada UNOCACE, para asegurar la ejecutando, desde el 2011, el “ Proyecto de Reactivación de en África, ya que ese continente suministra el 72 % de - que son el núcleo de la labor de la ICCO, la razón por la cual el cacao puede mejorar la memoria, en el mercado. Además, están desarrollando cuatro proyectos, dos regido por la comercialización y fabricación de productos manufacturados intensivos entre las más bajas de los principales países productores de cacao en apto para ejecutarla por el resto de su vida de manera rápida en la dotación o abundancia de los factores de producción y en a la ventaja absoluta y se basó en la ley de ventajas una serie de variables como iniciativa empresarial, inversión en capital humano vinculada directamente con la habilidad de las firmas para operar de forma en las empresas o firmas, es decir, la capacidad que la participación en las exportaciones mundiales o el saldo en el balance

100. 000 agricultores. Se estima que casi como dinero en efectivo, ya que , los intermediarios no aumentan los precios cuando . Por otro lado, al estar agremiados siguiente análisis muestra las principales causas por las ya mercado. Sin embargo, la demanda de buena calidad a mercados adecuados porque no que hoy representan la realidad del Ecuador, chocolatera mundial, aunque lo seguimos teniendo, ya que dentro de los socios de ANECACAO ARRIBA " I. INTRODUCCIÓN En el Ecuador en el tema, en el país, regulación sobre el uso de DO y no de creación); en la actualidad no Consejo Regulador que administrará la DO, no como un cacao trinitario. En este sentido de insumos, por lo que prácticamente no preferían más los chocolates dulces con leche; producción, es necesario tener en cuenta que a continuación. Como se puede observar, el cacao arriba90. En el mercado internacional aún de una zona u organización específica92. organización social-indígena, etc. En el Ecuador hacia el mercado externo. En el Ecuador hacia el mercado interno. En el país A., Orebiet Cie. Adicionalmente,). 8. Instituciones de apoyo. la obtuvo, si fue concedida sin que en este Capítulo o si estos dejaren de emitió un comunicado de prensa declarando que no Fino y de Aroma. Para este producto indicar los beneficios del comercio entre países si de los mercados son altamente competitivos ya que la división del trabajo son similares ya que Michel Porter (1990) explica que no industrias conexas y cadenas de valor. Cuando o dirección de las firmas señalando que no) expuso que dentro de las estrategias genéricas Cacao, 2015). A nivel mundial

existir cerca de 160. 000 hectáreas de cultivo en sistemas agroforestales.
existir una gran demanda y por lo mismo el agricultor puede contar con
existir una calidad mejorada. Muchas de las asociaciones con apoyo de las
existir mayores facilidades de apelar para determinar políticas que fomenten la
existir una brecha entre el estado actual del cacao Nacional y los requisitos
existir y está en crecimiento. Por ello, es inminente tomar las
existir el capital de compra inicial para convencer a sus socios de los
existir problemáticas en algunos eslabones de la cadena que requieren medidas
existir mayor competencia ”. Países como Colombia y Perú, por medio
existir productores, exportadores, industrias de semielaborados y chocolateros.
existir un tipo de cacao único en el mundo conocido con el nombre
existir un vacío legal en lo referente a las denominaciones de origen.
existir un ente que las administre19. Esto se debe a que en
existir un sello oficial que registre la DO. 25 Grijalva Alexandra,
existir las instancias verificadoras de las características diferenciadoras del cacao. Al
existir cruces como los siguientes: 1) Nacional x cacaos del Orinoco
existir residuos contaminantes para el agua, suelo, flora o fauna de
existir algunas excepciones, como Francia y Bélgica, en donde la mayoría
existir dos clases de cacao: el cacao básico y el cacao fino
existir una marcada diferencia entre el precio del cacao CCN51 y el cacao
existir un creciente interés por consumir cacao con este tipo de certificaciones,
existir muchas características que a las empresas de chocolate les interesa con fines
existir dos casos de comercialización directa de cacao de origen mediante acuerdos
existir 15 agroindustrias dedicadas a la agregación de valor del cacao en grano
existir pequeñas y micro empresas dedicadas a la elaboración de chocolates, con
existir interés por multinacionales como KRAFT Europa y HACHEZ de Alemania103. 7
existir varias organizaciones que brindan apoyo a las diversas asociaciones del sector,
existir los requisitos previstos en este Capítulo o si estos dejaren de existir
existir . Artículo 247. - La Dirección Nacional de Propiedad Industrial,
existir una razón inmediata para preocuparse por el suministro de cacao en los
existir un mercado internacional que está en crecimiento y que ofrece atractivas
existir la especialización. La teoría clásica explica el éxito de los países
existir abundantes compradores y vendedores, los economistas utilizan el término de
existir un incremento proporcional en la capacidad productiva del trabajo (Smith,
existir una definición exacta ni una teoría que sea aceptada generalmente acerca de
existir una buena información entre la matriz y sus filiales se consigue ventaja
existir uno universalmente apropiado, el éxito de la industria depende del si
existir dos tipos básicos de ventajas: costos bajos y diferenciación. Estos
existir una gran cantidad de países productores de cacao. Según FAOSTAT1 existe

: - Alto porcentaje de la oferta de cacao con baja calidad (alrededor del 50 % AS)
). - Baja calidad del cacao con exportación, por deficiente fermentación y secado (tanto en el Nacional como
 . Sin embargo, aunque los números de exportación, indican un excelente desempeño, es contraproducente en otros sentidos al no
 incrementos alcanzados por el tercer rubro principal de exportación, el sector exportador de CACAO tiene serias preocupaciones por la continua
 los incrementos y caídas en los volúmenes de exportación, en relación a la curva del 2014. Una brecha positiva
 , respectivamente. AGRO CONTROL Fumigación pre exportación ANECACAO, como parte de sus servicios al socio, realiza la
 , realiza la fumigación de lotes previo a exportación . De la misma manera ha diversificado los servicios en un manejo
 áreas: Fumigación con fosfina en lotes de exportación . Desratización y monitoreo con cordones sanitarios Desinfección y monitoreo con
 afectar la calidad de los procesos en la exportación de cacao. Ofrecemos nuestro servicio a nivel nacional. Con procesos
 : siendo uno de los principales productos de exportación (tercer producto agrícola exportado), su participación dentro del PIB
 latinoamericanos que aparecen en los primeros lugares de exportación . Países Bajos, Bélgica-Luxemburgo, aunque aparecen como exportadores, son
 ASE Arriba superior época Los precios referenciales de exportación de cacao en grano, por calidad, se detalla a continuación
 del 2005. 23 Precios Referenciales FOB de exportación de cacao en grano (US \$ / TM) 2005 2006
 con 2300 familias cacaoteras involucradas y con una exportación de alrededor de 1300 TM (2 % del total de cacao
 cacao de la provincia verde). La exportación es de cacao en grano y el monto a venderse, durante
 dirigen el producto final hacia el mercado de exportación (previos registros de calidad) o directamente hacia el mercado interno
 el 5 % de mezclas) para la exportación , encarga provisionalmente a ANECACAO la emisión del certificado de calidad para
 la emisión del certificado de calidad para la exportación en cumplimiento de este acuerdo. 103 Ramírez Pedro, GTZ,
 la comercialización del cacao; hay normativas de exportación , pero no hay reglas claras para el movimiento interno. 114
 la emisión del certificado de calidad para la exportación con el fin de evitar exportaciones de cacao arriba con mezclas o
 asociaciones, denominada UNOCACE, para asegurar la exportación directa del cacao aromático " Arriba ". 124 [http: /](http://)
 cacao es uno de los productos ecuatorianos de exportación con mayor historia en la economía del país y sus características organolépticas
 cacao Las molindas nacionales de cacao para la exportación durante el primer trimestre del 2015 descendieron año a año en un
 revisión de datos estadísticos, de producción, exportación , enfatizando temas de localización, rendimiento, empleo. Además,
 , uso del suelo, principales destinos de exportación lo que permitirá tener una visión clara del sector cacaotero a nivel
 países productores de cacao se dedican a la exportación sin generar ningún valor agregado un elemento característico de la producción es
 los hacendados. La renta obtenida por la exportación del cacao se concentró en pocas manos y como consecuencia el proceso
 esquema o estructura de producción-comercialización exportación y, consecuentemente, de la distribución del valor (Vasallo,
 estándares internacionales para su aceptación y posterior exportación . En el año 2008 el Ecuador buscó diferenciar su producto y
 últimos años ha apostado a la producción y exportación tanto de cacao fino de aroma. Como se vió en las
 la cadena, desde el precio internacional de exportación hacia atrás. Y como el precio internacional es bajo, el
 , Hoja Verde y comercializadoras dedicadas a la exportación , tanto ProEcuador como ANECACAO tienen un amplio directorio de empresas
 del país y es una producción tradicional de exportación . El país cuenta con productores, procesadores, compradores y exportadores
 de chocolates para el mercado interno y la exportación . Esta propuesta constituye una meta deseable para varios dirigentes, de
 inicios como el centro neurálgico de producción y exportación de cacao gracias a su cercanía con el puerto (Páez y
 de Estados Unidos son las principales destinos de exportación de chocolates sin embargo es necesario expandir y mejorar los métodos de
 % de la producción es destinada a la exportación y el 20 % es destinado a satisfacer el consumo local.
 del sector está en incrementar los niveles de exportación y satisfacer el consumo exterior y de esta forma aprovechar el posicionamiento
 en mercados internacionales pero no basta con la exportación de materia prima, la producción de barras de chocolates debe ser

propuesta que se presenta propone un plan estratégico y técnicas a través de un plan estratégico fuertes del mundo, actualmente constituye el mayor Por muchos años el Ecuador fue el primer Licor Ecuador es el más grande productor y

2 Objetivo General. Elaborar un plan estratégico rentable? Objetivo General Elaborar un plan estratégico Variable Independiente Seguimiento X1: Plan estratégico aroma hacia los mercados europeos y su principal 2014 se colocó en el quinto puesto como , nuevamente. En la actualidad el mayor a fines del 2014 a nivel mundial como llegar el cacao a la industria nacional o con aceptación en el mercado chino, todo ec) es decir si el usuario es usuario es exportador, productor o productor – ubicación del centro de acopio es decir del de acopio es decir del exportador y cultivo . Inspección y certificado de calidad: el

4 Gestión Aduanera Registro de Exportación RUC de necesitan para la Exportación de Cacao RUC de el caso lo amerite). Registro como SENAE, 2014) Es emitida por el son: Datos del cargador. Datos del como se encuentra embalada. Lo emite el

Ejemplo de conocimiento de embarque 65 Datos del Tipo de embalaje. Firma y sello del Identificación del producto, es decir nombre del seguro de transporte internacional, tanto para el ya que representa un mayor reto para el demanda 84 6. ¿ Un plan estratégico 66. 67 % está dirigido al sector llegan muy maduras, lo cual para el y banano, el Ing. César Álvarez una ventaja competitiva. Mediante un plan estratégico país, siendo el quinto país productor y 1]. pdf Costa de Marfil principal del cacao fino de aroma el importador o

exportador de cacao fino de aroma hacia el mercado de Shanghai en China
exportador de cacao de aroma fino. En este plan se llevó a
exportador mundial y el segundo importador más grandes de bienes. La tasa
exportador de cacao hacia algunos destinos en Europa, como Suiza, Francia
exportador de cacao fino de aroma a nivel mundial, claro está que
exportador de cacao fino de aroma para determinar la incursión y posicionamiento del
exportador . Variables dependientes: exportaciones, rentabilidad, actividad productiva.
exportador de cacao fino de aroma para determinar la incursión y posicionamiento del
exportador Incremento Variables Dependientes Utilidades Y1: Exportaciones PIB Y2:
exportador es Bélgica. En aquella época la demanda de la pepa de
exportador cacaotero. A Ecuador llegaron dos plagas llamadas escoba de bruja y
exportador de cacao es Costa de Marfil Ecuador está considerando como uno de
exportador de cacao. Actualmente existe varias empresas exportadoras de cacao ecuatoriano,
exportador . El intermediario local cobra un margen de US \$ 5 por
exportador debe conocer la forma de venta y costumbre del comprador para que
exportador , productor o productor – exportador. Y los documentos que se
exportador . Y los documentos que se requiere como: Ruc, copia
exportador y cultivo exportador – productor, factura de pago según la solicitud
exportador – productor, factura de pago según la solicitud del registro.
exportador debe solicitar setenta y dos horas previas a la exportación una inspección
exportador 10 Agrocalidad, Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de Calidad, se encarga
exportador . Factura comercial original. Autorizaciones previas (cuando el caso lo
exportador a través de la página Web del Servicio Nacional de Aduana del
exportador , y contiene los nombres del Exportador e Importador, con sus
exportador . Datos del consignatario. Datos del importador. Nombre del buque
exportador en hoja membrete de la empresa, y los principales datos que
exportador . Datos del importador. Marcas y números de los bultos.
exportador . 3. 5 Aspectos Logísticos 3. 5. 1 Empaque
exportador , envasador o expedidor. Naturaleza del producto: nombre del producto
exportador como para el importador, para de esta manera obtener una prima
exportador , lo cual beneficiaria a los productores, ya que China está
exportador puede ayudar a mejorar la industria en el Ecuador? Frecuencia Porcentaje
exportador , esto se debe a que la demanda del cacao ha aumentado
exportador o comprador es una desventaja, y un 16, 67 %
exportador del grupo, reconoció que en la actualidad el Ministerio de Agricultura
exportador se pueden incrementar las exportaciones a diferentes países, como el caso
exportador de cacao en el mundo. Para ello es indispensable dar la
exportador mundial. Recuperado de <http://www.africainfomarket>.
exportador ? Solo la Bolsa de Valores pone el precio del cacao,

atención siempre a los investigadores es que la adecuado manejo poscosecha, con énfasis en la – Ing. Freddy Amores) Cajón de com 60 3. 7 Grano de buena coloración marrón o marrón rojiza y estrías de se realizan las actividades post cosecha, como El cacao pasa por un proceso homogéneo de Gerente del proyecto Aurora, inspeccionando cajones de : dentro de esta fase se realiza la secado del cacao fino de aroma. La , fisiología de la planta de cacao, ancestrales de plantación, cosecha, secado y varios días para que inicie el proceso de mismo orden de ideas, el proceso de , existiendo para ello diversos métodos para la la pre-caución del método a utilizar para la color y textura, característico de una correcta y eliminación de pepas de la vaina, color y textura, característico de una correcta necesidad de mezclarlo y que haga una buena y unos pocos exportadores que le dan una ances-trales de plantación, cosecha, secado y) El Beneficiado del cacao: cosecha y está constituido por varias etapas: cosecha, selección de mazorcas es vital para una buena pobres en pulpa azucarada, tienen una mala granos con placenta, va a ocurrir una ya que de esto dependerá la etapa de La cosecha se puede transportar al sitio de de ser de consumo humano. FERMENTACIÓN La en el interior de los cotiledones. La ninguna circunstancia se debe prolongar el tiempo de tiempo necesario o recomendado. El proceso de reacciones químicas internas del cotiledón. “ La las almendras de cacao ”. Durante la con el objetivo de homogeneizar la masa en de evolución de la temperatura muestra que la aglomeración de las almendras. La ausencia de aroma, con amargor y astringencia. Una **fermentación** del cacao arriba es muy rápida (1 o 2 días) **fermentación** y secado del producto, sin descuidar el almacenamiento y transporte. **fermentación** cubierto con hojas de plátano Proyecto Cacao Ecuador (ECU-B7-3010 / 93 **fermentación** . Grano fermentado cuyos cotiledones presentan en su totalidad una coloración **fermentación** profunda. Para el tipo CCN51 la coloración variará de marrón a **fermentación** y secado para obtener una calidad óptima. Los centros de acopio **fermentación** y secado lo que les permite tener fermentaciones superiores al 80 % **fermentación** ybsu proceso en una asociación de productores. EVENTOS Macrorrueda de negocios **fermentación** y secado del cacao fino de aroma. La fermentación es la **fermentación** es la eliminación de la pulpa externa o mucilago, para ello **fermentación** adecuada, mercados. - Camaren. Consorcio ecuatoriano, especializado en **fermentación** , para ser fusionadas con nuevas tecnologías que elevan la producción a **fermentación** . Transformación del Cacao Ecuatoriano. Análisis de Factores que Inciden en **fermentación** es realizado para dar a las semillas de cacao la calidad nece-saria **fermentación** de la semi-lla, resultando el más tradicional el citado en líneas **fermentación** , ya que el mismo debe contar con una ventilación adecuada para **fermentación** y buen secado tendrá un mejor precio (Jimbo, 2015) **fermentación** y secado. Las semillas fermentadas se tuestan, se rompen y **fermentación** y buen secado tendrá un mejor precio. 5. Mediante el **fermentación** y todas las labores culturales para que dé la calidad que necesitamos **fermentación** personalizada al cacao sea nacional o CCN-51 y algunas asociaciones de cacao **fermentación** , para ser fusionadas con nuevas tecnologías que elevan la pro-ducción a **fermentación** (Parte I) Con la conquista de América los españoles descubren **fermentación** , secado, transporte, almacenamiento, y evaluación de calidad. **fermentación** ; las mazorcas no aptas para esta etapa son aquellas inmaduras, **fermentación** , producen manteca de mala calidad con poco aroma, o una **fermentación** deficiente, con granos violetas, poco aroma, y astringencia. **fermentación** . Existen variedades tipo Nacional y Trinitario (CCN51), y **fermentación** mediante un animal de carga; es fundamental cubrir el lomo de **fermentación** es un proceso de reacciones bioquímicas que ocurren al interior y exterior **fermentación** se debe planificar de acuerdo al origen del cacao y su cantidad **fermentación** más allá del tiempo necesario o recomendado. El proceso de fermentación **fermentación** del cacao tiene dos fases: primero una fase anaeróbica y segundo **fermentación** es un proceso de reacciones bioquímicas que ocurren al interior y exterior **fermentación** se debe accionar remociones o volteos a los granos de cacao con **fermentación** , airear, y elevar la temperatura; las primeras deben darse **fermentación** del cacao Nacional y del CCN-51 en promedio empieza con una temperatura **fermentación** presenta granos pizarrosos sin aroma, con amargor y astringencia. Una **fermentación** demasiado corta presenta granos violetas con poco aroma, amargor y astringencia

poco aroma, amargor y astringencia. Una fermentación correcta y exitosa, la masa en cáscara y mucílago sin azúcares, dificultan la Sobremadura 100 kg 36 kg Para una adecuada de chocolate. Bioquímica y microbiología de la lo cambian completamente. 20 Procedimientos para la cacao, deben incorporarse directamente al sistema de grano. El proceso en sí de la placentas y materias extrañas. Para lograr una adecuada se debe considerar que: - La remociones permiten la aireación y hacen homogénea la y hacen homogénea la fermentación. - La para evitar la pérdida de calor durante la . Por lo cual se obtienen niveles de construcción y uso de baterías de cajones de de los líquidos que se eliminan durante la las remociones y uniformizar de ese modo la el exudado de la baba. En la , motivo por el cual el grado de granos. No existe ningún efecto de la el peso final del grano. Tiempo de grano. Tiempo de fermentación El tiempo de No añadir cacao fresco a una masa en 28 l. ¿ Cree usted que la . ¿ Por qué en una masa en las reacciones bio-químicas que se iniciaron en la

fermentación demasiado prolongada genera granos sobre fermentados con sabores indeseables.,
fermentación correcta y exitosa, la masa en fermentación se calienta, el
fermentación se calienta, el mucílago escurre y cambia de color, al
fermentación . - Mazorca pintona: Almendras con escaso mucílago, pobres en
fermentación , se deben seleccionar solamente las mazorcas que están en estado óptimo
fermentación Existen dos grandes fases en el proceso de fermentación: anaeróbica y
fermentación Una vez realizada la cosecha de las almendras de cacao, deben
fermentación que se va a utilizar, ya sea por cajón o por
fermentación , consiste en api-lar una cantidad considerable de almendras de cacao fresco
fermentación adecuada se debe considerar que: - La fermentación se da mayormente
fermentación se da mayormente en los primeros 10cm de masa de la parte
fermentación . - La fermentación termina cuando baja la temperatura. - Y
fermentación termina cuando baja la temperatura. - Y cuando las almendras (
fermentación . Las remociones se deben realizar cada 48 horas, co-locando el
fermentación diferentes, según el comportamiento del clima. En todos los casos
fermentación tipo escalera, con un mínimo de dos niveles. El piso
fermentación , y deben ser constante-mente limpiados para evitar que se taponen y
fermentación de toda la masa. El tamaño y cantidad de los cajones
fermentación por saquillos, es muy difícil rea-lizar remociones, porque la parte
fermentación no es uniforme. Además, cuando los saquillos plásticos tienen un
fermentación sobre el peso final del grano. Tiempo de fermentación El tiempo
fermentación El tiempo de fermentación va de acuerdo con el conte-nido de pigmentos
fermentación va de acuerdo con el conte-nido de pigmentos púrpuras (antocianinas)
fermentación . - Cambiar las hojas de plátano que recubren la masa cuando
fermentación que usted realiza (en caso de realizarla), es mejor
fermentación la temperatura más alta está en la parte superior y la más
fermentación , por eso se reco-mienda inicialmente, un se-cado lento. Junto

LeftContext	Keyword (1316)	RightContext
Ecuador es el primer productor mundial de cacao su participación en el mercado mundial del cacao primarias: Contacto con un productor de cacao del CCN51 en el cacao Nacional (o . Ecuador lidera la producción mundial de cacao Gráfico 25. Principales países productores de cacao variedad con un rendimiento mayor que el cacao	fino fino fino fino fino fino fino	de aroma, reconocido como el sabor Arriba en el mercado, en grano. El Cacao Fino de Aroma es cultivado por 100 en Quevedo, que exporta principalmente a Europa. Contacto directo con y de aroma), a fin de que el mismo aumente y de aroma con entre un 60 % y un 70 % y de aroma (en toneladas métricas) El mercado del cacao de aroma pero cuenta con una gran cantidad de productores. Por

los principales países exportadores y competidores de cacao se considera como característica crítica del cacao “ Comparar el volumen de venta de cacao nacional , el liderazgo en la producción de cacao del proceso de comercialización y exportación del cacao se mantiene como el principal proveedor de cacao con leche 35 % combina granos de cacao otros aromas. Mientras que, el cacao exportar Cacao Fino Fuente: Exportadores de cacao cuales las revisten de la capa de chocolate es reconocido a nivel mundial con la clasificación el Ecuador tenía la clasificación para exportar cacao encaminado a impulsar el sector productivo del cacao El presente capítulo revisa la situación del cacao distintos ingresos monetarios como ocurre con el cacao fino o de aroma. 25 El cacao de la producción y la industria del cacao situación actual de la comercialización externa del cacao todo el mundo hay posibilidades para el chocolate del proyecto del museo Cacao " Arriba " la mayor participación en esta variedad de cacao el Ecuador que promovió el consumo de chocolate que el sector con mayor demanda de cacao , Ecuador exporta el 70 % de cacao 46 1. 5. Comercialización del cacao En el cantón Portoviejo el cultivo de cacao oferta un cacao tipo Nacional sabor arriba, de la producción en las huertas de cacao con altos contenido nutricional a base de cacao enfermedades que tenían los árboles productores de cacao características de la cadena de comercialización del cacao es el rendimiento anual por hectárea de cacao . - ¿ La demanda externa de cacao el Caribe proveen el 80 % del cacao acopio en las principales provincias productoras de cacao . 90 % de la producción de cacao países, que produce la variedad de cacao los cantones Portoviejo y Santa Ana del cacao Cacao Fino Ecuatoriano Fuente: Exportadores de cacao

fino de aroma hacia el mercado de Shanghai. Conocer la normativa legal o de aroma ”. Las mazorca procedentes de la polinización cruzada de aroma versus el tipo CCN51 en el año 2014 en los o de aroma. Un 61 % de Ecuador seguido de apenas de aroma hacia mercados externos, buscando constantemente alianzas aroma para las industrias de chocolate y bombones de Estados Unidos y de aroma de Ecuador y de Perú con leche de la región o de aroma, cuando se procesa, proporciona chocolates que se Elaboración: Los Autores Del gráfico N° 28 se desprende que de , tal como una barra de chocolate con banano, chocolates en o de aroma. Se lo reconoce por tener una fermentación muy del 100 %, eso bajó al 75 % debido a la de aroma mediante capacitaciones y nuevas líneas de crédito de alcance nacional de aroma a nivel mundial, los principales productores y precios. de aroma y el CCN51. 4. 1. 1 Análisis o aromático es utilizado para la fabricación de productos de muy alta de aroma en el periodo 2007-2015 en Ecuador Introducción..... y de aroma, mediante el correspondiente estudio de mercado. - de aroma. EN BREVE Juan Carlos Román se graduó de Analista o de aroma de Vinces la hará el Ing. David Andrade de aroma en el mercado mundial con un 63 % de acuerdo y a su vez mostró al mundo que se puede producir chocolate es el industrial, dentro de él están empresas dedicadas a semielaborar de aroma hacia los mercados europeos y su principal exportador es Bélgica de aroma 47 6 CAPÍTULO II: Mercados de exportación de cacao , ocupa el quinto lugar en importancia con 8. 200 ha y de aroma de excelente calidad, producido en un agro-ecosistema que y de aroma por el control preventivo de plagas y enfermedades 67 de aroma (CORPEI, 2009). Al ser el cacao respecto a otras variedades corrientes, lo cual influyó en la decisión y de aroma ", Quito – Ecuador, 2005, p ? CUADRO N° 23 Rendimiento por hectárea de Cacao Fino N de aroma ecuatoriano se mantiene estable todo el año? Si, y de aroma del mundo, seguido por Asia y Oceanía (de aroma 97 La función de estos centros es recopilar la producción se realiza en sistemas tradicionales y semitecnificados. En el CCN-51 y de aroma. Tal es la importancia del país, que y de aroma en Manabí. • Diseñar adecuados canales de comercialización Elaboración: Los Autores Del gráfico N° 27 se desprende que de

de los exportadores opinaron los precios de cacao	fino	y de aroma se mantienen fijos, pero dejaron en claro que
. 1. 2 Misión Ofrecer el cacao	fino	de aroma hacia el mercado de Shanghái, promoviendo la calidad del
ESPECÍFICOS - Conocer generalidades del cultivo del cacao	fino	y de aroma en Manabí; para conocer aspectos de la cadena
de nuevas tecnologías para el cultivo del cacao	fino	de aroma 10. Informe Preliminar 11. Seguimiento y Monitoreo 12
país es el primer productor mundial de cacao	fino	y de aroma (produce más del 60 % de la producción
, para lo cual utilizan casi exclusivamente cacao	fino	de aroma. Entre este último segmento se encuentran compañías chocolateras que
especial de la variedad forastero. El cacao	fino	y de aroma tiene características distintivas de aroma y sabor, buscadas
de cacao Nacional –mundialmente reconocido como cacao	fino	de aroma-, es importante considerar las características de este segmento.
" común ". Generalmente, el cacao	fino	o de aroma es producido por árboles de cacao de variedad Criollo
de esta investigación realiza el análisis del cacao	fino	de aroma mediante la revisión de datos estadísticos, de producción,
Ecuador es el primer productor mundial de cacao	fino	o de aroma (cuota de 54 %) y el cuarto
de vida desde el producir y comercia-lizar cacao	fino	de aroma, noble producto que nos enaltece a los ecuatorianos en
Nigeria, Camerún, etc. - Cacao	fino	(Europa) o de Aroma (Estados Unidos), producido
que en la actualidad el cacao de aroma	fino	del Ecuador está siendo reconocido como uno de los mejores cacaos a
de rendimiento que genera la compra-venta del cacao	fino	es adecuado? CUADRO N° 32 Adecuado margen de utilidad del negocio

LeftContext	Keyword (125)	RightContext
ramas principales que forman el árbol. Las bombones, corazones, figuras de animales, y norte de Santo Domingo débiles notas de ENCANTADA DIABLUMA CHOCOLATE NEGRO 70 % " Las y todo el mundo del gremio de las cacao Criollo con Nacional. Suave toque de tercera más relevante después del banano y las masmelos con chocolate, paletas, bouquets con 185 días después de la fecundación de la ser testigos de la colección de frutas y sobre los embarques de frutas, vegetales y paseos en el bosque antes del invierno, , banano, ají, plantas medicinales y , banano, enlatados de pescado y las con el banano, el petróleo o las Fino Aroma Fuente: Nikole Velastegui Ilustración 19 y su demanda está creciendo con fuerza. podía estar ausente y, con referencias a	flores flores flores flores flores flores flores flores flores flor flores flores flores flores flores flores Flor Flores flores	y sus frutos se producen en cojines sobre el tejido maduro -mayor , muñecos, etc. El producto buscará posicionarse como " Nuestra y frutas. Fuerte aroma a maní. Otros aromas pobres. ; esto, con el fin de clasificar y manejar cada muestra traen vida y la manzanilla lo hace tiernamente, sanando hasta el sorprendidos 17 años y 30 y estas cosas nosotros veníamos un poco tipo yerbaluisa, jazmín y rosas y ligeros aromas frutales. Cuerpo , la exportación en el 2009 fue de 130. 737 Tm . 19 El concepto que aborda la palabra identidad territorial es demasiado . Los frutos verdes se tornan amarillos cuando maduran, y los tropicales muchas de ellas en peligro de extinción. Así el turista , para determinar si exceden los niveles máximos de residuos. Certificado secas. Floral setas - setas, carnoso, sabroso, MSG preciosas que son comercializados al extranjero. Sin duda, Palo Santo . A este país norteamericano le siguen Indonesia, Malasia, Holanda . Luego de estas afectaciones, en el año 1930, Ecuador de cacao Fuente: Nikole Velastegui 63 10. 2 Resultados de Quinche Hugo Moisés dice: noviembre 20, 2020 a las 6 y nuez sus cacaos florecen en Calceta, con el trabajo de

) a un perfume para que persista Floral cacao, que es la de cuidar la que vamos por el cacao nosotros comenzamos exportando en el Ecuador después del banano y las de granos frescos cortados y primeros planos de 5 y 6 meses después de fecundada la está pequeña y todavía no hay formación de agrícola en importancia después del banano y las Se recomienda no realizar esta labor cuando existan solo el 0, 1 % de sus ser dosificado y batido cuya textura y la hojas adultas, de color pardo, sin tercera más relevante después del banano y las bananero, cacaotero y hoy en día sus y de las ramas más antiguas. Las del tallo y ramas). Sus pequeñas Siempre partiendo de la parte lúdica de una para todo envío de frutas, vegetales y frutos rojos, cítricos, plantas verdes, . Salivazo: Esta plaga ataca principalmente las cacao, banano, café, mango, idea de sumar chocolates a la exportación de Esmeraldas existe perfil plano. Leves sabores a comenzamos exportando flores orgánicas de las primeras delicado sabor cítrico con un pequeño toque de) 53 Almendras Cacao del Complejo Nacional: en grano, café Contacto: Ashley Delgado desde pastos / césped / hierba verdes hasta bananero, cacaotero y hoy en día sus de cultivar frutas, vegetales, plantas y de Cañar y Azuay: ligera fragancia de café, y, más recientemente, las erectos FRUTAS Y SEMILLAS: Son racimos de Fuente: Nikole Velasteguí Ilustración 14 Foto de productos de exportación: banano, camarón, y 7-8 centímetros de ancho. Desarrolla unas en la coloración de las partes de la ser florales, sabor a hierbas, a . En general en la mayoría de las

flores - Se respira una vez, y en seguida desaparece. Diferencia
flor , que luego se convierte en el fruto. Esto porque con
flores orgánicas de las primeras flores orgánicas del mundo certificadas hicimos algo de
flores , alcanzando cifras de exportación en el 2014 de 235 mil Tm
flores . El tamaño de las fotos deberá ser de 4 MB como
flor . A pesar de que los frutos maduran a lo largo del
flores se puede hacer aplicaciones de insecticida, sin embargo no se recomienda
flores . La industria chocolatera mundial es la principal consumidora del cacao,
flores y mazorcas pequeñas. Nutrición El objetivo de la nutrición es mejorar
flores fructifican en mazorcas que se desarrollan cada seis meses en ramas y
flores que presenta el producto final depende de un estricto control de la
flor , se aconseja recolectar en las mañanas, debe de ser cortado
flores . La producción en el 2008 fue de alrededor de 118.
flores son apetecidas en el mercado mundial, pero en cambio para nada
flores son polinizadas por unas pequeñas mosquitas. El fruto es una baya
flores de color rosa y sus frutos crecen de forma inusual: directamente
flor . Obsidiana son frutos de los volcanes, frutos de la tierra
flores . Precios de referencia. Unión Europea impone precios de referencias en
flores y algunas otras especies; es decir, se encontraron correlaciones significativas
flores y las seca, se puede combatir con Metasystox-R. Chinchas:
flores . El cacao es orgánico y de mejor aceptación que significa que
flores , dos productos que estaban asociados a los regalos románticos. Él
flores con especias, nueces y almendras. Cuerpo de baja intensidad.
flores orgánicas del mundo certificadas hicimos algo de primera comenzamos a
flor de naranja y madreselva. “ Muchos me preguntan qué es Solbeso
flores y almendras (semillas) enteras y en corte transversal. (Correo-e: gusnobe @ gye. satnet. net Dirección Guayaquil:
Flor y notas perfumadas: Floral - procedentes del entorno natural, se
flores son apetecidas en el mercado mundial, pero en cambio para nada
flores cortadas o exóticas, ya que el servicio de Inspección de Sanidad
flores . Notas frutales medianas (especias dulces). Mayor acidez del
flores cortadas para la exportación a los mercados ricos. (Slow Food
flores en espiga y cilíndricas. Las unidades de dispersión son las semillas
flores de árbol de cacao Fuente: Nikole Velasteguí 57 Ilustración 15 Foto
flores , cacao y café. Según declaraciones Pilar Neira, subgerente de
flores pequeñas amarillo pálido a rosa que se agrupan en racimos que crecen
flor que lo distingue de los demás genotipos. En general en la
flor de naranja, a tierra) Descriptor Descripción Ejemplos de Orígenes /
flores de los cacaos del mundo, los filamentos estaminales son de color

cauliflora, es decir, produce sus cojines , Ecuador Arriba y Perú tienden a ser a los perfiles del sabor a cacao, 39. El cacao arriba posee un sabor vainilla) a un perfume para que persista cuales se distinguen por sus exquisitas notas sensoriales tanto que en Manabí los sabores cacao y a nuez y cacao, con ligeros toques . Por sus fragancias y sabores frutales y hojas jóvenes (verde floral). Verde), sensoriales (sabor a cacao, secundarios positivos, tales como notas afrutadas o cacao el chocolate genera diversos aromas, como cacao, donde se pueden apreciar sus atributos : específicamente aroma a flor de naranja • colonia como un cacao con un penetrante sabor ORGÁNICO ENTREVISTA Excelente calidad, aroma , tiene características individuales distintivas, de toques 24 5 Perfiles de sabor a cacao, incomparable sabor de notas sensoriales, frutales y y otras especies); • La Buba hacia Japón envían cacao con un perfil más a los perfiles del sabor a cacao, se produce cacao fino de aroma con sabor hojas jóvenes (verde floral). Verde posee fama internacional por su aroma y sabor verde terroso, herbal y amaderado. Hierba frutal, nuez y caramelo. El sabor calidad del producto, así como los aromas el sabor a cacao con matices de sabor sabor floral pues el catador nunca había probado hay en Ecuador, " por ejemplo el dado como resultado un cacao sin el sabor manera muy sui generis, conserva la muestra tierra - leña, madera en descomposición • verde terroso, herbal y amaderado. Hierba distingue por su especial aroma, con notas colonia como un cacao con un penetrante sabor proporciona chocolates que se caracterizan por fuertes aromas

floral – flores- y sus frutos en el “ cauli ” o leño
floral , sabor a hierbas, a flor de naranja, a tierra
floral , frutal, nuez, caramelo, amargor, acidez, astringencia
floral que es dulce de sensación a flores, como un perfume fresco
Floral flores - Se respira una vez, y en seguida desaparece.
floral , por su aroma y su sabor incomparable, y esto,
floral tienen baja intensidad. Para la zona norte de Esmeraldas, Palacios
floral y frutales que producen una sensación de dulzura que permanece en nuestro
floral , se volvió famoso entre los extranjeros y poco a poco lo
floral vegetativo (verde oscuro) - verde vegetativo, hoja vieja de
floral , frutal, nuez, dulce, amargor, acidez, astringencia
floral . Los métodos y la terminología de evaluación sensorial empleados por los
floral , cítrico. Este fruto absorbe lo que está a su alrededor
floral , frutales, anuegados y a chocolate. La post cosecha,
Floral - Flores: olor / perfume de flores como jazmín, madre selva
floral de la variedad nacional fue utilizado por los fabricantes de chocolates para
floral y sa-bor excepcional son algunas de las características que han otorgado al
floral , frutales, nueces, almendras, especias que lo hace único
floral , frutal, nuez y caramelo de las muestras provenientes de las
floral , los chocolates son altamente consumidos en el mundo. En cuanto
Floral y Buba de Puntos Verdes. Estas enfermedades se encuentran presentes en
floral . Chile y Argentina prefieren un balance de sabores. “ Vendemos
floral , frutal, nuez, caramelo, amargor, acidez, astringencia
floral o cacao arriba. 35 CORPEI, ANECACAO, FEDECADE, UNOCACE
floral vegetativo (verde oscuro) - verde vegetativo, hoja vieja de
floral único en el mundo. • En los estudios realizados con base
Floral -el verde de la hierba recién cortada, hierba muy fresca,
floral se presentó similar en el cacao de todas las Asociaciones; el
floral y frutales en el cacao. El mercado local está desarrollándose de
floral y este fue relacionado con cítricos, plantas verdes y frutos rojos
floral en su vida y en este momento está siendo enseñado por un
floral que tenemos no lo tiene ningún lugar, tenemos cacaos muy especiales
floral característico del cacao ecuatoriano. Esto se debe a que el territorio
floral que lo caracteriza pero se comporta como un cacao trinitario. Su
Floral - Flor de naranja: específicamente aroma a flor de naranja •
Floral -el verde de la hierba recién cortada, hierba muy fresca,
floral y de frutos secos frescos. Figura 2. Los granos de
floral de la variedad nacional fue utilizado por los fabricantes de chocolates para
floral (caso del cacao Nacio-nal), y a frutas frescas o

de cacao, fino de aroma y sabor
sabor (0 – 10) 26 Cacao
uno de ellos, con un penetrante aroma
, en combinación con otras notas complementarias como
, se enfatiza la presencia de los sabores
sus sabores, que incluyen notas afrutadas,
híbridos conocidos en el sector por su sabor
tener el " mejor cacao por su calidad
y vinculado a veces con la astringencia.
algunos de origen Caribeño, pepas sobre-fermentadas)
muy sui generis, que conserva el sabor
hay en Ecuador, " por ejemplo el
una pepa, que fue ganadora del premio
rosa muy fragante como la Mister Lincoln.
" Arriba " que, por su aroma
. También podemos encontrar sus sabores frutales,
los valores más altos de volátiles frutales y
los más importantes para el desarrollo del sabor
" Arriba " que, por su aroma
a cenizas volcánicas y huele más frutal y
de interés como el sabor a cacao,
organolépticos desarrollados en los granos del cacao (por sus características individuales distintivas, de toques
cerca del fruto para no afectar el cojín
notas sensoriales asociadas con los sabores frutal,
al árbol y sobre todo a los cojines
existentes. Solbeso es una brisa de aroma

floral , también cono-cido como cacao en grano fermentado y seco, proveniente
Floral Frutal Nuez Caramelo ELOY ALFARO Esmeraldas 4, 3 d 1,
floral y sabor frutal típico del cacao ecuatoriano. Investigaciones realizadas por
floral , frutal, nuez, caramelo, malta, etc. Estas
floral , frutal, cacao y otros sabores especiales relacionados con plantas verdes
floral , herbales y amaderadas, así como también bases de chocolate intenso
floral / afrutado. El tipo " Nacional " de Ecuador, que
floral " y " mejor grano de cacao por región geográfica ".
floral Perfumado - una intensidad que perdura como cuando se añaden fijadores ((1 / 2) • Floral - Pastoso / Vegetal verde
Floral que lo caracteriza pero se comporta como un cacao trinitario. En
floral que tenemos no lo tiene ningún lugar, tenemos cacaos muy especiales
floral . Eso marca la fama de la hacienda, especializa en el
floral azahar - es esencialmente floral-flores, pero con sabor específico a azahar
floral , es reconocido mundialmente, variedad que proviene exclusivamente de Ecuador.
floral , a nuez y a chocolate en niveles importantes. Nota de
floral mostrando diferencias entre las 4 variedad evaluadas. Mediante un panel de
floral . Según los entrevistados, el saber hacer de los productores ecuatorianos
floral , es reconocido mundialmente, variedad que proviene exclusivamente de Ecuador.
floral . Además de las posibilidades que la geografía del país aporta,
floral , frutal, nuez y caramelo, los que se describen en
floral , frutales, nuez o sabores distintivos), proyectando los beneficios
floral , frutales, nueces, almendras y especias sobresaliendo con su ya
floral y cuidar la planta para futuras cosechas. 3. 3.
floral , nuez, dulce y otros. Según Romero (2004)
floral , y para impedir la introducción y la diseminación de la enfermedad
floral y delicado sabor cítrico con un pequeño toque de flor de naranja

LeftContext	Keyword (140)	RightContext
Eloy Alfaro. Se encontraron sabores como el , cremosa y suave con un claro aroma los sabores van desde lo floral a los de notas especiales de los sabores floral, sembrado cacao están asociados con especies maderables y sensoriales (sabor a cacao, floral, mayor concentración de los sabores a cacao,	frutal frutal frutal frutal frutal frutal frutal	y floral, los mismos que fueron relacionados con frutos secos, . Ideal para quien comienza la aventura del mundo del chocolate. , con un sabor ligero a chocolate. A partir de esta , nuez y caramelo, estos perfiles también han sido encontrados en o con monocultivo. En terrenos con mínima pendiente, la preparación , nuez, dulce, amargor, acidez, astringencia y otros y nuez; mientras que el cacao de Buena Suerte y APOV

pocas fincas que pueden ofrecer fermentaciones con sabores
 San Carlos Miss Ecuador CORAGRICACE Cacao Floral
 con todo; para endulzar con un tono
 caramelo. Fortaleza del Valle posee intensidades de
 como el sabor a cacao, floral,
 amargo con toques diferentes como: floral,
 características individuales distintivas, de toques florales,
 del Ecuador. Por sus fragancias y sabores
 del fruto, posible encontrarla en los toques
 combinación con otras notas complementarias como floral,
 Comportamiento de los sabores Cacao, Floral,
 de nueces y almendras y por los matices
 resaltan sus atributos de sabor, sean estos
 Arriba ". También podemos encontrar sus sabores
 de productores de cacao Asociaciones Cacao Floral
 hay en el país, que son muy
 donde se pueden apreciar sus atributos florales,
 se unen potenciándose en sus notas ácidas,
 perfiles del sabor a cacao, floral,
 mi objetivo es potenciar las notas acidas y
 sólo cacao monocultivos si no encontramos árboles forestales
 se prestan para mezclar diferentes tipos de aromas
 enfatiza la presencia de los sabores floral,
 , con presencia de los sabores floral,
 extraordinarios que por naturaleza tienen estos sabores florales
 el laurel, el cedro, y árboles
 Perfiles de sabor a cacao, floral,
 elaboración de chocolates finos (con sabores como
 Perfiles de sabor a cacao, floral,
 el cual es un compuesto que aporta notas
 Fedecade San Carlos Miss Ecuador Coragricace Cacao Floral
 toque especial a su chocolate. La mezcla
 el paladar puede distinguir entre sabores amargos,
 características individuales distintivas, de toques florales,
 Del cacao es percibida con sabores dulces,
 , se encontró el mayor valor del sabor
 %, presenta un marcado sabor floral y
 en primera instancia hacen referencia a los sabores
 país ellos son capaces de explicar los chocolates

frutal y aroma floral. Hace cuatro años iniciaron los estudios y apuntaron
Frutal Nuez Dulce Amargor Acidez Astringencia Verde -2 -1, 5 -1 -0
frutal cítrico, verduras salteadas, adobar carnes rojas y blancas, hacer
frutal y matices de caramelo. Por otro lado, se agrupa COCPE
frutal , nuez y caramelo, los que se describen en el cuadro
frutal y cítrico. CACAOS ESPECIALES, CON NOMBRES ESPECIALES Son
frutal , nueces, almendras y especias sobresaliendo con su ya conocido sabor
frutal y florales, se volvió famoso entre los extranjeros y poco a
frutal y florales. Somos únicos y tenemos productos exóticos y de calidad
frutal , nuez, caramelo, malta, etc. Estas características únicamente
Frutal , Nuez y Dulce, en licor obtenido de cacao de las
frutal , que convierten esta variedad en un apreciado producto. Ecuador lidera
frutal , florales, a nuez y a chocolate; mientras que los
frutal , florales, a nuez y a chocolate en niveles importantes.
Frutal Nuez Dulce Amargor Acidez Astringencia Verde I 2, 7 1,
frutal y son producto de la mezcla de todas esas materias primas.
frutal , anuegados y a chocolate. La post cosecha, fermentación y
frutal y empíricas. Siempre partiendo de la parte lúdica de una flor
frutal , nuez, caramelo, amargor, acidez, astringencia y verde
frutal del chocolate 70 %, con las frutas que me rodean.
frutal medicinales artesanales comestibles que eso le dan un potencial de sabores que
frutal en el cacao, situación que provoca mucha curiosidad en los consumidores
frutal , cacao y otros sabores especiales relacionados con plantas verdes, frutos
frutal y nueces; por otro lado, los chocolates de la Asociación
frutal caramelo no es hemos incorporado además de el de excelencia de materia
frutal como aguacate, naranja y mango. Siembra: El cacao requiere
frutal , nuez y caramelo de las muestras provenientes de las once Asociaciones
frutal , floral, herbal, así como para enriquecer y balancear bases
frutal , nuez y caramelo de las muestras provenientes de las once asociaciones
frutal . Por otro lado, la variedad de cacao Nacional presentó notas
Frutal Nuez Caramelo Amargor Acidez Astringencia Verde -2 -1, 5 -1 -0
frutal de árboles de mango, papayas, plátano y cítricos dispersados por
frutal o más dulces. Luego de la lección teórica, prosigue la
frutal , nueces, almendras, especias que lo hace único y especial
frutal y un dulce amargo. En la astringencia la mayoría percibió a
frutal y caramelo con 3, 9 y 1, 9, en
frutal donde predominan sabores que producen una sensación de frescura que invade tu
frutal , floral, acaramelado y nuez, relacionados con frutos secos,
frutal y de diversas calidades, han llegado a valorar lo que tienen

esta línea la que se puede ver algún
, cremosa y suave con un claro aroma
productos emblemáticos del Ecuador, por sus sabores
de azúcar, caucho y otras especies maderable
como su incomparable sabor de notas sensoriales,
y fungosas que afectan los cultivos ornamentales,
FEDECADE, separados por la presencia del sabor
características individuales distintivas, de toques florales,
producto, así como los aromas florales y
licor de cacao mostró diferencias estadísticas entre cacao
un grano fino por su sabor floral y
objetivo fomentar la expresión de las aromas intrínsecamente
sustentable con un sabor especial ligeramente ácido y
un sabor a cenizas volcánicas y huele más
y cacao, con ligeros toques florales y
de maíz, goma xantan, saborizante artificial
perfiles del sabor a cacao, floral,
Comportamiento de los sabores cacao, floral,
% Nuestro chocolate a la taza con mezclas
Nacional obtuvieron los valores más altos de volátiles
elaboran barras de chocolate de 12 diferentes sabores
estadístico indica que las variables: cacao,
Comportamiento de los sabores Cacao, Floral,
nuez para la variedad " criollo ",
del Ecuador. Por sus fragancias y sabores
chocolate y otras notas sensoriales: floral,
con sabores destacados como cacao, floral y
y verbaluisa, jazmín y rosas y ligeros aromas
, bajos porcentajes de grasa y un olor
en los granos del cacao (florales,
dependiendo la temporada. Acá tenemos muchos árboles
que en la zona de Naranjal los sabores
catadores detallan a Garyth como de aroma dulce
Comportamiento de los sabores Cacao, Floral,
ofrece un perfil redondo, equilibrado y ligeramente
fama se debe a las fragancias, sabores
y fungosas que afectan los cultivos ornamentales,
Ecuador y Perú. Hemos combinado el perfil
de explotación piscícola, el cultivo de árboles

frutal que sería la pera china también tenemos en el medio diferentes cítricos
frutal . Ideal para quien comienza la aventura del mundo del chocolate.
frutal y florales ha logrado un posicionamiento con características únicas en el mercado
frutal y cítricos. El turismo, es una actividad que se está
frutal y florales, los chocolates son altamente consumidos en el mundo.
frutal , hortalizas y cultivos extensivos varios. 5 Tipo de fibra soluble
frutal y nuez. Un último grupo compuesto por San Carlos, Miss
frutal , nueces, almendras, especias que lo hace único y especial
frutal en el cacao. El mercado local está desarrollándose de una manera
frutal , nuez y caramelo. El sabor floral se presentó similar en
frutal . La fermentación y secado que son las fases de inicio de
frutal y las notas florales secundarias del cacao Trinitario, conservando al mismo
frutal , lo cual se confunde con el floral. Cacao con sabor
frutal y floral. Además de las posibilidades que la geografía del país
frutal que producen una sensación de dulzura que permanece en nuestro paladar por
frutal . CONTIENE SOYA. BENEFICIOS PARA LA SALUD. Regula la producción
frutal , nuez, caramelo, amargor, acidez, astringencia y verde
frutal , nuez y dulce, en chocolates elaborados con cacao provenientes de
frutal tiene un toque característico de la zona de producción de cacao,
frutal y florales mostrando diferencias entre las 4 variedad evaluadas. Mediante un
frutal aplicando técnicas tradicionales de cosecha coloración en tejido y en tal ya
frutal , nuez y caramelo mostraron diferencias significativas y la variable del sabor
Frutal , Nuez y Dulce, en chocolates elaborados con cacao provenientes de
frutal para la variedad " trinitario " y floral para la variedad "
frutal y florales, se volvió famoso entre los extranjeros y poco a
frutal y nuez, dependiendo del tipo de cacao (Amores, 2004
frutal , relacionándole a este último con frutos secos, plátano maduro y
frutal . Cuerpo medio. o En occidente, centro y sur de
frutal o floral. No hay cifras exactas de cuántas son las empresas
frutal , nuez o sabores distintivos), proyectando los beneficios de polifenoles
frutal y siempre están cargados. Mina me cuenta que hoy esa tradición
frutal y floral son notorios. MATERIALES Y MÉTODOS La presente investigación se
frutal , pero también con toque de madera, mientras que Minka es
Frutal , Nuez y Dulce, en licor obtenido de cacao procedente de
frutal que permite realizar una amplia gama de aplicaciones. Su textura cremosa
frutal y florales además por su organoleptia tiene un valor agregado por la
frutal , hortalizas y cultivos extensivos varios. 56 PYME: Pequeña y
frutal de los granos del Perú con las notas tostadas del Cacao Arriba
frutal y la gestión de tres viveros, actividades que contribuyen a resolver

al año, el 80 % corresponde a de la muestra en gramos del cacao en de 130. 737 TM de cacao en Además, se pretende mejorar la calidad del se manifestaron en la declinación del precio del , incorrecto sistema de fermentación y secamiento del ecuatoriano ya que puede dañar la calidad del la manipulación y el almacenamiento del cacao en notable sobre el color y el tamaño del grano entero. Grano de Cacao Significa un conjunto una buena cantidad y óptimas condiciones del terminan posterior-mente de aflorar en el tostado del 2. 9 Cacao Fino de Aroma en encaminadas para desarrollar mejoras en la productividad del . 20 99. 1801001000 - Cacao en una tendencia claramente alcista de los precios del . En lo que corresponde a cacao en con el fin de esterilizar el cacao en de bruja) que afectan la calidad del si disminuye es el volumen de productividad de buena calidad, los fabricantes buscan cacao en aproximadamente la mitad de la producción mundial de hecho que desean producir un mayor volumen del que posee esta variedad es contar con un 60 % del cacao ecuatoriano se exporta en Grano Infestado / Dañado por Insectos Significa un y la certeza de que el cacao en . 4. Con respecto al precio del Post-cosecha Contenido de grasa del 55-58 % (2696755. Exportadora Martinetti Producto: cacao en Si Entonces la Producción Total de Cacao en de cáscara, y por lo tanto un si fuera posible seguir todo el viaje del . En caso necesario, las muestras de y que involucra elaborar el chocolate desde el les pagan valores mínimos por cada quintal del incluyen los resultados de la evaluación física del es el cuarto exportador mundial de cacao en grado de humedad que dependerá del tipo de

grano y el 20 % restante son elaborados y semielaborados, pero la **grano** muestreado. j) Observaciones sobre condiciones en que se encuentra el **grano** y 19. 966 TM de cacao semielaborados (pasta, licor **grano** sobre la base de los procesos post cosecha que se desarrollan en **grano** a nivel mundial. Por otro lado, con el crecimiento en **grano** ; son causantes de que los actores sociales involucrados no mejoren sus **grano** . Por eso se aconseja realizar el control de esta maleza caminadora **grano** deberían usarse exclusivamente para estos fines. RESUMEN DE LAS CAUSAS DE **grano** . Es importante evitar el cultivo de árboles productores de cacao “ **grano** de cacao crudo, es decir, l a semilla entera del **grano** , junto con la calidez y calidad de vida que todo ser **grano** . El proceso en sí de la fermentación, consiste en api-lar **grano** Fuente: Climate Change, Agriculture and Food Security [http: /](http://) **grano** , semielaborados y elaborados. En este punto, es fundamental buscar **grano** , entero o partido, crudo RUSIA 100. 06 147. **grano** de cacao, con un ritmo más acelerado en el segundo semestre **grano** , son cinco las empresas que abarcan el 62 % de las **grano** y así eliminar el riesgo de contaminación. Se emplean sistemas rigurosos **grano** . - Mazorca atacada por roedores: Almendras que pue-den estar contaminadas **grano** durante los meses de Marzo, Agosto y Septiembre, el resto **grano** que reúna las siguientes propiedades: Quality Reference Buenos atributos intrínsecos **grano** de cacao. Sin embargo esa zona africana, no está exenta **grano** , y para hacerlo deben ampliar la superficie cultivada actual. El **grano** más grueso pero menos aromático, el cual es compensado con una **grano** y el 40 % llega a las industrias, en donde se **grano** de cacao cuyas partes internas contienen insectos en cualquier etapa de desarrollo **grano** se lleva hacia la Provincia de Bolívar, específicamente al sector micro-empresarial **grano** cacao, hay que tener presente que la variedad que mejor se **grano** descortezado seco) P1: 4. Características de la manteca de **grano** Contacto: Gonzalo Martinetti Saltos Correo-e: martinetti @ telconet. net **grano** paulatinamente ha sufrido un decrecimiento, esto puede ser resultado de una **grano** descortezado de menor tamaño, que a su vez puede contener un **grano** de cacao: desde el cultivo hasta la fabricación del chocolate, **grano** descortezado se pueden almacenar durante un máximo de siete días a 10-24 **grano** (from bean-to-bar), no solo por el valor nutricional sino **grano** negociado, también la renovación de sus cultivos de cacao es un **grano** , las evaluaciones en licor y en chocolate, así como también **grano** y lidera la producción de la variedad de cacao fino de aroma **grano** utilizado y el tipo de chocolate que se requiere producir. El

bien es cierto que aún falta mucho por elementos volátiles del producto. Este constante movimiento Pago por adelantado. Los compradores general-mente lo comenzamos a hacer valor agregado porque teníamos que ecuatoriano? Por sus características organolépticas que lo Puedes molerlos para hacer polvo o trocearlos para manejo amigable con la biodiversidad, y desde se haya tomado, si no es posible principios del siglo XIX cuando grandes fortunas se trocitos de cacao pepa de oro tostado que esta empresa se volcó también al chocolate (una mezcla particular y propia de levaduras para idea que después no funcionó porque no podíamos internacionales habían cerrado, por lo que se bombones con sabores típicos de ecuatorianos y lo . Esta nueva dinámica en el comercio ha . Los británicos entendieron que, si podían . Misión Señalará claramente lo que la empresa de Aroma ". El cacao nacional desde La especialización de las firmas en lo que . Esos temas son los que todavía nos se hace un chocolate con hierba luisa fue de chocolate del mismo cacao. Los especialistas es téc-nicamente más eficiente que otro, cuando que el árbol de cacao empezó a cultivarse que hoy desde el sector público se pudiera recubiertas de chocolate sólo de pensar se nos el dulzor propio de estas frutas. Está en riesgo alguna vez siempre casi siempre hace , para un 11, 00 % lo de sus productos en el futuro? Desde . Nuevamente, las buenas relaciones de amistad posibilidades atractivas en el futuro. Las debilidades hay muchos países que están despertando y están Dios Omnipotente y Soberano, sin él nada aroma y el trinitario de estas tres variedades ISO, 1973), y que se , que en su mayor parte están desde a poco la gente habla de nosotros.

hacer en cuanto a comercialización e industrialización del producto, se puede negociar
hacer que las partículas se lustren, dándole un particular brillo al producto
hacer , para evitar que los productores busquen otras formas de financiarse.
hacer valorar cuál era el valor agregado a la relación de tostar el
hacer único, esa es nuestra ventaja y hay que cuidarla. Pero
hacer nibs y espolvorear en el yogur, el cereal y el helado
hacer algunos años se está promocionando comercialmente mediante la obtención de
hacer esto, se deberá guardar de tal modo que no se altere
hacer alrededor del cacao ecuatoriano. El cacao en aquellas épocas financiaba
hacer una mezcla perfecta con chocolate y sal andina. Ingredientes: Granos
hacer cinco años) y al café (hace dos y medio)
hacer expresar su sabor y perpetuar su carácter. Es así que Solbeso
hacer la calidad de chocolate que queríamos pero usted no se retiró de
hacer muy difícil comercializar las producciones. Hasta aquel entonces, la producción
hacer en una fundación de niños de escasos recursos entonces vamos a empezar
hacer que las multinacionales modifiquen por una parte su escala de producción y
hacer un gran negocio mundial con la venta de la pepa de oro
hacer para lograr la visión. Deberá tener los siguientes aspectos o generalidades
hacer dos siglos era cultivado en las zonas de la cuenca alta de
hacer mejor también es una ventaja importante de las aglomeraciones y redes asociativas
hacer falta desarrollar. En Quito hay un poco más de movimiento de
hacer acá en Ecuador y ahí no sé hay 2. 500 millones
hacer referencia de estos sabores y los comparan con frutos secos, frutos
hacer uso de una menor cantidad de por lo menos uno de los
hacer 5. 300 años, unos 1. 500 años antes de
hacer para que pacari dando de tu caso particular creciera más rápido y
hacer agua la boca este producto se lo va a encontrar o se
hacer con nuestro chocolate al 70 % ganador de la Barra Dorada en
hacer poco al filo filo pero que cuando los gringos no nos pagaron
hacer cada año y para 2, 36 % cada 3 meses 50
hacer tiempo ya hemos tomado esas medidas. Tenemos algo de práctica en
hacer que Martinetti logre obtener contactos en el exterior y empezara a exportar
hacer referencia a la deficiencia o carencia, algo en lo que la
hacer un buen trabajo, Perú, Colombia, Madagascar etc.,
hacer , por haberme ayudado a culminar exitosamente esta etapa de estudio.
hacer también diferente porque no necesitamos mezclar sino la mezcla ya está
hacer un corte longitudinal por la parte central de cada uno de 300
hacer muchos años en los países importadores. Lo que más necesitan los
hacer inauguraciones en septiembre del año pasado y recibimos a la prensa.

es afectado por una variedad de insectos, trajo para el agro ecuatoriano como exceso de la presencia y daños causados por insectos y foliar adecuada que evite la proliferación de los a la reacción que se produce con los que son mata pesticida mata pestes fungicida mata , kits de emergencia en contra de los su estructura interna debido a la acción de se determinó el potencial de 17 cepas de menor calidad pero que prometían resistencia a los) 10 moniliasis: enfermedad causada por el para cortar el ciclo de reproducción de los cacao), esta es causada por el desperdicio. incluso el cacao afectado por el su estructura interna debido a la acción de deterioro del producto, como la proliferación de estructura interna por la acción de insectos y plagas que pueden facilitar la diseminación y penetración del dañadas por insectos pueden fomentar la proliferación de dañadas por insectos pueden fomentar la proliferación de principalmente. • detectada la presencia activa del cartón, como protección contra la formación de en los que se cultiva cacao. este asegurarse de la no presencia de insectos, de los tejidos enfermos donde se encuentran los monocultivos provocó la invasión de dos especies de s: 0, i: 171 21 del cacao) y escoba de bruja (días, debido al riesgo de proliferación de y previene el desarrollo de enfermedades causadas por problemas de moho, corrosión, óxido,). otro patógeno muy importante es el frecuentes y regulares verificando niveles de humedad, su estructura interna debido a la acción de la infección empieza cuando las esporas reproductivas del un poco a coquetear digamos comenzamos exportando a la presencia de insectos vivos y de provenir la acción de insectos, ácaros, roedores: almendras que pueden estar contaminadas por

hongos y virus, que tienen baja incidencia en sistemas agroforestales con estrategias y plagas en las plantaciones. por su parte, durante la **hongos** . finalizada la clasificación se contabilizó el número de almendras con las **hongos** fitopatógenos, ocasionando pérdida de frutos y muerte de árboles. cabe **hongos** y a la pérdida por descomposición de mucilago. estos granos no **hongos** plaguicida mata plan de su mata mata mattson venimos es un círculo **hongos** causados por las lluvias y el clima. se ha brindado la **hongos** , determinado mediante prueba de corte. 3. 3. 2 **hongos** endofíticos foliares (fef) obtenidas de tejido sano de theobroma cacao **hongos** , y en la década de los sesentas adoptaron con furor un **hongos** (moniliophthora roreri) la principal enfermedad que afecta a los productores **hongos** . las frutas afectadas simplemente se cortan y dejan caer al suelo **hongos** (crinipellis pernicioso) y puede ser transmitida por la semilla. **hongos** de la monilia tiene su utilización, se lo usa mucho para **hongos** , determinado mediante prueba de corte. 3. 3. 2 **hongos** y aumento de la humedad en el grano. 3. 4 **hongos** que se alimentan de los cotiledones, dejando en ocasiones únicamente la **hongos** . ⇒ otras enfermedades de menor importancia son: • diplodia (**hongos** ocratoxigénicos. foto: m. gilmour. bpa en el cacao **hongos** ocratoxigénicos. foto: m. gilmour. bpa en el cacao **hongos** , es recomendable evitar el contacto de las raíces afectadas con las **hongos** que podrían dar lugar a la producción de ota. además, **hongos** puede pasar de la materia orgánica, que se alimenta de las **hongos** y otros factores de contaminación. 15. se debe manejar controles **hongos** . esto se lo realiza cuando aún no han emitido sus esporas **hongos** , llamados comúnmente escoba de bruja y monilla, que acabaron con **hongos** , esta es una plaga del cacao también conocida con el nombre **hongos** que infecta a brotes, inflorescencias y frutos). con la **hongos** ocratoxígenos. aunque todos los distintos genotipos del cacao muestran el mismo **hongos** que atacan las semillas (granos y material vegetativo) y plántulas **hongos** , etiquetas caídas y malos olores en productos agrícolas (cacao, **hongos** moniliophthora pernicioso, causante de la escoba de bruja. en el **hongos** , insectos, etc. no almacenar con otro producto. prevenir **hongos** , determinado mediante prueba de corte. 3. 3. 2 **hongos** llegan a la superficie de las mazorcas, allí ocasionan daños internos **hongos** orgánicos las flores y maní orgánico todavía de orgánico porque era parte **hongos** . normas de calidad para el cacao ecuatoriano el cacao que se **hongos** , bacterias <http://www.agrocalidad.gob>. **hongos** . las almendras de mazorcas maduras, en su punto óptimo,

viene del suelo después de la lluvia - reducir el impacto de las enfermedades fungosas (y previene el desarrollo de enfermedades causadas por vulne-rados por cortes que permiten el crecimiento de producidas de forma natural por ciertos mohos (. epidemiología rosellinia sp., es un . la severidad del daño causado por este de elaboración: portobellos confitados: laminar los toneladas. por un tema de plagas, mundial con sus productos estrella (quesos, zona naranjal. es una variedad tolerante al tales como infestación por insectos, colonización por su estructura interna debido a la acción de producidas de forma natural por ciertos mohos (recomienda la fermentación para evitar el crecimiento de propicia naturalmente ciertas plagas, sobre todo de recomienda la fermentación para evitar el crecimiento de el ajo y el romero, confitar los / 2) • floral - terroso / del exceso de humedad. 6 inóculo de en su parte interior presenta desarrollode micelios de su estructura interna debido a la acción de experimental tropical pichilingue, 2010 39 causa: al cacao arriba libre de polilla o de días, debido al riesgo de proliferación de

hongo , musgo húmedo, nota de base rica asociada con tierra -
hongos). eliminar maleza de las huertas. reducir el exceso de
hongos que atacan las semillas (granos y material vegetativo) y plántulas
hongos , o un secado inapropiado o un secado largo. es el
hongos) que afectan a varios cultivos alimentarios y productos básicos. la
hongo saprófito, oportunista, presente en los suelos en los que se
hongo varía con base a las condiciones climáticas, presión del inóculo,
hongos portobellos, luego en una olla poner suficiente aceite para cubrir los
hongos y enfermedades, durante este tiempo hasta cerca de 1967, el
hongos disecados, aceites naturales, artesanías, balones y chocolates),
hongo escoba de bruja y produce 50 o más quintales por hectárea al
hongos , granos vanos, etc. la determinación del porcentaje de fermentación
hongos , determinado mediante prueba de corte. 3. 3. 2
hongos) que afectan a varios cultivos alimentarios y productos básicos. la
hongos ocratoxígenos y la formación de ota, dado que los ácidos acéticos
hongos las cuales son peligrosas para el cacao. un ejemplo perfecto lo
hongos ocratoxígenos y la formación de ota, dado que los ácidos acéticos
hongos en llama baja por unos 8 minutos o hasta que estén suaves
hongo / musgo / leña: - terroso, olor a humedad que
hongos , cantidad de gérmenes infectantes. 22 recoger y quemar o enterrar
hongos . grano partido: grano que representa menos del 50 % de
hongos , determinado mediante prueba de corte. grano pizarroso (pastoso)
hongo basidiomiceto crinipelli (marasmius) pernicioso (stahel) singer. identificación
hongos por la humedad. los almacenes que mantienen temperaturas inferiores a 20
hongos ocratoxígenos. aunque todos los distintos genotipos del cacao muestran el mismo

LeftContext	Keyword (744)	RightContext
del cacao ecuatoriano en las moliendas de la economía mediante aglomeraciones y no mediante sectores o ente de control de mayor relevancia para la la universal, nestlé e indexa. la de la mano con el desarrollo de la el lanzamiento de nuevos productos. en la condiciones actuales que favorecen y dificultan a la oferta de cacao y las demandas de la se ha evidenciado un importante crecimiento de la	industria industria industria industria industria industria industria industria industria	chocolatera mundial el cacao nacional del ecuador es reconocido como un grano , porque al observar el panorama entero de un aglomeración, las son: adicionalmente, en el caso del funcionamiento de los locales procesadora exige regularidad no sólo en los abastecimientos, también exige del chocolate siendo los países desarrollados los encargados de lay del chocolate ecuatoriano, existen altas barreras de entrada, debido a . como segunda parte se examinan y proponen políticas para las fases chocolatera, satisfacer los gustos diversos de los consumidores alrededor del local, lo cual es un síntoma saludable para la economía nacional

directrices sobre buenas prácticas de fabricación en la características de aroma y sabor, que la ganado y consolidado sus espacios en la gran chocolate para la confitería de chocolate y otras atraer inversiones que permitan crear o mejorar las desarrollando sectores importantes como la banca, la factor crítico en las perspectivas globales de la lugar a dos segmentos particulares dentro de la condiciones de factores, condiciones de demanda, . espae agradece a los representantes de la cada uno de los departamentos técnicos de las de cacao. en este proceso participan tanto vez tienen la opción de comercializarlo con la agricultores y la estabilidad económica que representa su productiva. en el caso particular de la el chocolate líquido obtenido será utilizado por la tener algún efecto en las ventas si la . 9 gráfico 6: balanza comercial de información y señalo las características particulares de la , sabores del sur se imponen en una , debido principalmente al reciente desarrollo de la sector en la etapa primaria, en la esto parte importate como materia prima para las últimos años, poniendo el cacao y la chocolates, caramelos y bombones. las principales , desarrollando sectores importantes como la banca, satisfacer la demanda de cacao, recientemente la comercializarlo con la industria de semielaborados, la análisis de las perspectivas y retos para la la ciudad de shanghái es mayormente consumido por billones de dólares que se comercializan en la enormes resultados que se pueden lograr cuando la el cacao es el elemento clave de la ecuatoriano ya que por poseer una de las exponen de forma detallada los requisitos de la marrón y violeta otro elemento específico para la el espacio de ser el proveedor de la su única y exquisita producción cacaotera. muchas % de participación lo que indica que la **industria** del cacao, chocolate y productos de confitería (caobisco, 2011 **industria** chocolatera busca para realizar los chocolates más finos. la historia cuenta **industria** chocolatera mundial. hoy más que nunca estamos fortalecidos, con expectativas **industria** de alimentos son: cargill, archer daniels midland y barry callebaut **industria** de chocolates y productos ela-borados. esas industrias, mediante incentivos que **industria** y el comercio. desde la antigüedad, las culturas precolombinas le **industria** . en efecto, preocupaciones por una adecuada provisión de materia prima **industria** : la producción de semielaborados (ingredientes de cacao que luego se **industria** relacionadas o de apoyo y estructura, estrategia y rivalidad permite explicar **industria** y profesores por su participación y contribución en reuniones de trabajo y **industria** para convencerlos de utilizar su grano. otro reto que enfrenta todo **industria** grandes como pequeñas y artesanales, con una capacidad instalada de **industria** de semielaborados, la industria de elaborados o los exportadores de cacao **industria** ; por lo tanto se espera im-plementar una oficina para atender de **industria** cacaotera, desde el año 2012 el gobierno nacional aplica una estrategia **industria** de confitería, de panadería o de productos lácteos o será convertido **industria** no toma en cuenta estas tendencias entre sus estrategias de desarrollo de **industria** agroindustriales 2007-2009 (miles dólares)..... **industria** del cacao fino de aroma, la matriz foda permite visualizar las **industria** dominada durante siglos por europa, santiago dice que " hay más **industria** . su territorio está ubicado en la parte central del litoral del **industria** de elaborados, semielaborados y en la comercialización; otros empresarios, **industria** destinadas a la fabricación de chocolates finos. aportando de esta manera **industria** del chocolate en un riesgo potencial. por otro lado, la **industria** son: la universal s. a., nestlé del ecuador **industria** y el comercio. el proyecto del cambio de la matriz productiva **industria** del cacao se ha dado conocer en países europeos por lo que **industria** de elaborados o los exportadores de cacao en grano. 2. **industria** en el contexto local e internacional. el capítulo 6 denominado " **industria** de cosmetología, farmacéutica y para la elaboración de materia elaborada **industria** de la confitería estadounidense. según un reporte del chocolate council sobre **industria** , el gobierno y las ongs trabajan coordinadamente en programas para ayudar **industria** de chocolate y debido a sus propiedades tales como su incomparable sabor **industria** chocolateras emblemáticas en el mundo requieren un cacao de calidad. sus **industria** en cuanto a la calidad del cacao; al igual que antes **industria** digno de mencionar es la consecución de certificaciones que permiten la **industria** fina chocolatera mundial, aunque lo seguimos teniendo, existe mayor competencia **industria** del mundo, como la farmacéutica y cosmética, demandan esta materia **industria** de chocolates finos necesita un gran impulso. desde el gobierno se

el acceso directo a nuevos mercados de la 1 millones de euros en productos de la y otras notas especiales de interés para la nuevos mercados para distribuir los productos de la (sié, 2006 la superintendencia de junta consultiva de la icco y de la , y europa, antes que desarrollar una importaciones de cacao en grano va desde las expertos líderes en la evaluación sensorial, la hoja verde tiene grandes planes dentro de esta crítico dentro de los estándares operativos de la , se puede resumir así: " la nueve años por la cámara de comercio e por el ministro de economía, comercio e este negocio, trabajando en con-junto con la mundo blommer chocolate company: líder en la debió en gran parte al desarrollo de la las diferentes instituciones relacionadas a la producción e condiciones de demanda, condiciones de oferta, , los últimos 10 años dedicados a la bienes y servicios que consumen este tipo de de producción asociadas, los intermediarios, la primer chocolate de leche, empezando así una el estado ecuatoriano para el desarrollo de la , que es el responsable de 70 % comunicación más eficaz de las necesidades de la de políticas para incentivar el desarrollo de la : el cacao y su incidencia en la sabores. solo así se fortalecerá a la ventas menos los costos de producción para una de ofrecer al cliente nacional y a la aroma ecuatoriano, como materia prima para la a las tendencias de la demanda de la cantidad de capital con la que cuenta la la cadena de valor del cacao-chocolate, la recoge un análisis de la estructura de la 50 mejores y la hicieron accesible para la un valor agregado que es reconocido por la con bajo valor agregado. sin embargo,

industria chocolatera y que permitan gestionar eficientemente el control de calidad y el **industria** del cacao y chocolates. los principales productos exportados fueron " los **industria** chocolatera. los atributos del sabor están reflejados, a mas del **industria** del cacao, esto mediante 6 oficinas nacionales enfocadas en ver las **industria** y comercio de colombia, el 25 de octubre de 2006, **industria** en general. el cultivo del cacao, las prácticas de post-cosecha **industria** propia o invertir dentro del mismo país, lo cual rezagó al **industria** procesadoras hacia el comercio de productos orgánicos. algunos industriales **industria** del chocolate y a la próxima generación de pioneros del cacao, **industria** y pacari ha llegado a ser una de las empresas más conocidas **industria** del cacao y elaborados es el relativo a las actividades de producción **industria** de la confitería en estados unidos incluye a cerca de 1, **industria** franco-ecuatoriana para la exposición y la promoción de la industria del cacao **industria** o al director de aduanas. b **industria** que está luchando para proporcionar el suministro suficiente que no se puede **industria** mundial del chocolate robert weidner, strategic sourcing manager blommer, **industria** del cacao a fines del siglo xix. esto fortaleció las instituciones **industria** , como el ministerio de agricultura, ganadería, pesca y acuicultura **industria** relacionadas o de apoyo, estrategia estructura y rivalidad de empresas, **industria** del chocolate, a través de su empresa tulicorp s. a **industria** , se generan una gran cantidad de eslabonamientos productivos. una caracterstica **industria** casera, la industria de elaborados y los exportadores de cacao en **industria** mundial. en la segunda mitad del siglo xvi, este rentable **industria** de procesamiento del cacao de forma que a mediano y largo plazo **industria** mun-dial, y cuenta con una alta tasa de tra-bajo infantil y **industria** , la elaboración postb **industria** más adelante se detallan los proyectos y programas. este comportamiento está **industria** nacional de elaborados de cacao, en el periodo 2008 b **industria** chocolatera ecuatoriana ". el diplomático también recomienda transferir **industria** , su productividad o, su competitividad relativa (medida según su **industria** la experiencia del consumo del producto y el uso de los derivados **industria** chocolatera tiene una repercusión importante en la generación de empleo, ya **industria** mundial. el negocio de cacao está en constante movimiento y somos **industria** . las fuentes de financiamiento para este el sector cacao son las **industria** impulsa la integración de esquemas de sostenibilidad a lo largo de la **industria** , continuando en el capítulo 4 con elementos críticos relacionados con su **industria** del cacao y del chocolate a través de la página web del **industria** de la confitería " (anecacao, 2019). 3. **industria** como el chocolate no figuran como una de sus 34 principales armas

de la producción mundial fue comercializada en mercados (Morán, 2008, pág. 22). 7 Sin en evaluación sensorial. Las 50 mejores muestras de alta calidad que . 11 Precios de cacao varían en mercados internacionales 88 10. ¿ Cree se suma a una extensa lista de publicaciones que suscita el Ecuador y las condiciones de abastecimiento, incluyendo aspectos como la tecnología en valor que considere la complejidad de la distribución y cuidado del producto a nivel nacional e . Desde Marzo de este año, Iván Onta-neda, Presidente de requerimientos nacionales y al desarrollo de la competitividad ; 3. Apoyar la provisión de productos agropecuarios de calidad para como objetivo desarrollar las principales teorías de comercio y teorías sobre cadenas de valor global, para que sirvan de análisis con las estadísticas de comercialización nacional e con lo cual se interpretaron y esa síntesis se presenta en las de INIAP con difusión a nivel nacional e . • Creación del CONCACAO como ente representativo de las organizaciones cacao en el Ecuador, 2010 Varios organismos están apoyando el sector debido a la alta ocupación laboral, su de sus derivados, su exportación a destinos y los mercados competentes para exportar. Mediante un análisis de la chocolate fino y de aroma en el mercado . b) Ecuador-Plantation. (CCN-51). Posee un índice distancia y tiempo de comunicación entre los negocios . De la misma forma se pre-senta la evolución de las TIC suave sabor, y su aroma floral; catalogado como el mejor. Nuestro grano de cacao viene exclusivamente de neto y contenido bruto en unidades del Sistema de Unidades (SI). • País de origen. • manera tienen una gran acogida en el mercado . El Ecuador en la actualidad produce cacao fino y de aroma aroma y sus derivados en todos los podios , haciendo justo su reconocimiento como denominación de origen Cacao Arriba apoyo de múltiples organismos de cooperación nacional e , han permitido en los últimos años mejorar las labores de producción Cacao en las Naciones Unidas. El Convenio del Cacao realizado en el 2010 reconoce la contribución de los anteriores cacao para el año 2014 Fuente: Organización del Cacao-ICC Elaboración: MAGAP, 2014 Según información del Sistema de diferentes posturas de la posición país a nivel ; hemos salido airosos de algunas batallas, pero aún tenemos otras que congrega a productores, exportadores y compradores . A través de 50 stands, la cita busca promocionar los mercados mundiales5. El decrecimiento de los precios del cacao y sus posibles soluciones Es importante anotar que la problemática la competitividad posicionarse en el mercado local e . 50 4. 4. 2. 3 Objetivos estratégicos Establecer . " Que el país gane un premio y que sea reconocido por otros países, es algo increíble " fue uno de los condecorados en el cer-tamen más importante del año. Ecuador fue uno de los países nombrados los problemas que se presentan en los mercados del cacao, las oportunidades, ten-dencias. A manera de propuesta que la empresa crezca a nivel nacional e . Alianzas estratégicas: Se tiene previsto establecer alianzas estratégicas con al pro-fesional interesado en el área del comercio leer a diario las últimas noticias de negocios. Esto le permitirá entre la oferta y demanda en el mercado (Canacacao, 2016). Tabla 19: Productores potenciales en Exportador Mercado Ncaional Mercado Internacional Mercado Verificación de calidad Verificacion de calidad Almacenamiento Por el producto principalmente a importadores e industria y en otros casos a intermediarios y exportadores nacionales. 87 En se quiere introducir el chocolate ecuatoriano al mercado mediante un sistema de inteligencia económica para apoyar la I + D 15 % y si los precios son incrementados en la Bolsa de Valores de New York en estos meses este Oro, Chimborazo y Cañar. EVENTOS Feria Chocoa 2015 Amsterdam Delegación de Ecuador en el Festival Chocoa, considerar, son la com-prensión de los contratos , sirviendo como medios para formalizar los negocios entre las partes, chocolate fino de aroma a escala nacional e ? Existen muchas empresas que hacen investigación de mercado, pero no es bajo y disminuye cuando aumenta la cotización internacional

internacional (Morán, 2008, pág. 22). 7 Sin en evaluación sensorial. Las 50 mejores muestras de alta calidad que internacionales 88 10. ¿ Cree se suma a una extensa lista de publicaciones que suscita el Ecuador y las condiciones de abastecimiento, incluyendo aspectos como la tecnología en . Desde Marzo de este año, Iván Onta-neda, Presidente de ; 3. Apoyar la provisión de productos agropecuarios de calidad para y teorías sobre cadenas de valor global, para que sirvan de con lo cual se interpretaron y esa síntesis se presenta en las . • Creación del CONCACAO como ente representativo de las organizaciones están apoyando el sector debido a la alta ocupación laboral, su y los mercados competentes para exportar. Mediante un análisis de la . b) Ecuador-Plantation. (CCN-51). Posee un índice . De la misma forma se pre-senta la evolución de las TIC catalogado como el mejor. Nuestro grano de cacao viene exclusivamente de de Unidades (SI). • País de origen. • El Ecuador en la actualidad produce cacao fino y de aroma , haciendo justo su reconocimiento como denominación de origen Cacao Arriba , han permitido en los últimos años mejorar las labores de producción del Cacao realizado en el 2010 reconoce la contribución de los anteriores del Cacao-ICC Elaboración: MAGAP, 2014 Según información del Sistema de ; hemos salido airosos de algunas batallas, pero aún tenemos otras . A través de 50 stands, la cita busca promocionar los del cacao y sus posibles soluciones Es importante anotar que la problemática . 50 4. 4. 2. 3 Objetivos estratégicos Establecer y que sea reconocido por otros países, es algo increíble " más importante del año. Ecuador fue uno de los países nombrados del cacao, las oportunidades, ten-dencias. A manera de propuesta . Alianzas estratégicas: Se tiene previsto establecer alianzas estratégicas con leer a diario las últimas noticias de negocios. Esto le permitirá (Canacacao, 2016). Tabla 19: Productores potenciales en Verificación de calidad Verificacion de calidad Almacenamiento Por y en otros casos a intermediarios y exportadores nacionales. 87 En mediante un sistema de inteligencia económica para apoyar la I + D en la Bolsa de Valores de New York en estos meses este Chocoa 2015 Amsterdam Delegación de Ecuador en el Festival Chocoa, , sirviendo como medios para formalizar los negocios entre las partes, ? Existen muchas empresas que hacen investigación de mercado, pero no del cacao. Actualmente el precio de una tonelada de cacao en

indispensables para tener mayor participación en el mercado
 García Carpio Capítulo V Análisis de la demanda
 , ya que las marcas que son conocidas
 el proceso que lleva a lograr ventajas competitivas
 el fin de competir eficientemente en el mercado
 y artículos científicos, ponente en algunos eventos
 Malasia, Papúa-N. Guinea Fuente: Organización
 convenio en referencia se estable que La Organización
 está incluido el Ecuador. Según el Convenio
 producto puede lograr un posicionamiento en el mercado
 eran las variedades mas apetecidas por el mercado
 31, 7 %) y los precios
 los INIAs de los países, otros organismos
 llegar de una mejor forma a los mercados
 exigir que estos productos cumplan con las certificaciones
 que una denominación de origen tenga una protección
 se deberá presentar la declaración basada en normativa
 el Ecuador para una inserción en el mercado
 2. ¿ Considera usted que existe mercado
 estar dentro de los límites aceptables a nivel
 productores, a los ami-gos solidarios del comercio
 exportación hacia atrás. Y como el precio
 efecto conflictivo de marca país por la difusión
 los nichos más importante del cacao a nivel
 ha sido reconocido durante siglos en el mercado
 . codexalimentarius. org /). Organización
 propietario de la marca, cuenta con asociaciones
 se cultive productos con sellos de 5 certificación
 Vicente y Granadinas. Análisis de la demanda
 como resultado reconocimiento en mercados nacionales e
 cacao ecuatoriano tiene una enorme fama a nivel
 estudio de mercado. - Encontrar nuevos mercados
 con un producto altamente posicionado en el mercado
 a pro-fundizar una diferenciación basada en su reconocimiento
 con éxito las posibilidades que brindan los mercados
 , 2007 5. 5. 3 Comercio
 Ernesto Lucio Sbriglioen su manual " El comercio
 para lograr su posicionamiento en nichos de mercados
 Venezuela. 7. CCI - Corporación Colombia

internacional pues permiten crear convenios y alianzas entre países. Ecuador al ser
internacional y la oferta propuesta..... 132 Silvia Landín Alvarez;
internacional , muchas veces la gente local no está al tanto de éstas
internacional y, a la vez identificar la manera como los países pueden
internacional . Spar es una empresa multinacional, conocida en Europa, con
internacional , miembro del Grupo de Investigación COMINDEP. Mónica Vargas Jiménez:
internacional del Cacao, 2017. Según la ESPAE (2016) y
Internacional del Cacao (ICCO), establecida en virtud del Convenio Internacional
internacional del Cacao, Artículo 33, el Precio Internacional promedio diario del
internacional mediante la competitividad trabajando en ámbitos como la calidad, servicio y
internacional del chocolate y que hasta ahora se producen. Cacaotero La calidad
internacional se incrementaron en 12, 3 %, solo en enero de
internacional como CIAT, CATIE e ICCO, participarán activamente en las actividades
internacional , y específicamente al mercado alemán. 6 Este plan de exportación
internacional tales como el etiquetado y la certificación orgánica. Sobre todo en
internacional debe registrarse en otros países. Su registro y protección, por
internacional y si no existiría una norma técnica específica y aplicable para el
internacional . Objetivos Específicos. Analizar la estructura del mercado de exportación de
internacional para la gramínea producida en el país y de qué forma?
internacional , vale decir, un máximo de 3 % de granos enmohecidos
internacional , a la Cooperación, a MCCH, su Equipo Directivo y
internacional es bajo, el precio interno también es bajo. 2 CCN-51
internacional tanto del spot y de diseño gráfico siempre generan conflictos. (
internacional . Tenemos que buscar oportunidades nuevas en los demás países y ser
internacional . El cacao que se produce en el Ecuador se le conoce
internacional de Normalización - La familia de Normas Internacionales ISO 22000 contiene
internacional que permiten la difusión del producto es-los consumidores que desean comprar
internacional como lo es la Orgánica, Comercio justo y Rainforest Alliance,
internacional y la oferta propuesta. 133 Según la Fundación Mundial de Cacao
internacional ; no solo por el cacao en grano y sus productos semi-elaborados
internacional y esto nos ha permitido posicionar packard y digamos en lugares como
internacional y los canales de comercialización adecuados para llevar adelante el proceso.
internacional de cacao finos o de aroma, como el reconocido cacao Nacional
internacional , en tanto mantengamos vigentes y certificadas las prácticas de responsabilidad
internacional . 13 5. Estadísticas mar-09 abr-09 may-09 jun-09 jul-09 ago-09 sep-09
internacional del Cacao En lo que se refiere al comercio internacional de cacao
internacional : Manual práctico de clasificación y de valoración de las mercaderías "
internacional a un mejor precio. • Continuar con el trabajo realizado por
Internacional (2003), Inteligencia de Mercados. Serie Precios Internacionales,

o común, en 1965 luego de varias y Pesca (2010) Políticas institucionales de CINTHIA DILLON dice: Me parece una excelente como comercializadores. D2-O3: Es necesario realizar Dr. Edward George Jefe del Grupo de Empresariales, UTMACH. Coordinadora del grupo de sin duda se debe hacer esto mediante una 5 Fuente: BCE 5. Inversión en ", en Boletín Especial del Centro de sin embargo, acotó que los costos de . Actas de la 16ª Conferencia Internacional de . 2013), del Instituto Nacional de trabajo genético que realiza el Instituto Nacional de gasto sino como una inversión. Cuadro 41 : // cacaomovil. com) Una de vista metodológico, se pretende ejecutar la julio de 2001, el MINTUR realizó una datos de MAGAP & AGROCALIDAD) En la de ser estudiadas sirvan para orientar estudios e de cacao pero este se dedica a la es por esto por lo que inclusive hace nuevo modelo de empresa asociativa incidirá en la 25 de octubre de 2006, inicia una y la política pública El objetivo de esta II se establece el contexto general de la y sus Derivados en Colombia: Proyecto de de la domesticación de cacao. La reciente **investigación** , el agrónomo ambateño Homero Castro, logró el denominado cacao clonal **investigación** , transferencia de innovaciones y prestación de servicios tecnológicos Recuperado **investigación** , ya que es un tema de mucha importancia, ya que **investigación** e inversión para poder optimizar de mejor manera los recursos naturales que **investigación** , Ecobank 500, 000 TM y sigue sin alcanzar los ni-veles **investigación** COMINDEP, Comercio Internacional y Desarrollo Productivo. Marco Flores: **investigación** y una inversión por parte del gobierno, que sean bien enfocadas **investigación** y desarrollo 5. 1 Monto de Gasto en investigación y desarrollo **investigación** de Imagen y Comunicación [en línea], núm. 2 **investigación** siempre son muy elevados, por lo que es necesaria la búsqueda **investigación** del Cacao, noviembre 2009, Bali, Indonesia (pp. **investigación** Agropecuarias (INIAP), afirma que la diversidad genética es casi **investigación** Agropecuarias (INIAP), que ha logrado desarrollar la propagación in-vitro **investigación** y desarrollo por provincias: Cacao Provincia Monto (dólares) Número **investigación** de reciente publicación sobre la aplicación de la tecnología NIRS como alternativa **investigación** con metodologías teóricas y empíricas para analizar la situación actual del cacao **investigación** sobre Agroturismo 11 (Gallardo, 2001), en la cual **investigación** realizada se puede determinar que la provincia con mayor participación en cuanto **investigación** sobre temas específicos y generales. Se procede a consultar algunas de **investigación** del mismo. Existe también AGRO CALIDAD pero dedicado a la calidad **investigación** y experimentaciones para mejorar la calidad y producción del cacao arriba, **investigación** y validación de prácticas alternativas de manejo de cultivo para generar opciones **investigación** en contra de las siguientes personas jurídicas: Compañía Nacional de Chocolates **investigación** se centra en el estudio de la implementación de la cadena de **investigación** , de esta forma se presenta la breve historia de la relevancia **investigación** para la Compañía Nacional de Chocolates S. A. Fundación para **investigación** genómica muestra que el centro de la domesticación del árbol de cacao

LeftContext	Keyword (143)	RightContext
900kg). Estas cajas deben ser de 6 Metalmecánica 7 Petroquímica 8 Productos forestales de con los cajones de fermentación Escaleras Cajones de o a su vez estibados en tarimas de) y produce 421 mil toneladas métricas de lo cual permite balancear sus tonos únicos a arce, pino blanco, cacaotero cortado.	madera madera madera madera madera Madera	dura no resinosa, con un espacio entre tablillas lo suficientemente ancho 9 Servicios ambientales 10 Tecnología (incluyendo software, hardware y servicios Fuente: GTZ-GESOREN, El ABC para la comercialización directa de cacao o plástico. Algunos países productores suelen cargar sus sacos en los anuales. Sin embargo, la pulpa que es una parte importante y nueces tostadas. Un verdadero elixir para los auténticos amantes del oscura - roble, nogal, teca. Madera resinosa - pinotea

fermentación. Es importante considerar la demanda de sin filos, por lo general, de tendales de cemento, de caña o de Tendales, 34389, 79 % Cajones de frescos en cajones o " escaleras " de de plantas (por ejemplo, productos de Escalera: consiste en tres cajones hechos con apropiada para esta labor es la pala de base rica asociada con tierra - leña, abrir las mazorcas golpeándolas con un palo de días, para la cual utiliza cajones de una herramienta que preferible sea una paleta de consideraciones: 39 40 - Usar herramientas de . - Estibar los sacos sobre palés de - sucede cuando se quema materia vegetal (cacao, tierra mojada R2: café, dulce frutal, pero también con toque de mucilago, para ello se utiliza cajones de abrir las mazorcas golpeándolas con un palo de oscura: roble, nogal, teca • de madera para el fermentado y tendales de de naranja, a tierra) Leñoso (900kg). Estas cajas deben ser de o negocia cacao. CAJÓN: Recipiente de mazorcas se realiza golpeando con un mazo de métodos y materiales naturales como herramientas de recursos renovables: Se realiza el aprovechamiento de etc. Función de polvo. Corteza de - sucede cuando se quema materia vegetal (el huerto; su fermentación en cajones de 10 se observa el trabajo con pala de estado fresco, son ubicados en cajones de , floral, a frutos secos, a . No deben utilizarse suelos o paredes de es fermentado, normalmente, en cajones de en montículos, es elevado en palets de . (Figura 33). Cajones de atún, extractos y esencias de café, . 3 Condiciones de Almacenamiento Utilizar tarimas de

madera , cedro, comino o nogal negro, por ser las más
madera . 1. Explique las diferencias entre el secado natural y el
madera y en tendales corredizos o marquesinas. Por otro lado, el
maderas 24 6, 28 % Marquesinas 3 0, 79 % Secadores
madera durante 5 o 6 días, para permitir las transformaciones externas e
madera , tierra, etc.) pueden ser objeto de medidas de
madera fina de al menos 2, 5 cm de grosos, colocados
madera , caso contrario, mucho más recomendable es el uso de las
madera en descomposición • Floral - Flor de naranja: específicamente aroma a
madera o con un dispositivo mecánico diseñado para minimizar el daño de los
madera cubiertos con hojas, últimamente pasando al tendal para secar. Con
madera . Las mejores condiciones de secado se consiguen con el calor del
madera para el manipuleo directo de los granos de cacao. - Disponer
madera . - Controlar los roedores en las bodegas. - Colocar trampas
madera , hierba, corteza de cacao, etc.). Otros
madera seca, cerezas secas R1: caramelo. Mantequilla, cacao,
madera , mientras que Minka es percibida como dulce, caramelo, azúcar
madera donde se coloca el cacao en baba cubriéndolo con hojas de plátano
madera o con un dispositivo mecánico diseñado para minimizar el daño de los
Madera - Resina: pino, cedro, resina • Ausente - intensidad
Madera para el secado, lo que ocupa alrededor de 3 a 4
Madera) • Madera - Madera clara: fresno, haya, arce
madera dura no resinosa, con un espacio entre tablillas lo suficientemente ancho
madera en el que se fermenta cacao fresco. CARBURANTES: Mezcla de
madera , un machete o un partidor de lámina sin filo a la
madera de la zona, sacos de yute y la luz solar.
maderas y otros materiales locales para construcciones de viviendas y de cerca.
madera - no es bueno, por lo general desagradable, seco y
madera , hierba, corteza de cacao, etc.). Otros
madera ; el secado al sol en forma lenta y prolongada, bajo
madera para no quebrar la pepa y la no utilización de elementos ferrosos
madera para fermentar. Posteriormente entra en etapa de secado, que es
madera y a especias. Además, se pueden incluir varios sabores indeseables
madera , dado que los espacios entre los tablones pueden servir de nido
madera , pero la hacienda ha tenido éxito con la fermentación en pilo
madera para que no toque el piso ya que, en las primeras
madera individual: este tipo de cajón se recomienda par ser usado a
madera , entre otros, su partici-pación sigue siendo muy alta. (
madera que separen el producto del contacto directo con el suelo. Almacenamiento

pero con sabor específico a azahar. Madera recomendación técnica es la utilización de cajones de proceso de fermentación es realizado en cajones de) Leñoso (Madera) • Madera - Las especies que más se usan son de de dichas muestras fueron fermentadas en cajones de , pero con sabor específico a azahar. . Abrir las mazorcas con un palo de cacao Nacional presentó notas de aroma frutales, más comunes de fermentación son los cajones de las almendras se ubican directamente en cajones de parte, apor-tabla al productor beneficios adicionales (piso. En el método de cajones de del suelo (colocándolas sobre pequeños bloques de métodos y materiales naturales como herramientas de Corporación misma hace la fermentación en cajones de la fermentación de las pepas en cajones de , siendo los más difundidos los siguientes: parte, aportaba al productor beneficios adicionales (Con este propósito, se utilizan tendales de Según algunas investigaciones, la mayoría de la mercado. Exhibe el maravilloso color de las etc. Función de polvo. Corteza de posterior distribución, los agricultores utilizan cajones de . El cacao puede fermentarse en cajones de ½ cm de diámetro), construido de frutos rojos y amarillos, frutos secos, que hayan sido tratados con conservantes de la parte, aportaba al productor beneficios adicionales (ofrece una colorida fragancia con delicadas notas de , y que fueron fermentadas en cajones de cartón y que se la obtiene de la de secado está conformada por varios tendales de la cultura occidental Hay una fuerte extracción de cajones, bandejas, pasarelas o barriles de oscura - roble, nogal, teca. . China acepta los materiales de embalaje de suelen estar asociados también a la corteza de pero con sabor específico a azahar. Madera

Madera clara - fresno, haya, arce, pino blanco, cacaotero
madera tipo escaleras. (Figura 33). Cajones de madera individual
madera tapados con hojas de banano y sacos de yute. Se empieza
Madera clara: fresno, haya, arce, pino blanco, árbol
madera blanca sin taninos, quizá la más usada es el laurel blanco
madera durante 4 días, el 10 secado fue realizado de forma natural
Madera Madera clara - fresno, haya, arce, pino blanco,
madera para minimizar el daños a los granos.. Las mazorcas enfermas
madera , césped y florales con compuestos que no se observaron en el
madera individual, el tipo escalera, los sacos de cabuya, las
madera de 60 x 60cm. Se debe dejar un espacio libre de
madera , frutas, o simplemente un servicio como el aporte de nitrógeno
madera se recomienda colocarlos bajo techo y sin corrientes de aire; los
madera) para optimizar el drenaje y la aireación. Figura B.
madera de la zona, sacos de yute y la luz solar69.
madera . Ahí almacenan el cacao alrededor de 96 y 100 horas.
madera , el secado al sol en tendales y de manera artificial para
Madera / caña Son lo más populares entre pequeños y medianos agricultores,
madera , frutas, o simplemente un servicio como el aporte de nitrógeno
madera o de bambú, aunque los hay también de cemento. Jiménez
madera se va a Colombia. La madera sacada es muy fina y
maderas tropicales, del vivo tono rojizo de la caoba. Un producto
madera - no es bueno, por lo general desagradable, seco y
madera para el fermentado y tendales de madera para el secado, lo
madera , generalmente de 90x90x90 cm; estas 44 CORPEI, ANECACAO,
madera fina, con el cual se quiebra la mazorca dándole un golpe
maderas y flores. (Floodgate, Lauren 2009). El paladar
madera . Asegurar que las pilas de sacos estén separadas de las paredes
madera , frutas, o simplemente un servicio como el aporte de nitrógeno
madera , especias y con una sensación de crujiente acidez y dulzura.
madera de laurel por 4 días y secadas posteriormente al sol, presenta
madera no se produce en el país. El Ministerio de Sectores Estratégicos
madera dentro de una marquesina. La temperatura máxima dentro de la marquesina
madera de nuestro territorio, incluso dentro del Parque Yasuni y de la
madera con el fin de propiciar la muerte del embrión, ayudados por
Madera resinosa - pinotea, bálsamo de resinas de árboles oscuros o claros
madera desde el 1 de enero del 2006, según la norma NIMF
madera . Rueda de Sabores Con las categorías y sub-categorías principales tanto para
Madera clara - fresno, haya, arce, pino blanco, cacaotero

En una tercera etapa, se otorgará la el mejor chocolatero del mundo o tener una Auchan preparado a base de cacao de la factores que intervienen en la conformación de la negociaciones con los trabajadores y se adquiere la de los productores, el desarrollo de una la producción ecuatoriana, a través de una / EC0515201200702 40 El Hoy. Buscando la mujeres. Así nació la identidad de la en el norte de Quito, desarrolló la cacao fino de aroma (variedad nacional) chocolates, sostiene que es necesario crear una prefiere para care y sobre rock somos la el orgullo que tienen de trabajar para esta marketing, en lo que respecta a la Peralta, fundador de Pacari, una exitosa productos reconocidos con sus respectivos sellos. Esta pero sabía que en el país tenemos una El Comercio. Un llamado para crear la en aspectos determinantes para la creación de una de herramientas diferenciadoras, como por ejemplo la / Bancos. Activos Intangibles Marca: La de calidad uniforme será más valorada que una Padilla, Luis (2013). Una . Tenemos acciones concretas como los temas de de los productores, el desarrollo de una observar que detrás de la presentación de la y eliminar el problema de goteo. La Uruguay han apostado por la implementación de la macadamia y passion fruit o maracuyá. Esta variables importantes como son el contacto de la lote como entre distintos lotes de la misma 23 Una marca colectiva es un tipo de la marca lo ejerce su titular. La , pero para las nuevas generaciones era una Pacari Chocolate, Produce chocolates certificados con la modificación de las reglas de uso de la correspondiente. 188. El titular de una y la historia que está detrás de la

marca sectorial a los exportadores, y por último se realizarán campañas de
marca como packard y que había realmente roto tantos tabús de alguna forma
marca Alcampo. -El segundo mejor es el Valorcao a la Taza con
marca , así como los elementos del presente y los que se proyectara
marca de La Universal con la mayoría de las marcas de los productos
marca común de chocolate ecuatoriano para posicionarse en el extranjero, su promoción
marca de origen, es básico el pensar en un producto en el
marca Ecuador. Recuperado el 19 de septiembre de 2013, de http
marca : “ una iniciativa de mujeres ecuatorianas que se atreven a construir
marca y, en Manabí, se impulsó a la plantación cacaotera de
marca la diferencia en el producto. • El Cacao Fino de Aroma
marcar país que caracterice al chocolate ecuatoriano más no a una empresa ecuatoriana
marca tal vez la más querida del país y tiene no es solamente
marca no es sólo vender el chocolate sino el enseñarte de dónde viene
marca país y los productos que como país el Ecuador puede proveer al
marca ecuatoriana de chocolate ecológico fino. Peralta le dice a la BBC
marca es una garantía de calidad que permite identificar la producción cacaotera,
marca de chocolate que es una de las más apreciadas del nivel internacional
marca país del cacao nacional. Recuperado el 19 de septiembre de 2013
marca que sea aceptada y recordada por los consumidores al momento de adquirir
marca sectorial. Como ejemplos se puede citar que: • Con el
marca que se van a comercializar es " Chocolog ", la cual
marca asociada con una calidad heterogénea. La uniformidad se refiere no sólo
marca ecuatoriana de chocolate ganó nueve medallas en Nueva York. La información
marca sectorial y las máquinas dispensadoras. Parece algo pequeño pero siempre pensamos
marca común de chocolate ecuatoriano para posicionarse en el extranjero, su promoción
marca , aprovechan la oportunidad para promocionar también la marca " País Ecuador
marca Total Dry Premium se encuentra en el catálogo que oferta NPD Global
marca con un alto valor y reconocimiento. Se analiza y compara la
marca Bonita está hecha bien artesanalmente por las manos de nuestros trabajadores,
marca y cuan positiva es la experiencia de la marca (Chías,
marca . Dado que los fabricantes pretenden producir chocolate de una calidad uniforme
marca cuyo uso (explotación y promoción) es derecho exclusivo de los
marca de certificación o de garantía certi-fica la calidad que se avala,
marca desconocida. Y el gran reto era retomar a esos nuevos consumidores
marca PACARI con origen. Al momento, la empresa vende alrededor de
marca de certificación deberá ser puesta en conocimiento de la oficina nacional competente
marca de certificación podrá autorizar su uso a cualquier persona cuyo producto o
marca . Los locales tienen características muy peculiares donde se puede conocer la

15). Es este en este último nivel mundial se debe a la aparición de de mercado a nivel nacional. -Incorporarse al esquemas comerciales con visión empresarial y de Colombia 1 %, Cabe destacar que el de aroma es un producto estrella para el dólares, lo que representa una participación de la calidad del cacao entre compradores en el

- Falta de estrategia de posicionamiento en el la internación paulatina de esa oferta en el en grano para satisfacer las exigencias de un país, por la creciente participación en el

". 20 5. 5 Características del a los mercados internacionales, y específicamente al de esta forma lograr un posicionamiento en el mas al método natural, por ello el contratiempo. Se contemplan áreas cómo: el 710 TM, de las cuales para el

Gráfico 1: Interrelaciones de agentes en el a poco han incrementado su participación en el involucrados no mejoren sus ingresos. El principal pero con Sociedad Civil Gerverd incursioné en el además con un producto altamente posicionado en el con macadamia de manera eficiente y eficaz a ese producto elevan o reducen su valor de empresarial, infraestructura, financiamiento, búsqueda de cacao que ya tengan bastante experiencia en el en grano, sigue un patrón de un para el mercado americano y cadmio para el en Europa. El ingreso del cacao al ecuatoriano cada vez llama la atención en los específicos de un producto para el acceso al / exportador para apuntalar su acceso, al y competitividad de las empresas agrícolas en el los precios del cacao estan determinados por el estar abiertos a las propuestas que vienen de 2011). 2. 3 ESTUDIO DE , lo que demuestra que este segmento del No. 10: Cadena de valor de

mercado en donde Ecuador cuenta con su mayor nicho de mercado internacional, emergentes para el chocolate en paí-ses industrializados de gran población como India **mercado** europeo que son los mayores consumidores de chocolate a nivel mundial. **mercado** . " En el Ecuador existen algunas asociaciones de productores a nivel **mercado** Asiático como Shangháí en China muestra crecientes variaciones de participación, **mercado** chino, el cacao fino de aroma en los últimos años, **mercado** del 53, 4 % en TM, y un 53, **mercado** internacional se va a mantener, por lo tanto su precio también **mercado** ; lo logrado hasta el momento ha sido gracias a iniciativas particulares **mercado** internacional. Por esa razón, la ICCO (2017b) resalta **mercado** complejo de chocolate y productos derivados del cacao, para el cual **mercado** mundial debido a tres factores: la expansión de la demanda mundial **mercado** 5. 5. 1 Tendencias del Mercado Mundial Hasta los noventa **Mercado** alemán. 6 Este plan de exportación constituye una herramienta que permitirá **mercado** 94 internacional. Dentro del caso de estudio, podemos utilizar las **mercado** se convierte en exigente, por ello se debe de dar el **mercado** , la competencia, los consumidores, los productos sustitutos, los **mercado** europeo se exporto 59. 158 TM generando un ingreso en divisas **mercado** Fuente y elaboracion: Schiller, 2008 16 Producción De acuerdo a **mercado** mundial del cacao fino en grano. El Cacao Fino de Aroma **mercado** de exportación para el cacao ecuatoriano es EEUU y Europa, sobre **mercado** internacional ”, manifiesta Germán. En el primer año de labores **mercado** internacional de cacao finos o de aroma, como el reconocido cacao **mercado** internacionales, considerando al mercado alemán como uno de los prioritarios, **mercado** ? en la práctica no es fácil contestar cabalmente estas preguntas, **mercado** , entre otros. Las principales organizaciones públicas y privadas que ofrecen **mercado** y sean grandes, para que éstos sugieran la mejor manera de **mercado** que no compra significativamente a los demás, ni sus insumos son **mercado** europeo (y si se aprueba el CODEX alimenticio en cacao para **mercado** internacional empezó el año anterior, luego de que las familias recibieran **mercado** nacionales e internacionales. Y, tal como lo hizo en su **mercado** de la UE 1806310000: Control sanitario de alimentos de origen no **mercado** , mediante la firma de acuerdos comerciales y de reconoci-miento mutuo, **mercado** global. • Viabilizará el establecimiento de apropiadas formas de organización y **mercado** de futuros para commodities en las bolsas de Nueva York y Londres **mercado** internacionales, porque precisamente éstos están interesados en negociar. DO- **mercado** El Estudio de mercado es una metodología que permite conocer a los **mercado** sigue siendo una oportunidad para nuestras exportaciones que alcanzaron un **Mercado** del Cacao en Grano (Fino de Aroma y CCN5 Fuente:

el mercado internacional. Sin embargo, este que lleven más tiempo las negociaciones con otros contrato. Los cacaos finos se negocian en razón que es preferido en ciertos nichos de EE. UU. y Europa son los . (2018). Lista de los y semi elaborados. Los principales nichos de con 12 sabores pero también la tendencia del esta manera asegurar que sea apetecido en los necesaria requerida cómo trámite para acceder al e inocuidad del cacao conforme exigencias de los los mercados de destino La mayoría de los la libre circulación de productos alimenticios en el toneladas en el 2019. Sabemos a que crecer para este año el 19 % en en la satisfacción de las exigencias de los Producción de no mercado principal 563 Producción de mejor manera el cacao fino manabita en el en millones de dólares. Buenos precios del Unidas. (2006). Información del dadas por las exigencias del mercado. El . Lo mencionado anteriormente demuestra que existe un Suiza con los más altos porcentajes. El facilitar la inserción de sus productos en el está en el proceso de adaptación en el relaciones fundamentales de interdependencia. Estudio de lo cual ha originado graves problemas en los

mercado está regido por el libre comercio, por tanto, si un , o que prefieran el producto proveniente de otros países con similares secundarios y obtienen precios superiores a los ordinarios, puesto que se como para elaborar chocolate al por mayor, entre otros productos terminados de chocolate más importantes a nivel mundial por lo que las tendencias proveedores para un producto importado por Alemania en 2018. Obtenido de se encuentran en Europa (Alemania, Francia e Inglaterra, que es esa la curiosidad de la gente de saber qué es los tanto nacionales como internacionales y sea comercializado con mejores condiciones. japoneses, está indicada en el Sitio Web de Customs Japan, ? O1. Investigar los esquemas de procesos productivos en el cultivo de destino exigen que todo lote de cacao que llegue a sus de la Unión Europea. Además, las disposiciones específicas para grupos vamos a enviarlos ”, dice Shiguango. Los miembros de la como: Corea, Alemania, Reino Unido y Estados Unidos. internacionales. VISIÓN En el año 2040, el Ecuador será considerado secundaria 118. 002 Producción total 411. 621 Consumo Intermedio 322 nacional y el de exportación. 0 5 10 15 20 25 internacional sostenidos por la oferta y la demanda mundial, sumado al sobre productos básicos: cacao. Descripción, características técnicas,. internacional de cacao reconoce las si-guientes calidades - Cacao corriente o básico óptimo para exportar chocolates con macadamia, ya que Ecuador reúne las del cacao fino o de aroma, comparado con el mercado internacional internacional, con mayores volúmenes de oferta y precios más competitivos; con su marca, después de varios años de fracasos con sus . -Investigación sobre todos los aspectos relativos al mercado actual o potencial internacionales provocando una sanción por parte de la ICCO y reclasificando a

LeftContext	Keyword (681)	RightContext
de Corte o la inspección física de una organizado por el Instituto Cervantes. En la Cocoa of Excellence. Los proveedores de las favor, tenga en consideración de que los resultados de las evaluaciones iniciales de la muestra ¿ Cuándo fue fermentada y secada la muestra duplicada, de 5-6 kg por cada	muestra muestra muestra muestra muestra muestra muestra	tomada para fines de arbitraje. Prueba de Corte Significa el procedimiento se presentó la producción de chocolates de alta calidad para repostería, de cacao deberían saber que: • Cada muestra de cacao deberá provenientes de fermentaciones modificadas o " artificiales " con la adición de original presentada. Esto se recomienda en caso de daño o pérdida ? (mes / año) ¿ Fue existe algún adición de de cacao presentada, en almacenamiento en su lugar de ubicación a

programa Cocoa of Excellence un número mayor de 200 g a 300 g, aunque las granos enteros por 100g, derivado de una cataciones. Imagen 3. Procesamiento de los informes de retroalimentación a los proveedores de las 18 muestras para cada catador. Introducir las La selección y el envío de todas las Ausente - Intensidad baja 2 Presente en la protocolos para la preparación a pequeña escala de que se dedican a esta actividad. La . 000) Calculo del tamaño de la * Información de contacto del proveedor de las muestras. Recepción y Evaluación Física de las en una segunda cata 2 Presente en la que tiene el mayor contenido entre todas las liberación de todos los compuestos volátiles de la utilizarán los números aleatorios y el número de con las recomendaciones específicas para cada proveedor de de información suministrada para cada muestra. Las si se emplearan en la preparación de las global o total. Es el conjunto de producto orgánico o justo comercio que es una un porcentaje de error, ya que la Awards. 19 Estándares de calidad de las puede apagar el molino para permitir que la fermentados y secados para cada muestra. Las global o total. Es el conjunto de masa equivalente de granos enteros tomados de la del tostado. En caso necesario, las de discrepancia se repetirán los ensayos sobre la ¿ Es comercial o Experimental? Si es de granos de cacao, muestras comerciales o de liderazgo y su influencia Autores, estudio Excellence. Se les anima a seleccionar las de Cocoa of Excellence y las 50 mejores Cocoa of Excellence. La información sobre las asegurar que: • No más de una kg requeridos no podrán ser aceptadas. Las empaques muestreados. i) Tamaño de la muestra que las establecidas como contingente para cada país. Si se envían de aproximadamente 750 g a 1000 g son más típicas. Es de prueba (se indica un método de recuento, señalado abajo de almendras para obtener licor de cacao Evaluación sensorial Previo a la de cacao. Comités Nacionales de Organización Abril-Mayo 2018 Reunión de los , en orden aleatorio, en una incubadora de baño seco, al Programa Cocoa of Excellence es la responsabilidad de los Comités Nacionales 3 a 5 Claramente característico de la muestra Intensidad media 6 a de cacao para la evaluación de licores y chocolates, junto con corresponde conglomerado micro-empresarial " El Salinerito ", ubicado en la Provincia : PRODUCTORES DE LOS RIOS TAMAÑO DEL UNIVERSO 65. 934 p Email: Número de teléfono: 27 Tipo de datos Descripción Respuesta de cacao A cada muestra viene asignado un código anónimo de identificación 3-5 Claramente característico de la muestra 6-8 Dominante 9-10 El máximo que (0, 57 %). En el cacao de FEDECADE y la ausencia de la sensación arenosa que distraería al catador durante según lo establecido en la tabla 1. En los envases la . o Información sobre los logros en la producción hace que sea que no estén acompañadas con la información solicitada no podrán ser trazables las condiciones de tostado a temperaturas elevadas recomendadas en el método de elementales. 2. 5. Muestra reducida (porción). de calidad sus variedades de productos además con el fin de fortalecer no ha sido escogida con individuos de un mismo perfil y características de cacao Las muestras de granos de cacao deben ser seleccionados en se enfríe. Independientemente del equipo utilizado para la molienda, el por debajo de los 5 Kg podrán no ser aceptadas. • elementales. 2. 5. Muestra reducida (porción). completa. En este sentido, el término “ residuos ” se de grano descortezado se pueden almacenar durante un máximo de siete días reservada para tales efectos. Cualquier resultado no satisfactorio en este segundo comercial, ¿Cuál es la cantidad de granos (toneladas por experimentales: I. Muestras comerciales son preparados por los agricultores / Hallazgos Torres, Aguilar, Trujillo, Caraguay, y Lorenzo, que representen la gama de diversidad de cacao de sus productores en son seleccionadas, procesadas en chocolate y nominadas para un International Cocoa que no han sido seleccionados de entre las 50 muestras nominadas no por productor sea enviada al programa Cocoa of Excellence. • No deben enviarse en contenedores adecuados hechos, por lo menos, de en gramos del cacao en grano muestreado. j) Observaciones sobre

de Organización 11 Recolección y almacenamiento de las (madre x padre)? Si es hace pública. Todos los productores de las ICAs recibidos en las ediciones 2013 o 2015 zonas del país 12 3 Procesamiento de las zona de cata o en la manipulación de del contenido total de polifenoles realizada en se pueden utilizar las siguientes directrices para preparar el Anexo C. Los proveedores de las de " micro-fermentación " y no serán aceptadas que es responsable de la evaluación de cada los certificados fitosanitarios adecuados. • Enviar las realizadas en la ciudad de Guayaquil a una la muerte de los patógenos, aunque las para limpiar el paladar: • Escupir la * Nombre del País * Número de la (cuantitativa y cualitativa) se utilizará una licor como del chocolate que al preparar las 10 mm permite un buen contacto entre la una sola. • Si ha recibido más se van a elaborar un pequeño número de en la muestra 3-5 Claramente característico de la que se obtiene al reducir de tamaño la kg de cacao fermentado y seco. Las clasificación, evaluación y el procesamiento de las Anexo C. Formulario de datos para cada Si es experimental, ¿ Qué tipo de , France: celebración de las 50 mejores que traen a la empresa, inclusive para % a 7 %. para todas las 200. 000. El cálculo de la . La información de contacto para las 50 inspección visual de las superficies cortadas de una • No más del 30 % de las de Corte o la inspección física de una Comités Nacionales de Organización para asegurar que las internacional de expertos y los proveedores de dichas de los vectores refleja amplia variabilidad dentro de Cocoa of Excellence Agosto 2017 Las 50 mejores

muestra de cacao: 12 Evaluación y selección de las muestras de cacao
muestra experimental, describa el origen genético * Arboles ¿ Han sido plantados
muestra reciben un informe de retroalimentación detallado. La retroalimentación es una parte
muestra adicionales 1 + 1 2 o más + 2 Anexo B.
muestra de almendras para obtener licor de cacao 13 4 Panel de catadores
muestra deben evitar el uso de lociones, colonias y perfumes intensos.
muestra de cacao Nacional Fino de Aroma tomadas directamente de fincas de productores
muestra para la evaluación del sabor cuando se dispone de cantidades más limitadas
muestra y los Comités de Organización Nacional deberán usar el formato de hoja
muestra obtenidas mediante fermentaciones modificadas o " artificiales " con la adición de
muestra y de la selección de las muestras de manera justa y transparente
muestra de granos de cacao al programa Cocoa of Excellence tan pronto como
muestra de personas de todo nivel socioeconómico para determinar la demanda potencial de
muestra deben comprobarse con anterioridad al análisis sensorial con el fin de detectar
muestra . • Enjuagar la boca con agua tibia, escupir el agua
muestra Identificación de la muestra de grano de cacao * Tipo de muestra
muestra aleatoria probabilística, la misma que será obtenida de la población sujeta
muestra . La evaluación organoléptica del licor y del chocolate implica varios procedimientos
muestra y la masa de fermentación, y el hilo debe tener un
muestra que el contingente para el país, el programa Cocoa of Excellence
muestra , la forma más fácil de efectuar la rotura y el aventamiento
muestra 6-8 Dominante 9-10 El máximo que haya experimentado 1 Cacao en Grano
muestra global. 2. 6. Muestra de laboratorio. Es la
muestra fueron colocadas en fundas de tela correctamente identificadas y almacenadas en un
muestra correctamente, así como para facilitar la reproducibilidad en la obtención de
muestra El formulario de datos se puede descargar en la página web del
muestra ? Por ejemplo: ¿ Nueva variedad / adhesión en banco genético
muestra y los International Cocoa Awards. Programa Cocoa of Excellence Noviembre 2017
muestra . Pedimos siempre análisis para ir haciendo un mapeo. Tratamos de
muestra . Cuadro 8. Resultados de las propiedades químicas del cacao provenientes
muestra se realiza considerando un nivel de confianza del 99 %, un
muestra nominadas son publicadas y se comparten con la industria a través de
muestra de granos y una evaluación del número de granos defectuosos. Es
muestra de cada país podrán ser muestras experimentales. • Sólo las muestras
muestra tomada para fines de arbitraje. Prueba de Corte Significa el procedimiento
muestra , de origen tanto comercial como experimental, son sometidas a la
muestra reciben una retroalimentación con información individual detallada, donde se incluye
muestra para cada sabor y origen, lo que 27 permitió la identificación
muestra de chocolate son evaluadas a ciegas por un panel más amplio de

, es el aumento esperado de la población Unidos, con una participación en las importaciones : más del 70 % de la producción Bélgica, Holanda y Francia. A nivel . 1 Evolución de Cacao Certificado a Nivel 1890, el Ecuador fue el mayor exportador 1. 5 Estadísticas de consumo El consumo de los países de Latinoamérica son países productores con el chocolate para producir un verdadero campeón 70 % cacao es el ganador del oro). El consumo de chocolate a nivel . Volúmenes de molienda de cacao a nivel más se conoce al cacao arriba a nivel donde se manifestó que, Ecuador a nivel producción, este país es el primer productor Amenazas de entrada de nuevos competidores A nivel siendo un país agroexportador, reconocido a nivel como un producto de exportación en el mercado 50 años tanto la oferta como la demanda 2014 Ecuador ocupó el sexto lugar como productor en el cuarto puesto como productor a nivel grandes fue mantener el interés en la Cumbre entre las más preciadas, todo el conglomerado producción global y 10 % de las exportaciones 3 empresas que concentran la mitad del suministro con el 34 % de participación del mercado como materia prima, al tener el reco-nocimiento considera el país con mayor población a nivel), la misma que exporta a nivel para cubrir el déficit esperado en el suministro el 2008. Esto permite visualizar a nivel %). Los principales importadores a nivel (kg / ha) entre la producción de las exportaciones 37 CUADRO 6. Consumo conducido a un enorme aumento de la demanda como resultado dos variedades insignes y de reconocimiento 5 Competidores externos del cacao ecuatoriano El mercado hemos venido escalando posiciones de exportación a nivel prioridades medio ambientales. Latinoamérica es el foco

mundial en las próximas décadas, tomando en cuenta además que la mayor **mundial** en el 2010 de 13 % y una T CPA durante 2006-2010 de **mundial** de Cacao Fino de Aroma se encuentra en tierra ecuatoriana, convirtiéndose **mundial** se venden más de 4, 5 millones de toneladas de productos **Mundial** Desde el lado de la demanda, varios de los mayores fabricantes **mundial** de cacao. Con estos recursos se crearon los primeros bancos del **mundial** de cacao en grano, medido por moliendas, aumentó de 2 **mundial** de cacao como por ejemplo: Costa de Marfil, Ghana, **mundial** y packard y no es el único son cada vez más los **mundial** del 2012 en los International Chocolate Awards. En esta barra se **mundial** ha aumentado notoriamente sobre todo en países desarrollados donde las empresas **mundial** (en miles de tm / año cacaotero *) 2006-2007 – **mundial** , se facilita que las organizaciones de productores vendan el producto directamente **mundial** es reconocido como un país petrolero, bananero, cacaotero y hoy **mundial** de Cacao Fino de Aroma, reconocido como el Sabor Arriba en **mundial** , este segmento se caracteriza por presentar altas barreras de entrada, **mundial** . Juan Pablo Zúñiga Presidente RETOS ANECACAO Por: Merlyn Casanova Directora **mundial** por ser de origen natural; la propuesta que se presenta propone **mundial** de cacao han seguido una tendencia creciente (con un crecimiento anual **mundial** de cacao y el tercer lugar en la participación de las exportaciones **mundial** en el año 2014, pero las estadísticas confirmaron que no estuvo **mundial** de Cacao, ya que debido a la situación del país, **mundial** dedicado a la elaboración de chocolates. Ecuador, con su cacao **mundial** . Se considera que la mitad del cacao vendido como certificado va **mundial** de ingredientes de cacao. En contraste, la producción del grano **mundial** . Estos países registran comercio de dos vías puesto que son importadores **mundial** por su denominación de origen " cacao arriba "; o con **mundial** y uno de los más extensos productores y consumidores de productos agrícolas **mundial** buena parte de la producción cacaotera del país, con lineamientos de **mundial** de cacao, gracias a su alta productividad. Entre las amenazas **mundial** al cacao del ECUADOR como un producto con características únicas y también **mundial** de manteca, grasa y aceite de cacao son: Estados Unidos **mundial** de cacao en grano y Ecuador. Fuente: (" FAOSTAT **mundial** del cacao 1995 / 96-2005 / 06 (en miles de tm **mundial** , y no sólo por su producción de material barato a granel **mundial** , que han ganado y consolidado sus espacios en la gran industria **mundial** de cacao diferencia dos clases de cacao, el cacao fino de **mundial** , encontrándonos en el 4to puesto sobre Brasil y esperando superara Indonesia **mundial** en la actualidad, los principales chocolateros desean proveedores que brinden una

variedad, porque existen otros productores al nivel de chocolates de marcas muy reconocidas a nivel teros del ecuador un consorcio enfocado al mercado uno de los idiomas más hablados a nivel de cacao ecuatoriano y sus elaborados Las importaciones del estado? ¿Cuáles son las tendencias 6 % y 8 % de la producción produce más del 60 % de la producción del mundo, actualmente constituye el mayor exportador 6 % y 8 % de la producción ha recibido más de 70 premios a nivel . 9. Producción en grano a nivel cacaotero sostenible y sustentable, reconocido a nivel ? La decisión de celebrar la tercera Conferencia exportaciones no petroleras y es el principal exportador a más del 60 % de la producción a más de 90 % de la producción reconocimiento en el exterior. En cualquier foro Por eso, debemos enfrentar a la crisis todavía hoy el 20 % de la producción sido campeona por dos años consecutivos en el entre las diversas empresas exportadoras en el mercado país ha sido uno de los mayores exportadores Como asociación vamos a participar en la Cumbre aroma y sabor única, reconocida a nivel abastece con un 5 % de la producción precios para la comercialización del cacao a nivel a los Miembros y a la economía cacaotera ecuatoriano desde sus orígenes fue reconocido a nivel procesamiento en el país para direccionarlo al mercado país tiene el mejor cacao fino a nivel de ANECACAO. Rueda de prensa III Cumbre en Europa, con varias cadenas a nivel la mayor participación en este segmento del mercado que obtuvo una 66 participación en las importaciones Fortalezas Debilidades - Ecuador es el primer productor . La irrupción de la actual crisis económica situación del cacao fino de aroma a nivel 4, 5 % del total de exportaciones

mundial . Su ventaja recae en su ubicación geográfica, que brinda a
mundial . La pregunta 10. Por favor indique que productos prefiere en
mundial por conocer primeramente y deberes nacionales entonces vienen a la planta a
mundial y no por ser internacional sino por el número de población que
mundial de cacao y sus elaborados han crecido durante los últimos 10 años
mundial de uso y compra del cacao? ¿El cacao ecuatoriano abastece
mundial , América Latina cubre el 80 % de la producción especialmente Ecuador
mundial), utilizado en la fabricación de chocolates de alta calidad (
mundial y el segundo importador más grandes de bienes. La tasa de
mundial de cacao (80 % proviene de América Latina, en particular
mundial este año su más reciente galardón se lo llevó en londres durante
mundial ⇒ Principales países productores Si bien hay cultivos de cacao en unos
mundial como referente comercial, tecnológico y científico en lo que a que
mundial del Cacao en la región del Caribe, en América Latina resalta
mundial del cacao fino y de aroma. Existen dos tipos de Cacao
mundial de cacao fino de aroma, al ser esto parte importate como
mundial . A su vez, los granos finos o de aroma aportan
mundial que se hable de cacao, se habla de Ecuador y por
mundial como un gran reto, y solamente uniendo esfuerzos se podrá mantener
mundial , África Occidental - que comenzó a cultivar cacao a finales del
mundial de chocolate fino en londres y este año 15 barras de esta
mundial del cacao, por lo que las TIC's llegarían a constituir un
mundial de cacao eran otros los países principalmente europeos quienes usando esta materia
mundial del Cacao, la cual es muy importante porque se puede establecer
mundial . Dado a la calidad de nuestras cosechas, hemos introducido al
mundial de cacao y es el sexto productor mundial más grande. Los
mundial . En la comercialización los productores venden sus productos a las organizaciones
mundial ; d) Procurar obtener precios justos que aseguren un rendimiento económico
mundial por su sabor y aroma, lo que le dio lugar a
mundial , a pesar que éstas han disminuido. Cuadro 32 Destino de
mundial . Es importante recalcar el papel que desempeña la variedad cacao fino
mundial del Cacao Jean Paul Burrus, Salón de Chocolate París, Eco
mundial , entre ellas en varios países en Europa. Dentro de los
mundial (un 63 % de acuerdo con las estadísticas de ProEcuador)
mundial del sector en el 2010 de 25. 3 % y una
mundial de cacao fino o de aroma (cuota de 54 %)
mundial , ha supuesto que los países occidentales hayan comenzado a mirar a
mundial , los principales productores y precios. Por otro lado, se
mundial . Las exportaciones de cacao muestran una tendencia positiva en el 2007

de café, los más grandes compradores del mundo Eventos Cacao en Boga El cacao en el mundo , la única variedad de cacao en el mundo varias de las empresas chocolateras más grandes del mundo 5 importante rubro de exportación al resto del mundo años seguidos el premio al mejor chocolate del mundo es que cuando alguien en cualquier parte del mundo excelentes y sabor en el mejor chocolate del mundo por realizar estas prácticas. Gerverd en el mundo , " Estudio sobre la marca-país en el mundo . Marisol lleva 20 años en el apasionante mundo , pero al trasladarlos hasta otra parte del mundo y la región circuncaribeña se conoce en el mundo y sea preferido en muchos países alrededor del mundo de una de las aerolíneas más cotizadas del mundo único en su sabor y aroma alrededor del mundo La composición de la demanda interior conforma el mundo oro Aunque el cacao de esta zona del mundo del mundo porque es el mejor cacao del mundo la nombradía que conserva el cacao en el mundo " indicó. " Ningún otro cacao del mundo producción de cacao fino de aroma en el mundo del mundo de las variedades de cacao del mundo existe un tipo de cacao único en el mundo los principales países productores de cacao en el mundo del chocolate ha alcanzado todas las regiones del mundo ale comienza a picar la boca y todo mundo inferior a que reciben en otras partes del mundo ; y, que existe en el mismo mundo las Fiestas de Pascua. CACAO EN EL mundo , con la finalidad de seguir proveyendo al mundo instituciones de investigación y desarrollo en cacao del mundo los postres más deliciosos y populares en el mundo Japón desde el Mundo Exportaciones de Ecuador al mundo de siembra y cosecha del mejor cacao del mundo la más fina variedad de cacao en el mundo empezar contigo emprendedor contracorriente metido en un mundo que le ha entregado América del Sur al mundo años nuestro país a abastecido a todo el mundo

trabajan con la certificación Rainforest Alliance. Volcafe, el grupo Neumann Buenas prácticas El productor En buenas manos Buenas noticias que cuenta con una D. O. Su río, el mundo ubicadas en Estados Unidos, Europa y Asia. CASACAO S. mundo . Esto resulta, ciertamente, una paradoja, pues el país mundo pacari busca digamos no solamente mostrar que hacemos buen chocolate acá y mundo piense en CHOCOLATE FINO, siempre piense en Ecuador y estamos listos mundo que estamos produciendo en el origen del cacao que es la amazonía mundo Si bien después del 2017 el problema con la Caminadora se acrecentó mundo ", en Boletín Especial del Centro de Investigación de Imagen y mundo del cacao, conocedora de todos los procesos desde el cultivo hasta mundo se pierda dicha ventaja (Rivas, 2019). 2. mundo del cacao como " Criollo " (que significa " nativo " mundo (ANECACAO, 2015). 3. Importancia del cacao 3 mundo : Emirates Airlines. mundo . 98 Por esto es importante potenciar de mejor manera los productos mundo en el que las empresas perciben, interpretan y dan respuesta a mundo ha ido resurgiendo con el transcurso de los años, ha sido mundo se lo merece porque es cuidado pues cuando pruebas un chocolate de mundo , es trascendental darle la importancia que requiere. Por eso, mundo tiene tanto sabor y aroma, como el nacional ecuatoriano o como mundo , actividad que dominó varias décadas la generación de divisas para el mundo porque esa gente nuestros agricultores no va a cortar un árbol de mundo conocido con el nombre de " Nacional ", que es reconocido mundo . El cacao ecuatoriano comercializado a nivel externo, es apreciado 128 mundo , todavía el 60 % es consumido en Estados Unidos y la mundo se ríe de chocolate también tómale como algo lúdico como algo donde mundo como en Centro América, Brasil o Colombia. Si bien este mundo que el Sexo " Dr. Ruth WestheimerDr. Ruth Westheimer La mundo Cocomect: nuevo operador y futuro participante en el comercio de cacao mundo con la mejor calidad de cacao existente. Para lograr esto requerimos mundo . Como todos los años, complementamos los conocimientos impartidos en el mundo . Los his-toriadores señalan que el consumo de chocolate data de antes mundo Promedio 2006-2009 TC PA 2006-2009 Promedio 2006-2009 TCPA 2006-2009 mundo , el cacao arriba clasificado como " fino de aroma ". mundo (Asociación Kallari 2007). Cacao Nacional satisfizo el gusto de mundo en el que ni siquiera fuiste criado empresarialmente como el mundo del mundo , es el cacao. Y es que, sin el descubrimiento mundo con cacao especial, mejor conocido como Cacao Arriba - Cacao Ecutoriano mundo

continentes, creando redes de conexiones alrededor del mundo . Mientras que la organización industrial ha sufrido una fragmentación en el todo lo que no existía y todo el mundo decía y bueno cuál es el cual es de aquí merca que internacional y es tan cotizado en todo el mundo ; sobre todo por fabricantes de chocolate tipo gourmet. Las plantaciones a compartir nuestros conocimientos y experiencias con el mundo y lograr el objetivo de una industria cacaotera sustentable y sostenible. mundo 17 % (Véase gráfico 19). Estados Unidos es el mundo se encuentran en África, estando en el primer lugar la Costa mundo entero porque el cambio no sólo hace una persona tenemos casos los mundo , ubicándose entre los 5 primeros puestos. No obstante, aunque mundo . 57 " Ecuador se hizo acreedor a dos premios en el mundo se produce cerca de 3 ' 500. 000 TM de cacao mundo , el Cacao Arriba. América Latina ha venerado al cacao por mundo . Según un estudio de Pro Ecuador (2016), la mundo como " Arriba ", es un producto estratégico en la industria mundo), y también contar con una fuerte participación del sector privado mundo del chocolate diseñando incluso tus propias máquinas algo de lo que te mundo se ha logrado la misma calidad en el grano, por factores mundo yo debo ser de ese 0. 5 por ciento de personas mundo en un territorio pequeño y dotado de servicios de primer orden. mundo , los filamentos estaminales son de color blanquecino translúcido; en el mundo . Es una historia interesante porque rompe con los estándares del colonialismo mundo . Ivan Ontaneda B. Presidente RETOS ANECACAO ANECACAO trabaja por el mundo y se mantuvo en el primer lugar como proveedor de cacao nacional mundo , pero no dispone de un concepto definido de la diferenciación de mundo de agricultura cuando santiago peralta habla de generar relaciones el elemento mundo lo produce el Ecuador y sus características lo hacen único gracias a mundo Buenas prácticas El productor En buenas manos Buenas noticias 16 l Sabor mundo El cacao en el

LeftContext	Keyword (2018)	RightContext
existentes, promocionando más el producto a nivel de Agricultura de manera conjunta con el Instituto por China5. Gráfico No. 5 Exportación su vez, el árbol de cacao " fue el espacio propicio que reunió 75 exportadores el sector No división estrategia CCN vs. ingredientes esenciales para lograr éxito tanto a nivel 55 2. 20 Glosario ANECACAO: Asociación	nacional Nacional nacional Nacional nacional Nacional nacional Nacional	e internacional con el fin de incentivar el consumo. 92 CAPÍTULO de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), que en el mes de del Cacao en grano periodo 2000-2014 5 Boletín Situacional del Cacao en " da sus primeros frutos a los 3 años de sembrado, quienes mantuvieron 355 citas comerciales con 30 compradores provenientes de 12 Exportadores Conocimiento del mercado internacional (2) Intermitencia en los e internacional, esto depende de los alcances de las firmas o de Exportadores de Cacao ASE: Arriba Superior Época ASN: Arriba

the Great Cocoa and the Post-harvest Mingas. equipo de laboratorio en 336 muestras de cacao -Versión Reservada-El Cacao Fino de Aroma o exclusivamente de una sola hacienda de la variedad Freddy Amores) Mazorcas de Cacao del Complejo las emblemáticas notas de amargura del cacao “ Censo Económico llevado a cabo por el Instituto nutricionales para cacao variedades CCN-51 y esta primera edición que estarán incluidas 25 empresas paralelo a esto, debe ejecutarse el Plan están cerca de la zona aledaña al Parque el Proyecto de Reactiva-ción del Café y Cacao un experto y de acuerdo con las normas denominado CCN-51. El cacao de la variedad Visual, Publicidad y Comunicación Turística el único concepto significativo de competitividad a nivel dos las ventajas competitivas más importantes del cacao cacaos muy especiales, pero solo con el el desarrollo y producción del cacao a nivel para esto cuenta con una red de organizaciones : 180) señala que en el ámbito , e influencias de los procesos económicos , que los mercados internacionales para el Cacao , es el productor por excelencia de cacao exportarán, las otras 15 cubrirá la demanda tecnificados. En los sistemas tradicionales de cacao 1993. 50 Anexo 4. El Foro especiales) deberán transmitir electrónicamente al Servicio produc-tive varieties with a taste equivalent to the y técnico de Chocolates To'ak. XVI Encuentro Sur INIAP Origen de los clones de cacao 80 % de la superficie total a nivel a las naciones o países en el entorno nacional. En el año 2015 el precio 2014). En cifras, la producción práctica para el proceso de fermentación de Cacao de la variedad de CCN51. El chocolate años de las acciones tomadas por el Gobierno cacao mantiene vigente su importancia para la economía

nacional cocoa plants have been delivered to growers in several provinces, as
nacional y 127 del clon CCN-51, y los resultados según Juan Carlos
Nacional , es un cacao tradicional del Ecuador, fue nombrado desde hace
nacional fino de aroma con sabor " Arriba ". PRUEBA DE CORTE
Nacional en diferentes estados de madurez (INIAP- EE. Pichilingue – Programa
Nacional ”. INGREDIENTES Licor de cacao de Ecuador, azúcar, manteca
Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) en 2010 muestran que la
nacional . Dependiendo de la edad y población / ha del cultivo,
nacional , se difundirán adicionalmente, las ventajas territoriales e incentivos tributarios para
Nacional de Mitigación, el cual se ha elaborado desde el 2018 en
Nacional Yasuní, uno de los sitios con mayor biodiversidad del país.
Nacional Fino de Aroma, ha incorporado a 1. 171 productores de
nacional , empleando cubiertas a prueba de gas con una permeabilidad lo suficientemente
nacional es considerado como un producto emblemático del Ecuador por sus características
nacional e Internacional • Asesor de Imagen de: Agencias de Viajes,
Nacional es la productividad. El objetivo principal de una nación es el
Nacional : sus características organolépticas únicas y las formas de producción amigables con
nacional , no he logrado encontrar ese sabor con CCN51 " explicó Peralta
nacional y como compete en el mercado internacional en la sección de productos
nacional que proveen asistencia técnica en todas las temáticas relacionadas. El programa
nacional predomina la idea que las empresas aumentan su competitividad mediante el
nacional , regionales e internacionales sobre la localidad. Se consideran aquellos derivados
Nacional Fino y de Aroma Sabor " Arriba " tienden cada vez más
nacional fino y de aroma con el tradicional " Sabor Arriba " que
nacional y las cinco toneladas restantes servirán para producir el chocolate en barra
Nacional no se utilizan insumos o riego y se cosecha el cacao que
Nacional de la Cadena de Cacao El FORO NACIONAL DE LA CADENA DE
Nacional de Aduana del Ecuador la información de la intención de exportación,
Nacional native variety could be re-created. To that end a research program
Nacional de la Red de Guardianes de Semillas. www. toakchocolate.
nacional de Ecuador generados por INIAP El cacao, Theobroma cacao L.
Nacional . Las provincias que cuentan con una mayor superficie cosechada de Cacao
nacional para después competir en el exterior. Porter ofrece una gran literatura
nacional promedio del cacao fino de aroma fue de USD 114 y de
nacional de chocolate alcanza apenas al 1 % de la producción total del
Nacional , se han desarrollado diversas investigaciones que apuntan a considerar factores como
nacional es ingrediente esencial en el chocolate gourmet. Con riego por micro
Nacional . Identificando siempre al CACAO como un sector productivo estratégico, generador
nacional , y para la Provincia de El Oro particularmente. La dinámica

Nacional Fino de Aroma. Quito. Asamblea del chocolate es la variedad conocida como " Se evitará recibir y almacenar mezclas de cacao , Ganadería, Pesca y Acuacultura, Instituto . Art. 76. - La Dirección existe un incremento en la compra de cacao una empresa chocolatera ya muy reconocida a nivel I Feria de Aromas y Sabores de Cacao Transformación Productiva (2010), la Estrategia entrega. • Líneas de crédito a nivel Sabores, 2007. 41 UNCTAD / Programa Migration and Domestication History of the Fine Flavour de las empresas o industrias dentro del mercado) y el Desarrollo de la Agenda Estratégica oro era altísima en el mundo. Causas proyectos, estas asociaciones son: - Asociación , actualmente tiene el 6 % del total aroma no sea igual que el del cacao y comercializadores de frutas tropicales el triunfo Cacao mundo que exporta Cacao Fino o de Aroma debido a esto es apetecido en el mercado lado la demanda es sostenida tanto a nivel su producción es cuatro veces mayor al cacao % Proyecto de reactivación del café y cacao derechos de la propiedad intelectual, el Servicio de cacao son evaluadas y seleccionadas a nivel Un agricultor con 7 hectáreas sembradas con cacao sus creaciones ganadoras, todas hechas con productos de crédito agrícola por destino, a nivel de chocolate ecuatoriano radica en potenciarse a nivel de cacao CCN-51 pero quisiera volver al cacao María del Toachi, Asociación Ecuatoriana de Cacao chocolate de concentración del 100 % con Cacao Producción y Mejora de la Calidad del Cacao considerado dar a conocer su producto de forma del Pensamiento Económico. México: Universidad de una IG se presentará en la Dirección sabores y aromas únicos del mundialmente famoso Cacao que el consumidor prefiera productos importados sobre los

Nacional del Ecuador B. (2010). Código Orgánico de la
Nacional " por la calidad de sus granos y fino sabor. Me
Nacional con CCN51. 129 24. Se evitará usar el almacén simultáneamente
Nacional de Investigaciones Agropecuarias, Ministerio de Industrias y Productividad ha
Nacional de Propiedad Industrial certificará la fecha y hora en que se hubiera
nacional que subieron de 18 al 29 % en comparación con el total
nacional e internacional ya que ofrece barras de chocolate de varios sabores al
Nacional Fino o de Aroma. Antes de iniciar con la preparación de
Nacional para la Igualdad y la Erradicación de la Pobreza (2014)
nacional e internacional conocer perfectamente las bondades de su producto • Forma y
Nacional de Biocomercio Sostenible, Diagnóstico del Cacao Sabor Arriba, diciembre del
Nacional Theobroma cacao L. Variety from Ecuador. PLoS ONE 7 (
nacional e internacional desempeñan funciones de relevancia con el objetivo de obtener
Nacional de Cadmio en la Cadena de Cacao. Medidas integrales para prevenir
nacional : Infraestructura adecuada. Bajos aranceles de exportaciones y el apoyo a
Nacional de Exportadores de Cacao en Ecuador (ANECACAO). Apoya a
nacional , la región Interandina posee el 14 %, aproximadamente, del
nacional (de primera). Conocer los procesos es cuestión de dos
Nacional y fino de aroma Cacao en grano, seco Asociación de productores
Nacional " Arriba " y su volumen de exportación cubre aproximadamente las dos
nacional e internacional. 2. 1. 5. Exportaciones Mundiales La
nacional como internacional, la calidad y diversos sabores de chocolate han permitido
Nacional , además de presentar una alta resistencia a las enfermedades y plagas
nacional fino de aroma del MAGAP (2012), según lo recogido
Nacional de Derechos Intelectuales (SENADI) organismo que reemplazará al Instituto Ecuatoriano
nacional por los Comités Nacionales de Organización. Dependiendo del lugar de celebración
nacional que tiene un rendimiento de 28 quintales de cacao por año (
nacional como la quinua, el plátano verde, el maqueño, el
nacional (BanEcuador / Banco Nacional de Fomento, 2017) descritas en
nacional y posteriormente en el extranjero. Un limitante dentro del consumo de
Nacional en busca de su destacado aroma si éste se renovara, fuera
Nacional Fuente: Programa Nacional de Biocomercio Sostenible (2006) Elaboracion:
Nacional . Los datos para la estimación del crecimiento de la demanda de
Nacional " a 43 cargo del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura
nacional en primeras instancias Ecuador fue su mercado meta, pero con el
Nacional Autónoma de México. Halley Alain y Guilhon Alice. (1997
Nacional de Propiedad Industrial y contendrá los requisitos señalados en el Reglamento.
Nacional Fino de Aroma. El concepto de chocolate de origen toma forma
nacional , donde muchas veces se da el caso de que el producto

reconocido como uno de los mejores cacaos a capacitación y apoyo al mercadeo. Impactos del movimiento y crecimiento del sector cacaotero a otro lado la demanda es sostenida tanto a mundial donde participan participaron 800 chocolates a 2014 hubo mayor demanda para este producto a y esto nos ha llevado a conocer a el Gráfico 6 se presenta las funciones a origen productivo de los granos de cacao a aroma con una participación del 63 % a y permitiendo un importante crecimiento económico a de lo contrario el mucilago no ofrece los mundial? El cacao ecuatoriano es reconocido a KPMG resume las ventajas de la certificación a hendijas donde se puedan ocultar insectos. El para seleccionar plantas más productivas con un buen fincas, por la tendencia del mercado a cacao en grano en este período ha registrado estadísticas de producción de cacao y chocolate a cuenta propia la demanda insatisfecha de chocolates a de mohos también provoca un aumento de los para los países, tomaba ésta sólo a cantidad de granos y la tecnología disponible a pero ahora está en cuarto puesto. A Mapa de actores y sus funciones básicas a de la compañía? Fortalecer la marca a exportadores nacionales. • Los intermediarios: a y periodos prolongados de sequía, su bajo macadamia al mercado alemán, con un alto en la declinación del precio del grano a posee cuatro certificaciones de calidad reconocidas a labor e idea. Sin embargo, a 2002 estas dos organizaciones implementan la iniciativa a a nivel de país entero, no a que los residuos reales pueden resultar incuantificables a esfera de la investigación. Existe un bajo lo contrario desde la antigüedad se contaba con . En el Cuadro 7 el promedio a Mata y Bruno Brevi, profesionales de alto

nivel internacional, y lo más recomendable sería no solo exportar la materia Agregado de la Certificación A más de los efectos individuales, el **Nivel** mundial. Juan Pablo Zúñiga Presidente RETOS ANECACAO Un dulce encuentro que **nivel** nacional como internacional, la calidad y diversos sabores de chocolate han **nivel** mundial y más de 300 jueces internacionales en cata ciega entonces eso **nivel** internacional, ahora se habla de la buena relación de Ecuador y **nivel** mundial no significa que el CCN ha pesar de tener menos condiciones **nivel** MACRO, es decir las funciones que le competen a los organismos **nivel** mundial no son equivalente a los niveles de consumo en estos orígenes **nivel** mundial. La Unión Europea y Estados Unidos constituyen los principales destinos **nivel** privado, que posteriormente sirvió de respaldo económico para la fundación de **nivel** de azúcar necesarios para que la almendra logre una buena fermentación, **nivel** mundial por tener características únicas de aroma y sabor, somos el **nivel** del productor de granos de cacao, según su impacto sobre el **nivel** del piso de las bodegas debe ser más alto que el terreno **nivel** de tolerancia a las enfermedades. Se tiene información de producción y **nivel** internacional. Sin embargo, ninguna de estas experiencias ha sido motivo **nivel** irregulares llegando a su más alto monto de exportación en el año **nivel** nacional e internacional, es preciso cuantificar por cuenta propia la demanda **nivel** de nuestro país. En función de las conclusiones anteriores, donde **nivel** de ácidos grasos libres (AGL) en la manteca de cacao **nivel** de país entero, no a nivel de regiones. Actualmente ningún **nivel** local. Eliminar trozos de corteza, placenta, granos negros y **nivel** nacional ¿ cómo está la actividad? En la actualidad hay un **nivel** micro en la Cadena de Valor del Cacao En la Figura 1 **nivel** local. Este es un mercado agradecido, comprometido. El ecuatoriano **nivel** nacional, se estima que existen alrededor de 1. 000 intermediarios **nivel** de saturación lumínica (el tejido foliar expuesto a exposición solar directa **nivel** de innovación y calidad, resultará rentable y factible para los productores **nivel** mundial. Por otro lado, con el crecimiento en la participación **nivel** mundial: certificación orgánica CERES, agroecológica RAIN FOREST ALLIANCE, **nivel** país se debe apostar por asociarse, que no es otra cosa **nivel** nacional en coordinación con la autoridad ambiental. La IB es una **nivel** de regiones. Actualmente ningún país tiene el monopolio total en la **nivel** muy bajos, a veces se prefiere citar el Límite de Cuantificación **nivel** de asociatividad. Un 90 % de los productores no se encuentran **nivel** básicos de cadenas de producción conformadas por productores, comercializadores y **nivel** nacional esta en el orden de 0. 4Tm / Ha que **nivel** . Por otro lado, contamos por segundo año consecutivo con la

000 hectáreas de cacao fino de aroma a las almendras arrojó valores superiores al límite de un movimiento creciente que elabora chocolates de y relaciones formando una cadena que inicia a partir de la unidad del sector, a de chocolate ya que solo comercializan a este exportar mejor cacao y no ser castigado a Caracterizado por su sabor semi-amargo, su bajo industria de chocolate ecuatoriano radica en potenciarse a exportación de cacao. Ofrecemos nuestro servicio a a exporta por los volúmenes de demanda a presenta una breve caracterización del sector cacaotero a ciertas carreteras, tienen mayor probabilidad de presentar , las cuales pueden ser fácilmente empleados a pertenecientes a un sector determina principalmente el arcillosos, difíciles de drenar y de bajos Japón esté aumentando la demanda del producto a factores externos, de oferta y demanda a Está actualmente interesada en fortalecer y apoyar a más del 20 % de la población a 77 % de la superficie cacaotera plantada a de todo el cacao que se comercializa a a tener ahora una expansión importante de sus 70 m, fertilidad mediana, con un se mantiene una barrera respecto a alcanzar el hasta el 50 %, mientras que a el empoderamiento de género, condición social y un grupo de trabajo encargado de fijar unos oportunidad para entender y mejorar la calidad a Andes Peruanos sobre los 3500 metros sobre el % anual en el consumo de chocolate a en ferias o macro ruedas de negocios a un grupo de trabajo encargado de fijar unos y de esta forma es delicioso. A de barras de chocolate que ofrece con distintos un manejo adecuado en los procesos postcosecha a , entre otros. Es necesario impulsar a puede definir tres niveles de análisis: a la presencia de materia orgánica y la fluctuación

nivel nacional, cuyo objetivo es incrementar las áreas cacaoteras del país,
nivel comercial (1, 20 g). FEDECADE y Eloy Alfaro
nivel gourmet, desarrollando nuevos productos y sabores. Por otro lado la
nivel de los productores individuales de cacao en grano y termina en la
nivel interno, se fortaleció, potencializó y proyectó a ANECACAO como el
nivel de la industria un 4 % del chocolate. También es importante
nivel internacional. Unidos podremos lograr un buen hectareaje y manejar la calidad
nivel de grasas y olores frutales o florales CACAO FINO DE AROMA Actualmente
nivel nacional y posteriormente en el extranjero. Un limitante dentro del consumo
nivel nacional. Con procesos de control de calidad establecidos, asesoramos y
nivel mundial. Rivalidad entre los competidores existentes (Colón D. 2009
nivel nacional y de la Provincia de El Oro, para sustentar su
nivel relativamente elevados en la almendra, enfatizó. El INIAP empezó a
nivel de campo y en algunos casos ayuda a incrementar los rendimientos del
nivel de rentabilidad del sector y la situación global de competitividad (David
nivel freáticos a profundidades adecuadas, tampoco debieran cultivarse. En el aspecto
nivel mundial. Oportunidades perdidas: En el caso de que el Ecuador
nivel mundial, no la podemos controlar los actores de la cadena cacaotera
nivel de productores. Cuentan con 6 técnicos que trabajan con pequeños productores
nivel mundial. La economía china es una de la más fuertes del
nivel nacional. En relación a las hectáreas de las UPAC, en
nivel mundial. El producto proviene principalmente de Costa de Marfil (42
nivel de consumo. El cacao y el chocolate pueden tener allí un
nivel freático que beneficia al cultivo en los meses secos, junto al
nivel de organización colectiva requerida para ser admitido a dicho esquema. 35
nivel general el descenso se ubicó en un 20 % aproximadamente. A
nivel de estudio. Para Bennis (1959) el liderazgo constituye un
nivel máximos armonizados con el fin de proteger la salud de los consumidores
nivel de productor de cacao y del Comité Nacional de Organización. 5
nivel del mar; es conocida por los numerosos beneficios que aporta a
nivel mundial, por parte de los países consumidores. Y el mercado
nivel nacional e internacional, para dar a conocer su oferta de productos
nivel máximos armonizados con el fin de proteger la salud de los consumidores
nivel de industria artesanal y de mediana escala se usan implementos más sofisticados
nivel de contenido de cacao o mezclados con frutas y plantas tradicionales del
nivel nacional. El Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Nacional Fino
nivel nacional la cultura del consumo de chocolate, la población poco conoce
nivel de empresas, industrias o sectores y país o región. Desde
nivel freático, entre otros), plasticidad y consistencia, pedregosidad,
nivel

de productores de cacao Asociaciones Cacao Floral Frutal cáscara (almendras, avellanas, pistacho, albaricoque y el banano. El sabor a % Pizarra % Moho % Cacao Floral Frutal saludable (negro, con frutas deshidratadas y los sabores Cacao, Floral, Frutal, nuez, avellana, nuez de macadamia, distintivas, de toques florales, frutales, ausente y, con referencias a flores y . No se utilizan materias como soya, 0, 4 puntos. El sabor a permite balancear sus tonos únicos a madera y asociadas con los sabores frutal, floral, cítricos, florales y un sutil toque de granos del cacao (florales, frutales, de color café. El fruto (la de antioxidantes del cacao. Sus tonos a sabor: cacao, frutal, floral, otros ingredientes con sabores más fuertes (como nueces (almendras, avellanas, pistacho, cacao mostró diferencias estadísticas entre cacao frutal, nuez de marañón • Nuez - Piel de nativas de Australia. El nombre de la otras notas sensoriales: floral, frutal y cáscara (almendras, avellanas, pistacho, los sabores frutal, floral, acaramelado y sabor a cacao, floral, frutal, cacao con aroma a frutos rojos o a sabor que recuerda a una almendra o una cáscara (almendras, avellanas, pistacho, % Pizarra % Moho % Cacao Floral Frutal , sean estos frutales, florales, a La primera, a la que pertenece esta sabor a cacao, floral, frutal, encontrar sus sabores frutales, florales, a permite balancear sus tonos únicos a madera y % Pizarra % Moho % Cacao Floral Frutal distintivas, de toques florales, frutales, los sabores cacao, floral, frutal,

Nuez Dulce Amargor Acidez Astringencia Verde I 2, 7 1, 3
nuez de pecan), cacahuete, gluten, semillas de sésamo,
nuez es un sabor que recuerda a una almendra o una nuez,
Nuez Dulce Amargor Acidez Astringencia Verde Moho II 5, 10 1,
nuez) - Con alto contenido de cacao (Premium) Europa -
Nuez y Dulce, en licor obtenido de cacao de las Asociaciones de
nuez de pacana, nuez común, maní, nuez de marañón •
nuez , almendras, especias que lo hace único y especial, sobresaliendo
nuez sus cacaos florecen en Calceta, con el trabajo de la Asociación
nuez , leche o aceite de palma. En su lugar, emplean
nuez fue mayormente identificado en las muestras de APROCA con 2, 5
nuez tostadas. Un verdadero elixir para los auténticos amantes del lado oscuro
nuez , dulce y otros. Según Romero (2004), la
nuez y jasmín. La consistencia y sensaciones que brinda esta barra le
nuez o sabores distintivos), proyectando los beneficios de polifenoles (alimento
nuez de cacao) puede alcanzar una longitud de 15-25 centímetros. Cada
nuez son naturalmente refrescantes. Barra 65 % Descripción Nuestro cacao ecuatoriano
nuez , caramelo, acidez, astringencia y amargor. Los parámetros descritos
nuez , frutas, cremas, etc.) y que no requieren
nuez de pecan), cacahuete, gluten, semillas de sésamo y
nuez y caramelo. El sabor floral se presentó similar en el cacao
nuez : fuerte sensación astringente como de pieles de avellanas y nueces,
nuez es en honor a un naturalista australiano llamado John Macadam. Botánicamente
nuez , dependiendo del tipo de cacao (Amores, 2004).
nuez de pecan), cacahuete, gluten, semillas de sésamo,
nuez , relacionados con frutos secos, leche y madera. Para la
nuez y caramelo de las muestras provenientes de las once asociaciones de productores
nuez . El cacao fino de aroma se encuentra en toda la costa
nuez , en ocasiones a una fruta seca. 40 Enríquez Gustavo,
nuez de pecan), cacahuete, gluten, semillas de sésamo,
Nuez Dulce Amargor Acidez Astringencia Verde Moho IX 5, 00 1,
nuez y a chocolate; mientras que los granos con defectos, son
nuez , comprende diez especies, de las cuales únicamente dos producen frutos
nuez , caramelo, amargor, acidez, astringencia y verde. El
nuez y a chocolate en niveles importantes. Nota de Cata: En
nuez tostadas. Un verdadero elixir para los auténticos amantes del lado oscuro
Nuez Dulce Amargor Acidez Astringencia Verde Moho I 5, 70 1,
nuez , almendras y especias sobresaliendo con su ya conocido sabor " arriba
nuez y dulce, en chocolates elaborados con cacao provenientes de las Asociaciones

00 dólares. 163 Esta información servirá para llegando a 120 mil toneladas. Las figuras Tulicorp fue planificada cuidadosamente, y se logró precios módicos pero que a un largo plazo cacao de buena calidad con el fin de estar cerca del productor, para que estos . Los nuevos grupos oligárquicos concentraron las divisas polvo, relleno y muchas otras manufacturas más . Lo mismo ocurre en cuanto a certificaciones productividad, reflejando la falta de tecnificación para de su cacao, lo cual les permitirá de la cadena de valor del cacao, los lotes para producto envasado o empacado se agrega azúcar y algunos ingredientes, se logra cacaos finos se negocian en mercados secundarios y , se basó principalmente en la información que), explica las normas a seguir para esto un incremento en la comercialización y exportación). PNUD: Desarrollo de Ecuador. favor de la industria ya que se puede contextos cerrados distintos. El más antiguo fue el distribuidor es el agente que mayores ganancias la importación de mercancías, el importador deberá chocolatero De acuerdo a investigación previa, se cacao: Es una pasta fluida que se , se muele el cacao sin cáscara hasta el negocio de industrializar localmente el cacao hasta de los árboles de los cuales ha sido La prueba sirvió para determinar si los resultados Fair Trade Para exportar cacao orgánico se debe cuales se extiende el producto hasta llegar a producir y ofertar al mercado internacional, para a nivel nacional (Anecacao 2007) se debido a las inversiones que se requieren para de comercio justo. Gracias a ello se expuestas al viento. Por lo cual se 0, 6 % del total de ingresos la metodología " escuelas de campo ", la retroalimentación de los avances que se vayan

obtener los Costos de Producción que se detallan a continuación. 5.
obtener a través de firmas incluyen a: ADM, Barry Callebaut,
obtener ideas muy importantes para armar la propuesta del presente proyecto. Entrevista
obtener sus beneficios. Tabla 3. 22 Gráfico 3. 17 Elaborado
obtener un cacao que sólo cumple con las especificaciones para el cacao de
obtener el mejor precio por su cacao y reciban un sin número de
obtener por las exportaciones cacao (Acosta, 1995: 34).
obtener también a partir de mezclas con otros productos o frutos secos.
obtener y a procesos productivos adecuados que fomenten el comercio justo y la
obtener mejores rendimientos de cacao por cada hectárea cultivada. 2. 1
obtener precios más altos de venta. Como parte de este enfoque basado
obtener beneficios y calidad. Por ello el proyecto contempla el manejo de
obtener realizando un muestreo al azar, para lo cual se enumerarán las
obtener un producto final como es la cocoa. Elaborados El chocolate ecuatoriano
obtener precios superiores a los ordinarios, puesto que se paga un premio
obtener de productores de cacao fino y de aroma. 7 JUSTIFICACIÓN 7
obtener la mayor producción de los nuevos clones de alto rendimiento liberados en
obtener una mejor rentabilidad por el producto ofrecido. Por estas razones,
obtener de PNUD: Desarrollo de Ecuador: [http:// www](http://www)
obtener con facilidad. Cuadro 3: Costos de procesamiento o transformación de
obtener directamente de los residuos orgánicos adheridos a un fragmento cerámico, donde
obtener el 59 %. En Ecuador los productores buscan vender sus productos
obtener un permiso de importación de productos para poder presentar la respectiva
obtener la información respecto a que en la provincia del Tungurahua y específicamente
obtener luego de un proceso de trituración, frecuentemente esta pasta es utilizada
obtener una pasta que se conoce como licor de cacao. El licor
obtener el producto 37 terminado y de esta manera incentivar la comercialización interna
obtener la muestra (años) Clima Comienzo del período seco (mes
obtener fueron similares o diferentes dentro de la población estudiada. La ilustración
obtener la certificación de los países de destino, que para el caso
obtener una humedad de 7 u 8 %. Idealmente, este proceso
obtener una ventaja sobre el resto de países. Ecuador es uno de
obtener un total de 123, 810 TM de los cuales 104,
obtener y mantener dicha certificación. Operatividad de los Esquemas de Certificación La
obtener el mejor precio y se asegurará un acuerdo comercial duradero en el
obtener niveles de fermentación diferentes, según el comportamiento del clima. En
obtener . En cuanto al financiamiento, se destinaron 69, 7 millones
obtener el aumento en la producción por hectárea y así mejorar científicamente el
obtener en la implementación de mejoras. ¿ Cómo nace el Tramitón Productivo

Esto permitió que a partir del 2006 se nivel mundial pacari es una empresa ecuatoriana que muestra aleatoria probabilística, la misma que será sur de América, la uvilla, que 3 donde aparece una escala ordinal, se que por medio de este primer proceso podemos Para establecer una plantación de cacao se requiere proceso de extracción mecánica de solventes, se la empresa asociativa acopiadora de cacao. Se entre pequeños y medianos agricultores, porque se , aunque ligados, requieren diferentes procedimientos para sector de la salud y los beneficios que abarca tanto la preparación de los productores para actividades de chocolatería. Mediante las cuales se sostenible y tra-zable que permitan a los agricultores cultivo, elementos intangibles de gran importancia para Fabiola Durán Ganchoza: 126 Con los resultados El cacao de la comunidad es procesado para los principales factores a considerar. El precio incursionando con éxito a escala internacional, al , así mismo es fundamental para los japoneses los lotes para producto envasado o empacado se en los medios de comunicación alemanes. También o reciclado. Una buena trazabilidad, permite : En 2013, el repostero Paul Young una serie de limitaciones, una WFOE puede En el Capítulo V finalmente con los resultados de Rentas internas (SRI). Token los casos, sin embargo, se pueden 3 Procesamiento de las muestras de almendras para la línea Ecuatorial. (...) para que los componentes beneficiosos que aporta se pueden . Nota: Este dato comparado por lo muelle a FOB; d) Al valor cacaos finos se negocian en mercados secundarios y . El objetivo de la empresa exportadora es al vaivén de los hacendados. La renta Solo un pequeño porcentaje de cacao ha logrado PASTA DE CACAO Porcentaje de Cacao 100 %

obtener una nueva generación de materiales de alto potencial de rendimiento que da
obtener el principal galardón al mejor chocolate del mundo la competencia se dio
obtener de la población sujeta a investigar. El número de personas que
obtener un oro Américas 2012 y el chocolate con sal del Cuzco ganador
obtener proyecciones más exactas de la cantidad de chocolates que se consumen los
obtener materia prima de primera calidad. 2. 3. 1 Semi-elaborados
obtener la superficie adecuada, que permita una producción sustentable. La zona
obtener manteca de cacao en bruto desde la materia prima y ésta será
obtener información documental sobre los aspectos en Asociatividad que están vigentes en el
obtener excelentes resulta-dos. Permiten el uso de materiales que se hallan den-tro
obtener los productos finales. La transformación de cacao significa básicamente convertir el
obtener este consumo. Esta nueva tendencia se ha encamino a la producción
obtener la certificación como los costos del certificado en sí. Los procesos
obtener las distintas barras chocolate oscuro, esta fase tiene una duración promedio
obtener el precio justo por sus productos, valorando la producción orgánica y
obtener un fruto de calidad El cacao es un producto agroestático que absorbe
obtener del diagnóstico situacional de los socios y productores de cacao de UROCAL
obtener chocolate orgánico certificado, lo cual brinda acceso a nuevos mercados y
obtener puede ser muy variable debido a que –al ser un mercado más
obtener premios en competencias con otros países " (MasQMenos, 2013,
obtener muestras del productos a comercializar para asegurarse de la calidad del mismo
obtener al realizar un muestreo al azar, para lo cual se enumerarán
obtener ventajas competitivas frente a otros países productores de cacao y asociar la
obtener los datos necesarios de la cadena de producción y utilización de un
obtener dos reconocimientos de oro en los International Chocolate Awards por sus trufas
obtener beneficios y emitir facturas locales en RMB a sus clientes, lo
obtener en el capítulo anterior se procede a las respectivas conclusiones y recomendaciones
obtener el certificado de Firma digital emitida por el Banco Central, registro
obtener granos de buena calidad simplemente dejando que la fermentación progrese durante
obtener licor de cacao 13 4 Panel de catadores evaluando las muestras de
obtener una producción ideal, los árboles de cacao necesitan una precipitación anual
obtener a través de otros alimentos. Pero no es lo mismo el
obtener por la ESPAC 2006 (INEC) de 406, 868 Ha
obtener en el literal c) se deducirán el diferencial de costos en
obtener precios superiores a los ordinarios, puesto que se paga un premio
obtener una ganancia; en consecuencia, el cálculo de los precios es
obtener por la exportación del cacao se concentró en pocas manos y como
obtener buenos premios sobre la bolsa de Nueva York, como la hacienda
obtener , mediante la molienda de grano del cacao nacional previamente descascaradas y

. 66 Tabla 5. Exportación de cacao que han hecho una marca del mejor chocolate de desarrollo de mercados alternativos: origen, - Falta desarrollar mercados alternativos: origen, el Gráfico 6. Gráfico 6: Cacao buena dirección de hacer algo de ser algo años en el ecuador hablar de un producto son UTZ, Rainforest Alliance, Fairtrade y naturaleza es posible en un cacao 100 % la calidad o sea hacer chocolate premium autores 34. Superficie de cacao convencional y cacao los temas ambientales. Los productores de cacao de café cubiertos con nuestro delicioso chocolate negro se puede obtener la certificación de un producto WAO: El chocolate del Yasuní Este chocolate tierras en transición, las tierras de estatus que se produce con las restricciones del sistema con 78 productores de cacao tipo nacional certificado es el segundo productor debidamente certificado de cacao exportaciones de cacao y sus elaborados de origen una carga ya que 5 biol: abono de que puedan etiquetar al producto como " mejoramiento de la producción y exportación de cacao a que contienen macadamia, un fruto seco ver con su visión de equilibrio entre lo refiere al cacao especial y con certificación (región costa Comparación de ventas al exportar cacao fortalecimiento y consolidación de la cadena de cacao encuentran en Latinoamérica. Las áreas de cacao 200. 00 Tabla 8. Precio cacao a la producción de cacao fino de aroma- país. 10 Destinos de exportación de cacao los costos de producción para cacao convencional y Cirana Gutierrez Especialistas en la fabricación de chocolate de calidad que determinen que es un producto a diciembre) Destinos de exportación de cacao verduras o algunas cosas el tema del chocolate , destinados a nichos de mercados como el fertilizante químico. Diferencias de producción entre Cacao orgánico certificado Fuente: (BCE, 2018) Es posible determinar que del ecuador hoy conmigo carla barbotó y santiago peralta vaca se acabó , comercio justo, otros. Amenazas Aumento cada día más de , comercio justo, otros. - Comercialización individualizada del producto - . Superficie cultivada, mayores productores en América. Fuente: Willer sustentable cuando aquí de sustentabilidad no se hablaba ahora me alegra que era hablar casi en chino en el ecuador no estaba un poco La producción de cacao certificado sumó 899 mil TM en 2012 (en donde a diario nos visitan tucanes, lagartijas, mariposas, libre de gluten kosher barber libre de lactosa libre de soja somos región costa Fuente: Elaboración propia (datos de MAGAP & AGROCALIDAD orgánicos, deben cumplir todos los requerimientos asociados con la legislación de . PEPAS DE CACAO CUBIERTAS DE CHOCOLATE Y BANANO a través de Quality Certification Services (QCS) – Ecuador. ha sido elaborado con cacao fino de aroma, cultivado sin deforestar son en totalidad 140. 25 hectáreas. COFINA Ubicación Producto Presentación pero sin acceder aún al mercado orgánico 55 56 57 1. por BCS. Sin embargo, éste no es comercializado como orgánico y orienta su producción a mercados de comercio justo. (Agro-Enfoque se encuentra publi-cado en la página Web de la Agencia Ecuatoriana de natural para mejorar producción agrícola a base de estiércol de animales. " (SAE, 2018). 60 Figura 6. Certificación certificado En Ecuador existen muy pocas cadenas de producción articuladas que rico en nutrientes, antioxidantes, vitaminas, magnesio, fósforo, y lo convencional. “ Estoy completamente convencido que no es necesario , rainforest alliance, comercio justo y de calidad- origen), y cacao convencional CONCLUSIONES REFERENCIAS en la zona de Hoja Blanca, Provincia de Esmeraldas. PPP han crecido con una tasa promedio del 20 %, en el Fuente: (PROECUADOR, 2017) Con esta información queda demostrado en Manabí cantón Bolívar, en la primera etapa de transición cuenta certificado año 2016 Código Subpartida Subpartida Código país Destino País es aproximadamente del 10, 62 %, pero sus precios en de la más alta calidad. Está empresa es pionera en la puede obtener dicha certificación. En ecuador se puede obtener la certificación certificado año 2016 Precio del cacao orgánico Tipos de cacao que proporciona mientras que en europa eeu en suiza por ejemplo ya el tema , comercio justo, amigable con el ambiente, genera-rían un impacto y Cacao convencional Producir cacao convencional sea en tierras ecuatorianas como

país da a conocer la calidad del chocolate a ser sustentable y todo va a ser productos para la cocina la repostería tienen cacao Porcentaje de Cacao 100 % Granos de cacao certifi-caciones orgánicas de otros países. El cacao individual y ha sido capaz de producir cacao ecuatorianos. Por ejemplo, Pacari utiliza cacao hectáreas en la segunda etapa de transición a añadir una partida arancelaria específica para el cacao que se valoro fue el origen del chocolate más altos precios por la calidad del grano orgánicos las flores y maní orgánico todavía de Empresa Francesa Kaoka para la provisión de cacao 26. CECAO - empresa productora de cacao haciendo un esfuerzo enorme para darte un chocolate . Aproximadamente, el 85 % del cacao dos tipos de cacao fino de aroma: de manera tradicional y orgánica. El cacao , donde se produce cacao “ Nacional ” . Las fincas de los proveedores de cacao ejercicio 2008 cuando el cacao certificado (principalmente 20 kg / ha de K (Cacao González; Miriam Farez Arias 28 Exportación de cacao " small batch " (lote pequeño) existen pocas áreas para la elaboración de cacao Marca País Ecuador y la proyección del cacao especialización de los mercados por productos certificados: 23 Compañía exportadora de cacao de aroma y delicioso chocolate Pacari Barra de 50g de chocolate importante analizar ¿ Cómo se proyecta el chocolate el cacao ecuatoriano de fino aroma y el de producción, productividad y comercialización en cacao chocolate sano positivo que es de chocolate oscuro que supieron ver una oportunidad en el mercado Ecuador UNOCACE Producto: cacao en grano tipo cacaoteras. Producción de cacao convencional y cacao como una provincia productora de cacao 100 % información queda demostrado el beneficio de exportar cacao de producción altos. -Alta inversión en cacao orgánico de Ecuador al mundo? Y para responder la pregunta de análisis orgánico y todo va a ser pensante y todo va a ser socialmente orgánico para niños qué variedad tienen unos también helados veganos pero tenemos orgánico producido bajo el sistema chackra en la Amazonía ecuatoriana el origen del orgánico y sus preparaciones necesitan, además de las condiciones jurídicas para su orgánico en una hectárea de superficie, además ha sido capaz de exportar orgánico que se produce en provincias como Esmeraldas, Los Ríos o Manabí orgánico y tierras orgánicas ya certificadas 538 hectáreas. APOVINCES Ubicación Producto orgánico , se describe de la siguiente manera: entero, partido, orgánico de fino aroma. (Padilla, 2013). La calidad orgánico lo que genera buenas relaciones con las comunidades agricultoras. Asimismo, orgánico porque era parte del tema de la sustentabilidad también mi familia ha orgánico de alta calidad. Con apoyo de la cooperación de la GTZ orgánico Fuente: (MAGAP & AGROCALIDAD, 2018) CECAO es una orgánico de alta calidad etcétera etcétera lo pruebas lo entiendes vas a vas orgánico del mundo se encuentran en Latinoamérica. Las áreas de cacao orgánico orgánico y tradicional. 73 Cuadro 9: Principales organizaciones y asociaciones de orgánico es el producto que en ninguna de sus fases de producción utilizo orgánico y otras variedades, bajo certificaciones de Agrocalidad, USDA Organic Certification orgánico de Pacari están certificadas por " USDA Organic " y la Regulación orgánico y Fairtrade) representaba menos de 1 % de la producción global orgánico , Dr. Enríquez, 2004). TABLA 1. NUTRIENTES orgánico En la última década, la tendencia para los productos culti-vados bajo orgánico de edición limitada, cuyo cacao viene exclusivamente de la Hacienda " orgánico a chocolate elaborado y sus derivados. Poder de negociación con los orgánico . Además, de dos productos periodísticos: a) Enfoque: orgánico , FLO, Rain Forest, Do (denominación de Origen) orgánico Ubicación Producto Primario Presentación Comercial Producción estimada anual orgánico al 60 % con trozos de Yuca orgánica deshidratada. Producto Vegano orgánico en el mercado? El chocolate orgánico tiene futuro en el mercado orgánico también está consolidando su 29 camino hacia una marca reconocida, ejemplo orgánico con la población kichwa y colona de la Asociación Kallari. Además orgánico entonces hace 3 años comenzamos a intentar coquetear con mercado nacional y orgánico y de productos saludables con consciencia social. En el lado productivo orgánico o ecológico Contacto: Freddy Cabello Luna Correo-e: unocace @ on orgánico región costa Superficie de cacao convencional y cacao orgánico región costa orgánico de excelente calidad. En Chone y los valles de Portoviejo existen orgánico , este tipo de producción amerita un incentivo económico por llevar a orgánico , en el 2015 pagaron alrededor de UDS150 por quintal a agricultores

Valores Los valores señalarán el comportamiento de la no es otra cosa que la planeación, de cultura. Cultura de Mercado: la una barrera respecto a alcanzar el nivel de cada uno de los elementos integradores de la 2. Niveles y esquemas productivos, de asociativa rural Una empresa asociativa rural es una recuerdos como el momento de legalización de la es beneficioso estar asociado y pertenecer a una

- Viabilizará el establecimiento de apropiadas formas de la importancia que cada objetivo tenga para la " Ha sido una gran trayectoria para la de implementación de sistemas de control y de de acción para que el desarrollo de la en el compromiso de los miembros con la un impacto positivo en el futuro de la que emanan del mercado, conduciendo a la de acopio de la Comercializadora permite que esta . Cultura Jerárquica: representa un tipo de procesa-miento y comercialización. La ICCO es la sostenibilidad (permanencia en el tiempo de la Cacao del Ecuador – FEDECADE FEDECADE es una anterior se detalló describiendo que existe una adecuada orienta para cumplir con las metas de la en una norma o reglamento técnicos. Cualquiera , es igual de influyente el grado de la Estrategia Permite que el rumbo de la Organización Internacional del Cacao (ICCO) Esta Objetivos de la estrategia a) Fortalecer la describir el desarrollo de las actividades de una en que obtuvo la personería; jurídica la norte hacia donde todos los miembros de la NUESTRA EMPRESA KALLARI CHOCOLATES Nuestra , también es la forma del cual una segmento de mercado al que se dirige la trabajo en grupo, liderazgo, propietarios, del proceso productivo; por esta razón toda el liderazgo en el sector • Actualizar la los precios. La Unión Económica Eurasiática,

organización ante las diversas situaciones del diario vivir. • Respeto hacia los **organización** , dirección y control. Para Fayol los estudios administrativos que realizó **organización** se enfoca en el entorno externo e interno al mismo tiempo. **organización** colectiva requerida para ser admitido a dicho esquema. 35 El análisis **organización** . En la primera fase se debe decidir quién debe desarrollar el **organización** y Asociatividad Al analizar la asociatividad en el Ecuador en función de **organización** conformada mayoritariamente por productores y productoras de pequeña escala, **organización** donde algunos socios y socias no querían colaborar, comenta-ron que fue **organización** de esta naturaleza. Premios Internacionales Estos altos estándares de calidad, **organización** y gestión agrícola para hacer frente a la competencia. • Asumiré **organización** desde el punto de vista de sobre cuales se debe dedicar mayores **organización** de segundo grado estos caminos recorridos " " ninguna persona por sí **organización** . Por esto, se recomienda continuar con el co-financiamiento y apoyo **organización** se enmarque en la misión y visión. 1. 4. **organización** , para, mediante la competitividad posicionarse en el mercado local e **organización** , siempre y cuando se las aprovechen. 24 ¿ Qué son **organización** a desarrollar capacida-des que permitan introducir las transformaciones **organización** sea más eficiente transportando el producto a la ciudad; la Comercializadora **organización** que se conduce sobre la base de estructuras y formalidades. Los **organización** que administra los convenios internacionales del cacao. Su crea-ción se remonta **organización**). Su filosofía o pensamiento estará contextualizado en estos aspectos: **organización** de segundo grado, con jurisdicción nacional, que trabaja con mayor **organización** entre los sectores públicos y privado, todos estos sectores son regulados **organización** . Liderazgo Organizacional. - La Gerencia y los colaboradores deberán unirse **organización** dedicada a actividades de agricultura orgánica, a través de la certificación **organización** que estos tenga. Es así como la Organización Internacional del Cacao **organización** apunte hacia el acercamiento a la visión definida. Durante esta etapa **organización** fue creada en 1973 bajo el auspicio de las Naciones Unidas, **organización** interna y las competencias empresariales de las asociaciones de productores de **organización** empresarial, generando valor al cliente final. Por Cadena de Valor **organización** aspirante. e) Copia del Acta de Asamblea General certificada por **organización** deben procurar llegar con sus acciones cotidianas. 25 1. 4 **organización** empezó en el año 1997 bajo otro nombre y desde entonces hemos **organización** orienta a los esfuerzos para diferenciarse en la autenticidad de los competidores **organización** , el modelo de negocio y su factibilidad, el organigrama, **organización** y ambiente. Robbins y Judgey (2009) recono-cen como elementos **organización** debe contemplar un sistema de trazabilidad que permita tener total control de **organización** acorde al entorno cambiante. • Velar por el desarrollo y bienestar **organización** que incluye a Rusia, Bielorrusia, Kazajistán, Armenia y Kirguizistán

<p>. Se controlará todas las áreas de la de los grupos de programas derivados de dicha también hace parte de las funciones de la conexiones alrededor del mundo. Mientras que la tecnología a los productores, 5 Ausencia de estrategia como el patrón de respuesta de la generan cada día dentro de una empresa u básicos del ambiente interno y externo de una una mayor sostenibilidad a la gestión de la Cacaoteras del Ecuador – UNOCACE - es una un hábitat básicamente interfluvial. Su economía, merca-dos y rentabilidad para las actividades de la Cabello Administrador UNOCACE El futuro de UNOCACE La cuya finalidad viene determinada por el sistema de la iniciativa empresarial terminaba en fracaso y la de la UE de normas generales para la y comercialización del cacao de la UROCAL, Empresa Asociativa El modelo de empresa asociativa como ? Si, aunque se debe existir mejor actualmente se ha puesto énfasis en que la la Pepa de Oro, comenta que la complemento indispensable para el correcto desarrollo de la años 80 del siglo pasado, constituyéndose como de socios certificada por el secretario de la citadas anteriormente: Cultura de Clan: la factores de equivalencia de toxicidad de la misma asentamiento de viveros y programas de capacitación y de mercadotecnia o comercial y las innovaciones de precio, en beneficio de su crecimiento como % de la producción mundial) Solamente la Cacao e Industrializados del Ecuador, ANECACAO, cual será el crecimiento más fuerte de la</p>	<p>organización : Marketing, Ventas y Servicio al Cliente, Operaciones y Administración organización . 5. 2. 5. 3. - Publicidad en organización . Señalando como las funciones del administrador, la prevención, organización organización industrial ha sufrido una fragmentación en el sistema productivo tanto de forma organización y fortalecimiento gremial, entre otros factores. 6 alrededor del 90 organización a su medio ambiente. La estrategia pone los recursos (humanos organización a esto se puede tomar como ejemplo los sistemas de infor-mación, organización , los objetivos estratégicos preponderantes o Temas Estratégicos. Temas organización , como lo hacen la promoción de la equidad e igualdad de organización de segundo nivel, constituida por 17 organizaciones con aproximadamente 1000 organización social y mundo espiritual son modelo asombroso de adaptación continua al organización , ejecuta proyectos de producción limpia, en armonía con el ambiente organización busca tener una certificación más, seguir creciendo y abrirse campo en organización económica en el que la empresa se halla inmersa. Constituye el organización gremial o social se debilitaba o se acababa. Sin embargo, organización de controles oficiales de productos alimenticios. Las autoridades competentes organización que integra a asociaciones y comunidades de base de las provincias de organización , debe ser considerada un sistema complejo, abierto que necesitan gestionar organización y capacitar continuamente a los campesinos dedicados a la producción del cacao organización debe estar orientada a producir bienes para los mercados con una visión organización en la actualidad tiene 250 socios, todos padres de familia. organización , de este equipo de personas se espera que demuestren un compromiso organización de primer grado: asociaciones y cooperativas agrícolas y cacaoteras. organización . g) Nómina de los socios vigentes certificada por el secretario organización con una cultura de tipo clan se caracteriza por tener aproximación al organización (FETOMS), y suma de dioxinas y PBC análogos a organización asociativa ". El Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias organización . Todo esto se implementa con estrategias, mismas que efectuarán procesos organización . 140 CAPÍTULO IV PROPUESTA DEL MANEJO AMBIENTAL PARA organización CONACADO de Republica Dominicana está produciendo 50 % del volumen organización que exporta y vende su producto a empresas a nivel nacional. organización " La Pepa de Oro ". Aún cuando quedan muchas proyecciones</p>
--	---

LeftContext	Keyword (609)	RightContext
de esos es que comparte el centro de o las exportaciones de animales y productos de	origen origen	del cacao. Gracias a esto, estamos favorecidos con el acceso animal que no cumplan los reglamentos pertinentes de las CE y /

su producto y protegerlo con una certificación de " Calidad de los alimentos vinculada con el adecuadas; garantizando a los clientes calidad, y el CCN-51 es una cacao clonado de en polvo, etc.) el principal encuentra acá. Los demás ingredientes son de ser exportadores ante la aduana Las exportaciones de origen natural. Santiago les explica sobre su del Estado. Definición de una denominación de paternidad confirma-ron esta hipótesis. Empero, el marcas de certificación o garantía y denominaciones de producto con características únicas y también garantías de bien se dice que el cacao tuvo su Para solicitar dicha protección, las denominaciones de que se pretendan amparar con la denominación de un concepto que abarca a las denominaciones de granos violáceos, típicas para el grado u Arriba? El sello de la denominación de ecuatoriana, a través de una marca de a nuestros consumidores finales cacao sostenible, de . A pesar de que las exportaciones de no explotados que demandan el cacao fino de buena calidad. Debe evitarse la mezcla en Porcentaje de Cacao 70 % Chocolate ecológico de originarios del lugar designado por la denominación de internacional y la oferta propuesta. 137 El granos violáceos, típicas para el grado u para garantizar la calidad del chocolate y su legal en lo referente a las denominaciones de protección a las denominaciones que permiten identificar el . 212. La utilización de denominaciones de). Calidad de los alimentos vinculada al la autorización de uso de una denominación de a las indicaciones de procedencia y denominaciones de La fermentación se debe planificar de acuerdo al UE 1806310000: Control sanitario de alimentos de de Aroma. El concepto de chocolate de conseguir la denominación de protección de producción de de Guayas abarca el 96 % y el

origen , denominándolo cacao fino de aroma " Cacao Arriba ", como
origen y las tradiciones en América Latina " Octubre 2010. Desde luego
origen y certificación internacional. " En nuestras plantaciones sólo trabajan con plantas
origen ecuatoriano y es más productivo que el fino de Aroma. 1
origen es Europa con 43, 62 % seguido de Norteamérica con 42
origen nacional. ¿ Cuáles son los planes a futuro? ¿ Hacia
origen Ecuatoriano deberán ser acompañadas de los siguientes documentos: • RUC de
origen y las posibilidades que presentan al mezclarse con el chocolate. El
origen , normativa nacional e internacional Algunas disposiciones normativas de alcance y
origen del cacao Nacional era todavía desco-nocido, por lo que hubo que
origen , que reconocen la calidad de un producto atribuido a su origen
origen y calidad. Refiriéndonos al acuerdo con la Comunidad Europea, cuál
origen en México, en Ecuador encontramos Cacao Ancestral de origen silvestre creciendo
origen deben haber sido declaradas como tales en sus países de origen.
origen , así como las asociaciones de productores. Las autoridades estatales,
origen , teniendo en cuenta el término indicación de procedencia como un tipo
origen especificado. Ser de un tamaño razonablemente uniforme, aptos para la
origen es la cereza que había que ponerle al pastel, porque nuestro
origen , es básico el pensar en un producto en el que el
origen verificado y de alta calidad de todas partes del Ecuador. Estamos
origen agropecuario, detuvieron su crecimiento en los años 2015 y 2016,
origen ecuatoriano. 4. 6. 1 Mercados destinos a) SUIZA
origen de cacaos de diferentes grados. 3. 2. Rendimiento de
origen único, con dulces sabores de caramelo y de vainilla, que
origen en cuestión, incluso cuando se indique el verdadero origen del producto
origen productivo de los granos de cacao a nivel mundial no son equivalente
origen especificado. Estar libres de toda evidencia de adulteración. Estar prácticamente
origen . Generalmente, las barras con leche utilizan cacao corriente, nosotros
origen . No hay una regulación sobre el uso de DO y no
origen geográfico de productos como el café, el té, las f
origen con relación a los productos naturales, agrícolas, artesanales o industriales
origen y las tradiciones en América Latina. Roma. Fernandez Ibiza,
origen y de control del cumplimiento de las condiciones de calidad de los
origen como una indicación geográfica (concepto más amplio que engloba ambos términos
origen del cacao y su cantidad. Si la cosecha es de una
origen no animal. Control sanitario de alimentos genéticamente modificados (GM)
origen toma forma en la finca de Mashpi Chocolate Artesanal, pioneros en
origen en la plantación de Cacao Arriba. La empresa tiene su enfoque
origen de su materia prima es el acopiador. Las industrias pequeñas se

de exportaciones de cacao y sus elaborados de adecuadas; garantizando a los clientes calidad, todo el año y pueden oferta producto de que por el cruce con otras, dio multiplica cuando se considera la temperatura ambiente del para garantizar la calidad del chocolate y su 514 l. 676 Costo de certificado de Ministerio a los solicitantes de la denominación de " Calidad de los alimentos vinculada con el ecuatoriana, a través de una marca de aroma, como un producto con denominación de similar a las gotas de agua que dan del grupo que solicitó formalmente la denominación de investigación arqueológica recién sugirió que el lugar de la presentación de la solicitud de denominación de producto y su fecha de embarque desde el AMAZONÍA – COMUNITARIO Presencie el lugar de la calidad de un producto atribuible a su variedad de este producto tiene su punto de chocolate (chocolates oscuros, con cacao de Los Chocolates elaborados con granos de cacao de , que va ligado a su denominación de . " Respetar el producto, proteger su de 360 hectáreas, con una inversión de , ya que estos factores no tienen un ha declarado la protección de las denominaciones de de origen como reconocimiento Las denominaciones de La autorización de uso de una denominación de permite identificar y registrar cada producto desde su de America del Sur. Su centro de los venden sin señalar cuál es su verdadero varios perfiles de sabor y aroma según su habían tolerado las enfermedades, lo cual dio " Calidad de los alimentos vinculada con el cuenta la importancia que tiene la denominación de al mundo que se puede producir chocolate de mercados de valor para el cacao nacional de industrial, contempla la figura de denominación de Unidades (SI). · País de

origen orgánico se encuentra publi-cado en la página Web de la Agencia Ecuatoriana **origen** y certificación internacional. " En nuestras plantaciones sólo traba-**origen** ja que esta rodeada de los ríos: Bogotá, Cachavi, **origen** a un Neonacional... (Por eso) Ecuador debe dar un **origen** del envío y del destino; es decir del calor del verano **origen** . El cacao de Vices, de la Provincia de Los Ríos **origen** 547 615 683 757 838 Costo (tarifas en depósito, inspección **origen** del cacao arriba (Anexo 7). Cabe mencionar que el **origen** y las tradiciones en América Latina " Octubre 2010. Existen periodos **origen** , es básico el pensar en un producto en el que el **origen** en el mundo a corto plazo y en largo plazo o Desarrollar **origen** a un arcoíris y es registrada por una cámara de alta sensibilidad **origen** para el cacao arriba; sin embargo, está integrándose al proceso115 **origen** del cacao es Ecuador. Se encontraron cerámicas con restos de cacao **origen** del cacao arriba al Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual - IEPI. **origen** . 3. Se debe mantener registros del peso, movimiento del **origen** del Cacao mientras comparte las costumbres, tradiciones y la naturaleza que **origen** , sólo hacen referencia a las indicaciones geográficas (Flores, 2007 **origen** en la alta Amazonía y fue utilizado en la región por más **origen** único, elaborados de forma artesanal) - Chocolate saludable (negro **origen** Ecuatoriano tienen un perfil de grasa mucho más saludable que los de **origen** . La variedad que da origen a este cacao se denomina nacional **origen** , significa respetar las habilidades del campesino y productor ecuatorianos ", **origen** suizo que asciende a 2 millones de dólares. El proyecto se **origen** estructural. Sin embargo, por primera vez desde la década de **origen** : " Montecristi " para los sombreros de paja toquilla provenientes del **origen** son una herramienta de la propiedad intelectual y un reconocimiento que otorgan **origen** protegida tendrá una duración de diez años, pudiendo ser renovada por **origen** hasta el final de la cadena de comercialización. 35 De esta **origen** está situado en el noroeste de America del Sur, en la **origen** ", puntualizó Calahorrano. Por este motivo y durante los próximos **origen** geográfico y condiciones ambientales en donde crece. Los árboles de cacao **origen** al actual complejo varietal, denominado híbrido nacional x venezolano. Este **origen** y las tradiciones en América Latina " Octubre 2010. De las **origen** otorgada al cacao fino de aroma y con su ejemplo retrata todo **origen** . 84 Las empresas artesanales son consideradas competencia, el artesano con **origen** y con certificaciones, 2005. • Denominaciones de Origen o Marcas **origen** como una indicación geográfica constituida por la designación del ori-gen atribuido a **origen** . · Puerto de destino. 278 Anexo 26: Norma Técnica

las mayores fuentes de ingreso de dinero al país
 ¿ Aún no comercializan sus productos fuera del país
 Exportaciones cacao, en sus distintas formas por el país
 al cacao ecuatoriano en posiciones estelares dentro de el país
 su producción no es agrícola, en ese país
 zonas: Guayaquil, Quito, resto del país
 banano, flo-res, cacao y camarón a el país
 En mi opinión tiene mucho sentido para el país
 declarar la protección de indicaciones geográficas de otros país
 cacao? Esto tendrá un impacto en otros país
 . • Reglamentos locales muy exigentes en los país
 que decir: de 50 muestras de varios país
 MAGAP y sectores afines contribuirá para que el país
 acá y acá empieza después estamos a 40 país
 Sin embargo, con la olarización, el país
 recursos económi-cos para mantener ese mecanismo en los país
 oro ", convirtiéndose en uno de los país
 decir, aportan al país a ser un país
 dando en etapas del norte y noroeste del país
 . Esta es la situación actual de estos país
 mucho en el chocolate. Este es un país
 ¿ Ustedes han incentivado su consumo en el país
 la idea de fabricar chocolatería fina en el país
 , que incluyeron viajes dentro y fuera del país
 ser relevante para pequeños volúmenes de cacao de el país
 (partida arancelaria 1803200000): Total por el país
 , se da una gran competencia entre los país
). Sin duda, hablar de marca el país
 creci-miento económico y desarrollo en varias provincias del país
 mercado cacaotero tiene concentrada su producción en 8 el país
 : Total por países (2003-2011) Año el país
 m ayor producción, falta procesamiento en el país
 por varios problemas para contar con una marca el país
 marca. La lógica que mantienen todos los el país
EXPORTACIONES DE CACAO EN GRANO 2009 SEGÚN el país
 . Estamos viendo otras posibilidades, explorar los el país
 asociaciones de productores ubicadas en distintas zonas del el país
 su mayor medida Oro. Se considera un el país
 los programas de sostenibilidad que ejecutamos en el el país

ya que con ello se produce más trabajo para las familias humildes
 ? C: No, decidimos hacerlo acá primero. Es un país
 , Latinoamérica (millones de dólares 2011) Cacao en grano, el país
 productores de cacao a nivel mundial. Sin embargo, aunque los el país
 se ha hablado de nuestro producto el cacao, con un 227 el país
 . Se aplicará una política de ayuda a distribuidores. Esta política el país
 de Norteamérica Europa y Asia donde el proceso de industrialización se ha el país
 ya que Ecuador tiene una gran historia que contar y con la el país
 , cuando la solicitud la formulen sus productores, extractores, fabricantes el país
 como Camerún y Nigeria. Las compras de cacao de Ecuador también el país
 importadores de cacao fino de aroma (variedad nacional). Etapa el país
 fue el mejor el año pasado. Un plan para 10 años el país
 siga siendo líder mundial de producción de cacao fino. Es importante el país
 estamos en primera clase de emirates airlines estamos en 40 de los el país
 se encareció, y como el arroz no es un producto de el país
 en desarro-llo. Esas tres medidas buscan el incremento del precio del el país
 de mayor exportación mundial del cacao, generando riquezas y permitiendo un el país
 agricultor, no aportan a ser un país industrializado. Sin embargo el país
 , donde existe la mayoría del ganado bovino y ovino, mientras el país
 , más de 2 millones de niños se dedican a trabajos peligrosos el país
 un poco nuevo en este mundo. En Europa hay la cultura el país
 ? El ecuatoriano era y sigue siendo, en gran parte, el país
 . Existía en el Ecuador un chocolate normal, muy bueno, el país
 para buscar proveedores y compradores, respectivamente; marca, "branding el país
 de América, especialmente del centro, que buscan ubicarse entre los el país
 en toneladas y miles de dólares (2003-2011)..... el país
 por ganar mercados con artículos de manufacturas mayormente nacionales de cada el país
 resulta complejo, porque como lo explica Anholt, la aplicación del el país
 . La comercialización externa y la transformación del cacao han sido lideradas el país
 los cuales manejan el 90 % de la producción mundial de cacao el país
 Toneladas FOB (miles de dólares) 2003 Colombia 50, 38 el país
 , por eso la importación. Cuadro 39 Origen de los demás el país
 . Se debe tomar en cuenta que Perú es un digno representante el país
 que han aplicado la marca, es que se puedan diferenciar unos el país
 Fuente: (MAGAP, 2010) Ministerio de Agricultura, Ganadería el país
 con los que tenemos un pacto comercial, para ver las posibilidades el país
 . Asociaciones Provincia Escala de evaluación del sabor (0 – 10 el país
 muy atractivo para las exportaciones de cacao fino de aroma ecuatoriano ya el país
 . Realizamos diversas actividades que tienen como objetivo ayudarles a mejorar su el país

la industria. - Créditos destinados a los tomadores de decisiones, en particular en las Adicionalmente, el molino está provisto de un orificio tales que permiten pasar los granos más Insuficiente número de socios en las organizaciones de Ya que se produce mediante un proceso de hechos a base de cacao orgánico procedente de A un costado del conducto esta adherido un de la planta cuando esta aún es joven particular, dentro de esta estructura las naciones industrias maquiladoras pertenecen al sector textil y en inver-tir en pequeñas granjas y empoderar a los un espacio para dar un reconocimiento especial a una rejilla elevada, o bien utilizando un la Amazonía. Es un árbol con flores se destina principalmente al mercado interno. Un nivel de finca, donde los volúmenes son de cacao en grandes cantidades en contraposición a también de los compradores, hay organizaciones de , con un estimado de 5 millones de con el fin de cumplir con los requisitos ; Mejor legibilidad, es decir, tamaño que está compuesto en su mayor parte por la astringencia, podría constituir un defecto organoléptico un tejido social y productivo, donde los únicas a nivel mundial. Lo cultivan principalmente El programa tiene como destinatarios finales a los 4. - La comisión fijará los precios % . Este problema es causado por el CONCACAO) " contribuye al desarrollo de las : a) Para la fijación del precio millones de toneladas, lo que representó una y Europa se cambiaron de LCL (carga la tercera opción mejoraría el ingreso de los “ arriba ” y el conocimiento ancestral de de industrialización participan tanto industrias grandes como que el 2013 existe un mayor rendimiento pero Ley No. 79 que fija los precios una rejilla elevada, o bien utilizando un

pequeño y medianos agricultores a largo plazo (10 años) para que
pequeño y medianas empresas; Estudios Industriales es una solución a este problema
pequeño motor que emite un flujo de aire caliente, el cual esta
pequeño y retener los granos de mayor calibre para realizar el proceso de
pequeño productores con el consecuente impacto en el escaso volumen entregado a los
pequeño exigencia utilizando insecticidas y fertilizantes químicos, en comparación con el
pequeño plantaciones de la provincia de Esmeraldas, que son presentados por un
pequeño ventilador que impulsa aire hacia la intersección de las dos salidas para
pequeño a un año de edad. La hembra pone sus huevos luego
pequeño pueden ser competitivas en segmentos que representen una participación importante
pequeño escala al electrónico, se encuentran también bajo diferentes modalidades en el
pequeño agri-cultores, quienes tienen el 90 % del cultivo a nivel mundial
pequeño productores chocolateros que han tenido éxito en eventos internacionales y locales.
pequeño ventilador para acelerar el proceso. La zona en la que se
pequeño que se observan en las ramas y producen una mazorca que contiene
pequeño porcentaje de la oferta de cacao se utiliza localmente para la elaboración
pequeño . Las dimensiones más adecuadas son: 60 cm. de largo
pequeño propietarios. Monica Tandazo dice: noviembre 19, 2020 a las
pequeño productores que han adquirido certificaciones orgánicas, Comercio Justo y Rainforest
pequeño plantaciones que producen cacao en lotes de 13- Ha. El comercio
pequeño del contrato de exportación. Esto es lamentable, y podría evitarse
pequeño del texto; Los requisitos de información sobre alérgenos también cubren los
pequeño agricultores, la vía por costas no lograría ser rentable ya que
pequeño que la acidez excesiva. Otra forma de reducir la acidez consiste
pequeño productores operan organizados mayoritaria-mente bajo el modelo asociativo. La
pequeño y medianos productores convirtiéndolo en un rubro fundamental para el agro
pequeño y medianos productores de cacao, que son la base de la
pequeño referenciales FOB para cada 45, 36 kilos (cien libras netas
pequeño manejo que se da a la plantación: nula aplicación de insumos
pequeño economías campesinas organizadas de cacao fino y de aroma del Ecuador,
pequeño referencial FOB del cacao en grano de calidad ASE, que se
pequeño disminución con respecto al total consumido en el año anterior. En
pequeño que un contenedor) a FCL (contenedor completo de carga)
pequeño pro-ductores, condicionado a la existencia de recursos económi-cos para mantener
pequeño productores, logrando generar un producto superior. La gran biodiversidad de
pequeño y artesanales, con una capacidad instalada de aproximadamente 70 toneladas anuales
pequeño exportación si comparamos con el año 2013 de la figura 8 debiendo
pequeño referenciales FOB para la exportación de cacao en grano y productos industrializados
pequeño ventilador para acelerar el proceso. La zona en la que se

La cantidad de chocolate que se exporta es mayor cantidad, es llevada a cabo por Las balanzas deber reparadas regularmente (debe ser Esto es debido a que tradicionalmente, los se localice la información nutricional. El tamaño utilizar el dinero para la subsistencia. Estos y torta se refina hasta obtener partículas muy promedio superior a 40 años, cultivo de toma de decisión de la fijación del precio , Ghana, Nigeria y otros de producción Ecuador Como podemos observar en esta gráfica el como instrumento para posicionarse en mercados del precio de bolsa internacional lo recibe el los grupos prioritarios en este sector, los utilizar secadora, recuerde que primero debe secarse mientras que el año 2012 se observa un , a pesar que la mayor parte de de cacao es rentable si se paga un tenemos este símbolo que está aquí que es el caso de que el precio internacional sea de albacora: Cortar la albacora en cuadrados tercer impacto está en lo ambiental. La pepa de oro " es necesario hacer un importancia de orientar acciones que integren a los de aroma, representan una oportunidad para los . Sin embargo, Manabí tiene un aporte la mayoría de plantaciones del pequeño productor. existencia de un gran número de PYMEs y trabajar con pequeños los productores con asociaciones de estrategia más poderosa encontrada por las empresas de fuente de ingreso para más de 100 000 las condiciones de fermentación, en los cacaotales Esto es debido a que tradicionalmente, los productores. La escala de estas compras es que se deben entender las regulaciones para las

pequeño , y conseguir cantidades de cacao que estén bajos en cadmio no
pequeño productores con fincas de menos de 5 ha. Estos agricultores son
pequeño 1 vez por año). 7. Debe verificarse las balanzas
pequeño productores han pensado que no es justificable el uso de fertilizantes y
pequeño permitido es 1 / 16 de pulgada que equivale a 2.
pequeño y medianos productores son los que no pueden manejar adecuadamente la
pequeño , mientras que si su destino es la fabricación de chocolate no
pequeño agricultores con baja asociatividad, baja calidad en los procesos de producción
pequeño : “ Creemos que los agricultores deben ser los que deben comunicarse
pequeño), el 18 % es producido en el continente América (
pequeño arancel es el aplicado al cacao en grano, manteca de cacao
pequeño y altamente especializados, ya que el cacao arriba se caracteriza por
pequeño productor y eso garantiza que el Ecuador continúe creciendo en producción y
pequeño productores. Silvia Landín Álvarez; Francisco Benítez Luzuriaga; Javier Sánchez
pequeño 3 días en los tendales luego llevarla a la secadora artificial.
pequeño declive pero crece en el 2013 y 2014 como se detalla en
pequeño productores poseen en la actualidad cultivos de cacao arriba, en los
pequeño de USD20 por qq como premio sobre el precio local. Esta
pequeño agricultores que es que el comercio muchas veces pide que también tenga
pequeño a USD 1 600. La certificación de las plantaciones y fincas
pequeño , exprimir limones encima, añadir un poco de pulpa de cacao
pequeño empresa ofrece empaques elaborados con fibra de caña de azúcar. Además
pequeño recuento de los hechos y así saber que en esa época el
pequeño productores, quienes conforman la base de los productores cacaoteros, tanto
pequeño y medianos agricultores, que se verá reflejada en un cambio del
pequeño en productividad. Es apenas del 13, 60 % con relación
pequeño productores de cacao están desprotegidos de procesos corporativos. La distribución
pequeño unidades productivas (muchas de ellas familiares), que trabajan de
pequeño productores que justamente desean dar este valor agregado a los productos el
pequeño tamaño, para enfrentar tales cambios y sobrevivir en una competencia desigual
pequeño productores dentro de varias ciudades. ANA VEGA dice: noviembre 19
pequeño la fermentación se percibe más como un arte que como una ciencia
pequeño productores han pensado que no es justificable el uso de fertilizantes y
pequeño y los ingresos son rápidos. Los intermediarios generalmente están involucrados en
pequeño y grandes empresas, y Ecuador cuenta con esta ventaja y por

de apoyo y estructura, estrategia y rivalidad instituciones para coordinadamente y buscar fondos que nos anterior. Así, años de experiencia han superficie interna del cotiledón expuesta por el corte producto da a sus clientes, lo que , la aplicación que al descargarla, les de que las familias recibieran asistencia técnica que la Gran cuenca del Río Guayas. Además dio origen a un grupo de materiales que de intervención estatal. Esto generaría ingresos que Objetivo Específicos - Determinar las bases teóricas que a través de las exportaciones, situación que Por otro lado, las tiendas virtuales han exacta de la producción y comercialización, que cultura e identidad de algunos pueblos; esto relación de consumo. En este sentido me de salud competente. Este número de registro , el análisis de la cadena de cacao . Realizar labores de poda de mantenimiento para realiza el conchado y aplicación de aditivos que expandirlo más, por la topografía que nos productores locales. Lo negociado en el Acuerdo el camino para lograr una mayor comprensión que

permitir explicar cómo hacen las empresas para generar, mantener o perder sus
permitir atacar el problema con un rigor científico, pero también a nivel
permitir desarrollar la mejor técnica de cultivo para producir así un cacao de
permitir observar y clasificar las almendras de acuerdo al grado de fermentación en
permitir crear una posición única y exclusiva, es una manera singular de
permitir tener alcance inmediato a la información más relevante de cada embarque,
permitir mejorar la producción en esta zona. En este proceso participan la
permitir la generación de bosques secundarios en zonas donde los bosques han sido
permitir a fines del año 2016, entregar al sector cacaotero del país
permitir una vida digna a los productores. Finalmente, es importante recordar
permitir realizar un diagnóstico situacional de la producción exportable del chocolate con
permitir contribuir al desarrollo y progreso de la economía ecuatoriana. El cacao
permitir que su servicio sea utilizado por toda persona o negocio sin importar
permitir dimensionar la importancia de esta actividad. Exportación de cacao orgánico
permitir mejorar los precios del cacao arriba para la cadena de producción a
permitir señalar lo establecido en el Art. 17 del ya indicado cuerpo
permitir identificar el producto para todos los efectos legales. El Registro Sanitario
permitir levantar y evaluar aspectos estructurales de la cadena, tales como las
permitir la penetración de la luz solar y ventilación de la huerta.
permitir obtener el licor o pasta de cacao utilizado para la elaboración de
permitir realizarlo. Teniendo en cuenta que el clima y los suelos son
permitir el ingreso al mercado europeo sin aranceles de rosas, palmito,
permitir estar preparados para los futuros es-cenarios climáticos, además de seguir

LeftContext	Keyword (77)	RightContext
mínimo de tres meses de edad. El : especies maderables, banano, papaya, es para proteger al cultivo. Se utiliza . Una de las mejores opciones es el en las noches los amontonaban bajo hojas de personas contestaron que el cacao, maíz y % semanalmente d) Los productores siembran el 12. 27 % '060390 Bananas o grano con productos tales como; yuca, frutal de árboles de mango, papayas, , conjuntamente con banano, frutos cítricos,	plátano plátano plátano plátano plátano plátano plátano plátano plátano plátano plátano plátano plátano plátano plátano	da sombra y protege a las plantas pequeñas de cacao hasta que , cítricos, café, entre otros, ya que intentan permitir o banano. Sembrado con seis meses de anticipación cumplirá su objetivo por su rápido crecimiento, además de generar un rubro económico para , con la finalidad de producir el sudor y el “ brote . 65 Gráfico 3 Pregunta 3 Encuesta Luego se les preguntó que como sombra, esto les permite, además de obtener ingresos para , frescos o secos. 21, 342 -4. 86 % , entre otros; los cuales sirven como alimento a sus familias y cítricos dispersados por la plantación tienen una influencia en el sabor , entre otros. Calixto nos cuenta que estas tierras fueron una

crezcan; luego se procede a retirar el colo-carse, antes del apilamiento, hojas de en mantenimiento para una hectárea de cacao utilizando en fermentación. - Cambiar las hojas de Manabí 2010 Segundo año Producción de cacao y absoluta Frecuencia relativa Guabo 15340, 0 % de una pelota de tenis), con Cáscaras de frutos secos crudos, piel de 80 500, 00 Planta de sombra (del cacao fino y de aroma es el proveer nutrientes, existen varias opciones como el preparan montones cubiertos con hojas de musáceas (2010. Primer año mantenimiento y maduración del semillas y plantas de cultivos como arroz, producto agrícola más relevante después del banano y cultivos de la costa ecuatoriana, como el mantenimiento para una hectárea 25 de cacao utilizando) Cajón de fermentación cubierto con hojas de 2010 (Primer año mantenimiento y maduración del 6. Cosecha 156. 10 Cosecha (2010. Segundo año Producción de cacao y 3 15, 00 45, 00 Mantenimiento relacionándole a este último con frutos secos, 7. Cosecha 156. 10 Cosecha (el cacao en baba cubriéndolo con hojas de en mantenimiento para una hectárea de cacao utilizando 2. Siembra 588. 95 Colinos de en mantenimiento para una hectárea de cacao utilizando , relacionados con frutos secos, leche, , por ejemplo, para el caso del - esencia de cítricos. Fruta tropical - de 24 cacao fino y de aroma utilizando 5. Cosecha 107. 50 Cosecha (en mantenimiento para una hectárea de cacao utilizando producir, y paulatinamente se va retirando el pescado en US \$ 268 millones, y con productos nacionales como la quinua, el se realiza combinando las plantas de cacao con mantenimiento para una 26 hectárea de cacao utilizando

plátano . Se realizan 3 a 4 podas al año para mantener una
plátano , para evitar el contacto directo con el material. Esta ruma
plátano como sombra temporal. Tecnología intermedia. Manabí 2010 Segundo año Producción
plátano que recubren la masa cuando se realice la remoción. - En
plátano INSUMOS Y / O VALORES UNIDAD CANTIDAD PRECIO PRECIO DE UNITARIO
Plátano 19150, 0 % Naranja 195, 0 % Laurel 113,
plátano verde cocido y majado (aplastado), mezclado con cebolla blanca
plátano , algunos vinos Dulce Describe los licores con un sabor característico a
plátano) Planta 625 0, 35 218, 75 b. Mano
plátano con un 50 %, seguida por guabo con un 40 %
plátano , yuca, papaya, gandul. La planta sombra debe ser
plátano , banano o bijao). En cambio las plantaciones más grandes
plátano Cuadro 3: Costos de producción en dólares en mantenimiento para una
plátano , maíz, entre otros, a sus socios sin ningún costo
plátano con una participación el 26. 50 %; y, las
plátano verde que es tan importante en nuestra gastronomía. Recuerdo lo que
plátano como sombra temporal. Tecnología intermedia Manabí 2010. Primer año mantenimiento
plátano Proyecto Cacao Ecuador (ECU-B7-3010 / 93 / 176) MAG –
plátano) INSUMOS Y / O VALORES UNIDAD CANTIDAD PRECIO PRECIO MEDIDA
plátano) Jornal 15 3. 00 45. 00 Transporte Racimo 1000
plátano Cuadro 4: Costos de producción en dólares en mantenimiento para una
Plátano Obrero 3 15, 00 45, 00 Desbrotos, podas Obrero
plátano maduro y leche. De igual manera, los chocolates de Fortaleza
plátano) Jornal 15 3. 00 45. 00 Transporte Racimos 1000
plátano o banano y se deja reposar de 3 a 4 días removiéndolo
plátano como sombra temporal. Tecnología intermedia. Manabí 2010 Cuarto Año mantenimiento
plátano Colinos 1111 0. 20 222. 20 Plantas de cacao Plantas
plátano como sombra temporal. Tecnología intermedia. Manabí 2010 (Primer año
plátano y picante. Imagen 11. Mapa con el perfil sensorial de
plátano el 71 % de los productores son pequeños, para cacao es
plátano , maracuyá, naranja; casi siempre se aprecia alguna nota cítrica
plátano como sombra temporal. Cuadro 2: Costos de producción en dólares
plátano) Jornal 6 3. 00 18. 00 Transporte Racimos 500
plátano como sombra temporal. Tecnología intermedia. Manabí 2010 Tercer Año mantenimiento
plátano de la plantación. En la HACIENDA EL CASTILLO hacemos un minucioso
plátano con US \$ 223, 5 millones, productos mineros en US
plátano verde, el maqueño, el maracuyá, el mortiño, la
plátano . El motivo principal de eso es proveer de sombra a las
plátano como sombra temporal. Tecnología intermedia Manabí 2010. Segundo año Producción

<p>sembrar el cacao. Una vez que el suelo de cultivo se debe plantar árboles de - esencia de cítricos. Fruta tropical - grupo las más representativas son el cacao, mantenimiento para una 28 hectárea de cacao utilizando costales, tapas de madera, hojas de Cáscaras de frutos secos crudos, piel de maní, cacao, arroz, tagua, cultivos de la costa ecuatoriana, como el floral persistieron otras sensaciones como el sabor a Cubra el cacao con costales u hojas de fácil sacar porque con otras cosas yuca y en mantenimiento para una hectárea de cacao utilizando la planta Frecuencia absoluta Frecuencia relativa Guabo la fibra de cacao, las chips de de protección y luego, la cosecha del matas de cacao. Primero se siembra el Cítricos 416 2. 910 0. 48 entre las que se destacan el banano, con cultivos alternativos, especialmente maíz, luego las coloca en cajas cubriéndolas con hojas de con eventuales excedentes de maíz, yuca, es ne-cesarío cubrirles el lomo con hojas de (burro, caballo) coloque hojas de la misma que se envuelve en hoja de mantenimiento para una 27 hectárea de cacao utilizando se envuelve la semilla en la hoja de</p>	<p>plátano está desarrollado se siembran las plantas de cacao de un mínimo de plátano 3 o 4 meses antes de sembrar el cacao. Una vez plátano , maracuyá, naranja; casi siempre se aprecia alguna nota cítrica plátano y camarón. El gráfico 16 indica la participación del cacao en plátano como sombra temporal. Tecnología intermedia Manabí 2010. Cuarto Año mantenimiento plátano . Debido al bajo contenido de oxígeno de la masa de cacao plátano , algunos vinos Dulce Describe los licores con un sabor característico a plátano , caña de azúcar, caucho y otras especies maderable frutales y plátano verde que es tan importante es nuestra gastronomía. Recuerdo lo que plátano , madera, frutos secos y cacao, mientras que en los plátano para conservar la temperatura de la masa de fermentación (a unos plátano era más más trabajo que tenía más porque temporada en cambio el plátano como sombra temporal. Tecnología intermedia Manabí 2010 INSUMOS Y / O Plátano Naranja Laurel Limón TOTAL P8. - ¿ Qué sembró primero? plátano , los complementos alimenticios, las hierbas secas y las especias secas plátano dará para pagar una parte de los gastos de establecimiento de cacao plátano , y unos seis meses después cuando ya se ha conseguido un Plátano 509 2. 360 0. 50 Otros ---- 9. 000 plátano y bijao. ORGANOLÉPTICO: Que se puede percibir por los sentidos plátano y finalmente pasado dos años proceder a la siembra de cacao nuevamente plátano y se las remueve cada cierto tiempo. Lo aconsejable es que plátano y aguacate, para la comercialización, igualmente la potrerización con sombrío plátano , banano, bijao o también plásticos para evitar la contaminación con plátano , bijao o lona plástica sobre la piel del animal para que plátano y se deja por varios días para que inicie el proceso de plátano como sombra temporal. Tecnología intermedia Manabí 2010. Tercer Año mantenimiento plátano , pero también se puede lograr fermentar en cajas de madera,</p>
--	--

LeftContext	Keyword (2463)	RightContext
<p>cacao trinitario y criollo también se exportan y y el gran enfoque de ustedes era cómo la comercialización semanalmente, es decir que se información y recomendaciones sobre buenas prácticas, se la distancia siempre tiene que ser mayor porque atóxicos, y no 26 contendrá compuestos que etc.). Sin embargo, se</p>	<p>poder poder poder poder poder poder poder</p>	<p>competir con el cacao arriba si este no mantiene sus características organolépticas levantar una empresa exitosa el modelo económico siendo exitoso también en el procesar 2160 quintales mensuales equivalente a 25920 quintales anuales. Queda como consultar el código de prácticas del Códex para la prevención y reducción haber entrecruzamiento de ramas. Los nuevos clones son un híbrido entre provocar sabores indeseados o aromas extraños en los alimentos. La OIY considerar al chocolate como un bien sustituto debido a que otra marca</p>

, 2012). Además, algunos HAAM determinar el tamaño de mercado al que se . El objetivo principal es que el consumidor . En este sentido, este concepto se Y por otro lado, que los consumidores que, por un lado se considera que estándar para la evaluación del sabor. También de cáscara en los productos de cacao se los riesgos financieros, legales y políticos que un valor agregado. De esta manera se un incentivo en los potenciales consumidores con mayor de financiamiento y recursos complementarios para cualquiera que agarró de por allí tú me que emprende colectivamente las actividades que ellos no del cacao a nivel nacional³⁷. Como se 50 kg de granos húmedos, pero se Producción Total del cacao como grano, se a una francesa. Plantaciones de cacao El que su empresa sea líder chocolatera y que el cacao en el año 1989 y he vive el país, también existen produc-tos que grano, etc. Pero esta esperanza bien). Una mayor proporción de granos rotos idea de trabajar con cacao ecuatoriano. Para emergencias naturales es muy poco lo que se cacao, chocolate y café, para que años se decía que los pequeños agricultores no los límites. Es decir, el agricultor almacenar junto al cacao beneficiado otros productos que minuciosamente toda sustancia exterior. Los granos de Ecuador, por ejemplo? ¿ Cómo se sequen? Los cambios en el clima y 250 gramos, una hectárea del cultivo busca intermediarios o representantes en el exterior para que permite identificar y cuantificar las adulteraciones que el medio ambiente de las empresas y que de cacao es de tamaño mediano, aunque . Es uno de esos alimentos que no de riesgo, lo que permite al Estado

poder ser mutagénicos y carcinógenos, representando así un peligro potencial. Son **poder** atender con la oferta de chocolate ecuatoriano, y ampliar la variedad **poder** saber cómo se hizo la tableta de chocolate que está comiendo, **poder** asimilar a lo que hemos denominado la organización de las cadenas productivas **poder** degustar este tipo de productos, además de visualizar la presentación en **poder** promover la sostenibilidad de la cadena de valor y las condiciones de **poder** ser necesario clasificar los granos por tamaño antes de su tostado. **poder** estimar utilizando un método basado en el análisis de las triptamidas de **poder** obstaculizar la adecuada participación en el mercado internacional. Identificar y estudiar **poder** recuperar en el producto con valor agregado. Muchas veces los productores **poder** adquisitivo, y una creciente concientización respecto al origen y forma de **poder** ejecutar programas de apoyo técnico en cultivos, comercialización e industrialización del **poder** hacer un chocolate igual de bueno a ver pagar y no debe **poder** emprender por sí mismos. Los factores que impulsan la asociatividad agrícola **poder** observar, los puntos rojos señalan las zonas en las que se **poder** utilizar las siguientes directrices para preparar muestras para la evaluación del sabor **poder** realizar la siguiente comparación: Si Entonces la Producción Total de Cacao **poder** económico y político de " Los Gran Cacao " era incalculable al **poder** disfrutar de un buen chocolate tanto en Ecuador como en el resto **poder** recorrer en este programa, con el detenimiento que hubiera querido siempre **poder** aprovechar los excesos de lluvias para aumentar su rentabilidad y convertirse en **poder** ser un espejismo: en la realidad no existen políticas públicas que **poder** dar lugar a la eliminación de una mayor cantidad de semillas y **poder** participar en los eventos que se organicen a futuro, ya sea **poder** hacer. Sin embargo, se puede contar con ciertos beneficios en **poder** dar a conocer y comercializar sus productos en el mercado local y **poder** manejar una plantación de esta variedad, pero imlemente hay que aprender **poder** crear y tener un croquis digital de su hacienda. Geo Trace **poder** transmitirle olores o sabores extraños. 5. 2. 4 Los **poder** ser tostados con o sin la cáscara. En general los fabricantes **poder** convencer a 2 millones de agricultores, que dependen en gran medida **poder** mover el mercado en una u otra dirección. En el pasado **poder** llegar a producir un promedio de 0, 5 toneladas cada semana **poder** promocionar e introducir sus productos. Dentro de las fuerzas externas internacionales **poder** presentar los lotes de exportación de cacao. “ Determinar la variedad **poder** afectar negativamente, las posibilidades de logro de los objetivos organizacionales. **poder** alcanzar alturas hasta de 20 m. cuando crece libremente bajo sombra **poder** faltar en la despensa, sobre todo para los momentos de bajón **poder** invertir en industrialización de sus proyectos, para luego desinvertir su participación

fuertes precios internacionales y se espera que se del cacao demuestra los enormes resultados que se en grano, no deben contener impurezas que y alejados de humos y otros olores que tener una asociatividad Muchas veces el individuo no chocolate se vuelva compacto. Esta tarea que : Con el tiempo, este metal pesado por el hongo (Crimipellis perniciososa) y . Sin embargo, este proceso también se , no son más de 20. Se autorizados a usar una denominación de origen registrada de las mercancías por motivos de logística no Decisión. 218. Las oficinas nacionales competentes de los casos, sin embargo, se Las características del entorno actual de los negocios . Desde luego que utilizar un servicio gratuito emplear. Durante la formación inicial, se producto contra la acción de agentes externos que producto que utilizo con mucha confianza, porque incrementar la utilidad del proyecto. Estas áreas Acidos grasos libres (AGL) Los AGL competentes. 208. La oficina nacional competente costo unitario del Kg de Cacao que se alimentos, incluidos los productos de cacao, efecto de fijación o precipitación, las cuales estilos se diferencian según la motivación, el plantas procesadoras de productos derivados. Como se acreditación para los bioles orgánicos para que los : (Cacao Mexico, 2016) El laboral armonioso y el responsable de la organización de Zamora, es así también que se debido sustento; y, e) Se este sector en el mercado internacional. Para . Para difundir los productos de Chocolog se Ciertamente el enfoque es diferente, pero ambos condición necesaria dentro de las economías para que de la masa de fermentación; esto se creando condiciones de incertidumbre e inestabilidad rural. Actividades Camino a Puerto Inca-Naranjal se

poder elevarlos a XOF1, 000 / kg en 2015 / 16.
poder lograr cuando la industria, el gobierno y las ONGs trabajan coordinadamente
poder estar presentes en los alimentos acabados y resultar dañinos para la salud
poder estropear el cacao. Figura 14: Embalaje del cacao Fuente:
poder solicitar préstamos o crédito, puesto que no tiene una firma colateral
poder resultar complicada, porque la temperatura en esta zona supera, a
poder irse acumulando en los tejidos humanos, provocando la insuficiencia renal y
poder ser transmitida por la semilla. La severidad del daño causado por
poder lograr en cajas de madera, en sacos o por montones,
poder destacar empresas productoras de chocolate de fino aroma como Pacari, Callari
poder emplear junto con ella la expresión " DENOMINACION DE ORIGEN ".
poder cumplirse el plazo fijado en el inciso anterior, las autoridades aduaneras
poder reconocer las denominaciones de origen protegidas en otro País Miembro, cuando
poder obtener granos de buena calidad simplemente dejando que la fermentación progrese
poder afectar a las organizaciones en este mundo competitivo? Si puede afectar
poder traer sus riesgos, debido a la presencia de los hackers en
poder considerar nueve atributos aromáticos esenciales: cacao, ácido, astringente,
poder alterar sus características químicas o físicas; resistir las condiciones de manejo
poder ver que la calidad es siempre igual. Tener la firma Yves
poder servir como zonas de conservación, nichos biológicos o para la siembra
poder influir en la dureza de la manteca de cacao, y por
poder otorgar las autorizaciones de uso correspondientes. La autorización de uso también
poder observar en la página web de Anecacao (Asociación Nacional de Productores
poder contaminarse por deposición de partículas de hollín desde el aire, por
poder ser fácilmente empleados a nivel de campo y en algunos casos ayuda
poder o la orientación que tenga el líder hacia la tarea o las
poder apreciar en el cuadro siguiente, el 44 % de las exportaciones
poder comercializar dentro del Ecuador, ” comenta Marcos. “ Estos beneficios
poder negociado que el conjunto de países productores de cacao pueden verse afectado
poder ejercer su liderazgo gerencial. Liderazgo Gerencial. - La preocupación de
poder determinar el presunto origen centroamericano. Finales del siglo XIX e inicios
poder establecer un correctivo de hasta el 2, 5 % por cada
poder contar con una operatividad en esta investigación se ha considerado distintas
poder hacer uso de los servicios de las radios de mayor rating del
poder alcanzar ventajas competitivas a través de una mayor trazabilidad del producto,
poder integrarse y mantenerse en el comercio internacional lo que implica un gran
poder conseguir con pilas, canastas o cajas de fermentación de una capacidad
poder ser de carácter tecnológico, productos nuevos, restricciones gubernamentales (Rojas
poder degustar jugo de cacao, comidas típicas, pasear a caballo,

de los productos debe verse reflejada en los precios. 322, 93, se obtiene un precio que abastece a las compañías de chocolate. El precio se podría cumplir, debido a que existen productores que el productor busque en conjunto el mejor precio. Tabla 3. 16 Gráfico 3. 11 bio y orgánicas y supermercados Ulabox. Los precios más afectados por la reducción de los precios en el proceso de exportación. Por un precio de productores de cacao arriba con DO a mejores precios USD 6, 00. Cuadro 6: los precios del mercado internacional. Aunque los precios de las organizaciones de productores, al lograr el precio e identifican los alimentos de alta calidad y el precio en grano del 2009 al 2013 versus los precios de las condiciones óptimas de calidad, cantidad, precio los hacemos. Porque hay una diferenciación de precios para calcular los costos. El análisis de los precios nacional, con el fin de recibir mejores precios correcta fermentación y buen secado tendrá un mejor precio el control de cada agricultor ya que el precio oferta. Finalmente, debemos acotar que los precios capaces de producir bienes o servicios a un precio encontramos que la manteca de cacao tiene un precio cacao está limpio y seco obtendrá un buen precio asociativos, venden el cacao a intermediarios a precio ? Solo la Bolsa de Valores pone el precio / 16. Pese al incremento constante del precio observar, existe una marcada diferencia entre el precio hacer más publicidad y no abusar en los precios productores no asociados que " merecen tener un precio , el crecimiento se redujo por cuestión de precio esta producción de cacao es vendida a bajos precios Fino 91 de Aroma. Cuadro 37: precio , este varía diariamente y se toma el precio Agroexportadora es la compra del producto a un precio con diferentes actores del sector, establecer un precio cacao de las dos variedades mencionadas, los precios dura entre 15 y 20 años. El

precio para que sea sostenible • Es necesario trabajar con el mercado para **precio** unitario de 4, 02 usd por kilogramo de chocolate. El **precio** recibido depende del equilibrio oferta-demanda del tipo particular de cacao, y **precio** y estrategias Pag. 32 y 103 Hacia el mercado de Shanghai **precio** , ganando más fortaleza en el comercio. Invertir en industrialización para **precio** de cacao varían en mercados internacionales Precios de cacao varían en mercados **precio** de las barras de chocolate varían de acuerdo al país como indica **precio** fueron los productores y aseguró que están trabajando para que esto no **precio** de entre USD 66 a US 80 / TM realiza las acciones **precio** . • La aceptación de la solicitud de DO arriba, será **precio** y lugar de venta de barra de chocolate de 50 gramos Marca **precio** del cacao en el mercado internacional presentan fluctuaciones, la demanda y **precio** superior de venta del producto de Comercio Justo. Aceptar la **precio** para mejorar su estilo de vida. Antes eran los vinos y **precio** del Ecuador. Fuente: (FAOSTAT, 2015)... **precio** , peso y medida; 8. Derecho a la reparación e **precio** en relación de un cacao con otro entonces si te están pagando **precio** de exportación debe empezar con respuestas a preguntas tales como: ¿ **precio** y ofrecer más producto. Es importante mencionar que los clientes internacionales **precio** (Jimbo, 2015). El precio de la tonelada de **precio** del cacao es variable en función de la oferta y la demanda **precio** del cacao se manejan en la Bolsa de materia prima de Londres **precio** menor es decir, por un costo de oportunidad que le genere **precio** superior a la pepa de cacao en un 238 %, mientras **precio** pero no tan bueno como si lo hubiese fermentado, por supuesto **precio** bajos, existe una disminución de la calidad del cacao debido a **precio** del cacao, si es un cacao fino de aroma el plus **precio** del cacao en Costa de Marfil desde el periodo 2012 / 13 **precio** del cacao CCN51 y el cacao arriba, especialmente en la calidad **precio** que se ponen al producto final, puesto que muchas marcas conocidas **precio** justo ". Gisella está convencida de que " lo más importante **precio** , sin embargo, el 2018 presenta claras muestras de recuperación en **precio** , sin mayores controles de calidad. Los productores de cacao del **precio** en el mercado externo de Cacao Fino Ecuatoriano 92 Cuadro 38: **precio** (ASE) publicado por ANECACAO. El precio de compra es **precio** justo, esto ha contribuido a que los in-termediarios no se acerquen **precio** mínimo de \$ 2, 600 por tonelada de cacao. Esto **precio** del cacao están determinados por el mercado de futuros para commodities en **precio** internacional del grano se determina de acuerdo con los precios establecidos en

" Octubre 2010. Existen periodos donde el del mercado, así como en tablas de Nicho y negocios concretos Elemento principal Costoe / más amplio, y todos influyen en el es necesario para mantener la estabilidad de los aroma y la mínima o nula diferencia de Noruega y Grecia que se caracterizan por pagar azúcar, entre otros bienes primarios, los exportación, respetando un trato justo en el en un mes están en aumento de los el mercado. " En aquella época el granulado. DUMPING ECOLÓGICO: exportaciones a se tomará como base la media aritmética del fin de: 1) Garantizar un buen , quienes les pagaban por un peso y relación entre el tipo de mercado y el productor, para que estos obtengan el mejor de los compradores un premio por encima del fino de aroma ecuatoriano obtiene premios o sobre alemán, así como conocer cuáles serían los en el mercado internacional, que pagan mejores agropecuarias a efectos nocivos del cambio climático - fino y de aroma del país. El expectativas sobre la empresa que otorgaría un mejor un prestigio internacional, que hace que su opinión de Anecacao. OPINIÓN Incertidumbre en los , factor que nuevamente permite una subida de Exportaciones y precios Mercado Exterior Los . 4. - ¿ Cómo fluctúan los 103 5) ¿ Considera usted que los %, mientras los En términos reales el de exportación hacia atrás. Y como el de chocolate. Pero el mercado estadounidense paga 36 Kg, por lo tanto, el los efectos de la obse-sión consumista por el de chocolates es elástica ante cambios en su , la calidad se veía afectada además del de cacao del cantón Quinsaloma hace que logren nichos de mercados especializados, en donde el

precio de la manteca de cacao o del licor tiene un buen valor
precio y boletines de información de costos proporcionados por el MAGAP, Pro
precio Valor / calidad Estrategia Productos básicos Productos diferenciados Relación entre
precio pagado por cacao en grano de una determinada fuente en comparación con
precio . A partir de este año, el stock de cacao se
precio entre estas dos variedades (ESPAE, 2016). 49 Además
precio altos aunque son mercados más pequeños. 68 Es importante señalar que
precio se establecen en mercados secunda-rios, por las cotizaciones de las bolsas
precio a los productores. Adicionalmente, es necesario atraer inversión extranjera directa
precio ampliado en un mes y recuerdo que duplicamos el precio del chocolate
precio del cacao bajó. Además, tumbaron las huertas de cacao para
precio artificialmente bajos que se consiguen con métodos productivos muy contaminantes y
precio de cierre de la primera y segunda posición de los futuros de
precio para el producto no solo a nivel de exportador sino a nivel
precio in-justo. La proyección es mejorar tam-bién las técnicas, considerando que
precio del producto que en él se comercializa. Estos mercados son:
precio por su cacao y reciban un sin número de beneficios. •
precio de exportación⁴. Con estos antecedentes, el Gobierno Nacional en 1996
precio que oscila entre US \$ 70 y US \$ 350 por tonelada
precio que estarían dispuestos a pagar los consumidores por los chocolates, en
precio por los cacaos diferenciados, de buena calidad en sus atributos organolépticos
Precio de insumos como agua, energía y mano de obra que han
precio que se paga por productos protegidos por una DO se lo denomina
precio se evidencia en el resultado del Gráfico 21 en el que se
precio sea superior, esto no justifica el enfoque solo en el cultivo
precio mundiales del cacao Costa de Marfil y Ghana producen más del 60
precio . El ciclo del cacao se caracteriza de esta manera por efectos
precio del cacao están sujetos a constantes fluctuaciones, las cuales responden a
precio del cacao en los mercados internacionales y cuál es el comportamiento del
precio del grano se mantienen estables todo el año? CUADRO N° 31
precio internacional del cacao como commodity ha tenido algunos movimientos importantes,
precio internacional es bajo, el precio interno también es bajo. 2
precio más bajos que el promedio de los mercados atractivos. No así
precio correspondería a 127 dólares el saco. Este precio resultó muy atractivo
precio más barato, sin otra consideración, lo cual acarrea consecuencias como
precio , si bien existen segmentos de consumidores orientados a la calidad y
precio de venta. Las mazorcas se abrían en el mismo lugar del
precio bajos por su cacao. 4 iv. Justificación A través de
precio del producto se determine por su calidad y percepción del consumidor.

65 Industrialización de los Derivados del Cacao El anteriormente señalan que la actividad orgánica está en Por: Ing. José Del Valle El , afecta al comportamiento del chocolate durante el de oro ', a través de un consecuencia de un título en Posgrado demanda un de capital, es decir a todos los país. Se continúa con el estudio del durante el muestreo para asegurar la transparencia de la posibilidad de influir en ellos durante los , inspección, seguimiento y mejoramiento continuo del 7 u 8 %. Idealmente, este desde la producción, se mantiene durante el sus socios en todo el mundo. El De acuerdo a su experiencia en cuanto al empresa modelo por su exigencia e innovación en nuevos clones también deben obedecer a cambios en que la remueven a altas temperaturas. Este producto. Se determina si se inicia el y 1925, según los informes consulares. desarrollo del sector ya que permite jalonar hacia y que sin este 69 insumo, el . El mismo también asesora en todos los y productoras de cacao de la zona al no disponen de infraestructura física adecuada para el las plantas no están tan es-tresadas y sus es el área que debe protegerse en el Premium Para su elaboración, CN tuvo un lo tanto, los elementos críticos en este . En el Gráfico 8 se muestra el poseen suficiente mucílago, lo que afecta al qué otro tipo de acuerdos internacionales están en de comercialización adecuados para llevar adelante el que tiene que jugar el Estado dentro del . Dependiendo de las condiciones del sitio de el Holandés Coeraad Johannes van Houten inventó el diferentes campos que forman parte de todo el las capacidades organizativas de los asociados mediante es necesario que las instituciones involucradas en el

proceso de industrialización del cacao se remonta a principios del siglo XIX,
proceso de desarrollo, lo mismo demuestra la evolución de esta actividad durante
proceso nutricional debe ser integral. Éste proceso ocupa todos los nutrientes,
proceso de fabricación, y tanto a la textura como al aspecto externo
proceso de tecnificación. Noticia En el agro sí hay valor agregado La
proceso sistemático de acciones que tiende a ser requisito indispensable, como lo
proceso que deberían desarrollarse para la obtención de un producto con valor agregado
proceso de agregación de valor del cacao al chocolate. Posteriormente se realiza
proceso de control de calidad. El mercado internacional no tiene una demanda
proceso de alcalinización y tostado. Las proporciones y los tipos de sustancias
proceso de beneficio del cacao en las organizaciones. El conjunto de procedimientos
proceso , debe ser realizado únicamente mediante la luz solar; sin embargo
proceso de posproducción, hasta su comercialización externa. Este autocontrol se lleva
proceso continuo de ICCO, identificado en la Agenda Global del Cacao,
proceso de exportación. ¿ Existen mercados del grano no explotados y por
proceso , productos y servicio con altos esquemas comerciales. AGROCONTROL Ecofisiología
proceso metabólicos que no se conocen. Por esta razón, otra de
proceso alisa las partículas y puede tomar entre algunas horas y tres días
proceso de corte y desgrane o se almacena hasta que alcance el grado
proceso . Revista ecuatoriana de historia, 67-98. Mankiw, Gregory.
proceso de mejora en calidad y consecuentemente ingresos de los pequeños agricultores.
proceso de agregación de valor no podría realizarse. El escenario con los
proceso técnicos, incluidos los estándares de evaluación de calidad y la selección
proceso que impul-saba el Padre Graziano Masón. Así empezaron a trabajar juntos
proceso de beneficio del cacao, por lo que un grupo considerable de
proceso metabólicos no sean afectados en gran medida. Tal situación climática propicia
proceso de “ poda ” porque es allí en donde se obtienen los
proceso de cerca de 18 meses en donde los equipos de manufacturación,
proceso incluyen los siguientes: • La distribución de la zona de cata
proceso del beneficio del cacao. Figura 25: Cacao Fuente: ANECACAO
proceso de fermentación). En la Figura 27 se muestra a un
proceso de negociación o en planes? Estuve hace pocas semanas en Irán
proceso . 166 INSTRUCCIONES 1. Lea detenidamente los objetivos y el cuestionario
proceso de industrialización del cacao hacia el chocolate es muy relevante con la
proceso , es necesario el utilizar secadores a gas. Estos solo deben
proceso de prensado del cacao para obtener la manteca y el polvo de
proceso productivo y de comercialización en ambas organizaciones, lo que genera un
proceso de fortalecimiento, desde los cuales se profundizan los valores, la
proceso analicen las regulaciones internacionales vigentes (especialmente en el mercado europeo)

usted que existe mercado internacional para la gramínea incrementando el número de familias de agricultores que Conocer su criterio relacionado con la factibilidad de mitad del siglo XX, el Ecuador ya , término que abarca muchos de los cacaos de la cuenca del río Guayas donde se (3 años) en el que se . • Sólo las muestras experimentales pueden ser históricos sostienen que la domesticación del cacao se combustible, dado que puede que no se tienen un bajo contenido en grasa y se menos de 10 hectáreas " 1. Ecuador . También declaró: " En 2015 estimamos . Las dos variedades de cacao que se produciendo materia prima y vendiendo materia prima sino nivel de la industria de chocolate, para toda su extensión³⁴. El cacao arriba se medio, los arboles de cacao empiezan a acerca de las diferencias cualitativas entre los cacaos Grano negro. Es el grano que se mayor probabilidad de adaptación y de riesgo de azúcar orgánica sin refinar y nuestra leche es La chakra no produce un solo cultivo, muestras y al desarrollo técnico que se ha de Arriba. Existen registros de que Ecuador cacao y Chchukululu 75 % cacao. Se en las características de los agricultores que los conocer la opinión de la gente acerca de Comercio Internacional, 1991). Los granos . Para su sorpresa, descubrieron que era fabricar chocolate y la torta se pulveriza para de leche y huevo. Este producto se de leche y huevo. Este producto se . Impacto en la economía nacional del cacao dividido para el número de paletas de chocolate resultado. ¿ Exportan todo el volumen que mundiales del cacao Costa de Marfil y Ghana varios porcentajes. El chocolate de Salinas es instalado en el país y han empezado a

producir en el país y de qué forma? Claro que sí,
producir cacao comercial de calidad, a través de la promoción de las
producir chocolates utilizando como materia prima el cacao ecuatoriano. (Ver Anexo
producir cacao semielaborado. En la provincia del Guayas se instalaron algunas plantas
producir en Côte d'Ivoire, Ghana, Nigeria, Camerún, Indonesia y
producir el cacao fino de aroma con denominación de origen " Arriba "
producir con las restricciones del sistema orgánico pero sin acceder aún al mercado
producir a través de un método de " micro-fermentación " • No se
producir aproximadamente hace unos 2. 000 años A. C. en
producir el aroma distintivo de humo, pero aún así los granos pueden
producir a partir de la cáscara del grano, por lo que es
producir dos tipos de cacao: CCN51 y Cacao Nacional. Los árboles
producir más de 250. 000 toneladas métricas, y así llegaremos a
producir en Ecuador son Nacional Arriba (fino) y CCN-51 (corriente
producir transformarlo y vender directamente al consumidor un producto con valor agregado
producir un mejor chocolate, no para producir un mejor grano. Defiendo
producir en la zona ecuatorial del Hemisferio Occidental, al Noroeste de América
producir , y paulatinamente se va retirando el plátano de la plantación.
producir en las distintas zonas del país, particularmente en cuanto tiene que
producir por mal manejo poscosecha o en asocio con enfermedades. 3.
producir mayores epidemias. Humedad El cultivo de cacao necesita un adecuado suministro
producir por pequeñas comunidades de productoras de leche. Por eso y más
producir más de un ciento, que garantizan por sobre todo la seguridad
producir de sensores basados en NIRS que permiten realizar análisis en línea.
producir cacao desde 1780, pero en 1911 fue cuando llegó a ser
producir en Tulicorp. – Caoni: Es un río que pasa por
producir (comunidades nativas, grupos de mujeres, entre otros).
producir localmente chocolate elaborado con cacao ecuatoriano para. (Ver Anexo 1
producir del tipo forastero son los conocidos como cacao ordinario, caracterizados por
producir con cacao Ecuatoriano. Este momento dio inicio de nuestra travesía.
producir polvo de cacao. Y entre los productos exportables al final están
producir en una instalación que también usa leche. CHOCOLATE CON LECHE GROWERS
producir en una instalación que también usa leche. CHOCOLATE NEGRO ECUADOR 56
producir y exportado en la Provincia de El Oro Según datos del MAGAP
producir al año que corresponde a 24 '942. 605, se
producir ? El 95 % de nuestras ventas son para exportaciones en derivados
producir más del 60 % del cacao del mundo. Los gobiernos de
producir con Cacao Nacional Sabor Arriba, adquirido en la provincia de Los
producir producto final, sin embargo, esto no es suficiente, ya

para reconocer las diferencias del cacao que se conchado. Todos los tipos de cacao pueden dividido para el número de paletas de chocolate mentalidad exportadora que deseen mejorar la manera de Los principales mercados del sector cacaoteros y elaborados primer productor de cacao en el mundo, de Arriba. Existen registros de que Ecuador el fin de recompensar a los agricultores que la empresa es la de diferenciación, se la alta generación de ventas en mercado principal por su sabor y aroma es cultivado y 12 o economía de guerra; c) . Para Smith cada país se especializa en obtiene ocho quintales, durante el quinto año en la Europa y Estados Unidos. África un sabor de nuez suave. El trinitario pequeñas que se observan en las ramas y Grano negro. Es el grano que se su vez mostró al mundo que se puede esto es mostrando las maravillosas tierras donde se Nuestro cacao, con manejo adecuado, puede se convierte en productor y comprador opta por va relacionada con el hecho de que se veinte y un quintales, el sexto año de procedencia del cacao con el que se se refiere a procesamiento, a pesar de debido a que fisiológicamente necesita sombra para ser Smith simplifica la cuestión de decidir " qué menor tamaño. 59 En esta empresa se y dentro de Latinoamérica Colombia y Perú también la capacidad instalada en el país, para prima, mientras Francia, Holanda, Bélgica % de los entrevistados piensa que Ecuador no situaciones que les tocaba enfrentar. Básicamente, mercado internacional. El Ecuador en la actualidad de aprovechar esta oportunidad para hacer conservación y para la exportación del Cacao Fino de Aroma parroquia la Unión, donde todo lo que , Aztecas y Mayas procesaban esta pepa y

producir en varias regiones del Ecuador Juan Jiménez Fredy Amores Eddyn Solórzano
producir sabores no deseados; éstos se describen a continuación junto, con
producir al año que corresponde a 24 '942. 605, se
producir su producto lo cual siempre nos va a traer cierto conformismo,
producir en Ecuador de enero-abril del presente año son: Estados Unidos 34
producir más del 60 % del total. Lo que equivale a más
producir cacao desde 1780, pero en 1911 fue cuando llegó a ser
producir cacao de gran calidad: • La iniciativa Heirloom Cacao Preservation es
producir cacao que cumple los estándares de calidad. Para definir otras estrategias
producir esta alta acumulación, lo que permitiría observar que se debe trabajar
producir únicamente en el Ecuador, por lo que es importante explotar esta
producir para satisfacer las necesidades civiles vía mercado o para entender necesidades
producir mercancías en las que tiene ventajas absolutas sobre otra, por lo
producir diez y ocho quintales, en el transcurso del sexto año produce
producir más del 60 % de todo el cacao que se comercializa a
producir almendras de tamaño mediano a grande con cotiledones marrones rojizos y desarrolla
producir una mazorca que contiene granos cubiertos de una pulpa rica en azúcar
producir por mal manejo poscosecha o en asocio con enfermedades. 3.
producir chocolate de origen. 84 Las empresas artesanales son consideradas competencia,
producir tanto la materia prima como el producto terminado. En cuanto a
producir todo el año teniendo picos de producción dependiendo del tipo de cacao
producir lo que necesita para el proceso de agregación de valor de los
producir ingredientes para fabricar chocolates y preparaciones alimenticias diversas, como se
producir cuarenta quintales y el séptimo produce sesenta quintales por hectárea al año
producir esa barra panaderías, pastelerías restaurantes y para la línea B2C son
producir el mejor cacao fino de aroma la industria ecuatoriana se encuentra recientemente
producir . Estos arreglos de producción han logrado mantener ciertas características de
producir " a un acuerdo entre caballeros entre todas las naciones del mundo
producir 800 plantas de cacao por hectárea y se ha elegido realizarlo de
producir este tipo de cacao no en el mismo volumen que Ecuador pero
producir , es suficiente. Debido a que el grano es producido en
producir materia elaborada. (África Información, 2012) Ecuador tiene una
producir chocolates. En cierto modo tienen razón porque si bien es cierto
producir chocolates finos (con cacao fino de aroma), como la
producir cacao fino y de aroma y el CC N51. A partir
producir conservando y conservar para producir Mashpi Chocolate Orgánico en Ecuador Cacao
producir en los cantones Portoviejo y Santa Ana y su incidencia en el
producir de cacao fino de aroma por parte de pequeños productores es exportado
producir una bebida llamada " xocoatl ". En forma acelerada los europeos

, reputación u otras características esenciales de los
, además ha sido capaz de exportar su
cuatro años. Vimos que la mayoría de
explican por los altos precios que tuvo el
naturales bajo el nombre de Balmselina. Estos
una potencial fuente de contaminación cruzada para el
cacao ecuatoriano con el que se elaboran los
, el Reconocimiento podrá ser utilizado en sus
azúcar; elaboración de cacao, chocolate y
la perspectiva macroeconómica. El cacao es el
los procedimientos que siguen la evolución de un
regiones ciudades poblados del país donde producen nuevos
primas promueve nuevas tendencias del mercado; los
el proceso productivo. El valor agregado o
. Esta acción promocional de uno de los
orientan a la mejora continua en procesos y
cuales el consumidor alemán compra este tipo de
realizando para diversificar y ampliar las exportaciones de
la empresa Tulicorp, que comenzó a fabricar
almacén, instrucciones de almacenamiento del dueño del
, proteínas de leche y huevo. Este
no adecuado, el mal almacenamiento de los
tiene químico, por lo que es un
la IG; e. Identificación precisa del
), extracto natural de vainilla. Este
. Adicional, en los últimos años existen
le posiciona como el principal exportador de este
otros derivados. Encontramos entre estos los siguientes
comercializado en envases que aseguren la protección del
, la transformación de los insumos hacia el
, como también las ventajas competitivas de cada
huertas tradicionales, y elevar la calidad del
Dry™, no hemos tenido reclamos de
Cacao y Elaborados " se encuentra entre los
la PODA para MANEJAR la REPARTICIÓN de los
de procesos en relación con acciones complementarias al
el ingrediente que prima en la formulación del
agregado, ningún proceso o diferenciación con los
día generar un mayor valor agregado de los

producto designados por la denominación de origen. Ley de Propiedad Intelectual³⁰ Art
producto bajo condiciones de biocomercio es decir con controles estrictos en sus tierras
producto cosmetológicos se fabrican con manteca de cacao. Así que aprovechamos los
producto en los primeros meses del año pasado. El último trimestre,
producto imitan a la vaselina pero son naturales; es decir, no
producto que se envasa. 12. Se debe guardar el producto en
producto LaChó " Lo que más vendíamos era LaChó chocolate caliente en agua
producto . Art. 145. -Mérito Cívico-Ambiental. - La Autoridad Ambiental
producto de confitería; elaboración de otros productos alimenticios; elaboración de bebidas
producto ecuatoriano de exportación tradicional con mayor historia en la economía del país
producto en cada una de sus etapas. Así también manejan fórmulas a
producto no se cosecha el cargado exactamente nosotros cada vez estamos tratando de
producto ecuatorianos han logrado llegar a diversos lugares los mismos que muestran interés
producto interno bruto es el valor creado durante el proceso productivo. Es
producto Premium de la oferta exportable del Ecuador ha sido posible gracias a
producto , lo que lleva a las empresas a distinguirse una de otras
producto . Más aún, en la industria del cacao, la certificación
producto no tradicionales. 1. ¿ Cuáles son los beneficios que se
producto Premium en el 2003. Actualmente en Ecuador existen unas 12 marcas
producto y otros documentos que pueden ayudar a identificar el producto y su
producto se produce en una instalación que también usa leche. CHOCOLATE NEGRO
producto , etc., son algunos de los factores de riesgo que
producto sano. 2. - ¿ Qué tan rentable resulta la actividad
producto o productos que se distinguen, con la determinación de calidad,
producto se produce en una instalación que también usa leche. Posible presencia
producto exportables nacionales como internacional, gracias al acuerdo sobre preferencias
producto a escala mundial. En Costa Rica, productores de cacao son
producto : El Licor de cacao: Es una pasta fluida que se
producto contra la acción de agentes externos que puedan alterar sus características químicas
producto de forma amigable con el medio ambiente, los empaques que se
producto . En el Grupo Quirola, empresa exportadora de cacao, camarón
producto final para agregar valor a la producción ". La Agencia Ecuatoriana
producto en mal estado, nuestra fórmula única de absorción de humedad funciona
producto tradicionales que históricamente ha tenido un importante rol entre las exportaciones
producto de la fotosíntesis. Se PODA para adecuar el árbol, promover
producto o servicio prestado, incluye trabajos de instalación, reparación, manteni-miento
producto es la manteca de cacao. También han desarrollado una línea de
producto que se encuentran en el mercado, por esta razón son utilizados
producto que el Ecuador ofrece, empezando por éste, que es tan

como una empresa internacional ecuatoriana que brinde nos referimos a la industria de confitería el 770, 00 usd. La Reserva de negociación de compra y venta de un determinado por la mitad para establecer el estado del , a su vez, abarcan los siguientes le llamamos ' línea industrial ', el franquiciante - cedente) cede la elaboración del compra Para llevar a cabo la adquisición del tone-ladas, en un escenario en donde el apuntar hacia el desarrollo de este tipo de .

- Las tecnologías: las innovaciones de , de ahí que adquiera el título de materia extraña no sólo afecta la salubridad del buscadas por los fabricantes de chocolate para obtener país, que son muy frutales y son 2010 a 2016, ha sido favorable para , la competencia, los consumidores, los , proteínas de leche y huevo. Este puede permitirse el lujo de no vender los industria de confitería, de panadería o de proveedor de materias primas para la adquisición de imprescindible incul-carles el amor a tierra y al Finalmente la variedad trinitario, que es el demandado en los grandes países que consumen esté antioxidantes que poseen. El chocolate es un ; es necesario asegurar el uso de estos ventaja comparativa permite analizar de mejor manera qué embargo, en el caso del chocolate un se elaboran bajo pedido. Dentro de los gran oportunidad de desarrollo y aprovechamiento de este a situaciones de dumping, a que el de las exportaciones de este sector, este

producto elaborados con su propia materia prima. Éste punto es el valor **producto** sustituto que mayor amenaza representa para el chocolate dentro de este mercado **producto** Terminados se ha calculado mediante la estimación de un 5 % del **producto** , es igual de influyente el grado de organización que estos tenga **producto** por medio de un examen visual. La norma INEN 176, **producto** : las demás preparaciones, en bloques o barras con peso superior **producto** es entregado en un bloque sin nombre, sin etiqueta. Por **producto** y su distribución o venta, o la prestación del servicio a **producto** , se ha tomado en cuenta los resultados del estudio de mercado **producto** tenía una restricción en las compras, ya que este mercado a **producto** . No obstante, pese a la potencialidad para desarrollar chocolates con **producto** y las inno-vaciones de procesos. • Las no tecnológicas: las **producto** prescindible en la dieta. Desde un punto de vista nutricional no **producto** sino que también puede tener un impacto adverso sobre el sabor, **producto** de calidad y sabor insuperables, representando únicamente el 5 % de **producto** de la mezcla de todas esas materias primas. Nuestro cacao es **producto** que tienen un mayor valor agregado como la pasta de cacao y **producto** sustitutos, los 13 costos de producción, los incoterms, los **producto** se produce en una instalación que también usa leche. CHOCOLATE NEGRO **producto** Nestlé, Suchard o Ferrero. Los fabricantes sacan provecho de su **producto** lácteos o será convertido en barras para la venta en el mercado **producto** indispensables en la vida diaria (carne, frutas, cereales, **producto** de su trabajo. (D. L.) ÑUCANCHIC MAQUICUNA **producto** del cruce de las dos variedades antes descritas (De La Cruz **producto** , en segundo lugar el cacao fino de aroma no es tan **producto** que incluso los médicos recomiendan en la dieta diaria. Sabemos que **producto** químicos, teniendo en cuenta su peligrosidad (solo uso de productos **producto** o servicios se puede producir eficazmente para poder exportarlos en el mercado **producto** sustitutivo podría llegar a ser otro tipo de chocolate que brinde al **producto** expendidos por las Asociaciones Artesanales se encuentran los que se ilustran en **producto** . En el ámbito alimenticio es ampliamente usado en repostería y pastelería **producto** se venda en el extranjero a un precio inferior al nacional e **producto** es " los demás cacaos en grano, entero o partido crudo

LeftContext	Keyword (577)	RightContext
su grano. Otro reto que enfrenta todo	productor	de cacao a futuro es la sustentabilidad. En la actualidad el

. Expertos prevén que Ecuador será el cuarto el valor agregado al cacao sin que el para que el Ecuador pase a ser un problema viene de la fuente, pues el las exportaciones de cacao ordinario desde un país de cacao del mundo. La designación de ciertamente, una paradoja, pues el país

Objetivo específico del cuestionario para la entrevista a Creatividad e Innovación). Caracterización del sector Organización Internacional del Cacao, como un país del espectro encontramos que el canal entre el . com) El Ecuador es el primer que, por otra parte, aportaba al MAGAP (2016b). Caracterización del sector que es el último trimestre, contó el de cacao, y es el único país principales fortalezas la posición de Ecuador como primer , poco a poco ingresa en el mapa cacao orgánico - Ecuador es el más grande de comercialización adecuadas que logran bienestar al " Tulicorp " Conocer el criterio del empresario y su riqueza en biodiversidad, es el La asistencia. Más asistencia técnica para el al apoyo de la empresa Meiji, importante se convirtió el Ecuador en el principal país con nuestro chocolate, Ecuador es un importante iniciativas, planes y proyectos por parte del mundial de cacao, el Ecuador un gran sustentables y practicando el comercio justo. El El mayor beneficio que ofrece la corporación al

- Si más de una muestra por cada proceso de la cosecha es importante que el se podría posesionar en el cuarto puesto como

DE DATOS Validación del Instrumento dirigido a empresario actualmente está establecido, es decir, por futuro de sus hijos. Él es un

- El Ecuador actualmente es el más grande , Perú se ha convertido en el segundo del Cacao, que reconocía a Ecuador como

productor mundial de cacao al 2015. América economía. Recuperado de http

productor primario reciba algún beneficio adicional (Portillo, Fari as, Cros

productor de elaborados y semielaborados reconocido a nivel mundial, tiene que ser

productor tiene que saber cómo vender su producto. Vender no significa solamente

productor tan importante como Cote d'Ivoire, con beneficios para todos los participantes

productor de cacao fino que ostentan Ecuador y otros países será unos de

productor del más fino cacao no es el productor de los mejores chocolates

productor chocolatero artesanal Conocer su criterio relacionado con la factibilidad de potenciar

productor de cacao. Un enfoque de alternativas para la competitividad 47 Denominación

productor y exportador de cacao fino y de aroma, logrando exportar el

productor y el exportador tiene por lo menos dos intermediarios: los pequeños

productor de cacao fino de aroma con el 60 %. Si analizamos

productor beneficios adicionales (madera, frutas, o simplemente un servicio como

productor de cacao. Un enfoque de alternativas para la competitividad 19 Las

productor de cacao, José Encalada. En este período, el quintal

productor de cacao de Norteamérica (Córdova, Mendoza, Vargas, Izquierdo

productor mundial de cacao fino o de aroma y el cuarto productor de

productor del cacao Fino de Aroma y CCN514. 3 Unidad de Producción

productor de cacao fino de aroma - Implementación de la Resolución de Denominación

productor . Nuestro cacao, con manejo adecuado, puede producir todo el

productor de chocolate, sobre las estrategias que podrían aplicarse para incrementar,

productor por excelencia de cacao nacional fino y de aroma con el tradicional

productor , la iniciativa privada y pública apoyan, pero hay mucho por

productor de chocolate japonés, se expuso una fruta de cacao; algo

productor de cacao en el mundo, con un 30 % del total

productor de cacao y en la actualidad es reconocido a nivel internacional por

productor chocolatero artesanal, usando la asociatividad y experiencia como medio para

productor reconocido mundialmente por ser cacao fino, con sabor y aroma.

productor es parte de esta nueva era en la historia del chocolate,

productor es mantener un diferencial interno en el precio del cacao versus el

productor es recibida, programa Cocoa of Excellence se reserva el derecho de

productor tenga claro cuáles son los pasos a seguir: Se indica que

productor a nivel mundial en el año 2014, pero las estadísticas confirmaron

productor de chocolate empresa Tulicorp S. A. (Anexo 6)

productor individual. Por ejemplo, las tasas vigentes de USD 228,

productor colaborador, fiel al trabajo. CACAO EN BOGA Di Simona,

productor de cacao fino de aroma en el mundo. • El cacao

productor mundial de cacao orgánico, después de República Dominicana. Entre enero

productor 100 % de " Cacao Fino y de Aroma ". Lastimosamente

exoneraciones de impuestos, ya que el sector como un simple cosechador, sino verdaderamente como . Este precio resultó muy atractivo para el . (Ver Anexo 3) Entrevista al en Ecuador: Propuesta para incrementar el potencial CORPEI Elaboración: Conexus Ecuador no es un . 704 TM. 25 Ecuador es primer no variar. En la actualidad, el . 112 El nombre y la dirección del que al momento de la venta el pequeño : • No más de una muestra por cadena de valor tradicional para lograr que el 41 Gráfico 14: Precio al tienen que documentarse en informes firmados por el a nivel de exportador sino a nivel de como objetivo posicionar al Ecuador como un país El cacao en el mundo Buenas prácticas El cosas así, pero en forma general el UU. y en Europa. Ecuador es nuevamente el reconocimiento internacional a Ecuador como ejemplo, mala calidad del cacao de un su cacao al Centro de Acopio, el saludables a salvo de enfermedades. Para el en Ecuador: Propuesta para incrementar el potencial años ". Ecuador es el primer país por más " convencional " que sea un tema propuesto. Cada país, empresario, El cacao en el mundo Buenas prácticas El fino de aroma. Ecuador es el primer , inexistencia de un sistema de calificación al fortaleza, donde nuestro país es el principal del intermediario, es decir que si al Su padre, José Carrillo Peña, fue , aunque no es necesario, que el la ICCO y reclasificando a nuestro País como toneladas, Costa de Marfil es el primer menos porque había la posibilidad de que el grandes productores; ahora el pequeño y mediano las ganancias de la intermediación. Enseñar al

productor necesita recuperarse no sólo de la baja productividad de este año sino **productor** de cacao. Como política de la empresa y técnico nosotros se **productor** ecuatoriano y se ha podido observar un incremento en las plantaciones de **productor** artesanal chocolatero De acuerdo a investigación previa, se obtuvo la información **productor** y exportador. Autores: Ing. Raúl Alulema e Ing. **productor** importante de cacao con certificación orgánica, pero, podemos mencionar que **productor** de cacao fino y de aroma (61 % de la producción **productor** también se está dedicando a crear producto elaborado (como le llaman **productor** , empacador o distribuidor deben cumplir los siguientes requisitos: a) **productor** no reciba ninguna diferencia en el precio de su producción de cacao **productor** sea enviada al programa Cocoa of Excellence. • No un número **productor** se acerque a los mercados exteriores de forma más directa, recibiendo **productor** de cacao fino de aroma y CCN-51 (USD / qq) **productor** y el inspector. Estos informes tienen que ser debidamente archivados. **productor** ; 2) Preservar el nombre " cacao arriba "; y **productor** de cacao de calidad, facilitar el desarrollo de negocios entre productores **productor** En buenas manos Buenas noticias COCOA IDENTITY I I has been traditionally **productor** ha entendido eso. Él sabe muy bien y saben muy que **productor** de uno de los tipos de cacao más finos del mundo, **productor** 100 % de cacao fino y de aroma. 54 Por revocatoria **productor** específico. Estratégicas: decidir sobre metas y objetivos, y convertirlos **productor** se beneficia en forma directa de este premio; en general puede **productor** , el país productor de cacao, el mercado internacional y Jan **productor** y exportador. AUTORES: Ing. Raúl Alulema Rodríguez (raul **productor** en el mundo que exporta Cacao Fino o de Aroma Nacional " **productor** cacaotero, más que la mitad de la nutrición de su cultivo **productor** y cliente, manifiesta sus propias características y preferencias con relación al **productor** En buenas manos Buenas noticias 14 l Sabor Arriba EXPORTACIÓN **productor** mundial de esta variedad y posee un cacao original, denominado Cacao **productor** por calidad (tipo, calidad, trazabilidad), robos en **productor** de cacao fino y de aroma, y esto representa la vital **productor** yo le facilito la capacitación real él va a estar más preparado **productor** de cacao hace 60 años. La familia Carrillo Peña poseía, **productor** del grano mantenga un duplicado de la muestra (de 5-6 kg **productor** de cacao fino de aroma en un 75 % y no en **productor** de cacao, seguida por Ghana, Indonesia, Brasil, Nigeria **productor** le agregue agua o cosas así, pero en forma general el **productor** están empezando a capacitarse y aplicando esta tecnología de forma propia o **productor** los nuevos requerimientos de mercados, certificaciones y perfiles sensoriales zonales

la zona de " Arriba " en la **provincia** de Los Ríos y se ha movido a la zona amazónica del

102 Según el último ordenamiento territorial, la **provincia** de Los Ríos pertenece a la región comprendida también por las provincias

de potenciar la producción chocolatera artesanal de la **provincia** del Tungurahua hasta obtener un producto con calidad de exportación. Entrevistas

Finca Integral de MCCCH, situada en la **provincia** de Los Ríos, cantón Buena Fe y donde asisten no sólo

Arriba) Participación según producción orgánica de cada **provincia** y empresas (producción bajo condiciones de biocomercio) Participación según la

considerando que la zona de Balao en esta **provincia** está iniciándose en la comercialización " " Uno de los desafíos planteados

provincia del mismo nombre; Quito en la **provincia** de Santo Domingo , Ambato en la provincia del Tungurahua y Guaranda

viendo que muchas organizaciones indígenas aquí en la **provincia** de napo es solamente el beneficio era para los productores y acallar

. 844. 643 Se ubica en la **provincia** de El Oro y cuenta con 78 productores de cacao tipo nacional

programas son los productores de panela en la **provincia** de Bolívar, los productores de balsa en la región Costa,

(con 72 % de cacao de la **provincia** verde). La exportación es de cacao en grano y el

Zambrano, una pequeña localidad ubicada en la **provincia** de Chimborazo, en el centro del Ecuador, los productores organizados

. 25 Participación según producción orgánica de cada **provincia** y empresas (producción bajo condiciones de biocomercio).....

de potenciar la producción chocolatera artesanal de la **provincia** del Tungurahua hasta obtener un producto con calidad de exportación. (

sector de Huachi Chico del cantón Ambato, **provincia** del Tungurahua. La muestra corresponde a la " Chocolatera Olguita "

El suelo de las llanuras aluviales de la **provincia** de Guayas es enriquecido cada año por las inundaciones de los enormes

la región amazónica del país, en la **provincia** de Sucumbíos, la Asociación Lucha para el Progreso (Miss Ecuador

: Se encuentra en el centro de la **provincia** de Los Ríos al Sur de la Línea Equinoccial. Aspectos Físicos

tiene conocimiento que en Huachi Chico, Ambato **provincia** de Tungurahua se ha venido elaborando el chocolate desde hace unos 100

aroma en el mundo, a nivel de **provincia** son varios los cantones de El Oro que aportan con volúmenes considerables

B13 13 El factor más importante en la **provincia** del Guayas es que todas las empresas productoras de cacao han tenido

de la Organiza-ción Pepa de Oro en la **provincia** de los Ríos, " nuestro cacao símbolo de un tiempo a

necesidad de viajar al cantón Mocache de la **provincia** de los Ríos, un viaje de tres horas en vehículo,

certificado, ubicada en el cantón Ventanas, **provincia** de Los Ríos, pertenece a Carlos Sánchez, quien se independizó

30 instituciones como el Gobierno Provincial de esa **provincia** y el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP). Asimismo

ubicados en el centro urbano del Cantón Vices **provincia** de Los Ríos. La muestra corresponde al local " Prensa Rubencito

La institución MCCCH centra su producción en la **provincia** de Manabí en tres cantones los mismos que cuentan con los siguientes

Monto de Gasto en investigación y desarrollo La **provincia** con mayor gasto en este rubro es Pichincha, seguido de Guayas

y del 34 % a nivel de la **provincia** de El Oro, en el mismo período de referencia. El

la Asociación Buena Suerte, ubicada en la **provincia** del Guayas, a mas del sabor frutal y floral persistieron otras

% de cacao " Arriba " de la **provincia** de Manabí, usado por chefs profesionales para preparar deliciosos platillos.

fueron las llamadas de arriba " en la **provincia** de los Ríos, al sur de la provincia del Guayas y

pequeños productores así como escalar y de la **provincia** de napo principalmente nos interesa nosotros trabajar con pequeños los productores

cacao / docs / historia_cacao. htm la **provincia** del Guayas (Naranjal, Balao, Tenguel) y en El

de Vices (APOV), de la **provincia** del Guayas la Federación Nacional de Productores de Cacao del Ecuador (

" Seis Hermanos " del cantón Vices, **provincia** de Los Ríos-Ecuador; de propiedad del Señor Raúl Carriel y sus

naturales o áreas protegidas nacionales tales como **provincia** de Esmeraldas (Choco andino) o en la Cuenca Amazónica 2

CCN-51. Superficie, producción y rendimiento La **provincia** de El Oro contribuye con el 5 % de la producción de

llega a Quevedo, una ciudad en la **provincia** de los Ríos, la zona más fértil en la costa pacífica

a un 93 % del total de la del Migrante. Línea de base de la sur de la provincia del Guayas y la : marco conceptual y análisis sectorial para la información de la Espac, Manabí es la comunidad kichwa Samona Yuturi, en Aguarico, región Costa, los microproductores agroindustriales en la Cacao por Provincia: Guayas es la principal zona sur oriental, en particular en la , Santo Domingo de los Tsáchilas y la . Toda una experiencia. En Guayaquil (superficie, producción y ventas según región y restos hallados en el año 2012 en la el cantón Atahualpa. Al noreste con la procesos en marcha, 2006. 17 La territorio es trópico húmedo. Al crearse la provincia de Napo y APROCANE, en la de ninguna fábrica productora de chocolate en esta los cantones Pasaje y Santa Rosa de la Guabo, y Tendales. 5. La . ecuavisa. com / En la exuberante de productores orgánicos APOVINCES produce cacao en la 4. 2. Zonas de ejecución La Ventanas, los hermanos Seminario, en la iniciaron el tra-bajo con el MCCH en la Patricia León Guerrero, quien nació en la parte de proyectos importantes. En Aguarico, tiene 50 hectáreas y está ubicada en la . Rugel posee una bodega en Montalvo, año 2011 por la Asociación Katarama de la directamente con la Organización UOPROCAE ubicada en la AGROCALIDAD, 2018) Los Ríos es una Asociaciones están ubicadas en las estribaciones de la que son publicados en algunas radios de la Valle Hermoso es una parroquia rural de la Para los chocolates de APOV-Vinces, en la Domingo de los Tsáchilas que al ser una relacionado con la cadena de cacao en la y actualmente están organizando una oficina en la

provincia , es decir, 730. 83 toneladas anuales, seguido de
provincia de El Oro. " Ubicación Geografica del Canton Pasaje en la
provincia de El Oro. Guayas: Milagro, Naranjito, Naranjal,
provincia de Buenos Aires. Cuadernos de economía, (74).
provincia donde hay más cultivos de cacao con una superficie cosechada de 92
provincia de Orellana, decidieron innovar. En este caserío asentado a orillas
provincia de Manabí y los productores industrializados de pulpa de frutas en la
provincia productora de cacao en el país, durante el 2016 tuvo una
provincia de Zamora Chinchipe, poco a poco ingresa en el mapa productor
provincia de la Amazonía Sucumbíos. Sin embargo, también encontramos productores en
provincia de Guayas) hay un lugar en el que el cacao,
provincia del cacao. El gobierno a través de la gestión de estas
provincia de Zamora, es así también que se pudo determinar el presunto
provincia del Azuay y con el cantón Zaruma. Al sureste con el
provincia de Los Ríos representa el 24 % de la superficie total sembrada
provincia tomó su nombre de Los Tsáchilas, en honor a su etnia
provincia de Esmeraldas, han suscrito un contrato de cinco años con la
provincia . Se menciona que más bien existe el conocimiento y la certeza
provincia de El Oro, en año 2014 se comercializó 49680qq de cacao
provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas y el cacao 5. 1
provincia de Esmeraldas, en la frontera norte de Ecuador con Colombia,
provincia de los Ríos, la tabla a continuación muestra la cantidad de
provincia de Los Ríos se ha caracterizado por ser potencial productor de cacao
provincia de los Ríos tenían propiedades cuyo recorrido tomaba un día de viaje
provincia de Los Ríos, específicamente en el cantón Vinces, recuerdan al
provincia Los Ríos entre el cantón Baba y la ciudad de Vinces.
provincia de Orellana, 70 familias de las nacionalidades Kichwa y Waorani destinan
provincia de Santa Elena, en la comunidad Cerezal – Bella Vista,
provincia de Los Ríos. De allí compra el cacao a los agricultores
provincia de Bolívar, volviendo a reconocer al cacao ecuatoriano como el mejor
provincia de Esmeraldas en la que se vincula alrededor de 396 familias.
provincia que ha sabido trabajar mediante la formalidad de grupo de productores como
provincia de Bolívar. El cacao de Fortaleza del Valle, APOV,
provincia y al exterior de su planta. " Yo fui la primera
provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, está ubicada al centro noroeste
provincia de Los Ríos, se enfatiza la presencia de los sabores floral
provincia privilegiada por su situación geográfica y climática produce cacao con características
provincia de Bolívar, con la Fundación Familia Salesiana, donde se beneficiarán
provincia de Esmeraldas, en asociación con APROCANE. Corporación Esmeraldeña para la

defectos del grano para resaltar sus atributos de " , atesorado por su delicado y suave arriba, si esta demuestra que tiene un también puede tener un impacto adverso sobre el al tostado lento de la macadamia, el de la variedad nacional fino de aroma con días de fermentación. Hay sabores como el de mani, o dar un toque de . Grano ahumado. Grano con olor o en el mercado internacional por su aroma y , mientras que Minka se percibe como un médicos. Tiene características distintivas de aroma y de calidad de cacao fino y de aroma ellos y sus empaques, pasando por el Editor El éxito de la calidad y buen microorganismos que podrían dar lugar al deterioro del vehículo de diferenciación - en la calidad del toneladas de cacao fino con un perfil de el licor del cacao, tales como el , comprobables a través de importantes premios por APOV y Miss Ecuador. La presencia del Una barra que alcanza la perfección complementando el TEÓRICO 6 Potencial de cacao El potencial de " arriba ". Todos estos detalles de de chocolate como platos gastronómicos que realzan su - ANECACAO realizó la separación entre cacao que son los países africanos que tienen un y acompaña el desarrollo de los precursores del oscuro. La sensación en boca, el y que se ha destacado por su excelente " Cacao Arriba, fino de aroma, propias de las regiones de producción de cacao suelo pueden también contribuir a las diferencias de pequeño que las variedades modernas, pero el , donde no sólo dan lugar a un Ecuador es mundialmente distinguido por su fragancia y es considerado cacao fino de aroma perfumado y Los Ríos, este chocolate revela un intenso distingue por su pureza, sobretodo en el **sabor** y aroma. En esta operación se mezclan las hojuelas de chocolate **sabor** , y su aroma floral; internacionalmente catalogado como el mejor. **sabor** constante, diferente, bueno y único en algunos casos eso es **sabor** , dañar las instalaciones y la maquinaria, y mermar el rendimiento **sabor** del chocolate se realiza y crea una experiencia incomparable en cada mordisco **sabor** " Arriba ". PRUEBA DE CORTE DEL CACAO DE LA HACIENDA **sabor** florar, que son muy genéticos de la variedad nacional, como **sabor** " Arriba " a cualquier comida. INGREDIENTES Granos de cacao naturales **sabor** a humo o que muestra signos de contaminación por humo. Grano **sabor** , motivo por el cual, el país aporta el 60 % **sabor** más seco similar a las nueces tostadas, caramelo, levadura y **sabor** buscadas por los fabricantes de chocolate. Representa únicamente 5 % de **sabor** " Arriba " y de otras variedades, incluidos elaborados y semielaborados **sabor** y el tacto al derretirse en el paladar, culminando con un **sabor** de Corporación Fortaleza del Valle Corporación Fortaleza del Valle fue constituida en **sabor** o la formación de AGL ó OTA durante las operaciones de post-cosecha **sabor** y la capacidad de discernir esta calidad. Al mismo tiempo, **sabor** óptimo. " No hay una sola pepa de cacao que se **sabor** a humo o a moho, y la acidez excesiva (IOCCC **sabor** , tamaño y consistencia. Sin embargo, los criterios políticos no **sabor** a moho en el cacao de todas las Asociaciones fue inferior a **sabor** agridulce de la uvilla con el chocolate negro. Con 60 % **sabor** a chocolate de un origen particular de cacao está determinado principalmente por **sabor** y aroma están en el origen genético del grano, que se **sabor** con el 48 cacao. 8. Recomendaciones Como recomendaciones principales se **sabor** arriba y CCN51 a partir del 2003. Gráfico 8. Exportaciones **sabor** que es el sabor a chocolate, pero los países americanos, **sabor** y del aroma de las pepas de cacao. Consiste en: **sabor** y el equilibrio correctos son muy difíciles de encontrar en el chocolate **sabor** , aroma etc., si hablamos en cuanto a la producción **sabor** floral, del Ecuador " Características morfológicas Mazorcas Cacao del Complejo **sabor** arriba. Este hecho se confirma teniendo en cuenta que la mayor **sabor** , dando lugar al denominado efecto " terroir " observado en los **sabor** de la pulpa que rodea las pepas de cacao es extremadamente exquisito **sabor** excesivamente ácido, sino que también inhiben las reacciones de formación del **sabor** . Entre otros atributos de este grancacao está su forma incluyente y **sabor** único. Barras de 50 gramos con 75 % cacao. Ingredientes **sabor** a cacao con notas a toffee y nueces, que muestran la **sabor** y la fragancia del cacao. La mayor parte del cacao ecuatoriano

ESPOL CIBE: aporte continuo al desarrollo del de los mercados de destino. Caracterización del los factores que permiten una mayor diversificación del impuestos que creemos representan una carga para los analizar los aportes y observaciones de los diferentes Para esta época la burguesía la conformaba el el país y se empezó a participar como medios, por parte de ejecutivos vinculados al . Asimismo, conseguir beneficios para que el la cadena El mapa de la cadena del , que trabaja con mayor intensidad en el . 15 Capacitación al sector cacaoero Capacitación al y de 28 % sobre el PIB del has always been identified as a strategic manufacturing las provincias a partir del des-arrollo organizativo del de la economía local cacaoera, identificar los 19: Monto de Crédito otorgado por el Competitiva: Técnicas para el análisis de los mejorar nuestra influencia sobre las mismas. Como anual se vio afectada, dejando golpeado al La generación de empleo por parte de este lado la posibilidad, sobre todo si el exportadores. Como se puede apreciar, el diversas entidades de cooperación involucradas a dicho se expone investigaciones de casos internacionales sobre el valor de todos los insumos utilizados por el como empresario, que el estado incentiva al PROECUADOR, la tendencia de las empresas del gráfico 2). Gráfico 2 Balanza comercial puesto que nos afecta a todos. El . 3. Apoyo a las actividades del secado, acopio a socios y moradores del , localidad o lugar). Caracterización del 044 1 ´ 758. 575 Total Exportaciones de liderazgo en una empresa manufacturera venezolana del TÉCNICO ANECACAO Uno de los principales problemas del Unión Europea 3. 1. 9 El voy a mencionar algunas organizaciones que apoyan al FOB de Cacao 37 2. 10 El

sector cacaoero ecuatoriano El Centro de Investigaciones Biotecnológicas del Ecuador **sector** productor de cacao. Un enfoque de alternativas para la competitividad 31 **sector** cacaoero. El centro servirá como una fuente de guías, manuales **sector** productivos. La idea es dinamizar la economía, rebajando impuestos pero **sector** . El comercio justo que constituye un sistema comercial basado en el **sector** comercial, bancario, exportador, importador y de industrias. El **sector** privado en dicha institución. En el segundo periodo (2010 – **sector** del cacao en Ecuador. El Presidente de la Asociación Nacional de **sector** se sienta incentivado y crecer más. “ Queremos conseguir legislaciones que **sector** se presenta a continuación: GRÁFICO 2. MAPA DE ACTORES DE **sector** Sur-occidental de la costa Ecuatoriana en las provincias de Guayas, Azuay **sector** cacaoero 92 Análisis El 88. 33 % respondieron que sí, **sector** agrícola. Figura 2. 6 Variación PIB Total vs PIB Banano **sector** , generating a significant flow of foreign currency and numerous jobs. **sector** cacaoero, porque existe una asociación directa con la defensa de este **sector** con potencial de mercado y desarrollo, la limitada o inexistente promoción **sector** público Año Corporación Financiera Nacional Banco Nacional de Fomento 2007 1. **sector** industriales y de la competencia. 1982. 12 El sector industrial **sector** , vemos con recelo la entrada en vigencia de limitaciones comerciales enmascaradas **sector** exportador. Pero esto no sería todo, el periodo posterior a **sector** es del 12 % de la población económicamente activa (PEA) **sector** presta las facilidades, de que ingrese nueva competencia, ya que **sector** cacaoero es un sector inclusivo, en el que toda la cadena **sector** . En el mencionado taller, se planteó que el Programa Nacional **sector** del Cacaoero. 3. Línea de investigación Realizar un análisis situacional **sector** en el proceso productivo 8 " Valor de los bienes y servicios **sector** cacaoero? Análisis La mayoría con un 75 % respondieron en las **sector** está en incrementar los niveles de exportación y satisfacer el consumo exterior **sector** agroindustrial ecuatoriano (miles dólares, año 2000) Fuente: BCE **sector** cacaoero ecuatoriano debería darse cuenta de la ventaja competitiva que tienen otros **sector** rural En la adopción de políticas, lineamientos y estrategias relacionadas con **sector** . En la actualidad se están desarrollando programas destinados a mejorar las **sector** productor de cacao. Un enfoque de alternativas para la competitividad 45 **sector** Cacaoero 89 ´ 515. 352 105 ´ 382. 340 142 **sector** cervecero. Revista venezolana de Gerencia, 16 (53). **sector** productor de cacao en nuestro país son los niveles bajos de producción **sector** del cacao y chocolates en Centroamérica 3. 2. - Producción **sector** cacaoero, ¿ cuáles conoce usted? (entrevistador leer completo el **sector** Externo Chino (Relaciones comerciales del país, exportaciones, importaciones,

explore the possible problems and solutions that cocoa
 " la intensidad de la competencia en un
 de los últimos años. Las proyecciones del
 del cacao así como la cadena productiva del
 que la importancia de la Asociatividad en el
 Miles de toneladas 2014 2015 2016 Caracterización del
 . 283 Anexo 27: Alianzas entre el
 Conclusiones del análisis de la Asociatividad en el
 la reducción de las tarifas eléctricas para el
 al apareamiento de los primeros capitales y desarrollando
 787 100 % Fuente: Estadísticas básicas del
 Inversiones. (2013). Análisis del
 elección de un estrecho ámbito competitivo dentro el
 exagerados costos de producción. Para que el
 se puede entender la estructura productiva de este
 estrategia competitiva, esquematiza las estrategias que un
 que existe un empleo formal dentro de este
 SECTOR Inicio de año productivo y preocupación del
 y decirles que el gobierno cree en el
 representan el 8 % del PIB agrícola,
 Diferenciación: la empresa busca distinguirse dentro del
 productivi-dad de éste sector, por apoyo del
 para poder consensuar entre toda la cadena del
 3. Afluentes del Río Portoviejo Año 2010
 experiencia) Falta de visión asociativa en el
 2011). Plan de Mejora Competitiva,
 modelo de creación de empleo a partir del
 al cambio de la matriz productiva en el
 negocio, lo que dificulta seguir mejorando el
 está dirigido? CUADRO N° 29 Consumo por
 políticas que se deben realizar para tener un
 Nacional. Identificando siempre al CACAO como un
 de Aroma. Proyecto encaminado a impulsar el
 de la sostenibilidad y la trazabilidad en el
 año 2015 fue un año crítico. El
 en la que pueden participar además actores del
 conjunción de esfuerzos públicos y privados en el
 varias organizaciones que brindan apoyo a los diversos
 La segunda es ¿ Existen iniciativas de asociatividad

sector has to face during the stages of cultivation, commercialization, industrialization
sector industrial no es ni coincidencia ni mala suerte " (Porter B
sector para este 2022 es superar las 380 000 toneladas. " La
sector cacaotero en el Ecuador. Así mismo, se expone investigaciones de
sector agrícola productora de cacao es conseguir mejores términos de negociación, acceso
sector productor de cacao. Un enfoque de alternativas para la competitividad 27
sector público y privado (2003-2006) Nombre Tema de la Alianza Forma
sector diagnóstico de las expectativas sobre Asociatividad de los agricultores de Se
sector industrial, un requerimiento generado en las mesas de trabajo del Consejo
sector importantes como la banca, industria y el comercio. El cacao
sector cacaotero, año 2009. CORPEI 116 CUADRO N° 10.
sector Cacao y Elaborados. PRO ECUADOR. Recuperado de http: /
sector industrial. La empresa señala o selecciona uno segmento y adapta una
sector cacaotero ecuatoriano y cualquier sector agroexportador se mantenga o crezca,
sector e identificar los principales problemas o dificultades que afectan el correcto
sector u empresa debería tomar en cuenta en el momento de buscar que
sector . Cuadro 13 Estructura del empleo (2007) Estructura del empleo
sector cacaotero Ricky M. Moncayo R. Departamento de Estadísticas ANECACAO A
sector , cree en ellos y estamos para acompañarlos. Este gobierno quiere
sector en el cual 120. 000 familias dependen del cacao, generándose
sector industrial en aspectos apreciados por los compradores para lo cual la empresa
sector tanto público como privado; el MAGAP a través de entidades como
sector , las acciones, decisiones y políticas que se deben realizar para
Sector Oriental Sector Occidental Estero de Tiberio Río Las Chacras Estero de León
sector No división estrategia CCN vs. Nacional Exportadores Conocimiento del mercado
sector de Productos Fres-cos y Procesados. Recuperado de http: //
sector privado. El sector privado está siendo priorizado. Entendemos perfectamente la
sector cacaotero, si ponemos a consideración que el período de estudio fue
sector exportador. Es ahora más que nunca cuando el Gobierno Nacional debe
sector de Cacao Fino de Aroma N° ALTERNATIVA FRECUENCIA PORCENTAJE % 1
sector cacaotero fortalecido, sostenible y sustentable en 20 años. OBJETIVOS
sector productivo estratégico, generador de un flujo importante de divisas y de
sector productivo del cacao fino de aroma mediante capacitaciones y nuevas líneas de
sector cacaotero, generalmente aceptada por los distintos grupos que participan en la
sector agrícola se vio muy golpeado por todos los problemas de plagas que
sector público es la acción colectiva, que se entiende como una iniciativa
sector ha redundado en el desempeño positivo de la producción de cacao en
sector del cacao. Esta cooperación se resume en asistencia técnica, fortalecimiento
sector de intermediarios?; La tercera ¿ En la producción artesanal de

en el caso de Colombia donde si existe de la relación de consumo. En este posicionarse en la plaza estimada. En este tener con otras cadenas productivas. En este y a la vez actores involucrados tengan el son poco o muy competitivos, en este ancestrales involucrados en su cultivo. En ese palabra “ calidad ” se utiliza en su hecho sin precedente alguno el gobierno en este de producción a nivel mundial. En este desarrollados no se especializaron necesariamente en el calidad arriba descritos abarcan el tema en su y apreciar sus características empleando nuestros al., 2013). En este plazo. Al hablar de competitividad ésta cobra a buscar elevar la productividad es mirar el que se perciben a través de los cinco debe mejorar considerablemente, puesto que en este personas que más amas y actives tus 5 regalo especial Te enamoramos y conquistado tus 5 latinoamérica el tema es tan importante en este sentido de orgullo ni de nacionalismo es un productiva se utiliza, generalmente, en un chocolate en tu paladar y deja que tus podrían obtener de forma individual. En este el tema de los recursos financieros en ese altos porcentajes de puro cacao. En este hasta 2017, entre otras. En tal material susceptibles de ser percibidos por los un excelente desempeño, es contraproducente en otros y es necesario poner especial atención en este del país y tiene no es solamente un debería buscar para elevar la productividad mirando el café, comer alimentos que pudieran afectar su es una experiencia única para nuestro paladar y desarrollarse desde ahí pero se desarrolló en el , para obtener la DO. En este mejor ejemplo que han 52 encontrado en este tomados de la muestra completa. En este

sentido de pertenencia por el café. En Ecuador no se apropian del
sentido me permito señalar lo establecido en el Art. 17 del ya
sentido , los términos del comercio internacional y las condiciones actuales son vitales
sentido , el buscar lograr tener una cadena de valor del cacao al chocolate
sentido de pertenencia. 17: Disposición a participar en reuniones organizacionales Fuente
sentido hay que hacer una aclaración, son los individuos los que compiten
sentido , en el 2014 el Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual,
sentido más amplio, para incluir no sólo los aspectos clave de sabor
sentido santiago peralta consideras que ha contribuido de una forma a construir esa
sentido , se podría decir que el Ecuador se encuentra entre los países
sentido que señalaba la teoría tradicional (Doryan, 1999: 2)
sentido más amplio, y todos influyen en el precio pagado por cacao
sentido . Es fundamental tener en cuenta que el chocolate varía según la
sentido , el Mónica Vargas Jiménez; Mayiya González Illescas94 reforzamiento de una
sentido en la medida que nos comparamos, en el plano macro con
sentido comercial de la actividad. 119 4. - ¿ Cómo varia
sentido : la vista, el olfato, el tacto, el gusto
sentido tenemos una muy baja productividad con respecto a otros países. 4
sentido , con chocolate ecuatoriano, un regalo especial, para: Oler
sentido con los mejores chocolates del mundo. Nuestro cacao fino de aroma
sentido porque esto puede probablemente explicar por qué tenemos probablemente el 65 por
sentido profundo de justicia los ecuatorianos tenemos muchos en eso si lo pensamos
sentido amplio para describir las interacciones que se producen en el mercado entre
sentido perciban todos los sabores y aromas del Cacao Arriba de Ecuador,
sentido , este concepto se puede asimilar a lo que hemos denominado la
sentido cuando tú me dices santiago hemos involucrado agricultores significa que hay una
sentido , en el Ecuador se han desarrollado ideas innovadoras de producción de
sentido , insistió sobre la necesidad de continuar los diálogos con el Gobierno
sentido , por lo tanto en " Chocolag ", se considera que
sentido al no tener una retroalimentación completa por parte del Gobierno. “
sentido . Pues el cacao sigue constituyendo un importante rubro en la economía
sentido de orgullo ni de nacionalismo es un sentido profundo de justicia los
sentido comercial, a mí no solo me beneficiara vender cacao, es
sentido del gusto, ni someterse a periodos prolongados de ejercicio fuerte.
sentido en general. Los shamanes son considerados hombres sabios, que tienen
sentido de utilizar un calendario muy específico canario precise y ximo dónde en
sentido , el MAG podría definir los mecanismos apropiados para que sea la
sentido es la marca británica Duffy's. Las historias también se convierten en
sentido , el término “ residuos ” se refiere a cualquier elemento del

tomados de la muestra completa. En este sentido
 Degusta el chocolate a través de todos tus sentidos
 cacao del Ecuador alcanza la perfección de los sentidos
 calidad arriba descritos abarcan el tema en su sentido
 El Comercio 2017). En este mismo sentido
 que no podrían lograr individualmente. En este sentido
 y a la vez actores involucrados tengan el sentido
 cultura de intercambio de conocimientos. En este sentido
 organizacional representa a un grupo. En este sentido
 medio ambiente del lugar y el manejo en sentido
 este manjar en la lengua puede alborotar los sentidos
 chocolate de leche en barras. En este sentido
 negocios es un documento vivo, en el sentido
 los distintos sectores productivos. Sino no tendría sentido
 uso de insecticidas o matamalezas, en ese sentido
 comerciales muchas mucho mucho trabajo en este sentido
 de la empresa, permitiendo que crezca ese sentido
 calidad. Regresar al pasado es sentir el sentido
 o no a su producción. En ese sentido
 , se experimentan sensaciones que combinan todos los sentidos
 de éste para fabricar chocolates, en este sentido
 producto diferenciado por su calidad. En este sentido
 originales porque nadie había hecho nada en ese sentido
 valores agregados, casi perfecta para satisfacer los sentidos
 de procesos como de productos. En este sentido
 (Aguilar, 1993). En este sentido
 dependiendo el tipo de producto. En este sentido
 afectan a su cotización internacional. En éste sentido
 la nariz te diga la nariz es el sentido
 el término de cacao arriba 1. En este sentido
 valores agregados, casi perfecta para satisfacer los sentidos
 con la cremosa leche ecuatoriana puede entumecer tus sentidos
 en la elaboración de chocolates 2. En este sentido
 en la nutrición es significativo. En este sentido
 . Se debe enfocar el esfuerzo en este sentido
 con ese fino cacao ecuatoriano. En este sentido
 consumidores, a los que atrapa por sus sentidos
 , p. 163), en este sentido
 es un arte, capaz de despertar los sentidos

, el término “ residuos ” se refiere a cualquier elemento del
 . Chocolate Ecuador El Chocolate no solo es parte de nuestra historia
 y es todo un privilegio ver como encanta sin objeciones a profesionales
 más amplio, y todos influyen en el precio pagado por cacao
 , otro mercado que favorece los ingresos a Ecuador es China,
 , la asociatividad es un instrumento que los pequeños productores y productoras
 de pertenencia. Gráfico 17: Fuente: 0 % 10 %
 , una cultura organizacional mantenida sobre la base de un liderazgo fuerte
 , la cultura organizacional se ha conver-tido en una herramienta de apoyo
 general. La principal actividad del sector es la producción de cacao
 , e incluso sacudir a toda una población " Película " Chocolat
 es importante tomar en cuenta las especificadas de cada país. Una
 de que debe ser actualizado constantemente para reflejar cambios no previstos con
 hablar de un cambio de matriz productiva si una parte de los
 con el cacao ecuatoriano se tiene una enorme ventaja competitiva, ya
 y es buenísimo en llegar a un lugar simplemente pagar el ticket
 de pertenencia y ese trabajo en grupo que nos lleva a conseguir
 de una vida que respiró por el aliento y el empuje del
 , agregó que la planta ideal para una determinada siembra se encuadra
 . Un guía experimentado es el encargado de contar la historia e
 incluso se verían favorecidas ya que podrían usar sus canales comerciales y
 , las certificaciones, como la orgánica y la del comercio justo
 o sea había un vacío también a ver no nos es tanto
 humanos. Las naciones sudamericanas son cada vez más reconocidas por el
 , hoy por hoy existe una especialización de los mercados por productos
 , podemos entender que la creación de una política pública no solo
 , los importadores más representativos de cacao en grano son: Países
 , nos guiamos con la pregunta central: ¿ Qué aspectos pueden
 más viejo que tenemos desde que comenzamos a respirar digamos el cielo
 , a continuación se presenta el caso de la solicitud de denominación
 humanos. Las naciones suda-mericanas son cada vez más re-conocidas por el
 con su delicado sabor. Como suelen decir, algunos lo prefieren
 , el cacao está relacionado con la producción de chocolate, así
 se puede apreciar que el cultivo de cacao se auto-fertiliza en un
 para poder escalar posiciones. Un dato curioso es el caso de
 , uno de los planteamientos de particular importancia establecidos por el Plan
 , nada menos: el olor, el gusto, la textura
 Pedraza et al., (2015) sostiene que el medio donde
 , en un solo bocado. Disfruta del cacao ecuatoriano y adquiere

• UNCTAD / Programa Nacional de Biocomercio de cacao créditos, asistencia técnica e infraestructura no regresan al suelo y en un manejo Eduardo (1999). Competitividad y Desarrollo) con el fin de conseguir buenos rendimientos calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sector cacaoero mundial, de apoyar su desarrollo industria nacional, desarrollando una cacaocultura competitiva y Miembros; e) Fomentar una economía cacaoera ", teniendo en cuenta que el aspecto Origen o Marcas Colectivas para Promover el Desarrollo , la responsabilidad social empresarial y el manejo 2005. UNCTAD / Programa Nacional de Biocomercio basarse en el sistema de producción que sea nacional sabor " arriba "), turismo sector que sea rentable a la vez que cacao, a fin de que este sea . 61 UNCTAD / Programa Nacional de Biocomercio) están elaborando una norma para el cacao han sido buscar y consolidar modelos de gestión Finanzas y Economía, 2012) La economía mantenerlos satisfechos y que la actividad cacaoera sea su cultivo en el Ecuador en una actividad el uso de las prácticas de la agricultura , pero elaborados a través de un proceso). Incidencia del programa nacional de biocomercio suministro 1 4 la autenticidad de un proceso . 41 UNCTAD / Programa Nacional de Biocomercio los pequeños productores, a través del acceso transformar al cultivo del cacao en un producto Un mundo mediante un estudio elaborado por la Iniciativa Biocomercio cacao su estabilidad económica genere fragilidad. Economía Agrícola Prieto Agro Vital AMAZNOR Programa de Desarrollo se va teniendo la fertilidad pero también es , el Centro Internacional de Comercio y Desarrollo Sostenible Ecuador (IB) La Iniciativa Biocomercio los requisitos sociales, ambientales y logren ser 2006. UNCTAD / Programa Nacional de Biocomercio

Sostenible , Diagnóstico del Cacao Sabor Arriba, 2005. • Radi Claudia de los agricultores. • Se concluye que se debe p organizaciones , se los debe devolver al suelo en forma de fertilizantes, **sostenible** : Avances conceptuales y orientaciones estratégicas. Alajuela: INCAE / CLADS **sostenible** y de asegurar que el cacao producido cumpla con los límites regulatorios **sostenible** . Roma. FAO. (2011). Calidad de los **sostenible** y de aumentar los beneficios para todas las partes interesadas. Los **sostenible** , basada en el mejoramiento de la calidad, productividad, rentabilidad **sostenible** en términos económicos, sociales y medioambientales; f) Alentar la **sostenible** hará referencia a ámbitos como el medio ambiental, económico, social **sostenible** y el Biocomercio ", 2005. • Grijalva, Alexandra, **Sostenible** de los recursos naturales10. 1. 7. Plan de negocios **sostenible** , Diagnóstico del Cacao Sabor Arriba, diciembre del 2005. 24 **sostenible** en el tiempo " y el cacao puede serlo. En la **sostenible** , entre otros. 117 Folleto proporcionado por Ana Carolina Benítez del **sostenible** . No hay una estrategia competitiva universal y sólo podrán mantener el **sostenible** a través de un sistema de cultivo orgánico. La utilización de **sostenible** , Diagnóstico del Cacao Sabor Arriba, diciembre del 2005. 62CORPEI **sostenible** y trazable (ISO 19381). Esta norma proporcionará una definición **sostenible** de los bosques en zonas prioritarias del Territorio Étnico Waorani y **sostenible** conocida también por desarrollo sostenible, perdurable o sustentable, **sostenible** . Cabe destacar que UNOCACE fomenta la agroforestería. Este sistema está **sostenible** y ecológica. En estos tiempos adversos tenemos que ejecutar los retos **sostenible** y el manejo del programa de certificación. Rainforest Alliance anima a **sostenible** con la sociedad y el medio ambiente. Por consiguiente, comparto **sostenible** en la industria cacaoera de la provincia de los Rios en el **sostenible** con el medio ambiente y la sociedad. De igual manera, **sostenible** , Diagnóstico del Cacao Sabor Arriba, diciembre del 2005. Radi **sostenible** a mercados especiales con productos que provengan de un manejo adecuado de **sostenible** y sustentable ecológicamente. “ Buscamos convertir a APOVINCES en un líder **sostenible** La historia del cacao es amplia y misteriosa, no se conoce **sostenible** , con la consultoría de Claudia Radi. Esta muestra las fortalezas **Sostenible** del cacao (Finanzas y Economía, 2012) La economía sostenible **sostenible** de la Frontera Amazónica del Norte de UDENOR ANECACAO Asociación **sostenible** para hoy mañana y para siempre nunca con la agricultura convencional con **Sostenible** -ICTSD, la Sociedad Peruana de Derecho Ambiental - SPDA y la **Sostenible** Ecuador (IB) fue creada entre el Ministerio del Ambiente y **sostenible** . En base a los principios de biocomercio se entiende que los **Sostenible** , Diagnóstico del Cacao Sabor Arriba, diciembre del 2005. Lastra

y comercialización de cacao más modernas y más verse reflejada en el precio para que sea inversiones en recursos biológicos para impulsar el desarrollo trazabilidad aumentarán la transparencia del suministro de cacao

2 Preparado por: Programa Nacional de Biocomercio su provisión de cacao sea obtenida de forma transferencia de tecnología actualizada y desarrollo de canales . 86 UNCTAD / Programa Nacional de Biocomercio a establecer estrategias que nos permitan un crecimiento El Mejor Chocolate para el Mundo Un mundo conocimiento y la innovación; así como ambientalmente su programa en Ecuador. El programa Gestión el BID para el desarrollo de un sistema Por lo menos aquellos que generan ventajas competitivas de la diversidad biológica 2. El uso populares del Ecuador. Familias beneficiadas con programas inversiones en recursos biológicos para impulsar el desarrollo , 1992 Principio 8 Para alcanzar el desarrollo para SANTA RITA, colocando a sus prácticas . Las nuevas tendencias apuntan a la producción de victoria de la región Fomento de desarrollo para la consecución de una economía cacaotera mundial públicas de largo plazo que permitan un desarrollo y trazabilidad sino que también fomente el desarrollo ec. UNCTAD / Programa Nacional de Biocomercio ", sobre todo si es una competitividad y preservando los recursos naturales para un futuro

sostenible – que los propios cacaocultores tuvieran un mayor protagonismo en la
sostenible . b) Trabajar con el público objetivo para que reconozcan
sostenible , de acuerdo con los objetivos del Convenio de Diversidad Biológica (
sostenible , al exigir un sistema riguroso de mantenimiento de registros y de
Sostenible – Ecuador Este documento fue preparado por la UNCTAD / Programa de
sostenible para el año 2020. La interdependencia de actores en la cadena
sostenible de comercialización basado en los requerimientos de la demanda. 5.
Sostenible , Diagnóstico del Cacao Sabor Arriba, diciembre del 2005. 25
sostenible y sustentable a lo largo del tiempo. A la par del
sostenible La historia del cacao es amplia y misteriosa, no se conoce
sostenible y coeficiente "; lo que es complementado con lo señalado en
sostenible de 85 <http://www.derechoecuador.com> Proyecto
sostenible de producción y comercialización del producto. 185 De igual forma,
sostenible no son factores que se puedan heredar. Así pues, los
sostenible de sus componentes 151 3. Distribución justa y equitativa de beneficios
sostenible 2. 500 Productores de cacao inscritos en nuestras ECA's SOSTENIBILIDAD El
sostenible , de acuerdo con los objetivos del Convenio de Diversidad Biológica (
sostenible y una mejor calidad de vida para todas las personas, los
sostenible de siembra y cosecha de cacao en el centro de este concepto
sostenible y tra-zable que permitan a los agricultores obtener el precio justo por
sostenible a través de las Escuelas de Campo Agrícolas (ECAS) De
sostenible , y resume los principales retos a los que se enfrenta la
sostenible del sector. Ciertamente, las políticas públicas de incentivos productivos de
sostenible . Experimentando República del Cacao: fue todo lo que no sabía
Sostenible , Diagnóstico del Cacao Sabor Arriba, 2005. 14 bien fuerte
sostenible . Si bien es cierto que Alonso, nos dio la pauta
sostenible . TECNO CACAO Manejo preciso de suelos cacaoteros Por Egbert Spaans,

LeftContext	Keyword (65)	RightContext
precio de entre USD 1100 y 1320 por certificado recibe un premium de USD 200 por del CCN51 sobrepasó los US \$ 2000 por el precio fue de USD1. 958 por subió y alcanzo USD 3. 131 por del precio alcanzando USD 2, 439 por máximo cotización de USD 3. 135 por	tonelada tonelada tonelada tonelada tonelada tonelada tonelada	métrica. Los precios mencionados son solo una referencia puesto que muchas métrica. Pagan hasta FOB USD 1950 por TM (~ USD , mientras que los del cacao arriba ASSPS superan los US \$, siendo el más bajo del período analizado. Esto se debió . Adicionalmente a la epidemia el consumo en Asia se incrementó lo . En el año 2015 la excesiva demanda de chocolate en el . En el mercado al cacao se conoce como un commodity o

, 2015). El precio de la tonelada de cacao en los mercados internacionales bordea los US \$ 1. incentivos que son valores pagados adicionales por cada tonelada exportada, \$ 200- \$ 400 / Ton por cacao orgánico, cultivo de cacao. Cuando se cosecha una tonelada de cacao existe una remoción de nutrientes, calculada en 45 kg No. 60, 2006) donde una tonelada de almendras secas extraerían 28, 5 kg de N, 5 exportadas, mientras la calidad fino ASSPS 1 tonelada métrica. Por otro lado, las exportaciones de los ela-borados son ubicada entre \$ 150 a \$ 300 por tonelada métrica. 57 Trazabilidad es el conjunto de procedimientos que permiten conocer si se considera que el precio promedio por tonelada de cacao en grano en el 2014 fue de \$ 3063 ((ICCO, 2015), mientras una tonelada de manteca de cacao fue de \$ 7 300 por tonelada (Pardomuan & Nicholson, 2014), una tonelada de licor de cacao se vendió en \$ 4 797 (Foundation de chocolate de cobertura se comercializa por \$ 3 11 400 1 ... 60 Gráfico 3. 1 Precio por tonelada de Cacao este año un promedio de \$ 500 la métrica con valor CIF (en destino y con costos de flete un promedio de \$ 2. 300 la tonelada 20 métrica en valor CIF, mientras que el 2011 fue de 287. 249, 58 Los precios por tonelada métrica del cacao fueron tomados de Anecacao, la cantidad de kilo ser más rentable. En la actualidad la tonelada métrica de cacao está valorado en el mercado según Anecacao en \$ influyen en la estabilidad del precio de la tonelada métrica del cacao fino en el mercado internacional, además las condiciones . Precio promedio del cacao en dólares por tonelada métrica 34 CUADRO 4. Precios mínimos referenciales f. o. US \$ 70 y US \$ 350 por tonelada por sobre el precio del cacao ordinario, además de incrementar los derechos especiales de giro (DEG) por tonelada por encima del precio del cacao ordinario, dependiendo de factores, convertirán en dólares de los Estados Unidos por tonelada . 2) El precio indicativo de la ICCO será el promedio US \$ 70 y US \$ 350 por tonelada utilizando el tipo de cambio para futuros a seis meses vigente en se incrementa incidiendo en el precio de la tonelada por encima del precio del cacao ordinario, dependiendo de factores, vacío, no quedamos debiendo ni una sola tonelada en el mercado internacional mermando ingresos y volviendo menos atractiva la actividad un Premium de 100 a 300 dólares por tonelada de cacao a los clientes. Luego de estos duros años, con un precio de USD 2 200 / tonelada es común. Hay ejemplos más altos, como una venta de Standard: FOB USD 1. 600 por tonelada , con un producto de alta calidad con dos certificaciones (de . En la actualidad el precio de una tonelada (~ USD 72 / qq) en el caso de que de cacao en el mercado internacional está en alrededor de USD 3 . 485 toneladas de cacao. Por cada tonelada de cacao está en 3. 000 dólares norteamericanos. Para el pagó USD 2. 509 (Trade Map, 2018). . 485 toneladas de cacao. Por cada tonelada en el 2020. La fruta tendrá las mismas condiciones preferenciales que desde 132 hasta llegar a 75 euros por tonelada métrica. Debemos recordar que nuestros agricultores han sembrado y renovado millones) por el bajo valor de la tonelada . Estos dos instrumentos traen el interés de compra y venta de Londres que se cotiza en libras esterlinas por tonelada . Sin embargo, nos corresponde demostrar al mundo que no todos en gran parte a que el precio por tonelada . Sin embargo, nos corresponde demostrar al mundo que no todos fluctuación del precio al que se vende cada tonelada siempre se ha pagado a un precio muy inferior, actualmente está En África la realidad es otra, la tonelada de cacao. Esto con el fin de abordar el desequilibrio entre precio mínimo de \$ 2, 600 por tonelada . Así mismo, Sako Warren, Secretario General de la Organización por lo menos \$ 3, 000 la tonelada

precio fijo sobre el precio internacional de la tonelada de cacao, la posición de la Asociación Nacional de Exportadores de volvieron a los \$ 2. 600 por tonelada . El objetivo de estas medidas es garantizar un mayor ingreso a Londres. A principios del 2021, la tonelada . Por ello, Encalada recomendó a los productores que pudieron guardar Actualmente, bordea los USD 2 800 la tonelada fue de USD 2 392, el año pasado fue de 2 Durante el 2012, el precio promedio por tonelada de cacao en el mercado internacional está en alrededor de USD 3 del cacao. Actualmente el precio de una tonelada (2006-2012) 4: Evolución del precio del cacao por tonelada y a enero del 2012 llega a 2. 307, 6 de 1. 577, 8 dólares por tonelada en enero del 2010 y 3. 472, 3 dólares en a 3. 525, 1 dólares por tonelada (2006-2012) Fuente: FAO. 4. 2 Destino de Gráfico 4 Evolución del precio del cacao por tonelada Reino Unido 0, 2 2, 4 Canadá 0, 1 1 e n e -1 2 Dólares por tonelada , en el año 2013 fue de \$ 2. 439 y medio fue de \$ 2. 392 por tonelada (Americaeconomica. com, 25 de agosto de 2014). 2014 subió a \$ 3. 126 la tonelada de cacao del Ecuador que se quede sin vender en el exterior señaló que: " No existe una sola tonelada , siendo el cuarto productor mundial de cacao llegando a 220. que superan los \$ 3. 000 por tonelada de grano vendido con DO en el mercado italiano bordea los USD de Chuao (Venezuela), donde cada tonelada . Entonces, el excedente económico se estimaría, tal como se de USD 3. 058, 00 la tonelada de cacao en el mercado internacional está en alrededor de USD 3 del cacao. Actualmente el precio de una tonelada de cacao en el mercado internacional está en alrededor de USD 3 esto hay que agregarle café; adquiere una tonelada bimensual, desde Cariamanga (Loja). Martínez explica que su

LeftContext	Keyword (1284)	RightContext
promedio para los tres años ha exportado un de dólares, 0, 6 % del Trinidad & Tobago 3 1 2 5 Sudamérica un país en determinados rubros con respecto al 2 kg (partida arancelaria 1806200000): mercado \$ 25. 000, 00 Costo 2009 registró el 80 % de la superficie Mantenimiento Elaborado por: Autora En cuanto al otros cultivos con asistencia técnica 919, 40 , productos PRODUCTOS VALORES / 2010 TOTAL TM 167 2000 20000 240000 264000 290400 319440 351384 comercio justo representan aproximadamente el 1 % del la producción de confitería (30 % del la producción de confitería (50 % del que representa el 32. 8 % del	total total TOTAL total total total total TOTAL TOTAL total total total total total total total	de US \$ 297 millones. El 2008 resultó ser un año de ingresos obtenidos. En cuanto al financiamiento, se destinaron 69 : 53 54. Bolivia 4 1 2 6 55. Brasil de los demás países exportadores de esos rubros " (Rosero, por países (2003-2011) Año País Toneladas FOB (miles de de envío \$ 71. 239, 39 Margen de ganancia 40 a nivel nacional. Las provincias que cuentan con una mayor superficie de venta del producto en dólares, consideramos un promedio de la cobertura agrícola 13302, 66 Cobertura agrícola L a producción de alimentos FOB \$ Granos 120. 367, 97 354 '146. : 20000 240000 264000 290400 319440 351384 IT E M 259 Anexo de exportaciones no petroleras. Agrupan alrededor 42 organizaciones y empresas de los réditos de la industria) " Las características de la de los réditos de la industria) y C. Empresas que ; pero en cambio la proporcionalidad de estas en el rubro cacao

otro edulcorante (partida arancelaria 1806100000):	total	por países (2011) Año País Toneladas FOB (miles de
grano crudo (partida arancelaria 1801001000):	total	por países en toneladas y miles de dólares (2003-2011)...
dañados del 4 %, siempre que el	total	de los dos no supere el 6 %. Por último,
grano crudo (partida arancelaria 1801001000):	total	por países (2011) Año País Toneladas FOB (miles de
CANTIDAD PRECIO PRECIO MEDIDA UNITARIO	TOTAL	COSTO TOTAL (A-t-B) 584. 82 A. COSTOS DIRECTOS
cocinero más reconocido del territorio español con un	total	de diez estrellas Michelin, utilizan a Pacari como un ingrediente muy
Percibida en la punta de la lengua.	total	acidez es la suma de la acideces individuales: • Ácido -
d ' Ivoire), con una producción	total	de 1242290 Toneladas Métricas, le sigue Indonesia con una producción total
del Cantón Santa Ana, según parroquias PARROQUIAS	TOTAL	HOMBRES MUJERES TOTAL 45, 287 23, 324 21, 963
es Empresas en el Ecuador 2011 Donde:	total	de Empresas Chocolateras 2013 15 es Empresas Chocolateras en el Ecuador 2013
Costo unitario Costo total por elemento del costo	Total	113 Mantenimiento y manejo a. Mano de obra (Jornal -
2013), China cuenta con una superficie	total	de aproximadamente 9, 6 millones de kilómetros cuadrados, y con
: Transmar Comodity Group (25 % del	total	exportado), Blommer Chocolate (13 %), Walter Matter
Exportaciones Importaciones % total Latinoamérica %	total	mundo % total Latinoamérica % total mundo Cacao en grano, entero
el 32, 7 % de las importaciones	total	, mientas que el país que importó menos fue Nicaragua, con
Producción Total del Producto x es los Insumos	total	del Producto x El cálculo de los componentes de la fórmula sería
a problemas de humedad en cacao embarcado con	Total	Dry. Nuestros clientes están contentos con el producto, y eso
del Ecuador, Quito; tiene una superficie	total	de 280, 7 Km ² , con una altitud media de 30
anual Mensual Total anual Mensual Total anual Mensual	Total	anual Mensual Total anual Promoción 200 2400 200 2400 200 2400 200
18 % Ayudantes familiares 0, 53 %	Total	Empleo 100 % Fuente: Encuesta de Manufactura, INEC Al analizar
TM de cacao en grano. Del volumen	total	exportado, 2 % corresponde a CCN51 y 98 % a cacao
que abarcan el 40 % de la demanda	total) y los Estados Unidos (33 %). " 11
equilibrio Es el punto en donde los ingresos	total	recibidos se igualan a los costos totales de procesar los productos (
Encadenamiento Directo Resultado Encadenamiento	Total	Resultado Período Producto Hacia Atrás Hacia Adelante Hacia Atrás Hacia Adelante
. Y no toda la población está en	total	acuerdo con la creación de marca país. Ecuador representa " La
%) Sin embargo, respecto al	total	de empresas establecidas en el Ecuador no es significativo. Además,
1 AMPLIARLO 67 65 2 RENOVARLO 36 35	TOTAL	103 100 Fuente: Productores cacaoteros cantones Santa Ana y Portoviejo.
pH Testa pH Cotiledón Buena % Mediana %	Total	fermentación % Violeta % Pizarra % Moho % Cacao Floral Frutal Nuez
abarcaron más del 40 % de las exportaciones	total	los siguientes destinos: El primer país importador del cacao ecuatoriano es
Exports Producto Terminado % Exportaciones cacao 13 Del	total	de las exportaciones de cacao en el año 2014 el 35,
Una vez obtenidos los resultados de la Producción	Total	del cacao como grano, se puede realizar la siguiente comparación:
, 5 % del peso de la muestra	total	de arbitraje, es posible que los árbitros concedan un descuento.
bruto representa el 23, 2 % del	total	del valor agregado bruto. Como se había manifestado previamente, esto
Inversión Valor en USD Cant. Fuente Financiamiento	Total	, en USD % Terreno 10. 000, 00 1 Aporte
la producción de confitería (30 % del	total	de los réditos de la industria). Siendo las características de
destino Cacao Arriba CCN-51 Total Cacao Arriba CCN-51	Total	Cacao Arriba CCN-51 Total Alemania 12576, 0 465, 3 13041
, en el año 2014 proyectó un consumo	total	de 347. 000 toneladas de cacao. En el año 2007
PRECIO PRECIO MEDIDA UNITARIO TOTAL COSTO	TOTAL	(A-t-B) 584. 82 A. COSTOS DIRECTOS 422.
los principales mercados de pasta de cacao desgrasada	total	o parcialmente. Alemania 37 % Chile 16 % Japón 18 %

al año, no superando las horas de cacao. Sabores intensos ideales para resaltar el

5 Objetivos – Determinará los compromisos de , diferente y de gran calidad. Nuestro la bodega, para evitar que durante el una de las empresas más conocidas por su estos. 3. 12 Muestra En este , porque ven que es una forma de manera garantizar su correcto funcionamiento. Para dicho tuvimos que sudar piedras y eso es harto Junio 2012) Considerando que el capital de aseguramiento de cali-dad hacia los clientes. El y Europa, generando así grandes oportunidades de enfrentó esa crisis, vinieron largas horas de en el 2004, dejando claro que el . • Diseñar los procesos para hacer el que permitirá posicionarnos en nuevos mercados con el seguir trabajando en la cadena productiva, agregándole y mantenimiento. También cuenta con un excelente cultivarlo en abundancia se tiene que desarrollar un hemos parado de desarrollar productos diferentes de hacer bajo modelos de agroforestería Un ejemplo es el . La investigación participativa no es solo un surgido varias empresas, en las que el , Comunicación Efectiva y Motivación. Respecto al para el planteamiento de la propuesta del presente y explotación laboral de los agricultores. El , razón por lo cual decidiz enraizar su Erazo. M. A. Director del empresa manifiesta que el precio se debe al). En varios Foros y Reuniones de , creando problemas de flujo de capital de pública disponible a partir de los documentos de , un requerimiento generado en las mesas de . A. Director del Trabajo de Titulación ningún otro. Y el fruto de su ; sin embargo, se debe fortalecer el elaboraron diagnósticos, planes estratégicos y planes de . 12 Metodología Tipo de investigación El presente

trabajo descritas en los manuales técnicos. 161 Es necesario realizarlo para evitar
trabajo de los más exigentes chefs pasteleros. Cacao sustentable con un sabor
trabajo de la institución, redactados con los atributos siguientes: calidad,
trabajo es altamente manual, prescindimos de usar tecnología sofisticada, ingredientes
trabajo cotidiano se provoque contaminación con polvo. 128 9. Se deberá
trabajo espectacular. De las empresas que exportan somos más del 50 %
trabajo se realizó una investigación de tipo exploratoria basada en la verificación de
trabajo distinto y les interesa. Tuvimos una clase de francés de la
trabajo se ha estimado el 1 % anual del costo total de la
trabajo parto trabajo el saber llegar el entender su idiosincrasia cada país es
trabajo (también denominado capital corriente, capital circulante, capital de rotación
trabajo en conjunto realizado por los socios de la asociación les ha permitido
trabajo , Historia del Chocolate en Ecuador Hace cinco mil años ya era
trabajo , poco a poco fuimos cumpliendo con todos los contra-tos pendientes,
trabajo en conjunto Gobierno-Pequeño Productor permitió trabajar economías de escala y
trabajo productivo al máximo y eficientemente. • Elaborar un producto de calidad
trabajo conjunto público-privado. Por otra parte, tuvimos participación activa en el
trabajo a sus productos por lo cual serán recompensados con mejores precios.
trabajo post cosecha, con mantenimientos por hora registradas y temperaturas adecuadas;
trabajo de redes familiares campesina. El día del guerrerismo del cacao,
trabajo con cada uno de los y desarrollar nuevos proyectos en nuevas regiones
trabajo de grado " Almacenamiento y fijación de carbono del sistema agroforestal cacao
trabajo de investigación sino un trabajo auténticamente educativo en el que agricultores podrán
trabajo comunitario es indispensable para que no solo produzcamos el mejor cacao,
trabajo en equipo, dentro de la empresa se contará con un equipo
trabajo . (Paredes, 2010) 19 1. 3. 1
trabajo de la mujer en el sector cacaotero es un tema de debate
trabajo a su tierra natal. Inicialmente la corporación participó en ferias nacionales
trabajo de Titulación Trabajo de Titulación presentada como requisito para la obtención del
trabajo que realizan con los productores y la historia que está detrás de
trabajo de la cadena de cacao a nivel nacional y regional, se
trabajo para el giro del negocio, lo que dificulta seguir mejorando el
trabajo de organismos internacionales como la Conferencia de las Naciones Unidas sobre
trabajo del Consejo Consultivo Productivo y Tributario y que se desarrolló en conjunto
trabajo de Titulación presentada como requisito para la obtención del título de Licenciado
trabajo se refleja en el elevado porcentaje de exportaciones que se visualiza cada
trabajo con-junto con instituciones estatales, pues la idea es manejar un programa
trabajo que están bajo implementación desde 2004. En el 2004, se
trabajo plantea una investigación descriptivo-analítica, pues como su nombre lo indica esta

el ambiente adecuado para crear este ambiente de
 o de aroma se menciona también sobre el
 y se obtiene el Valor del Capital de
 ? SI CORPEI, ha realizado un excelente
 del Cacao, que detalla el plan de
 Experiencia en el tema propuesto: Dirección de
 la vida el agricultor aprende a valorar su
 a este oficio. “ Anecacao realiza un
 es una cuestión estructural de mayor acceso al
 y lo orgánico. A través de un
 Galo Tarqui: “ Colaborador, fiel al
 , y después de 10 años de arduo
 activa de expertos del sector privado en los
 para promover el compromiso y sostenibilidad del
 este año ” dijo Carrillo. Según los
 compite con transnacionales y para eso se necesita
 un país chocolatero? La conclusión del presente
 éticas respecto a la subsistencia y condiciones de
 la investigadora Sophie Coe, quien realizó un
 en la conjugación del fino aroma con un
 Explotación de los productores (ver taller de
 años de lanzarnos digamos al estrellato un enorme
 se requiere obtener el valor del Capital de
 la empresa se contará con un equipo de
 , aquellos que no están afiliados, el
 y materiales que ordenaba para realizar los diferentes
 y el alto contenido de grasa. Este
 que los derechos de propiedad intelectual del presente
 a la actuación del líder frente a
 y cuando los árboles han sido sometidos a
 emprendedoras que tengan la oportunidad de leer este
 Doña Olguita " donde se pudo conocer este
 Campo: Producción, Labores de cultivo,
 diferentes al propio Codex. Otro aspecto de

trabajo favorable para la producción de chocolates. 120 Valor al Cliente En
trabajo reciente implementado por el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias
trabajo que corresponde a 103. 322. 01 usd. 5.
trabajo de marketing, en lo que respecta a la marca país y
trabajo para el sector del cacao. Concretamente, la Agenda estableció un
trabajo : Chambers 227 y 5 de Junio Teléfonos: 04 2 590
trabajo y ser remunerado justamente dando pasos y a la oportunidad de que
trabajo progresivo y favorable en beneficio de los productores nacionales ”. Pero
trabajo por parte de los hombres, sumado al hecho que el trabajo
trabajo de investigación permanente de más de una década, Camino Verde se
trabajo ” La vida del agricultor Galo Tarqui Colina dio un giro hace
trabajo , recién los expor-tadores se dieron cuenta que ese pequeño grupo minúsculo
trabajo de la Organización y para promover un diálogo continuo entre los expertos
trabajo definido para el logro de resultados. El liderazgo transaccional se suele
trabajo de evaluación de posibles fuentes de contaminación realizados por el Instituto,
trabajo en conjunto. Como parte del desarrollo de este capítulo, se
trabajo es proponer una planta prototipo de producción de chocolates de pequeña escala
trabajo de ese sector de la sociedad, principalmente en África. Mientras
trabajo de investigación enfocado en el chocolate en las civilizaciones de Europa y
trabajo estratégico de marketing, que envuelve la oferta en llamativas presentaciones
trabajo esclavo). - Deterioro ambiental. El comercio justo, implica
trabajo atrás de todo lo que ven ahora trabajo que no se ve
trabajo , para lo cual se ha sumado los rubros previamente calculados,
trabajo que es un complemento indispensable para el correcto desarrollo de la organización
trabajo en familia o cuanta propia, esto dificulta el cálculo real y
trabajo ”, explica Eduardo. Su abuelo le enseñó a cabalgar y
trabajo en el campo, nos permite establecer relaciones de largo plazo con
trabajo de investigación quedan sujetos a lo dispuesto en la Política. Asimismo
trabajo , retroalimentando y corrigiendo. Mónica Vargas Jiménez; Mayiya González Illescas92
trabajo de poda. La nutrición, a falta de riego en las
trabajo se recomienda invertir en una planta de producción de chocolates, ya
trabajo artesanal y rudimentaria con maquinaria básica y antigua. En todo caso
trabajo de mantenimiento b. Centro de Acopio: Beneficio de cacao,
trabajo es lo que se desarrolla dentro del Comité Interministerial de la Calidad

LeftContext	Keyword (772)	RightContext
-------------	------------------	--------------

tendales e infraestructura para secado del cacao. la humedad Diez gramos por cada muestra fueron actividad para cada uno de los ítems, y para nosotros es impactante que se siga que llegamos a un público mucho mayor entonces función de la confiabilidad de las fuentes secundarias trabajadores, qué tipo de fertilizantes se están importante precisar que para próximas investigaciones, se de otros productos. Pero la idea es materia orgánica. Se aconseja descomponer el sustrato se refiere a una zona geográfica determinada, proceso de trituración, frecuentemente esta pasta es nicho para empezar a mostrar la gastronomía ecuatoriana Los granos de CACAO ARRIBA del Ecuador son de origen en la alta Amazonía y fue de los negocios, el inglés es ampliamente Mayas y Aztecas ya cultivaban este producto y ejemplo: mercados gourmet o nichos específicos que los recursos que poseen y la capacidad para pulpa externa o mucilago, para ello se La contaminación puede resultar menos evidente cuando se demanda de China es alta, ellos más y servir a este grupo, se puede) Los tendales sigue siendo el método más relacionado con la factibilidad de producir chocolates ambiente de trabajo. Para esta labor se baba del cacao y hoy en día la) describe que: La cadena productiva se a la comercialización del producto, se pretende la panadería. La manteca de cacao se interese el tema de evaluación de proyectos, se produce mediante un proceso de menor exigencia latente. Por lo anotado, conviene también agnóstica ”, es decir, puede ser muele hasta obtener un polvo fino que se jurídica que como destinatario final, adquiera, las reglas que el peticionario de la MC La contaminación puede resultar menos evidente cuando se de diesel o gas natural. ; No

utilizar esa infraestructura, que es suya. Pregunta 7: Yo tengo **utilizar** para medir la humedad de las almendras de cacao, las cuales **utilizar** las siguientes categorías. A) CORRESPONDENCIA DE LAS PREGUNTAS DEL **utilizar** este peso que los trabajadores sigan utilizando este peso en todos los **utilizar** las redes también para hacer recetas caroní hacemos recetas todas las semanas **utilizar** . Los reportes de Estudios Industriales se encuentran disponibles en la sección **utilizar** y muchas preguntas más que, a su vez, se almacenarán **utilizar** herramientas de análisis que permitan modelar variables de gestión empresarial con **utilizar** localmente con el fin de fortalecer e innovar la agroindustria del chocolate **utilizar** compost treet 1 kg en 13 m3. compost treet esto es **utilizar** para designar un 27 Grijalva Alexandra, Estrategia para valorizar un producto **utilizar** como materia prima para producir bebidas alcohólicas con sabor a cacao, **utilizar** ingredientes que dan realce a los platos. 5 ABSTRACT In the **utilizar** para tabletas de chocolates oscuros y Premium. Nestlé es uno de **utilizar** en la región por más de 5. 000 años, según **utilizar** como el principal medio de comunicación tanto para las pequeñas, medianas **utilizar** sus granos como moneda y como una bebida exquisita que llamaban Xocolat **utilizar** este cacao como los hoteles o restaurantes, que pueden ser explotados **utilizar** esos recursos de manera más eficientes. Este modelo también puede aplicarse **utilizar** cajones de madera donde se coloca el cacao en baba cubriéndolo con **utilizar** quemadores directos de combustible, dado que puede que no se produzca **utilizar** en cosmetología y farmacéutica ya que pudimos investigar que este país se **utilizar** algunas variables para la segmentación; segmentación geográfica, demográfica (familia **utilizar** para secar el cacao fino y de aroma. h) El **utilizar** como materia prima el cacao ecuatoriano. • Saber la opinión relacionada **utilizar** un molino (Gordon- Bróker), provisto de una polea dentada **utilizar** para imprimir sus lienzos. Juega con su entorno, con piezas **utilizar** , generalmente, en un sentido amplio para describir las interacciones que **utilizar** alianzas estratégicas, donde se haga un acuerdo con la cadena de **utilizar** en la fabricación de chocolate, mezclándose con licor de cacao y **utilizar** el programa Simulador Económico, elaborado por el autor de la tesis **utilizar** insecticidas y fertilizantes químicos, en comparación con el cacao CCn-51 que **utilizar** este mecanismo de exhibición y venta para poder promocionar los productos de **utilizar** por cualquier producto o materia prima. Ahora bien, con el **utilizar** principalmente en la industria de la confitería y la panadería; mientras **utilizar** o disfrute bienes o servicios, o bien reciba oferta para ello **utilizar** para el control de los productos o servicios; - La indicación **utilizar** quemadores directos de combustible, dado que puede que no se produzca **utilizar** secadoras de leña! • Continúe con el secado hasta que el

, para luego ser depositada en moldes o , predominan cinco de ellos, el café dos caras adicionales para muestrear. Siempre se por el procesador. Los procesadores de cacao , se conceptualizaron los principales términos que se la UTEPI, los productos de cacao son Agente de Aduana (Verificar la obligación de al sistema de fermentación que se va a literatura abordada en el marco teórico la estrategia identificar y medir los tipos de liderazgo, , chef ecuatoriana premiada con una estrella Michelin impresoras que permitirán trabajar en forma colaborativa de la sociedad. Si no me exige cacaoero a través de sus métodos y materiales partir de un proceso de molienda y se 8 %. TRANSPORTE El vehículo que se realizar: a) de forma manual, penetrante sabor floral de la variedad nacional fue países desarrollados y muchos en vías de desarrollo Unido (FDF) que nos haya permitido sociedad con los contrabandistas holandeses y franceses, Para la fase de siembra y cosecha se para sus barras productos 100 % naturales no La evidencia científica ha demostrado que se puede hacemos y es un poco interactivo pues no tres puntos seleccionados al azar, cuando se Redalyc. Activación de funciones en edificios inteligentes semillas de cacao arriba a otros países para patrones serán sometidos a injerto de aproximación, mencionar que para esta parte de análisis se selección de las semillas de cacao que se . - ¿ Qué tipo de maquinaria se mostrar al mundo que en Ecuador no se En función de lo descrito, si se en los productos de cacao se puede estimar ataque de insectos, plagas y enfermedades. basados en el concepto de interés compuesto. cuentan con plantas de producción por lo que el contenedor. No se deben emplear contenedores

utilizar para recubrir rellenos, y enfriada de forma que el chocolate queda
utilizar 8. 737 ha, el maíz seco y cacao, con
utilizar un sistema de muestreo aleatorio, para lo cual las muestras elementales
utilizar el 86 % en la producción de semielaborados y el 14 %
utilizar en el Comercio Externo, tipos de mercados, estrategias para incursionar
utilizar como materia prima en varias industrias como por ejemplo: de confites
utilizar Agente de Aduana en el art. 168 del Reglamento a la
utilizar , ya sea por cajón o por montón. Las almendras deben
utilizar por este grupo de empresas es la diferenciación de producto. Según
utilizar un cuestionario denomi-nado " Multifactor Leadership Questionnaire (MLQ) ",
utilizar chocolate Pacari como uno de sus ingredientes principales Paco Pérez, uno
utilizar sistemas de usuario final, sistemas administrativos financieros que actualmente 152
utilizar soy completamente libre de no usar la Marca-País y generar mi propia
utilizar . Una parte a tomar en cuenta según esta investigación que Ecuador
utilizar como materia prima en la producción del chocolate y algunas bebidas alcohólicas
utilizar para el transporte del cacao de los tendales al sitio de almacenamiento
utilizar una losa de mármol; b) empleando una caldera doble;
utilizar por los fabricantes de chocolates para ser mezclados con cacaos ordinarios de
utilizar este sistema). Selección del Mercado. El mercado internacional lo
utilizar la publicación de la BCCCA “ Cocoa Beans: Chocolate Manufacturers ’
utilizar como puertos de embarque a Manta y Santa Elena, pese a
utilizar mano de obra con poca tecnificación o rustica compuesta de agricultores localizados
utilizar saborizantes ni aditivos. -Productos no cuentan con certificaciones. -Destina el
utilizar semillas de cacao ecuatoriano para producir en otras latitudes, pero no
utilizar las redes sociales solo para publicidad estás contenta con la acogida que
utilizar uno de los caladores indicados. Cuando por condiciones del sitio de
utilizar comandos de voz desde dispositivos móviles. Ingeniería. Investi-gación y Tecnología
utilizar como material de propagación; sin embargo, en algunos casos,
utilizar materiales debidamente certificados por INIAP. Como sustrato para las plántulas de
utilizar las bases de datos de las tablas de oferta y utilización del
utilizar para fabricar el chocolate, como también el cuidadoso proceso de producción
utilizar para la elaboración de los chocolates?.....
utilizar fuerza infantil o pesticidas y químicos no autorizados, la GeoT brinda
utilizar eficientemente las TIC's, se puede obtener grandes beneficios competitivos, por
utilizar un método basado en el análisis de las triptamidas de ácidos grasos
utilizar para la siembra híbridos y / o clones recomendados para la zona
utilizar la herramienta excel, se procedió a elaborar la tabla de amortización
utilizar servicios de maquila. -Empresas de plástico y cartón importan materia prima
utilizar anteriormente para el transporte de productos químicos u otros materiales que liberan

100. La relación proporcional se consideró el cada una de las certificaciones tiene un alto con su esposa y familia deciden darle un ; para conocer aspectos de la cadena de los avances tecnológicos, surgimiento de cadenas de es mirar el progreso de la cadena de

3. 1. Asociatividad y cadenas de El autor 69 Gráfico 2: Cadena de respecta a la implementación de la cadena de provinciales en el fomento de la cadena de el sector en el proceso productivo 8 " una situación de monopolio, ya que muestran importador de materia prima o productos con bajo hace que sea posible evaluar y comunicar el las 100 libras de cacao alcanza su máximo Provinciales en el fomento de la cadena de la inserción del país en la cadena de más representa es la materia prima con un Dentro de la investigación de la cadena de . Exportación mundial de cacao en grano. de cacao es la posibilidad de dar un como: división del trabajo, teoría del la interdependencia de actores en la cadena de de semilla, contenido de testa y el - 2010 expresado en toneladas métricas y en 10 000, sin tomar en cuenta el internacional, y al mismo tiempo conseguir un se utilizarían para agrupar las actividades que den normalmente dicho precio implica un premio sobre los representantes de cada parte de la cadena de 2016, pp. 45 - 55 Importadores tiene resultados positivos en toneladas y en el . 450 x TM en promedio. El por 80 paletas por Kilogramo se obtiene el los exportadores el 1. 5 % del donde se produjo un evento. Certificaciones con con el estudio del proceso de agregación de transformación con el fin de obtener un mayor del nivel de vida, en agregación de

valor del índice de almendra para cada muestra. Porcentaje de cascarilla o **valor** monetario. Cada tipo de certificación necesita una fase de preparación y **valor** agregado al cacao. La familia Llaguno empieza a investigar e instruirse **valor** del grano. - Determinar la realidad social y económica de las **valor** ya que los procesos se dividen en diferentes países para aprovechar las **valor** del cacao al chocolate, es necesario realizar la comparación de la **valor** un instrumento para enfrentar desafíos⁸¹ En el Cuadro 22 se presenta la **valor** orientada al mercado externo Fuente: El autor La producción de productos **valor** del cacao al chocolate. Entonces si entonces significará que en lo **valor** del cacao fino y de aroma. o Financiamiento a pequeños productores **valor** de los bienes y servicios utilizados para la satisfacción directa de las **valor** en el rango 0, 17-0, 30. La Superintendencia de **valor** agregado. Sin embargo, industrias como el chocolate no figuran como **valor** comercial y la reproducibilidad de cada muestra. • La publicación de **valor** " 28, los intermediarios y empresas industrializadoras del grano tienen problemas **valor** del cacao nacional fino y de aroma. b) Implementación de **valor** global de cacao a chocolate? El marco teórico constituye el corpus **valor** total de \$ 646914. Los costos de producción para el ejercicio **valor** del cacao, es importante realizar el estudio de la historia del **valor** FOB en miles de dólares Tabla 2. Principales destinos de las **valor** agregado al grano. " El precio del cacao varía y depende **valor** de trabajo, la teoría de la explotación, acumulación del capital **valor** del cacao-chocolate han llevado a la industria a implementar iniciativas de **valor** del pH del cacao de las once Asociaciones que formaron parte del **valor** FOB en miles de dólares. CUADRO N° 17 Exportaciones Ecuatorianas **valor** de la rehabilitación de la casa, que es de su propiedad **valor** agregado como beneficio. Si bien son muchos los retos y objetivos **valor** desde un punto de vista estratégico son: que utilicen la misma **valor** de los mercados referenciales de Londres y Nueva York. Este premio **valor** para trabajar las prioridades establecidas del sector, uno de los objetivos **valor** exportada en 2013 (miles de USD) Participación de las exportaciones **valor** FOB (del inglés Free on Board, libre a bordo) **valor** más alto fue en el 2011 con USD 2. 980. **valor** de 30 '125. 056 unidades (paletas) por año **valor** FOB del saco de cacao, no habría utilizado eficientemente este valor **valor** agregado. Opciones de certificación • Orgánica o ecológica El mercado de **valor** del cacao al chocolate. Posteriormente se realiza el estudio de los **valor** sino también que mediante este proceso se puede generar competitividad y sobre **valor** mejorando sus márgenes, entre otros. En Agosto 2008, mediante

2016). Estrategia Competitiva y Cadena de ASSS de acuerdo a la INEN 176, . Para los ingresos ya hemos detallados los Asociativa, Competitividad, Productividad, Cadena de prima. Desarrollar una estrategia de trabajo adicionando fueron aquellos que integraron toda la cadena de mientras que el cacao de UCOCS obtuvo el cacao, al igual que otras cadenas de es suficiente para el proceso de agregación de debe contener los siguientes elementos: Todos los , GTZ, Estudio sobre los mercados de , sino más bien fueron apreciados por sus tipo que no sabe la diferencia entre el , remarcando sus cualidades y asociándolo con el Tecnología / Mercados). La Cadena de , etiquetado (por ejemplo, declaración del , los cuales son: Terrenos por un elevar la calidad del producto final para agregar Anexo 1 Anexo 6 Anexo 16 234 un Precio " Expresión del valor de cambio o). En contrapartida, una cadena de de \$ 12400 y otros activos por un de pericarpio, placenta y otro material sin certificado de exportación: Gestionar la cadena de 2007: 21) Gráfico 19 Cadena de grado en cual el líder practica consistentemente sus sabor arriba " de Ecuador tiene un alto ser que llega a la tierra. Infunde e incrementar su producción y las cadenas de todas sus etapas de comercialización, y al el Ecuador: Competitividad de la cadena de Suiza Miles USD FOB 2010 Subpartida DESCRIPCIÓN y se pretende dar propuestas de cómo generar elemento de fundamental importancia a la cadena de está perdiéndose la 5 posibilidad de darle un 400, un medidor de humedad por un Creación de Valor Compartido. La Creación de rubro se ha recuperado hasta llegar a un el Ecuador: Competitividad de la cadena de

valor . Comercio Exterior, 7-17. FeriaOnLine S. L. (**valor** que son de mucho interés al momento de la exportación del cacao **valor** de las Ventas, los Costos de Producción y el Margen de **valor** , Organización, Certificación, Gestión Ambiental, etc. En el **Valor** a la materia prima generada por los agricultores de la asociación. **valor** : producción, cosecha – post cosecha, transformación e industrialización, **valor** más alto de almendras pizarras, lo que indica que el cacao **valor** , está basado principalmente en las ventajas de escala de las multinacionales **valor** que se lleva a cabo. 4. 2 Análisis del Modelo **valor** presentes en la etiqueta nutricional deben reflejar la información equivalente a la **valor** para el cacao nacional de origen y con certificaciones, 2005. **valor** simbólicos e ideológicos. Los caracoles marinos son todavía utilizados por las **valor** y el precio para andar ahorras por convicción por por costumbre por **valor** simbólico que posee, que es la macadamia. • Diseño de **valor** del Cacao Ecuatoriano tiene dos ventajas competitivas como son sus características **valor** 73 energético, contenido de carbohidratos, proteínas y grasas), **valor** \$ 8000; Obras Civiles por un valor de \$ 93000; **valor** a la producción ". La Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la **valor** de \$ 12000; Secadora por un valor de \$ 16000; **valor** monetario de un bien o un servicio y pueden ser: mayoristas **valor** debe entenderse como una red o alianza estratégica que se establece, **valor** de \$ 7000. En el rubro Terrenos, véase Anexo 2 **valor** comercial; b) Residuos separados con una criba de orificio redondo **valor** del cacao. Ofrecer a los usuarios del sistema de calidad una **valor** cacao Fuente: Ministerio de Coordinación de la Producción, Empleo y **valor** . Dar aliento al corazón. - grado en que el líder **valor** agregado, que es reconocido por la industria de la confitería. **valor** para realizar todas nuestras cosas en la vida. La canela y **valor** y resaltó el hecho de que el Ecuador es el primer productor **valor** de los servicios prestados, en la forma y en las condiciones **valor** y perspectivas de mercado, 2007. Enríquez Gustavo, Cacao Orgánico **valor** FO B miles USD % Participación 2010 7108. 12. 00 **Valor** agregado a los productos y la importancia que las exportaciones del cacao **valor** . Indudablemente, en el primer proceso que deberíamos pensar los ecuatorianos **valor** agregado. Los fabricantes de chocolates especiales buscan en la materia prima **valor** de \$ 1000, una balanza para granos por un valor de **valor** Compartido es el puntal de una forma de trabajar que se basa **valor** proyectado de US \$ 93 millones en 2015, que en términos **valor** y perspectivas de mercado, 2007. www. sica. gov **valor**

(Wood, 1982), aparece la nivel de producción que es inferior a la Castro en la zona Naranjal. Es una dio ninguna normativa de protección ni a la variedad " criollo ", frutal para la y Honduras; recientes estudios revelan que una suministro futuro de cacao - Potencial de la va a haber una diferencia de una misma hoy en día es diferente y tenemos gran Elegir un método de fermentación adecuado para la parte también existe otros productores de esta misma recibe una diferenciación de precios respecto a la posibilidades que tenía de sembrar y cosechar gran tiempo y capacidad de carga adecuada para cada al ser el cacao fino de aroma una de África, Asia y Brasil de la * Variedad Nombre de la (s) estos son: la mayor productividad de la Ecuador B, 2016). La principal Rosa, el 29 % corresponde a la , entre las cuales el Amelonado es la el cliente del exterior exige. Aumentamos la desarrollan las nuevas plantas de cacao de la de la provincia de El Oro. La de los fertilizantes aplicados) refiriéndose mayormente a sus clientes en el exterior. En la exportador de cacao nominado a nivel mundial de variedad CCN-51, de mayor productividad que la de fermentación y secado idóneos para una amplia la fermentación El método de fermentación de cada 2014, el 29 % corresponde a la 1952, emprende un desafío: crear una . El Don Homero se refiere a la : 1) la mayor productividad de la . - Distribución de los proveedores de la aroma es producido por árboles de cacao de condiciones favorables que implican el mejoramiento de la en ese sector es muy parecido a la aroma) en comparación al precio de la **variedad** CCN-51, (Colección Castro Naranjal), gracias a las intensas **variedad** CNN-51. Además, otro factor que se debió tener en cuenta **variedad** tolerante al hongo escoba de bruja y produce 50 o más quintales **variedad** ni a los miles de familias que apostaron su futuro en él **variedad** " trinitario " y floral para la variedad " nacional ". **variedad** de este producto tiene su punto de origen en la alta Amazonía **variedad** CCN-51 para cubrir el déficit esperado en el suministro mundial de cacao **variedad** según donde sembremos, explicó el especialista. " Es uno de **variedad** de sabores, hay unos que saben a lácteos, otros que **variedad** de cacao, el clima, la cantidad de granos y la **variedad** . En el caso del CCN-51 es una variedad con un rendimiento **variedad** corriente debido a la estructura de comercialización y tratamiento del grano - **variedad** de productos, entre estos cacao. La propiedad de Llaguno tiene **variedad** y para el tipo específico de tostador empleado. La combinación recomendada **variedad** delicada requiere de limpiezas periódicas en promedio 3 veces al año. **variedad** forastero y el restante de la producción es de cacao fino o **variedad** (es) local (es) Origen genético dominante de la **variedad** CCN-51 respecto al cacao fino de aroma y la mínima o nula **variedad** de cacao utilizada para la elaboración de chocolate es el " nacional **variedad** Nacional, mientras que la variedad CCN51 aportó con el 71 % **variedad** más cultivada en grandes áreas de tierra de Brasil y África Occidental **variedad** y clasificación del cacao (doble S y triple S), **variedad** Don Homero. Los mejores y mas productivos arboles de la plantación **variedad** Nacional apor to con el 29 % del total de la comercialización, **variedad** nacional. Las mismas demandas nutricionales varían con respecto a la variedad **variedad** de cacao nacional, la producción de Manabí se destaca por un **variedad** Nacional más allá del 65 % del cacao y a nivel mundial **variedad** Nacional y cuya producción ha venido creciendo de forma paulatina en el **variedad** de condiciones locales, lo cual excede el ámbito de la presente **variedad** (que es distinto), no se alteró para mantener las **variedad** nacional mientras que la variedad CCN 51 aporta con el 71 % **variedad** de cacao más resistente a enfermedades, de alta productividad y de **variedad** principal del cacao de la plantación, y Cerecita se refiere a **variedad** CCN-51 respecto al cacao Nacional; y, 2) la mínima **variedad** nacional en el cantón Pasaje. Fuente: (Encuestas centros de **variedad** Criollo o Trinitario, mientras que el cacao al granel provienen de **variedad** y la composición estructural del cultivo, lo cual asegura un rendimiento **variedad** ARRIBA. Su origen... os vestigios arqueológicos que se encontraron en **variedad** CCN-51 (corriente), como resultado de la estructura vigente de

sus propios nichos de mercados. Es una **variedad** que se caracteriza por su capacidad productiva, siendo esta cuatro veces
 África y Brasil, en especial de la **variedad** forastero. El cacao fino y de aroma tiene características distintivas de
 gente, política, al igual que su **variedad** en producción hacen que estos países respondan a los requerimientos de calidad
 de los cultivos cacao y café; una **variedad** de cacao con mayor productividad en condiciones de secano y de riego
 de la producción de cacao correspondía a la **variedad** CCN-51, pero para el 2013 alcanzó cerca del 50 %
 estadounidenses se puede encontrar una inmensa **variedad** de confites, y, de acuerdo a la National Confectioners Association
 en la importación mundial de chocolate según la **variedad** del mismo (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2016).
 más baja (ASE) y de la **variedad** CCN-51 Tabla 2. 9 Exportaciones de Cacao en Grano por Tipo
 se han venido desarrollando y perfeccionando una amplia **variedad** de éstos, como son: La agricultura por contrato: Puede
 del material salvaje con los representantes de la **variedad** nativa Nacional. Esta comparación permitió demostrar el gran parentesco existente con
 se fusionan bombones de chocolate con Malbec (**variedad** de uva que da nombre al vino) y pedacitos de sal
 incrementando cada vez más. Existe una gran **variedad** tanto en marcas, como sabores y mezclas. En el último
 ecuatoriano en función de una variedad versus otra **variedad** . De hecho, si uno va a la bolsa de cacao
 , 176 y 177, tanto para la **variedad** cacao fino de aroma y el cacao común o CCN51. Este
 Fátima, que produce el cacao de la **variedad** CCN-51. En la foto: el obrero Mario Sinchigue. Foto
 demandante de cacao Ecuatoriano en especial de la **variedad** fino de aroma, por dos motivos, costos de transporte bajos
 . - Distribución de los proveedores de la **variedad** CCN51 en el cantón Pasaje. Fuente: (Encuestas centros de
 , el 90 % están dedicadas a la **variedad** nacional, y el 10 % corresponde a CCN-51. El rendimiento
 a la variedad Nacional, mientras que la **variedad** CCN51 aportó con el 71 % del volumen comercializado. La mayor
 todas productoras de granos de cacao de la **variedad** Nacional. A la fecha a CONCACAO pertenecen 14 asociaciones de segundo
 pertenece a los denominados forasteros amazónicos. La **variedad** nacional, productora del cacao arriba y reconocido mundialmente por su aroma
 26 ¿ Usted estaría dispuesto a sembrar otra **variedad** de cacao en su huerta? a) Datos: Alternativas Frecuencia
 Daule y el Babahoyo. Esta es la **variedad** que da origen al cacao denominado nacional, que es reconocida mundialmente
 el objetivo de fomentar la producción de la **variedad** cacao fina de aroma, y que en los últimos años se
 y comercializa dos tipos de Cacao, la **variedad** CCN-51 y el cacao Nacional o Fino de Aroma. El cacao
 sabor y aroma distintivos a diferencia de la **variedad** de cacao CCN-51 que tiende a consolidar modalidades de monocultivo, tiene
 dieron cuenta de lo maravilloso que era esta **variedad** ". Asimismo, Sergio recuerda que gran parte de sus estudios
 bonito estar en esta tienda con una amplia **variedad** de productos pero todo esto tiene un trabajo y un esfuerzo digo
 esta tendencia se encuentra el efecto de la **variedad** CCN-51, de mayor productividad que la variedad Nacional y cuya producción
 o República del Cacao, han desarrollado una **variedad** de chocolates y otros productos derivados, conquistando así el paladar de
 , investigaciones recientes indican que al menos una **variedad** de cacao tiene su origen en la Alta Amazonía, hace 5
 Agricultura mediante un acuerdo ministerial declaran a esta **variedad** como un bien de alta productividad (Universo, 2005).
 ; todo esto genera la existencia de una **variedad** enorme de cacao en la región, todo diferente. Ecuador no
 cacao, donde hay diferenciación de precio por **variedad** del producto existen nichos de mercado principalmente en Estados Unidos, Europa
 oferta de chocolate ecuatoriano, y ampliar la **variedad** de productos con posible aceptación. 3. 6. 5 Mercado
 de la Colección Castro Naranjal, surge la **variedad** CCN-51 que se identifica por el contenido de grasa de sus f
 , investigaciones recientes indican que al menos una **variedad** de cacao tiene su origen en la Alta Amazonía, hace 5

es en ese lugar donde la gente usualmente los enlaces con otros países. ¿ Cómo cacao obviamente cuesta más y no tanto a , por la constante competencia las empresas se pesar de que este evento nada tiene que embargo, casi un tercio de ellos se los pequeños y medianos agricultores, que se y que su margen de ventas no se que nosotros yo no soy un agricultor a dinero no llega a sus hogares luego que ego y que esté de moda también entonces de la ICCO El sector del cacao ha . Esto con el fin que otros asociados , que a lo mejor nosotros no los un año crítico. El sector agrícola se digamos entonces es realmente muy muy muy bien Es decir, permite seguir el producto y la cosecha ecuatoriana de cacao la cual se abrirá la posibilidad de que otros productores se exaltan los sentidos: se huele, se recomienda tener intermediario cacaotero En todo comercio se . Debido a la problemática del sector nos nivel internacional por parte del comprador según este al medio tropical del curso del Chinchipe se como materia prima el cacao ecuatoriano. (, me ha dado una satisfacción enorme de ser la no no va por ahí a gráfico en la parte tomate ahora vamos a con la Unión Europea, con el cual los Países Bajos, esta complicación se ha Ahoyado y Siembra Los ahoyados y siembra se tener un proyecto de vida que sintieron cuando algo muy racional que de alguna forma cuando una historia y que esta historia tiene que Algunas características físicas del cacao en grano se obstante, los productores de esta industria se profesional. Los problemas de la educación se los exportadores que decidieron afiliarse a ANECACAO, los que tenemos un pacto comercial, para

ver los productos. 116 5. 4 Mercado Local El mercado local
ver el desarrollo del turismo en el Ecuador relacionado con el cacao,
ver que te va a poner un pésimo ejemplo el vino más caro
ver obligadas a incorporar en el proceso de producción todos los avances tecnológicos
ver con productos cosméticos, Carlos decidió participar a sabiendas del gran volumen
ver damnificados: “ Se detectaron 300 casitas golpeadas; 63 casas en
ver reflejada en un cambio del nivel de vida de los de los
ver afectado. 3. 1. 5 Rol del Gobierno El rol
ver son agricultores básicamente el agricultor es el que está metido en el
ver este peso del cacao cambiamos de 45 kilos a 20 kilos y
ver y esto ya venía a estar una versión vieja de nuestros peralta
ver enormes avances en los últimos años, siendo un cultivo que se
ver qué tema en común están trabajando y se integren. ¿ A
ver económicamente, ellos sí los reciben para su plantación ”. La
ver muy golpeado por todos los problemas de plagas que se dieron por
ver cada vez que abrimos un chocolate la gente simplemente los valora y
ver su estado en cada etapa del proceso: si está siendo procesado
ver reflejada en disminución de las exportaciones.
ver incentivados para registrar su producto y solicitar la DO. • Las
ver , se siente el cultivo del cacao. La artista asegura que
ver como un miembro al intermediario, pero realmente no es así,
ver en la urgencia de buscar mecanismos que ayuden al mismo de diferentes
ver la calidad del cacao. 5. - ¿ Principales competidores y
ver así contrarrestado por intervención de la mano del hombre. La cultura
ver Anexo 3) Objetivo específico del cuestionario para la entrevista a productor
ver que lo que he hecho ha valido la pena. Yo me
ver no digo que no podemos modernizar no si no hay no hay
ver el gráfico número 2 este gráfico número 2 es una radiografía de
ver la gran posibilidad de garantizar el mercado a nuestros productores y exportadores
ver exacerbada por la introducción de controles rigurosos del proceso de fumigación,
ver en función del tipo de suelo. Si llega ser un suelo
ver que había esa conexión más allá del amor más allá de la
ver a ciertas creemos que todo todo funcionó bien el secreto de su
ver con el respeto a los productores de cacao y al medio ambiente
ver afectadas por las condiciones climáticas durante el desarrollo de la mazorca.
ver beneficiados en forma indirecta por los programas de ayuda interna que la
ver reflejados por el bajo rendimiento de los niños y niñas al momento
ver en ella un gran respaldo para el cacao ecuatoriano. En comparación
ver las posibilidades de exportar productos allá. ¿ Existen novedades tecnológicas en

de cultivo y variedades de cacao según la por huracanes o depresiones tropicales. En esta la provincia de Manabí; 3) la provincias de Los Ríos y Guayas abarcan la variable dependiendo de las condiciones ambientales de cada por el agrónomo ambateño Homero Castro en la Procesadora Cacao, en el corazón de la cuales 37. 456 están ubicadas en la provincia de El Oro; 4) la producción dependiendo del tipo de cacao y la Lodana tiene 7. 988 habitantes; la con la calidad del suelo en cada sub el personal incluido en el montaje de la El Corazón y San Miguel. 37 La y depende de las condiciones climáticas de la beneficiar a los productores de cacao de la llamado de Bahía, que corresponde a la confirmar el microorganismo presente. • Aislar la , Napo, Cotopaxi, Azuay, la Los Ríos y se ha movido a la híbridos y / o clones recomendados para la pequeño ventilador para acelerar el proceso. La producto. En varios sectores cacaoteros de la gracias a su procedencia cuasi única en la estos factores pueden variar dentro de una misma igual no queremos mezclar las variedades de una una de las variedades más cultivadas en la tienen un rango de acción aprobado en la o un lugar determinado se refiere a una en las provincias de Esmeraldas, Manabí (variable dependiendo de las condiciones ambientales de cada pequeño ventilador para acelerar el proceso. La cacao Theobroma cacao L. cultivado en la experimentos entre el 2000 y 2006 en esa inmediato Falta de programación de cosecha por el estado de los recursos naturales en la profundo y dotado de alta fertilidad en la en las 24 provincias del país. La qué variedad se está sembrando, en qué

zona Las zonas principales de cultivo de cacao tienen su asentamiento en la
zona no se sienten heladas, no hay granizadas, tiene mucha nubosidad
zona de Naranjal, hacia el sur, que comprende una pequeña parte
zona conocida como arriba, la DO solicitada es a nivel nacional y
zona . La información fisiológica que se pueda obtener representa las bases para
zona Naranjal. Es una variedad tolerante al hongo escoba de bruja y
zona cacaotera del estado Miranda con el fin de enaltecer este alimento de
zona urbana y 14. 084 en la zona rural. Abastecimiento de
zona de Esmeraldas, que tenía un cacao acriollado muy especial, al
zona donde se cultive. Ecuador tiene 2 épocas climáticas definidas, la
zona periférica tiene 13. 232 habitantes. Analfabetismo El analfabetismo a nivel
zona influenciando el desempeño del cultivo (a través de la combinación de
zona de cata o en la manipulación de muestras deben evitar el uso
zona central se caracteriza por su suelo fértil y profundo. En esta
zona y el estado del tiempo en ese momento en particular. En
zona de Puerto Quito, a partir de la creación de un nuevo
zona húmeda de la provincia de Manabí; 3) la zona de
zona si es focal, con una zanja a la redonda de 40-50
zona norte del Oro y la parte noroeste de la provincia de Pichincha
zona amazónica del país. En los actuales momentos, las zonas productivas
zona que garanticen la calidad del grano y que proceden de lugares de
zona en la que se prepara la muestra debe tener un olor neutro
zona se han beneficiado de varios procesos de certificación impulsados por entidades de
zona , siendo una de las especies de cacao consideradas padre de todas
zona , e incluso dentro de una misma finca ”, aclaró.
zona en otra sino mejorando las variedades locales hay procesos de poda hay
zona de Centro América, tuvo su auge hasta mediados del siglo XVIII
zona central de producción del país, en el área de la cuenca
zona geográfica determinada, utilizada para designar un 27 Grijalva Alexandra, Estrategia
zona norte), Los Ríos, Guayas, y Santo Domingo de
zona . La realidad es que existe un “ pool ” de información
zona en la que se prepara la muestra debe tener un olor neutro
zona de Quevedo provincia de Los Ríos. Tesis Ing. Agr.
zona). Si el Iniap logró que 24 mazorcas dieran 1 kilo
zona Deficiente infraestructura vial y de transporte Sistema de comercialización deficiente
zona (suelo y agua). Una vez definido el estado actual
zona de Quevedo (sección media de la Cuenca hidrográfica del Guayas)
zona norte en la provincia de Esmeraldas, tiene un cacao acriollado muy
zona , bajo qué condiciones suelo, qué forma de siembra se va

cálido húmedo. Se puede considerar toda la zona, dependiendo de la cuenca hidrográfica y subzona, con una temperatura promedio de 1 y de 1 a 8 para la zona, con una humedad relativa promedio de 85 % del país. Es en esta zona donde se desarrolla el comercio tanto formal como informal. En la zona de interpretación de los resultados. Distribución de la zona de la microflora. El clima en una zona de acopiar la producción de cacao de una zona después que las mercancías hayan entrado en una zona técnica que permitió mejorar la producción en esta zona el personal incluido en el montaje de la zona expandió un poco más al norte de la zona de la Amazonía ecuatoriana, convirtiéndose en una zona de suelo y puede ser fácilmente lixiviado en la zona económico y ambiental del productor y de la zona de la diversidad de flora natural de la zona la instalación del complejo cacaotero se encuentran en zona ser potencial productor de cacao, siendo la zona y floral tienen baja intensidad. Para la zona mayor luminosidad debe ser mayor que en una zona calidad libres de contaminación al trasladarlos a la zona Domingo. Además, los comerciantes de la zona sobre rendimientos, reporte de movilización desde la zona compras anuales son a los agricultores de la zona correspondan al genotipo recomendado por el INIAP por zona pepa de oro Aunque el cacao de esta zona de nutrientes disponibles para la planta en la zona materiales naturales como herramientas de madera de la zona afecta las condiciones climáticas incrementando lluvias en la zona así aumentar su producción. “ En la zona denominada como " Arriba " que comprende la zona la provincia de Manabí; 3) La zona noroeste de América del Sur, en la zona Portoviejo. 31 Cuadro 7: Actividades predominantes zona nos contó de varios platos típicos de la zona como disfrutar de los paisajes propios de la zona (nubes), al pasar de una subzona necesario que este follaje esté cerca de la zona subtropical para el desarrollo del cultivo (...) Actualmente en Ecuador que recorren los ríos, tienen en general buena capacidad productiva (zona cuyo cacao se denominaba bahía. En la zona de Manabí la zona donde, en la actualidad, se llevan a cabo proyectos de zona rural, se destaca la producción agrícola y pecuaria como actividad principal zona de cata. Lo ideal es que la cata de sabores se zona de estudio los resultados son diferentes, el cacao tipo CCN51 representa zona cacaotera también influye en la selección del método de secado, y zona determinada para comercializarlo en ciudades más grandes como Guayaquil. La zona Hozel (Zona asignada para el almacenamiento de mercancías importadas o destinadas zona . En este proceso participan la comunidad, Petroamazonas y el Ministerio zona de cata o en la manipulación de muestras deben evitar el uso zona de " Arriba " en la provincia de Los Ríos y se zona productora en crecimiento. Un breve recorrido por el origen, genética zona radicular. Por lo tanto, es bastante difícil mantener suficientes niveles zona , pues lo primordial es que las raíces de la planta de zona , protegida en la reserva forestal y dispersada dentro de la plantación zona rurales circundantes del cantón Quinsaloma, el precio oscila entre los \$ zona del cantón Quinsaloma, Figura 45, con una superficie de siembra zona norte de Esmeraldas, Palacios (2008), encontró que los zona donde existe menos luz. Se ha visto que entre más aromático zona de fermentación. 59 3. Post-cosecha a). Fermentación La zona ya lo conocen y lo buscan para comprarle. El cacao se zona en estudio hacia el puerto de salida y fluctuación del precio del zona norte de Los Ríos. Exportadora Pedro Martinetti paga exactamente el mismo zona para asegurar su adaptabilidad. 2. Limitantes del Suelo y Tipos zona del mundo ha ido resurgiendo con el transcurso de los años, zona radicular.. Labrar el suelo para aflojar su estructura y hacerlo zona , sacos de yute y la luz solar⁶⁹. Una de las zona . También influye la corriente fría de Humbolt, modificando el clima zona hay otras personas que están trabajando con abonos orgánicos y nos gustaría zona de la cuenca baja del río Guayas, básicamente las actuales provincias zona de Naranjal, hacia el sur, que comprende una pequeña parte zona alta amazónica. Sin embargo, se ha encontrado indicios de grandes zona urbana de Portoviejo Año 2010. 32 Cuadro 8: Actividades predominantes zona , que solían hacerlos años atrás, pero que ahora por tiempo zona y de su gastronomía. La consolidación de la cadena de valor zona a otra también participa en esta red de interacciones que controlan la zona de producción de frutos, mediante el proceso de bajarle altura a

cacao notas especiales muy bien definidas para cada	zona	y que se pueden considerar nichos específicos para explotación del cacao.
Los Ríos y Guayas; 2) La	zona	de Manabí, con el cacao llamado de Bahía, que corresponde
en acopiar la producción de cacao de una	zona	determinada para comercializarlo en ciudades más grandes como Guayaquil. La
sigue siendo la provincia de los Ríos,	zona	que cubre de Norte a Sur, casi toda la línea limítrofe
los manabitas empiezan a sembrar masivamente en la	zona	de Chone; simultáneamente se anclaban barcos extranjeros en el puerto de
una constante en toda la población de la	zona	. El desarrollo de APROCANE se ha venido dando desde la constitución
de Humbolt, modificando el clima en la	zona	costanera del sur, por ser fría y seca. Estas dos
al pequeño y mediano agricultor cacaotero de nuestra	zona	de Quevedo y sus alrededores. CASACAO S. A. crea
movilizarla desde la zona de paletización hasta la	zona	de carga de la empresa. Para esto se requerirá de 2
aparecen, y se expanden en toda la	zona	cacaotera del Ecuador, las enfermedades de Escoba de Bruja Moniliophthora
, que permita una producción sustentable. La	zona	escogida debe tener tanto el tipo de suelo como las condiciones climáticas
forma de trabajar de los agricultores de la	zona	. Se obtuvo información de datos secundarios para proponer un plan de

Annexe 12 : Concordances sous-corpus *producteur chocolat* (TXM)

Afin d'éviter de présenter une liste trop exhaustive de concordance tout en offrant au lecteur un échantillon représentatif du contexte d'utilisation des termes significatifs du sous-corpus producteur chocolat, les tableaux de concordances sont limités à 100 exemples aléatoires parmi les concordances de chaque terme quand les fréquences le permettent. Le nombre de concordances pour chaque terme est précisé entre parenthèses. La sélection aléatoire des concordances a été réalisée à partir de la fonction =ALEATORIO() de Excel.

LeftContext	Keyword (4)	RightContext
una marca de chocolate somos también una ONG como un medio de autofinanciamiento para la ONG a nosotros es toda la responsabilidad social y Winak es comunitario un un trabajo digamos social	ambiental ambiental ambiental ambientalmente	entonces < e > trabajamos por la conservación de especies que están nosotros además < e > trabajamos con familias de agricultores en la que tenemos entrevistador: y ¿ a qué le hace pensar? no entrevistador: bien y ¿ cuáles son las palabras más utilizadas

LeftContext	Keyword (70)	RightContext
> por su naturaleza el cacao fino de en ese sentido pues el cacao fino de > tiene estas características < e > sus e > sus aromas su sus si sus su sus si sus aromas florales de sus chocolate hecho con el cacao nacional fino de mj > entrevistado: y tiene como un a chocolate que y que es más como cacao? entrevistado: tiene diferentes variedades su este chocolate cuál es? entrevistado: el es? entrevistado: el aroma fino de	aroma aroma aromas aromas aromas aroma aroma aroma aroma aroma aroma aroma aroma aroma	tiene < e > sus cualidades sus perfiles organolépticos son muy diferentes con el que hacemos el el chocolate aparte de ser fino < su sus si sus aromas florales de sus aromas también frutales porque florales de sus aromas también frutales porque esta cultivado en este sistema también frutales porque esta cultivado en este sistema de producción de chacra entrevistador: < mj > entrevistado: vienen igual viene < e floral porque en las en el cacao viene son tiene diferentes < for floral [...] entrevistador: y ¿ las palabras más su sabor desde que desde que uno degusta de la de la fino de aroma es entrevistador: ya y < em > ¿ es entrevistador: ya y < em > ¿ a qué le

claro cuando usted prueba un chocolate fino de uno es es un cacao nacional fino de eee > es un cacao nacional fino de ? entrevistado: claro cacao nacional fino de estos brownies utilizando el chocolate cacao fino de los sabores es hecho con cacao fino de saborizadas ya son solo de cacao fino de de su empresa o negocio? entrevistado: negocio? entrevistado: Aroma Ecuador entrevistador: llama el producto que venden? entrevistado: venden? entrevistado: aroma Ecuador entrevistador: Ecuador entrevistado: < mj > entrevistador: > entrevistador: aroma Ecuador entrevistado: chocolate aroma Ecuador entrevistado: chocolate aroma Ecuador café ...] de cacao y chocolate fino de Kakawen proveemos lo que es cacao fino de cacao fino de aroma únicamente cacao fino de destacar todo lo que son los perfiles y la por lo que uno percibe realmente el y también el sabor bueno nosotros destacamos los es que es un cacao netamente fino de chocolate y resaltan todo como le digo los les indicamos para que ellos perciban el el cacao mix de cacao que hacemos percibir el no ya el cacao y el fino de de su empresa? entrevistado: Fino de casi como mil productores de cacao fino de fino de aroma entrevistador: cacao fino de se llama Caroma Caroma que significa cacao de aroma porque como nuestro cacao es fino de momento que yo lo hago siento el mismo el cacao que nosotros manejamos es fino de nosotros trabajamos únicamente con cacao orgánico fino de > el refinado es bastante bueno que los café que son dos cosas muy interesantes tiene ser un productor de cacao de fino de investigar sobre las variedades de cacao fino de como Ecuador es el cacao nacional fino de tienen el perfil de calidad sensorial fino de

aroma por por ejemplo ¿ en qué en qué piensa? entrevistado:
aroma que se produce de una manera de una manera que podría ser
aroma producidos por los agricultores Kichwa de la Amazonía del Napo < e
aroma que estamos en producción lo que se hace el el chocolate en
aroma entrevistador: bien entrevistado: ya que es el el cacao que
aroma y a más de eso le hemos añadido los sabores en este
aroma entrevistador: ¿ de dónde viene este cacao? entrevistado: este
Aroma Ecuador entrevistador: Aroma ecuador ya y ¿ cuáles son las responsabilidades
Aroma ecuador ya y ¿ cuáles son las responsabilidades que usted tiene en
aroma Ecuador entrevistador: aroma Ecuador entrevistado: < mj > entrevistador:
aroma Ecuador entrevistado: < mj > entrevistador: aroma Ecuador entrevistado:
aroma Ecuador entrevistado: chocolate aroma Ecuador café aroma Ecuador entrevistador: y
aroma Ecuador café aroma Ecuador entrevistador: y ¿ hace que tiempo <
aroma Ecuador entrevistador: y ¿ hace que tiempo < e > se
aroma entrevistador: < e > ¿ qué nombre me dijo su empresa
aroma únicamente cacao fino de aroma y en Flavia producimos derivados de cacao
aroma y en Flavia producimos derivados de cacao como mieles de cacao pasta
aromas de cacao entrevistador: bien y entrevistado: plasmados en el chocolate
aroma cuando uno va a pre gustar un chocolate y también el sabor
aromas y los textiles de cada uno de las variedades porque tenemos variedad
aroma y nosotros ayudamos < ... > ayudamos a los agricultores a pequeños
aromas y los sabores propios del cacao y nuestro ca una particularidad de
aroma y el sabor les indicamos de que es inclusive tenemos unas unos
aroma el frutal herbal y floral entrevistador: interesante y ¿ cuáles son
aroma tienes la oportunidad de que todavía hay un mercado no solo interno
aroma entrevistador: bien ¿ cuáles son las responsabilidades que usted tiene en
aroma entrevistador: cacao fino de aroma bien y ¿ cuáles son las
aroma bien y ¿ cuáles son las responsabilidades que tiene en su trabajo
aroma porque como nuestro cacao es fino de aroma entonces se le dio
aroma entonces se le dio esa marca entrevistador: claro muy bien y
aroma y el sabor entonces no hay como esa diferencia pese al secado
aroma < e > creemos que el cacao de Esmeraldas es uno de
aroma y < e > libre de químicos y pesticidas entrevistador: perfecto
aromas son muy agradables y su sabor también entrevistador: muchísimas gracias por
aromas muy especiales el Ecuador se caracteriza por ser un productor de cacao
aroma y que tiene digamos características sensoriales que dominan sobre otros de todo
aroma me quedé aquí y formé mi empresa en la cual decidí compartir
aroma el cacao de sabor arriba entonces qué es lo que hace el
aroma y productividad alta con una susceptibilidad baja a enfermedad que es lo

la pasta del cacao para poderla transformar en café entrevistado: y también chocolate chocolate en dimos el valor agregado y lo sacamos ya del chocolate? entrevistado: lo que es una chocolate puro < e > tenemos otra < e > es la < e > se representa muy bien el sabor de la en la una hacemos todo lo que son crema de avellana y en la otra hacemos en su empresa? entrevistado: tenemos las el cincuenta y ocho por ciento luego tenemos internamente en mercado local nos destacamos con nuestras y las mezclas el conchado para sacar la su tiempo es bastante largo el código de productos más destacados entrevistado: bueno las dos tenemos en esta línea entrevistador: las dos las dos barras entrevistado: si las dos : < e > bueno es un unas el producto va en Ecuador por ejemplo las desarrollo del producto yo diría que entre las que proviene de Esmeraldas < e > la de mix de cacao crudo también es una o menos a la par no las otras azúcar el chocolate es dulce entonces tenemos una < mmm > < e > tenemos unas que son con café entonces cuando prueban las hecho referencia de que de que tenemos una > yo tengo yo antes de hacer una propio entonces por ejemplo cuando yo pruebo mi finca de donde yo saco cacao para esta el que quería sentir en cambio con la ejemplo cada vez que pruebo que pruebo una que pruebo que pruebo una barra pruebo la de producto venden? entrevistado: chocolate desde salieron al mundo con el tema de las ya te digo no tienes un tipo de cristalizó la idea de la generación de nuestra > desde los agricultores hasta que tenemos las

barras bombonería fina pasar algunos derivados < e > más o menos desde chocolate moldeado como le indicaba y también chocolate en polvo entrevistador: de chocolate < e > ahorita actualmente tenemos < e > son de chocolate tres años antes teníamos así así venían antes las las con < e > banano y sal y otra con mango y setenta por ciento cacao < e > escogimos que sea setenta por entrevistador: bien y ¿ cuáles son las palabras más utilizadas por rellenas crema de avellana y en la otra hacemos barras [...]

barra [...] desde el cien por ciento hasta el cincuenta por

barra orgánicas que se van para Estados Unidos y para Europa esas tenemos

barra con agregados por ejemplo tenemos con uvilla deshidratada tenemos con hierba luida

barra rellenas son chocolates que tienen un relleno a maracuyá a menta a

barra de nuestro chocolate entrevistador: bien y ¿ qué tipo de producto

barra el color el nombre porque hay que hacer las cosas bien con

barra que tenemos en esta línea entrevistador: las dos barras entrevistado:

barra entrevistado: si las dos barras entrevistador: según usted ¿ cuáles

barra entrevistador: según usted ¿ cuáles son las características de este producto

barra de chocolate que son diferentes por el cacao que escogimos y por

barra con combinaciones son muy atractivas para el el mercado nacional y en

barra que nosotros más comercializamos es la del cien por ciento que proviene

barra de mix de cacao crudo también es una barra que tiene bastante

barra que tiene bastante buena respuesta y de ahí las otras también van

barra que que trabajamos la de café la de vainilla de México o

barra que es de cien por ciento y y nos ha pasado que

barra que son con café entonces cuando prueban las barras de café...

barra de café... < e > han hecho referencia de que de

barra que se llama por ejemplo expreso entonces < e > cuando prueban

barra yo selecciono las fincas de donde yo voy hacer el chocolate entonces

barra de setenta por ciento que está hecho con cacao de Manabí yo

barra entonces cada vez que yo pruebo es una reafirmación que eso es

barra de de sesenta y cinco por ciento es hecho con con cacao

barra pruebo la barra de cuarenta y tres por ciento que tiene leche

barra de cuarenta y tres por ciento que tiene leche es hecha con

barra de chocolate chibs de chocolate < e > cacao en polvo pepas

barras y de hecho con eso que es con el bloc setenta <

barra tienes un es multifacético tienes además de todos los sabores que te

barra de chocolate con nuestra marca y obviamente con las bondades que la

barras < e > la verdad es el sabor a a conservación de

estas esta estas dos esta fusión e hicieron y obviamente la parte de los nibs de : bueno hay diferentes tipos no como hay producto terminado considerando que si tenías el mejor rico es lo máximo y y nosotros nuestro vimos obligados a echar abajo la plantación de e > incluir notas cítrica frutales dentro del una palabra corta que evocara el origen del definir las características del chocolate elaborado con el venir a la mente que eso es un > tal vez un porcentaje más alto de usted también se dedica a la producción de sensación le ha dado el trabajar con el : bueno específicamente en la corporación acopia el y cinco por ciento además hacemos nibs de hacer ciento uno si son cien por ciento Dioses dicen entonces es este es un verdadero por qué se dedica a la producción de entrevistador: dos mil dieciocho y ¿ del buscan altos contenidos de cacao con chocolate con se realiza la maceración con el con el cacao y nuestro ca una particularidad de nuestro finca en Pastaza hemos probado un espumante de fabrica donde producimos el [...] de de los clientes que adquieren nuestras plantas de digamos así en el en el transporte del que ella mismo experimentara con las variedades de de artesanía en tema de artesanía en el ahorita haciendo estos brownies utilizando el chocolate es reconocida a nivel internacional que es el para impulsar también productos a base de de de aroma y en Flavia producimos derivados de una maceración al tres por ciento de cacao ciento que tiene leche es hecha con el e > además de que obviamente pues el el uno es < e > combinado el digo los aromas y los sabores propios del elaborados próximamente también contaremos con manteca de y cinco por ciento es hecho con con

cacao vino chocolate que hemos tenido exelentes resultados porque a la gente le
cacao que hacen que neutralicen un poco también el dulzor y que las
cacaos nacionales de casi cien años en el país más de cien años
cacao del mundo porque tenías que seguir pidiendo a otros el producto sin
cacao acuérdense que nuestro cacao es exportado la semilla ya el cacao seco
cacao como tal en ese tiempo hicimos un viaje al exterior y bueno
cacao < e > dependiendo de la fermentación que nosotros manejemos podemos encontrar
cacao como Ecuador es cuna del cacao a nivel mundial específicamente la cuenca
cacao de Callari en este caso? entrevistado: claro cacao nacional fino
cacao que está viniendo de un lugar o de unas familias que son
cacao < e > representaba un mayor riesgo para el paladar local pero
cacao entrevistado: si si entrevistador: ¿ cuáles son las responsabilidades que
cacao ¿ qué sensación tiene? entrevistado: el cacao es un mundo
cacao de los productores en baba nosotros hacemos el proceso de post cosecha
cacao y ahora últimamente estamos haciendo cobertura como pasta de cacao entrevistador:
cacao más uno por ciento de mibs es un tema interesante es es
cacao no tiene componentes no tiene lecitina endulzantes colorantes es un cacao fino
cacao Callari? entrevistado: este es el < e > la mayor
cacao ? entrevistado: del cacao estamos desde el dos mil ocho entrevistador
cacao de origen en particular y con un fuerte contenido social en el
cacao Ecuatoriano tiene doce grados < e > de alcohol tiene doce grados
cacao es que es de menor tiempo de proceso no es un cacao
cacao entrevistado: si entrevistador: < m > rico que rico que
cacao y chocolate fino de aroma entrevistador: < e > ¿ qué
cacao entrevistador: bien y ¿ por qué se dedicaron a la comercialización
cacao entonces lo que hacemos es que un carro vaya allá y en
cacao incluso con otras empresas que fueron ahí y ella si recalco que
cacao tenemos también iniciativa de caza ilegal que salía en el Yasuni entonce
cacao fino de aroma entrevistador: bien entrevistado: ya que es el
cacao entrevistador: cacao entrevistado: y para poder por ejemplo sacar estas
cacao como es el chocolate entrevistador: bien y ¿ hace cuánto tiempo
cacao como mieles de cacao pasta de cacao tenemos polvo de cacao manteca
cacao tostado y granulado al cien por ciento hacemos esta maceración en la
cacao de la comunidad de Chiguahuilti queda en la provincia de que queda
cacao que utilizamos es cacao nacional pero nosotros tratamos de darle una approach
cacao de la provincia de esmeraldas que es un cacao fino de aroma
cacao y nuestro ca una particularidad de nuestro cacao es que es de
cacao mix de cacao y < e > polvo de cacao todo orgánico
cacao de Guayas y tiene un sabor amaderado tiene un sabor un poco

desarrollan todos los aromáticos y el sabor del de la provincia de esmeraldas que es un de valores o en el mercado para el aquí ya somos casi como mil productores de características de aroma que no tiene ningún otro < e > tantos propiedades que tiene el distintas partes del país tanto como para el ser considerado un chocolate con alto porcentaje de que significa cacao de aroma porque como nuestro por ahí para hacer la investigación del mejor tiene ganado un buen nombre en relación al es este con los sabores es hecho con entrevistado: no existe cacao destacado porque cada cierta área en particular yo por ejemplo los pozuelos en los cuales tenemos cacao mix de ahora últimamente estamos haciendo cobertura como pasta de un ochenta porciento unas características organolépticas del es < e > ahorita nuestra calidad de la parte post cosecha hasta la producción de con el porque dicen que al osea otro cacao destacado porque cada cacao cada variedad de mejoramiento genético de nuevas variedades de clones de a Ecuador a investigar sobre las variedades de en este proyecto < e > sobre el desarrollando la los investigando para producir derivados de bien entrevistado: ya que es el el en este caso como materia prima tenemos el nivel mundial han han hecho conocer al al la puedo mencionar porque uno es es un Belen Roman soy cal manager de la marca del producto en si entrevistador: ¿ qué hace el el chocolate en polvo licor de Barita entrevistador: ok entrevistado: es un de caco y café del programa nacional de la producción y esterilización de las plantas de y dicen que amargo pero ese es el aquí en el Ecuador comprándoles la pasta del serían las palabras más utilizadas para hablar de es investigar entrevistado: y no solo en **cacao** y luego lo llevamos a a fabrica en donde realmente realzamos nosotros **cacao** fino de aroma un cacao orgánico combinado con la hierba mate con **cacao** estándar entrevistador: bien y entonces ¿ las palabras más utilizadas para **cacao** fino de aroma entrevistador: cacao fino de aroma bien y ¿ **cacao** en el mundo entrevistador: ¿ y ha probado usted el resultado **cacao** entrevistador: muchísimas gracias por su colaboración entrevistado: bueno un gusto **cacao** también como para los ingredientes que forman parte de nuestro chocolate **cacao** < e > el amargor debido a que ha sido tratado correctamente **cacao** es fino de aroma entonces se le dio esa marca entrevistador: **cacao** del mejor sabor luego < e > trabajamos en packagins que es **cacao** < e > y esa base podría ser la plataforma para impulsar **cacao** fino de aroma y a más de eso le hemos añadido los **cacao** cada variedad de cacao tiene su uso a nivel industrial osea la **cacaos** amazónicos para mi es yo me meto un chocolate a la boca **cacao** que hacemos percibir el aroma el frutal herbal y floral entrevistador: **cacao** entrevistador: de cacao bien y ¿ por qué se dedicaron a **cacao** porque los unos son frutales porque los de acá son herbales porque **cacao** en lo que es la almendra esta estamos en tenemos una calidad **cacao** ya seco entrevistador: bien y ¿ qué tipo de producto vende **cacao** no se comparar con el de nosotros entonces eso para nosotros es **cacao** tiene su uso a nivel industrial osea la diferencia existe en que **cacao** nacional y como laboratorio que es el área que me desenvuelvo es **cacao** fino de aroma me quedé aquí y formé mi empresa en la **cacao** ? entrevistado: el proyecto de reactiva de reactivación de cacao nació **cacao** y chocolate al en el momento preciso que fue en el año **cacao** que está dándole fama al Ecuador entrevistador: bien y ¿ por **cacao** , la huayusa < e > que se venden directamente en los **cacao** ecuatoriano no Entonces estamos por buen camino estamos por buen camino **cacao** nacional fino de aroma que se produce de una manera de una **cacao** entrevistador: bien y ¿ cual es el nombre de la empresa **cacao** utiliza? entrevistado: < e > entrevistador: para este entrevistado **cacao** manteca de cacao entrevistador: y ¿ qué características tiene este chocolate **cacao** que tiene certificación de que es cacaco [...] entrevistador: **cacao** y café de la estación experimental que les acabo de mencionar nosotros **cacao** Súper Árbol ESS entrevistador: Súper Árbol entrevistado: Súper Árbol entrevistador **cacao** no ese es sabor a caco las personas que tienen medio conocimiento **cacao** para poderla transformar en barras bombonería fina pasar algunos derivados < e **cacao** en este caso de la jalea que ustedes están presentando este día **cacao** como hay diferentes rumbos en maíz palma en diferentes pero ahorita entrevistador

guao porque claro yo estaba acostumbrada al típico que esperar a que pase esta lluvia el producto a la boca en este caso el en sí se dedica ya de lleno en ? entrevistador: claro cuando usted prueba un ¿ qué sensación tiene usted cuándo prueba este a la gente de tratar el cacao el sabor la al como que le gusta el que tiempo se dedican a la comercialización de ¿ qué dicen las personas cuando prueban este sabor floral < e > < e > cacao? < m > chocolate entrevistado: la elaboración de dulces blanco que es el paladar si le queda el toque final a se llaman siuss que es un licor de tiempo se dedican ustedes a la comercialización de : bien y ¿ el sabor de este barra chocolate moldeado como le indicaba y también la comercialización de chocolate? entrevistado: de que no más tiene y te ofrece un la gente es decir el vino y el de semana en la tarde y compartíamos un surgido mucho y han dado a conocer el comercial es Herencia Chocolate entrevistador: Herencia fusionaron para hacer como un maridaje no siempre a la mejor almendra en el salón del este caso del chocolate no entrevistado: el las palabras más utilizadas para hablar de este ya el producto final o sea este derivado cacao las palabras más utilizadas para hablar de este tiempo que se dedica a la comercialización del entonces viene acá y dicen que rico el > ¿ a qué le hace pensar el tiene cuando lo prueba cuando usted prueba este e > no solo por la calidad de igual viene < e > de diferentes variedades también que que que no les gusta el chocolate es delicioso que tiene más sabor a ? haber primero primero porque no solo haces **chocolate** en leche o el que te venden en la tienda y fue **chocolate** en sí mismo tiene este esta expresa este ambiente en el que **chocolate** es que cuando tú lo sientes te evoca a algo te te **chocolate** ya como diez años entrevistador: diez años entrevistado: < aa **chocolate** fino de aroma por por ejemplo ¿ en qué en qué piensa **chocolate** ? ¿ qué sensación tiene cuando prueba el chocolate Callari por ejemplo **chocolate** y de tratar este producto de respetarle tal como deberíamos hacerlo con **chocolate** y resaltan todo como le digo los aromas y los sabores propios **chocolate** ? entrevistado: de chocolate exclusivamente el Súper Árbol estamos desde el **chocolate** ? entrevistado: es es propio de aquí de la Amazonía entonces **chocolate** como digamos bueno com sabor más a chocolate digamos no sé como **chocolate** me parece que es hace unos cinco años seis años entrevistador: **chocolate** blanco que se presenta entrevistador: bien y entonces ¿ cuál sería **chocolate** entrevistador: bien y ¿ qué sensación tiene usted cuando a probado **chocolate** con ron y tenemos el alfajor que es tipo golosina para la **chocolate** ? entrevistado: este proyecto empezó a finales del dos mil doce **chocolate** cuál es? entrevistado: el aroma fino de aroma es entrevistador **chocolate** en polvo entrevistador: perfecto y ¿ por qué se dedicó a **chocolate** exclusivamente el Súper Árbol estamos desde el dos mil dieciocho entrevistador: **chocolate** y vamos por buen camino pero todavía nos falta mucho y también **chocolate** entonces juntaron estas esta estas dos esta fusión e hicieron cacao vino **chocolate** entrevistador: bien ¿ y qué dicen los aficionados que prueban este **chocolate** ecuatoriano Hablo de algunas empresas acá que a nivel mundial han han **chocolate** bien y ¿ cuáles son las responsabilidades que usted tiene en su **chocolate** y café queda muy rico entonces por esta razón que decidieron meterse **chocolate** de Paris eso es < e > ahorita nuestra calidad de cacao **chocolate** creo que la característica o lo que nos destaca a nosotros son **chocolate** cuáles serían? entrevistado: < e > recuerdo el refrán que **chocolate** es lo que que nuestro cuidamos nosotros y lo que damos nosotros **chocolate** ? entrevistado: < eee > es un cacao nacional fino de **chocolate** ? entrevistado: como tal en la comercialización unos doce años porque **chocolate** entonces dicen que rico chocolate no y eso es una pena porque **chocolate** entrevistado: ¿ cómo a que me hace pensar? entrevistador: **chocolate** ? entrevistado: yo pruebo entrevistador: sí cuando usted prueba entrevistado **chocolate** si no también < e > por el empaque < e > **chocolate** por ejemplo con naranja café y también hay chocolates esos son los **chocolate** dicen no no no queremos probar el chocolate decimos prueben el chocolate **chocolate** que y que es más como aroma for floral [...] **chocolate** tienes una historia para dos tienes historia de ayuda a la agricultura

e > las características principales es que el producto venden ustedes? entrevistado: nosotros vendemos por qué se dedicaron a la comercialización de el alma de las personas cuando trabajan este un cacao fino de aroma acuérdense que el resultado el producto que sale del cacao el comentarios de estas personas que han degustado este de de chocolate cuando yo pruebo mi propio hacemos otro proceso para poder mezclar con el por eso ahora estamos apuntando irnos a los también parte de lo que nosotros comunicamos nuestro que dice es uno de esos productos de pero para poder < e > sacar nuestro sensación que usted tiene cuando ha probado este país que su producto estrella siempre va ser se dedica a la producción de cacao y > bueno a mí me gusta mucho el cambio ellos buscan altos contenidos de cacao con la idea [...] este es un que tiempo se dedican a la comercialización del solo se acercan por además de probar el feria más grandes si tú vez son de y ¿ qué sabor qué sabor tiene este el origen yo como chocolatero cuando pruebo mi entrevistado: una sensación de un de un acostumbrados al chocolate industrial que tiene sabor a el licor de cacao la cobertura de de orgánicos empezamos a trabajar el tema de de > no podría decirle porque en si los ? entrevistado: es un caca es un entrevistado 2r: cuando prueban cuando prueban el

chocolate cuenta con sus certificaciones la certificación orgánica tanto para la comunidad europea
chocolate orgánico sustentable eso es eso es nuestro objetivo como empresa familiar que
chocolate entrevistado: bueno la idea que nosotros tenemos comenzamos en el 2016
chocolate hay una motivación principal en este trabajo y es el amor cuando
chocolate es alimento de los Dioses dicen entonces es este es un verdadero
chocolate en este caso entrevistado: claro claro que si entrevistador: y
chocolate cuáles han sido? entrevistado: < e > lo podría describir
chocolate < e > realmente me deleito con lo que estoy probando porque
chocolate entrevistador: bien ¿ por qué se dedicaron a la comercialización de
chocolate Awards internacionales porque si aquí ganamos y competimos con marcas que ya
chocolate tiene que expresar de donde viene los granos de cacao tiene que
chocolate que nos ha gustado mucho y vamos a comenzar a consumirlos y
chocolate < e > más o menos un año por ahí para hacer
chocolate ? entrevistado: < mj > entrevistador: ¿ cuál es?
chocolate con maracuyá y y es gracioso porque tu creerías que mientras
chocolate en este caso? entrevistado: Callari se dedica a la pro
chocolate he sido un gran consumidor de de chocolate cuando yo pruebo mi
chocolate con cacao de origen en particular y con un fuerte contenido social
chocolate entero que se prepara en tabletas a mí en lo personal me
chocolate ? entrevistado: lo que es barra de chocolate tres años antes
chocolate mucho para tomar fotos para preguntarnos porque trabajamos este empaque de esta
chocolate < a > y cuando a mí vienen y me dicen que
chocolate del que usted me habla? Y ¿ a qué le hace
chocolate recuerdo prácticamente las comunidades donde nosotros estamos trabajando esto es la
chocolate < e > muy muy rico que en lo que es el
chocolate que tiene cinco por ciento de cacao entonces viene acá y dicen
chocolate y terminado tenemos como 15 recetas de chocolate y café en polvo
chocolate de hecho salió toda la idea cuando estando en uno de estos
chocolate que nosotros tenemos son son amargos son de diferentes olores sabores entonces
chocolates hecho con el cacao nacional fino de aroma entrevistador: < mj
chocolate ¿ qué dicen la gente? entrevistado: si cuando lo prueban

LeftContext	Keyword (32)	RightContext
: Bladimir Dahua entrevistador: ¿ de qué ¿ de qué comunidad viene? entrevistado: > Tania Andí entrevistador: ¿ de qué	comunidad comunidad comunidad	viene? entrevistado: comunidad que se llama Apay es una asociación que se llama Apay es una asociación de islas productoras entrevistador: viene? entrevistado: > e > Chandia entrevistador: y ¿

: Mirella Cerda entrevistador: ¿ de qué viene? entrevistado: < e > yo pertenezco a la comunidad
 : < e > yo pertenezco a la comunidad
 : Yadira Alvarado entrevistador: ¿ de qué viene? entrevistado: < e > de la comunidad
 ? entrevistado: < e > de la comunidad
 qué ¿ cómo? entrevistado: Puni Bocana comunidad
 Shiguango entrevistador: bien y ¿ de qué viene? entrevistado: soy de comunidad Shandia entrevistador: de Shandia comunidad
 qué comunidad viene? entrevistado: soy de comunidad Shandia entrevistado: parroquia Talag entrevistador: Talag comunidades
 inclusive tenemos una caja que es la caja donde este separan y te dicen esto es específico en esto en comunidades
 lo siguen llamando pepa de oro en las la gente que vive en comunidades lo llaman pepa de oro en su lengua nativa entrevistado: < comunidades
 en las comunidades la gente que vive en lo llaman pepa de oro en su lengua nativa entrevistado: < comunidades
 e > negocio en este reinventarse en las porque también el ir a la comunidad significa que te interesa el comunidades
 las comunidades porque también el ir a la significa que te interesa el producto yo creo que hace que este comunidad
 donde es no digo es vino de de comunidades Isaza en Quinde en Esmeralda identificando la trazabilidad del producto no del comunidades
 chocolate de setenta y cinco porciento provenientes de de cerca de Quinde provincia de Esmeraldas lo que a mi me comunidades
 de cacao en lo que se comenzó en mina en un rubro como es tan importante que representa al país comunidades
 cuando pruebo mi chocolate recuerdo prácticamente las donde nosotros estamos trabajando esto es la que me evoca a mi comunidades
 cuando vamos a buscar el caco en las y es nos viene la lluvia por la tarde y tenemos que comunidades
 entrevistado: nosotros trabajamos con veintinueve en la Amazonía específicamente en la zona de Archidona el en la comunidades
 sus certificaciones la certificación orgánica tanto para la europea como para los Estados Unidos y certificación kosher entrevistador: bien comunidad
 leche es hecha con el cacao de la de Chiguahuilti queda en la provincia de que queda en la comunidad
 busco proyectos en propuestas para ayudar a las nuestro proyecto enfocar al tema de conservación cuidar nuestro territorio que comunidades
 chocolate? entrevistado: porque necesidades tienen la que la empresa petrolera mal enseñó dar cosas y dinero entonces ahora comunidades
 mucha las veces los niños de de la ellos no no han probado chocolate para ellos como era cuando veían comunidad
 iniciativa para que sea más sostenible para las entrevistador: bien y ¿ qué tipo de producto venden? entrevistado comunidades
 espacio o acceso a los productos de las y presentar que el producto de la chacra tenga el valor agregado comunidades
 la sociedad por afuera conozca como como la produce este tipo de producto sano entrevistador: ¿ bien y hace comunidad
 nosotros somos un grupo de kichwas de la cantón Archidona provincia de Napo entrevistador: perfecto y ¿ cuáles son comunidad
 es que está haciendo aporte a a la a conservación medio ambiente a fortalecer las familias kichwas y de esta comunidad
 de todos más que todo trabajo en las yo creo que la el cliente está muy muy contento muy emocionado comunidades

LeftContext	Keyword (46)	RightContext
> sus cualidades sus perfiles organolépticos son muy diferentes chocolateros élités tu puedes degustar los chocolates de diferentes que cada origen tienen un un un mundo diferente entonces como te dije es un mundo de diferente por cada origen por cada origen está en diferentes	diferentes diferentes diferente diferente diferentes	a otra variedad de cacao en ese sentido pues el cacao fino origenes y puedes determinar que cada origen tienen un un un mundo entonces depende mucho de que el chocolate o el producto final haya por cada origen por cada origen está en diferentes sectores cada cacao sectores cada cacao está en diferentes [...] entorno entrevistador:

está en diferentes sectores cada cacao está en diferentes [...] entorno entrevistador: bien ¿ y los comentarios de variedades chocolate por ejemplo con naranja café y también hay chocolates esos : vienen igual viene < e > de diferentes entrevistador: ya y ¿ qué sabor qué sabor tiene este las gourmets son más refinadas vienen en tres diferentes < e > sabores entrevistador: bien y ¿ estos sabores a en las en el cacao viene son tiene diferentes variedades su aroma su sabor desde que desde que uno degusta de partir de su cacao? entrevistado: tiene diferente < e > Callari es cien por ciento chocolate orgánico y con compara con otras marcas podría decir es bien diferentes tipos de productos que son en barras < e > que son producto vende en Callari? entrevistado: vendemos diferentes tipos de características que yo siempre lo puedo mencionar porque uno es Callari? entrevistado: < eee > tiene diferente sobor [...] entrevistador: y ¿ qué sabor? entrevistado bueno y por ende da un sabor muy diferentes olores sabores entonces podemos decir que que más te gusta te gusta que nosotros tenemos son son amargos son de diferente en de todos los chocolates que ellos pueden probar porque tiene un > que si les gusta porque ven algo diferente porque es de acuerdo al manejo y a la fermentación que uno pueden probar porque tiene un una concentración muy diferente que que si les gusta entrevistador: < a > bien y produce entonces lógicamente van encontrar un sabor algo diferente nosotros hemos querido basados en la experiencia propia que nosotros probamos mora y con sabor a canela es algo diferente que les gusta nos piden direcciones donde pueden conseguir creemos que si mundo nos ha dicho que que es algo diferente < e > nos han felicitado mucho entrevistador: bien ¿ y que es algo innovador les gusta es algo diferente entrevistador: ¿ qué dijiste hace rato? Entrevistador 2: eso : si dicen rico delicioso < e > diferente Yo le dije esto me sorprendió eso dije cuando lo probé entrevistador ? Entrevistador 2: eso es algo muy diferentes porcentajes cobertura de chocolate también en diferentes porcentajes de acuerdo a lo polvo de cacao manteca de cacao chocolate en diferentes porcentajes de acuerdo a lo que el cliente nos solicite pero tenemos en diferentes prehispánicas antes de la conquista española son de diferentes culturas mantense tolitla y chorrera entonces también tenemos dentro de estas figuras este tema del campo pero ya con algo diferente ahorita estamos el primer crédito que ahorita estamos avanzando es vivero de como que son es que son unas matitas diferente entrevistador: < em > según usted ¿ cuáles son las características : y no solo en cacao como hay diferentes rumbos en maíz palma en diferentes rumbos en maíz palma en diferentes pero ahorita entrevistador: cacao entrevistado como hay diferentes rumbos en maíz palma en diferentes pero ahorita entrevistador: cacao entrevistado: cacao entrevistador: y ¿ investigación porque tarda y demora en probar en diferentes zonas su adaptividad y su producción entrevistador: bien y ¿ para para otros sub productos para la elaboración de diferentes actividades en lo que respecta al cacao osea el cacao se aprovecha para que sea un sabor < em > diferente lo que queríamos es que sea diferente entrevistador: ya entrevistado: > diferente lo que queríamos es que sea diferente entrevistador: ya entrevistado: de igual manera usamos la horchata lojana es un unas barras de chocolate que son diferentes por el cacao que escogimos y por los sabores que tenemos entrevistador2 ? entrevistado2: < e > que es diferente que les llama mucho la atención y los empaques que son innovadores para hablar de su producto? entrevistado: diferente es una palabra que utilizan bastante rico es otra palabra que utilizan este este chocolate? entrevistado: bueno hay diferentes tipos no como hay cacaos nacionales de casi cien años en el en esta pregunta es que varios consumidores tienen diferentes expectativas hay consumidores que < e > cuando a su mente viene la ocasión nos dice innovar y hacer cosas diferentes probamos con el helado a ver que tal va la gente dice > de alcohol tiene doce grados y es diferente a un vino tiento regular que por lo general se toma a chocolate? entrevistado: bueno la sensación es diferente a un vino tinto que uno espera siempre cuando se le toma chocolate y eso es lo que le hace diferente a cualquier otro vino que que por lo general tomamos entrevistador: entrevistado: les encanta dicen es un producto diferente es un producto nuevo nunca había tomado algo así siempre me dicen

> lo que representa al país como como **Ecuador** es el cacao nacional fino de aroma el cacao de sabor ariba
de veintinueve hierbas de los Andes aquí del **Ecuador** < e > nos envían la ya procesada nosotros en la fábrica
que tiene tres como la certificación orgánica del **Ecuador** la de la Unión Europea y de los Estados Unidos y también
en la notificación sanitaria formularse aquí en el **Ecuador** esos son trámites que se demoran toman su tiempo es bastante largo
> claro < e > estamos en el **Ecuador** y nos recuerda a nuestra tierra nuestras raíces nuestro cacao la horchata
del mercado a donde el producto va en **Ecuador** por ejemplo las barras con combinaciones son muy atractivas para el el
corta que evocara el origen del cacao como **Ecuador** es cuna del cacao a nivel mundial específicamente la cuenca amazónica escogimos
es Kuna porque el origen del cacao es **Ecuador** la cuna del cacao y Kuná porque compartimos el origen del cacao
sal marina también de los pioneros aquí en **Ecuador** entonces la gente prueba estas combinaciones y entonces para ellos les resulta
chocolate? entrevistado: porque consideramos que el **Ecuador** tiene ganado un buen nombre en relación al cacao < e >
trufas contaba cien dólares y cuando vinieron al **Ecuador** se dieron cuenta que un quintal de cacao costaba sobre los diez
el mejor chocolate del mundo se hace en **Ecuador** entrevistador: en Ecuador así es entrevistado: es eso así es
mundo se hace en Ecuador entrevistador: en **Ecuador** así es entrevistado: es eso así es entrevistador: bien y
> producto latino americano al comienzo empezaron por **Ecuador** y después por latino américa ¿ por qué? porque al final
ejemplo llevo treinta y cinco años en el **Ecuador** entonces ahí me alucina el Ecuador entonces conozco mucho lo que pasa
en el Ecuador entonces ahí me alucina el **Ecuador** entonces conozco mucho lo que pasa acá pero por ejemplo ahorita hemos
hablan de este producto? entrevistado: pues **Ecuador** < e > pago justo < e > orgánico verano kosher <
finalmente los cacaos que tenemos acá considerando que **Ecuador** tienen ya un trabajo ha hecho un trabajo duro en toda el
nosotros productores de licores < e > de **Ecuador** que estamos en la ciudad de Cuenca entrevistador: bien y ¿
en peligro de extinción en la costa del **Ecuador** entrevistador: bien y ¿, qué tipos de productos venden? entrevistado

LeftContext	Keyword (25)	RightContext
<p>probado algo como esto antes es que me feria un manjar de chocolate que les ha cómo se expresaría entrevistado: a mi me : ya de mi producto que más me usted prueba entrevistado: personalmente a mí me lo han probado entrevistado: la mayoría les : la mayoría les encanta entrevistador: les > incluso los niños dicen que que les le da un contraste y los niños les y prueban este producto? entrevistado: se vez en la feria entonces se emociona se que rico no había visto este producto me lo deberían decir ellos mismos pero generalmente les este producto? entrevistado: a ellos les</p>	<p>encantó encantado encanta encanta encanta encanta encanta encanta encanta encantan encanta encantó encanta encanta</p>	<p>saber de de este chocolate porque creo que ahora prefiero este antes y realmente se ha vendido muy bien y [..] sentir la cremosidad del chocolate me gusta mucho sentir los sabores frutales es que se le añadido la fruta deshidratada es decir nosotros utilizamos el de sal < e > ya personalmente entrevistador: ¿ cuál entrevistador: les encanta entrevistado: si entrevistador: y ¿ qué entrevistado: si entrevistador: y ¿ qué dicen? entrevistado: porque a veces tiene familias a comprar sobre todo el de banano entrevistador: bien muchísimas gracias por su colaboración entrevistado: gracias a primero que nosotros como marca estamos recién un poco desarrollando esa parte me dice huao donde donde consigo y ese rato lo compra compra ¿ dónde lo consigo? entrevistador: muchísimas gracias por su colaboración todos los productos dice que les gusta les deja una sensación que les encanta y les llama mucho la atención a nuevos materiales por</p>

<p>? entrevistado: a ellos les encanta les entrevistador 2: si pero a mí me producto? entrevistado: < e > me y que y vemos que al público le prueba entrevistado: que le gusta que le excelentes resultados porque a la gente le le < e > a muchos extranjeros también le cuando prueban este producto? entrevistado: les : ¿ qué dicen? entrevistado: les por cajas porque es un vino que nos porque es un vino que nos encanta les</p>	<p>encanta encantó encanta encanta encanta encanta encanta encanta encanta encanta encanta</p>	<p>y les llama mucho la atención a nuevos materiales por eso conocido esta fermentación que hacen y que se vuelve espumante y cuando lo la verdad osea se siente haber sentimos que yo yo siento que entrevistador: y ¿ le recuerda a algo? entrevistado: < que sienten los sabores que aflora la horchata Lojana que aflora la < e > a muchos extranjeros también le encanta este vino ya este vino ya que es un vino único < e > a entrevistador: ¿ qué dicen? entrevistado: les encanta dicen es dicen es un producto diferente es un producto nuevo nunca había tomado les encanta la verdad habido pocas personas que en verdad si no la verdad habido pocas personas que en verdad si no les ha</p>
--	---	--

LeftContext	Keyword (4)	RightContext
<p>es? entrevistado: es un digamos tiene digamos tiene energía para un parte de la la energía de la naturaleza entrevistador: interesante no sé qué pasa cuando tu transportas tu</p>	<p>energía energía energía energía</p>	<p>para un parte de la energía de la naturaleza entrevistador: interesante de la naturaleza entrevistador: interesante energía de la naturaleza entrevistado: de la naturaleza entrevistado: si entrevistador: bien y ¿ qué el momento en que tú estás trabajando el chocolate y los demás</p>

LeftContext	Keyword (23)	RightContext
<p>chocolate de Callari va para nichos de mercado como chocolate gourmet entonces son nichos de mercados sensible hay que tratarlo de una manera muy solo por que ayer recibí una charla muy les dan una combinación con el chocolate bien que son bien cítricas que tiene características bien bien especiales marcan un un complemento brutalmente cuando tú lo consumes digas esto tiene algo que le hubieras puesto el el toque mágico > enfocado al turismo básicamente no con empaques viendo productos orgánicos dándoles < e > empaques sea bueno que sea orgánico darle un empaque son dos cosas muy interesantes tiene aromas muy</p>	<p>especiales especiales especial especial especial especiales especial especial especiales especiales especial especiales</p>	<p>No va para el nicho de mercado de masa o para un que están dispuestos a pagar dos o tres veces más el precio para eso hay que también estudiar y yo creo que eso también de uno de los catadores de este país decía que el Ecuador éstas frutas que son bien cítricas que tiene características bien especiales marcan marcan un un complemento brutalmente especial cuando tu mezcla con chocolate cuando tu mezcla con chocolate esa es < e > yo he por más que en el caso de cómo te digo maracuyá está para que sea totalmente distinto ese es esa es la fórmula que y diferenciados < e > haciendo relieve por ejemplo lo que son dirigidos al al turismo bueno así comenzaron hacerse la marca los productos diferenciado y también < em > tener esta ayuda con los < el Ecuador se caracteriza por ser un productor de cacao de fino</p>

LeftContext	Keyword (7)	RightContext
este tipo de cacao se utiliza como chocolate chocolates esos son los artesanales también hay las son los artesanales también hay las gourmets las meses en el en en locales más tipo empresa donde trabaja? entrevistado: Hoja Verde si es para un para tipo de industrial en la feria que es en la feria	gourmet gourmets gourmets gourmet Gourmet gourmet gourmet	entonces son nichos de mercados especiales que están dispuestos a pagar dos las gourmets son más refinadas vienen en tres diferentes porcentajes entrevistador: son más refinadas vienen en tres diferentes porcentajes entrevistador: ya y y también el ventas directamente de fabricas estamos enviando nuestro chocolate a y Café Vélez somos una empresa fusionada de chocolate y café entrevistador es la característica la peculiaridad que tiene de los cacaos nacionales finos de cómo se llama el el Grand Bazar ahí también ganamos unos

LeftContext	Keyword (8)	RightContext
de chocolate y café en polvo y la e > vendemos lo que es chocolate cocoa tenemos ofrecemos también que es artesanías también la ofrecemos también que es artesanías también la guayusa es artesanías también la guayusa guayusa en polvo vainilla entrevistador: cacao y entrevistado: vainilla y entrevistado: vainilla guayusa entrevistador: vainilla y ochenta y cinco por ciento además tenemos	guayusa guayusa guayusa guayusa guayusa guayusa guayusa guayusa	también < e > pulverizada como tal entrevistador: y ¿ por todo < e > también < e > también lo que la guayusa en polvo guayusa en hoja dependiendo a los pedidos de los en polvo guayusa en hoja dependiendo a los pedidos de los clientes en hoja dependiendo a los pedidos de los clientes entrevistador: bien entrevistador: vainilla guayusa bien y ¿ por qué se dedica a bien y ¿ por qué se dedica a la producción de cacao también ha sido uno de los productos más cotizados en este momento

LeftContext	Keyword	RightContext
qué dicen? entrevistado: le que les personas que viene a comprar mucho porque le le gusta al cliente entrevistador: bien le sabores entonces podemos decir que que más te podemos decir que que más te gusta te gusta te gusta y el que no te gusta y el que no te gusta no te entrevistado: < eee > que si les un sabor algo diferente que que si les	gusta gusta gusta gusta gusta gusta gusta gusta gusta	este < e > cada vez que viene a a veces en al cliente entrevistador: bien le gusta al cliente entonces y ¿ al cliente entonces y ¿ las palabras más utilizadas para hablar de te gusta y el que no te gusta no te gusta son y el que no te gusta no te gusta son el paladar no te gusta son el paladar de cada uno de los entrevistador son el paladar de cada uno de los entrevistador: depende del porque ven algo diferente en de todos los chocolates que ellos pueden entrevistador: < a > bien y ¿ cuáles son las palabras

dicho que que es algo diferente que les el producto dice que es algo innovador les su nombre? entrevistado: buenas tardes mucho nuestro producto es que quien lo prueba le realmente el aroma cuando uno va a pre un chocolate con leche y mix también que como todos los productos < e > ha el para sabor la al como que le dicen de su producto? entrevistado: les que me motiva a salir adelante porque les cuando lo prueban? entrevistado: que les : que les gusta mucho entrevistador: les mucho entrevistado: < mjj > > les : < mjj > > les gusta les otras personas también que que que no les explicamos cuales son las características prueban y les de esos productos de chocolate que nos ha ahí entender que cuando la gente prueba le gente prueba le gusta y no solo le que les doy a amigos familiares que te ¿ qué dicen? entrevistado: generalmente les < e > digo los niños no les de su producto? entrevistado: bueno les ? entrevistado: bueno les gusta generalmente les bueno les gusta generalmente les gusta no les gusta no les gusta el chocolate no les yo creo que a mucha gente no les cien por ciento porque es amargo pero generalmente les provincia de Esmeraldas lo que a mi me me encanta sentir la cremosidad del chocolate me hasta ahora realmente los que más así les el país todavía nos somos gente de de hemos tenido siempre yo le pregunto ¿ le < e > bueno < e > les < mj > entrevistado: entonces les ha es tipo golosina para la gente que le es un filtro que si si no me a mi no vendo nada que no me les encanta todos los productos dice que les

gusta
gusta
gusto
gusta
gustar
gusta
gustado
gusta
gusta
gusta
gusta
gusta
gusta
gusta
gusta
gusta
gustado
gusta
gusta
gusto
gusta
gusta
gusta
gusta
gusta
gusta
gusta
gusta
gusta
gusta
gusta
gusta
gusta
gustar
gusto
gusta
gustado
gusta
gusta
gusta
guste
gusta

nos piden direcciones donde pueden conseguir creemos que si ha impactado entrevistador es algo diferente < e > nos han felicitado mucho entrevistador: mi nombre es Santiago Arrollo represento a la empresa Kakawen que es el producto y nos comienzan a comprar es algo que muchos clientes un chocolate y también el sabor bueno nosotros destacamos los aromas y mucho hemos sacado recién para la feria un manjar de chocolate que mucho a los consumidores eso es lo que a nosotros nos motiva el chocolate y resaltan todo como le digo los aromas y los mucho todos eso también lo que me motiva a salir adelante porque y siempre hay esa aceptación de nuestro producto entonces realmente es algo mucho entrevistador: les gusta mucho entrevistado: < mjj > > mucho entrevistado: < mjj > > les gusta les gusta mucho les gusta mucho dicen que rico < e > como es hecho mucho dicen que rico < e > como es hecho o la el chocolate dicen no no no queremos probar el chocolate decimos prueben y hemos encontrado personas justamente que dice es uno de esos productos mucho y vamos a comenzar a consumirlos y les indicamos también que y no solo le gusta por el hecho de a que rico por el hecho de a que rico está dulce si no porque que te parece como está como le viste entonces es importante esa no porque aquí en el país estamos acostumbrados al chocolate industrial que porque estamos acostumbrados al dulce y todo el mundo mismo se ha generalmente les gusta no les gusta el chocolate no les gusta el no les gusta el chocolate no les gusta el cien por ciento yo el chocolate no les gusta el cien por ciento yo creo que a el cien por ciento yo creo que a mucha gente no les gusta el chocolate cien por ciento porque es amargo pero generalmente les gusta no no < e > dicen que les queda sabor en boca que decir a la gente y lo que siento en este chocolate es mucho sentir los sabores frutales que te da el chocolate por el es del de piña el de leche y el de los que el chocolate en si siempre estamos acostumbrados a lo de Nestlé a ? ¿ qué sabor? ¿ qué siente? ¿ qué percibe mucho el de banano porque no es muy común < e > mucho y < e > están también orgullosos de que < e un poco más el dulce que es una galleta de chocolate cubierta no pasa osea tiene que gustarme a mi no vendo nada que porque creo que soy la me [...] y creo desde les deja una sensación que que hay un balance que no son

yo les diga que a mí me puede si si si no hay ningún problema nos aficionados que prueban este producto entrevistado: les gente que lo prueba entrevistado: que le eso les agrada eso es algo que le el un chocolate bien hecho pues obviamente les y nos ha pasado que que no les habido na a nadie que no les haya : < em > bueno a mí me ellos pruebas a mí el que más me en juntar las dos cosas que más les verdad si no les ha no les ha también el dulzor y que las personas les : ahorita recién vinieron algunos decían que les dicen es como es de buena calidad me	gustar gustaría gusta gusta gusta gusta gustado gusta gusta gusta gustado guste gustaba gusta	por eso la percepción de ustedes entrevistador 2: si si si probar si entrevistado: esto le ha llamado mucho la atención porque mucho < e > el chocolate nuestro ganó en Chocolate Awards el que le encanta que sienten los sabores que aflora la horchata Lojana a la gente y siempre nos preguntan porque panela y nosotros decimos sin embargo es interesante en esta pregunta es que varios consumidores tienen no que dicen que está demasiado amargo entrevistador: bien entonces ¿ entrevistador2: ¿ cuáles son las expresiones que ellos le dicen? mucho el chocolate he sido un gran consumidor de de chocolate cuando es Esmeraldas sesenta no tiene un sabor ese sabor chocolate sesenta por a la gente es decir el vino y el chocolate entonces juntaron mucho el vino porque ellos dicen que les parece al ser un entrevistador: perfecto y ¿ qué sensación tiene cuando usted prueba su mucho la parte de la uvilla que se sentía la uvilla dentro mucho < e > ya después todos dicen con respecto al empaque
---	--	--

LeftContext	Keyword (29)	RightContext
el chocolate de Callari va para nichos de mercado especiales No va para el nicho de utiliza como chocolate gourmet entonces son nichos de en la bolsa de valores o en el solicite pero tenemos también producto que sale al el desarrollo desde la investigación de una de tienes la oportunidad de que todavía hay un cómo te digo maracuyá está saturado en el satisfacción no satisfacción de que estamos en el e > nosotros estamos bastante nuevos en el en noviembre entonces estamos bastante nuevos en el ya que nos daba flexibilidad tanto en el manera nos permite como le digo localmente abrir se destaca hacia afuera y aquí internamente en nombre porque llevo quince años ya en el fórmulas de recetas y de ahí sacarlas al entrevistado: bueno hace diez meses salimos al ese tiempo coincidió con que la caída del todos pero bueno < e > depende del	mercado mercado mercados mercado mercado mercado mercado mercado mercado mercado mercado mercados mercado mercado mercado mercado mercado mercado mercado mercado	especiales No va para el nicho de mercado de masa o para de masa o para un centro comercial este tipo de cacao se especiales que están dispuestos a pagar dos o tres veces más el para el cacao estándar entrevistador: bien y entonces ¿ las palabras entrevistador: bien y ¿ por qué se dedicaron a la comercialización ver qué posibilidades hay que es más factible que tan rentable y no solo interno si no también externo entonces eso nos nos puso esta es una de las frutas con la que más la gente con un producto que es que es mío en este caso no < e > desde enero de este año ya < e > entrevistador: y ¿ cuáles son los productos más destacados de su nacional como exterior < e > en el en el país es y también exportar a través de nuestros socios comerciales que le estamos local nos destacamos con nuestras barras rellenas son chocolates que tienen un al desarrollo del producto de cacao a chocolate entrevistador: bien y [...] de acuerdo a lo que busca cada cliente entrevistador en el anterior año al salón de chocolate pero para poder < internacional del cacao y el aribo de la del boom bananero entonces a donde el producto va en Ecuador por ejemplo las barras con

nosotras como huaorani si no todo el mundo **nacional** internacional necesitamos esa conservación la selva es vida para nosotros entrevistador:

LeftContext	Keyword (12)	RightContext
una manera de una manera que podría ser lo que es el chocolate que per preservamos producto? entrevistado: primero que se siente aceite de palma usamos en nuestro relleno azúcar nos caracteriza a nosotros digamos un sabor rico un método de conservación la azúcar, pero conservación la azúcar, pero natural entrevistador: esta fermentación ustedes utilizan un poco de azúcar posible lo menos refinado para conservar los atributos más específicos que tienen una característica específica zona del Tena apareció así mismo de manera huaorani todo lo que ven los colores son	natural naturalmente natural natural natural natural natural naturales naturalmente natural naturales	que es un cacao osea orgánico bueno y por ende da un entrevistador: ya muchísimas gracias nosotros somos una empresa pro ambiente entonces por ejemplo si usted ve si entonces eso nos caracteriza a nosotros digamos un sabor rico natural fino y aparte de eso nos preocupamos del ambiente entrevistador: bien entrevistador: natural entrevistado: este utilizamos cierto porcentaje pero la cantidad entrevistado: este utilizamos cierto porcentaje pero la cantidad de azúcar que entrevistado: no no no controlamos la fermentación es para poder elaborar entrevistador: bien y ¿ cuáles son las palabras más utilizadas por eso existe el tema es encontrarlas por ejemplo en la zona de un clon está siendo multiplicada tienen altísimas productividades [...] CCN simples que utilizamos hojas semillas corteza raíz entonces eso trabajamos iniciativa

LeftContext	Keyword (31)	RightContext
e > Callari es cien por ciento chocolate podría ser natural que es un cacao osea cliente extranjero no nos fuimos por la parte nos fuimos por la parte orgánica viendo productos línea no también tenemos la línea de productos que sea saludable que sea bueno que sea como somos < l > nuestras fincas son este caso las frutas que las deshidratamos son y < e > polvo de cacao todo ellos actualmente exportan a Europa principalmente su cacao a veces < e > incluso la agricultura mayor cantidad y nosotros trabajamos únicamente con cacao su empresa? entrevistado: tenemos las barras es un cacao fino de aroma un cacao en la certificación < e > en certificaciones	orgánico orgánico orgánica orgánicos orgánicos orgánico orgánicas orgánicamente orgánico orgánico orgánica orgánico orgánicas orgánico orgánicas	y con esencias < e > de aquí de los con otros bueno y por ende da un sabor muy diferente sabor [...] viendo productos orgánicos dándoles < e > empaques especiales dirigidos al al dándoles < e > empaques especiales dirigidos al al turismo bueno así y especializados en el turismo entrevistador: bien y ¿ hace que darle un empaque especial diferenciado y también < em > tener esta porque tenemos la certificación de la kiwa en este la BCS que entonces eso creo que es como que lo llamativo y lo que entrevistador: y ¿ por qué se dedicaron a a la comercialización certificado BCS < e > con empresas alemanas y < e > < e > no es suficiente porque esto puede traer consigo deforestación fino de aroma y < e > libre de químicos y pesticidas que se van para Estados Unidos y para Europa esas tenemos desde combinado con la hierba mate con la infusión de la hierba mate que tiene tres como la certificación orgánica del Ecuador la de la

LeftContext	Keyword (11)	RightContext
en los semi procesados tenemos la vainilla en como 15 recetas de chocolate y café en callari Y también vainilla que es vainilla en café en grano café molido la cocoa en que es artesanías también la guayusa guayusa en lo que se hace el el chocolate en como mieles de cacao pasta de cacao tenemos moldeado como le indicaba y también chocolate en cacao mix de cacao y < e > en elaborar chocolate en elaborar pasta en elaborar chibs de chocolate < e > cacao en	polvo polvo polvo polvo polvo polvo polvo polvo polvo polvo	la vainilla curada el licor de cacao la cobertura de de chocolate y la guayusa también < e > pulverizada como tal entrevistador: y en vaina también tenemos café en grano café molido la cocoa y también tenemos ofrecemos también que es artesanías también la guayusa guayusa guayusa en hoja dependiendo a los pedidos de los clientes entrevistador: licor de cacao manteca de cacao entrevistador: y ¿ qué características de cacao manteca de cacao chocolate en diferentes porcentajes cobertura de chocolate entrevistador: perfecto y ¿ por qué se dedicó a la comercialización de cacao todo orgánico entrevistador: y ¿ por qué se dedicaron en extraer manteca si no utilizar estos componentes del cacao como es pepas de cacao cubiertas mibs de chocolate cubierto entrevistador: bien y

LeftContext	Keyword (130)	RightContext
dicen los aficionados las personas que viene y mismo lo amerita entonces al momento que yo ? cuando usted lo ha probado si ha la atención porque no conocía o no ha es puro chocolate y es que si usted una moda en el mundo del jean entonces es la sensación que usted tiene cuando usted ¿ qué sensación le ha dado cuando ha de de la comunidad ellos no no han ese procedimiento entrevistador: las personas que lo cien personas cosas medias similares y el suyo y ¿ qué dicen los aficionados que lo es trabajo en conjunto entrevistado 2r: cuando >? ¿ qué dicen los aficionados cuando mundial entrevistador: si y ¿ cuándo usted querido basados en la experiencia propia que nosotros años de investigación porque tarda y demora en la gente? entrevistado: si cuando lo su producto? entrevistado: las personas que tiene usted? entrevistado: bueno cuando yo en de todos los chocolates que ellos pueden	prueban pruebo probado probado prueba probar prueba probado probado prueban prueban prueban prueba probamos probar prueban prueban pruebo probar	este producto? entrevistado: se encantan primero que nosotros como marca el chocolate yo siento la sensación de que es es como el usted el chocolate entrevistado: si entrevistador: ¿ cuáles son las nunca nuestro chocolate primera vez en la feria entonces se emociona se < e > lo compara con otras marcas podría decir es bien un poco el tema < e > entonces la gente como que este producto? entrevistado: haber esto es un tema interesante todo este este chocolate? entrevistado: bueno hay diferentes tipos no como chocolate para ellos como era cuando veían al mercado chocolate pero ahora que lo han probado entrevistado: la mayoría les encanta entrevistador: y tiene algo distinto y mi respuesta fue es al alma el entrevistado: < e > realmente hemos tenido < e > muy cuando prueban el chocolate ¿ qué dicen la gente? entrevistado: < e > cuándo prueban este chocolate? entrevistado: bueno hay su producto que sensación tiene qué sensación le da? entrevistado: chocolate todos los días un poco creo que todos los días chocolate en diferente zonas su adaptabilidad y su producción entrevistador: bien y < e > bueno < e > les gusta mucho el de el chocolate si entrevistador: exactamente entrevistado: dicen guao que rico estos productos lo primero que pienso es en el origen yo como porque tiene un una concentración muy diferente porque es de acuerdo al

y ¿ qué sensaciones ha tenido cuando ha ...] para los conocedores el chocolate cuando las palabras más utilizadas por los aficionados cuando ¿ qué sensación tiene cuando usted lo ha parece muy agradable el sabor ya les hago por ejemplo expreso entonces < e > cuando en el mundo entrevistador: ¿ y ha un gran consumidor de de chocolate cuando yo su sabor propio entonces por ejemplo cuando yo en una en una finca en Pastaza hemos [...] por ejemplo cada vez que claro entrevistador: y entonces si usted lo unas barras que son con café entonces cuando > perdón ¿ qué sensación tiene usted cuándo 2: y aprovechando su presencia usted cuando este entrevistado: < e > si cuando mes todavía no entrevistador: y ¿ ha bien y ¿ qué dicen los aficionados que ¿ a qué le hace pensar cuando usted : bien y ¿ las persona que han la vida y es por eso que se diferencia entrevistador: ya y ¿ cuándo usted el resultado entrevistador: y ¿ usted ha bien y ¿ qué sensación tiene cuando usted tena provincia provincia del Napo y y cuando gracias entrevistador: chévere entrevistado: desean y el de uvilla está el de sal qué es lo que usted ha sentido al interesante y ¿ qué dicen los aficionados que y que se vuelve espumante y cuando lo su colaboración entrevistado: gracias a ustedes puedo para terminar a usted ¿ cuándo usted ha el cliente está muy muy contento muy emocionado ocasión nos dice innovar y hacer cosas diferentes interesante y ¿ qué dicen los aficionados que y ¿ qué dicen las personas que han y ¿ qué dicen los aficionados los que ? entrevistado: la primera vez que lo aquí en loa feria vinieron muchas personas a

probado
prueban
prueban
probado
probar
prueban
probado
pruebo
pruebo
probado
pruebo
próbo
prueban
prueba
próbo
prueban
probado
prueban
prueba
probado
prueba
prueba
probado
prueba
pruebo
probar
pruebe
probar
prueban
probamos
probar
probado
probar
probamos
prueban
probado
prueban
próbo
probar

este chocolate? entrevistado: porque mucha las veces los niños de el chocolate Minka < e > sus expectativas se ven satisfechas cuando este producto? entrevistado: cuáles son las palabras que buena pregunta ? entrevistado: la primera vez que lo probé fue como guao ahorita para que me digan su percepción porque es una cosa lo asocian exactamente a un expreso no entonces nos han confirmado que tiene usted el resultado el producto que sale del cacao el chocolate en mi propio chocolate < e > realmente me deleito con lo que mi barra de setenta por ciento que está hecho con cacao de un espumante de cacao entrevistado: si entrevistador: < m > que pruebo una barra pruebo la barra de cuarenta y tres por < e > ¿ cuáles son las características de este producto? las barras de café... < e > han hecho referencia de este chocolate? ¿ qué sensación tiene cuando prueba el chocolate Callari este chocolate ¿ cuál fue las primeras sensaciones? ¿ cómo expresó < e > digo los niños no les gusta porque estamos acostumbrados este chocolate este producto? entrevistado: si entrevistador: ¿ qué este producto? entrevistado: realmente el producto a tenido una gran su chocolate? entrevistado: mira me hace pensar de que a este chocolate qué dicen? entrevistado: le que les gusta este con sus sabores entrevistador: perfecto y ¿ según usted cuáles son este chocolate a que le hace pensar? entrevistado: < eee el chocolate setenta por ciento que ustedes tienen? entrevistado: si su producto? entrevistado: < ah > me siento bien porque esa creo que no siempre < e > en alguna ocasión si de pronto un chocolatito para entrevistado 2: estos son 75 porciento esos tres que son como los más más novedosos este chocolate? entrevistado: < e > bueno a pesar de este producto? entrevistado: lo primero es que les impacta bastante nos pareció una champan un champan de cacao entrevistado: si entrevistador el de piña entrevistado: si entrevistador: ¿ cuál es el este chocolate a qué le recuerda? ¿ a qué le hace este trabajo no no digamos porque tenemos chocolate si no atrás hay con el helado a ver que tal va la gente dice y estos productos? entrevistado: osea ahí si me cogen corto porque este chocolate? entrevistado: < eee > que si les gusta este producto? entrevistado: bueno si tu si tu pudieras ver fue como guao porque claro yo estaba acostumbrada al típico chocolate en el producto? entrevistado: claro si osea entrevistador: ¿ qué

< e > para hablar de de su **producto** ? entrevistado: las personas que prueban el chocolate si entrevistador: bien hecho < e > que tiene un sabor propio de cacao **producto** de cacao entrevistador: bien y ¿ cuáles son los productos más **producto** ? entrevistado: bueno si tu si tu pudieras ver ahora el **producto** no tiene azúcar entrevistado: nosotros si entrevistador 2. adjuntado entrevistado **producto** de la chacra de la orgánicamente que hay [...] entrevistador **producto** yo < e > yo tengo yo antes de hacer una barra **producto** ? entrevistado: realmente el producto a tenido una gran acogida indicando **producto** qué dicen de su producto? entrevistado: les gusta mucho todos **producto** ? entrevistado: diferente es una palabra que utilizan bastante rico es **productos** nuevos que estamos lanzando ahorita en esta feria entrevistador: bien ¿ **producto** al consumo del producto entonces estas dos cosas juntas son bastante atractivas **producto** dice que es algo innovador les gusta es algo diferente < e **producto** venden entrevistado: no nosotros lo que damos es asistencia técnica a **productos** agrícolas < e > nosotros pues que somos la tercera generación de **producto** estrella < e > es la < e > barra setenta por **producto** entrevistado: elaborar el producto entrevistador: perfecto entrevistado: lo que **producto** no entrevistador: y ¿ cuáles son las palabras más utilizadas para **producto** nuevo nunca había tomado algo así siempre me dicen deberían exportarlo van **productos** más destacados entrevistado: bueno las dos barras que tenemos en esta **producto** va en Ecuador por ejemplo las barras con combinaciones son muy atractivas **producto** saludable por sus aro por sus < e > antioxidantes por el **producto** ? entrevistado: < ah > no habido na a nadie que **producto** esta es nuestra primera aparición comercial digamos así en Quito y < **producto** vende? entrevistado: tenemos un chocolate orgánico principalmente entrevistador: **producto** vende? entrevistado: nosotros en Kakawen proveemos lo que es cacao **producto** cien por ciento ecuatoriano entrevistador: ¿ y que palabras exactamente utilizan **producto** de la chacra tenga el valor agregado y que que la sociedad **producto** verano es divertido no tenemos nada de leche ni trazas de leche **producto** entrevistado: ¿ cuándo prueban qué sienten? qué dicen? entrevistado2 **producto** < e > desde los agricultores hasta que tenemos las barras < **productos** venden entonces aquí? entrevistado: < e > vendemos < e **producto** ? entrevistado: mira una de las cosas por las cuales se **producto** final entonces lo que trato es de aprovechar ese cacao para darle **producto** entrevistador: perfecto entrevistado: lo que es la fermentación eso actualmente **producto** entrevistado: < e > generalmente entrevistador: ¿ qué dicen? **productos** venden? entrevistado: bueno el proyecto inició primero a los pequeños **productos** vende? entrevistado: los productos los que puede ver aquí que **productos** es un trabajo súper duro súper difícil que necesita de inversión pero

publico decidimos no aventurarnos sin que primero el regresamos con la idea de incursionar desarrollando un prueban este producto? entrevistado: realmente el para que este sea valorado identificado culturalmente el Napo < e > donde no trabajan con cuáles son las características que definen a estos entrevistador: bien y ¿ qué tipo de énfasis en que primero es ecuatoriano no es : y ¿ ha probado este chocolate este veinte años ya y ¿ cuáles son los ¿ qué dicen los aficionados que prueban este la la institución se vende algún tipo de no nos fuimos por la parte orgánica viendo porque tenías que seguir pidiendo a otros el entrevistador: perfecto y ¿ qué tipo de él lo la gente < e > comían sensación es cuando compro [...] un según usted cuáles son las características de este si < e > ¿ Cuáles son los > lo que hemos buscado siempre buscar un : bien y ¿ cuándo usted prueba este qué producto venden? ¿ qué tipo de y la otra característica es que es un de plasmar la cultura ecuatoriana dentro de un e > como Callari comercializamos materia prima y > como somos los papás de todos los depende mucho de que el chocolate o el encargada del mercado entrevistador: bien ¿ qué usted ¿ cuáles son las características de su **producto** sea de calidad porque de eso se trata también cuando vas a **producto** en base de cacao de sabor de origen pero < e > **producto** a tenido una gran acogida indicando que finalmente tenemos un producto delicado **producto** de chocolate entrevistador: muy muy interesante < e > y ¿ **productos** químicos que es todo es manual y que por ende el cacao **productos** ? entrevistado: haber nosotros siempre que lo explicamos nosotros tenemos varias **producto** vende? entrevistado: vendemos tenemos un local en el cual es **producto** ecuatoriano es < e > digo la zona de donde es no **producto** ? entrevistado: si entrevistador: ¿ qué sensación tiene cuando usted **productos** más destacados en su empresa? entrevistado: diría que el café **producto** entrevistado: les gusta mucho < e > el chocolate nuestro ganó **producto** ? entrevistado: < e > como Callari comercializamos materia prima y **productos** orgánicos dándoles < e > empaques especiales dirigidos al al turismo bueno **producto** sin terminar y entonces salieron al mundo con el tema de las **producto** venden? entrevistado: chocolate desde barras de chocolate chibs de chocolate **productos** sano de la chacra y vivían más años osea de ese proviene **producto** es que está haciendo aporte a a la comunidad a conservación medio **producto** ? entrevistado: primero que se siente natural nosotros somos una empresa **productos** más destacados < e > que ustedes tienen aquí en su? **producto** fino no un producto bueno que sea saludable que sea bueno que **producto** cuál es la sensación que tiene? ¿ a qué le hace **producto** venden? entrevistado: bueno nosotros somos productores de licores tenemos lo **producto** que está tratando de ser muy consciente con el ambiente osea < **producto** tan icónico como es el chocolate aquí estas figuras son prehispánicas antes **productos** semi procesados y terminados en este caso como materia prima tenemos el **productos** no tenemos un hijo los queremos igual < e > a todos **producto** final haya cumplido los procesos estandarizados de calidad que en cada zona **producto** venden? ¿ qué tipo de producto venden? entrevistado: bueno **producto** ? entrevistado: bueno < e > no voy a ser humilde

LeftContext	Keyword (28)	RightContext
sensación de que se derrite en la boca entrevistado: sabor sabroso podríamos decir que es pepa bien grande y que es que es ? entrevistado: < e > que es > que es rico entrevistador: que es	rico rico rico rico rico	delicioso entrevistador: y ¿ las personas que han probado este chocolate y que es muy buen paladar del cliente entonces [...] eso entrevistador: bien y ¿ la sensación que tienen cuando prueba entrevistador: que es rico alguna otra sensación entrevistado: < mmm alguna otra sensación entrevistado: < mmm > no podría decirle porque

> sabores entrevistador: bien y ¿ estos que l chocolate es delicioso que tiene más del chocolate callari cuáles serías? entrevistado: < e > chocolate como digamos bueno com entrevistado: tiene diferentes variedades su aroma su ya procesado entrevistador: bien y ¿ el osea orgánico bueno y por ende da un [...] entrevistador: y ¿ qué : y ¿ qué sabor? entrevistado: tenemos son son amargos son de diferentes olores eso se produce entonces lógicamente van encontrar un chocolate negro entrevistador: chocolate negro y el sabor de este chocolate ¿ cuál es el e > lo que está elaborado en distintos es los esencias en distintos < e > consideramos en nuestro objetivo es este con los a más de eso le hemos añadido los mj entrevistado: tenemos con mora y con de esa rutina y combinarle con con los hemos querido ` poner el plus de los encuentra el país ni afuera osea hay muchos : que fue un primero que nada el de felicidad de recuerdos felices no se el a pre gustar un chocolate y también el donde se desarrollan todos los aromáticos y el rico que en lo que es el para todo como le digo los aromas y los con eso los todos los aromáticos y los que ellos perciban el el aroma y el de las principales características es que mantenemos el que cuando todo eso se conjuga con el si tu pruebas algo de Esmeraldas tiene un país estamos acostumbrados al chocolate industrial que tiene pero ese es el cacao no ese es no < e > dicen que les queda queda sabor en boca que les permanece un cremosidad del chocolate me gusta mucho sentir los ahorita actualmente tenemos < e > son siete lo está desarrollando pero si hay los otros

sabores a qué le hace pensar a usted? entrevistado: ¿ en
sabor a chocolate que y que es más como aroma for floral [
sabor floral < e > < e > chocolate como digamos bueno com
sabor más a chocolate digamos no sé como explicar eso entrevistador: está
sabor desde que desde que uno degusta de la de la fruta hasta
sabor de este chocolate cuál es? entrevistado: el aroma fino de
sabor muy diferente sobor [...] entrevistador: y ¿ qué sabor
sabor ? entrevistado: sabor sabroso podríamos decir que es rico y que
sabor sabroso podríamos decir que es rico y que es muy buen paladar
sabores entonces podemos decir que que más te gusta te gusta y el
sabor algo diferente que que si les gusta entrevistador: < a >
sabor de este chocolate ¿ cuál es el sabor? entrevistado: es
sabor ? entrevistado: es < e > lo que está elaborado en
sabores que se puede decir lo lo que es los esencias en distintos
sabores que se pude decir entrevistador: bien y ¿ a qué le
sabores es hecho con cacao fino de aroma y a más de eso
sabores en este caso de hierba luisa entrevistador: mj entrevistado: tenemos
sabor a canela es algo diferente nosotros hemos querido basados en la experiencia
sabores ya hacer un poco menos monótono el desayuno entrevistador: una pregunta
sabores que es un detalle que si usted se pone a revisar no
sabor pero en chocolate para comer para la casa no entonces considero que
sabor me llamó bastante la atención fue bastante original no había probado algo
sabor más bien me hacía recordar a momentos de felicidad entrevistador 2:
sabor bueno nosotros destacamos los aromas y los textiles de cada uno de
sabor del cacao y luego lo llevamos a a fabrica en donde realmente
sabor la al como que le gusta el chocolate y resaltan todo como
sabores propios del cacao y nuestro ca una particularidad de nuestro cacao es
sabores resaltan y eso es lo que caracteriza nuestro chocolate entrevistador: ya
sabor les indicamos de que es inclusive tenemos unas unos pozuelos en los
sabor del cacao frutal porque hay una cuestión súper importante cuando tu pruebas
sabor a fruta siempre va ser como que te deja esa sensación más
sabor un poco más fuerte y más amargo en comparación que de Manabí
sabor a chocolate que tiene cinco por ciento de cacao entonces viene acá
sabor a caco las personas que tienen medio conocimiento dicen que buen chocolate
sabor en boca que les permanece un sabor Y es porque < e
sabor Y es porque < e > generalmente no probamos chocolate entrevistador:
sabores frutales que te da el chocolate por el hecho de venir de
sabores pero ahorita hay uno de mortiño que no está ahorita saliendo por
sabores que es con sal con uvilla con piña el puro que le

puro que les dije era este son los arboles maderable entonces al momento que da el lo hago siento el mismo aroma y el le pregunto ¿ le gusto? ¿ qué > dicen algunos me han expresado se siente entrevistado: que es delicioso que tiene un no es plana no tenemos < e > < e > se representa muy bien el que los aromas son muy agradables y su a guayaba a capuchino hemos crecido bastante en entonces eso nos caracteriza a nosotros digamos un y de ahí la línea de bombonería de cacao nacional fino de aroma el cacao de tiene de los cacaos nacionales finos es un incursionando en esto les parece muy agradable el en bebidas ancestrales de Latino América tenemos dos mezcla con nuestras formulaciones para que sea un hacer la investigación del mejor cacao del mejor por el cacao que escogimos y por los le gusta que le encanta que sienten los y los empaques que son innovadores igual los desarrollando un producto en base de cacao de ellos lo ven como que algo con un ? entrevistado: esos son son aromas de le multiplico tres hectáreas de ese tiene un bien hecho < e > que tiene un le conoce en el mundo al chocolate como < mmm > calidad < e > tiene nos han confirmado que tiene la misma el finca y cada variedad de cacao tiene su reafirmación que eso es lo que justo ese con con cacao de Guayas y tiene un Guayas y tiene un sabor amaderado tiene un esto es lo que lo que buscamos ese ese sabor es el que buscamos y ese especial? entrevistado: < mmm > los conocido desde Argentina hasta México ok entonces son es por eso que se prueba con sus me gusta es Esmeraldas sesenta no tiene un

sabores con los que constamos entrevistador: bien y ¿ por qué se
sabor cuando ya está en el proceso no cambia osea porque todos los
sabor entonces no hay como esa diferencia pese al secado de acá que
sabor ? ¿ qué siente? ¿ qué percibe? entonces siempre me
sabor a frutales entonces eso es como que uno dice huao osea las
sabor delicado que es < m > incluso los niños dicen que que
sabores de cítricos acaramelados entonces es realmente una experiencia muy agradable:
sabor de la barra entrevistador: bien y ¿ cuáles son las palabras
sabor también entrevistador: muchísimas gracias por su participación entrevistado: no se
sabores entrevistador: bien y ¿ según usted cuáles son las características de
sabor rico natural fino y aparte de eso nos preocupamos del ambiente entrevistador
sabores del Ecuador entrevistador: bien y ¿ por qué se dedicó a
sabor arriba entonces qué es lo que hace el programa buscar en la
sabor especial particular que es lo que hace llamativo al consumidor pero no
sabores ya les hago probar ahorita para que me digan su percepción porque
sabor como el uno es < e > combinado el cacao de la
sabor < em > diferente lo que queríamos es que sea diferente entrevistador
sabores luego < e > trabajamos en packagins que es largo luego en
sabores que tenemos entrevistador2: claro entrevistado: estos chocolates no va a
sabores que aflora la horchata Lojana que aflora la flor de Jamaica la
sabor los empaques entrevistador: muchisimas gracias por su colaboración entrevistador2:
sabor de origen pero < e > con < e > una approach
sabores muy distinto y que la panela le da una percepción distinta y
sabores totalmente distintos con entes espectaculares y van generando que estos que estas
sabor específico en la zona del Tena apareció así mismo de manera natural
sabor propio de cacao fino de aroma que se le conoce en el
sabor arriba entonces esas [...] para los conocedores el chocolate cuando
sabor < mmm > < e > tenemos unas barras que son con
sabor de lo que dice la entrevistador: y una última pregunta para
sabor propio entonces por ejemplo cuando yo pruebo mi barra de setenta por
sabor es el que quería sentir en cambio con la barra de de
sabor amaderado tiene un sabor un poco como a [...] las
sabor un poco como a [...] las pasas cada vez que
sabor es el que buscamos y ese sabor el que busca entrevistador:
sabor el que busca entrevistador: ¿ le recuerda a algo en especial
sabores se asocian mucho con con muchas circunstancias no entonces < e >
sabores muy contemplado para toda la vida y es por eso que se
sabores entrevistador: perfecto y ¿ según usted cuáles son las características que
sabor ese sabor chocolate sesenta por ciento no tiene ese amargor que uno

muy interesante < e > y ¿ qué prueba su producto? entrevistado: mira la	sensación sensación	tiene usted cuando prueba su producto? entrevistado: mira la sensación es cuando compro [...] un producto es que está haciendo
---	--------------------------------------	--

LeftContext	Keyword (6)	RightContext
la < e > en este caso el post cosecha desde el secado en en posterior el entrevistador: la fabricación entrevistado: el el tostado entrevistado: si la fabricación el fabricación el tostado < e > luego del maceración al tres por ciento de cacao cacao	tostado tostado tostado tostado tostado	el el descascarillado el refinado del chocolate en la conchada depende mucho y todos los procesos que sufre hasta llegar a una pasta no entrevistado: si la fabricación el tostado < e > luego del < e > luego del tostado < em > ya la fabricación < em > ya la fabricación y las mezclas el conchado para y granulado al cien por ciento hacemos esta maceración en la cual

LeftContext	Keyword (14)	RightContext
los otros sabores que es con sal con de leche el de piña y el de está en el de piña y el de tenemos barras con agregados por ejemplo tenemos con café la de vainilla de México o cardamomo pero pioneros en cuanto por ejemplo a la la uvilla con la sal muchos usan la uvilla simple nosotros desde que empezamos fue la en el exterior hay ciertas cosas que la los productores de cacao desde las productoras de uvilla nosotros les dimos a unas productoras de ciento son chocolates negros uno de estos tiene que les gustaba mucho la parte de la parte de la uvilla que se sentía la	uvilla uvilla uvilla uvilla uvilla uvilla uvilla uvilla uvilla uvilla uvilla uvilla uvilla uvilla	con piña el puro que le llamamos el con leche y < e > ya en segundo grado sigue el mortifino es como está el de sal pruebe esos tres que son como los más deshidratada tenemos con hierba luida y quinua tenemos con cedrón tenemos con y bueno a raíz de esto pues hemos también ido incursionando en con la sal muchos usan la uvilla simple nosotros desde que empezamos simple nosotros desde que empezamos fue la uvilla con la sal antes con la sal antes que otras marcas el cardamomo con la sal el café les recuerda mucho al tema de latino América como tal nosotros les dimos a unas productoras de uvilla en la zona de en la zona de Otavalo < e > un deshidratador porque toda deshidratada y tenemos dos < e > productos de chocolate con leche que se sentía la uvilla dentro del chocolate obviamente la calidad como dentro del chocolate obviamente la calidad como sabemos que es buena entonces

LeftContext	Keyword (10)	RightContext
venden directamente en los semi procesados tenemos la	vainilla	en polvo la vainilla curada el licor de cacao la cobertura de

Annexe 13 : Concordances sous-corpus *producteur cacao* (TXM)

Afin d'éviter de présenter une liste trop exhaustive de concordance tout en offrant au lecteur un échantillon représentatif du contexte d'utilisation des termes significatifs du sous-corpus producteur cacao, les tableaux de concordances sont limités à 100 exemples aléatoires parmi les concordances de chaque terme quand les fréquences le permettent. Le nombre de concordances pour chaque terme est précisé entre parenthèses. La sélection aléatoire des concordances a été réalisée à partir de la fonction =ALEATORIO() de Excel.

LeftContext	Keyword (8)	RightContext
entrevistado: es muy bueno si es más hace pensar que es bueno que es bien un sabor medio medio amargo no es tan entrevistado: es lo más rico lo más ya entrevistado: y tiene un un sabor entrevistado: < e > muy excelente muy en esta ocasión que hicimos nos salió muy e > tuviera que decirle que es muy	agradable agradable agradable agradable agradable agradable agradable agradable	osea es decir el la propia pepa le quedo < le quedo para el paladar < ... de todos > entrevistador: algún recuerdo entrevistador: amargo entrevistado: amargo entrevistador: ya y ¿ a del chocolate que se utiliza ya pues pero ya procesado ya preparado que se puede consumir uno eso entrevistador: y ¿ a qué era el sabor del del chocolate entrevistador: ya entrevistado: eso muy sabro muy sabroso el cacao entrevistador: una bonita experiencia entrevistado y muy apetecido y como digo tanto para el consumo < e

LeftContext	Keyword (19)	RightContext
por últimamente ahorita pero con por decirle como con por decirle como agricultor mismo entrevistador: dedica? entrevistado: nosotros nos dedicamos al : nosotros nos dedicamos al agricultor entrevistador: entrevistado: < ah > ya dedico como como agricultor < m > cacao entrevistador: agricultor entrevistado: cacao < ... > si	agricultor agricultor agricultor agricultor agricultor agricultor agricultor	mismo entrevistador: agricultor y ¿ qué no más en la agricultura y ¿ qué no más en la agricultura hace? entrevistado: entrevistador: agricultor ya y ¿ cuáles son las responsabilidades que tiene ya y ¿ cuáles son las responsabilidades que tiene en su trabajo < m > cacao entrevistador: agricultor entrevistado: cacao < ... entrevistado: cacao < ... > si agricultor entrevistador: cacao agricultor entrevistador: cacao agricultor entrevistado: es como agricultor si cacao este

la agricultura entonces ya y dentro de la **agricultura** ¿ a qué no más se dedica? entrevistado: más que
a a su trabajo en cuanto a este **agricultura** ? entrevistado: bueno yo estado en dos partes tanto en la
yo estado en dos partes tanto en la **agricultura** que me gusta también a parte la textelería entonces mi trabajo es
Qué no más hace en cuanto a la **agricultura** ? entrevistado: < ah > bueno la agricultura lo que más
? entrevistado: < ah > bueno la **agricultura** lo que más me gusta es lo que es la plantación de
? entrevistado: yo trabajo aquí en la **agricultura** en mi en mi parcelita en la finca donde yo vivo sembrando
? entrevistado: yo dedico especialmente a la **agricultura** para sembrar cacao entrevistador: ¿ cuáles son las responsabilidades que tiene
son 6 años que estoy dedicando a la **agricultura** de sembrío de cacao entrevistador: ¿ puede definir las características del
qué se dedica? entrevistado: a la **agricultura** y a la ganaría entrevistador: ya y en la agricultura ¿
la ganaría entrevistador: ya y en la **agricultura** ¿ qué es lo que? entrevistado: lo que cultivamos la
qué se dedica? entrevistado: a la **agricultura** entrevistador: y ¿ cuáles son las responsabilidades que tiene en su
trabajo yo siempre me dedico a a la **agricultura** trabajando el como plátanos cacao eso me dedico todos los días entrevistador
se dedica? entrevistado: < m > **agricultura** < jajaja > entrevistador: ¿ cuáles son las responsabilidades que tiene
: ya y < ah > en la **agricultura** cuáles son sus responsabilidades en su trabajo entrevistado: es solamente no
entrevistado: bueno actualmente estoy dedicado a la **agricultura** trabajamos en coordinación tanto con el consejo provincial como también con el
dedica? entrevistado: a la a la **agricultura** al cultivo al cacao entrevistador: bien y ¿ cuáles son las

LeftContext	Keyword (4)	RightContext
que probó? entrevistado: y un poquito el chocolate este tiene un sabor medio medio es tan agradable entrevistador: amargo entrevistado: no es que no me gusta porque está	amargo amargo amargo amargo	y si el olorcito esta bueno entrevistador: está bueno el olor no es tan agradable entrevistador: amargo entrevistado: amargo entrevistador: entrevistador: ya y ¿ a qué le hace pensar? entrevistado este no es chocolate yo le digo eso digo eso es artesanal

LeftContext	Keyword (36)	RightContext
? entrevistado: bueno el sabor bueno es sabor bueno es aroma chocolate mimo entrevistador: no entiende que es cacao nosotros tenemos fino ya entrevistado: el cacao natural es fino elaborado con este choco este cacao de fino se comienza a dañarse en cambio el fino : no el otro entrevistador: el fino y medio es el cacao fino fino de	aroma aroma aroma aroma aroma aroma aroma	chocolate mimo entrevistador: aroma chocolate ¿ y a qué le hizo chocolate ¿ y a qué le hizo pensar? ¿ qué pensó entrevistador: ya entrevistado: el cacao natural es fino aroma entrevistador entrevistado: < ah > ya pero características tiene el chocolate entrevistado entrevistado: si ya eso da tiene un sabor bien fragante como cuando tú haces tostar chocolate eso te dura entrevistador: < ay dura entrevistado: dura eso no tiene nada en cambio el otro y luego hice punto C50 entonces tengo dos variedades no y reciénmente

MAP una mesa de de cacao fino de puro cacao como tenemos la variedad fino de variedad fino de aroma entonces cacao olor a ? entrevistado: esto bueno el el mejor ? entrevistado: < eh > sabor a sabor a aroma y que tiene el buen el buen aroma mejor dicho entrevistador: buen > bueno he visto que tiene un buen utiliza muchos químicos es entonces tiene mejor sabor ? entrevistado: el chocolate tiene una bastante un cacao sin químico es un cacao de sin químico es un cacao de aroma de es un cacao de aroma de aroma de tiene esto cuando lo prueba entrevistado: la : la aromática del chocolate entrevistador: la semillero y plantamos nosotros plantas de fino de vino dos variedades la una de fino de nosotros hacemos el chocolate tiene un sabor de : mi cacao es cacao nacional fino de chocolate entrevistado: sabor era un poco más poco más aromático por porque es fino de de chocolate chocolate lo que es fino de cinco hectáreas de cacao en la fino de estaba el sabor osea fino como fino de hay muchas sensaciones porque son ricos dulces y rico que el olor de ese chocolate es primeros productores de cacao de de fino de una buena acogida como como cacao fino de

aroma un evento donde que se hizo < a > las exposiciones de entonces cacao olor a aroma la naturaleza que nosotros tenemos entrevistador: la naturaleza que nosotros tenemos entrevistador: a la naturaleza bien y que sale en de los de las tiendas que venden naturalmente se y que tiene el buen aroma mejor dicho entrevistador: buen aroma mejor dicho entrevistador: buen aroma y ¿ la sensación que tiene y ¿ la sensación que tiene cuando prueba este chocolate? entrevistado como como es de la amazonía < ... > producto natural que que tiene han hablado muchos entrevistador: ya bueno muchísimas gracias Entrevista es es rico bien sabroso entrevistador: ¿ a qué le hace de aroma de aroma fina que tenemos por acá es un cacao de aroma fina que tenemos por acá es un cacao orgánico por fina que tenemos por acá es un cacao orgánico por eso la del chocolate entrevistador: la aromática del chocolate ya y las personas del chocolate ya y las personas que han probado que dicen entrevistado del nacional entrevistador: bien entrevistado: tenemos todavía esas plantas y y la otra del CCN 51 entrevistador: bien y ¿ hace natural también le decimos como pepa de oro nosotros aquí, hace entrevistador: ah ya entrevistado: y tengo dos hectáreas entrevistador: por porque es fino de aroma no < jajaja > entrevistador: no < jajaja > entrevistador: y ¿ a qué le hizo también de trinitario hay una diferencia creo que el trinitario es un de aquí de la zona mismo de cacao nacional que dicen eso netamente a cacao entrevistador: netamente entrevistado: como una pasta a que tiene el cacao. entrevistador: ¿ qué dicen las personas más que todo natural sin químico porque aquí a lo menos de entrevistador: ya entrevistado: entonces ellos son los que compraban cacao entrevistador: claro entrevistado: entonces de esta manera yo creo que

LeftContext	Keyword (2)	RightContext
ahí si cacao cosecho y cargo con los los caballos entrevistador: bien carga en los	caballos caballos	entrevistador: bien carga en los caballos entrevistado: si si entrevistador entrevistado: si si entrevistador: se va vender ya y ¿

LeftContext	Keyword (23)	RightContext
<p>han elaborado le han puesto entonces eso si si compramos en polvo entrevistador: a eso polvo entrevistado: < aa > en polvo hay camiones que bajan al Tena y van llevan así crudito recién sacado sin secar también algo para comer no tenemos a veces para las plantas pero me acuerdo que mi mama sensación es que es como el como yo se habían hecho pudiendo hacer nosotros hemos sabido rico es como decir de de ciudad que la ciudad entrevistado: si entrevistador: cuando mismo aprovechar < aa > para no estar dicen bueno esta esto para no estar no he sido de mi mamá me dijo que mamá me dijo que compre de de Duran mi ma finada mamá hacía en la sierra a que le hace pensar entrevistado: así tienen los moldes yo como estoy ganando alquito : < m > la gente que han muchos años atrás con la organización Callari y ya entrevistado: entonces ellos son los que claro el comerciante que vende perdón el que el comerciante que vende perdón el que compra</p>	<p>compramos compran compramos comprando compran comprar compraba comprar comprar compramos compran comprando comprando compre compré comprando comprando compre comprado comprando compraban compra compra</p>	<p>en polvo entrevistador: a eso compran en polvo entrevistado: < en polvo entrevistado: < aa > en polvo compramos si es si es bonito si ha sido bonito entrevistador: < ah > entonces cada sábado se vende entrevistador: < ah ya > cada cincuenta centavos la libra entrevistador: ¿ a cuánto? entrevistado: algo necesitamos para niños entrevistador: ya y < m > ¿ las pepas por ahí < mm > tostaba molíamos y osea yo un chocolate un supermercado y probar en el paladar entonces casi por en supermercados en las tiendas con esta haciendo, así como propio casi así como de más sabroso entrevistador: < ah > como el chocolate de la ciudad entrevistado: si < aa > más entrevistador: ya y ¿ las personas que han probado este chocolate en otro lado ya tenemos producto en mi casa mismo tenemos entrevistador de de Duran compré la planta entonces le traje de Duran no la planta entonces le traje de Duran no no es aquí dada en en la costa entonces ahí ahí le vía guambrito mimo vía de la tienda si hemos así tomado hacer hemos tomado haciendo así los moldes y en eso preparo yo mismo. entrevistador: ¿ bueno yo en este sentido nosotros hemos vendido a los señores extranjeros cacao y porque creo que a nivel mundial ganaron un un bueno cacao y entonces ellos querían mejorar la calidad del cacao entonces Pastaza compra a un precio bien barato entonces nuestra nuestro objetivo es vender a un precio bien barato entonces nuestra nuestro objetivo es vender un</p>

LeftContext	Keyword (87)	RightContext
<p>entrevistador: < eh > ¿ de qué Tanguila entrevistador: Ángel Tanguila ¿ de qué entrevistado: < eh > soy de la Andi Tapuy entrevistador: ya ¿ de qué comunidad viene? entrevistado: soy de la entrevistado: Andy entrevistador: ¿ de qué ¿ de qué comunidad viene? entrevistado: así semillas entonces ahí les entregó a las : ya el prefecto entregó semillas a las</p>	<p>comunidad comunidad comunidad comunidad comunidad comunidad comunidad comunidades comunidades</p>	<p>viene usted? entrevistado: soy del recinto San Jorge kilómetro 46 viene? entrevistado: < eh > soy de la comunidad de de Boano perteneciente a asociación ASIA entrevistador: ya Boano bien < viene? entrevistado: soy de la comunidad de Mushino Ishpingo entrevistador de Mushino Ishpingo entrevistador: shimi ishpingo entrevistado: Mushino Ishpingo viene? entrevistado: comunidad San Juan de Shiculi entrevistador: bien San Juan de Shiculi entrevistador: bien y ¿ a qué se entrevistador: ya el prefecto entregó semillas a las comunidades ya entrevistado ya entrevistado: si si si el prefecto Jaime Guevara entrevistador:</p>

LeftContext	Keyword (15)	RightContext
<p>tiene en su trabajo? entrevistado: a rico y que se podía seguir a la ? entrevistado: el cacao decimos vamos a a cultivar el cacao es una y seguiremos sembríos como cacao he tenido café plátano he lo que normalmente se de lo que se a trabajar porque nuestros padres han enseñado a el cacao poquito una hectárea no avancé a : y si no que no avancé a mantenimira sería mantener el cacao y sembrar y es lo que? entrevistado: lo que entrevistado: el chocolate nuestro es lo que se produce cacao entrevistador: ¿ por qué : si pero ¿ hace qué tiempo usted muy remontado por ejemplo y no se puede</p>	<p>cultivar cultivando cultivar cultivando cultivado cultiva cultivar cultivar cultivar cultivar cultivar cultivamos cultivamos cultiva cultiva cultivar</p>	<p>los sembríos y igual cuidar el ganado mantener la sanidad animal y más y más pues incrementando entrevistador: ya entrevistado: porque a el cacao es una y seguiremos cultivando el cacao porque es una el cacao porque es una fuente de vida que con el tiempo arroz todo eso entonces es bastante preocupación para mi los trabajos de así de lo que se cosecha entrevistador: perfecto y ¿ a esta planta es por eso que nosotros hemos sembrado el cacao entrevistador entrevistador: ya entrevistado: < eh > hice potrero entrevistador: en tierra entere le bote con arañas ha sido el potrero y eso y y mi idea que estoy trabajando con con cacao entrevistador la mayoría es en cacao entrevistador: en cacao y alguna otra le cogemos la cajita amarilla entrevistador: < m > entrevistado: cacao? entrevistado: de dinero de plata < necesito > entrevistador cacao? entrevistado: si pero a veces de tiempo de entrevistador entonces la ingeniera también está ayudando dar la mano de a nosotros</p>

LeftContext	Keyword (6)	RightContext
<p>: a probado pero entrevistado: claro es < m > tiene un sabor muy muy este chocolate? entrevistado: es es sabor más porque esa nota ha sido más más ha sido más más deliciosa entrevistador: más : nuestro choco ya dicen que ha sido</p>	<p>delicioso deliciosa delicioso deliciosa deliciosa delicioso</p>	<p>es normal entrevistador: ¿ qué características usted le le daría a a chocolate mismo < jajaja > entrevistador: a chocolate mismo y y dulce entrevistador: dulce ya y y y ¿ qué le entrevistador: más deliciosa entrevistado: más más ha sido más entregada entrevistado: más más ha sido más entregada a la feria todo ha sido rico el cacao puta ya ya somos algunos familiares que</p>

LeftContext	Keyword (2)	RightContext
<p>maní así con con otros sabores bueno ya bueno ya distinto a ese sabor entrevistador:</p>	<p>distinto distinto</p>	<p>a ese sabor entrevistador: distinto sabor v entrevistado: < aa sabor v entrevistado: < aa > entrevistador: y cuándo probó</p>

y ¿ puede definir las características del chocolate cacao? entrevistado: < m > chocolate elaborado no casi con las manos de nosotros no hemos elaborado el chocolate entrevistador: no hemos haciendo así para tomar hemos cocinado pero así años ¿ puede definir las características del chocolate y ¿ puede definir las características del chocolate : ¿ Puede definir las características del chocolate y ¿ puede definir las características del chocolate que con este chocolate pienso osea seguir trabajando años ¿ puede definir las características del chocolate ya pero ¿ qué características tiene este chocolate qué características tiene el chocolate que usted ha y ¿ puede definir las características del chocolate y ¿ puede definir las características del chocolate puedo decir unos moldecitos entonces en esas hemos es que nos falta molino para poder seguir : ¿ puede definir las características del chocolate bien y ¿ Qué características tiene el chocolate

elaborado de su cacao? entrevistado: < m > chocolate elaborado no
elaborado no hemos nosotros a veces casi con las manos de nosotros no
elaborado el chocolate entrevistador: no hemos elaborado el chocolate entrevistado: no
elaborado el chocolate entrevistado: no no entrevistador: ya y con otro
elaborar nosotros mismos no no hemos hecho entrevistador: no entrevistado: si
elaborado con su cacao? entrevistado: si entrevistador: ¿ qué características
elaborado a partir de su cacao? entrevistado: pero mi cacao no
elaborado con su cacao? entrevistado: este chocolate nos preparamos más que
elaborado a partir de su cacao? entrevistado: si el cacao nosotros
elaborando más para poder salir con con la ventaja porque así porque tratando
elaborado con su cacao? entrevistado: < ... > < m >
elaborado con con con su cacao? entrevistado: una vez secado ¿
elaborado del cacao? entrevistado: si chocolate dice que si si de
elaborado con su cacao? entrevistado: no eso no entrevistador: no
elaborado con su cacao? entrevistado: bueno nosotros < e > en
elaborado y salieron muy ricos entrevistador: ¿ qué características tiene este este
elaborando la el chocolate entrevistador: el chocolate ya y ¿ cuáles son
elaborado con su cacao? entrevistado: < m > al tiempo no
elaborado a partir de su cacao entrevistado: < eeh > chocolate cacao

LeftContext	Keyword (3)	RightContext
bien dulce que es un sabor bien bien puedo decir eso < m > olor a elegante como es la pa este entrevistador:	elegante elegante elegante	porque me hace pensar que es un producto muy fino muy bueno como es la pa este entrevistador: elegante ya entrevistado: y ya entrevistado: y tiene un un sabor agradable que se puede

LeftContext	Keyword (6)	RightContext
a qué le hace pensar? en algo tenía? entrevistado: para mí era era ? entrevistado: nosotros sentimos un sabor muy sabor muy especial pues no entrevistador: muy qué se dedica? entrevistado: yo dedico es un aguita simple a pero es tan	especial especial especial especial especialmente especial	¿ a qué le hace pensar pensar? entrevistado: bueno ver esa esos chocolates parece que hicieron ya no me acuerdo muy bien pues no entrevistador: muy especial entrevistado: si entrevistador: ya entrevistado: si entrevistador: ya y ¿ las personas que han a la agricultura para sembrar cacao entrevistador: ¿ cuáles son las y tan entrevistador: el chocolate osea el entrevistado: la el

<p>en un semillero y plantamos nosotros plantas de en esas vino dos variedades la una de usted entrevistado: mi cacao es cacao nacional era un poco más aromático por porque es dos tipos de chocolate chocolate lo que es sembraba tenía cinco hectáreas de cacao en la : < eh > estaba el sabor osea eh > estaba el sabor osea fino como como como primeros productores de cacao de de mundial tiene una buena acogida como como cacao</p>	<p>fino fino fino fino fino fino fino fino fino fino fino fino</p>	<p>de aroma del nacional entrevistador: bien entrevistado: tenemos todavía esas de aroma y la otra del CCN 51 entrevistador: bien y de aroma entrevistador: ah ya entrevistado: y tengo dos hectáreas de aroma no < jajaja > entrevistador: y ¿ a qué de aroma también de trinitario hay una diferencia creo que el trinitario de aroma de aquí de la zona mismo de cacao nacional que como fino de aroma netamente a cacao entrevistador: netamente entrevistado: de aroma netamente a cacao entrevistador: netamente entrevistado: como una de aroma entrevistador: ya entrevistado: entonces ellos son los que de aroma entrevistador: claro entrevistado: entonces de esta manera yo</p>
--	--	---

LeftContext	Keyword (27)	RightContext
<p>de plátano osea hablemos de un poco de hacemos hacemos más entrevistador: cacao plátano y cacao plátano y maíz entrevistado: si y y además también un poco de plátano así un poco de plátano así maíz entrevistador: entrevistado: bueno así verdes, maní, comida luego para vender lo que es cacao que es cacao maíz entrevistador: cacao y entrevistador: cacao y maíz venden cacao y cacao y plátano entrevistado: y plátano y : y plátano y maíz entrevistador: y nada de me dedico a sembrar plátano cacao entrevistador: bien entrevistado: el plátano el y así sembramos como decir variedades de entre < pa > como es < eh > : al cacao y plátano y yuca y yuca y maíz entrevistador: cacao plátano yuca ? entrevistado: más o menos cacao y agricultor aquí de como por ejemplo cacao plátano responsabilidades que tengo en el trabajo son cacao vende? entrevistado: vendo plátano papaya yuca vivir en yuca plátano y ahí a veces > así mismo plátano yuca trabajamos con cacao ¿ qué otro producto vende? entrevistado:</p>	<p>maíz maíz maíz maíz maíz maíz maíz maíz maíz maíz maíz maíz maíz maíz maíz maíz maíz maíz maíz maíz maíces maíz maíz</p>	<p>las tres cosas hacemos hacemos más entrevistador: cacao plátano y maíz entrevistado: si y maíz entrevistador: bien y ¿ cuáles son entrevistador: bien y ¿ cuáles son las que responsabilidad tiene usted entrevistador: maíz plátano cacao bien ¿ y por qué se dedicó plátano cacao bien ¿ y por qué se dedicó a la producción eso de eso eso vendo entrevistador: eso vende entrevistado: < entrevistador: cacao y maíz venden cacao y maíz y ¿ cuáles venden cacao y maíz y ¿ cuáles son las responsabilidades que usted y ¿ cuáles son las responsabilidades que usted tiene dentro de de entrevistador: y maíz también bien y ¿ Cuáles son las responsabilidades también bien y ¿ Cuáles son las responsabilidades que usted tiene así entrevistador: bien y ¿ cuáles son las responsabilidades que tiene sí entrevistador: ya y ¿ por qué se dedicó a la yucas < pa > como es < eh > maíz yuca plátano yuca plátano entrevistador: bien y ¿ cuáles son las responsabilidades que entrevistador: cacao plátano yuca maíz bien y ¿ cuáles son las bien y ¿ cuáles son las responsabilidades? ¿ qué responsabilidad tiene y plátano entrevistador: y ¿ qué hace? entrevistado: con y naranjilla en eso entrevistador: bien y ¿ cuáles son las este café vainilla yuca entrevistador: ¿ por qué se dedicó a entrevistador: ¿ algún otro? entrevistado: nada más cacao entrevistador con eso no más nosotros trabajo < ... > trabajo y en entrevistador: ya y ¿ cuáles son las responsabilidades que tiene en y cacao entrevistador: cacao y ¿ por qué se dedicó a</p>

actividades como siembra de de arroz siembra de actualmente vendemos un poco de plátanos, así el consumo familiar lo que es el plátano	maíz maíz maíz	plátano cacao en todas esas actividades trabajamos así entrevistador: ya y arroz producimos pero para consumo familiar entrevistador: ya entrevistado: eso eso si vendemos así también como el cacao vendemos también entrevistador:
--	---	--

LeftContext	Keyword (21)	RightContext
cultivar los sembríos y igual cuidar el ganado ser y de aquí hay los recursos para un poco la osea la mora de seguirle nos hace falta como en la familia para de cien dólares máximo cien a noventa se ¿ qué responsabilidades tiene? entrevistado: es la poda de plátano también igual limpiar y producción de cacao? entrevistado: para poder mi familia y para poder sacar dinerito para a sembrar ahora en los cinco años estoy su trabajo? entrevistado: que responsabilidad es > entrevistado: claro tener limpio llamar este de cacao entonces en eso estamos mal nosotros en el hogar siquiera en eso nosotros nos todos nosotros tenemos nuestra salida es limpiar y cacao le da mucho dinero y así puedo en su trabajo? entrevistado: mantenimira sería el cacao a mí me ayuda bastante para me da cada quincena dependiendo como se le está ayudando de algo tonces con eso me : por ejemplo uno se se dedica para	mantener mantener manteniendo mantener mantenia mantener mantener mantener mantener mantener manteniendo mantener mantener manteniendo mantenemos mantener mantener mantener mantener mantiene mantengo mantener	la sanidad animal y todo lo que relacionado con el manejo de a la familia pues < jejeje > entrevistador: le agradezco mucho porque también se requiere de tiempo y dinero entrevistador: claro pero a los hijos porque tenemos que están estudiando para eso es uno entrevistador: entonces es decir que hoy bajo entrevistado: hoy bajo bien el cacao y la poda de plátano también igual limpiar y bien limpio entrevistador: bien entrevistado: si entrevistador: perfecto < a mi familia y para poder sacar dinerito para mantener mi hogar mi hogar si entrevistador: ya y ¿ hace que tiempo usted el cacao entrevistador: bien y ¿ qué características? ¿ puede el cacao entrevistador: < aa > entrevistado: claro tener limpio podar y este poner abono entrevistador: ya entrevistado: eso ha poniendo cal abonándole podando es la mantenimiento de nosotros que nosotros siempre vendemos por lo menos dos quintales un quintal o cincuen cincuenta libras y así trabajarle todas las veces para que no coja monilla entrevistador a mi familia así también puedo exportar a otros países porque el el cacao y sembrar y cultivar eso y y mi idea que solventar a mis hijos para tener a mi a mi hogar entonces una el dueño como según el tratamiento de cacao tonces el cacao a mis hijos por lo menos con el pasaje de mis de a nuestra familia a nuestros hijos para para bien que nuestros hijos

LeftContext	Keyword (4)	RightContext
de como por ejemplo cacao plátano maíz y mayor mayor parte se vende plátano y y la zona guineo plátano yuca y papa china productos de la finca yuca orito plátano chinas	naranjilla naranjilla naranjilla naranjilla	en eso entrevistador: bien y ¿ cuáles son las responsabilidades que entrevistador: ya < eh > me habló que < ah > cacao entrevistador: cacao ya ¿ por qué se dedicó a la así por ejemplo o palmito de chonta en tiempo de chonta chonta

LeftContext	Keyword (23)	RightContext
<p>aroma entrevistador: ya entrevistado: el cacao ser puesto químicos si no que puede ser no que puede ser natural que entrevistador: ser natural que entrevistador: natural entrevistado: el chocolate de afuera con lo nuestro es en de los de las tiendas que venden entrevistado: < m > decir a sabor a sabor natural como él entrevistador: algo sabor tiene lo que uno se prepara como es de la amazonía < ... > producto algún compuesto nada de eso es el cacao este chocolate? entrevistado: es un sabor un inspector y también soy profesor de medicina hacemos el chocolate tiene un sabor de aroma nosotros aquí, hace pensar que todo producto personas han dicho que es muy rico sabor en dos clases no más de dulce y clases no más de dulce y natural sabor dulce y natural sabor natural entrevistador: sabor materia de lengua y literatura y de ciencias de ese chocolate es aromático más que todo de eso le han agradecido y tiene sabor : el chocolate más que todo como es</p>	<p>natural natural natural natural naturalmente natural natural naturalmente natural natural natural natural natural natural natural natural natural natural naturales natural natural</p>	<p>es fino aroma entrevistador: < ah > ya pero características tiene que entrevistador: natural entrevistado: natural entrevistador: bien y ¿ entrevistado: natural entrevistador: bien y ¿ qué sensación tiene cuando entrevistador: bien y ¿ qué sensación tiene cuando prueba este chocolate es muy bueno y sabemos el chocolate consumido de afuera viene con se hizo estaba bueno ya digo entrevistador: estaba bueno ya y como él entrevistador: algo natural ya < eh > y ¿ ya < eh > y ¿ que dicen las personas que han han dicho muchos que mejor sale al mercado entrevistador: < ah que se no se utiliza muchos químicos es entonces tiene mejor sabor que se hace entrevistador: bien y ¿ qué sabor tiene este osea de lo que normalmente se de lo que se cultiva así hago la investigación, entrevistador: ¿ cuáles son las responsabilidades que también le decimos como pepa de oro nosotros aquí, hace pensar es muy importante para el organismo no, para cuidar nuestra salud , que por eso regresan para poder saborear a la comunidad a sabor natural entrevistador: sabor natural ya y ¿ cuáles son las entrevistador: sabor natural ya y ¿ cuáles son las palabras más ya y ¿ cuáles son las palabras más utilizadas para hablar de también como madre responsable dedico a la chakra a la elaboración de sin químico porque aquí a lo menos de la comunidad de Shandia . entrevistador: ¿ qué sensación tiene cuando prueba? entrevistado: primeramente nos da la energía a nosotros nos energetiza a nuestro cuerpo</p>

LeftContext	Keyword (20)	RightContext
<p>eh > más que todo como nosotros como como digamos increíble un sabor medio como que los compañeros quedaron así conversando así dialogando porque nunca hemos como se lo dije de enantes su cacao? entrevistado: yo no no</p>	<p>nunca nunca nunca nunca</p>	<p>antes hemos hecho eso bueno entonces quedamos así bueno más que todo antes hemos probado más que todo entrevistador: probado ya la primera hemos como se lo dije de enantes nunca hemos osea hecho el hemos osea hecho el entrevistador: ¿ y qué palabras utilizaban cuando no hecho entrevistador: nunca no ha hecho entrevistado: no si</p>

lo bueno si y ¿ qué dicen las **personas** que prueban este chocolate? entrevistado: bueno hemos probado en familia
 < eh > y ¿ qué dicen las **personas** que han probado este chocolate? entrevistado: < eh > mejor
 bueno entrevistador: ya y ese día las **personas** que que probaban ese chocolate que decían entrevistado: no eran bastantes
 chocolate que decían entrevistado: no eran bastantes **personas** si no que solo con mis hijos pequeños no más entrevistador:
 y < ah > ¿ qué dicen las **personas** que han probado este chocolate? entrevistado: las personas se sienten
 han probado este chocolate? entrevistado: las **personas** se sienten contentas entrevistador: contentas entrevistado: si entrevistador: y
 . entrevistador: ya ¿ qué dicen las **personas** que prueban este chocolate? entrevistado: bueno las **personas** que prueban este chocolate dicen que es un chocolate muy bueno es
 prueban este chocolate? entrevistado: bueno las **personas** que han probado que dicen entrevistado: eso hacen allá en la
 : la aromática del chocolate ya y las **personas** que probaron ese chocolate qué decían? entrevistado: bueno < ...
 es riquísimo entrevistador: ya y ¿ las **personas** ? entrevistado: si algunos estábamos ahí < ... > entrevistador:
 hablar de ese chocolate cuáles fueron de las **personas** que han probado este chocolate que dicen? ¿ qué dicen las **personas**
 : si entrevistador: ya y ¿ las **personas** que han probado su chocolate? entrevistado: a les gusta mucho
 chocolate que dicen? ¿ qué dicen las **personas** que prueban este chocolate? entrevistado: bueno muchas personas han dicho
 actividad. entrevistador: ¿ qué dicen las **personas** han dicho que es muy rico sabor natural, que por eso
 prueban este chocolate? entrevistado: bueno muchas **personas** que han probado este chocolate ¿ qué le dicen? entrevistado:
 bueno entrevistador: que es bueno y las **personas** no me he dedicado hacer los chocolates pienso que debe ser uno
 : no se eso si casi yo como **persona** que probaron este chocolate en ese en esa organización que dijeron?
 : que bien que bien y ¿ las **personas** que estaban ahí que probaron este chocolate ¿ qué es lo que
 < aa > entrevistador: perfecto y las **personas** en este caso decían acerca del chocolate? las palabras que más
 cuáles son las palabras más utilizadas que las **personas** que han probado este chocolate qué dice? entrevistado: es rico
 estar comprando entrevistador: ya y ¿ las **personas** que probaron es su chocolate que dijeron? entrevistado: osea aqui
 < oh > ya que bien y las **personas** que que probaron este chocolate en ese taller ¿ qué qué qué
 ah > para seguir trabajando bien y las **personas** que probaron este chocolate que dicen? entrevistado: si dijo porque
 entrevistador: satisfecho bien y y ¿ las **personas** puedan el cacao el chocolate orgánico es muy rico y saludable entrevistador
 así otra gente la gente extranjera o otras **personas** que prueban este chocolate? entrevistado: las personas comentan que el
 cacao. entrevistador: ¿ qué dicen las **personas** comentan que el cacao que nosotros exportamos y el chocolate que hacen
 que prueban este chocolate? entrevistado: las **personas** que prueban este chocolate? entrevistado: este chocolate entrevistador: si
 jejeje > entrevistador: ¿ qué dicen las **personas** que han probado este chocolate entrevistado: si entrevistador: ¿ qué
 entrevistado: este chocolate entrevistador: si las **personas** que estaban ahí que probaron este chocolate qué decían? entrevistado:
 aa > entrevistador: bien y ¿ las **personas** ? o o usted las palabras que utiliza más para hablar del
 hablar del chocolate ¿ cuáles fueron de estas **personas** que prueban? entrevistado: aquí cuando vendemos a los turistas nos
 endulzamos todo entrevistador: ¿ Qué dicen las **personas** que yo soy la única **persona**
 se van felicitando más que todo a mi **persona** que me dedico aquí en la
 a mi persona que yo soy la única **persona** que me dedico aquí en la comunidad porque otros también pueden hacer
 entrevistador: bien y ¿ la gente las **personas** que lo prueban ¿ qué dicen? entrevistado: lo más es
 : ya perfecto y ¿ qué dicen las **personas** que prueban este chocolate? entrevistado: < m > la gente
 feliz bien ya y ¿ qué dicen las **personas** que? ¿ qué decían las **personas** que probaron este chocolate?
 las personas que? ¿ qué decían las **personas** que probaron este chocolate? entrevistado: si les gustaron vendemos también
 entrevistador: bien Y ¿ qué dicen las **personas** que probaron este chocolate? entrevistado: bueno < e > muy

trabajar en el campo paso paso limpiando el	plátano	yuca tener bien limpiecito la chacra entrevistador: ya tener limpia la
¿ qué producto vende? entrevistado: vendo	plátano	papaya yuca maíz entrevistador: ¿ algún otro? entrevistado: nada
de la zona todito de la zona guineo	plátano	yuca y papa china naranjilla cacao entrevistador: cacao ya ¿ por
más vende? entrevistado: papa china el	plátano	entrevistador: ya entrevistado: eso es lo más comercial aquí entrevistador
dedico a a la agricultura trabajando el como	plátanos	cacao eso me dedico todos los días entrevistador: todos los días
trabajo? entrevistado: < m > yuca	plátano	cacao entrevistador: ya y ¿ qué tipo de producto vende?
qué tipo de producto vende? entrevistado:	plátano	entrevistador: plátano entrevistado: yuca entrevistador: yuca otro entrevistado:
producto vende? entrevistado: plátano entrevistador:	plátano	entrevistado: yuca entrevistador: yuca otro entrevistado: cacao entrevistador:
solamente trabajo tenemos en para vivir en yuca	plátano	y ahí a veces maíces con eso no más nosotros trabajo <
: el trabajo < m > así mismo	plátano	yuca trabajamos con cacao maíz entrevistador: ya y ¿ cuáles son
hace en la chacra? entrevistado: sembramos	plátano	yuca maíces < ... > entrevistador: ya y ¿ qué tipo
qué tipo de producto vende? entrevistado:	plátano	más mayoría vende entrevistador: ¿ qué otro producto vende? entrevistado
como siembra de de arroz siembra de maíz	plátano	cacao en todas esas actividades trabajamos así entrevistador: ya y ¿
: bueno prácticamente actualmente vendemos un poco de	plátanos	, así maíz arroz producimos pero para consumo familiar entrevistador: ya
para el consumo familiar lo que es el	plátano	maíz eso si vendemos así también como el cacao vendemos también entrevistador
mercado vendo productos de la finca yuca orito	plátano	chinas naranjilla así por ejemplo o palmito de chonta en tiempo de
de producto entrevistado: ya de producto vendo	plátano	vendo orito poco yuca y poco cacao entrevistador: poco cacao entrevistado

LeftContext	Keyword (110)	RightContext
entrevistado: si si entrevistador: y ¿ chocolate? entrevistado: a ver cómo cómo proban pensó que estaba rico y que se este chocolate? entrevistado: ahí como le < eh > bueno como se como se quién se dice soy soltero pero uno para osea tener algo osea en la vida para : < eh > bueno como como se ahí estaban lamentando que uno también si se en grupo no se conformando algún como se años entrevistado: si entrevistador: ya y años entrevistador: siete años bien y ¿ ahí cacao desde ahí entrevistador: y ¿ entrevistado: bueno ver hace que nuestros hijos nuestros hijos pueden tomar eso y que no no pueda ser puesto químicos si no que seis años que entrevistador: ya y ¿	puede podríamos podía puedo pueden poder poder puede puede puede puede puede pueden pueda puede puede	definir las características del chocolate de su cacao entrevistado: ahí si decir es es rico es apetecido y y si es rico entrevistador seguir a la cultivando más y más pues incrementando entrevistador: ya decir ahí si tengo como que muy lejos las ideas < jejeje decir este como les acabo de decir es de cacao este bueno sobresalir osea tener algo osea en la vida para poder sobrevivir más sobrevivir más que todo en la en la familia más que todo decir bueno yo últimamente como osea no he hecho con mi con hacer osea haciendo en grupo no se conformando algún como se puede decir alguna asociación del del MAGAP más que todo entrevistador: < definir las características del chocolate elaborado con su cacao entrevistado: bueno definir las características del chocolate elaborado con su cacao? entrevistado: usted definir las características del chocolate que es elaborado con su cacao tomar eso y que no pueda ser puesto químicos si no que ser puesto químicos si no que puede ser natural que entrevistador: ser natural que entrevistador: natural entrevistado: natural entrevistador: bien definir las características del chocolate elaborado a partir de su cacao?

entrevistador: doce años se dedica y ¿
qué cacao le da mucho dinero y así
así puedo mantener a mi familia así también
agricultura de sembrío de cacao entrevistador: ¿
otra gente la gente extranjera o otras personas
entrevistador: desde quince años ya y ¿
a de ser entrevistador: treinta años ¿
? entrevistado: hace pensar más trabajo para
: es ta sensación eso si que le
: < m > entrevistador: y ¿
? entrevistado: que si estaba bueno para
más de 20 años creo entrevistador: ¿
dedico aquí en la comunidad porque otros también
medio entrevistado: si entrevistador: y ¿
productos que me dan así al año bueno
años entrevistador: tres años bien y ¿
< m > sabor chocolate no se como
y tiene un un sabor agradable que se
chocolate pienso osea seguir trabajando elaborando más para
hacer yo mismo osea me siento orgullo osea
como tenían poco tiempo de visita entonces no
es temporada de cacao entonces hemos no hemos
tres cuatro años entrevistador: cuatro años ¿
: Tandalia Shiguango Elsa Ricardina entrevistador: me
... > entrevistador: diez años y ¿
un poco tiene mayores años de duración y
mayores años de duración y poder comercializar y
producción de cacao entrevistador: bien y ¿
o hay unas < e > como le
y no no tiene un costo como se
en cuanto a la preparación de esto y
e > hay muchos pedidos pero no hemos
hemos podido hacer más entrevistador: no han
como el molino bueno el azúcar si se
que pasa es que nos falta molino para
muy muy remontado por ejemplo y no se
mientras el cacao da más buen producto se
tener un centavo más para nuestros hijos para
los cultivos de la zona entrevistador: ¿

puede definir las características del chocolate elaborado con su cacao? entrevistado:
puedo mantener a mi familia así también puedo exportar a otros países porque
puedo exportar a otros países porque el cacao es muy importante porque hacemos
puede definir las características del chocolate elaborado con su cacao? entrevistado:
puedan el cacao el chocolate orgánico es muy rico y saludable entrevistador:
puede definir las características del chocolate elaborado de su cacao? entrevistado:
puede definir las características del chocolate elaborado con su cacao? entrevistado:
poder seguir sembrando más cacao entrevistador: ya ¿ Y qué sabor tiene
puedo decir bien bien bien < M > < jejeje > entrevistador:
puede definir las características del chocolate elaborado a partir de su cacao?
poder hacer más chocolates entrevistador: más entrevistado: ya para poder vender
Puede definir las características del chocolate elaborado con su cacao? entrevistado:
pueden hacer sino que no tienen los moldes yo como estoy ganando algoito
podría definir las características de su chocolate entrevistado: y es que las
puede ser al año pero me da cada quincena dependiendo como se le
puede definir las características del chocolate elaborado a partir de su cacao?
puedo decir eso < m > olor a elegante como es la pa
puede consumir uno eso entrevistador: y ¿ a qué le hace pensar
poder salir con con la ventaja porque así porque tratando de vender cacao
pudiendo hacer eso yo de gana estado pasándome tiempo entrevistador: ya perfecto
pueden estar ahí con lo demás de esto hemos sacado hasta al Arajuno
podido seguir haciendo más entrevistador: ya pero ¿ cuáles son las palabras
puede definir las características del chocolate elaborado con su cacao? entrevistado:
puede repetir entrevistado: si entrevistador: ¿ cuál es su nombre?
puede definir las características del chocolate elaborado con su cacao? entrevistado:
poder comercializar y poder vender porque ese sería para el sustento familiar entrevistador
poder vender porque ese sería para el sustento familiar entrevistador: claro y
puede definir las características del chocolate elaborado con su cacao? entrevistado:
puedo decir unos moldecitos entonces en esas hemos elaborado y salieron muy ricos
puede beneficioso para nosotros porque claro el comerciante que vende perdón el que
poder comercializar tal vez a nivel nacional o nivel internacional porque realmente nunca
podido hacer más entrevistador: no han podido hacer más entrevistado: es
podido hacer más entrevistado: es que más que todo necesitamos herramientas como
puede conseguir pero lo que pasa es que nos falta molino para poder
poder seguir elaborando la el chocolate entrevistador: el chocolate ya y ¿
puede cultivar entonces la ingeniera también está ayudando dar la mano de a
puede tener un centavo más para nuestros hijos para poder educar entrevistador:
poder educar entrevistador: ¿ hace cuánto tiempo que se dedica a la
puede definir las características del chocolate elaborado con su cacao? entrevistado:

<p>y muy muy sabor de que uno se más animoso uno con ese mismo chocolate se fincas teniendo uno en la mano no hemos uno se siente más satisfecho más orgullosos para entrevistador: < eh > por ejemplo para</p>	<p>puede puede podido poder poder</p>	<p>tener un ánimo de seguir trabajando uno mismo seguir a fabricando ese hacer un jugo un un brindis por ejemplo eso nos hizo sentir hacer ahora uno que ya prueba con nuestros mismos paladar uno se seguir trabajando con este cacao entrevistador: bien ¿ cuáles son las utilizar el trabajo de este chocolate < eh > agruparse entre los</p>
---	--	--

LeftContext	Keyword (20)	RightContext
<p>ya conocimiento mucho más avanzado y ya saben > mejor sabor tiene lo que uno se < m > era bueno para comer y me recuerdo de eso que mi mamá sabía al andar del tiempo venimos a estar aca hace mucho tiempo a tras cuando su mama cuando también hago lo tuesto lo muelo lo entonces de eso hemos vivido de eso hemos aa > como decir a tostando hacemos nosotros < ah > entrevistado: si entrevistador: cacao y adelantarse con cacao y y así entrevistado: si dijo porque primera vez que : dedico más que todo con el cacao preparado chocolate de aquí en la familia mismo nos enviaron para Salinerito de Guaranda ahí hemos su cacao? entrevistado: este chocolate nos turistas nos agradecen y dicen que rico como ganando algoito compre los moldes y en eso chupetes entonces le ponemos los palitos también hemos hacer más cacao y vender chocolate yo mismo</p>	<p>preparar prepara preparar preparar preparaba preparo preparado preparamos preparan preparase preparamos preparado preparo preparado preparamos preparan preparo preparamos preparando</p>	<p>este tipo de de productos que es muy rico en galletas y como naturalmente han dicho muchos que mejor sale al mercado entrevistador: para tomar también si si era bueno entrevistador: ya y ese Entonces al andar del tiempo venimos a estar aca preparar de esa de esa manera entrevistador: claro entonces le hace recuerdo a a la pepa y hacía ese chocolate entrevistado: claro entrevistador: bien estoy sola porque mis hijas están en el Puyo ellas trabajan allá hemos estudiado ya yo también hice una familia yo también me puse chocolate mismo entrevistador: < ah > entrevistado: si entrevistador: ustedes mismo chocolate entrevistado: si tostando como maní entrevistador: y para tomar uno mismo aprovechar < aa > para no estar comprando aquí nosotros entonces que nosotros salimos con como viene el MAGAG osea chocolate de aquí en la familia mismo preparo y para la preparación y para la preparación de chocolate para la elaboración me ayudaron técnicamente hemos aprendido la elaboración de chocolate. entrevistador: ¿ por qué más que todo a esencia de vainilla con la esencia de ajengibre y todo quieren investigar ellos entonces nosotros decimos que así es todn yo mismo. entrevistador: ¿ Cuáles son las palabras más utilizadas los palitos ya hemos unos < ... > ponemos y hemos vendido < jajaja > entrevistador: bien entrevistado: eso pensé entrevistador:</p>

LeftContext	Keyword (26)	RightContext
<p>toda la zona y cul y todo eso limpiar la la huerta tener limpio para que por el momento a la agricultura dedicado a</p>	<p>producen produzca producir</p>	<p>el cacao entonces ahí está lo nuestro también claro entrevistador: a cargue bien los cacaos entrevistador: bien y ¿ qué tipo de un poco de cacao plátano y ahorita en la actualidad queriendo producir</p>

<p>cacao plátano y ahorita en la actualidad queriendo : bueno yo yo como el el que en el proceso de de osea de que del producto del cacao como digo a veces del cacao como digo a veces producimos estamos estamos pendiente que estese limpio para que pueda hizo pensar que estamos dejando de nosotros mismo dedico a parte del estudio me dedico a cacao? entrevistado: yo me dedico a que todo aquí en el ecuador siempre siempre el cacao pero nosotros acá en la Amazonía de cacao todavía no se vende esta recién de la costa de todas partes entonces ellos : ¿ puede definir la característica del chocolate aquí de Arajuno con las plantas que tenemos ? entrevistador: ¿ por qué por qué por todo lado han visto osea que Shandia finca es decir poca tierra aquí, pero de cacao? ¿ por qué por qué por qué produce cacao? entrevistado: se un poco de plátanos, así maíz arroz en la misma capacidad de pro de poder descuidados en ese lado no hemos vuelto a</p>	<p>producir produzco produzcan producimos produciendo producir producir producir producir producía producimos produciendo producían producido producir produce produce producimos produce produce producimos producir producir</p>	<p>lo que es tema de la producción de sachá inchi entrevistador: esa cuestión toca dar mantenimiento podas y todo lo que se llama de lo mejor no entrevistador: bien y ¿ qué sensación tiene estamos produciendo de cuarenta a cincuenta libras por lo pronto pars que de cuarenta a cincuenta libras por lo pronto pars que si no porque si no no tenemos limpio todo nos va abajo y eso y sacar al mercado pero siempre nos hace falta a la ayuda lo que es cacao a la siembra de cacao. entrevistador: cacao a la siembra de cacao hace 7 años. entrevistador: la gente lo que es el cacao pero nosotros acá en la cacao un cacao sin químico es un cacao de aroma de aroma entrevistador: pero cuando tiene producción vende cacao entrevistado: cuando tiene café y cacao entrevistador: ya entrevistado: salí me casé salí con su cacao? entrevistado: no no le puedo decir porque y hacer chocolate algún día exportar nosotros soñábamos < eh > los cacao? ¿ por qué se dedicó? entrevistado: sembrando entrevistador más cacao entonces con eso nosotros somos conocido a nivel de la más aquí. entrevistado: Muchas gracias por la entrevista. Entrevista cacao? entrevistado: se produce cacao entrevistador: ¿ por qué cacao entrevistador: ¿ por qué cultiva cacao? entrevistado: de pero para consumo familiar entrevistador: ya entrevistado: eso es lo ese cacao en la que yo había tomado en cuenta de que muy apetitoso [...] muy < e > hay muchos pedidos</p>
--	---	--

LeftContext	Keyword (57)	RightContext
a ver cómo cómo podríamos decir es es es rico es apetecido y y si es probó? entrevistado: proban pensó que estaba : porque a pesar a par que es este tipo de de productos que es muy con lo que es maduro entrevistador: que y cuando prueban está hermoso está bueno es el chocolate tiene una bastante aroma es es : bueno eso es es que es es es es que es es riquísimos entrevistador: es riquísimos entrevistador: riquísimo entrevistado: es	rico rico rico rico rico rico rico rico rico riquísimos riquísimo riquísimo	es apetecido y y si es rico entrevistador: ¿ qué sabor entrevistador: ¿ qué sabor tiene? entrevistado: es un sabor y que se podía seguir a la cultivando más y más pues también es es pagan un buen precio entrevistador: < ah > en galletas y en vainillas y todo diferentes variedades entrevistador: y entrevistado: eso es lo que comemos nosotros entrevistador: ya y sabroso esas cosas entrevistador: bien muchísimas gracias por su participación entrevistado bien sabroso entrevistador: ¿ a qué le hace pensar? entrevistado entrevistador: riquísimo entrevistado: es riquísimo entrevistador: ya y ¿ entrevistado: es riquísimo entrevistador: ya y ¿ las personas que entrevistador: ya y ¿ las personas que probaron ese chocolate qué

sabor de este chocolate entrevistado: es muy
entrevistado: es muy rico entrevistador: muy
bueno muchas personas han dicho que es muy
qué sabor tiene? entrevistado: sabe muy
? entrevistado: sabe muy rico entrevistador:
qué le dicen? entrevistado: que está
que está rico dice entrevistador: que está
< jejeje > mamá como hiciste dice está
oyó ahorita lo mismo entrevistador: que está
: que está rico entrevistado: que está
con todo si probado el chocolate había sacado
cuando probó este chocolate? entrevistado: estaba
? entrevistado: estaba rico entrevistador: estaba
tiene el chocolate entrevistado: es como como
cuándo prueba este chocolate entrevistado: si más
más rico y oloroso es entrevistador: más
este chocolate qué dice? entrevistado: es
más dicen entrevistado: < aa > esta
esta rico y sabroso dicen entrevistador: esta
probó? entrevistado: más o menos era
más o menos era rico era entrevistador:
el chocolate es, para mí es muy
puedan el cacao el chocolate orgánico es muy
? entrevistado: hay muchas sensaciones porque son
chocolate que hacen en las fábricas son muy
hablar de este chocolate? entrevistado: son
Y qué sabor tiene? entrevistado: sabor
qué sabor tiene? entrevistado: sabor rico
tiene? entrevistado: sabor rico rico sabor
¿ qué dicen? entrevistado: es más
: es más rico entrevistado: que es
que todo nos agradecen los visitantes que es
a los turistas nos agradecen y dicen que
< eh > entrevistado: es lo más
prueba esto? entrevistado: es lo más
entrevistador: ya y que entrevistado: estaba
: estaba rico el chocolate entrevistador: estaba
de cacao no sé cómo sea el sabor
sea el sabor rico entrevistador: sabor de

rico entrevistador: muy rico entrevistado: si entrevistador: y ¿ a
rico entrevistado: si entrevistador: y ¿ a qué le hizo pensar
rico sabor natural, que por eso regresan para poder saborear a la
rico entrevistador: rico entrevistado: si entrevistador: y ¿ a qué
rico entrevistado: si entrevistador: y ¿ a qué le hace pensar
rico dice entrevistador: que está rico entrevistado: < jejeje > así
rico entrevistado: < jejeje > así dicen los de mi casa porque
rico entrevistador: y para usted ¿ cuáles son las palabras más utilizadas
rico entrevistado: que está rico entrevistador: bueno muchísimas gracias entrevistado:
rico entrevistador: bueno muchísimas gracias entrevistado: como yo paso como siempre
rico entrevistador: < ah > si probó el chocolate entrevistado: si
rico entrevistador: estaba rico entrevistado: < aa > entrevistador: perfecto
rico entrevistado: < aa > entrevistador: perfecto y las personas que
rico es como decir de de ciudad que compramos casi así como de
rico y oloroso es entrevistador: más rico y oloroso entrevistado: <
rico y oloroso entrevistado: < aa > si oloroso entrevistador: ya
rico dicen está bien dice así mismo en mi casa dicen bueno esta
rico y sabroso dicen entrevistador: esta rico y sabroso entrevistado: <
rico y sabroso entrevistado: < aa > entrevistador: ya muchas gracias
rico era entrevistador: rico entrevistado: si entrevistador: ya y ¿
rico entrevistado: si entrevistador: ya y ¿ a qué? ¿
rico y así otra gente la gente extranjera o otras personas puedan el
rico y saludable entrevistador: ¿ qué sensación tienen cuando prueba este chocolate
ricos dulces y aromas que tiene el cacao. entrevistador: ¿ qué
rico y quieren que sigan trabajando más cacao para seguir haciendo en la
ricos energizantes y sabores es energizante y tiene color chocolate
rico rico sabor rico sabor entrevistador: ¿ qué sensación tiene cuando prueba
rico sabor rico sabor entrevistador: ¿ qué sensación tiene cuando prueba este
rico sabor entrevistador: ¿ qué sensación tiene cuando prueba este chocolate?
rico entrevistado: que es rico es buen buen chocolate dicen entrevistador:
rico es buen buen chocolate dicen entrevistador: ¿ cuáles son las palabras
rico que el olor de ese chocolate es aromático más que todo natural
rico como preparan y todo quieren investigar ellos entonces nosotros decimos que así
rico < ... > entrevistador: prueba esto? entrevistado: es lo
rico lo más agradable del chocolate que se utiliza ya pues pero ya
rico el chocolate entrevistador: estaba rico ya y ¿ qué sabor tiene
rico ya y ¿ qué sabor tiene este chocolate? ¿ qué sabor
rico entrevistador: sabor de rico ok ¿ qué sensación tiene usted cuando
rico ok ¿ qué sensación tiene usted cuando ha probado el chocolate que

se hace entrevistador: bien y ¿ qué tipo de gustos. entrevistado: ¿ qué ? entrevistado: bueno este chocolate tiene un : bueno este chocolate tiene un sabor un sabor un sabor bien dulce que es un las pepas y el esta pepa ¿ qué < ... > entrevistador: probó ¿ qué chocolate? entrevistado: < m > un o entrevistado: es sabroso bueno entrevistador: muy bien entrevistador: ok y bueno el compuesto nada entrevistador: ya y ¿ qué tiene este chocolate? entrevistado: es un este caso? entrevistado: nosotros sentimos un vendido como cacao organico entrevistador: ¿ qué cacao cuando nosotros hacemos el chocolate tiene un muchas personas han dicho que es muy rico y este chocolate que usted hace ¿ qué nos ayudó eso entrevistador: pero ¿ qué ¿ qué sabor tenía este chocolate entrevistado: entrevistado: si entrevistador: y ¿ qué ? entrevistado: < eh > estaba el aa > entrevistador: bien y ¿ qué y hacen hacemos nosotros tostando así hay más pensar? entrevistado: < m > por m > por sabor entrevistador: por el negro negro se hizo ya y ¿ qué puesto aceite entrevistador: < ah > el no con su cacao bien y ¿ qué no no entrevistador: ya y ¿ qué dos clases no más de dulce y natural de dulce y natural sabor natural entrevistador: aquí de la amazonia entrevistador: ¿ qué chocolate? entrevistado: son ricos energizantes y chocolate entrevistado: si entrevistador: y que entrevistado: buenos chocolates entrevistador: ¿ qué más cacao entrevistador: ya ¿ Y qué ¿ Y qué sabor tiene? entrevistado: sabor rico rico ? entrevistado: sabor rico rico sabor rico

sabor tiene este chocolate? entrevistado: el chocolate tiene una bastante aroma

sabor tiene este chocolate y a qué le hace pensar? entrevistado: un sabor bien dulce que es un sabor bien bien elegante porque bien dulce que es un sabor bien bien elegante porque me hace bien bien elegante porque me hace pensar que es un producto muy tiene la ha probado? entrevistado: si el olor a chocolate

sabor tenía el chocolate? entrevistado: < m > un sabor así así más o menos < jejeje > entrevistador: así más o bueno más o menos ya y ¿ a qué le le a de este chocolate entrevistado: es muy rico entrevistador: muy rico tiene este chocolate? entrevistado: es un sabor natural osea de natural osea de lo que normalmente se de lo que se cultiva muy especial pues no entrevistador: muy especial entrevistado: si entrevistador tiene este chocolate y a qué le hace pensar? entrevistado: de aroma natural también le decimos como pepa de oro nosotros aquí natural, que por eso regresan para poder saborear a la comunidad tiene? entrevistado: sabe muy rico entrevistador: rico entrevistado: tenía este chocolate entrevistado: sabor era un poco más aromático por era un poco más aromático por porque es fino de aroma no tenía este chocolate? entrevistado: < eh > estaba el sabor osea fino como fino de aroma netamente a cacao entrevistador: netamente tiene el chocolate entrevistado: es como como rico es como decir < aa > entrevistador: y ¿ a qué le hace pensar entrevistador: por el sabor entrevistado: < m > entrevistador: entrevistado: < m > entrevistador: ¿ en qué piensa? tenía el chocolate entrevistado: buen buen cacao osea como está espeso de este de su chocolate entrevistado: si entrevistador: si entrevistado tenía este chocolate que probó? entrevistado: más o menos era tenía este chocolate que probó? entrevistado: y un poquito amargo natural entrevistador: sabor natural ya y ¿ cuáles son las palabras natural ya y ¿ cuáles son las palabras más utilizadas para hablar tiene este chocolate y que le hace pensar acerca del chocolate? es energizante y tiene color chocolate

sabores tiene para usted el chocolate y a que le hace pensar entrevistado

sabor tiene este chocolate y a qué le hace pensar? entrevistado: tiene? entrevistado: sabor rico rico sabor rico sabor entrevistador: rico rico sabor rico sabor entrevistador: ¿ qué sensación tiene cuando rico sabor entrevistador: ¿ qué sensación tiene cuando prueba este chocolate entrevistador: ¿ qué sensación tiene cuando prueba este chocolate? entrevistado

< aa > entrevistador: y ¿ qué tenía? entrevistado: < aa > allí los turistas extranjeros. entrevistador: ¿ qué entonces de eso le han agradecido y tiene : el turismo mismo ya y ¿ qué ? entrevistado: el chocolate este tiene un : para el desayuno bien y ¿ qué a qué le hace pensar? ¿ qué este chocolate? entrevistado: < m > elegante ya entrevistado: y tiene un un entrevistador: estaba rico ya y ¿ qué qué sabor tiene este chocolate? ¿ qué qué sabor tenía este chocolate? entrevistado: sabor a cacao < jajaja > entrevistador: del cacao entrevistador: ya ¿ y qué y qué sabor tiene? entrevistado: un tiene? entrevistado: un sabor de de sabor de cacao tiene este este más de chocolate que se hace de ese cacao qué ese cacao qué sabor tiene? entrevistado: de de cacao no sé cómo sea el sé cómo sea el sabor rico entrevistador: su casa de su cacao? ¿ qué ? entrevistado: tiene cacao pero si tiene entrevistador: muy ricos ya y ¿ qué e > muy excelente muy agradable era el chocolate y varias cosas entrevistador: ¿ qué este chocolate? entrevistado: de cacao el a qué le hace pensar? ¿ qué ? entrevistado: y ha sabido tener un un sabor muy muy bueno y muy muy este chocolate? entrevistado: ya pues un sabor muy muy muy dulce muy dulce y por ejemplo eso nos hizo sentir ese el está rico si entrevistador: y ¿ Qué tiene este chocolate? entrevistado: es es **sabor** tenía? entrevistado: < aa > allí sabor a no me a no me re entrevistador: no se acuerda entrevistado: no tiene y a qué le hace pensar? entrevistado: el chocolate natural. entrevistador: ¿ qué sensación tiene cuando prueba? entrevistado tiene este chocolate que usted hace? entrevistado: el chocolate este medio medio amargo no es tan agradable entrevistador: amargo entrevistado: tiene este chocolate y a qué le hace pensar? ¿ qué tiene este chocolate? entrevistado: < m > sabor chocolate no chocolate no se como puedo decir eso < m > olor a agradable que se puede consumir uno eso entrevistador: y ¿ a tiene este chocolate? ¿ qué sabor tenía este chocolate? entrevistado tenía este chocolate? entrevistado: sabor a cacao < jajaja > a cacao < jajaja > entrevistador: sabor a caco y ¿ a caco y ¿ a qué le le hizo pensar? entrevistado tiene? entrevistado: un sabor de de sabor de cacao tiene de de sabor de cacao tiene este este más de sabor tiene de cacao tiene este este más de sabor tiene de cacao entrevistador tiene de cacao entrevistador: ¿ el chocolate que se hace de tiene? entrevistado: sabor de de cacao no sé cómo sea de de cacao no sé cómo sea el sabor rico entrevistador: rico entrevistador: sabor de rico ok ¿ qué sensación tiene usted de rico ok ¿ qué sensación tiene usted cuando ha probado el tiene? entrevistado: tiene cacao pero si tiene sabor pero nunca pero nunca hemos hecho no se ha hecho que trabajamos ese producto tiene este chocolate? entrevistado: < e > muy excelente muy del del chocolate entrevistador: ya entrevistado: eso es algo artesanal tiene este chocolate? entrevistado: de cacao el sabor del chocolate del chocolate entrevistador: ¿ a qué le hace pensar? ¿ tiene y a qué le hace pensar? entrevistado: y ha muy muy bueno y muy muy sabor de que uno se puede de que uno se puede tener un ánimo de seguir trabajando uno muy muy muy dulce muy dulce y sabor de que uno se de que uno se siente más animoso uno con ese mismo chocolate de chocolate que hemos visto entrevistador: ya perfecto y ¿ qué tiene este chocolate? entrevistado: es es sabor delicioso y dulce delicioso y dulce entrevistador: dulce ya y y y ¿ qué

LeftContext	Keyword (32)	RightContext
<p>buenas y eso entonces ahí no hay como vendemos eso es lo más lo que se dólar entrevistado: si ay veces llevan recién cinco ochenta y también llevan así crudito recién : < ah > también se llevan sin > da pues cada año y ahí se a > ya entrevistado: y luego se tratado de hacer sino más bien solamente he eh > lo que pasa es que nosotros pronto pars que si no no se puede al cacao le cogí le le parti le este como digo este es el chocolate y que estamos dejando de nosotros mismo producir y ? entrevistado: porque no hay en donde pelaron y después en molino pusieron le molieron había otra alternativa más de que de que obviamente en la costa hay bastante sombra entonces poder mantener a mi familia y para poder se se vivía por lo menos se se pero con todo si probado el chocolate había el invierno no hay como hacer mucho para aplastado esta medio crudo como ser ahí le qué hace? entrevistado: con eso producto y vendimos al mercado entrevistador: a ya subió una vez a un dólar diez entonces qué características tiene? entrevistado: características de a una funda y le colgamos y le le seca osea le tostamos bien tostadito luego estar ahí con lo demás de esto hemos temporadas ahí dejamos el cacao entonces ahí estamos partir de su cacaoentrevistado: por ejemplo están una fruta muy muy importante importante han sabido</p>	<p>sacar saca sacado sacado sacar saca saca sacado sacamos sacar saqué sacar sacar sacar sacaron sacar sacaba sacar sacaba sacado sacar saqué sacamos sacan saque sacar sacamos sacamos sacado sacando sacando sacar</p>	<p>a vender tonce de ahí si cacao cosecho y cargo con los al negocio que porque hay camiones que bajan al Tena y van el entrevistador: ¿ a un dólar la libra o? entrevistado sin secar también compran cincuenta centavos la libra entrevistador: ¿ a entrevistado: si si a si llevan entrevistador: así crudito entrevistado más y a más de eso hago hacemos molimos secamos cosechamos le se pela la cáscara se muele para hacer el chocolate entrevistador: en seco a vender en ciudad del Puyo entrevistador: en seco de del producto del cacao como digo a veces producimos estamos produciendo más para por la situación que que mucho cae la plaga es todo le que es las pepas le puse a secar durante como al mercado no un producto de aquí de la zona entrevistador: al mercado pero siempre nos hace falta a la ayuda económica de dinero para para nuestros hijos para dar el estudio para salud educación del molino y le pusieron en un sartén ahí pusieron azúcar < la el dinero en la finca usted sabe que el campo es bien tiempo que yo andaba por ahí yo al comienzo dejé bastante dinerito para mantener mi hogar si entrevistador: ya y ¿ hace recursos económico así como digo < aa > entrevistador: perfecto entrevistado rico entrevistador: < ah > si probó el chocolate entrevistado: al sol así no más se pudre ahí en ese salan que toda la cascara como el maní entrevistador: < a > ya y vendimos al mercado entrevistador: a ya sacan la producción venden la producción venden al mercado bien y < aa > ¿ qué contentos porque nosotros como tenía tres hectáreas de cacao y me salía chocolate entrevistador: < jejeje > entrevistado: si entrevistador: < el vino entrevistador: ya y ¿ qué característica tiene < eam las so las cascaritas y luego ponemos al molino la primera y hasta al Arajuno a vender pero en cuando la gente de aquí ahorita como ya no es temporada de cacao entonces hemos no hemos chocolates en las fábricas que recién hemos ido a conocer con la chocolate han sabido jugo de chocolate y varias cosas entrevistador: ¿</p>

LeftContext	Keyword (19)	RightContext
y también llevan así crudito recién sacado sin porque es un poco difícil también hay que le que es las pepas le puse a de ahí le puse al sol le hice como hay que hacer el chocolate y les a veces en babas en o a veces el olor a chocolate sabe oler cuando estamos si entrevistador: huele a chocolate cuando le da fisión de hacer más pero ya se primero que es que cogemos recogemos y hacemos cacao ya entrevistado: o a veces haciendo o a veces haciendo secar entrevistador: haciendo interesante entrevistado: y de ahí se hace pero de los buenos y de ahí se y después le ponemos al sol le tenemos tres cuatro días y luego ya una vez en las pailas y de ahí le le así porque tratando de vender cacao así directamente con su cacao? entrevistado: una vez	secar secar secar secar secaron secando secando secan seco secar secar secar seca secando secado seca secando secado	también compran cincuenta centavos la libra entrevistador: ¿ a cuánto? luego hay que meter a una olla grande estar ahí dale para durante como puesto una lona pequeña pa que chorree todo el agua bien y de ahí le comencé a tostar entrevistador: ya entrevistado el cacao estaba seco y pelaron y después en molino pusieron le entrevistador: bien y ¿ por qué se dedicó a la producción en el sol y todo eso entrevistador: < ah > ya entrevistado: si si entrevistador: y que sensación tiene esto cuando < aa > entrevistador: < ah > la fisión de hacer le mandamos a la fábrica y ahí hacen el cacao y el entrevistador: haciendo secar y ¿ hace cuánto tiempo usted que se y ¿ hace cuánto tiempo usted que se se dedica a la la la pepita durante según el tiempo unos cuatro o cinco días y de ahí se le tuesta se le tuesta se le pela tres cuatro días y luego ya una vez secado bien seco le bien seco le llevamos y le ponemos al al fuego en en osea le tostamos bien tostadito luego sacamos las so las cascaritas y vendiendo a los intermediarios nos sale menos el precio en cambio en ¿ qué qué es eso características? entrevistador: que es características

LeftContext	Keyword (32)	RightContext
pensó que estaba rico y que se podía vamos a cultivar el cacao es una y años yo me recuerdo nosotros que trabajamos y bajo un poco la osea la mora de también por su propia cuenta han tratado de de algún proceso no aunque todavía tengo que para ver si si hacemos si vamos a vamos a seguir haciendo no entrevistador: a a seguir haciendo este chocolate entrevistado: a es buenazo ya aprendiendo todo eso si para entrevistado: que es buenazo es decir para : < ... > ya para así para ahí estamos dando por qué entrevistador: ahí	seguir seguiremos sigue seguirle seguir seguir seguir seguir seguir seguir seguir seguir seguir siguen	a la cultivando más y más pues incrementando entrevistador: ya entrevistado cultivando el cacao porque es una fuente de vida que con el mi familia todo con cacao mismo entrevistador: usted se dedica dos manteniendo porque también se requiere de tiempo y dinero entrevistador: claro ampliando pero hay como le digo falta dar mucho seguimiento a este todavía unos dos años más de dirigente esperemos de que podemos podamos haciendo no entrevistador: a seguir haciendo este chocolate entrevistado: a haciendo este chocolate entrevistado: a seguir haciendo < ya aa > haciendo < ya aa > entrevistador: ya y ¿ qué sensación haciendo entrevistador: para seg entrevistado: dijeron claro entrevistador: ya aprendiendo más entrevistador: ya entrevistado: < ... > ya para haciendo chocolate entrevistador: más chocolate entrevistado: claro y entrevistador: dando entrevistado: si porque el recurso económico para la familia en

no trabajo en nada de me dedico a sembrar plátano cacao maíz así entrevistador: bien y ¿ cuáles son las
entrevistado: desde los 19 años empecé a sembrar ahora en los cinco años estoy manteniendo el cacao entrevistador: bien
solamente al cacao entrevistador: ya entrevistado: sembramos yuca plátano por ahí entrevistador: y ¿ qué responsabilidad tiene en
qué qué hace? usted está diciendo que siembran fruta cacao la agricultura ¿ qué hace específicamente? ¿ qué responsabilidad
yuca y el platano entrevistador: pero ustedes siembran ¿ qué es lo que hacen < m > cómo podría decirle
m > entrevistado: en piscicultura y así sembramos como decir variedades de entre maíz yucas < pa > como es
esta planta es por eso que nosotros hemos sembrado el cacao entrevistador: ¿ hace cuánto tiempo que se dedica a
que hemos sido jóvenes hace 25 años hemos sembrado entrevistador: ¿ puede definir las características del chocolate elaborado con su
he trabajado mucho en el cacao yo he sembrado les he cuidado hasta cuando esta la planta he criado guaba he
por ejemplo en hacer más otros productos en siembra por ejemplo de mani [inaudible] hacer sachá inchi y también
mi parcelita en la finca donde yo vivo sembrando un poco de cacao así muchas cosas que beneficia en la familia
cuando de dentro de tres años cuando al sembrar ya la cosecha era buena ahora casi no está mucho pero con
de esta línea cuando mi mamá ella ella sembraba tenía cinco hectáreas de cacao en la finca de aroma de aquí
hice una familia yo también me puse a sembrar el cacao entrevistador: ya entrevistado: porque de eso se se
¿ por qué se dedicó? entrevistado: sembrando entrevistador: ¿ por qué pero? ¿ por qué? entrevistado
: yo dedico especialmente a la agricultura para sembrar cacao entrevistador: ¿ cuáles son las responsabilidades que tiene en su
entrevistado: mantenimira sería mantener el cacao y sembrar y cultivar eso y y mi idea que estoy trabajando con con
? entrevistado: me dediqué desde joven así sembrado cacao en la finca mía entrevistador: ya ¿ Hace cuánto tiempo
: hace pensar más trabajo para poder seguir sembrado más cacao entrevistador: ya ¿ Y qué sabor tiene? entrevistado
entrevistado: si también tiene mi mamá si sembrado cacao también entrevistador: a ¿ y usted? entrevistado: yo
? entrevistado: yo no entrevistador: no cacao bueno pues le agradezco mucho por su participación ya gracias Entrevista
es que no es desde ahora nomás la de cacao a lo menos hemos iniciado desde la edad de la
case con mi pareja por los hijos debíamos cacao y últimamente ya que vendemos bajo precio a los intermediarios con
se eso entrevistador: pero ¿ cuánto tiempo cacao? ¿ cuándo fue que dijo voy a sembrar cacao?
? ¿ cuándo fue que dijo voy a cacao? entrevistado: he sembrado entrevistador: ok nono no es
voy a sembrar cacao? entrevistado: he sembrado entrevistador: ok nono no es problema ya ¿ qué características tiene
qué hace en la chacra? entrevistado: sembramos plátano yuca maíces < ... > entrevistador: ya y ¿ qué
como también con el magad hacemos actividades como siembra de arroz de de arroz siembra de maíz plátano cacao en todas esas actividades
magad hacemos actividades como siembra de de arroz de maíz plátano cacao en todas esas actividades trabajamos así entrevistador:
> joven ya hemos tado ya de la de los cultivos de la zona entrevistador: ¿ puede definir las
ah > puta me dio gana de seguir sembrando más porque esa nota ha sido más más deliciosa entrevistador: más
ya ya somos algunos familiares que estamos ya cacao entrevistador: < ah > ya una familia en familia siembran
< ah > ya una familia en familia sembramos cacao ya y ¿ qué palabras utilizan? ¿ cuáles son las

tubo cuando probó el chocolate? ¿ qué	sensación	tuvo? entrevistado: satisfecho bien entrevistador: satisfecho bien y y
muy rico y saludable entrevistador: ¿ qué	sensación	tienen cuando prueba este chocolate? entrevistado: hay muchas sensaciones porque
prueba este chocolate? entrevistado: hay muchas	sensaciones	porque son ricos dulces y aromas que tiene el cacao. entrevistador
rico sabor rico sabor entrevistador: ¿ qué	sensación	tiene cuando prueba este chocolate? entrevistado: es ta sensación eso
prueba este chocolate? entrevistado: es ta	sensación	eso si que le puedo decir bien bien bien < M >
aa > entrevistador: bien y ¿ la	sensación	que tuvo cuando probó este chocolate? cuando prueba el chocolate ¿
? cuando prueba el chocolate ¿ qué sensación	sensación	tuvo? entrevistado: si estaba bueno para seguir haciendo entrevistador:
tiene sabor natural. entrevistador: ¿ qué	sensación	tiene cuando prueba? entrevistado: el chocolate más que todo como
entrevistado: claro entrevistador: y ¿ qué	sensación	le da cuándo usted? < eh > entrevistado: es lo
entrevistador: se gana bien y ¿ qué	sensación	tiene cuando usted prueba este chocolate? entrevistado: < m >
m > entrevistador: ¿ cuál es la	sensación	que tiene? entrevistado: osea me siento bien conforme con eso
: eso pensé entrevistador: y ¿ qué	sensación	tie tuvo cuando probó el chocolate? entrevistado: < ... >
< ... > < jajaja > y qué	sensación	entrevistador: ¿ qué sintió? entrevistado: bien entrevistador: ¿
? entrevistado: bien entrevistador: ¿ qué	sensación	? entrevistado: feliz bien < jajaja > entrevistador: feliz bien
entrevistador: sabor de rico ok ¿ qué	sensación	tiene usted cuando ha probado el chocolate que ha hecho en su
nuestros productos entrevistador: bien y ¿ qué	sensación	tuvo usted cuando probó este chocolate que me dice que hicieron?
el chocolate a mi me dio una una	sensación	de que este producto puede ser mejorado < e > en cuanto
de chocolates entrevistador: ya ¿ y que	sensación	tiene cuando usted probó este chocolate? entrevistado: ya pues un
< aa > entrevistador: y ¿ qué	sensación	tuvo cuando probó cuándo prueba el chocolate? entrevistado: < ah

LeftContext	Keyword (305)	RightContext
a sembrar plátano yuca en medio de eso entrevistador: < ah > ya pero características qué sensación tiene cuando usted, que sensación todo entrevistador: ya pero ¿ qué responsabilidades tiene? entrevistado: tiene cacao pero si negro se hizo ya y ¿ qué sabor no estar no comprando en otro lado ya : y ¿ cuáles son las responsabilidades que aroma entrevistador: ah ya entrevistado: y tiene este chocolate? entrevistado: el chocolate entrevistador: < m > ¿ qué características : yo yo yo vendo único lo que ¿ qué sensación tiene < eh > cuando ... > entrevistador: y ¿ qué características ? entrevistado: < eh > mejor sabor	tengo tiene tuvo tiene tiene tenía tenemos tiene tengo tiene tiene tengo tuvo tenía tiene	el cacao que eso es bueno para la venta entrevistador: < el chocolate entrevistado: y eso da el entrevistador: elaborado con cuando probó este chocolate que usted elaboró en su casa en este en su trabajo trabajo? entrevistado: bueno yo yo como el sabor pero nunca hemos hecho no se ha hecho que trabajamos ese el chocolate entrevistado: buen buen cacao osea como está espeso como producto en mi casa mismo tenemos entrevistador: claro y ¿ cuáles en su trabajo usted? entrevistado: < m > en relacionado dos hectáreas entrevistador: entonces vende cacao entrevistado: si y también una bastante aroma es es rico bien sabroso entrevistador: ¿ a el chocolate que usted ha hecho con su cacao? en casa es cacao saco a vender como no hay vías buenas y eso usted pues cuando probó este chocolate? ¿ cuál es la sensación ? entrevistado: negro negro se hizo entrevistador: negro negro se lo que uno se prepara como naturalmente han dicho muchos que mejor

entrevistador: ¿ cuáles son las responsabilidades que pensé entrevistador: y ¿ qué sensación tiene buen producto para que los compradores de cacao no entrevistador: bien y ¿ qué sensación que se hace de ese cacao que sabor ya y ¿ cuáles son las responsabilidades que hace pensar? entrevistado: y ha sabido ay veces no entiende que es cacao nosotros ¿ qué hace específicamente? ¿ qué responsabilidad si es rico entrevistador: ¿ qué sabor para mí < ie > para osea para : ahí como le puedo decir ahí si m > no sé cómo explicarle no he : sabor de rico ok ¿ qué sensación las responsabilidades en su trabajo? que usted es que este chocolate es un chocolate que hace pensar? entrevistado: bueno este chocolate poquito más < aa > más grasoso y : si entrevistador: y ¿ qué sabor proyecto para hace eso aprovechando el terreno que de aquí de Arajuno con las plantas que la sierra venimos y nos daba emoción de ya y ¿ cuáles son las responsabilidades que ya y < ah > ¿ qué características : no no pero usted ¿ qué característica entrevistador: ¿ cuál es la sensación que osea me siento bien conforme con eso osea ya y ¿ cuáles son las responsabilidades que dice no no hacemos volver el conocimiento porque tiene en su trabajo? entrevistado: ahí porque otros también pueden hacer sino que no sector y hemos apoyado así a muchos compañeros ya y ¿ cuáles son las responsabilidades que rinde y con eso yo mi sueño era producto bruto por ejemplo eso y no no a sembrar el café cuando tenía precio café es el único producto que es un poco ayudó eso entrevistador: pero ¿ qué sabor ? entrevistado: bueno limpiar la la huerta

tiene en su trabajo? entrevistado: soy una maestra que dicto la cuando probó el chocolate? entrevistado: < ... > < jajaja un mejor resultado de nuestro producto lo que es el cacao entrevistador cuando prueba este chocolate? entrevistado: es es maravilloso que justamente ? entrevistado: sabor de de cacao no sé cómo sea el en su trabajo? ¿ qué hace en su trabajo? entrevistado un sabor muy muy bueno y muy muy sabor de que uno fino aroma entrevistador: ya entrevistado: el cacao natural es fino ? entrevistado: osea ¿ qué hacemos con eso? entrevistador: ? entrevistado: es un sabor < aaa > dulce cómo cómo dinero pues no y para dar educación < m > a mis como que muy lejos las ideas < jejeje > entrevistador: muy mucho conocimiento que no más hacen se que hacen chocolate pero de usted cuando ha probado el chocolate que ha hecho en su casa en su trabajo? en la agricultura por ejemplo que responsabilidades tiene valor nutritivo que es muy espacial para para cualquier tipo de gustos un sabor un sabor bien dulce que es un sabor bien bien media agria también es un poco entrevistador: si pero ¿ a este chocolate? entrevistado: < eh > estaba el sabor osea ahí entrevistador: ya y qué tipo de producto vende usted entrevistado producir y hacer chocolate algún día exportar nosotros soñábamos < eh > unas unas plantas de cacao y lo conseguimos semillas y lo hicimos usted en su trabajo? entrevistado: bueno limpiar la la huerta el chocolate elaborado a partir de su cacao? entrevistado: no ? entrevistado: nosotros hacemos de indicamos nosotros tampoco no hacemos sino ? entrevistado: osea me siento bien conforme con eso osea tengo ganas de seguir trabajando con eso entrevistador: ya entrevistado: y en su trabajo? entrevistado: a cultivar los sembríos y igual un compañero entonces eso son las cosas que preguntan cada vez y que trabajarme de ahí permanente limpiando la maleza y y la las los moldes yo como estoy ganando aliguito compre los moldes y en entregado así para una hectárea para un una media hectárea y la en su trabajo? entrevistado: bueno uno te toca asumir responsabilidad unas 10 hectáreas pero bueno estoy hasta ahí un poco que me un costo como se puede beneficioso para nosotros porque claro el comerciante como seis hectáreas de café pero como pegó la peste y se mayores años de duración y poder comercializar y poder vender porque ese este chocolate entrevistado: sabor era un poco más aromático por porque limpio para que produzca cargue bien los cacaos entrevistador: bien y

: buen aroma y ¿ la sensación que
 que sen < jejeje > ¿ qué sensación
 < ... > trabajo y en veces no
 : y ¿ cuáles son las responsabilidades que
 > yo creo que esto a nivel mundial
 tiesto de eso casero que hay aquí que
 es solamente no tienes trabajo que solamente trabajo
 ya y ¿ cuáles son las responsabilidades que
 ... > entrevistador: y ¿ qué características
 yuca cacao todo todo tipo de trabajo que
 y ¿ cuáles son las responsabilidades que usted
 es la plantación de cacao y también posteriormente
 cacao entrevistador: ya ¿ y qué sabor
 : al cacao bien entrevistado: pero igualmente
 simplemente diría que para mi < e >
 vende esta recién produciendo entrevistador: pero cuando
 : un sabor de de sabor de cacao
 entrevistador: orgánico bien y ¿ qué sensación
 lado ya tenemos producto en mi casa mismo
 rico si entrevistador: y ¿ Qué sabor
 : yo siembro así yuca platanitos y ahí
 con ese producto que no alcanza entonces yo
 dañino dice entrevistador: entonces ¿ qué sensación
 < m > entrevistador: ¿ qué características
 eso se puede nosotros gastar del trabajo que
 este chocolate que usted hace ¿ qué sabor
 qué consistencia? no sé ¿ qué características
 sensaciones porque son ricos dulces y aromas que
 un poco mejor entrevistador: ¿ qué sabor
 este entrevistador: elegante ya entrevistado: y
 : y ¿ qué características usted piensa que
 : y ¿ cuáles son las responsabilidades que
 y otra cosa el precio osea no no
 chocolates entrevistador: ya ¿ y que sensación
 entrevistador: < aa > entrevistado: claro
 productos entrevistador: bien y ¿ qué sensación
 aa > entrevistador: y ¿ qué sensación
 : ¿ cuáles son las responsabilidades que usted
 pero licuado hago entrevistador: ¿ qué características

tiene cuando prueba este chocolate? entrevistado: es dulce entrevistador: ¿
tuvo cuando probó el chocolate? entrevistado: la sensación es que es
tenemos nada cacao poco si entrevistador: cacao tienen entrevistado: poco entrevistador
tiene en su trabajo? entrevistado: como por ejemplo el el cacao
tiene una buena acogida como como cacao fino de aroma entrevistador: claro
tenemos más claro en un tiesto entrevistador: < m > entrevistado:
tenemos en para vivir en yuca plátano y ahí a veces maíces con
tiene en su trabajo? entrevistado: yo siembro así yuca platanitos y
tiene ? entrevistado: esto bueno el el mejor aroma que sale en
tenemos en el campo entrevistador: en el campo ya y < eh
tiene en su trabajo? entrevistado: ¿ la ganancia? entrevistador:
tengo en por ejemplo en hacer más otros productos en siembra por ejemplo
tiene ? entrevistado: un sabor de de sabor de cacao tiene este
tenemos el problema de cacao que ahora está a un precio sumamente bajo
tuviera que decirle que es muy agradable y muy apetecido y como digo
tiene producción vende cacao entrevistado: cuando tiene producción si cuando tengo si
tiene este este más de sabor tiene de cacao entrevistador: ¿ el
tiene cuando usted, que sensación tuvo cuando probó este chocolate que usted
tenemos entrevistador: claro y ¿ cuáles son las palabras más utilizadas para
tiene este chocolate? entrevistado: es es sabor delicioso y dulce entrevistador
tengo cacao entrevistador: cacao también ya < eem > ¿ qué producto
tengo que buscar unos trabajitos por ahí particulares entrevistador: ya entrevistado:
tiene cuando usted prueba este chocolate entrevistado: que si es bueno entrevistador
tiene el chocolate elaborado con su cacao? entrevistado: no se no
tenemos también porque las vacacione toca trabajar ahí hacemos entrevistador: ya entrevistado
tiene ? entrevistado: sabe muy rico entrevistador: rico entrevistado: si
tiene ? entrevistado: qué quieren ver entrevistador: no no pero usted
tiene el cacao. entrevistador: ¿ qué dicen las personas que prueban
tiene que sabor tenía este chocolate? entrevistado: sabor < m >
tiene un un sabor agradable que se puede consumir uno eso entrevistador:
tiene este chocolate que elaboraron en ese taller? entrevistado: es es
tiene en su trabajo? entrevistado: bueno yo tengo algunos sembríos como
tenemos a quién quejarnos ni ni donde cómo decir vamos a mejorar poe
tiene cuando usted probó este chocolate? entrevistado: ya pues un sabor
tener limpio llamar este mantener podar y este poner abono entrevistador: ya
tuvo usted cuando probó este chocolate que me dice que hicieron? entrevistado
tuvo cuando probó cuándo prueba el chocolate? entrevistado: < ah >
tiene en su trabajo? entrevistado: eso es eso como agricultora estamos
tiene ? entrevistado: es < eh > tiene dulce y sabroso entrevistador

de cacao tiene este este más de sabor	tiene	de cacao entrevistador: ¿ el chocolate que se hace de ese
trabajar entrevistador: a trabajar y ¿ qué	tiene	como responsabilidades entrevistado: cacao entrevistador: cacao ya < e >
con su cacao bien y ¿ qué sabor	tenía	este chocolate que probó? entrevistado: más o menos era rico
si hemos hecho entrevistador: ¿ Qué características	tiene	este chocolate? entrevistado: la característica que tiene es que es
el turismo mismo ya y ¿ qué sabor	tiene	este chocolate que usted hace? entrevistado: el chocolate este tiene
elaboró en este taller qué qué qué sabor	tenía	? entrevistado: bueno el sabor bueno es aroma chocolate mimo entrevistador
más entrevistador: ya pero me dijo que	tenía	cacao vende cacao entrevistado: si un poco no más no es

LeftContext	Keyword (59)	RightContext
osea bueno hay se uno se hace se diciendo la compañera que hay que hay que viendo esto para ver si si animo a si animo a trabajar así entrevistador: a los quince años yo me recuerdo nosotros que trabajo que tenemos también porque las vacacione toca con la familia bueno como son los hermanos : < m > en el campo a su trabajo? entrevistado: < aa > como quichuas desde niños hemos desde niños hemos en el campo entrevistador: desde niña ha que son < ea > en paz descansan llega la edad no avan no avanzar a así como < ... > entonces dedicaban a yo soy de provincia de Napo entonces yo dedica? entrevistado: soy un docente que un docente que trabaja de una comunidad estoy bueno nosotros desde la existencia hemos iniciado a : cacao yo he si yo he he ahí ya me fui con mi padre a me fui con mi padre a trabajar yo porque mis hijas están en el Puyo ellas ellas trabajan allá así es que el que bien le agradezco entrevistado: lo enseñado a trabajar lo enseñado hacer como toca de que y más me gustó cuando ya entré a es la mantenimiento de nosotros que nosotros siempre	trabaja trabajar trabajar trabajar trabajamos trabajar trabajamos trabajar trabajar trabajado trabajado trabajaban trabajar trabaje trabaja trabajando trabajar trabajado trabajar trabajábamos trabajan trabaja trabajar trabaje trabajar trabajamos	con cacao un poco de plátano osea hablemos de un poco de con con bastante delicadez técnica entrevistador: ya entrevistado: < aa así entrevistador: a trabajar así entrevistado: si con los guambras así entrevistado: si con los guambras entrevistador: una buena motivación y sigue mi familia todo con cacao mismo entrevistador: usted se ahí hacemos entrevistador: ya entrevistado: y porque eso es muy toda la familia en la hacienda entrevistador: ya < eh > el de la agricultura < mm > entrevistador: ya y ¿ < eh > < ... > limpiar < m > y sembrar en el campo entrevistador: desde niña ha trabajado en el campo en el campo entrevistado: si desde niño entrevistador: ¿ y con cacao porque he visto que ya cuando ya llega la edad con machete así como < ... > entonces dedicaban a trabajar con con cacao y ellos cosechaban su cacaosito y salían a vender entonces notarista para la Riviera del rio Napo entonces veía a la gente de una comunidad estoy trabajando como un inspector y también soy profesor como un inspector y también soy profesor de medicina natural hago la porque nuestros padres han enseñado a cultivar esta planta es por eso mucho en el cacao yo he sembrado les he cuidado hasta cuando yo trabajábamos en cacao en caña hacíamos panela hacíamos trago miel entrevistador en cacao en caña hacíamos panela hacíamos trago miel entrevistador: ya allá así es que el que trabaja aquí pero siempre pasa ahora aquí pero siempre pasa ahora en vez mío en la granja el lo enseñado hacer como toca de que trabaje porque él es nativo porque él es nativo pero yo lo enseñado como hay que limpiar gobierno provincial como técnico y vi la producción a pesar que muchos como agricultores en el campo y de eso lo que hemos vivido

desde hace unos veinte veinticinco estoy en eso hizo pensar? entrevistado: < eh > faltó en esa reunión nosotros hemos probado hemos ¿ a qué se dedica? entrevistado: ¿ a qué se dedica? entrevistado: < mm > es ? entrevistado: estaba bueno era para para ? entrevistado: que esta era para para eso entrevistador: < ah > para seguir igual dijeron que así vamos a seguir más trabajando con eso entrevistador: van a seguir si me vendía por eso si comencé a fábricas son muy rico y quieren que sigan qué se dedica? entrevistado: dedico a responsabilidad en el trabajo es < m > cultivar eso y y mi idea que estoy ? entrevistado: yo en el campo a en el campo a trabajar entrevistador: a menos de la comunidad de Shandia somos orgánicos yo siempre me dedico a a la agricultura osea que con este chocolate pienso osea seguir conforme con eso osea tengo ganas de seguir nunca hemos hecho no se ha hecho que hecho entrevistador: nunca entrevistado: nunca hemos trabajo < m > así mismo plátano yuca : bueno actualmente estoy dedicado a la agricultura de maíz plátano cacao en todas esas actividades siete años ocho años más o menos estamos casi el grupo de la comunidad de Shiguarcocha manera yo creo que para nosotros es seguir : nosotros en cambio estamos agrupando para para uno se puede tener un ánimo de seguir siente más satisfecho más orgullosos para poder seguir

trabajando poco a poco pero si si nos ayudan en la familia entrevistador
trabajar y hacer chocolate nosotros mismos para poder consumir en la familia entrevistador
trabajado haciendo el chocolate nosotros ya aprendimos ya sabemos como es de hacer
trabajar cacao y plátano y papa china caña así tengo entrevistador: ya
trabajar más ca hacerse cacao y adelantarse con cacao y y así preparase
trabajar con eso entrevistador: ya perfecto y ¿ qué sensación tubo cuando
trabajar ahí más para seguir con eso entrevistador: < ah > para
trabajando bien y las personas que que probaron este chocolate en ese taller
trabajando con eso entrevistador: van a seguir trabajando con eso bien y
trabajando con eso bien y ¿ las palabras más utilizadas para hablar de
trabajar más entrevistador: de ahí ¿ y hace que tiempo usted se
trabajando más cacao para seguir haciendo en la fábrica de chocolate entrevistador:
trabajar plátano yuca cacao entrevistador: ya y ¿ cuáles son las responsabilidades
trabajar en el campo paso paso limpiando el plátano yuca tener bien limpiecito
trabajando con con cacao entrevistador: ya < e > < m >
trabajar entrevistador: a trabajar y ¿ qué tiene como responsabilidades entrevistado:
trabajar y ¿ qué tiene como responsabilidades entrevistado: cacao entrevistador: cacao
trabajamos el cacao sin fumigar sin químicos entonces de eso le han agradecido
trabajando el como plátanos cacao eso me dedico todos los días entrevistador:
trabajando elaborando más para poder salir con con la ventaja porque así porque
trabajamos con eso entrevistador: ya entrevistado: y me soy emocionante porque
trabajo ese producto de cacao de ahí nosotros en cambio vendemos no más
trabajamos pero eso estamos de vender no más nosotros estamos entregando lo que
trabajamos con cacao maíz entrevistador: ya y ¿ cuáles son las responsabilidades
trabajamos en coordinación tanto con el consejo provincial como también con el magad
trabajamos así entrevistador: ya y ¿ cuáles son las responsabilidades que usted
trabajando casi el grupo de la comunidad de Shiguarcocha trabajamos casi todos en
trabajamos casi todos en la la misma temporada de la producción de cacao
trabajando en esta producción de cacao entrevistador: ya le agradezco mucho por
trabajar el mantenimiento de cacao como ahora vez que tamos con la ingeniera
trabajando uno mismo seguir a fabricando ese chocolate en nuestro mismo territorio en
trabajando con este cacao entrevistador: bien ¿ cuáles son las palabras más

LeftContext	Keyword (63)	RightContext
> entrevistador: y las palabras que más chocolate ¿ Qué palabras es las que más	utiliza utiliza	para hablar de este chocolate ¿ Qué palabras es las que más usted para hablar de este chocolate? entrevistado: el cacao decimos

hecho el entrevistador: ¿ y qué palabras
 ya y ¿ cuáles son las palabras más
 jejeje > casi no casi no no no
 : y ¿ cuáles son las palabras más
 variedades entrevistador: y ¿ las palabras más
 : les gustó y ¿ las palabras más
 ¿ cuándo nos referimos al chocolate que palabras
 nosotros ahora ahorita las palabras como digo aquí
 es y ¿ cuáles son las palabras más
 ok y ¿ cuáles son las palabras más
 ... > producto natural que se no se
 y las ¿ cuáles son las palabras más
 : y ¿ cuáles son las palabras más
 de este chocolate entrevistado: las palabras más
 : ya ¿ cuáles son las palabras más
 ? entrevistado: bueno las palabras que más
 acerca de este chocolate es que la gente
 un cacao orgánico por eso la gente lo
 entrevistador: ya y ¿ las palabras más
 cuáles son las palabras < de > más
 : el castellano pero en qué qué palabras
 entrevistador: ¿ cuáles son las palabras más
 para usted ¿ cuáles son las palabras más
 : ¿ y cuáles son las palabras más
 ese día ese día que palabras la gente
 : y ¿ cuáles son las palabras más
 acerca del chocolate? las palabras que más
 claro y ¿ cuáles son las palabras más
 v entrevistador: las palabras que más se
 ya y ¿ cuales son las palabras más
 por ejemplo qué sentido entrevistador: que palabras
 con eso bien y ¿ las palabras más
 : si si entrevistador: ¿ qué palabras
 ya y ¿ cuáles son las palabras más
 entrevistador: ¿ cuáles son las palabras más
 entrevistador: ¿ cuáles son las palabras más
 chocolate? de su chocolate entrevistado: más
 < eh > el chocolate quiere decir más
 entrevistador: que bueno y las palabras más

utilizaban cuando conversaban? entrevistado: < eh > más que todo ahí
utilizada para hablar más de chocolate? entrevistado: bueno casi < jejeje
utilizamos aquí nosotros chocolate mismo osea osea muy depende así cuando salimos afuera
utilizadas para hablar de este chocolate? entrevistado: bueno del < ...
utilizadas para hablar de chocolate cuáles cuáles serían? entrevistado: < m
utilizadas para hablar de chocolate? ¿ cuáles serían? entrevistado: bueno
utilizamos más? entrevistado: nosotros ahora ahorita las palabras como digo aquí
utilizamos como en la en la en la zona más claro que es
utilizadas para hablar de este chocolate? entrevistado: < eh > bueno
utilizadas para hablar de este chocolate? entrevistado: < m > bueno
utiliza muchos químicos es entonces tiene mejor sabor aroma que tiene han hablado
utilizadas para hablar de chocolate entrevistado: < m > no se <
utilizadas para hablar de este chocolate entrevistado: las palabras más utilizadas son
utilizadas son que osea nos animamos entre unos y otros al mismo tiempo
utilizadas para hablar de este chocolate? entrevistado: bueno las palabras que
utilizan acerca de este chocolate es que la gente utiliza que es un
utiliza que es un chocolate bueno más que todo es un chocolate también
utiliza como pepa de oro.
utilizadas para hablar de ese chocolate cuáles fueron de las personas? entrevistado
utilizadas para hablar de este chocolate entrevistado: el castellano entrevistador: el
utilizan para hablar para hablar del chocolate en si entrevistado: el normalmente
utilizadas para hablar de este chocolate? entrevistado: bueno nosotros en la
utilizadas para hablar de de su chocolate? en este caso de este
utilizadas para hablar de chocolate? entrevistado: < ah > entrevistador:
utilizaba más para hablar de chocolate entrevistado: < ah > más que
utilizadas que las personas en este caso decían acerca del chocolate? las
utilizaban para hablar de chocolate entrevistado: < eh > preparación de chocolate
utilizadas para hablar de este chocolate entrevistado: ¿ cómo sería < ...
utilizan para hablar de este chocolate del chocolate que usted hace entrevistado:
utilizadas para hablar de de de del chocolate entrevistado: no se pues
utilizaba para para hablar de este chocolate entrevistado: digo así es sin
utilizadas para hablar de de este chocolate cuáles eran? entrevistado: este
utilizaron para para expresarse para hablar del chocolate entrevistado: es dulce entrevistador
utilizadas para hablar de chocolate? entrevistado: < m > el dulce
utilizados para hablar de este chocolate? entrevistado: son ricos energizantes y
utilizadas para hablar de este chocolate? de su chocolate entrevistado: más
utilizadas entrevistador: si entrevistado: < eh > el chocolate quiere decir
utilizado es cacao chocolate entrevistador: bien le agradezco mucho por su participación
utilizadas para hablar del chocolate ¿ cuáles fueron de estas personas? o

personas? o o usted las palabras que **utiliza** más para hablar del chocolate ¿ cuáles son las palabras más utilizadas
 del chocolate ¿ cuáles son las palabras más **utilizadas** que que se usan para hablar de chocolate? entrevistado:
 entrevistador: ¿ Cuáles son las palabras más **utilizadas** para hablar de este chocolate? entrevistado: ya aquí más que
 así pero rato que si ya comienza a **utilizar** a a tomar ya se pone con leche con azúcar y es
 rico lo más agradable del chocolate que se **utiliza** ya pues pero ya procesado ya preparado entrevistador: bien y ¿
 Amazonía entrevistador: ya y las palabras más **utilizadas** para hablar del chocolate ¿ cuáles son? entrevistado: de lo
 bien y ¿ cuáles son las palabras más **utilizadas** para hablar de este chocolate? entrevistado: bueno hasta aquí hemos
 ya pero ¿ cuáles son las palabras más **utilizadas** < eh > para hablar de chocolate? entrevistado: para hablar
 chocolate entrevistador: chocolate ¿ qué palabras se **utilizan** para hablar de chocolate? entrevistado: no se casi entrevistador:
 : < eh > ¿ qué palabras usted **utiliza** para expresarse del chocolate? para hablar de chocolate entrevistado: lo
 hablar de chocolate entrevistado: lo que uno **utiliza** para hacer eso entonces el conocimiento entrevistador: < ... > ¿
 ya bien y cuáles son las palabras más **utilizadas** para hablar de este chocolate? ¿ Qué palabras utiliz utilizaba utiliz
 de este chocolate? ¿ Qué palabras utiliz **utilizaba** utiliz o utiliza usted para hablar de este chocolate? entrevistado:
 ? ¿ Qué palabras utiliz utilizaba utiliz o **utiliza** usted para hablar de este chocolate? entrevistado: no tengo idea
 ya y ¿ cuáles son las palabras más **utilizadas** para hablar de chocolate? entrevistado: < e > bueno <
 entrevistador: que palabras < e > se **utilizan** ¿ qué palabras **utiliza** ¿ qué palabras utiliza usted para hablar en este caso del chocolate
 < e > se utilizan ¿ qué palabras **utiliza** usted para hablar en este caso del chocolate entrevistado: bueno yo
 : bien ¿ cuáles son las palabras más **utilizadas** para hablar de este chocolate? entrevistador: < eh > por
 : < eh > por ejemplo para poder **utilizar** el trabajo de este chocolate < ehh > agruparse entre los productores
 pensado entrevistador: y ¿ qué palabras usted **utiliza** ? para hablar de este chocolate? ¿ qué palabras? entrevistado
 familia siembran cacao ya y ¿ qué palabras **utilizan** ? ¿ cuáles son las palabras más utilizadas para hablar de chocolate
 utilizan? ¿ cuáles son las palabras más **utilizadas** para hablar de chocolate? entrevistado: < ah > chocolate de

LeftContext	Keyword (41)	RightContext
tipo de producto vende? entrevistado: a Santa Rosa hay una pero de ahí nosotros único lo que tengo es cacao saco a eso entonces ahí no hay como sacar a entrevistado: si si entrevistador: se va más bien solamente he sacado en seco a ciudad del Puyo entrevistador: en seco a vale hacer prosura el chocolate de aquí para comida la autoconsumo y la comida luego para ya < eh > usted me dijo que yo < aa > < m > pocos y ellos cosechaban su cacaosito y salían a	vendimos vendimos vender vender vender vender vender vender vender vendía vendido vender	osea yo más más vivo del ganado osea yo vivo vendo ganado ahí y esa entre como se distribuyen entre toda la zona y como no hay vías buenas y eso entonces ahí no hay como tonce de ahí si cacao cosecho y cargo con los caballos entrevistador ya y ¿ por qué se dedicó a la a la a en ciudad del Puyo entrevistador: en seco a vender pero ha pero ha probado el chocolate entrevistado: si si he probado si a la gente blanca más clara que es los colonos más claro lo que es cacao maíz entrevistador: cacao y maíz venden cacao cacao < e > ¿ por qué se dedicó a la producción es cuando es temporada de cacao es y así un poco de entonces eso me me da a veces ejemplo que llevada de mi

<p>como decir la espetada le secamos y le entonces usted? entrevistado: bueno ahorita estamos vende? entrevistado: nosotros lo que más hemos hecho como decir así para como para organización que se llama kallari para nosotros poder precio entonces es por eso que nosotros hemos he visto a mi abuelo que siempre sabía nada ahorita solo cacao no más se está cacao no más se está vendiendo avancé a ? entrevistado: con eso producto sacamos y qué tipo de producto vende? entonces está producción de cacao? entrevistado: porque se estudio todo de mis hijos entonces si me hay negocio no hay no hay a donde entrevistador: más entrevistado: ya para poder con la ventaja porque así porque tratando de porque tratando de vender cacao así directamente secando comprado bueno yo en este sentido nosotros hemos otra ciudad de otros países a ellos hemos ellos les gustó bastante dijo que le de esto hemos sacado hasta al Arajuno a hemos unos < ... > ponemos y hemos : y pensé en hacer más cacao y : nunca hemos trabajado pero eso estamos de años de duración y poder comercializar y poder precio bien barato entonces nuestra nuestro objetivo es > muy excelente faltó inclusive porque salimos a teníamos cacao de de de cosecha o de o de vender solo hemos hemos ido a</p>	<p>vendimos vendiendo vendimos vender vender vendido vender vendiendo vender vendimos vendiendo vendía vendía vender vender vender vendiendo vendido vendido vendía vender vendido vender vender vender vender vender vender vender vender</p>	<p>entrevistador: < ah > ya perfecto entonces < eh > < únicamente lo que yo tengo ahorita es los plátanos vendo yuca y es el cacao entrevistador: ya entrevistado: y en especies como entrevistador: ¿ y en su casa? entrevistado: para para nuestros productos con mejor precio entonces es por eso que nosotros hemos como cacao organico entrevistador: ¿ qué sabor tiene este chocolate y cacao y tal vez de eso a mí me me vino la avancé a vender entrevistador: cacao entrevistado: el mes pasado un entrevistador: cacao entrevistado: el mes pasado un quintalito ajusté entrevistador al mercado entrevistador: a ya sacan la producción venden al mercado los productos que me acabo de decir, ¿ qué tipo era más un poquito que que ver en café en café con quince por eso si comencé a trabajar más entrevistador: de ahí ¿ entonces entrevistador: ya y ¿ la sensación que tubo cuando probó así entrevistador: ya entrevistado: < aa > entrevistador: que cacao así directamente secando vendiendo a los intermediarios nos sale menos el a los intermediarios nos sale menos el precio en cambio en el a los señores extranjeros que vienen de otra ciudad de otros países pero siempre y cuando ellos con algunos son los que consumen con más que ellos si querían pero como tenían poco tiempo de visita pero en cuando la gente de aquí casi la mayoría de la entrevistador: < m > hacen chupetes entonces entrevistado: si entrevistador chocolate yo mismo preparando < jajaja > entrevistador: bien entrevistado: no más nosotros estamos entregando lo que < ... > entrevistador: porque ese sería para el sustento familiar entrevistador: claro y ¿ un poquito más barato pero si no si no procesamos este para en Arajuno y en el Puyo y pidieron más pero desde ahí solo hemos hemos ido a vender a un comprador entrevistador: pero a un comprador entrevistador: pero cuáles son las características de este</p>
---	--	---

LeftContext	Keyword (31)	RightContext
<p>su trabajo? entrevistado: yo siembro así entrevistado: yo me dedico a sembrar plátano de la zona que es el plátano la a la agricultura como es la el cacao > limpiar < m > y sembrar plátano</p>	<p>yuca yuca yuca yuca yuca</p>	<p>platanitos y ahí tengo cacao entrevistador: cacao también ya < eem en medio de eso tengo el cacao que eso es bueno para más claro osea es mejor entrevistador: es mejor ya y ¿ un poco de así otros pro.. pequeños como papa china cacao todo todo tipo de trabajo que tenemos en el campo entrevistador</p>

tipo de producto vende? entrevistado: plátano	yuca	cacao entrevistador: bien y < m > ¿ por qué se
que yo tengo ahorita es los plátanos vendo	yuca	y ahorita como no hay producción de cacao todavía no se vende
cacao este entrevistador: ya entrevistado: plátano	yuca	eso < ... > entrevistador: ya y ¿ qué responsabilidad tiene
al cacao entrevistador: ya entrevistado: sembramos	yuca	plátano por ahí entrevistador: y ¿ qué responsabilidad tiene en su
para la alimentación de nosotros el el la	yuca	y el plátano entrevistador: pero ustedes siembran ¿ qué es lo
pa > como es < eh > maíz	yuca	plátano entrevistador: bien y ¿ cuáles son las responsabilidades que tiene
de producto vende? entrevistado: cacao plátano	yuca	entrevistador: bien y ¿ por qué se dedicó a la producción
si entrevistado: al cacao y plátano y	yuca	y maíz entrevistador: cacao plátano yuca maíz bien y ¿ cuáles
y yuca y maíz entrevistador: cacao plátano	yuca	maíz bien y ¿ cuáles son las responsabilidades? ¿ qué responsabilidad
menos plátano entrevistador: plátano entrevistado: la	yuca	entrevistador: la yuca entrevistado: en cambio cacao sale en temporada
plátano entrevistado: la yuca entrevistador: la	yuca	entrevistado: en cambio cacao sale en temporada de cacao entrevistador:
el trabajo son cacao maíz este café vainilla	yuca	entrevistador: ¿ por qué se dedicó a la producción de cacao
dedica? entrevistado: dedico a trabajar plátano	yuca	cacao entrevistador: ya y ¿ cuáles son las responsabilidades que tiene
en el campo paso paso limpiando el plátano	yuca	tener bien limpiecito la chacra entrevistador: ya tener limpia la chacra
producto vende? entrevistado: vendo plátano papaya	yuca	maíz entrevistador: ¿ algún otro? entrevistado: nada más cacao
la zona todito de la zona guineo plátano	yuca	y papa china naranjilla cacao entrevistador: cacao ya ¿ por qué
cacao un pocas cañas y poco de la	yuca	también entrevistador: bien y ¿ cuáles son las responsabilidades que tiene
su trabajo? entrevistado: < m >	yuca	plátano cacao entrevistador: ya y ¿ qué tipo de producto vende
entrevistado: plátano entrevistador: plátano entrevistado:	yuca	entrevistador: yuca otro entrevistado: cacao entrevistador: cacao y ¿
entrevistador: plátano entrevistado: yuca entrevistador:	yuca	otro entrevistado: cacao entrevistador: cacao y ¿ por qué se
que solamente trabajo tenemos en para vivir en	yuca	plátano y ahí a veces maíces con eso no más nosotros trabajo
el trabajo < m > así mismo plátano	yuca	trabajamos con cacao maíz entrevistador: ya y ¿ cuáles son las
en la chacra? entrevistado: sembramos plátano	yuca	maíces < ... > entrevistador: ya y ¿ qué tipo de
algún otro producto que venda entrevistado: bueno	yuca	no le vendemos porque también es para el consumo familiar claro que
a al mercado vendo productos de la finca	yuca	orito plátano chinas naranjilla así por ejemplo o palmito de chonta en
ya de producto vendo plátano vendo orito poco	yuca	y poco cacao entrevistador: poco cacao entrevistado: si entrevistador:

Annexe 14 : Concordances sous-corpus *aficionado* sans stimulus (TXM)

Les concordances offrent au lecteur un échantillon représentatif du contexte d'utilisation des termes significatifs du sous-corpus producteur *aficionado* sans stimulus. Le nombre de concordances pour chaque terme est précisé entre parenthèses.

LeftContext	Keyword (2)	RightContext
de compartir en familia, frió serrano, rico, a recordar el chocolate de la	abuelita abuelita	. Me hace pensar en el cacao A dulce rico A algo Algo dulce, delicioso, relajamiento Dulce, Antojos, cremoso Saborear

LeftContext	Keyword (14)	RightContext
alimento que es dulce. El aroma es chocolate caliente con leche Alto en azúcar Dulce sea chocolate blanco, negro y que es permite obtener un mejor producto elaborado Natural, . Es un poco más amarguito pero muy El mejor chocolate de los ecuatoriano Rico Delicioso Pureza Amargo Aroma Rico Sabroso Dulce Exquisito Rico Sabroso Dulce Exquisito Agradable Dulce Sabroso Delicioso Económico Mucha variedad Económico Sabor Buen color Buena textura Aroma excelente Placer Puro Aromático Bueno Su esencia Sabor Rico Sano y Aromático Excelencia Delicioso Diversos usos Sabroso Diversos usos Sabroso Agradable Degustante Rico Dulce este producto pasional Rico Único El mejor Delicioso	agradable agradable agradable agradable Agradable Agradable Agradable agradable agradable Agradable Agradable Agradable	Relajante, en mi época de niño siempre me gustaba los que y solo consumir una vez al mes A dulce, pastel, al paladar. Dulce, amor Me recuerda a mi hijo A , dulce, económico y accesible al consumidor Que es el mejor al paladar Su olor intenso Que es muy bueno que aquí se Delicioso Saludable Aromática El mejor Fino de aroma Esfuerzo de su gente Dulce Sabroso Agradable Ricos Me gustan Fino de aroma " El mejor Ricos Me gustan Fino de aroma " El mejor del mundo " Algo nuestro Calidad Aroma Delicioso Rico Energético Saludable Animo Energía De exportación Puro Calidad Rico Sabroso Aromático Bueno Su esencia Sabor Rico Delicioso Económico Aromático Excelencia Delicioso Diversos usos Sabroso Degustante Rico Dulce Agradable Saludable y económico Fino Único Fuente de Saludable y económico Fino Único Fuente de ingresos Único Rico Sabor a Rico Inigualable Exquisito Delicioso Calidad Único Aroma Muy delicioso al paladar

LeftContext	Keyword (8)	RightContext
. Acompañado de un vaso de leche Sabor Aroma Algo rico Infancia Pasión A cacao Aroma Pasión A cacao Aroma Alegría buen gusto Relax Sensualidad Amor Delicia Fragancia Energía Placer Dulce dulce y cremoso Felicidad Reunión, Amistad, placer, me desestresa A dulce, a familia y amigos Color Infancia Sabor Bienestar Amigos común en fiesta Placer, dulzura, amor	Alegría Alegría Alegría Alegría Alegría alegría Alegría Alegría	Textura Satisfacción Placer Placer Postre Dulce Dulce Aroma Algo rico Infancia Pasión buen gusto Relax Alegría Sensualidad Amor Delicia Fragancia Energía Placer Dulce Sensualidad Amor Delicia Fragancia Energía Placer Dulce Alegría Una barra o taza Una barra o taza de chocolate Chocolate Algo dulce y cremoso Felicidad , Calido Algo extraordinario, delicioso Consumo porque me gusta deleitar chocolate , a sentirse bien consigo mismo. Pensar en chocolate es sentirse Algo dulce y muy rico, su textura es estimulante y relajante Dulce, Pareja, Amor, Antojo, Consentirse Una barra de

LeftContext	Keyword (16)	RightContext
QUESTION-6 Relajante Rico Natural Cosas ricas dulces Golosina aroma A dulce y netamente ecuatoriano El chocolate ecuatoriano es más , además de un sabor con un tono con cacao ecuatoriano Pureza, responsabilidad social se debería potenciar la industrialización del chocolate Es exquisito, exótico y delicioso y orgánico produce el mejor chocolate del mundo Aromático Dulce ecuatoriano tiende a tener un sabor un poco tiempo Cacao Le caracteriza el sabor un poco Afrodisiaco Maravilloso Infaltable Rico Rico Fresco Duro puro El mejor sabor Dulce Muy aromático Sabroso , Gustoso El chocolate nos da energía Pureza Provoca felicidad por su componentes químicos Entre más Conveniente No es empalagoso Delicioso y exótico Sabor de ingresos Único Rico Sabor a familia Dulce	Amargo amargo amargo amargo Amargo Amargo Amargo amargo Amargo amargo Amargo Amargo Amargo amargo Amargo amargo	Es la delicia de los sentidos del gusto Felicidad Algo dulce, Golosina, época de enamoramiento Época de San Valentin, Navidad, y se siente la pureza del cacao. El aroma y el suave muy rico La producción ecuatoriana Le diría que: el chocolate Aroma Es un dulce muy rico y que debe probar a toda , fuerte y el mejor del mundo El más delicioso, causa , rico y dulce Es un excelente producto Que es bueno el Energético Se caracteriza que están compuestos casi del 100 % de cacao y un color mucho más oscuro Que es el mejor al nivel y dulce a la vez Que es un privilegio Sabor único Que Rústico Exquisito Orgánico Puro Aromatizado Rico Saludable Aimenticio Único sabroso Rico Excelente Bonito Selvático Explosivo, Gustoso El chocolate nos da Aroma Rico Sabroso Dulce Exquisito Agradable Dulce Sabroso Agradable Ricos Me más saludable Alta calidad Dulce Sabroso Saludable Exquisito Buena calidad Rico Sabroso Dulce Delicioso Económico Mucha variedad Económico Sabor agradable Algo Fragante Chocolate oscuro Mejor calidad Exportación de primera Materia prima de la

Ecuador Que es una de los mejores en	aroma	y sabor, tiene una característica muy particular	Que es un producto
Al chocolate de nuestro país, caracteriza el	aroma	la calidad de la materia prima que permite obtener un mejor	exquisito
chocolate es dulce Es el mejor chocolate con	aroma	Que es el mejor Su exquisitez, sabor perfecto	El olor
El olor, lo agri-dulce Su sabor y	aroma	inigualable, la dulzura en chocolate	Que en Ecuador se debería potenciar
muy sabroso y que lo debe probar El	aroma	y la conservación del chocolate	No consumo chocolate
toquesito de super rico Producto netamente ecuatoriano con	aroma	Que es muy rico, diría que es el mejor	Sabor y
sabemos apreciar Se caracteriza por su sabor y	aroma	En el aroma y el sabor	Por su gran calidad, Ecuador
caracteriza por su sabor y aroma En el	aroma	y el sabor	Por su gran calidad, Ecuador es un referente
aquí se produce el mejor chocolate del mundo	Aromático	Dulce Amargo Energético	Se caracteriza que están compuestos casi del 100 %
para consumir Que tiene un buen sabor y	aroma	Que es de altísima calidad desde su cultivo y que no hay	y pureza. Que es un producto muy sano y que el
país La calidad del cacao su sabor El	aroma	, el mejor del mundo	Diferente, con sabores bastante exóticos
el mismo sirve para varios postres De fino	aroma	rico	Delicioso
muy fuerte pero si es dulce Es sabroso	Aroma	Le recomendaría un chocolate orgánico que no contenga demasiado	propio y estilo propio original de nuestro país es el mejor producto
Que el chocolate ecuatoriano se caracteriza por el	aroma	Sabor	Calidad Sabor Aroma Dulzura
Bueno Muy bueno Excelente Único Delicioso Insuperable	Aroma	El mejor chocolate	Gourmet Artesanal
Único Delicioso Insuperable Aroma Sabor Calidad Sabor	Aroma	Que es muy bueno único exquisito	Calidad Calidad Textura
Arriba Nacional Excelente sabor Saludable Sensual Sabor	Aroma	Infancia, Cultura, Tradición	Delicioso, Auténtico
Saludable Sensual Sabor Aroma Calidad Calidad Textura	Aroma	Infancia, Cultura, Tradición	Delicioso, Auténtico, Calidad Único,
ecuatoriano Rico Delicioso Agradable Delicioso Saludable	Aromática	El mejor Fino de aroma	Esfuerzo de su gente
Agradable Delicioso Saludable Aromática El mejor Fino de	aroma	Delicioso, sabor	Único
su gente Delicioso, sabor intenso y buen	aroma	Único Delicioso Puro Sabroso, rico, auténtico	Calidad Variedad Sabores Pueblo
Producción Calidad Calidad Pureza Exportación Cacao	Aromático	Afrodisiaco Maravilloso Infaltable Rico Rico Fresco Duro Amargo Rústico Exquisito	Rico Saludable Aimenticio Único Exquisito Inconfundible Chocolate orgánico
Fresco Duro Amargo Rústico Exquisito Orgánico Puro	Aromatizado	Sabroso Amargo sabroso Rico Excelente Bonito Selvático Explosivo, Gustoso El	Rico Sabroso Dulce Exquisito Agradable Dulce Sabroso Agradable Ricos Me gustan
nutricional Sabor puro El mejor sabor Dulce Muy	aromático	" El mejor del mundo " " Algo único " " Con	Con retrogusto a frutas
Gustoso El chocolate nos da energía Pureza Amargo	Aroma	Producido en fincas con inclusión de genero	Rico
Dulce Sabroso Agradable Ricos Me gustan Fino de	aroma	Nutritivo Espumoso y Aroma	Aroma Cacao Proceso Natural
Cariño Dulzura Nuestro Puro Mío Buen producto Con	aroma	Aroma Cacao Proceso Natural	Delicioso Dulce
con inclusión de genero Rico Propio Fino de	aroma	Delicioso Dulce	Excelencia Mejor sabor Exquisito
Rico Propio Fino de aroma Nutritivo Espumoso y	Aroma	Cacao Proceso Natural	Delicioso Dulce
Propio Fino de aroma Nutritivo Espumoso y Aroma	Aroma	Delicioso Dulce	Excelencia Mejor sabor Exquisito Progreso
Sabroso Saludable Exquisito Buena calidad Rico Rico Puro	Aroma	Dulce Rico Exquisito Suave	Lo mejor del chocolate aquí
chocolate Me gusta el chocolate ecuatoriano Satisfacción	Aroma	Cacao ecuatoriano da	Degustación
Delicia Olor a casa Dulce Delicioso Fantástico Delicioso	Aroma	Delicioso Producto ecuatoriano	El milagro del cacao
variedad Económico Sabor agradable Algo nuestro Calidad	Aromático	Fuerza Intenso	Consistente No se
Calorías Vida Exquisito Sabroso Excelente Calidad	Aroma	Delicioso Energizante Rico	Conveniente No es empalagoso y
Calidad Aroma Sabor Fuerte Auténtico Fino Dulce	Aroma	Delicioso Rico Energético	Saludable Animo Energía Sentirse bien
Dulce aroma Sabor Sensación Que nuestro producto tiene	aroma	Dulce Empalagoso	Sabor Fuerte Auténtico
Que nuestro producto tiene aroma De buena calidad	aroma	Fino Dulce aroma	Sabor Sensación
Chocolate Sabor Puro Exquisito, sabroso y delicioso	Aromático	Que nuestro producto tiene aroma	De buena calidad
	Aromático	De buena calidad	Aromático Dulce
		Dulce Rico Puro Único	Chocolate Sabor Puro Exquisito
		Dulce Rico Puro Único	Chocolate Sabor Puro Exquisito, sabroso y delicioso
		Delicioso El mejor Dulce	Aromático Mantecoso Olor Sabor Color Sabroso Consistente

sabroso y delicioso Aromático Delicioso El mejor Dulce Olor Sabor Color Sabroso Consistente Con mucho Consistente Con mucho aroma Buen color Buena textura Puro Agradable De exportación Puro Calidad Rico Sabroso esencia Sabor Rico Sano y agradable Delicioso Económico Delicioso Manjar Amor Que es dulce Tiene un Tiene un sabor único Rico Sabroso y barato Rico Inigualable Exquisito Delicioso Calidad Único	Aromático aroma Aroma Aromático Aromático aroma Aroma Aroma	Mantecoso Olor Sabor Color Sabroso Consistente Con mucho aroma Buen color Buena Buen color Buena textura Aroma excelente Placer Puro Agradable De exportación Puro excelente Placer Puro Agradable De exportación Puro Calidad Rico Sabroso Aromático Bueno Su esencia Sabor Rico Sano y agradable Delicioso Económico Aromático Excelencia Delicioso Diversos usos Sabroso Agradable Degustante Rico Dulce inigualable Tiene un sabor único Rico Sabroso y barato Aroma rico Suave rico Suave Chocolate orgánico, sin químicos Calidad Exquisito Dulce Amor único Muy delicioso al paladar
---	--	--

LeftContext	Keyword (3)	RightContext
nuestro paladar Amistad Familia Tranquilidad Paz Color, Dulce Me hace pensar en una golosina con un rico chocolate caliente con leche Alto en	azúcar azúcar azúcar	, cacao fino de aroma, tiempo de compartir en familia, con un sabor maravilloso para algunas personas A una golosina rica Felicidad Dulce agradable y solo consumir una vez al mes A dulce,

LeftContext	Keyword (6)	RightContext
Amor Delicia Fragancia Energía Placer Dulce Alegría Una de chocolate caliente en la tarde, una boca provocando una sensación satisfactoria. Dulce en cacao, luego de un proceso A una Pareja, Amor, Antojo, Consentirse Una dulce de una mujer esposa Dulce A una	barra barra barra barra barra barra	o taza de chocolate Chocolate Algo dulce y cremoso Felicidad Reunión, de chocolate semiamargo, bombones A un alimento que es dulce. , en polvo para preparación en frío y calor Dulce Dulce, de chocolate A un producto dulce y común en fiesta Placer, de chocolate En un delicioso manjar y se hace agua la boca dulce sea chocolate blanco, negro y que es agradable al paladar

LeftContext	Keyword (2)	RightContext
de sabor delicioso que se derrite en la un delicioso manjar y se hace agua la	boca boca	provocando una sensación satisfactoria. Dulce en barra, en polvo para A que todo es muy sabroso dulce y romántico Golosina de mi

a familia Dulce amargo Fragante Chocolate obscuro Mejor Aroma rico Suave Chocolate orgánico, sin químicos Delicioso Agradable Rico Inigualable Exquisito Delicioso	calidad Calidad Calidad	Exportación de primera Materia prima de la mejor Delicioso Manjar Amor Que Exquisito Dulce Amor único por la delicia de este producto pasional Rico Único Aroma Muy delicioso al paladar
--	--	--

LeftContext	Keyword (3)	RightContext
porcentaje puro que lleva el producto, las mejores en aroma y sabor, tiene una ambiente, lo nuestro Excelente sabor Producto con	características característica características	nutricionales No he probado Su sabor único y su aroma Es muy particular Que es un producto nacional es bueno para la salud organolépticas especiales que le diferencian del resto de productos de otras regiones

LeftContext	Keyword (8)	RightContext
caliente, confortable, relajante Placer Satisfacción A en nuestro paladar Amistad Familia Tranquilidad Paz un chocolate caliente con la familia y amigos la producción de cacao Por su aroma y calidad que se le otorguen como aroma, tener un sabor un poco amargo y un Delicioso El mejor Dulce Aromático Mantecoso Olor Sabor Sabor Color Sabroso Consistente Con mucho aroma Buen	color Color Color color color Color Color color	negro y dulce Producto a buen cacao Producto proveniente del cacao con , azúcar, cacao fino de aroma, tiempo de compartir en Infancia Sabor Bienestar Amigos Alegría Algo dulce y muy rico, su , sus olor es mucho más concentrada que otros chocolates Es el , flavor, viscosidad, dureza, espesor, etc. Es mucho más obscuro Que es el mejor al nivel del mundo Ecuador Sabroso Consistente Con mucho aroma Buen color Buena textura Aroma excelente Buena textura Aroma excelente Placer Puro Agradable De exportación Puro Calidad

LeftContext	Keyword (4)	RightContext
o taza de chocolate Chocolate Algo dulce y , delicioso, relajamiento Dulce, Antojos, San Valentín, Navidad, Cumpleaños Dulce, Que el chocolate ecuatoriano es puro, muy	cremoso cremoso cremoso cremoso	Felicidad Reunión, Amistad, Alegría, Calido Algo extraordinario, delicioso Saborear la vida A un producto elaborado a partir de cacao, , suave Me hace pensar al fruto del cacao, procesado en y sobre todo con un buen sabor y olor Lo más rico

LeftContext	Keyword (5)	RightContext
y hay diversos productos Sabor Delicias A los humano en el área deportiva Planta de cacao de acuerdo a la variedad y lugar de el que no tiene mezclas, que su aroma Que es de altísima calidad desde su	cultivos Cultivo cultivo cultivo cultivo	de cacao, en la Amazonia principalmente Dulce de chocolate Chocolate en de cacao Proceso de elaboración Textura del chocolate Algo dulce, hace Cacao Algo nutritivo y caliente Pienso en la cultura de cacao y no es un monocultivo por lo que su consumo promueve el comercio y que no hay ninguno mejor en el mundo Que es uno

LeftContext	Keyword (3)	RightContext
que es la única cosa comestible que me Bonito Selvático Explosivo, Gustoso El chocolate nos Suave Lo mejor del chocolate aquí Cacao ecuatoriano	da da da	energía en la mañana que es cuando lo consumo normalmente Placer, energía Pureza Amargo Aroma Rico Sabroso Dulce Exquisito Agradable Dulce Sabroso el mejor chocolate Me gusta el chocolate ecuatoriano Satisfacción Aroma Degustación

LeftContext	Keyword (5)	RightContext
dulce, suave, una golosina que nunca Aroma Es un dulce muy rico y que mejor con cacao de nuestra tierra y que la dulzura en chocolate Que en Ecuador se inexplicables Que es muy sabroso y que lo	debe debe debería debería debe	faltar en la casa. Acompañado de un vaso de leche Sabor probar a toda costa en muchas ocasiones puedes sentir satisfacción y ansiedad degustarlo Que el chocolate ecuatoriano es el mejor del mundo y que potenciar la industrialización del chocolate Amargo, fuerte y el mejor del probar El aroma y la conservación del chocolate No consumo chocolate Que

LeftContext	Keyword (56)	RightContext
QUESTION-6 Relajante Rico Natural Amargo Es la Aroma Alegría buen gusto Relax Alegría Sensualidad Amor Amistad, Alegría, Calido Algo extraordinario, propios procesados y hay diversos productos Sabor y animado Un dulce Masa oscura de sabor hasta obtener un chocolate Un producto dulce y el chocolate de la abuelita Algo dulce, un producto elaborado a partir de cacao,	delicia Delicia delicioso Delicias delicioso delicioso delicioso delicioso delicioso	de los sentidos del gusto Felicidad Algo dulce, suave, una Fragancia Energía Placer Dulce Alegría Una barra o taza de chocolate Chocolate Consumo porque me gusta deleitar chocolate durante actividades de oficina Que me A los cultivos de cacao, en la Amazonia principalmente Dulce de que se derrite en la boca provocando una sensación satisfactoria. Dulce A algo dulce que se deshace en nuestro paladar Amistad Familia Tranquilidad , relajamiento Dulce, Antojos, cremoso Saborear la vida A un para degustar Golosina, Esparcimiento, tranquilidad, descanso Dulce, placer

. Me hace pensar en el cacao A
a recordar el chocolate de la abuelita Algo
la abuelita Algo dulce, delicioso, relajamiento
degustar Golosina, Esparcimiento, tranquilidad, descanso
descanso Dulce, placer, me desestresa A
lo consumo normalmente Placer, relajarme, consentirme
, pan, pastel, almendras con chocolate
muy Ricos en especial los manichos Cosas ricas
los manichos Cosas ricas dulces Golosina aroma A
Época de San Valentin, Navidad, Cumpleaños
Color Infancia Sabor Bienestar Amigos Alegría Algo
estimulante y relajante acorde a su sabor Golosina
mi es una fruta muy deliciosa Una golosina
fruta muy deliciosa Una golosina dulce Caliente y
gusta mucho Dulzura caries dental cepillarse los dientes
los dientes Dulce, sensación de placer momentáneo
rico chocolate caliente con leche Alto en azúcar
y solo consumir una vez al mes A
la tarde con leche, relax A un
A una barra de chocolate A un producto
en fiesta Placer, dulzura, amor Alegría
la boca A que todo es muy sabroso
cacao Pienso que es como una golosina muy
el día. El chocolate el pensar lo
el pensar lo dulce de una mujer esposa
de una mujer esposa Dulce A una barra
negro y que es agradable al paladar.
a mi hijo A mi infancia A probar
Origen del cacao Cacao Arriba Que es muy
Pureza, responsabilidad social Amargo Aroma Es un
muchas ocasiones puedes sentir satisfacción y ansiedad al
un mejor producto elaborado Natural, agradable,
variedad) Que al masticar el chocolate es
y delicioso y orgánico Amargo, rico y
se produce el mejor chocolate del mundo Aromático
que no es muy fuerte pero si es
un chocolate orgánico que no contenga demasiado
Le caracteriza el sabor un poco amargo y
Delicioso Rico Calidad Sabor Variedad Delicioso

dulce rico A algo rico, a recordar el chocolate de la abuelita
dulce , delicioso, relajamiento Dulce, Antojos, cremoso Saborear la vida
Dulce , Antojos, cremoso Saborear la vida A un producto elaborado a
Dulce , placer, me desestresa A dulce, a alegría, a
dulce , a alegría, a sentirse bien consigo mismo. Pensar en
Dulce y delicia Barras de chocolate, pan, pastel, almendras con
Dulce muy Ricos en especial los manichos Cosas ricas dulces Golosina aroma A
dulces Golosina aroma A dulce y amargo Golosina, época de enamoramiento Época
dulce y amargo Golosina, época de enamoramiento Época de San Valentin,
Dulce , cremoso, suave Me hace pensar al fruto del cacao,
dulce y muy rico, su textura es estimulante y relajante acorde a
Dulce Me hace pensar en una golosina con azúcar con un sabor maravilloso
dulce Caliente y dulce Me hace pensar en algo delicioso que me gusta
dulce Me hace pensar en algo delicioso que me gusta mucho Dulzura caries
Dulce , sensación de placer momentáneo Dulce, regalo, Navidad, golosina
Dulce , regalo, Navidad, golosina, subir de peso A un
Dulce agradable y solo consumir una vez al mes A dulce, pastel
dulce , pastel, delicias, enfermedad, fiestas etc. Una delicia
dulce del cacao, luego de un proceso A una barra de chocolate
dulce y común en fiesta Placer, dulzura, amor Alegría Dulce,
Dulce , Pareja, Amor, Antojo, Consentirse Una barra de chocolate
dulce y romántico Golosina de mi preferencia a una fruta cacao Pienso que
dulce Un postre o alimento que sirve como regalo o muestra de afecto
dulce de una mujer esposa Dulce A una barra dulce sea chocolate blanco
Dulce A una barra dulce sea chocolate blanco, negro y que es
dulce sea chocolate blanco, negro y que es agradable al paladar.
Dulce , amor Me recuerda a mi hijo A mi infancia A probar
dulce de la mejor calidad QUESTION-7 Es un chocolate que dependiendo de la
dulce en aroma Sabor y aroma Que tenemos el mejor cacao del mundo
dulce muy rico y que debe probar a toda costa en muchas ocasiones
dulce Que el chocolate ecuatoriano es puro, muy cremoso y sobre todo
dulce , económico y accesible al consumidor Que es el mejor con cacao
dulce Es el mejor chocolate con aroma exquisito Que es el mejor Su
dulce Es un excelente producto Que es bueno el chocolate ecuatoriano pero le
Dulce Amargo Energético Se caracteriza que están compuestos casi del 100 % de
dulce Es sabroso Aroma rico Delicioso Le recomendaría un chocolate orgánico que no
dulce Se caracteriza por su sabor y calidad Que el chocolate ecuatoriano se
dulce a la vez Que es un privilegio Sabor único Que es el
Dulce Relleno Diversidad de sabores Identidad Propio Calidad Resurgir Calidad Pasión

sabores bastante exóticos Le explicaría que el chocolate por su sabor y calidad Que el chocolate es el mejor El mejor chocolate de los Único Exquisito Inconfundible Chocolate orgánico Exquisito Suave Lo mejor del chocolate aquí Cacao da el mejor chocolate Me gusta el chocolate Satisfacción Aroma Degustación Delicioso Producto	ecuatoriano ecuatoriano ecuatoriano ecuatoriano ecuatoriano ecuatoriano ecuatoriano	tiende a tener un sabor un poco amargo y un color mucho se caracteriza por el aroma propio y estilo propio original de nuestro Rico Delicioso Agradable Delicioso Saludable Aromática El mejor Fino de aroma Alto sabor Bajo precio Alto contenido nutricional Sabor puro El mejor sabor da el mejor chocolate Me gusta el chocolate ecuatoriano Satisfacción Aroma Satisfacción Aroma Degustación Delicioso Producto ecuatoriano El milagro del cacao El milagro del cacao Fuerza Intenso Delicioso Placer Delicia Olor a casa
---	--	---

LeftContext	Keyword (10)	RightContext
buen gusto Relax Alegría Sensualidad Amor Delicia Fragancia dulce Algo Rico, Algo Dulce, Algo Dulce, Aroma y Sabor Dulce rico en , momentos vividos de la niñez Calorías enfermedad es la única cosa comestible que me da el mejor chocolate del mundo Aromático Dulce Amargo Selvático Explosivo, Gustoso El chocolate nos da Delicioso Aromático Consistente No se Delicioso agradable Algo nuestro Calidad Aroma Delicioso Rico Aroma Delicioso Rico Energético Saludable Animo	Energía energético energía Energía energía Energético energía Energizante Energético Energía	Placer Dulce Alegría Una barra o taza de chocolate Chocolate Algo dulce que engorda!!! Pienso en una taza de chocolate caliente para estimular el cuerpo humano en el área deportiva Planta de cacao pienso en que es la única cosa comestible que me da energía en la mañana que es cuando lo consumo normalmente Placer, relajarme Se caracteriza que están compuestos casi del 100 % de cacao ecuatoriano Pureza Amargo Aroma Rico Sabroso Dulce Exquisito Agradable Dulce Sabroso Rico Conveniente No es empalagoso Delicioso y exótico Sabor Amargo Sabroso Dulce Saludable Animo Energía Sentirse bien Dulce Empalagoso Engordante Fuerte Dulce Sentirse bien Dulce Empalagoso Engordante Fuerte Dulce Delicioso Sabroso Calorías

LeftContext	Keyword (3)	RightContext
El aroma es agradable Relajante, en mi Golosina aroma A dulce y amargo Golosina, dulce y amargo Golosina, época de enamoramiento	época época Época	de niño siempre me gustaba los que son comerciales Manicho, ahora de enamoramiento Época de San Valentin, Navidad, Cumpleaños Dulce, de San Valentin, Navidad, Cumpleaños Dulce, cremoso, suave

LeftContext	Keyword (2)	RightContext
calidad Que consume lo nuestro, es su Puro Calidad Rico Sabroso Aromático Bueno Su	esencia esencia	Es puro y sano para consumir Que tiene un buen sabor y Sabor Rico Sano y agradable Delicioso Económico Aromático Excelencia Delicioso

LeftContext	Keyword (3)	RightContext
y helado de chocolate Una golosina En mi , procesado en tableta En amor hacia mi chocolate el pensar lo dulce de una mujer	esposa esposa esposa	, ya que a ella le gusta el chocolate, por ella e hija, de igual manera al escuchar chocolate me hace pensar Dulce A una barra dulce sea chocolate blanco, negro y que

LeftContext	Keyword (8)	RightContext
mejor del mundo por su calidad y pureza , amigable con el ambiente, lo nuestro orgánico Amargo, rico y dulce Es un Propio Calidad Resurgir Calidad Pasión Bueno Muy bueno Alegre Puro Delicioso Fragante El mejor Arriba Nacional sabor Dulce Muy aromático Sabroso Amargo sabroso Rico Dulce Delicioso Sabroso Calorías Vida Exquisito Sabroso Con mucho aroma Buen color Buena textura Aroma	Excelente Excelente excelente Excelente Excelente Excelente Excelente Excelente	Delicioso Calidad El mejor chocolate del mundo El cacao que se utiliza sabor Producto con características organolépticas especiales que le diferencian del resto producto Que es bueno el chocolate ecuatoriano pero le falta ese toquesito Único Delicioso Insuperable Aroma Sabor Calidad Sabor Aroma Dulzura El mejor sabor Saludable Sensual Sabor Aroma Calidad Calidad Textura Aroma Infancia, Bonito Selvático Explosivo, Gustoso El chocolate nos da energía Pureza Amargo Calidad Aroma Sabor Fuerte Auténtico Fino Dulce aroma Sabor Sensación Que nuestro Placer Puro Agradable De exportación Puro Calidad Rico Sabroso Aromático Bueno Su

LeftContext	Keyword (3)	RightContext
El mejor que he probado Es exquisito, mejor del mundo Diferente, con sabores bastante Energizante Rico Conveniente No es empalagoso Delicioso y	exótico exóticos exótico	y delicioso y orgánico Amargo, rico y dulce Es un excelente Le explicaría que el chocolate ecuatoriano tiende a tener un sabor un Sabor Amargo Sabroso Dulce Delicioso Económico Mucha variedad Económico Sabor

LeftContext	Keyword (14)	RightContext
chocolate del mundo Fabuloso Su sabor y aroma es dulce Es el mejor chocolate con aroma comercio justo El mejor que he probado Es Tradición Delicioso, Auténtico, Calidad Único,	Exquisito exquisito exquisito exquisito	El mejor del mundo Tradición Calidad, Natural, Original Chocolate fino Que es el mejor Su exquisitez, sabor perfecto El olor, , exótico y delicioso y orgánico Amargo, rico y dulce Es , delicioso El mejor chocolate de Ecuador Consumir chocolate del ecuador es

Maravilloso Infaltable Rico Rico Fresco Duro Amargo Rústico	Exquisito	Orgánico Puro Aromatizado Rico Saludable Aimenticio Único Exquisito Inconfundible
Orgánico Puro Aromatizado Rico Saludable Aimenticio Único	Exquisito	Inconfundible Chocolate orgánico ecuatoriano Alto sabor Bajo precio Alto contenido
da energía Pureza Amargo Aroma Rico Sabroso Dulce	Exquisito	Agradable Dulce Sabroso Agradable Ricos Me gustan Fino de aroma " El
Proceso Natural Delicioso Dulce Excelencia Mejor sabor	Exquisito	Progreso Calidad Familia Provoca felicidad por su componentes químicos Entre más
amargo más saludable Alta calidad Dulce Sabroso Saludable	Exquisito	Buena calidad Rico Rico Puro Aroma Dulce Rico Exquisito Suave Lo mejor
Buena calidad Rico Rico Puro Aroma Dulce Rico	Exquisito	Suave Lo mejor del chocolate aquí Cacao ecuatoriano da el mejor chocolate
Engordante Fuerte Dulce Delicioso Sabroso Calorías Vida	Exquisito	Sabroso Excelente Calidad Aroma Sabor Fuerte Auténtico Fino Dulce aroma Sabor
Aromático Dulce Rico Puro Único Chocolate Sabor Puro	Exquisito	, sabroso y delicioso Aromático Delicioso El mejor Dulce Aromático Mantecoso Olor
rico Suave Chocolate orgánico, sin químicos Calidad	Exquisito	Dulce Amor único por la delicia de este producto pasional Rico Único
Rico Único El mejor Delicioso Agradable Rico Inigualable	Exquisito	Delicioso Calidad Único Aroma Muy delicioso al paladar

LeftContext	Keyword (5)	RightContext
dulce que se deshace en nuestro paladar Amistad fino de aroma, tiempo de compartir en delicioso, compartir un chocolate caliente con la Dulce Excelencia Mejor sabor Exquisito Progreso Calidad Único Fuente de ingresos Único Rico Sabor a	Familia familia familia Familia familia	Tranquilidad Paz Color, azúcar, cacao fino de aroma, tiempo , frió serrano, abuelita. Me hace pensar en el cacao y amigos Color Infancia Sabor Bienestar Amigos Alegría Algo dulce y muy Provoca felicidad por su componentes químicos Entre más amargo más saludable Alta Dulce amargo Fragante Chocolate obscuro Mejor calidad Exportación de primera

LeftContext	Keyword (4)	RightContext
Es la delicia de los sentidos del gusto taza de chocolate Chocolate Algo dulce y cremoso maravilloso para algunas personas A una golosina rica Mejor sabor Exquisito Progreso Calidad Familia Provoca	Felicidad Felicidad Felicidad felicidad	Algo dulce, suave, una golosina que nunca debe faltar en Reunión, Amistad, Alegría, Calido Algo extraordinario, delicioso Consumo Me hace pensar a una golosina muy rica Me hace pensar a por su componentes químicos Entre más amargo más saludable Alta calidad Dulce

LeftContext	Keyword (10)	RightContext
Familia Tranquilidad Paz Color, azúcar, cacao delicioso Que lo prueben Es saludable y delicioso orgánico y mejor del mundo conocido como cacao y de un buen sabor Que es muy	fino Fino fino fino	de aroma, tiempo de compartir en familia, frió serrano, aroma el mejor chocolate del mundo, el trabajo de muchos ecuatorianos de aroma Cultivos orgánicos, calidad superior en contenido de antioxidantes y Que es el mejor del mundo por su sabor y calidad Que

que el mismo sirve para varios postres De Agradable Delicioso Saludable Aromática El mejor Agradable Dulce Sabroso Agradable Ricos Me gustan en fincas con inclusión de genero Rico Propio Sabroso Excelente Calidad Aroma Sabor Fuerte Auténtico Degustante Rico Dulce Agradable Saludable y económico	fino Fino Fino Fino Fino Fino	aroma, el mejor del mundo Diferente, con sabores bastante exóticos de aroma Esfuerzo de su gente Delicioso, sabor intenso y buen de aroma " El mejor del mundo " " Algo único " de aroma Nutritivo Espumoso y Aroma Aroma Cacao Proceso Natural Delicioso Dulce Dulce aroma Sabor Sensación Que nuestro producto tiene aroma De buena calidad Único Fuente de ingresos Único Rico Sabor a familia Dulce amargo Fragante
--	--	--

LeftContext	Keyword (3)	RightContext
pensar a cacao que para mi es una y romántico Golosina de mi preferencia a una Mío Buen producto Con aroma Con retrogusto a	fruta fruta frutas	muy deliciosa Una golosina dulce Caliente y dulce Me hace pensar en cacao Pienso que es como una golosina muy dulce Un postre o Producido en fincas con inclusión de genero Rico Propio Fino de aroma

LeftContext	Keyword (4)	RightContext
potenciar la industrialización del chocolate Amargo, el mundo El sabor que no es muy Energía Sentirse bien Dulce Empalagoso Engordante Vida Exquisito Sabroso Excelente Calidad Aroma Sabor	fuerte fuerte Fuerte Fuerte	y el mejor del mundo El más delicioso, causa placeres inexplicables pero si es dulce Es sabroso Aroma rico Delicioso Le recomendaría un Dulce Delicioso Sabroso Calorías Vida Exquisito Sabroso Excelente Calidad Aroma Auténtico Fino Dulce aroma Sabor Sensación Que nuestro producto tiene aroma De

LeftContext	Keyword (14)	RightContext
gusto Felicidad Algo dulce, suave, una principalmente Dulce de chocolate Chocolate en leche Una sentimientos. Bombones y helado de chocolate Una a partir de cacao, delicioso para degustar Ricos en especial los manichos Cosas ricas dulces ricas dulces Golosina aroma A dulce y amargo es estimulante y relajante acorde a su sabor sabor Golosina Dulce Me hace pensar en una un sabor maravilloso para algunas personas A una golosina rica Felicidad Me hace pensar a una	golosina golosina golosina Golosina Golosina Golosina Golosina golosina golosina golosina	que nunca debe faltar en la casa. Acompañado de un vaso , café, cacao A algo Rico, dulce, lleno de En mi esposa, ya que a ella le gusta el chocolate , Esparcimiento, tranquilidad, descanso Dulce, placer, me desestresa aroma A dulce y amargo Golosina, época de enamoramiento Época de , época de enamoramiento Época de San Valentín, Navidad, Cumpleaños Dulce Me hace pensar en una golosina con azúcar con un sabor con azúcar con un sabor maravilloso para algunas personas A una golosina rica Felicidad Me hace pensar a una golosina muy rica Me hace muy rica Me hace pensar a cacao que para mi es una

para mi es una fruta muy deliciosa Una placer momentáneo Dulce, regalo, Navidad, que todo es muy sabroso dulce y romántico una fruta cacao Pienso que es como una	golosina golosina Golosina golosina	dulce Caliente y dulce Me hace pensar en algo delicioso que me , subir de peso A un rico chocolate caliente con leche Alto de mi preferencia a una fruta cacao Pienso que es como una muy dulce Un postre o alimento que sirve como regalo o muestra
--	--	---

LeftContext	Keyword (9)	RightContext
Amargo Es la delicia de los sentidos del rico Infancia Pasión A cacao Aroma Alegría buen Calido Algo extraordinario, delicioso Consumo porque me , en mi época de niño siempre me mi esposa, ya que a ella le Me hace pensar en algo delicioso que me sabroso Rico Excelente Bonito Selvático Explosivo, Exquisito Agradable Dulce Sabroso Agradable Ricos Me aquí Cacao ecuatoriano da el mejor chocolate Me	gusto gusto gusta gustaba gusta gusta Gustoso gustan gusta	Felicidad Algo dulce, suave, una golosina que nunca debe faltar Relax Alegría Sensualidad Amor Delicia Fragancia Energía Placer Dulce Alegría Una deleitar chocolate durante actividades de oficina Que me habla acerca del chocolate los que son comerciales Manicho, ahora ya tenemos propios procesados y el chocolate, por ella es que consumo de vez en cuando mucho Dulzura caries dental cepillarse los dientes Dulce, sensación de placer El chocolate nos da energía Pureza Amargo Aroma Rico Sabroso Dulce Exquisito Fino de aroma " El mejor del mundo " " Algo único el chocolate ecuatoriano Satisfacción Aroma Degustación Delicioso Producto

LeftContext	Keyword (5)	RightContext
Placer Placer Postre Dulce Dulce Aroma Algo rico Pensar en chocolate es sentirse bien En la chocolate caliente con la familia y amigos Color amor Me recuerda a mi hijo A mi Sensual Sabor Aroma Calidad Calidad Textura Aroma	Infancia infancia Infancia infancia Infancia	Pasión A cacao Aroma Alegría buen gusto Relax Alegría Sensualidad Amor Delicia , momentos vividos de la niñez Calorías enfermedad Energía pienso en que Sabor Bienestar Amigos Alegría Algo dulce y muy rico, su textura A probar dulce de la mejor calidad QUESTION-7 Es un chocolate que , Cultura, Tradición Delicioso, Auténtico, Calidad Único, exquisito

LeftContext	Keyword (3)	RightContext
olor, lo agri-dulce Su sabor y aroma Manjar Amor Que es dulce Tiene un aroma pasional Rico Único El mejor Delicioso Agradable Rico	inigualable inigualable Inigualable	, la dulzura en chocolate Que en Ecuador se debería potenciar la Tiene un sabor único Rico Sabroso y barato Aroma rico Suave Chocolate Exquisito Delicioso Calidad Único Aroma Muy delicioso al paladar

LeftContext	Keyword (4)	RightContext
en progreso. El aroma, el sabor amarguito pero muy agradable al paladar Su olor aroma Esfuerzo de su gente Delicioso, sabor Producto ecuatoriano El milagro del cacao Fuerza	intenso intenso intenso Intenso	Es el mejor chocolate. Con aroma y sabor único Su calidad Que es muy bueno que aquí se produce el mejor chocolate del y buen aroma Único Delicioso Puro Sabroso, rico, auténtico Calidad Delicioso Placer Delicia Olor a casa Dulce Delicioso Fantástico Delicioso Aromático

LeftContext	Keyword (4)	RightContext
la casa. Acompañado de un vaso de Amazonia principalmente Dulce de chocolate Chocolate en de peso A un rico chocolate caliente con delicia, manicho, en la tarde con	leche leche leche leche	Sabor Alegría Textura Satisfacción Placer Placer Postre Dulce Dulce Aroma Algo rico Una golosina, café, cacao A algo Rico, dulce, Alto en azúcar Dulce agradable y solo consumir una vez al mes , relax A un dulce del cacao, luego de un proceso

LeftContext	Keyword (4)	RightContext
caracteriza el aroma y la calidad de la para la cosecha del cacao Que es la son elaborados con la más alta gama de Chocolate oscuro Mejor calidad Exportación de primera	materia materia materia Materia	prima que permite obtener un mejor producto elaborado Natural, agradable, prima de los chocolates más apetecidas del mundo Que es oloroso y prima que permita ser exportaciones de este producto. QUESTION-8 Diverso Sabroso prima de la mejor Delicioso Manjar Amor Que es dulce Tiene un

LeftContext	Keyword (7)	RightContext
cacao Por su aroma y color, sus y sobre todo con un buen sabor y bien elaborado, con muy buen sabor y el mejor Su exquisitez, sabor perfecto El más amarguito pero muy agradable al paladar Su milagro del cacao Fuerza Intenso Delicioso Placer Delicia Aromático Delicioso El mejor Dulce Aromático Mantecoso	olor olor olor olor Olor Olor	es mucho más concentrada que otros chocolates Es el mejor Que son Lo más rico que puede existir Que coma porque son ricos Producto , los ingredientes exactos Sabrosa, amigable con el ambiente, lo , lo agri-dulce Su sabor y aroma inigualable, la dulzura en intenso Que es muy bueno que aquí se produce el mejor chocolate a casa Dulce Delicioso Fantástico Delicioso Aromático Consistente No se Delicioso Sabor Color Sabroso Consistente Con mucho aroma Buen color Buena textura Aroma

LeftContext	Keyword (8)	RightContext
Es muy rico en su componente por ser mundo conocido como cacao fino de aroma Cultivos probado Es exquisito, exótico y delicioso y Aroma rico Delicioso Le recomendaría un chocolate es muy bueno único exquisito natural Sabor Natural Rico Rico Fresco Duro Amargo Rústico Exquisito Aimenticio Único Exquisito Inconfundible Chocolate Rico Sabroso y barato Aroma rico Suave Chocolate	orgánico orgánicos orgánico orgánico Orgánico Orgánico orgánico orgánico	y mejor del mundo conocido como cacao fino de aroma Cultivos orgánicos , calidad superior en contenido de antioxidantes y contenido nutricional. Poca Amargo, rico y dulce Es un excelente producto Que es bueno que no contenga demasiado dulce Se caracteriza por su sabor y calidad Amor Sensual Alegre Puro Delicioso Fragante El mejor Arriba Nacional Excelente Puro Aromatizado Rico Saludable Aimenticio Único Exquisito Inconfundible ecuatoriano Alto sabor Bajo precio Alto contenido nutricional Sabor puro El mejor , sin químicos Calidad Exquisito Dulce Amor único por la delicia de

LeftContext	Keyword (5)	RightContext
la sensación que tiene la lengua y el A algo dulce que se deshace en nuestro blanco, negro y que es agradable al un poco más amarguito pero muy agradable al Exquisito Delicioso Calidad Único Aroma Muy delicioso al	paladar paladar paladar paladar paladar	Que es algo dulce y apetitivo Bombones Tableta Sabores Que es algo Amistad Familia Tranquilidad Paz Color, azúcar, cacao fino de aroma . Dulce, amor Me recuerda a mi hijo A mi infancia Su olor intenso Que es muy bueno que aquí se produce el

LeftContext	Keyword (11)	RightContext
un vaso de leche Sabor Alegría Textura Satisfacción vaso de leche Sabor Alegría Textura Satisfacción Placer Relax Alegría Sensualidad Amor Delicia Fragancia Energía algo dulce, caliente, confortable, relajante , Esparcimiento, tranquilidad, descanso Dulce, la mañana que es cuando lo consumo normalmente dental cepillarse los dientes Dulce, sensación de A un producto dulce y común en fiesta mejor del mundo El más delicioso, causa ecuatoriano El milagro del cacao Fuerza Intenso Delicioso mucho aroma Buen color Buena textura Aroma excelente	Placer Placer Placer Placer placer Placer placer Placer placer Placer placeres Placer Placer	Placer Postre Dulce Dulce Aroma Algo rico Infancia Pasión A cacao Aroma Postre Dulce Dulce Aroma Algo rico Infancia Pasión A cacao Aroma Alegría Dulce Alegría Una barra o taza de chocolate Chocolate Algo dulce y Satisfacción A color negro y dulce Producto a buen cacao Producto proveniente , me desestresa A dulce, a alegría, a sentirse bien , relajarme, consentirme Dulce y delicia Barras de chocolate, pan momentáneo Dulce, regalo, Navidad, golosina, subir de peso , dulzura, amor Alegría Dulce, Pareja, Amor, Antojo inexplicables Que es muy sabroso y que lo debe probar El aroma Delicia Olor a casa Dulce Delicioso Fantástico Delicioso Aromático Consistente No se Puro Agradable De exportación Puro Calidad Rico Sabroso Aromático Bueno Su

LeftContext	Keyword (8)	RightContext
y mejor del mundo por su calidad y así se fortalezca el sector productivo. La ecuatoriano es más amargo y se siente la , etc. Es elaborado con cacao ecuatoriano mundial por tener chocolate de alta calidad y calidad del cacao su sabor El aroma y Variedad Sabores Pueblo Producción Calidad Calidad Explosivo, Gustoso El chocolate nos da energía	pureza pureza pureza Pureza pureza pureza Pureza Pureza	Excelente Delicioso Calidad El mejor chocolate del mundo El cacao que se y la producción de cacao Por su aroma y color, sus del cacao. El aroma y el sabor, el porcentaje puro , responsabilidad social Amargo Aroma Es un dulce muy rico y que El buen sabor El chocolate ecuatoriano es de mejor calidad y textura . Que es un producto muy sano y que el mismo sirve Exportación Cacao Aromático Afrodisíaco Maravilloso Infaltable Rico Rico Fresco Amargo Aroma Rico Sabroso Dulce Exquisito Agradable Dulce Sabroso Agradable

LeftContext	Keyword (14)	RightContext
El aroma y el sabor, el porcentaje ansiedad al dulce Que el chocolate ecuatoriano es con sabor a licores Es tener el sabor consume lo nuestro, es su esencia Es exquisito natural Sabor Natural Orgánico Amor Sensual , sabor intenso y buen aroma Único Delicioso Rico Fresco Duro Amargo Rústico Exquisito Orgánico Alto sabor Bajo precio Alto contenido nutricional Sabor " Dulce Placentero Rico Emoción Cariño Dulzura Nuestro Sabroso Saludable Exquisito Buena calidad Rico Rico tiene aroma De buena calidad Aromático Dulce Rico calidad Aromático Dulce Rico Puro Único Chocolate Sabor aroma Buen color Buena textura Aroma excelente Placer Aroma excelente Placer Puro Agradable De exportación	puro puro puro puro Puro Puro Puro puro Puro Puro Puro Puro Puro Puro	que lleva el producto, las características nutricionales No he probado Su , muy cremoso y sobre todo con un buen sabor y olor Lo que es el chocolate Es un producto ecuatoriano de calidad, y sano para consumir Que tiene un buen sabor y aroma Que Delicioso Fragante El mejor Arriba Nacional Excelente sabor Saludable Sensual Sabor Sabroso, rico, auténtico Calidad Variedad Sabores Pueblo Producción Calidad Calidad Aromatizado Rico Saludable Aimenticio Único Exquisito Inconfundible Chocolate El mejor sabor Dulce Muy aromático Sabroso Amargo sabroso Rico Excelente Bonito Mío Buen producto Con aroma Con retrogusto a frutas Producido en fincas Aroma Dulce Rico Exquisito Suave Lo mejor del chocolate aquí Cacao ecuatoriano Único Chocolate Sabor Puro Exquisito, sabroso y delicioso Aromático Delicioso El Exquisito, sabroso y delicioso Aromático Delicioso El mejor Dulce Aromático Agradable De exportación Puro Calidad Rico Sabroso Aromático Bueno Su esencia Calidad Rico Sabroso Aromático Bueno Su esencia Sabor Rico Sano y agradable

LeftContext	Keyword (7)	RightContext
QUESTION-6 que es dulce. El aroma es agradable es muy consumido Al cacao Dulzura Su dulce en algo dulce, caliente, confortable, de la abuelita Algo dulce, delicioso, que es cuando lo consumo normalmente Placer, muy rico, su textura es estimulante y	Relajante Relajante Relajación relajante relajamiento relajarme relajante	Rico Natural Amargo Es la delicia de los sentidos del gusto Felicidad , en mi época de niño siempre me gustaba los que son Recuerdos positivos Pienso en algo dulce, caliente, confortable, relajante Placer Satisfacción A color negro y dulce Producto a buen cacao Producto Dulce, Antojos, cremoso Saborear la vida A un producto elaborado , consentirme Dulce y delicia Barras de chocolate, pan, pastel acorde a su sabor Golosina Dulce Me hace pensar en una golosina

LeftContext	Keyword (47)	RightContext
QUESTION-6 Relajante Satisfacción Placer Placer Postre Dulce Dulce Aroma Algo acerca del chocolate Se sabe a dulce Algo Una golosina, café, cacao A algo calor Dulce Dulce, Aroma y Sabor Dulce Me hace pensar en el cacao A dulce en el cacao A dulce rico A algo , pastel, almendras con chocolate Dulce muy Dulce muy Ricos en especial los manichos Cosas Sabor Bienestar Amigos Alegría Algo dulce y muy sabor maravilloso para algunas personas A una golosina Felicidad Me hace pensar a una golosina muy , golosina, subir de peso A un Su sabor único y su aroma Es muy un sabor con un tono amargo suave muy responsabilidad social Amargo Aroma Es un dulce muy con un buen sabor y olor Lo más rico que puede existir Que coma porque son , exótico y delicioso y orgánico Amargo, ecuatoriano pero le falta ese toquesito de super Producto netamente ecuatoriano con aroma Que es muy Es un producto ecuatoriano de calidad, muy fuerte pero si es dulce Es sabroso Aroma . -8 Diverso Sabroso Terapéutico Alucinante Delicioso	Rico rico Rico Rico rico rico Ricos ricas rico rica rico rico rico ricos rico rico rico rico rico rica rico Rico	Natural Amargo Es la delicia de los sentidos del gusto Felicidad Algo Infancia Pasión A cacao Aroma Alegría buen gusto Relax Alegría Sensualidad Amor , Algo Dulce, Algo energético que engorda!!! Pienso , dulce, lleno de ternura que hace sentir satisfecho y animado en energía para estimular el cuerpo humano en el área deportiva Planta A algo rico, a recordar el chocolate de la abuelita Algo , a recordar el chocolate de la abuelita Algo dulce, delicioso en especial los manichos Cosas ricas dulces Golosina aroma A dulce y dulces Golosina aroma A dulce y amargo Golosina, época de enamoramiento , su textura es estimulante y relajante acorde a su sabor Golosina Felicidad Me hace pensar a una golosina muy rica Me hace pensar Me hace pensar a cacao que para mi es una fruta muy chocolate caliente con leche Alto en azúcar Dulce agradable y solo consumir en su componente por ser orgánico y mejor del mundo conocido como La producción ecuatoriana Le diría que: el chocolate ecuatoriano es un y que debe probar a toda costa en muchas ocasiones puedes sentir que puede existir Que coma porque son ricos Producto elaborado a base Producto elaborado a base del cacao del Ecuador Que es una de y dulce Es un excelente producto Que es bueno el chocolate ecuatoriano Producto netamente ecuatoriano con aroma Que es muy rico, diría que , diría que es el mejor Sabor y Tiene un sabor y Se caracteriza por el cacao producido por las tierras ecuatorianas que son Delicioso Le recomendaría un chocolate orgánico que no contenga demasiado dulce Se Calidad Sabor Variedad Delicioso Dulce Relleno Diversidad de sabores Identidad

LeftContext	Keyword (8)	RightContext
Ecuador Que es delicioso Que lo prueben Es Fragante El mejor Arriba Nacional Excelente sabor de los ecuatoriano Rico Delicioso Agradable Delicioso Rústico Exquisito Orgánico Puro Aromatizado Rico por su componentes químicos Entre más amargo más más amargo más saludable Alta calidad Dulce Sabroso Algo nuestro Calidad Aroma Delicioso Rico Energético usos Sabroso Agradable Degustante Rico Dulce Agradable	saludable Saludable Saludable Saludable saludable Saludable Saludable Saludable	y delicioso Fino aroma el mejor chocolate del mundo, el trabajo Sensual Sabor Aroma Calidad Calidad Textura Aroma Infancia, Cultura, Tradición Aromática El mejor Fino de aroma Esfuerzo de su gente Delicioso, Aimenticio Único Exquisito Inconfundible Chocolate orgánico ecuatoriano Alto sabor Alta calidad Dulce Sabroso Saludable Exquisito Buena calidad Rico Rico Puro Aroma Exquisito Buena calidad Rico Rico Puro Aroma Dulce Rico Exquisito Suave Lo Animo Energía Sentirse bien Dulce Empalagoso Engordante Fuerte Dulce Delicioso y económico Fino Único Fuente de ingresos Único Rico Sabor a familia

LeftContext	Keyword (4)	RightContext
sabor, es delicioso cada uno y es nuestro, es su esencia Es puro y y pureza. Que es un producto muy Rico Sabroso Aromático Bueno Su esencia Sabor Rico	sano sano sano Sano	consumirlo con frecuencia incluso si se tiene alguna enfermedad Que es único para consumir Que tiene un buen sabor y aroma Que es de y que el mismo sirve para varios postres De fino aroma, y agradable Delicioso Económico Aromático Excelencia Delicioso Diversos usos Sabroso

LeftContext	Keyword (4)	RightContext
de un vaso de leche Sabor Alegría Textura dulce, caliente, confortable, relajante Placer a toda costa en muchas ocasiones puedes sentir el mejor chocolate Me gusta el chocolate ecuatoriano	Satisfacción Satisfacción satisfacción Satisfacción	Placer Placer Postre Dulce Dulce Aroma Algo rico Infancia Pasión A cacao A color negro y dulce Producto a buen cacao Producto proveniente del y ansiedad al dulce Que el chocolate ecuatoriano es puro, muy Aroma Degustación Delicioso Producto ecuatoriano El milagro del cacao Fuerza Intenso

LeftContext	Keyword (4)	RightContext
que se derrite en la boca provocando una hace pensar en algo dulce y con la	sensación sensación	satisfactoria. Dulce en barra, en polvo para preparación en frío que tiene la lengua y el paladar Que es algo dulce y

<p>mejor chocolate Gourmet Artesanal Que es muy bueno Cultura, Tradición Delicioso, Auténtico, Calidad gente Delicioso, sabor intenso y buen aroma Orgánico Puro Aromatizado Rico Saludable Aimenticio " El mejor del mundo " " Algo aroma De buena calidad Aromático Dulce Rico Puro Rico Dulce Agradable Saludable y económico Fino Saludable y económico Fino Único Fuente de ingresos dulce Tiene un aroma inigualable Tiene un sabor orgánico, sin químicos Calidad Exquisito Dulce Amor por la delicia de este producto pasional Rico Agradable Rico Inigualable Exquisito Delicioso Calidad</p>	<p>único Único Único Único único Único Único único único Único Único</p>	<p>esquisito natural Sabor Natural Orgánico Amor Sensual Alegre Puro Delicioso Fragante , exquisito, delicioso El mejor chocolate de Ecuador Consumir chocolate del Delicioso Puro Sabroso, rico, auténtico Calidad Variedad Sabores Pueblo Producción Exquisito Inconfundible Chocolate orgánico ecuatoriano Alto sabor Bajo precio Alto " " Con nuestra indentidad " Dulce Placentero Rico Emoción Cariño Dulzura Chocolate Sabor Puro Exquisito, sabroso y delicioso Aromático Delicioso El mejor Fuente de ingresos Único Rico Sabor a familia Dulce amargo Fragante Chocolate Rico Sabor a familia Dulce amargo Fragante Chocolate obscuro Mejor calidad Rico Sabroso y barato Aroma rico Suave Chocolate orgánico, sin químicos por la delicia de este producto pasional Rico Único El mejor Delicioso El mejor Delicioso Agradable Rico Inigualable Exquisito Delicioso Calidad Único Aroma Muy delicioso al paladar</p>
---	---	--

LeftContext	Keyword (6)	RightContext
<p>toques de aroma distintos de acuerdo a la y contenido nutricional. Poca industrialización Poca . El sabor particular y la procedencia (Terapéutico Alucinante Delicioso Rico Calidad Sabor Delicioso Puro Sabroso, rico, auténtico Calidad Sabor Amargo Sabroso Dulce Delicioso Económico Mucha</p>	<p>variedad variedad variedad Variedad Variedad variedad</p>	<p>y lugar de cultivo Cacao Algo nutritivo y caliente Pienso en la en comparación con países desarrollados Que se caracteriza por su efecto concentrado) Que al masticar el chocolate es dulce Es el mejor chocolate Delicioso Dulce Relleno Diversidad de sabores Identidad Propio Calidad Resurgir Sabores Pueblo Producción Calidad Calidad Pureza Exportación Cacao Aromático Económico Sabor agradable Algo nuestro Calidad Aroma Delicioso Rico Energético</p>

Annexe 15 : Concordances sous-corpus *aficionado* avec stimulus (TXM)

Les concordances offrent au lecteur un échantillon représentatif du contexte d'utilisation des termes significatifs du sous-corpus producteur *aficionado* avec stimulus. Le nombre de concordances pour chaque terme est précisé entre parenthèses. Etant donné la différence de pourcentage en cacao des échantillons, les concordances sont référencées selon les réponses aux questions avec stimulus de 70% ou 100% de façon à attribuer à l'échantillon le discours sensoriel qui lui correspond.

Reference	LeftContext	Keyword (27)	RightContext
Q11-100	del chocolate 100 % Cacao chocolate un sabor	agradable	Sabor intenso En algo cremoso con gran cantidad de cacao, sabor
Q11-100	que se impregna en toda la boca.	Agradable	sensación. Fuerte Es de mayor calidad frente a los comunes Siento
Q11-70	fermentación o de procesamiento del cacao Un producto	agradable	pero amargo su olor es delicioso Sabor poco dulce, el chocolate
Q11-70	hace ir a la costa, un ambiente	agradable	Al café ecuatoriano Sensación rica Una taza de leche con chocolate En
Q11-70	muy rico aroma al cacao No tiene un	agradable	sabor Que todo lo hace más dulce que les cambia la autoestima
Q11-70	muy dulce que en lo personal me resulta	agradable	y no empalaga por lo cual se consume más. Que es
Q11-70	comprar mi abuelita en la infancia Un sabor	agradable	que incita al seguir comiendo
Q12-100	Que coma el chocolate que está con sabor	agradable	Es un chocolate artesanal muy amargo Es como probar un producto exitoso
Q12-70	feó) Buena textura al derretirse, sabor	agradable	. Es muy diferente al chocolate que normalmente se consume en las
Q12-70	producto terminal Que el producto tiene un sabor	agradable	, pero carece de dulce lo que provoca una sensación amarga al
Q12-70	buen sabor Tiene una textura más sólida y	agradable	que el chocolate común Dura más tiempo en la boca El sabor
Q12-70	chocolate está muy delicioso, consistente y tiene	agradable	aroma Hay mucho bienestar y satisfacción Que lo consume Sabor bonito Es
Q12-70	rico y sano Que es un chocolate muy	agradable	, el toque en su esencia es muy natural Que si está
Q12-70	natural y lo recomiendo Que es un chocolate	agradable	y que se puede consumir más continuo y no solo para ocasiones
Q12-70	ecuatoriano, nuestro propio producto Relajante Está rico	agradable	y que me gustó mucho porque es una mezcla de agrio y
Q12-70	chocolate y su aroma es muy fuerte y	agradable	Que está muy rico y saludable
Q13-100	Mal producto Mal sabor Mala experiencia Sabroso Con	agradable	sabor natural Un poco más dulce Natural Artesanal Único Genial Identidad
Q13-70	un chocolate de excelente calidad Tiene un sabor	agradable	Artesanal Amargo Perdurable aroma Único Muy delicioso Volveré a probar
Q13-70	aroma Saludable Sabor fuerte Mejorar proceso Cacao Casero	Agradable	Amargo Agradable Buen sabor Más concentración de dulce Tranquilidad
Q13-70	fuerte Mejorar proceso Cacao Casero Agradable Amargo	Agradable	Buen sabor Más concentración de dulce Tranquilidad Dulzura Trabajo Excelente

Q13-70	Dulce Saludable Rico Delicioso Exquisito Bueno aroma Puro	Agradable	Suave Rico Delicioso Muy cremoso Excelente sabor Estimulo agradable al
Q13-70	Rico Delicioso Muy cremoso Excelente sabor Estimulo	agradable	al paladar Chocolate perfecto Sabor Sensación Delicioso Es mejor que el
Q13-70	sabor exótico Amargo Duro Suave Café Rico sabor	Agradable	en proceso de ser de muy muy exquisito sabor Rica golosina Amargo
Q13-70	Satisfactorio Gratificante Excitante Sabroso Dulce Resistente	Agradable	Exquisito Textura equilibrada Bueno Rico Comestible Rico Profundo Duradero
Q13-70	Sabroso Delicia Con aroma Ricos Buenos Sabor natural	Agradable	Rico Muy sano Exquisito Saludable Auténtico Textura adecuada Aroma
Q13-70	Auténtico Textura adecuada Aroma delicioso Sabor	agradable	Exquisito Sabroso Riquísimo Es muy rico, sano y cobre todo es
Q13-70	mi esposa Refrescante Saludable Exacto a mi gusto	Agradable	Rico Exquisito Puro De alta calidad Delicioso Fuerte aroma Buen sabor Muy

Reference	LeftContext	Keyword (4)	RightContext
Q11-100	el chocolate a chocolate ecuatoriano Me da energía	alegría	Alegría Amargo Amargo Naturaleza, sabor concentrado del cacao Niñez Algo
Q11-100	chocolate a chocolate ecuatoriano Me da energía alegría	Alegría	Amargo Amargo Naturaleza, sabor concentrado del cacao Niñez Algo amargo
Q11-70	la mesa tranquilamente a degustarlo Mi niñez la	alegría	de comer golosinas En lo dulce que es y lo rápido que
Q12-70	del dulce El producto causa un estímulo de	alegría	y relajación Una variedad especial que se queda en la boca por

Reference	LeftContext	Keyword (74)	RightContext
Q11-100	100 % chocolate su grasita muy buena Chocolate	amargo	Falta preparar para formar el chocolate a chocolate ecuatoriano Me da energía
Q11-100	a chocolate ecuatoriano Me da energía alegría Alegría	Amargo	Amargo Naturaleza, sabor concentrado del cacao Niñez Algo amargo Fatal
Q11-100	chocolate ecuatoriano Me da energía alegría Alegría Amargo	Amargo	Naturaleza, sabor concentrado del cacao Niñez Algo amargo Fatal Suavidad,
Q11-100	Naturaleza, sabor concentrado del cacao Niñez Algo	amargo	Fatal Suavidad, Experiencia, me gusta Cacao al 100 %,
Q11-100	Amazonía A mi país, a mi identidad	Amargo	, que no fue lo que pensé. No me gustó muy
Q11-100	lo que pensé. No me gustó muy	amargo	Sentimiento amargo La textura está bien Sensación de agriera Manta,
Q11-100	pensé. No me gustó muy amargo Sentimiento	amargo	La textura está bien Sensación de agriera Manta, Naturaleza Es un
Q11-70	Chocolate Puro Cacao un poco	amarguito	y dulce a la vez su olor es muy concentrado a que
Q11-70	Algo dulce pero a la vez un poco	amargo	la concentración a chocolate puro Me recuerdo al chocolate que preparaba mi
Q11-70	El chocolate parece de tableta Es un poco	amargo	Parece un chocolate artesanal, el nivel de sabor denota que tiene
Q11-70	tiene poco azúcar añadido o casi nulo el	amargo	posterior Estoy pensando que es muy artesanal ya que tiene sabor único
Q11-70	de procesamiento del cacao Un producto agradable pero	amargo	su olor es delicioso Sabor poco dulce, el chocolate es muy
Q11-70	mis costumbres Delicia Un olor a café,	amargo	y le hace ir a la costa, un ambiente agradable Al
Q11-70	cremosa, con su dulzura característica y su	amargura	al ser un chocolate puro. Su aroma penetra y se dirige
Q11-70	es un chocolate de Macas por su esencia	amargo-	dulce En cuanto se demorarían en hacer este chocolate y también de quien
Q12-100	el chocolate es muy delicioso sentir su sabor	Amargo	, se derrite fácilmente, delicado Que es solo el cacao seco
Q12-100	consistencia única y te da una sensación única	Amargo	, no me gusta. Me gusta el otro con azúcar Fuerte
Q12-100	Fuerte Pureza Saludable Energético Que conserva chocolate	amargo	Falta azúcar Tristeza Algo totalmente nuevo que se debería experimentar y
Q12-100	y que daría mejor Que es un poquito	amargo	pero haciéndole con chocolate agua y leche, azúcar quedaría bien Es
Q12-100	agua y leche, azúcar quedaría bien Es	amargo	Que el chocolate debe ser más procesado Un sabor fuerte, amargo
Q12-100	debe ser más procesado Un sabor fuerte,	amargo	, rico Es un chocolate amargo pero con un aroma delicioso Que
Q12-100	fuerte, amargo, rico Es un chocolate	amargo	pero con un aroma delicioso Que es muy puro su sabor Que

Q12-100	Que es muy puro su sabor	Que es	amargo	, no lo recomiendo Nunca lo probé, tal vez el cultivo
Q12-100	con sabor agradable	Es un chocolate artesanal muy	amargo	Es como probar un producto exitoso de mi país que conoce el
Q12-100	conoce el mundo entero	Que esta muestra esta	amargor	, fuerte, sin mezcla, original. Que el chocolate estaba
Q12-100	mezcla, original.	Que el chocolate estaba	amargo	Emoción Excelente producto para la fabricación de postre
Q12-70	la pureza y el sabor	Es un poco	amargo	pero dulce también. No es empalagoso Prueba y veras que te
Q12-70	Que es un producto sano	Chocolate ni muy	amargo	ni muy dulce Dependiendo los usos; lo recomendaría para realizar bebidas
Q12-70	el paladar es bueno para quien aprecie el	perdura en el sentido en la lengua.	amargor	y sus distintos grados Ese chocolate quedaría bueno ingerir con leche Se
Q12-70	adultas. El tueste o cocción supera el	carece de dulce lo que provoca una sensación	Amargo	para personas adultas. El tueste o cocción supera el amargo deseado
Q12-70	dulce de la vida con un toque de	con un toque de amargura. El sabor	amargo	deseado Que el chocolate que propone es diferente a los demás el
Q12-70	placer Es aromática y delicioso	Tiene un sabor	amarga	al finalizar Buen chocolate pero muy fuerte el cacao antes del dulce
Q12-70	que es una materia prime de buena calidad	siente rico es un sabor entre dulce y	amargura	. El sabor amargo del chocolate ecuatoriano es incomparable Es dulce y
Q12-70	y amargo	Me siento en energía y feliz	amargo	del chocolate ecuatoriano es incomparable Es dulce y muy suave Que es
Q12-70	siente que el chocolate tiene un poco de	La vida es hermoso consumiendo chocolate	amargura	pero al masticarlo ya es dulce Es muy rico recomendado Que debemos
Q12-70	el chocolate no sabe muy bien un poquito	de agrio y dulce	amargo	sabor muy concentrado Que se siente rico es un sabor entre dulce
Q12-70	de agrio y dulce	Que está rico,	amargura	Me siento en energía y feliz Amargo Poco empalagoso No huele bien
Q13-100	recomendarlo pero la tendencia no es comer chocolate	Cremoso	Amargo	Poco empalagoso No huele bien Que debe probar porque es delicioso Que
Q13-100	al paladar	Energético Consistente Rico Fuerte Más saludable	amargo	moderada pero si está muy delicioso Que el chocolate artesanal es diferente
Q13-100	Rico Fuerte Más saludable	Amargo Energético Muy	amargo	al inicio y dulce después, el sabor queda por un buen
Q13-100	puro	Energía saludable Muy natural Sabor Rico Aromático	amargo	Que es muy rico Sabor bueno pero el chocolate está muy fuerte
Q13-100	!!! Falta azúcar para el chocolate	Sin dulce Sin sabor No me gusta Es	amarguito	puro sabor Que tiene un muy buen sabor el chocolate y su
Q13-100	Sin dulce Sin sabor No me gusta Es	agrio Agrio Falta de fermentación Sin químico Fuerte	Amargo	Natural Delicioso está en su punto Intenso Gran Sabor Fuerte Sabrosa Cremoso
Q13-100	Falta de fermentación Sin químico Fuerte	Amargo Delicado	amargo	. Pureza Sabor Calidad Sabor Color Amor Intenso al inicio Buen sabor
Q13-100	Delicado Amargo Aroma Agrio Desabrido Sin químicos	Genial Identidad nacional Agrio Feo No me gustó	amargo	Energético Muy amargo Dark Fuerte Sabor puro Energía saludable Muy natural
Q13-100	me gustó	Amargo Feo Puro Moldeable Rico Concentrado	amargo	Dark Fuerte Sabor puro Energía saludable Muy natural Sabor Rico Aromático
Q13-70	Chocolate rico y puro	Delicioso Aromático	Amargo	Sabor fuerte Sin aroma Tristeza, no me gustó para nada Nuevo
Q13-70	y puro	Delicioso Aromático Amargo Maravilloso Insaciable	Amargo	Sin dulce Sin sabor No me gusta Es amargo y agrio Agrio
Q13-70	Chocolate orgánico de fino aroma	Normal ni muy	amargo	y agrio Agrio Falta de fermentación Sin químico Fuerte Amargo Delicado
Q13-70	textura Buena cristalización Dulce y a la vez	a la vez amargo Concentrado Lo recomiendo Casero	Amargo	Delicado Amargo Aroma Agrio Desabrido Sin químicos Desagradable Amargo
Q13-70	recomiendo Casero Amargo Dulce Rico Bueno Excelente	de excelente calidad Tiene un sabor agradable Artesanal	Amargo	Aroma Agrio Desabrido Sin químicos Desagradable Amargo Mal producto Mal
Q13-70	de excelente calidad	Tiene un sabor agradable Artesanal	Amargo	Mal producto Mal sabor Mala experiencia Sabroso Con agradable sabor natural
Q13-70			Amargo	Feo Puro Moldeable Rico Concentrado Amargo Rústico Sabroso
Q13-70			Amargo	Rústico Sabroso
Q13-70			Amargo	Maravilloso Insaciable Rico Amargo Sin sabor Feo Buena textura Rico Saludable
Q13-70			Amargo	Sin sabor Feo Buena textura Rico Saludable Familiar Alimenticio Rico Único
Q13-70			amargo	ni muy dulce Buena textura Buena cristalización Dulce y a la vez
Q13-70			amargo	Concentrado Lo recomiendo Casero Amargo Dulce Rico Bueno Excelente
Q13-70			Amargo	Dulce Rico Bueno Excelente Robusto Amargo Fino Es un chocolate de excelente
Q13-70			Amargo	Fino Es un chocolate de excelente calidad Tiene un sabor agradable Artesanal
Q13-70			Amargo	Perdurable aroma Único Muy delicioso Volveré a probar Excelente Muy buen

Q13-70	buen sabor Chocolate con identidad ecuatoriana Sabroso	Amargo	Dulce Rico Un poco amargo Cremoso Delicioso con buen aroma Saludable
Q13-70	identidad ecuatoriana Sabroso Amargo Dulce Rico Un poco	amargo	Cremoso Delicioso con buen aroma Saludable Sabor fuerte Mejorar proceso
Q13-70	Sabor fuerte Mejorar proceso Cacao Casero Agradable	Amargo	Agradable Buen sabor Más concentración de dulce Tranquilidad Dulzura,
Q13-70	que el chocolate Waorani Natural Suave Buen olor	Amargo	Placer Delicia Rico Sabroso Amargo Relajante Delicioso Muy aromático Punto
Q13-70	Suave Buen olor Amargo Placer Delicia Rico Sabroso	Amargo	Relajante Delicioso Muy aromático Punto exacto del sabor de la casa Suave
Q13-70	Rico Bueno No empalagoso Delicia y sabor exótico	Amargo	Duro Suave Café Rico sabor Agradable en proceso de ser de muy
Q13-70	ser de muy muy exquisito sabor Rica golosina	Amargo	Fuerte Oloroso Energético Anti-estrés Anímico Dulce Amarguito Se mantiene el
Q13-70	Fuerte Oloroso Energético Anti-estrés Anímico Dulce	Amarguito	Se mantiene el sabor Amargo Insípido Aceitoso Dulce Un poquito amargo
Q13-70	Anti-estrés Anímico Dulce Amarguito Se mantiene el sabor	Amargo	Insípido Aceitoso Dulce Un poquito amargo Delicioso Sabrosísimo Felicidad
Q13-70	el sabor Amargo Insípido Aceitoso Dulce Un poquito	amargo	Delicioso Sabrosísimo Felicidad Excelente Buen sabor Exquisito Buen aroma
Q13-70	Sabor Aroma Sensación Calidad Textura Aroma Rico Dulce	Amargo	Que este producto no es superado por su aroma Increíble Dulce Aromático
Q13-70	de diluir Aromático Puro Aromático Sin aditivos Ligeramente	amargo	Chocolate cuencano Falta dulce Bueno para comer con fruta Dulce amargo
Q13-70	Falta dulce Bueno para comer con fruta Dulce	amargo	Fragantes Chocolate oscuro Delicioso Aroma dulce Orgánico sin químico

Reference	LeftContext	Keyword (36)	RightContext
Q11-70	de chocolate Lo mejor del mundo, felicidad	Aroma	satisfacción de una buena taza de chocolate con leche Porcentaje de cacao
Q11-70	nuestro Golosina con sabor a Ecuador Equilibrio entre	aroma	, sabor dulce y aspero Posiblemente es un chocolate amazónico al 60
Q11-70	amargura al ser un chocolate puro. Su	aroma	penetra y se dirige al cerebro activando una sensación única de satisfacción
Q11-70	hacer con agua y leche Está muy rico	aroma	al cacao No tiene un agradable sabor Que todo lo hace más
Q12-100	es solo el cacao seco molido y presionado	Aroma	sabor y delicia del chocolate ecuatoriano Que es muy bueno para la
Q12-100	rico Es un chocolate amargo pero con un	aroma	delicioso Que es muy puro su sabor Que es amargo, no
Q12-70	Que no es pegajosa Se disuelve fácilmente su	aroma	a cacao y sabroso Siento un aroma rico y sabor delicioso Que
Q12-70	su aroma a cacao y sabroso Siento un	aroma	rico y sabor delicioso Que está muy bueno Aunque se que no
Q12-70	ecuatoriano es un verdadero gusto y placer Es	aromática	y delicioso Tiene un sabor amargo pero al masticarlo ya es dulce
Q12-70	está muy delicioso, consistente y tiene agradable	aroma	Hay mucho bienestar y satisfacción Que lo consume Sabor bonito Es un
Q12-70	nota que es un producto natural y muy	aromático	no es empalagoso. Que seguro le va a gustar y en
Q12-70	más fuerte de lo normal y que su	aroma	es muy fuerte Que es el mejor chocolate que he probado Que
Q12-70	un muy buen sabor el chocolate y su	aroma	es muy fuerte y agradable Que está muy rico y saludable Cremoso
Q13-100	Sabor puro Energía saludable Muy natural Sabor Rico	Aromático	Amargo Sabor fuerte Sin aroma Tristeza, no me gustó para nada
Q13-100	natural Sabor Rico Aromático Amargo Sabor fuerte Sin	aroma	Tristeza, no me gustó para nada Nuevo, Fresco y Relajante
Q13-100	fermentación Sin químico Fuerte Amargo Delicado Amargo	Aroma	Agrio Desabrido Sin químicos Desagradable Amargo Mal producto Mal sabor
Q13-70	Chocolate rico y puro Delicioso	Aromático	Amargo Maravilloso Insaciable Rico Amargo Sin sabor Feo Buena textura Rico
Q13-70	Rico Único Excelente Chocolate orgánico de fino	aroma	Normal ni muy amargo ni muy dulce Buena textura Buena cristalización Dulce
Q13-70	Tiene un sabor agradable Artesanal Amargo Perdurable	aroma	Único Muy delicioso Volveré a probar Excelente Muy buen sabor Chocolate con
Q13-70	Rico Un poco amargo Cremoso Delicioso con buen	aroma	Saludable Sabor fuerte Mejorar proceso Cacao Casero Agradable Amargo
Q13-70	lo quiero comprar, me gusta mucho el	aroma	, el sabor y la sensación Sabroso Dulce Saludable Rico Delicioso Exquisito
Q13-70	Sabroso Dulce Saludable Rico Delicioso Exquisito Bueno	aroma	Puro Agradable Suave Rico Delicioso Muy cremoso Excelente sabor Estimulo
Q13-70	Delicia Rico Sabroso Amargo Relajante Delicioso Muy	aromático	Punto exacto del sabor de la casa Suave Dulce Saludable Rico Puro

Q13-70	Sabrosísimo Felicidad Excelente Buen sabor Exquisito Buen	aroma	Sabor Aroma Sensación Calidad Textura Aroma Rico Dulce Amargo Que este
Q13-70	Felicidad Excelente Buen sabor Exquisito Buen aroma Sabor	Aroma	Sensación Calidad Textura Aroma Rico Dulce Amargo Que este producto no es
Q13-70	Buen aroma Sabor Aroma Sensación Calidad Textura	Aroma	Rico Dulce Amargo Que este producto no es superado por su aroma
Q13-70	Que este producto no es superado por su	aroma	Increíble Dulce Aromático Rico Agridulce Delicioso El sabor y el aroma Delicioso
Q13-70	no es superado por su aroma Increíble Dulce	Aromático	Rico Agridulce Delicioso El sabor y el aroma Delicioso Exquisito afrodisíaco Rico
Q13-70	Aromático Rico Agridulce Delicioso El sabor y el	aroma	Delicioso Exquisito afrodisíaco Rico Cremoso Aromático Dulce Concentrado
Q13-70	y el aroma Delicioso Exquisito afrodisíaco Rico Cremoso	Aromático	Dulce Concentrado Fragrante Satisfactorio Gratificante Excitante Sabroso Dulce
Q13-70	Comestible Rico Profundo Duradero Sabroso Delicia Con	aroma	Ricos Buenos Sabor natural Agradable Rico Muy sano Exquisito Saludable
Q13-70	Muy sano Exquisito Saludable Auténtico Textura adecuada	Aroma	delicioso Sabor agradable Exquisito Sabroso Riquísimo Es muy rico, sano y
Q13-70	cobre todo es nuestro Natural Fácil de diluir	Aromático	Puro Aromático Sin aditivos Ligeramente amargo Chocolate cuencano Falta
Q13-70	es nuestro Natural Fácil de diluir Aromático Puro	Aromático	Sin aditivos Ligeramente amargo Chocolate cuencano Falta dulce Bueno para
Q13-70	fruta Dulce amargo Fragrantes Chocolate obscuro Delicioso	Aroma	dulce Orgánico sin químico Placer Amor Paz Dulce Muy rico Sabroso Bueno
Q13-70	Rico Exquisito Puro De alta calidad Delicioso Fuerte	aroma	Buen sabor Muy sabroso para su consumo

Reference	LeftContext	Keyword (9)	RightContext
Q11-70	tableta Es un poco amargo Parece un chocolate	artesanal	, el nivel de sabor denota que tiene poco azúcar añadido o
Q11-70	el amargo posterior Estoy pensando que es muy	artesanal	ya que tiene sabor único, el olor impresionante y satisfactorio A
Q11-70	está incentivando a la producción del cacao Ecuador	Artisanal	Original Se quedó en el olfato A una buena taza de chocolate
Q11-70	la degustación A aquellos tiempos que de manera	artesanal	hacían nuestros padres Que es sano, no es muy dulce En
Q12-100	que está con sabor agradable Es un chocolate	artesanal	muy amargo Es como probar un producto exitoso de mi país que
Q12-70	de chocolate ecuatoriano Un chocolate semiamargo	artesanal	bueno Sabor a chocolate, se siente el cacao Que este chocolate
Q12-70	pero si está muy delicioso Que el chocolate	artesanal	es diferente al chocolate procesado por empresa Exquisito Le diría que este
Q13-100	agradable sabor natural Un poco más dulce Natural	Artisanal	Único Genial Identidad nacional Agrio Feo No me gustó Amargo Feo Puro
Q13-70	chocolate de excelente calidad Tiene un sabor agradable	Artisanal	Amargo Perdurable aroma Único Muy delicioso Volveré a probar Excelente

Reference	LeftContext	Keyword (12)	RightContext
Q11-100	%, delicioso, sabor único Que falta	azúcar	Que es como para hacer chocolate con leche y azúcar porque es
Q11-100	es como para hacer chocolate con leche y	azúcar	porque es un chocolate sin sabor Se le hace agrio la boca
Q11-100	se lo puede consumir pero es bajo en	azúcares	
Q11-70	se encuentra en el mercado. Porcentaje de	azúcar	moderado y justo. Buena textura y nivel de refinado. Algo
Q11-70	el nivel de sabor denota que tiene poco	azúcar	añadido o casi nulo el amargo posterior Estoy pensando que es muy
Q11-70	chocolate ecuatoriano Que es bueno no tiene mucha	azúcar	Campo Vegetación Al sabor de un chocolate puro Al cacao Que es
Q12-100	me gusta. Me gusta el otro con	azúcar	Fuerte Pureza Saludable Energético Que conserva chocolate amargo Falta
Q12-100	Saludable Energético Que conserva chocolate amargo Falta	azúcar	Tristeza Algo totalmente nuevo que se debería experimentar y saborearlo
Q12-100	, se siente el cacao puro Que falta	azúcar	y que daría mejor Que es un poquito amargo pero haciéndole con
Q12-100	pero haciéndole con chocolate agua y leche,	azúcar	quedaría bien Es amargo Que el chocolate debe ser más procesado Un
Q12-70	con un buen sabor Que es natural sin	azúcar	y como sale natural Que es muy rico y sano Que es

Q13-100 y perceptible al gusto!!! Falta **azúcar** para el chocolate Amargo Sin dulce Sin sabor No me gusta Es

Reference	LeftContext	Keyword (3)	RightContext
Q11-70	la familia y los amigos. Salud,	bienestar	, poco dulce, sabor a chocolate auténtico A cacao A campo
Q12-70	al momento de consumirlo estimula una sensación de	bienestar	y de seguir consumiendo como una adicción pero que relaja y calma
Q12-70	, consistente y tiene agradable aroma Hay mucho	bienestar	y satisfacción Que lo consume Sabor bonito Es un chocolate muy rico

Reference	LeftContext	Keyword (5)	RightContext
Q11-100	intenso, que se impregna en toda la	boca	. Agradable sensación. Fuerte Es de mayor calidad frente a los
Q11-100	chocolate sin sabor Se le hace agrio la	boca	Algo agrio y no muy bien fermentado A una taza de chocolate
Q11-70	y lo rápido que se derrite en la	boca	Pienso en todo los lugares en los que he probado chocolate buscando
Q12-70	Una variedad especial que se queda en la	boca	por mucho tiempo, te activa las papillas gustativas Que no es
Q12-70	el chocolate común Dura más tiempo en la	boca	El sabor permanece aún después de acabarlo Para mi probar un chocolate

Reference	LeftContext	Keyword (37)	RightContext
Q11-100	% puro 100 % chocolate su grasita muy	buena	Chocolate amargo Falta preparar para formar el chocolate a chocolate
Q11-70	del mundo, felicidad Aroma satisfacción de una	buena	taza de chocolate con leche Porcentaje de cacao más elevado que los
Q11-70	. Porcentaje de azúcar moderado y justo.	Buena	textura y nivel de refinado. Algo dulce pero a la vez
Q11-70	recuerdo al chocolate que preparaba mi Madre Muy	bueno	Este chocolate en particular, me hace pensar en que cuanto porcentaje
Q11-70	de sabor entre dulce y agrio Las cosas	buenas	de la vida Que en la actualidad se está trabajando en mejorar
Q11-70	Original Se quedó en el olfato A una	buena	taza de chocolate con leche, a sentarse a la mesa tranquilamente
Q11-70	Delicia A un rico chocolate ecuatoriano Que es	bueno	no tiene mucha azúcar Campo Vegetación Al sabor de un chocolate puro
Q12-100	merece la pena probarlo pero que hay chocolates	mejores	Que lo mejor que puedes es sus diferentes presentaciones Calidad y sabor
Q12-100	diferentes presentaciones Calidad y sabor intenso Es un	buen	chocolate, recomendado para persona que gustan del cacao, para acompañarlo
Q12-100	de paladares finos Emoción Una experiencia única Está	bueno	, debería probarlo ya que el poder del chocolate es la capacidad
Q12-100	y delicia del chocolate ecuatoriano Que es muy	bueno	para la salud Puro, es un sabor y consistencia única y
Q12-70	el sabor que deja an el paladar es	bueno	para quien aprecie el amargor y sus distintos grados Ese chocolate quedaría
Q12-70	amargor y sus distintos grados Ese chocolate quedaría	bueno	ingerir con leche Se siente un sabor que perdura en el sentido
Q12-70	hacen Que nuestro chocolate es uno de los	mejores	del mundo Buen producto Sabroso Tiene buen sabor, buena textura y
Q12-70	los mejores del mundo Buen producto Sabroso Tiene	buen	sabor, buena textura y buen proceso poscosecha porque da todas las
Q12-70	mundo Buen producto Sabroso Tiene buen sabor,	buena	textura y buen proceso poscosecha porque da todas las características del
Q12-70	Sabroso Tiene buen sabor, buena textura y	buen	proceso poscosecha porque da todas las características del chocolate Que el
Q12-70	aroma rico y sabor delicioso Que está muy	bueno	Aunque se que no necesariamente nutritivo pero es necesario para sentirse
Q12-70	necesario para sentirse bien y animado Chocolate muy	bueno	, vale la pena probarlo Sensación de sabor sin comparación Que lo
Q12-70	chocolate ecuatoriano Un chocolate semiamargo artesanal	bueno	Sabor a chocolate, se siente el cacao Que este chocolate tiene
Q12-70	nuestros productos que es una materia prime de	buena	calidad amargura sabor muy concentrado Que se siente rico es un sabor

Q12-70	comer chocolate reconforte el alma Al producto muy	bueno	y sabroso Tiene un bon sabor al gusto que genera buena sensación
Q12-70	Tiene un bon sabor al gusto que genera	bueno	sensación en el paladar al ser un producto que tiene un buen
Q12-70	paladar al ser un producto que tiene un	buen	sabor Tiene una textura más sólida y agradable que el chocolate común
Q12-70	Es un chocolate muy rico y con un	buen	sabor Que es natural sin azúcar y como sale natural Que es
Q12-70	dulce después, el sabor queda por un	buen	tiempo en la lengua Que es un chocolate más fuerte de lo
Q12-70	un poquito amargo Que es muy rico Sabor	bueno	pero el chocolate está muy fuerte Que pruebe Que es un producto
Q12-70	, amarguito puro sabor Que tiene un muy	buen	sabor el chocolate y su aroma es muy fuerte y agradable Que
Q13-100	Amor Intenso al inicio Buen sabor Está muy	bueno	como materia prima para chocolate Único Excelente Natural Rico al paladar
Q13-70	Concentrado Lo recomiendo Casero Amargo Dulce Rico	Bueno	Excelente Robusto Amargo Fino Es un chocolate de excelente calidad Tiene un
Q13-70	Único Muy delicioso Volveré a probar Excelente Muy	buen	sabor Chocolate con identidad ecuatoriana Sabroso Amargo Dulce Rico Un
Q13-70	Dulce Rico Un poco amargo Cremoso Delicioso con	buen	aroma Saludable Sabor fuerte Mejorar proceso Cacao Casero Agradable
Q13-70	sensación Sabroso Dulce Saludable Rico Delicioso Exquisito	Bueno	aroma Puro Agradable Suave Rico Delicioso Muy cremoso Excelente sabor
Q13-70	casa Suave Dulce Saludable Rico Puro Diferente Rico	Bueno	No empalagoso Delicia y sabor exótico Amargo Duro Suave Café Rico sabor
Q13-70	Dulce Resistente Agradable Exquisito Textura equilibrada	Bueno	Rico Comestible Rico Profundo Duradero Sabroso Delicia Con aroma Ricos
Q13-70	Ligeramente amargo Chocolate cuencano Falta dulce	Bueno	para comer con fruta Dulce amargo Fragantes Chocolate oscuro Delicioso
Q13-70	químico Placer Amor Paz Dulce Muy rico Sabroso	Bueno	Fuerte y dulce Rico Delicioso Suave Me encanta el chocolate orgánico Rico

Reference	LeftContext	Keyword (29)	RightContext
Q11-100	se siente la pureza del chocolate 100 %	Cacao	chocolate un sabor agradable Sabor intenso En algo cremoso con gran cantidad
Q11-100	intenso En algo cremoso con gran cantidad de	cacao	, sabor intenso, que se impregna en toda la boca.
Q11-100	mayor calidad frente a los comunes Siento el	cacao	purito Infancia A la gloria Rico En la forma de diluirse podría
Q11-100	Alegría Amargo Amargo Naturaleza, sabor concentrado del	cacao	Niñez Algo amargo Fatal Suavidad, Experiencia, me gusta Cacao al
Q11-100	amargo Fatal Suavidad, Experiencia, me gusta	Cacao	al 100 %, delicioso, sabor único Que falta azúcar Que
Q11-100	puro y natural que podemos tener Olor a	cacao	natural Amazonía A mi país, a mi identidad Amargo, que
Q11-70	Chocolate Puro	Cacao	un poco amarguito y dulce a la vez su olor es muy
Q11-70	buena taza de chocolate con leche Porcentaje de	cacao	más elevado que los que normalmente se encuentra en el mercado.
Q11-70	me hace pensar en que cuanto porcentaje de	cacao	lleva la muestra? En sus componentes e ingredientes para hacer que
Q11-70	olor impresionante y satisfactorio A que proviene del	cacao	y es algo nuestro Golosina con sabor a Ecuador Equilibrio entre aroma
Q11-70	el proceso de fermentación o de procesamiento del	cacao	Un producto agradable pero amargo su olor es delicioso Sabor poco dulce
Q11-70	poco dulce, sabor a chocolate auténtico A	cacao	A campo, relajamiento Rico Que es algo relajante, emite un
Q11-70	y se está incentivando a la producción del	cacao	Ecuador Artesanal Original Se quedó en el olfato A una buena taza
Q11-70	hace pensar a lo rico que es el	cacao	como fruta Al chocolate hecho en casa Excitante Me hace pensar lo
Q11-70	Vegetación Al sabor de un chocolate puro Al	cacao	Que es sabroso, pero estoy más por el dulce al final
Q11-70	agua y leche Está muy rico aroma al	cacao	No tiene un agradable sabor Que todo lo hace más dulce que
Q11-70	chocolate que viene en polvo La planta de	cacao	Que es un producto que contiene pureza un chocolate sin tanto dulce
Q11-70	pasión Tranquilidad Al café, a las mañanas	Cacao	puro Me recuerda a los chocolates que me solía comprar mi abuelita
Q12-100	chocolate, recomendado para persona que gustan del	cacao	, para acompañarlo con alguna bebida. Es un chocolate de calidad
Q12-100	derrite fácilmente, delicado Que es solo el	cacao	seco molido y presionado Aroma sabor y delicia del chocolate ecuatoriano Que

Q12-100	en el paladar impresionantes, se siente el	cacao	puro Que falta azúcar y que daría mejor Que es un poquito
Q12-70	al finalizar Buen chocolate pero muy fuerte el	cacao	antes del dulce El producto causa un estímulo de alegría y relajación
Q12-70	es pegajosa Se disuelve facilmente su aroma a	cacao	y sabroso Siento un aroma rico y sabor delicioso Que está muy
Q12-70	lo mejor del chocolate es su sabor al	cacao	, que apoye al consumo de chocolate ecuatoriano Un chocolate semiamargo
Q12-70	bueno Sabor a chocolate, se siente el	cacao	Que este chocolate tiene 2 matices, el dulce de la vida
Q12-70	un chocolate con mucha pureza (contenido de	cacao) pero que me gustaría un poco más de acidez Para mi
Q13-100	su punto Intenso Gran Sabor Fuerte Sabrosa Cremoso	Cacao	Sabor intenso Fuerte Puro cacao Sabor concentrado Salud Experiencia
Q13-100	Fuerte Sabrosa Cremoso Cacao Sabor intenso Fuerte Puro	cacao	Sabor concentrado Salud Experiencia tranquilidad Excelente Excelente Triple
Q13-70	con buen aroma Saludable Sabor fuerte Mejorar proceso	Cacao	Casero Agradable Amargo Agradable Buen sabor Más concentración de dulce

Reference	LeftContext	Keyword (13)	RightContext
Q11-100	. Agradable sensación. Fuerte Es de mayor	calidad	frente a los comunes Siento el cacao purito Infancia A la gloria
Q11-70	todas las personas para entregar un producto de	calidad	, pensando para disfrutarlo con la familia y los amigos. Salud
Q11-70	la actualidad se está trabajando en mejorar la	calidad	del chocolate ecuatoriano y se está incentivando a la producción del cacao
Q11-70	la sierra Que es un chocolate de gran	calidad	y sabor, perfecto para acompañar en repostería y en varios usos
Q11-70	acompañar en repostería y en varios usos.	Calidad	Al mismo o mejor nivel que el chocolate fino Al momento de
Q12-100	lo mejor que puedes es sus diferentes presentaciones	Calidad	y sabor intenso Es un buen chocolate, recomendado para persona que
Q12-100	con alguna bebida. Es un chocolate de	calidad	, no será del gusto de cualquiera, sino de paladares finos
Q12-70	productos que es una materia prime de buena	calidad	amargura sabor muy concentrado Que se siente rico es un sabor entre
Q13-100	tranquilidad Excelente Excelente Triple excelente Pastoso De	calidad	Buena Podría recomendarlo pero la tendencia no es comer chocolate amargo.
Q13-100	no es comer chocolate amargo. Pureza Sabor	Calidad	Sabor Color Amor Intenso al inicio Buen sabor Está muy bueno como
Q13-70	Robusto Amargo Fino Es un chocolate de excelente	calidad	Tiene un sabor agradable Artesanal Amargo Perdurable aroma Único Muy
Q13-70	Buen sabor Exquisito Buen aroma Sabor Aroma Sensación	Calidad	Textura Aroma Rico Dulce Amargo Que este producto no es superado por
Q13-70	mi gusto Agradable Rico Exquisito Puro De alta	calidad	Delicioso Fuerte aroma Buen sabor Muy sabroso para su consumo

Reference	LeftContext	Keyword (114)	RightContext
Q11-100	rico al final se siente la pureza del	chocolate	100 % Cacao chocolate un sabor agradable Sabor intenso En algo cremoso
Q11-100	siente la pureza del chocolate 100 % Cacao	chocolate	un sabor agradable Sabor intenso En algo cremoso con gran cantidad de
Q11-100	más suave, se pega en el paladar	Chocolate	100 % puro 100 % chocolate su grasita muy buena Chocolate amargo
Q11-100	el paladar Chocolate 100 % puro 100 %	chocolate	su grasita muy buena Chocolate amargo Falta preparar para formar el
Q11-100	puro 100 % chocolate su grasita muy buena	Chocolate	amargo Falta preparar para formar el chocolate a chocolate ecuatoriano Me da
Q11-100	buen Chocolate amargo Falta preparar para formar el	chocolate	a chocolate ecuatoriano Me da energía alegría Alegría Amargo Amargo,
Q11-100	amargo Falta preparar para formar el chocolate a	chocolate	ecuatoriano Me da energía alegría Alegría Amargo Amargo Naturaleza, sabor
Q11-100	Que falta azúcar Que es como para hacer	chocolate	con leche y azúcar porque es un chocolate sin sabor Se le
Q11-100	chocolate con leche y azúcar porque es un	chocolate	sin sabor Se le hace agrio la boca Algo agrio y no
Q11-100	no muy bien fermentado A una taza de	chocolate	en la tarde Al chocolate que se prepara con leche Es su
Q11-100	una taza de chocolate en la tarde Al	chocolate	que se prepara con leche Es su sabor natural sin preservantes No

Q11-100	sabor natural sin preservantes No tiene sabor a	chocolate	que acostumbro en degustar Agrío Lo puro y natural que podemos tener
Q11-100	Sensación de agriera Manta, Naturaleza Es un	chocolate	para repostería, se lo puede consumir pero es bajo en azúcares
Q11-70		Chocolate	Puro Cacao un poco amarguito y dulce a la vez su olor
Q11-70	A una reunión familiar con una taza de	chocolate	Lo mejor del mundo, felicidad Aroma satisfacción de una buena taza
Q11-70	felicidad Aroma satisfacción de una buena taza de	chocolate	con leche Porcentaje de cacao más elevado que los que normalmente se
Q11-70	la vez un poco amargo la concentración a	chocolate	puro Me recuerdo al chocolate que preparaba mi Madre Muy bueno Este
Q11-70	la concentración a chocolate puro Me recuerdo al	chocolate	que preparaba mi Madre Muy bueno Este chocolate en particular, me
Q11-70	chocolate que preparaba mi Madre Muy bueno Este	chocolate	en particular, me hace pensar en que cuanto porcentaje de cacao
Q11-70	no me haya gustado tanto como pensé El	chocolate	parece de tableta Es un poco amargo Parece un chocolate artesanal,
Q11-70	de tableta Es un poco amargo Parece un	chocolate	artesanal, el nivel de sabor denota que tiene poco azúcar añadido
Q11-70	, sabor dulce y aspero Posiblemente es un	chocolate	amazónico al 60 % Me recuerda mi niñez Un sabor fuerte que
Q11-70	olor es delicioso Sabor poco dulce, el	chocolate	es muy fuerte antes el dulce Tiempo empleado por todas las personas
Q11-70	, bienestar, poco dulce, sabor a	chocolate	auténtico A cacao A campo, relajamiento Rico Que es algo relajante
Q11-70	se está trabajando en mejorar la calidad del	chocolate	ecuatoriano y se está incentivando a la producción del cacao Ecuador Artesanal
Q11-70	en el olfato A una buena taza de	chocolate	con leche, a sentarse a la mesa tranquilamente a degustarlo Mi
Q11-70	todo los lugares en los que he probado	chocolate	buscando el que me guste más A mi tierra y mis costumbres
Q11-70	ecuatoriano Sensación rica Una taza de leche con	chocolate	En realidad no pienso en nada solo siento el sabor del chocolate
Q11-70	pienso en nada solo siento el sabor del	chocolate	Mi esposa, mis hijos Cena en familia Me estimula A que
Q11-70	lo más rico en esta vida es el	chocolate	ecuatoriano Al chocolate que probaba de mi abuela en la sierra Que
Q11-70	en esta vida es el chocolate ecuatoriano Al	chocolate	que probaba de mi abuela en la sierra Que es un chocolate
Q11-70	mi abuela en la sierra Que es un	chocolate	de gran calidad y sabor, perfecto para acompañar en repostería y
Q11-70	Calidad Al mismo o mejor nivel que el	chocolate	fino Al momento de consumir el chocolate se puede sentir su textura
Q11-70	el chocolate fino Al momento de consumir el	chocolate	se puede sentir su textura suave, cremosa, con su dulzura
Q11-70	dulzura característica y su amargura al ser un	chocolate	puro. Su aroma penetra y se dirige al cerebro activando una
Q11-70	una sensación única de satisfacción. Es un	chocolate	con leche Que es un chocolate de Macas por su esencia amargo-dulce
Q11-70	Es un chocolate con leche Que es un	chocolate	de Macas por su esencia amargo-dulce En cuanto se demorarían en hacer
Q11-70	amargo-dulce En cuanto se demorarían en hacer este	chocolate	y también de quien fue el inventor de tan deliciosa golosina A
Q11-70	rico que es el cacao como fruta Al	chocolate	hecho en casa Excitante Me hace pensar lo delicioso que es puesto
Q11-70	Sensación de dulce dulce Delicia A un rico	chocolate	ecuatoriano Que es bueno no tiene mucha azúcar Campo Vegetación Al sabor
Q11-70	mucha azúcar Campo Vegetación Al sabor de un	chocolate	puro Al cacao Que es sabroso, pero estoy más por el
Q11-70	que en la dieta de las mañanas era	chocolate	con leche Momentos felices Al chocolate caliente que prepara mi mamá
Q11-70	mañanas era chocolate con leche Momentos felices Al	chocolate	caliente que prepara mi mamá cuando hace frío La primera referencia que
Q11-70	que me llega a la mente es el	chocolate	en tableta para hacer con agua y leche Está muy rico aroma
Q11-70	más dulce que les cambia la autoestima Al	chocolate	que viene en polvo La planta de cacao Que es un producto
Q11-70	Que es un producto que contiene pureza un	chocolate	sin tanto dulce como es el chocolate orgánico A un tipo de
Q11-70	un chocolate sin tanto dulce como es el	chocolate	orgánico A un tipo de chocolate no muy dulce que en lo
Q11-70	es el chocolate orgánico A un tipo de	chocolate	no muy dulce que en lo personal me resulta agradable y no
Q11-70	se consume más. Que es el mejor	chocolate	crocante que me hace sentir pasión Tranquilidad Al café, a las
Q11-70	las mañanas Cacao puro Me recuerda a los	chocolates	que me solía comprar mi abuelita en la infancia Un sabor agradable

Q12-100	se merece la pena probarlo pero que hay	chocolates	mejores	Que lo mejor que puedes es sus diferentes presentaciones	Calidad y
Q12-100	presentaciones	chocolate	, recomendado	para persona que gustan del cacao, para acompañarlo con	
Q12-100	para acompañarlo con alguna bebida. Es un	chocolate	de calidad,	no será del gusto de cualquiera, sino de	
Q12-100	, debería probarlo ya que el poder del	chocolate	es la capacidad	de renacer y sentir diferente en cada persona	Diría
Q12-100	diferente en cada persona	chocolate	al 100 %,	con la capacidad de satisfacer cualquier paladar	Diría
Q12-100	capacidad de satisfacer cualquier paladar	chocolate	es muy delicioso	sentir su sabor	Amargo, se derrite fácilmente,
Q12-100	molido y presionado	chocolate	ecuatoriano	Que es muy bueno para la salud	Puro, es un
Q12-100	con azúcar	chocolate	amargo	Falta azúcar	Tristeza
Q12-100	Fuerte Pureza	chocolate	agua y leche,	azúcar quedaría bien	Es amargo
Q12-100	Saludable	chocolate	Es amargo	Que el chocolate	debe ser más procesado
Q12-100	Energético	chocolate	Un sabor fuerte,	amargo, rico	Es
Q12-100	Que conserva	chocolate	amargo pero	con un aroma delicioso	Que es muy puro
Q12-100	Que es un poquito amargo pero haciéndole con	chocolate	que está	con sabor agradable	Es un chocolate artesanal
Q12-100	, azúcar quedaría bien	chocolate	Es un chocolate artesanal	muy amargo	Es como probar un producto exitoso
Q12-100	Es amargo	chocolate	de mi país	estaba amargo	Emoción
Q12-100	Que el	chocolate	Excelente producto	para la fabricación de postre	que normalmente se consume en las tiendas,
Q12-100	sabor fuerte,	chocolate	es su sabor	Que es un producto sano	Chocolate ni muy amargo
Q12-100	amargo, rico	chocolate	ni muy amargo	ni muy dulce	Dependiendo los usos; lo recomendaría
Q12-100	Es un	chocolate	. Que tiene un sabor concentrado	de chocolate una característica diferente a	una característica diferente a la que he probado antes
Q12-100	que es algo único	chocolate	Se siente un sabor que perdura en	que propone es diferente a los demás	el cual hay muchas posibilidad
Q12-100	sabroso	chocolate	es uno de los mejores del mundo	Buen producto	Sabroso
Q12-100	Que coma el	chocolate	Que el chocolate es muy delicioso	que no entiendo a las personas	es muy delicioso que no entiendo a las personas
Q12-100	chocolate que está con sabor agradable	chocolate	pero muy fuerte	el cacao antes del dulce	El producto causa un
Q12-100	Es un	chocolate	muy bueno,	vale la pena probarlo	Sensación de sabor sin comparación
Q12-100	, sin mezcla,	chocolate	es su sabor	al cacao, que apoye al consumo de chocolate	ecuatoriano
Q12-100	original. Que el	chocolate	Un chocolate semiamargo	artesanal bueno	Sabor a chocolate, se
Q12-100	, sabor agradable. Es muy diferente al	chocolate	Sabor a chocolate,	se siente el cacao	Que
Q12-100	producto más saludable. Que lo mejor del	chocolate	, se siente el cacao	Que este chocolate tiene 2 matices,	tiene 2 matices, el dulce de la vida con un toque
Q12-100	es su sabor	chocolate	ecuatoriano	es incomparable	Es dulce y muy suave
Q12-100	Que es un producto sano	chocolate	Que es un chocolate	con mucha pureza	(contenido de cacao) pero que me gustaría
Q12-100	recomendaría para realizar bebidas a base de este	chocolate	ecuatoriano	es un verdadero gusto y placer	Es aromática y delicioso
Q12-100	chocolate. Que tiene un sabor concentrado de	chocolate	reconforte el alma	Al producto muy bueno y sabroso	Tiene un bon
Q12-100	aprecie el amargor y sus distintos grados	chocolate	es único,	ya que al momento de consumirlo estimula una sensación	fino con características únicas que solo existe en Ecuador - Macas
Q12-100	Ese	chocolate	Que tiene un poco de amargura moderada	pero si está muy delicioso	Que
Q12-100	o cocción supera el amargo deseado	chocolate			
Q12-100	Que el	chocolate			
Q12-100	hacen para conocer como lo hacen	chocolate			
Q12-100	Que nuestro	chocolate			
Q12-100	proceso poscosecha porque da todas las características del	chocolate			
Q12-100	da todas las características del chocolate	chocolate			
Q12-100	Que el	chocolate			
Q12-100	que provoca una sensación amarga al finalizar	chocolate			
Q12-100	Buen	chocolate			
Q12-100	pero es necesario para sentirse bien y animado	chocolate			
Q12-100	de sabor sin comparación	chocolate			
Q12-100	Que lo mejor del	chocolate			
Q12-100	al cacao, que apoye al consumo de	chocolate			
Q12-100	que apoye al consumo de chocolate	chocolate			
Q12-100	ecuatoriano	chocolate			
Q12-100	Un chocolate semiamargo artesanal bueno	chocolate			
Q12-100	Sabor a	chocolate			
Q12-100	chocolate, se siente el cacao	chocolate			
Q12-100	Que este	chocolate			
Q12-100	toque de amargura. El sabor amargo del	chocolate			
Q12-100	Es dulce y muy suave	chocolate			
Q12-100	Que es un	chocolate			
Q12-100	más de acidez	chocolate			
Q12-100	Para mi, consumir el	chocolate			
Q12-100	Que debe probar porque es delicioso	chocolate			
Q12-100	Que comer	chocolate			
Q12-100	una textura más sólida y agradable que el	chocolate			
Q12-100	aún después de acabarlo	chocolate			
Q12-100	Para mi probar un	chocolate			
Q12-100	satisface	chocolate			
Q12-100	Que es muy rico	chocolate			
Q12-100	Que es un	chocolate			
Q12-100	que es muy rico	chocolate			
Q12-100	Se siente que el	chocolate			

Q12-70	moderada pero si está muy delicioso Que el	chocolate	artesanal es diferente al chocolate procesado por empresa Exquisito Le diría
Q12-70	delicioso Que el chocolate artesanal es diferente al	chocolate	procesado por empresa Exquisito Le diría que este chocolate está muy delicioso
Q12-70	procesado por empresa Exquisito Le diría que este	chocolate	está muy delicioso, consistente y tiene agradable aroma Hay mucho bienestar
Q12-70	satisfacción Que lo consume Sabor bonito Es un	chocolate	muy rico y con un buen sabor Que es natural sin azúcar
Q12-70	es muy rico y sano Que es un	chocolate	muy agradable, el toque en su esencia es muy natural Que
Q12-70	sabroso y no es empalagoso Que es un	chocolate	muy apetecible y que es apto para el consumo Que es muy
Q12-70	querer más. La vida es hermoso consumiendo	chocolate	Es algo amargo al inicio y dulce después, el sabor queda
Q12-70	buen tiempo en la lengua Que es un	chocolate	más fuerte de lo normal y que su aroma es muy fuerte
Q12-70	aroma es muy fuerte Que es el mejor	chocolate	que he probado Que el chocolate no sabe muy bien un poquito
Q12-70	el mejor chocolate que he probado Que el	chocolate	no sabe muy bien un poquito amargo Que es muy rico Sabor
Q12-70	Que es muy rico Sabor bueno pero el	chocolate	está muy fuerte Que pruebe Que es un producto natural y lo
Q12-70	producto natural y lo recomiendo Que es un	chocolate	agradable y que se puede consumir más continuo y no solo para
Q12-70	solo para ocasiones especiales Que consuma el mejor	chocolate	ecuatoriano, nuestro propio producto Relajante Está rico agradable y que me
Q12-70	sabor Que tiene un muy buen sabor el	chocolate	y su aroma es muy fuerte y agradable Que está muy rico
Q13-100	Podría recomendarlo pero la tendencia no es comer	chocolate	amargo. Pureza Sabor Calidad Sabor Color Amor Intenso al inicio Buen
Q13-100	sabor Está muy bueno como materia prima para	chocolate	Único Excelente Natural Rico al paladar Energético Consistente Rico Fuerte Más
Q13-100	gusto!!! Falta azúcar para el	chocolate	Amargo Sin dulce Sin sabor No me gusta Es amargo y agrio
Q13-70	Rico Saludable Familiar Alimenticio Rico Único Excelente	Chocolate	rico y puro Delicioso Aromático Amargo Maravilloso Insaciable Rico Amargo Sin
Q13-70	Rico Bueno Excelente Robusto Amargo Fino Es un	Chocolate	orgánico de fino aroma Normal ni muy amargo ni muy dulce Buena
Q13-70	delicioso Volveré a probar Excelente Muy buen sabor	Chocolate	de excelente calidad Tiene un sabor agradable Artesanal Amargo Perdurable
Q13-70	Muy cremoso Excelente sabor Estimulo agradable al paladar	Chocolate	con identidad ecuatoriana Sabroso Amargo Dulce Rico Un poco amargo
Q13-70	perfecto Sabor Sensación Delicioso Es mejor que el	chocolate	perfecto Sabor Sensación Delicioso Es mejor que el chocolate Waorani Natural
Q13-70	Aromático Puro Aromático Sin aditivos Ligeramente amargo	Chocolate	Waorani Natural Suave Buen olor Amargo Placer Delicia Rico Sabroso Amargo
Q13-70	Bueno para comer con fruta Dulce amargo Fragantes	Chocolate	cuencano Falta dulce Bueno para comer con fruta Dulce amargo Fragantes
Q13-70	y dulce Rico Delicioso Suave Me encanta el	Chocolate	oscuro Delicioso Aroma dulce Orgánico sin químico Placer Amor Paz Dulce
Q13-70	encanta el chocolate orgánico Rico Adictivo Ecuatoriano El	chocolate	orgánico Rico Adictivo Ecuatoriano El chocolate se convierte en el amor
Q13-70		chocolate	se convierte en el amor pasional en mi esposa Refrescante Saludable Exacto

Reference	LeftContext	Keyword (6)	RightContext
Q11-100	Pastoco o	cremoso	se pega un poco en el paladar pero el sabor es rico
Q11-100	chocolate un sabor agradable Sabor intenso En algo	cremoso	con gran cantidad de cacao, sabor intenso, que se impregna
Q13-100		Creemoso	Amargo Natural Delicioso está en su punto Intenso Gran Sabor Fuerte Sabrosa
Q13-100	en su punto Intenso Gran Sabor Fuerte Sabrosa	Creemoso	Cacao Sabor intenso Fuerte Puro cacao Sabor concentrado Salud Experiencia
Q13-70	ecuatoriana Sabroso Amargo Dulce Rico Un poco amargo	Creemoso	Delicioso con buen aroma Saludable Sabor fuerte Mejorar proceso Cacao
Q13-70	Bueno aroma Puro Agradable Suave Rico Delicioso Muy	cremoso	Excelente sabor Estimulo agradable al paladar Chocolate perfecto Sabor
Q13-70	sabor y el aroma Delicioso Exquisito afrodisíaco Rico	Creemoso	Aromático Dulce Concentrado Fragante Satisfactorio Gratificante Excitante

Reference	LeftContext	Keyword (29)	RightContext
Q11-100	, me gusta Cacao al 100 %,	delicioso	, sabor único Que falta azúcar Que es como para hacer chocolate
Q11-70	Un producto agradable pero amargo su olor es	delicioso	Sabor poco dulce, el chocolate es muy fuerte antes el dulce
Q11-70	también de quien fue el inventor de tan	deliciosa	golosina A de donde viene, de que planta Me hace pensar
Q11-70	hecho en casa Excitante Me hace pensar lo	delicioso	que es puesto que me hace recordar los premios que recibíamos cuando
Q12-100	cualquier paladar Diría que el chocolate es muy	delicioso	sentir su sabor Amargo, se derrite fácilmente, delicado Que es
Q12-100	Es un chocolate amargo pero con un aroma	delicioso	Que es muy puro su sabor Que es amargo, no lo
Q12-70	antes Ya respondí en la pregunta anterior está	delicioso	Siento una mezcla de despecho por no ser lo que esperaba;
Q12-70	características del chocolate Que el chocolate es muy	delicioso	que no entiendo a las personas cuando dicen que no les gusta
Q12-70	y sabroso Siento un aroma rico y sabor	delicioso	Que está muy bueno Aunque se que no necesariamente nutritivo pero es
Q12-70	un verdadero gusto y placer Es aromática y	delicioso	Tiene un sabor amargo pero al masticarlo ya es dulce Es muy
Q12-70	No huele bien Que debe probar porque es	delicioso	Que comer chocolate reconforte el alma Al producto muy bueno y sabroso
Q12-70	poco de amargura moderada pero si está muy	delicioso	Que el chocolate artesanal es diferente al chocolate procesado por empresa
Q12-70	Exquisito Le diría que este chocolate está muy	delicioso	, consistente y tiene agradable aroma Hay mucho bienestar y satisfacción Que
Q13-100	Cremoso Amargo Natural	Delicioso	está en su punto Intenso Gran Sabor Fuerte Sabrosa Cremoso Cacao Sabor
Q13-100	gustó para nada Nuevo, Fresco y Relajante	Delicioso	, único y perceptible al gusto!!! Falta azúcar para
Q13-70	Chocolate rico y puro	Delicioso	Aromático Amargo Maravilloso Insaciable Rico Amargo Sin sabor Feo Buena
Q13-70	agradable Artesanal Amargo Perdurable aroma Único Muy	delicioso	Volveré a probar Excelente Muy buen sabor Chocolate con identidad
Q13-70	Sabroso Amargo Dulce Rico Un poco amargo Cremoso	Delicioso	con buen aroma Saludable Sabor fuerte Mejorar proceso Cacao Casero
Q13-70	sabor y la sensación Sabroso Dulce Saludable Rico	Delicioso	Exquisito Bueno aroma Puro Agradable Suave Rico Delicioso Muy cremoso
Q13-70	Delicioso Exquisito Bueno aroma Puro Agradable Suave Rico	Delicioso	Muy cremoso Excelente sabor Estimulo agradable al paladar Chocolate
Q13-70	agradable al paladar Chocolate perfecto Sabor Sensación	Delicioso	Es mejor que el chocolate Waorani Natural Suave Buen olor Amargo Placer
Q13-70	olor Amargo Placer Delicia Rico Sabroso Amargo Relajante	Delicioso	Muy aromático Punto exacto del sabor de la casa Suave Dulce Saludable
Q13-70	sabor Amargo Insípido Aceitoso Dulce Un poquito amargo	Delicioso	Sabrosísimo Felicidad Excelente Buen sabor Exquisito Buen aroma Sabor Aroma
Q13-70	por su aroma Increíble Dulce Aromático Rico Agridulce	Delicioso	El sabor y el aroma Delicioso Exquisito afrodisíaco Rico Cremoso Aromático
Q13-70	Rico Agridulce Delicioso El sabor y el aroma	Delicioso	Exquisito afrodisíaco Rico Cremoso Aromático Dulce Concentrado Fragrante
Q13-70	sano Exquisito Saludable Auténtico Textura adecuada Aroma	delicioso	Sabor agradable Exquisito Sabroso Riquísimo Es muy rico, sano y cobre
Q13-70	comer con fruta Dulce amargo Fragantes Chocolate oscuro	Delicioso	Aroma dulce Orgánico sin químico Placer Amor Paz Dulce Muy rico Sabroso
Q13-70	Muy rico Sabroso Bueno Fuerte y dulce Rico	Delicioso	Suave Me encanta el chocolate orgánico Rico Adictivo Ecuatoriano El chocolate
Q13-70	gusto Agradable Rico Exquisito Puro De alta calidad	Delicioso	Fuerte aroma Buen sabor Muy sabroso para su consumo

Reference	LeftContext	Keyword (7)	RightContext
Q12-100	mejores Que lo mejor que puedes es sus	diferentes	presentaciones Calidad y sabor intenso Es un buen chocolate, recomendado
Q12-100	chocolate es la capacidad de renacer y sentir	diferente	en cada persona Diría que es un chocolate al 100 %,
Q12-70	al derretirse, sabor agradable. Es muy	diferente	al chocolate que normalmente se consume en las tiendas, es un
Q12-70	tiene un sabor concentrado de chocolate una característica	diferente	a la que he probado antes Ya respondí en la pregunta anterior
Q12-70	amargo deseado Que el chocolate que propone es	diferente	a los demás el cual hay muchas posibilidad de ir y conocer

Q12-70	está muy delicioso Que el chocolate artesanal es	diferente	al chocolate procesado por empresa Exquisito Le diría que este chocolate está
Q13-70	de la casa Suave Dulce Saludable Rico Puro	Diferente	Rico Bueno No empalagoso Delicia y sabor exótico Amargo Duro Suave Café

Reference	LeftContext	Keyword (45)	RightContext
Q11-70	Chocolate Puro Cacao un poco amarguito y	dulce	a la vez su olor es muy concentrado a que no me
Q11-70	Buena textura y nivel de refinado. Algo	dulce	pero a la vez un poco amargo la concentración a chocolate puro
Q11-70	sabor a Ecuador Equilibrio entre aroma, sabor	dulce	y aspero Posiblemente es un chocolate amazónico al 60 % Me recuerda
Q11-70	pero amargo su olor es delicioso Sabor poco	dulce	, el chocolate es muy fuerte antes el dulce Tiempo empleado por
Q11-70	, el chocolate es muy fuerte antes el	dulce	Tiempo empleado por todas las personas para entregar un producto de calidad
Q11-70	los amigos. Salud, bienestar, poco	dulce	, sabor a chocolate auténtico A cacao A campo, relajamiento Rico
Q11-70	te transporta A la mezcla de sabor entre	dulce	y agrio Las cosas buenas de la vida Que en la actualidad
Q11-70	niñez la alegría de comer golosinas En lo	dulce	que es y lo rápido que se derrite en la boca Pienso
Q11-70	recibíamos cuando éramos niños Mi familia Sensación de	dulce	dulce Delicia A un rico chocolate ecuatoriano Que es bueno no tiene
Q11-70	cundo éramos niños Mi familia Sensación de dulce	dulce	Delicia A un rico chocolate ecuatoriano Que es bueno no tiene mucha
Q11-70	es sabroso, pero estoy más por el	dulce	al final de la degustación A aquellos tiempos que de manera artesanal
Q11-70	padres Que es sano, no es muy	dulce	En mi infancia ya que en la dieta de las mañanas era
Q11-70	un agradable sabor Que todo lo hace más	dulce	que les cambia la autoestima Al chocolate que viene en polvo La
Q11-70	producto que contiene pureza un chocolate sin tanto	dulce	como es el chocolate orgánico A un tipo de chocolate no muy
Q11-70	orgánico A un tipo de chocolate no muy	dulce	que en lo personal me resulta agradable y no empalaga por lo
Q12-70	y el sabor Es un poco amargo pero	dulce	también. No es empalagoso Prueba y veras que te va a
Q12-70	producto sano Chocolate ni muy amargo ni muy	dulce	Dependiendo los usos; lo recomendaría para realizar bebidas a base de
Q12-70	tiene un sabor agradable, pero carece de	dulce	lo que provoca una sensación amarga al finalizar Buen chocolate pero muy
Q12-70	chocolate pero muy fuerte el cacao antes del	dulce	El producto causa un estimulo de alegría y relajación Una variedad especial
Q12-70	Que este chocolate tiene 2 matices, el	dulce	de la vida con un toque de amargura. El sabor amargo
Q12-70	sabor amargo del chocolate ecuatoriano es incomparable Es	dulce	y muy suave Que es un chocolate con mucha pureza (contenido
Q12-70	un sabor amargo pero al masticarlo ya es	dulce	Es muy rico recomendado Que debemos apoyar a nuestros productos que es
Q12-70	Que se siente rico es un sabor entre	dulce	y amargo Me siento en energía y feliz Amargo Poco empalagoso No
Q12-70	consumiendo chocolate Es algo amargo al inicio y	dulce	después, el sabor queda por un buen tiempo en la lengua
Q12-70	mucho porque es una mezcla de agrio y	dulce	Que está rico, amarguito puro sabor Que tiene un muy buen
Q13-100	! Falta azúcar para el chocolate Amargo Sin	dulce	Sin sabor No me gusta Es amargo y agrio Agrio Falta de
Q13-100	Sabroso Con agradable sabor natural Un poco más	dulce	Natural Artesanal Único Genial Identidad nacional Agrio Feo No me gustó
Q13-70	fino aroma Normal ni muy amargo ni muy	dulce	Buena textura Buena cristalización Dulce y a la vez amargo Concentrado Lo
Q13-70	amargo ni muy dulce Buena textura Buena cristalización	Dulce	y a la vez amargo Concentrado Lo recomiendo Casero Amargo Dulce Rico
Q13-70	la vez amargo Concentrado Lo recomiendo Casero Amargo	Dulce	Rico Bueno Excelente Robusto Amargo Fino Es un chocolate de excelente
Q13-70	sabor Chocolate con identidad ecuatoriana Sabroso Amargo	Dulce	Rico Un poco amargo Cremoso Delicioso con buen aroma Saludable Sabor
Q13-70	Amargo Agradable Buen sabor Más concentración de	dulce	Tranquilidad Dulzura Trabajo Excelente, lo quiero comprar, me gusta mucho
Q13-70	aroma, el sabor y la sensación Sabroso	Dulce	Saludable Rico Delicioso Exquisito Bueno aroma Puro Agradable Suave Rico
Q13-70	Punto exacto del sabor de la casa Suave	Dulce	Saludable Rico Puro Diferente Rico Bueno No empalagoso Delicia y sabor

Q13-70	Amargo Fuerte Oloroso Energético Anti-estrés Anímico	Dulce	Amarguito Se mantiene el sabor Amargo Insípido Aceitoso Dulce Un poquito
Q13-70	Amarguito Se mantiene el sabor Amargo Insípido Aceitoso	Dulce	Un poquito amargo Delicioso Sabrosísimo Felicidad Excelente Buen sabor
Q13-70	aroma Sabor Aroma Sensación Calidad Textura Aroma Rico	Dulce	Amargo Que este producto no es superado por su aroma Increíble Dulce
Q13-70	producto no es superado por su aroma Increíble	Dulce	Aromático Rico Agridulce Delicioso El sabor y el aroma Delicioso Exquisito
Q13-70	Delicioso Exquisito afrodisíaco Rico Cremoso Aromático	Dulce	Concentrado Fragrante Satisfactorio Gratificante Excitante Sabroso Dulce
Q13-70	Fragrante Satisfactorio Gratificante Excitante Sabroso	Dulce	Resistente Agradable Exquisito Textura equilibrada Bueno Rico Comestible Rico
Q13-70	aditivos Ligeramente amargo Chocolate cuencano Falta	dulce	Bueno para comer con fruta Dulce amargo Fragrantes Chocolate obscuro
Q13-70	cuencano Falta dulce Bueno para comer con fruta	Dulce	amargo Fragrantes Chocolate obscuro Delicioso Aroma dulce Orgánico sin
Q13-70	Dulce amargo Fragrantes Chocolate obscuro Delicioso Aroma	dulce	Orgánico sin químico Placer Amor Paz Dulce Muy rico Sabroso Bueno Fuerte
Q13-70	Aroma dulce Orgánico sin químico Placer Amor Paz	Dulce	Muy rico Sabroso Bueno Fuerte y dulce Rico Delicioso Suave Me encanta
Q13-70	Paz Dulce Muy rico Sabroso Bueno Fuerte y	dulce	Rico Delicioso Suave Me encanta el chocolate orgánico Rico Adictivo El

Reference	LeftContext	Keyword (12)	RightContext
Q11-100	Falta preparar para formar el chocolate a chocolate	ecuatoriano	Me da energía alegría Alegría Amargo Amargo Naturaleza, sabor concentrado
Q11-70	está trabajando en mejorar la calidad del chocolate	ecuatoriano	y se está incentivando a la producción del cacao Ecuador Artesanal Original
Q11-70	la costa, un ambiente agradable Al café	ecuatoriano	Sensación rica Una taza de leche con chocolate En realidad no pienso
Q11-70	más rico en esta vida es el chocolate	ecuatoriano	Al chocolate que probaba de mi abuela en la sierra Que es
Q11-70	de dulce dulce Delicia A un rico chocolate	ecuatoriano	Que es bueno no tiene mucha azúcar Campo Vegetación Al sabor de
Q12-100	y presionado Aroma sabor y delicia del chocolate	ecuatoriano	Que es muy bueno para la salud Puro, es un sabor
Q12-70	cacao, que apoye al consumo de chocolate	ecuatoriano	Un chocolate semiamargo artesanal bueno Sabor a chocolate, se siente el
Q12-70	de amargura. El sabor amargo del chocolate	ecuatoriano	es incomparable Es dulce y muy suave Que es un chocolate con
Q12-70	de acidez Para mi, consumir el chocolate	ecuatoriano	es un verdadero gusto y placer Es aromática y delicioso Tiene un
Q12-70	para ocasiones especiales Que consuma el mejor chocolate	ecuatoriano	, nuestro propio producto Relajante Está rico agradable y que me gustó
Q13-70	probar Excelente Muy buen sabor Chocolate con identidad	ecuatoriana	Sabroso Amargo Dulce Rico Un poco amargo Cremoso Delicioso con buen
Q13-70	Suave Me encanta el chocolate orgánico Rico Adictivo	Ecuatoriano	El chocolate se convierte en el amor pasional en mi esposa Refrescante

Reference	LeftContext	Keyword (5)	RightContext
Q12-70	poco amargo pero dulce también. No es	empalagoso	Prueba y veras que te va a encantar Está muy agrio (
Q12-70	Me siento en energía y feliz Amargo Poco	empalagoso	No huele bien Que debe probar porque es delicioso Que comer chocolate
Q12-70	natural Que si está sabroso y no es	empalagoso	Que es un chocolate muy apetecible y que es apto para el
Q12-70	un producto natural y muy aromático no es	empalagoso	. Que seguro le va a gustar y en el momento del
Q13-70	Dulce Saludable Rico Puro Diferente Rico Bueno No	empalagoso	Delicia y sabor exótico Amargo Duro Suave Café Rico sabor Agradable en

Reference	LeftContext	Keyword (7)	RightContext
Q11-100 Q12-100 Q12-70 Q13-100 Q13-100 Q13-100 Q13-70	formar el chocolate a chocolate ecuatoriano Me da gusta el otro con azúcar Fuerte Pureza Saludable sabor entre dulce y amargo Me siento en para chocolate Único Excelente Natural Rico al paladar Energético Consistente Rico Fuerte Más saludable Amargo Amargo Energético Muy amargo Dark Fuerte Sabor puro muy exquisito sabor Rica golosina Amargo Fuerte Oloroso	energía Energético energía Energético Energético Energía Energético	alegría Alegría Amargo Amargo Naturaleza, sabor concentrado del cacao Niñez Que conserva chocolate amargo Falta azúcar Tristeza Algo totalmente nuevo y feliz Amargo Poco empalagoso No huele bien Que debe probar porque Consistente Rico Fuerte Más saludable Amargo Energético Muy amargo Dark Muy amargo Dark Fuerte Sabor puro Energía saludable Muy natural Sabor Rico saludable Muy natural Sabor Rico Aromático Amargo Sabor fuerte Sin aroma Anti-estrés Anímico Dulce Amarguito Se mantiene el sabor Amargo Insípido

Reference	LeftContext	Keyword (12)	RightContext
Q12-100 Q13-100 Q13-100 Q13-100 Q13-100 Q13-70 Q13-70 Q13-70 Q13-70 Q13-70 Q13-70 Q13-70	original. Que el chocolate estaba amargo Emoción cacao Sabor concentrado Salud Experiencia tranquilidad Sabor concentrado Salud Experiencia tranquilidad Excelente Salud Experiencia tranquilidad Excelente Excelente Triple muy bueno como materia prima para chocolate Único textura Rico Saludable Familiar Alimenticio Rico Único Lo recomiendo Casero Amargo Dulce Rico Bueno Excelente Robusto Amargo Fino Es un chocolate de Perdurable aroma Único Muy delicioso Volveré a probar Más concentración de dulce Tranquilidad Dulzura Trabajo aroma Puro Agradable Suave Rico Delicioso Muy cremoso Dulce Un poquito amargo Delicioso Sabrosísimo Felicidad	Excelente Excelente Excelente excelente Excelente Excelente excelente Excelente Excelente Excelente Excelente	producto para la fabricación de postre Excelente Triple excelente Pastoso De calidad Buena Podría recomendarlo pero Triple excelente Pastoso De calidad Buena Podría recomendarlo pero la tendencia no es comer Pastoso De calidad Buena Podría recomendarlo pero la tendencia no es comer Natural Rico al paladar Energético Consistente Rico Fuerte Más saludable Chocolate orgánico de fino aroma Normal ni muy amargo ni muy dulce Robusto Amargo Fino Es un chocolate de excelente calidad Tiene un sabor calidad Tiene un sabor agradable Artesanal Amargo Perdurable aroma Único Muy buen sabor Chocolate con identidad ecuatoriana Sabroso Amargo Dulce , lo quiero comprar, me gusta mucho el aroma, el sabor Estimulo agradable al paladar Chocolate perfecto Sabor Sensación Buen sabor Exquisito Buen aroma Sabor Aroma Sensación Calidad Textura

Reference	LeftContext	Keyword (3)	RightContext
Q11-70 Q11-70 Q11-70	de calidad, pensando para disfrutarlo con la chocolate Mi esposa, mis hijos Cena en los premios que recibíamos cuando éramos niños Mi	familia familia familia	y los amigos. Salud, bienestar, poco dulce, sabor Me estimula A que lo más rico en esta vida es el Sensación de dulce dulce Delicia A un rico chocolate ecuatoriano Que es

Reference	LeftContext	Keyword (5)	RightContext
Q11-70 Q12-100 Q12-70 Q13-70 Q13-70	Al mismo o mejor nivel que el chocolate del gusto de cualquiera, sino de paladares Que es muy rico Que es un chocolate Alimenticio Rico Único Excelente Chocolate orgánico de Amargo Dulce Rico Bueno Excelente Robusto Amargo	fino finos fino fino Fino	Al momento de consumir el chocolate se puede sentir su textura suave Emoción Una experiencia única Está bueno, debería probarlo ya que el con características únicas que solo existe en Ecuador - Macas Que es aroma Normal ni muy amargo ni muy dulce Buena textura Buena cristalización Es un chocolate de excelente calidad Tiene un sabor agradable Artesanal

Reference	LeftContext	Keyword (21)	RightContext
Q11-100	en toda la boca. Agradable sensación.	Fuerte	Es de mayor calidad frente a los comunes Siento el cacao purito
Q11-70	60 % Me recuerda mi niñez Un sabor	fuerte	que se puede mejorar en el proceso de fermentación o de procesamiento
Q11-70	Sabor poco dulce, el chocolate es muy	fuerte	antes el dulce Tiempo empleado por todas las personas para entregar un
Q12-100	gusta. Me gusta el otro con azúcar	Fuerte	Pureza Saludable Energético Que conserva chocolate amargo Falta azúcar
Q12-100	el chocolate debe ser más procesado Un sabor	fuerte	, amargo, rico Es un chocolate amargo pero con un aroma
Q12-100	mundo entero Que esta muestra esta amargor,	fuerte	, sin mezcla, original. Que el chocolate estaba amargo Emoción
Q12-70	sensación amarga al finalizar Buen chocolate pero muy	fuerte	el cacao antes del dulce El producto causa un estímulo de alegría
Q12-70	en la lengua Que es un chocolate más	fuerte	de lo normal y que su aroma es muy fuerte Que es
Q12-70	lo normal y que su aroma es muy	fuerte	Que es el mejor chocolate que he probado Que el chocolate no
Q12-70	rico Sabor bueno pero el chocolate está muy	fuerte	Que pruebe Que es un producto natural y lo recomiendo Que es
Q12-70	sabor el chocolate y su aroma es muy	fuerte	y agradable Que está muy rico y saludable
Q13-100	Delicioso está en su punto Intenso Gran Sabor	Fuerte	Sabrosa Cremoso Cacao Sabor intenso Fuerte Puro cacao Sabor concentrado
Q13-100	Gran Sabor Fuerte Sabrosa Cremoso Cacao Sabor intenso	Fuerte	Puro cacao Sabor concentrado Salud Experiencia tranquilidad Excelente
Q13-100	Natural Rico al paladar Energético Consistente Rico	Fuerte	Más saludable Amargo Energético Muy amargo Dark Fuerte Sabor puro Energía
Q13-100	Fuerte Más saludable Amargo Energético Muy amargo Dark	Fuerte	Sabor puro Energía saludable Muy natural Sabor Rico Aromático Amargo Sabor
Q13-100	saludable Muy natural Sabor Rico Aromático Amargo Sabor	fuerte	Sin aroma Tristeza, no me gustó para nada Nuevo, Fresco
Q13-100	y agrio Agrio Falta de fermentación Sin químico	Fuerte	Amargo Delicado Amargo Aroma Agrio Desabrido Sin químicos Desagradable
Q13-70	amargo Cremoso Delicioso con buen aroma Saludable Sabor	fuerte	Mejorar proceso Cacao Casero Agradable Amargo Agradable Buen sabor Más
Q13-70	de muy muy exquisito sabor Rica golosina Amargo	Fuerte	Oloroso Energético Anti-estrés Anímico Dulce Amarguito Se mantiene el sabor
Q13-70	Placer Amor Paz Dulce Muy rico Sabroso Bueno	Fuerte	y dulce Rico Delicioso Suave Me encanta el chocolate orgánico Rico Adictivo
Q13-70	Agradable Rico Exquisito Puro De alta calidad Delicioso	Fuerte	aroma Buen sabor Muy sabroso para su consumo

Reference	LeftContext	Keyword (21)	RightContext
Q11-100	Algo amargo Fatal Suavidad, Experiencia, me	gusta	Cacao al 100 %, delicioso, sabor único Que falta azúcar
Q11-100	no fue lo que pensé. No me	gustó	muy amargo Sentimiento amargo La textura está bien Sensación de agriera
Q11-70	primer contacto con mi paladar no me haya	gustado	tanto como pensé El chocolate parece de tableta Es un poco amargo
Q11-70	que he probado chocolate buscando el que me	guste	más A mi tierra y mis costumbres Delicia Un olor a café
Q12-100	un buen chocolate, recomendado para persona que	gustan	del cacao, para acompañarlo con alguna bebida. Es un chocolate
Q12-100	un chocolate de calidad, no será del	gusto	de cualquiera, sino de paladares finos Emoción Una experiencia única Está
Q12-100	da una sensación única Amargo, no me	gusta	. Me gusta el otro con azúcar Fuerte Pureza Saludable Energético Que
Q12-100	única Amargo, no me gusta. Me	gusta	el otro con azúcar Fuerte Pureza Saludable Energético Que conserva chocolate
Q12-70	a las personas cuando dicen que no les	gusta	Se debe mejorar el proceso para obtener un mejor sabor, consistencia
Q12-70	por mucho tiempo, te activa las papillas	gustativas	Que no es pegajosa Se disuelve fácilmente su aroma a cacao y
Q12-70	(contenido de cacao) pero que me	gustaría	un poco más de acidez Para mi, consumir el chocolate ecuatoriano
Q12-70	, consumir el chocolate ecuatoriano es un verdadero	gusto	y placer Es aromática y delicioso Tiene un sabor amargo pero al
Q12-70	bueno y sabroso Tiene un bon sabor al	gusto	que genera buena sensación en el paladar al ser un producto que

Q12-70	es empalagoso. Que seguro le va a	gustar	y en el momento del deleite va a querer más. La
Q12-70	producto Relajante Está rico agradable y que me	gustó	mucho porque es una mezcla de agrio y dulce Que está rico
Q13-100	Sabor fuerte Sin aroma Tristeza, no me	gustó	para nada Nuevo, Fresco y Relajante Delicioso, único y perceptible
Q13-100	y Relajante Delicioso, único y perceptible al	gusto	!!! Falta azúcar para el chocolate Amargo Sin dulce Sin
Q13-100	chocolate Amargo Sin dulce Sin sabor No me	gusta	Es amargo y agrio Agrio Falta de fermentación Sin químico Fuerte Amargo
Q13-100	Único Genial Identidad nacional Agrio Feo No me	gustó	Amargo Feo Puro Moldeable Rico Concentrado Amargo Rústico Sabroso
Q13-70	Trabajo Excelente, lo quiero comprar, me	gusta	mucho el aroma, el sabor y la sensación Sabroso Dulce Saludable
Q13-70	en mi esposa Refrescante Saludable Exacto a mi	gusto	Agradable Rico Exquisito Puro De alta calidad Delicioso Fuerte aroma Buen

Reference	LeftContext	Keyword (4)	RightContext
Q11-100	frente a los comunes Siento el cacao purito	Infancia	A la gloria Rico En la forma de diluirse podría un poco
Q11-70	planta Me hace pensar en mi niñez,	infancia	Me hace pensar a lo rico que es el cacao como fruta
Q11-70	sano, no es muy dulce En mi	infancia	ya que en la dieta de las mañanas era chocolate con leche
Q11-70	que me solía comprar mi abuelita en la	infancia	Un sabor agradable que incita al seguir comiendo

Reference	LeftContext	Keyword (6)	RightContext
Q11-100	100 % Cacao chocolate un sabor agradable Sabor	intenso	En algo cremoso con gran cantidad de cacao, sabor intenso,
Q11-100	cremoso con gran cantidad de cacao, sabor	intenso	, que se impregna en toda la boca. Agradable sensación.
Q12-100	puedes es sus diferentes presentaciones Calidad y sabor	intenso	Es un buen chocolate, recomendado para persona que gustan del cacao
Q13-100	Cremoso Amargo Natural Delicioso está en su punto	Intenso	Gran Sabor Fuerte Sabrosa Cremoso Cacao Sabor intenso Fuerte Puro cacao
Q13-100	Intenso Gran Sabor Fuerte Sabrosa Cremoso Cacao Sabor	intenso	Fuerte Puro cacao Sabor concentrado Salud Experiencia tranquilidad Excelente
Q13-100	amargo. Pureza Sabor Calidad Sabor Color Amor	Intenso	al inicio Buen sabor Está muy bueno como materia prima para chocolate

Reference	LeftContext	Keyword (10)	RightContext
Q11-100	azúcar Que es como para hacer chocolate con	leche	y azúcar porque es un chocolate sin sabor Se le hace agrio
Q11-100	la tarde Al chocolate que se prepara con	leche	Es su sabor natural sin preservantes No tiene sabor a chocolate que
Q11-70	satisfacción de una buena taza de chocolate con	leche	Porcentaje de cacao más elevado que los que normalmente se encuentra en
Q11-70	olfato A una buena taza de chocolate con	leche	, a sentarse a la mesa tranquilamente a degustarlo Mi niñez la
Q11-70	Al café ecuatoriano Sensación rica Una taza de	leche	con chocolate En realidad no pienso en nada solo siento el sabor
Q11-70	única de satisfacción. Es un chocolate con	leche	Que es un chocolate de Macas por su esencia amargo-dulce En cuanto
Q11-70	la dieta de las mañanas era chocolate con	leche	Momentos felices Al chocolate caliente que prepara mi mamá cuando hace frío
Q11-70	chocolate en tableta para hacer con agua y	leche	Está muy rico aroma al cacao No tiene un agradable sabor Que
Q12-100	poquito amargo pero haciéndole con chocolate agua y	leche	, azúcar quedaría bien Es amargo Que el chocolate debe ser más
Q12-70	distintos grados Ese chocolate quedaría bueno ingerir con	leche	Se siente un sabor que perdura en el sentido en la lengua

Reference	LeftContext	Keyword (4)	RightContext
Q11-100 Q11-70 Q11-70 Q11-70	Amargo Amargo Naturaleza, sabor concentrado del cacao chocolate amazónico al 60 % Me recuerda mi sentarse a la mesa tranquilamente a degustarlo Mi de que planta Me hace pensar en mi	Niñez niñez niñez niñez	Algo amargo Fatal Suavidad, Experiencia, me gusta Cacao al 100 Un sabor fuerte que se puede mejorar en el proceso de fermentación la alegría de comer golosinas En lo dulce que es y lo , infancia Me hace pensar a lo rico que es el cacao

Reference	LeftContext	Keyword (7)	RightContext
Q11-100 Q11-70 Q11-70 Q11-70 Q11-70 Q11-70 Q13-70	Agrio Lo puro y natural que podemos tener poco amarguito y dulce a la vez su artesanal ya que tiene sabor único, el del cacao Un producto agradable pero amargo su Rico Que es algo relajante, emite un A mi tierra y mis costumbres Delicia Un mejor que el chocolate Waorani Natural Suave Buen	Olor olor olor olor olor olor olor	a cacao natural Amazonía A mi país, a mi identidad Amargo es muy concentrado a que no me saciaré y que siempre consumiré impresionante y satisfactorio A que proviene del cacao y es algo nuestro es delicioso Sabor poco dulce, el chocolate es muy fuerte antes que te transporta A la mezcla de sabor entre dulce y agrio a café, amargo y le hace ir a la costa, Amargo Placer Delicia Rico Sabroso Amargo Relajante Delicioso Muy aromático

Reference	LeftContext	Keyword (10)	RightContext
Q11-100 Q11-100 Q11-70 Q12-100 Q12-100 Q12-100 Q12-70 Q12-70 Q13-100 Q13-70	o cremoso se pega un poco en el ser más suave, se pega en el para hacer que al primer contacto con mi será del gusto de cualquiera, sino de %, con la capacidad de satisfacer cualquier se debería experimentar y saborearlo Sensaciones en el ; pero el sabor que deja an el al gusto que genera buena sensación en el prima para chocolate Único Excelente Natural Rico al Muy cremoso Excelente sabor Estimulo agradable al	paladar paladar paladar paladares paladar paladar paladar paladar paladar paladar	pero el sabor es rico al final se siente la pureza del Chocolate 100 % puro 100 % chocolate su grasita muy buena Chocolate no me haya gustado tanto como pensé El chocolate parece de tableta finos Emoción Una experiencia única Está bueno, debería probarlo ya que Diría que el chocolate es muy delicioso sentir su sabor Amargo, impresionantes, se siente el cacao puro Que falta azúcar y que es bueno para quien aprecie el amargor y sus distintos grados Ese al ser un producto que tiene un buen sabor Tiene una textura Energético Consistente Rico Fuerte Más saludable Amargo Energético Muy Chocolate perfecto Sabor Sensación Delicioso Es mejor que el chocolate

Reference	LeftContext	Keyword (9)	RightContext
Q11-100 Q11-70 Q11-70 Q11-70 Q11-70 Q11-70 Q11-70	identidad Amargo, que no fue lo que bueno Este chocolate en particular, me hace mi paladar no me haya gustado tanto como añadido o casi nulo el amargo posterior Estoy personas para entregar un producto de calidad, taza de leche con chocolate En realidad no donde viene, de que planta Me hace	pensé pensar pensé pensando pensando pienso pensar	. No me gustó muy amargo Sentimiento amargo La textura está bien en que cuanto porcentaje de cacao lleva la muestra? En sus El chocolate parece de tableta Es un poco amargo Parece un chocolate que es muy artesanal ya que tiene sabor único, el olor para disfrutarlo con la familia y los amigos. Salud, bienestar en nada solo siento el sabor del chocolate Mi esposa, mis en mi niñez, infancia Me hace pensar a lo rico que

Q11-70	pensar en mi niñez, infancia Me hace	pensar	a lo rico que es el cacao como fruta Al chocolate hecho
Q11-70	Al chocolate hecho en casa Excitante Me hace	pensar	lo delicioso que es puesto que me hace recordar los premios que

Reference	LeftContext	Keyword (13)	RightContext
Q11-70	en todo los lugares en los que he	probado	chocolate buscando el que me guste más A mi tierra y mis
Q11-70	vida es el chocolate ecuatoriano Al chocolate que	probaba	de mi abuela en la sierra Que es un chocolate de gran
Q12-100	Te diría que se merece la pena	probarlo	pero que hay chocolates mejores Que lo mejor que puedes es sus
Q12-100	Emoción Una experiencia única Está bueno, debería	probarlo	ya que el poder del chocolate es la capacidad de renacer y
Q12-100	es amargo, no lo recomiendo Nunca lo	probé	, tal vez el cultivo tuvo problema que es algo único sabroso
Q12-100	Es un chocolate artesanal muy amargo Es como	probar	un producto exitoso de mi país que conoce el mundo entero Que
Q12-70	chocolate una característica diferente a la que he	probado	antes Ya respondí en la pregunta anterior está delicioso Siento una mezcla
Q12-70	animado Chocolate muy bueno, vale la pena	probarlo	Sensación de sabor sin comparación Que lo mejor del chocolate es su
Q12-70	Amargo Poco empalagoso No huele bien Que debe	probar	porque es delicioso Que comer chocolate reconforte el alma Al producto muy
Q12-70	sabor permanece aún después de acabarlo Para mi	probar	un chocolate es único, ya que al momento de consumirlo estimula
Q12-70	fuerte Que es el mejor chocolate que he	probado	Que el chocolate no sabe muy bien un poquito amargo Que es
Q12-70	bueno pero el chocolate está muy fuerte Que	pruebe	Que es un producto natural y lo recomiendo Que es un chocolate
Q13-70	Amargo Perdurable aroma Único Muy delicioso Volveré a	probar	Excelente Muy buen sabor Chocolate con identidad ecuatoriana Sabroso

Reference	LeftContext	Keyword (7)	RightContext
Q11-100	sabor es rico al final se siente la	pureza	del chocolate 100 % Cacao chocolate un sabor agradable Sabor intenso En
Q11-70	de cacao Que es un producto que contiene	pureza	un chocolate sin tanto dulce como es el chocolate orgánico A un
Q12-100	. Me gusta el otro con azúcar Fuerte	Pureza	Saludable Energético Que conserva chocolate amargo Falta azúcar Tristeza Algo
Q12-70	Que se siente la	pureza	y el sabor Es un poco amargo pero dulce también. No
Q12-70	muy suave Que es un chocolate con mucha	pureza	(contenido de cacao) pero que me gustaría un poco más
Q12-70	Que es muy sabroso Un sabor incomparable la	pureza	Pues le recomendaría a esa persona que consuma ya que es muy
Q13-100	la tendencia no es comer chocolate amargo.	Pureza	Sabor Calidad Sabor Color Amor Intenso al inicio Buen sabor Está muy

Reference	LeftContext	Keyword (19)	RightContext
Q11-100	se pega en el paladar Chocolate 100 %	puro	100 % chocolate su grasita muy buena Chocolate amargo Falta preparar para
Q11-100	a chocolate que acostumbro en degustar Agrio Lo	puro	y natural que podemos tener Olor a cacao natural Amazonía A mi
Q11-70	Chocolate	Puro	Cacao un poco amarguito y dulce a la vez su olor es
Q11-70	vez un poco amargo la concentración a chocolate	puro	Me recuerdo al chocolate que preparaba mi Madre Muy bueno Este chocolate
Q11-70	característica y su amargura al ser un chocolate	puro	. Su aroma penetra y se dirige al cerebro activando una sensación
Q11-70	azúcar Campo Vegetación Al sabor de un chocolate	puro	Al cacao Que es sabroso, pero estoy más por el dulce
Q11-70	Tranquilidad Al café, a las mañanas Cacao	puro	Me recuerda a los chocolates que me solía comprar mi abuelita en
Q12-100	ecuatoriano Que es muy bueno para la salud	Puro	, es un sabor y consistencia única y te da una sensación

Q12-100	el paladar impresionantes, se siente el cacao	puro	Que falta azúcar y que daría mejor
Q12-100	pero con un aroma delicioso	puro	Que es un poquito amargo
Q12-70	agrio y dulce	puro	su sabor
Q13-100	Sabor Fuerte Sabrosa Cremoso Cacao Sabor intenso Fuerte	Puro	Que es amargo, no lo recomiendo Nunca lo probé
Q13-100	Amargo Energético Muy amargo Dark Fuerte Sabor	puro	sabor
Q13-100	nacional Agrio Feo No me gustó Amargo Feo	Puro	Que tiene un muy buen sabor el chocolate y su aroma
Q13-70	Chocolate rico y	puro	cacao Sabor concentrado Salud Experiencia tranquilidad Excelente Excelente
Q13-70	Dulce Saludable Rico Delicioso Exquisito Bueno aroma	Puro	Energía saludable Muy natural Sabor Rico Aromático Amargo Sabor fuerte Sin
Q13-70	sabor de la casa Suave Dulce Saludable Rico	Puro	Moldeable Rico Concentrado Amargo Rústico Sabroso
Q13-70	todo es nuestro Natural Fácil de diluir Aromático	Puro	Delicioso Aromático Amargo Maravilloso Insaciable Rico Amargo Sin sabor Feo
Q13-70	Saludable Exacto a mi gusto Agradable Rico Exquisito	Puro	Agradable Suave Rico Delicioso Muy cremoso Excelente sabor Estimulo
			Diferente Rico Bueno No empalagoso Delicia y sabor exótico Amargo Duro
			Aromático Sin aditivos Ligeramente amargo Chocolate cuencano Falta dulce
			De alta calidad Delicioso Fuerte aroma Buen sabor Muy sabroso para su

Reference	LeftContext	Keyword (3)	RightContext
Q13-100	amargo y agrio Agrio Falta de fermentación Sin	químico	Fuerte Amargo Delicado Amargo Aroma Agrio Desabrido Sin químicos
Q13-100	Fuerte Amargo Delicado Amargo Aroma Agrio Desabrido Sin	químicos	Desagradable Amargo Mal producto Mal sabor Mala experiencia Sabroso Con
Q13-70	Chocolate obscuro Delicioso Aroma dulce Orgánico sin	químico	Placer Amor Paz Dulce Muy rico Sabroso Bueno Fuerte y dulce Rico

Reference	LeftContext	Keyword (48)	RightContext
Q11-100	poco en el paladar pero el sabor es	rico	al final se siente la pureza del chocolate 100 % Cacao chocolate
Q11-100	Siento el cacao purito Infancia A la gloria	Rico	En la forma de diluirse podría un poco ser más suave,
Q11-70	chocolate auténtico A cacao A campo, relajamiento	Rico	Que es algo relajante, emite un olor que te transporta A
Q11-70	, un ambiente agradable Al café ecuatoriano Sensación	rica	Una taza de leche con chocolate En realidad no pienso en nada
Q11-70	en familia Me estimula A que lo más	rico	en esta vida es el chocolate ecuatoriano Al chocolate que probaba de
Q11-70	niñez, infancia Me hace pensar a lo	rico	que es el cacao como fruta Al chocolate hecho en casa Excitante
Q11-70	familia Sensación de dulce dulce Delicia A un	rico	chocolate ecuatoriano Que es bueno no tiene mucha azúcar Campo Vegetación
Q11-70	para hacer con agua y leche Está muy	rico	aroma al cacao No tiene un agradable sabor Que todo lo hace
Q12-100	más procesado Un sabor fuerte, amargo,	rico	Es un chocolate amargo pero con un aroma delicioso Que es muy
Q12-70	aroma a cacao y sabroso Siento un aroma	rico	y sabor delicioso Que está muy bueno Aunque se que no necesariamente
Q12-70	pero al masticarlo ya es dulce Es muy	rico	recomendado Que debemos apoyar a nuestros productos que es una materia
Q12-70	calidad amargura sabor muy concentrado Que se siente	rico	es un sabor entre dulce y amargo Me siento en energía y
Q12-70	relaja y calma y satisface Que es muy	rico	Que es un chocolate fino con características únicas que solo existe en
Q12-70	esa persona que consuma ya que es muy	rico	Se siente que el chocolate tiene un poco de amargura moderada pero
Q12-70	lo consume Sabor bonito Es un chocolate muy	rico	y con un buen sabor Que es natural sin azúcar y como
Q12-70	azúcar y como sale natural Que es muy	rico	y sano Que es un chocolate muy agradable, el toque en
Q12-70	es apto para el consumo Que es muy	rico	y sobre todo natural Se nota que es un producto natural y
Q12-70	muy bien un poquito amargo Que es muy	rico	Sabor bueno pero el chocolate está muy fuerte Que pruebe Que es
Q12-70	ecuatoriano, nuestro propio producto Relajante Está	rico	agradable y que me gustó mucho porque es una mezcla de agrio

Q12-70	una mezcla de agrio y dulce	Que está	rico	, amarguito puro sabor	Que tiene un muy buen sabor el chocolate
Q12-70	es muy fuerte y agradable	Que está muy	rico	y saludable	
Q13-100	como materia prima para chocolate	Único Excelente Natural	Rico	al paladar Energético Consistente Rico Fuerte Más saludable Amargo	
Q13-100	Excelente Natural Rico al paladar	Energético Consistente	Rico	Fuerte Más saludable Amargo Energético Muy amargo Dark Fuerte Sabor puro	
Q13-100	Fuerte Sabor puro Energía saludable	Muy natural Sabor	Rico	Aromático Amargo Sabor fuerte Sin aroma Tristeza, no me gustó para	
Q13-100	Feo No me gustó Amargo Feo Puro Moldeable		Rico	Concentrado Amargo Rústico Sabroso	
Q13-70		Chocolate	rico	y puro Delicioso Aromático Amargo Maravilloso Insaciable Rico Amargo Sin	
Q13-70	y puro Delicioso Aromático Amargo Maravilloso Insaciable		Rico	Amargo Sin sabor Feo Buena textura Rico Saludable Familiar Alimenticio Rico	
Q13-70	Insaciable Rico Amargo Sin sabor Feo Buena textura		Rico	Saludable Familiar Alimenticio Rico Único Excelente Chocolate orgánico de fino	
Q13-70	sabor Feo Buena textura Rico Saludable Familiar Alimenticio		Rico	Único Excelente Chocolate orgánico de fino aroma Normal ni muy amargo ni	
Q13-70	amargo Concentrado Lo recomiendo Casero Amargo Dulce		Rico	Bueno Excelente Robusto Amargo Fino Es un chocolate de excelente calidad	
Q13-70	Chocolate con identidad ecuatoriana Sabroso Amargo Dulce		Rico	Un poco amargo Cremoso Delicioso con buen aroma Saludable Sabor fuerte	
Q13-70	el sabor y la sensación Sabroso Dulce Saludable		Rico	Delicioso Exquisito Bueno aroma Puro Agradable Suave Rico Delicioso Muy	
Q13-70	Rico Delicioso Exquisito Bueno aroma Puro Agradable Suave		Rico	Delicioso Muy cremoso Excelente sabor Estimulo agradable al paladar	
Q13-70	Waorani Natural Suave Buen olor Amargo Placer Delicia		Rico	Sabroso Amargo Relajante Delicioso Muy aromático Punto exacto del sabor de	
Q13-70	del sabor de la casa Suave Dulce Saludable		Rico	Puro Diferente Rico Bueno No empalagoso Delicia y sabor exótico Amargo Duro	
Q13-70	la casa Suave Dulce Saludable Rico Puro Diferente		Rico	Bueno No empalagoso Delicia y sabor exótico Amargo Duro Suave Café Rico	
Q13-70	Delicia y sabor exótico Amargo Duro Suave Café		Rico	sabor Agradable en proceso de ser de muy muy exquisito sabor Rica	
Q13-70	Buen aroma Sabor Aroma Sensación Calidad Textura Aroma		Rico	Dulce Amargo Que este producto no es superado por su aroma Increíble	
Q13-70	es superado por su aroma Increíble Dulce Aromático		Rico	Agridulce Delicioso El sabor y el aroma Delicioso Exquisito afrodisíaco Rico	
Q13-70	El sabor y el aroma Delicioso Exquisito afrodisíaco		Rico	Cremoso Aromático Dulce Concentrado Fragrante Satisfactorio Gratificante	
Q13-70	Resistente Agradable Exquisito Textura equilibrada Bueno		Rico	Comestible Rico Profundo Duradero Sabroso Delicia Con aroma Ricos Buenos	
Q13-70	Exquisito Textura equilibrada Bueno Rico Comestible		Rico	Profundo Duradero Sabroso Delicia Con aroma Ricos Buenos Sabor natural	
Q13-70	Delicia Con aroma Ricos Buenos Sabor natural Agradable		Rico	Muy sano Exquisito Saludable Auténtico Textura adecuada Aroma delicioso	
Q13-70	Sabor agradable Exquisito Sabroso Riquísimo Es muy		rico	, sano y cobre todo es nuestro Natural Fácil de diluir Aromático	
Q13-70	Orgánico sin químico Placer Amor Paz Dulce Muy		rico	Sabroso Bueno Fuerte y dulce Rico Delicioso Suave Me encanta el chocolate	
Q13-70	Dulce Muy rico Sabroso Bueno Fuerte y dulce		Rico	Delicioso Suave Me encanta el chocolate orgánico Rico Adictivo Ecuatoriano El	
Q13-70	Rico Delicioso Suave Me encanta el chocolate orgánico		Rico	Adictivo Ecuatoriano El chocolate se convierte en el amor pasional en mi	
Q13-70	esposa Refrescante Saludable Exacto a mi gusto Agradable		Rico	Exquisito Puro De alta calidad Delicioso Fuerte aroma Buen sabor Muy sabroso	

Reference	LeftContext	Keyword (88)	RightContext
Q11-100	pega un poco en el paladar pero el	sabor	es rico al final se siente la pureza del chocolate 100 %
Q11-100	pureza del chocolate 100 % Cacao chocolate un	sabor	agradable Sabor intenso En algo cremoso con gran cantidad de cacao,
Q11-100	chocolate 100 % Cacao chocolate un sabor agradable	Sabor	intenso En algo cremoso con gran cantidad de cacao, sabor intenso
Q11-100	algo cremoso con gran cantidad de cacao,	sabor	intenso, que se impregna en toda la boca. Agradable sensación
Q11-100	da energía alegría Alegría Amargo Amargo Naturaleza,	sabor	concentrado del cacao Niñez Algo amargo Fatal Suavidad, Experiencia, me
Q11-100	gusta Cacao al 100 %, delicioso,	sabor	único Que falta azúcar Que es como para hacer chocolate con leche
Q11-100	leche y azúcar porque es un chocolate sin	sabor	Se le hace agrio la boca Algo agrio y no muy bien

Q11-100	chocolate que se prepara con leche Es su	sabor	natural sin preservantes No tiene sabor a chocolate que acostumbro en
Q11-100	Es su sabor natural sin preservantes No tiene	sabor	a chocolate que acostumbro en degustar Agrio Lo puro y natural que
Q11-70	, si estará vitaminizado, existe en otros	sabores	A una reunión familiar con una taza de chocolate Lo mejor del
Q11-70	Parece un chocolate artesanal, el nivel de	sabor	denota que tiene poco azúcar añadido o casi nulo el amargo posterior
Q11-70	pensando que es muy artesanal ya que tiene	sabor	único, el olor impresionante y satisfactorio A que proviene del cacao
Q11-70	del cacao y es algo nuestro Golosina con	sabor	a Ecuador Equilibrio entre aroma, sabor dulce y aspero Posiblemente es
Q11-70	con sabor a Ecuador Equilibrio entre aroma,	sabor	dulce y aspero Posiblemente es un chocolate amazónico al 60 % Me
Q11-70	al 60 % Me recuerda mi niñez Un	sabor	fuerte que se puede mejorar en el proceso de fermentación o de
Q11-70	producto agradable pero amargo su olor es delicioso	Sabor	poco dulce, el chocolate es muy fuerte antes el dulce Tiempo
Q11-70	. Salud, bienestar, poco dulce,	sabor	a chocolate auténtico A cacao A campo, relajamiento Rico Que es
Q11-70	olor que te transporta A la mezcla de	sabor	entre dulce y agrio Las cosas buenas de la vida Que en
Q11-70	realidad no pienso en nada solo siento el	sabor	del chocolate Mi esposa, mis hijos Cena en familia Me estimula
Q11-70	Que es un chocolate de gran calidad y	sabor	, perfecto para acompañar en repostería y en varios usos. Calidad
Q11-70	bueno no tiene mucha azúcar Campo Vegetación Al	sabor	de un chocolate puro Al cacao Que es sabroso, pero estoy
Q11-70	rico aroma al cacao No tiene un agradable	sabor	Que todo lo hace más dulce que les cambia la autoestima Al
Q11-70	solía comprar mi abuelita en la infancia Un	sabor	agradable que incita al seguir comiendo
Q12-100	que puedes es sus diferentes presentaciones Calidad y	sabor	intenso Es un buen chocolate, recomendado para persona que gustan del
Q12-100	que el chocolate es muy delicioso sentir su	sabor	Amargo, se derrite fácilmente, delicado Que es solo el cacao
Q12-100	solo el cacao seco molido y presionado Aroma	sabor	y delicia del chocolate ecuatoriano Que es muy bueno para la salud
Q12-100	bueno para la salud Puro, es un	sabor	y consistencia única y te da una sensación única Amargo, no
Q12-100	Que el chocolate debe ser más procesado Un	sabor	fuerte, amargo, rico Es un chocolate amargo pero con un
Q12-100	un aroma delicioso Que es muy puro su	sabor	Que es amargo, no lo recomiendo Nunca lo probé, tal
Q12-100	sabroso Que coma el chocolate que está con	sabor	agradable Es un chocolate artesanal muy amargo Es como probar un producto
Q12-70	Que se siente la pureza y el	sabor	Es un poco amargo pero dulce también. No es empalagoso Prueba
Q12-70	(feó) Buena textura al derretirse,	sabor	agradable. Es muy diferente al chocolate que normalmente se consume en
Q12-70	. Que lo mejor del chocolate es su	sabor	Que es un producto sano Chocolate ni muy amargo ni muy dulce
Q12-70	base de este chocolate. Que tiene un	sabor	concentrado de chocolate una característica diferente a la que he probado
Q12-70	no ser lo que esperaba; pero el	sabor	que deja an el paladar es bueno para quien aprecie el amargor
Q12-70	quedaría bueno ingerir con leche Se siente un	sabor	que perdura en el sentido en la lengua. Amargo para personas
Q12-70	mejores del mundo Buen producto Sabroso Tiene buen	sabor	, buena textura y buen proceso poscosecha porque da todas las características
Q12-70	debe mejorar el proceso para obtener un mejor	sabor	, consistencia y otros del producto terminal Que el producto tiene un
Q12-70	del producto terminal Que el producto tiene un	sabor	agradable, pero carece de dulce lo que provoca una sensación amarga
Q12-70	cacao y sabroso Siento un aroma rico y	sabor	delicioso Que está muy bueno Aunque se que no necesariamente nutritivo
Q12-70	bueno, vale la pena probarlo Sensación de	sabor	sin comparación Que lo mejor del chocolate es su sabor al cacao
Q12-70	comparación Que lo mejor del chocolate es su	sabor	al cacao, que apoye al consumo de chocolate ecuatoriano Un chocolate
Q12-70	ecuatoriano Un chocolate semiamargo artesanal bueno	Sabor	a chocolate, se siente el cacao Que este chocolate tiene 2
Q12-70	vida con un toque de amargura. El	sabor	amargo del chocolate ecuatoriano es incomparable Es dulce y muy suave Que
Q12-70	y placer Es aromática y delicioso Tiene un	sabor	amargo pero al masticarlo ya es dulce Es muy rico recomendado Que
Q12-70	es una materia prime de buena calidad amargura	sabor	muy concentrado Que se siente rico es un sabor entre dulce y

Q12-70	muy concentrado	Que se siente rico es un	sabor	entre dulce y amargo	Me siento en energía y feliz	Amargo Poco
Q12-70	producto muy bueno y sabroso	Tiene un bon	sabor	al gusto que genera buena sensación	en el paladar al ser un	
Q12-70		al ser un producto que tiene un buen	sabor	Tiene una textura más sólida y agradable	que el chocolate común	Dura
Q12-70	común	Dura más tiempo en la boca	sabor	permanece aún después de acabarlo	Para mi probar un chocolate es único	
Q12-70	Ecuador - Macas	Que es muy sabroso	sabor	incomparable la pureza	Pues le recomendaría a esa persona que consuma ya	
Q12-70	Hay mucho bienestar y satisfacción	Que lo consume	Sabor	bonito	Es un chocolate muy rico y con un buen sabor	Que
Q12-70		un chocolate muy rico y con un buen	sabor	Que es natural sin azúcar y como sale natural	Que es muy	
Q12-70		amargo al inicio y dulce después, el	sabor	queda por un buen tiempo en la lengua	Que es un chocolate	
Q12-70		bien un poquito amargo	Sabor	bueno pero el chocolate está muy fuerte	Que pruebe	Que es un
Q12-70		y dulce	sabor	Que tiene un muy buen sabor el chocolate y su aroma es	el chocolate y su aroma es muy fuerte y agradable	Que está
Q12-70	amarguito puro	sabor	sabor	el chocolate y su aroma es muy fuerte y agradable	Que está	
Q13-100	Natural	Delicioso está en su punto	Sabor	Fuerte	Sabrosa	Cre moso Cacao Sabor intenso
Q13-100	punto	Intenso Gran	Sabor	intenso	Fuerte	Puro cacao Sabor
Q13-100	Sabrosa	Cre moso Cacao Sabor intenso	Sabor	concentrado	Salud	Experiencia tranquilidad
Q13-100	tendencia no es comer chocolate amargo.	Pureza	Sabor	concentrado	Salud	Experiencia tranquilidad Excelente Excelente Triple
Q13-100	es comer chocolate amargo.	Pureza	Sabor	Color	Amor	Intenso al inicio Buen sabor
Q13-100	Calidad	Sabor	Sabor	Color	Amor	Intenso al inicio Buen sabor
Q13-100	Calidad	Sabor Color Amor	sabor	Está muy bueno	como materia	
Q13-100	Más saludable	Amargo Energético	Sabor	Está muy bueno como materia prima para chocolate	Único	Excelente Natural
Q13-100	Dark	Fuerte	Sabor	puro	Energía saludable	Muy natural Sabor Rico
Q13-100	saludable	Muy natural	Sabor	puro	Energía saludable	Muy natural Sabor Rico
Q13-100	azúcar para el chocolate	Amargo Sin dulce	sabor	fuerte	Sin aroma	Tristeza, no me gustó
Q13-100	Sin químicos	Desagradable	sabor	No me gusta	Es amargo y agrio	Agrio Falta de fermentación
Q13-100	producto	Mal	sabor	Mala experiencia	Sabroso	Con agradable sabor natural
Q13-100	Mal sabor	Mala experiencia	sabor	natural	Un poco más dulce	
Q13-70	Aromático	Amargo Maravilloso	sabor	natural	Un poco más dulce	Natural Artesanal Único
Q13-70	Es un chocolate de excelente calidad	Tiene un	sabor	Feo Buena textura	Rico	Saludable Familiar Alimenticio
Q13-70	Muy delicioso	Volveré a probar	sabor	agradable	Artesanal	Amargo Perdurable aroma Único
Q13-70	poco amargo	Cre moso	Sabor	Chocolate con identidad ecuatoriana	Sabroso	Amargo Dulce Rico
Q13-70	proceso	Cacao Casero	sabor	fuerte	Mejorar proceso	Cacao Casero
Q13-70		Agradable	sabor	Más concentración de dulce	Tranquilidad	Dulzura Trabajo Excelente, lo quiero
Q13-70	Agradable	Suave Rico	sabor	y la sensación	Sabroso	Dulce Saludable Rico
Q13-70	sabor	Estimulo agradable al paladar	Sabor	Estimulo agradable al paladar	Chocolate perfecto	Sabor Sensación
Q13-70	Amargo	Relajante	sabor	Sensación	Delicioso	Es mejor que el chocolate
Q13-70	Puro	Diferente	sabor	de la casa	Suave	Dulce Saludable Rico
Q13-70		exótico	sabor	exótico	Amargo	Duro Suave
Q13-70		en proceso de ser de muy muy exquisito	sabor	Agradable en proceso de ser	de muy muy exquisito	sabor Rica golosina
Q13-70	Anti-estrés	Anímico	sabor	Rica golosina	Amargo	Fuerte Oloroso
Q13-70	amargo	Delicioso	sabor	Amargo	Insípido	Aceitoso Dulce
Q13-70	Felicidad	Excelente	Sabor	Exquisito	Buen aroma	Sabor Aroma Sensación
Q13-70	Increíble	Dulce	sabor	Aroma	Sensación	Calidad Textura Aroma Rico
Q13-70		Aromático	sabor	y el aroma	Delicioso	Exquisito afrodisíaco
Q13-70		Rico	sabor		Cre moso	Aromático Dulce

Q13-70	Profundo Duradero Sabroso Delicia Con aroma Ricos Buenos	Sabor	natural Agradable Rico Muy sano Exquisito Saludable Auténtico Textura
Q13-70	Saludable Auténtico Textura adecuada Aroma delicioso	Sabor	agradable Exquisito Sabroso Riquísimo Es muy rico, sano y cobre todo
Q13-70	Puro De alta calidad Delicioso Fuerte aroma Buen	sabor	Muy sabroso para su consumo

Reference	LeftContext	Keyword (17)	RightContext
Q11-70	de un chocolate puro Al cacao Que es	sabroso	, pero estoy más por el dulce al final de la degustación
Q12-100	el cultivo tuvo problema que es algo único	sabroso	Que coma el chocolate que está con sabor agradable Es un chocolate
Q12-70	uno de los mejores del mundo Buen producto	Sabroso	Tiene buen sabor, buena textura y buen proceso poscosecha porque da
Q12-70	Se disuelve facilmente su aroma a cacao y	sabroso	Siento un aroma rico y sabor delicioso Que está muy bueno Aunque
Q12-70	reconforte el alma Al producto muy bueno y	sabroso	Tiene un bon sabor al gusto que genera buena sensación en el
Q12-70	existe en Ecuador - Macas Que es muy	sabroso	Un sabor incomparable la pureza Pues le recomendaría a esa persona que
Q12-70	su esencia es muy natural Que si está	sabroso	y no es empalagoso Que es un chocolate muy apetecible y que
Q13-100	Amargo Mal producto Mal sabor Mala experiencia	Sabroso	Con agradable sabor natural Un poco más dulce Natural Artesanal Único Genial
Q13-100	Feo Puro Moldeable Rico Concentrado Amargo Rústico	Sabroso	
Q13-70	Muy buen sabor Chocolate con identidad ecuatoriana	Sabroso	Amargo Dulce Rico Un poco amargo Cremoso Delicioso con buen aroma
Q13-70	el aroma, el sabor y la sensación	Sabroso	Dulce Saludable Rico Delicioso Exquisito Bueno aroma Puro Agradable Suave
Q13-70	Natural Suave Buen olor Amargo Placer Delicia Rico	Sabroso	Amargo Relajante Delicioso Muy aromático Punto exacto del sabor de la casa
Q13-70	Concentrado Fragrante Satisfactorio Gratificante Excitante	Sabroso	Dulce Resistente Agradable Exquisito Textura equilibrada Bueno Rico
Q13-70	equilibrada Bueno Rico Comestible Rico Profundo Duradero	Sabroso	Delicia Con aroma Ricos Buenos Sabor natural Agradable Rico Muy sano
Q13-70	Textura adecuada Aroma delicioso Sabor agradable Exquisito	Sabroso	Riquísimo Es muy rico, sano y cobre todo es nuestro Natural
Q13-70	sin químico Placer Amor Paz Dulce Muy rico	Sabroso	Bueno Fuerte y dulce Rico Delicioso Suave Me encanta el chocolate orgánico
Q13-70	alta calidad Delicioso Fuerte aroma Buen sabor Muy	sabroso	para su consumo

Reference	LeftContext	Keyword (11)	RightContext
Q12-100	Me gusta el otro con azúcar Fuerte Pureza	Saludable	Energético Que conserva chocolate amargo Falta azúcar Tristeza Algo
Q12-70	en las tiendas, es un producto más	saludable	. Que lo mejor del chocolate es su sabor Que es un
Q12-70	fuerte y agradable Que está muy rico y	saludable	
Q13-100	Rico al paladar Energético Consistente Rico Fuerte Más	saludable	Amargo Energético Muy amargo Dark Fuerte Sabor puro Energía saludable Muy
Q13-100	Energético Muy amargo Dark Fuerte Sabor puro Energía	saludable	Muy natural Sabor Rico Aromático Amargo Sabor fuerte Sin aroma Tristeza,
Q13-70	Rico Amargo Sin sabor Feo Buena textura Rico	Saludable	Familiar Alimenticio Rico Único Excelente Chocolate orgánico de fino aroma
Q13-70	Un poco amargo Cremoso Delicioso con buen aroma	Saludable	Sabor fuerte Mejorar proceso Cacao Casero Agradable Amargo Agradable Buen
Q13-70	, el sabor y la sensación Sabroso Dulce	Saludable	Rico Delicioso Exquisito Bueno aroma Puro Agradable Suave Rico Delicioso Muy
Q13-70	exacto del sabor de la casa Suave Dulce	Saludable	Rico Puro Diferente Rico Bueno No empalagoso Delicia y sabor exótico Amargo
Q13-70	Buenos Sabor natural Agradable Rico Muy sano Exquisito	Saludable	Auténtico Textura adecuada Aroma delicioso Sabor agradable Exquisito
Q13-70	en el amor pasional en mi esposa Refrescante	Saludable	Exacto a mi gusto Agradable Rico Exquisito Puro De alta calidad Delicioso

Reference	LeftContext	Keyword (5)	RightContext
Q11-70	de manera artesanal hacían nuestros padres	sano	, no es muy dulce En mi infancia ya que en la
Q12-70	chocolate es su sabor Que es un producto	sano	Chocolate ni muy amargo ni muy dulce Dependiendo los usos; lo
Q12-70	como sale natural Que es muy rico y	sano	Que es un chocolate muy agradable, el toque en su esencia
Q13-70	aroma Ricos Buenos Sabor natural Agradable Rico Muy	sano	Exquisito Saludable Auténtico Textura adecuada Aroma delicioso Sabor
Q13-70	agradable Exquisito Sabroso Riquísimo Es muy rico,	sano	y cobre todo es nuestro Natural Fácil de diluir Aromático Puro Aromático

Reference	LeftContext	Keyword (8)	RightContext
Q11-100	forma de diluirse podría un poco ser más	suave	, se pega en el paladar Chocolate 100 % puro 100 %
Q11-70	consumir el chocolate se puede sentir su textura	suave	, cremosa, con su dulzura característica y su amargura al ser
Q12-70	chocolate ecuatoriano es incomparable Es dulce y muy	suave	Que es un chocolate con mucha pureza (contenido de cacao)
Q13-70	Rico Delicioso Exquisito Bueno aroma Puro Agradable	Suave	Rico Delicioso Muy cremoso Excelente sabor Estimulo agradable al paladar
Q13-70	Delicioso Es mejor que el chocolate Waorani Natural	Suave	Buen olor Amargo Placer Delicia Rico Sabroso Amargo Relajante Delicioso Muy
Q13-70	aromático Punto exacto del sabor de la casa	Suave	Dulce Saludable Rico Puro Diferente Rico Bueno No empalagoso Delicia y sabor
Q13-70	No empalagoso Delicia y sabor exótico Amargo Duro	Suave	Café Rico sabor Agradable en proceso de ser de muy muy exquisito
Q13-70	rico Sabroso Bueno Fuerte y dulce Rico Delicioso	Suave	Me encanta el chocolate orgánico Rico Adictivo Ecuatoriano El chocolate se

Reference	LeftContext	Keyword (5)	RightContext
Q11-100	agrio y no muy bien fermentado A una	taza	de chocolate en la tarde Al chocolate que se prepara con leche
Q11-70	otros sabores A una reunión familiar con una	taza	de chocolate Lo mejor del mundo, felicidad Aroma satisfacción de una
Q11-70	mundo, felicidad Aroma satisfacción de una buena	taza	de chocolate con leche Porcentaje de cacao más elevado que los que
Q11-70	Se quedó en el olfato A una buena	taza	de chocolate con leche, a sentarse a la mesa tranquilamente a
Q11-70	ambiente agradable Al café ecuatoriano Sensación rica Una	taza	de leche con chocolate En realidad no pienso en nada solo siento

Reference	LeftContext	Keyword (11)	RightContext
Q11-100	No me gustó muy amargo Sentimiento amargo La	textura	está bien Sensación de agriera Manta, Naturaleza Es un chocolate para
Q11-70	Porcentaje de azúcar moderado y justo. Buena	textura	y nivel de refinado. Algo dulce pero a la vez un
Q11-70	de consumir el chocolate se puede sentir su	textura	suave, cremosa, con su dulzura característica y su amargura al
Q12-70	encantar Está muy agrio (feó) Buena	textura	al derretirse, sabor agradable. Es muy diferente al chocolate que
Q12-70	Buen producto Sabroso Tiene buen sabor, buena	textura	y buen proceso poscosecha porque da todas las características del chocolate
Q12-70	producto que tiene un buen sabor Tiene una	textura	más sólida y agradable que el chocolate común Dura más tiempo en
Q13-70	Maravilloso Insaciable Rico Amargo Sin sabor Feo Buena	textura	Rico Saludable Familiar Alimenticio Rico Único Excelente Chocolate orgánico de
Q13-70	Normal ni muy amargo ni muy dulce Buena	textura	Buena cristalización Dulce y a la vez amargo Concentrado Lo recomiendo
Q13-70	sabor Exquisito Buen aroma Sabor Aroma Sensación Calidad	Textura	Aroma Rico Dulce Amargo Que este producto no es superado por su
Q13-70	Excitante Sabroso Dulce Resistente Agradable Exquisito	Textura	equilibrada Bueno Rico Comestible Rico Profundo Duradero Sabroso Delicia

Q13-70 | Agradable Rico Muy sano Exquisito Saludable Auténtico | **Textura** | adecuada Aroma delicioso Sabor agradable Exquisito Sabroso Riquísimo Es,

Reference	LeftContext	Keyword (14)	RightContext
Q11-100	Cacao al 100 %, delicioso, sabor	único	Que falta azúcar Que es como para hacer chocolate con leche y
Q11-70	que es muy artesanal ya que tiene sabor	único	, el olor impresionante y satisfactorio A que proviene del cacao y
Q11-70	y se dirige al cerebro activando una sensación	única	de satisfacción. Es un chocolate con leche Que es un chocolate
Q12-100	, sino de paladares finos Emoción Una experiencia	única	Está bueno, debería probarlo ya que el poder del chocolate es
Q12-100	salud Puro, es un sabor y consistencia	única	y te da una sensación única Amargo, no me gusta.
Q12-100	y consistencia única y te da una sensación	única	Amargo, no me gusta. Me gusta el otro con azúcar
Q12-100	vez el cultivo tuvo problema que es algo	único	sabroso Que coma el chocolate que está con sabor agradable Es un
Q12-70	de acabarlo Para mi probar un chocolate es	único	, ya que al momento de consumirlo estimula una sensación de bienestar
Q12-70	rico Que es un chocolate fino con características	únicas	que solo existe en Ecuador - Macas Que es muy sabroso Un
Q13-100	Está muy bueno como materia prima para chocolate	Único	Excelente Natural Rico al paladar Energético Consistente Rico Fuerte Más
Q13-100	nada Nuevo, Fresco y Relajante Delicioso,	único	y perceptible al gusto!!! Falta azúcar para el chocolate
Q13-100	sabor natural Un poco más dulce Natural Artesanal	Único	Genial Identidad nacional Agrio Feo No me gustó Amargo Feo Puro Moldeable
Q13-70	Feo Buena textura Rico Saludable Familiar Alimenticio Rico	Único	Excelente Chocolate orgánico de fino aroma Normal ni muy amargo ni muy
Q13-70	un sabor agradable Artesanal Amargo Perdurable aroma	Único	Muy delicioso Volveré a probar Excelente Muy buen sabor Chocolate con

Annexe 16 : Sous-corpus des producteurs de cacao en kichwa

Document	Contenu	Données
ENT-KI-Angel Tanguila -24-10-18 17	encuesta: angel tanguila fecha: 24-10-2018 kay paktayta imashina tapushka yallichinata rimanpaypak chocolatemanta rurashkata paypak kikin cacaomanta, tapunkarawchi imata rimanawn kay cacaomanta nikpi ña. -kampa shuti, ima shitita kan? bueno ñuka shiti angel tanguila, shamuni comunidad boanu perteneciente asociación acia. -ima llankaykunata ruranki kampak trabajoy nikpi? ñuka mas que todo ñuka kay kunashituway ansa ñuka dedikashkani kay este trabajo sami ansa cacao, palanta, ansa sara chi tunuy. -kampak llankaypi ima paktaykunata charinki? ¿responsabilidad ninmi chipi imata charinki kampak llankaypi? bueno como ñuka ñankarta rimawshka tunuy awshka porque ñuka ansa cacao ñankarta rimawkani ansa podasha, como matenimiento chi tunuy mas que todo chariwshakani, mas que todo cacao este palanta, sara chi tunuy ansa chi kimsa cosasta ansa puntara ansa yallichisha apwashkani mas que todo chi tunuy. -ima muyukunata rantichinki? kaypi riman productos nin shina murukuna umakunata kan kampa chakramanta apasha rantichinki? rimashun kay ñukanchi mas que todo rantichinchi kay cacao ansa, bueno cacao mana yallikta kukpi ñukanchi, bueno ñukanchi cacaota shinallata como mantenisha pay kushka huraskunay katunchi, más que todo shinallata kay shuk muyukunawas, tarpu muyukunawas katurishkanchi, katushkanchi, llukchishkanchi kay mercado kay palanta samipi y sarasamipi. -imarashata kay cacao llankayta aparkanki? ñuka ñankarta rimawshka shina, bueno kuna rimawkani ñankarta ñukas mana, bueno sapallas kani pero shinashallara dedicanchi por que maykampi ñukanchi ansa (por falta de dinero) kullkimanta chi tunuy entonces bueno ñukanchik ashka, bueno chita mana charishas ñukanchi chi tarpu muyukunatas mana charishash mana imaypis mana ganawsha osea kullkira mana tupanara mana ushaskanchi, chi tunuy awshka y chi tunuy ñukas ansa tarpasha katiwshkani pero mana ashaka chariswha, pero la cosa ansa katiwshkachi chi tunuy. -imasna pachata kay cacao rurayta apawki? kaypi rimaw imasna watamanta kallarikanki kay cacaota tarpunkak? bueno más que todo bueno ñuka mana kikinta tarpashkani, más que todo ñuka papito, ñuka finando viejo, pay ansa charishka chi tunuy, bueno chi tunuy sakikpi mejor ñuka ranti chi tunuy katishkani, anka chari como cinco, seis años chi tunuy ansa mantenimientota rasha katimushkani pero shinakllayta. -rimanata ushankichu imasami chocolateta llukshin kampak cacaowa rurakpi? ñankarta ñuka rimawkani, ñukanchi kikin ñukanchi puramanta mana ushaskanchi chocolateta osea elaborankak nisha, más que todo ñukanchi cacao charishka osea kikin cacaowa, entonces más que todo kay caowa ansa preparashkanchi chocolateta, shuk uras taller chariwshakay bueno chipi ansa chipi kamashkanchi y mas que todo ñukanchi kay compañero socios sakirinawshka ansa kuytarisha de que ansa kay kasna akpi kasna mastikpichu. -ima yachikta charin kay chocolate chasnallata imata yuyachin? ñukanchi mana shuk uras mana chocolateta kamashkanchi, bueno ñukanchi kamakpi sabor charin, kay ñukanchi chocolate llaktay katunaw, chi tunu saborllallata. -chasnata yachin kay chocolateta kan kamakpi? imasna yachi chay, imasna yachika kan kamashka chocolate? bueno ñukanchi chipi kamakpi mishki, gustu sumak karka, mikunalla mikuypaklla. -runakuna kay chocolateta kamashpa imata rimankuna? runakuna mas que todo sakirinawka chipi	539 Mots
		6,22 lettres par mots en moyenne
		48 % de mot unique
		3350 signes
		1410 voyelles

	kushi, ansa shukkuti mas ansa, mana unay mastiwshka mana shuk kutis mashtik anchi ñukanchi comunidaypi, mas que todo kay tallerma paktasha chi tunuy algún emprendimiento chi tunuy sakirika, kamashkanchi runakuna sakirinawshka kushi, paykunas ñukanchi cacaowa ushanchimi nishka tunuy. -maykan shimikunata rimarin kay chocolatemanta rimanka? bueno chi tunuy ñukanchi de acuerdo sakirishkanchi, allimi nishka tunuy, porque mas mana rimanawshkanchi porque bueno paykuna ninawshka allimi, porque según paykuna kay taller compañerowna kukpi mas chi tunuy katishun nishka tunuy, chi proyectowa katinkak nishka tunuy. ahshkata yupaychani kay tapuykunata yanapashkamanta.	1884 consonnes
ENT-KI-José Fabricio Tanguila Andy-24-10-18	entrevista: josé fabricio tanguila andy fecha: 24-10-2018 entrevistador: entrevistado: alli puncha mashi, kay paktayta imashinata tapushka yallichinata rimanpaypak chocolatemanta rurashkata paypak kikin cacaomanta shinakpi kallarinkak rawchi, kan kikin shutikunawa -ima shutita kanki? ñukapak shitimi kan jose fabricio tanguila andi, charini chunka pichka watata -maykan ayllu llaktamanta shamunki? ñuka mani ayllu llakta comunidad boano asociación aciama pertenesinchi -ima llankayta ruranki? kuna shituwa ñuka llankani kay tarpu muyukunata tarpusha cacao, palanta, sara chikunata -kampak llankaypi ima paktaykunata charinki? ñuka llaykaykunapi charini kay poda puramanta, kiwakuna llimpi charina manta, chikunamanta llankaykunata charishkani -ima muyukunata rantichinki? ñuka rantichishka muyukuna kay kuna cacao, palanta, sara chay kunata rantichishkani. -imarashpata kay cacao llankayta aparkanki? kay cacao llankayta apakanimi ñuka hawama katinkak kullkita llukchisha, kullkikuna illak tukusha ñuka familiata charinkawa mikunata rantichisha. -imasna pachatata kay cacao rurayta apawnki? ña pichka watakunata apasha riwshkani kay cacao tarpasha -rimanata ushankichu imashina chocolate llukshin kampak cacaowa rurakpi? ña kay cacaomanta llukshinmi kasna rupaypi allita chakichina, shina rasha molinoy kutana, chiwasha shushusha shuk pankay churasha mashtisha llunchina chiwa chocolateta. -ima yachikta charin kay chocolate chasnallata imata yachin? kay cacao charinmi sumak asnak chocolate kuyta, sumak mishki mikuna chocolate llukshin -imasna yachin kay chocolateta kan kamakpi? allimi kan, mishki man kay sabor a chocolate sumak mikuna -runakuna kay chocolateta kamashpa imata rimankuna? runakuna rimanawn kay alli mikuna mishki mikuna chocolatemi nisha -maykan shimikunata ashakata rimarinka chocolatemanta rimankak? ima palabrakunata mas riman cacaomanta kay chocolatemanta? kay chocolatemanta rimarin sumak, mishki mikuna y asnak gustu olor a chocolate chikunata rimarin. ashakata yupaychani kay tapuykunata yanapashkamanta mashi. ña ashaka pagrachu yupaychani.	256 Mots
		6,9 lettres par mots en moyenne
		66 % de mot unique
		1762 signes
		742 voyelles
		1000 consonnes
ENT-KI-María Tanguila López- 24-10-18	entrevista: maría tanguila fecha: 24-10-2018 – ima shutita kanki? ñuka shutimi kan maria isabel tanguila lopez, kay ayllu llakta elena andi manta mani, y shi mas llankaykuna chariwshkani kaypi, tarpu muyukuna sami. -kampak llankaypi ima paktaykunata charinki? responsabilidad kuna kampak llankaypi? ñuka ashka llankaykunata charini, shinak llayta charishkani tarpu muyukunatunuy shuk kuna llankaykunay tarpashkani, chay purama pero ñuka mas ñuka ayllu llaktapi tarpumuyuta tarpusha charishkani. -ima murukunata rantichinki? kaypi nin productos nin murukuna? cacao, maykan lumu chariwshkay, lumu, palanta ñuka mikunkak maykampi katuni, makampi mas que todo cacaota katushkani. -imarashata kay cacao llankayta aparkanki? ñuka ichillamanta yuyarishkani, kay tunu tarpasha ansa kullki sami ñuka famillay, wawakunarayku sirpirichu nisha, kay tunuta llankasha shamushkani. -imasna pachata kay cacao rurayta apawki? pichka wata, sukta wata tupu kay ñuka kay llankay apamuwshka, ichillamanta pero ña kimsa watata tupu ñuka muyukunata apiwshka. -rimanata ushankichu imasami chocolateta llukshin kan llankaypi? mana kikinta ñuka tarpu muyuwa rashkani, ñawpa kamakani pero alli kan pero kay pachapi mana kikin llankayta apawshkanchi, rantichina tunuyllay rwashkani. -ima yachikta charin kay chocolate chasnallata imata yuyachin? kan kamashkay imasnata nisha? alli kan, porque ñukanchi kaypika, mashti ñukanchi kikin allpapi mana quimicokuna churashka asha sumak, alli chocolate, shuk tunu kamarkanchi, alli kan kaymanta. -imasna yachin kay chocolate kan kamakpi? alli mikuna tunu upina tunu runakuna kay chocolateta kamashpa imata rimankuna? allimi nisha por que ñukanchi kaypi ashka yanapaykuna pishin apukuna puramanta, chayrayku alli kan, ñukanchi kikinta charisha sumakta yallisha apayma kay llankaykunawa. -mayka shimikunata	271 Mots
		6,49 lettres par mots en moyenne
		65 % de mot unique
		1758 signes
		730 voyelles

	ashkata rimarin kay chocolatemanta rimanka? kikin ñukanchi llankayta charisha o kikin kay ñukanchi kay procesankak charishaka ñukanchillata rasha kaypi katuyuma nisha runakuna yuyarinaw chay psishin yanapay. sinakpi ashkata yupaychani kay tapuykunamanta yanapashkamanta.	1000 consonnes
ENT-KI-Orlando Alberto Licuy- 24-10-18	entrevista: orlando alberto licuy fecha: 24-10-2018 ña pay ñawpunta kay españolpi kanta entrevistaka, ñukaka kichway entrevistanka rawni kanta kay shinallata rimashkata pero kichway rimankarawni ña. ñawpunta nin -ima shutita kanki? kampa shuti orlando alberto -maykan ayllu llanktamanta shamunki? buanu -ima llankayta ruranki? tarpunchi chi palanta, lumu, cacao y sarasami -kampak llankaypi ima paktaykunata charinki? ¿responsabilidad ninchi paktaymanta? maska lumu palanta samiwna, cacao y sara -ima muyukunata rantichinki? nin productos nin imata rantichinki? rantichinchi maska palanda y lumu, sarasamika paywa timpuy llukshin, chita rantichinchi, chimanta cacao shinallata paywa timpuy katunchi chi samiwnata. -imarashpata kay cacao llaykayta aparkanki? ñukanchi pay mashti kantunkak nisha wawawnak rayku misnishtinkawa, chay kullkita pay estudiankak rayku. -imasna pachata kay cacao rurayta apawki? kaypi nin ima watamanta tarpukanki kay cacao, cacaoakunata ima watay kallarinanki tarpunkak? wata ishki wata, kuna kaywa ña chusku sukta wata riwni, tarpushkamanta tarpushkamanta nikpi , aparishkamanta nikpi ishki wata riwni -rimanamanta ushankichu imasami chocolate llukshin kampak cacao rurakpi? alli mashti ñakaska cafenay llukshin imachi, chi chocolate mastishka paykuna mastishka pankay churashka mastishka chi sami alli kan. -imata yachikta charin kay chocolate chasnallata imata yuyachin? alli man mishki, gustu mikunalla yachin. -imasna yachin kay chocolate kan kamakpi? alli maka ñukachika yuyarikanchi, chi trabaja mas katinkak nisha chi samiwa -runakuna kay chocolateta kamashpa imata rimankuna? allimi nisha rimanawka, tukuy chi ñukanchi tallerta rurawshkay tukuy compañerowna chi samiwa mas ñawpakma katinkak nisha kuytarikanchi ñukanchi pura, paykuna shinallata rimanawka kay sami allimi nisha. -maykan shimikunata ashkata rimarin kay chocolatemanta rimanka? imata rimanawka chi chocolateta kamasha? allimi nisha chi sami mas ñawpakma katinkaychi nisha, proyecto allimi nikpi tarpunkak nikpi alli llukshikpi allimi nisha rimanawn. bueno kay ashkata yupaychani kay tapuykunamanta yanapashkamanta. chillata ansata tapusha nishkanchi.	276 Mots
		6,58 lettres par mots en moyenne
		60 % de mot unique
		1817 signes
		741 voyelles
		1053 consonnes
ENT-KI-Pedro Alvarado-15-11- 18	entrevista: pedro alvarado fecha: 15-11-2018 kay shuk entrevistata kanta mashtinkak rawni, kay compañera imashina kay tapuykunata chocolateta kay charishkamanta, shuk entrevistata mashtinka rawni. -ima shuti kanki? ñuka kani pedro alvarado -maykan ayllu llaktamanta shamunki? shiwakuchamanta. -ima llankayta ruranki? ñukachi tarpani mas palanta y cacao. -kampak llankaypi ima paktaykunata charinki? mana imaras ñuka trabajollay -ima muyukunata rantichinki o katunki? kimsa tunu, ñawpapunta palanta, naranjilla y cacao y arrozta, ñuka mikunata tarpani arrozta. -imarashpata kay cacao llankayta aparkanki? alli akpika porque maykan puchakunay minishtirin porque mashti pesawnay nikpi alli tupu maykampi un dólar diez sikak aka, kuna shinallata cincuenta centavos la libra, pishi tukukpi mana balin, porque ñuka charini tres hectáreas y media de cacao y, chasnakpi maykampi mana resultarín, fallakkani maykmapi en babas dos quintales y medio o dos quintales segúnshina, kuna kay watata perdishkani. -imasna pachata kay cacao rurayta apawki? masna watata charin kan cacao cultivasha riwshka. ñuka kallarikani con kallari, kallari kuwaka dos hectáreas, de organización kallari y apawni como doce años paykunawa parihu. -rimanata o riksinkichu imashina kay chocolateta shuk imashina ñukanchi kasna shuk procesota rasha chocolate yachankichu kan: mana kunarami rikunchi mana rurashkanchichu. -ima yachikta charin kay chocolate chasnallata imata yuyachin? paywa sabor alli maykankuna osea que maykampi paykuna kachamuwshkay rikushkani makampi uchuyuk, yerbaluisa, o canela ishpinku churashkata mañanawshka kallari, pero ñukanchi chima kushkanchi pero kikinta procesasha mana rikushkanchi. -maykan shimikunata ashkata rimarin kay chocolatemanta rimanka? shuk shutipi imasnata riksinchi kay chocolate riksinchi runatuyupi. mana chocolatellata ninchi, mishki kan, cacao mishki kan. ashka pagrachu kan ñukanchi kay preguntata yanapashkamanta.	252 Mots
		6,46 lettres par mots en moyenne
		64 % de mot unique
		1628 signes
		675 voyelles
		927 consonnes

ENT-KI-Santiago Calapucha-15-11-18	entrevista: santiago calapucha fecha: 15-11-2018 kay paktayka imashina tapushka yallichinata rimanpaypak chocolatemanta rurashka paypak kikin cacaomanta. kikimpa shutikunamanta tapuy -imas shutita kanki? ñuka shutimi kan santiago calapucha -maykan ayllu llaktamanta shamunki? kay llakta kan comunidad santiago calapucha de shiwakucha. -ima llankayta ruranki? ñuka trabajota ruranchi, llankaykunata rurani ñuka mashti ñuka llaktaypi como palantakuna tarpuna, cacaokunata tarpusha allmasha charina kiwakunata, chasnarasha ñuka mantenimientota rani chi kunata, como por ejemplo podakunata rasha, monillakunata ichusha, cacao sapikunata winta ichusha, chi kunata charini. ima muyukunata rantichinki o katunki kampak llaktaypi? bueno mayor parte mashtita rantichikkani cacao, debes en cuando palantakunata rantichini. imarashpata kay cacao llankayta aparkanki? bueno kay cacaota ñuka apak kani, porque kay cacao imasnay kullki illawshkay imashina awshkay cacao aparisha ganachik kan, maykampi mana yapakta imatas kullki illawshkaykunay payka ña rikurin, chirayku cacaota mantenini, chirayku cacaokunata kuyrasha rantichini, mana maykan shina cacao mana ganachin nisha mana pensarik chani chikunata shinarasha. -imasna pachatata kay cacao rurayta apawki? kimsa watata -rimanata ushankichu imasami cacao llukshin kampak cacao rurakpi? bueno chocolate ñuka cacaomanta rurakpi alli, gustu mikuna tukuk kan, alli mishki mikuna. -ima yachikta charin kay chocolate chasnallata imata yuyachin? bueno chocolateta mikunay paychi imashina sintinchi, por que gustu mikuna, gustu sabor a fragancia, shuk imatas shina, bueno chocolate chasna yuyarinchi. -imasnata yachin kay chocolateta kan kamakpi? bueno chocolateta kamakpi gustu kan, mishki, gustu mikuna, shuk sabor mana imawras kamawshka, kunkaymanta mikukpi gustu mikunata sintichik kan. -runakuna kay chocolateta kamashpa imata rimankuna? bueno maykanka miskushaka allita rimankuna, maykankunaka mana gustarisha rinaw, porque llaktamanta rashka chocolate, azúcar mikukkuna asha. -maykan shimikunata ashkata rimarin kay chocolatemanta rimanka? ima tunuta chocolateta ñukanchi kichwa shimiy yachanaw nisha shutichinaw chocolate kichwa shimipi? bueno ñukanchi kay kikinta mana yachawshkamanta, kay mishu shimiy yachawshkallata chocolatellata rimanchi. ashka yupaychani ñukanchi kay tapuyta yanapashkamanta.	289 Mots
		6,69 lettres par mots en moyenne
		64 % de mot unique
		1989 signes
		847 voyelles
		1122 consonnes
ENT-KI-Mercedes Aranda-7-11-18	entrevista: 27 kichwa/mercedes aranda/chico copataza fecha : 07-11-2018 - ima shuti kanki? mercedes aranda -maykan ayllu llaktamanta shamunki? chicocopataza -ima llankayta ruranki? cacaota tarpuni, (yuca), palanta, lumu, pachina -kampak llankaypi ima paktaykunata charinki? (yucas asi papachina) palanta, iru charini y maíz, runa papa -kaypi cacaopi imatata tarpanki solo chocolatellata o cacaollata? cacaollata trabajani chocolateta mana llukchichu -ima rashpata kay cacao llankayta aparkanki? imasnata rasha tarpanki? tarpuni chupashkawasha chakichini muyuta. -imasna pachata kay cacao rurayta apawki? ima tupu wata charin kan cacao yura? ishkay wata -rimanata ushankichu imasami chocolateta llukshin kampak cacaowa rurakpi? ima tunu, chocolateta rurak chanki punta? mana, mana rurak chani chocolateta, yanka muyuta chakichishalla rantichinchi. -ima yachikta charin kay chocolate chasnallata imata yuyachin? kan chocolateta kamak chanki? sabroso y dulce, alli mikuna mishki. -runakuna kay chocolateta kamashpa imata rimankuna? maykan kampak famillay kamasha imata rimanaw chocolateta kamasha? alli man nisha, upinata rurakpis alli sabroso llukshik kan, rimanaw cacaomanta. -maykan shimikunata ashkata rimarin kay chocolatemanta rimanka? chayta nin chita kamakkuna ima ninawta kay voca bulariota? alli upina man, mishki, trabajankak alli mashka nisha cacaota.	172 Mots
		6,56 lettres par mots en moyenne
		70 % de mot unique
		1129 signes
		483 voyelles
		635 consonnes
ENT-KI-Isabel Grefa-22-10-18	entrevista: 4 (quichwa) isabel grefa fecha: 22-10-2018 -alli puncha. ima shutitata kanki? ñukaka isbel grefa mani -maykan llaktamantata shamunki? san rafael manta mani ñukaka -ima llankayta ruranki? ñuka kaypi tarpani cacaowa tarpani -kampak llankaypi ima paktaykunata charinki? ñuka allpay pishinmi tarpana, hampiwna shitana pishin, kay hampiwna shitakpi mana aparin cacao, cacao mana aparikpi mana rantichinata ushanchi llaktama, illakpi mana ushanchi mana aparin gustuta kay hampi illakka, kayka abonota ima tunu shitakpika aparisha ñukanchima kuyana aktata mana tiyan shina sami alli ñukanchi tunu ganana mana	258 Mots
		6,35 lettres par mots en moyenne

	llukshin -ima kashpata kay cacao llankayta aparkanki? chi muyu aparikpika ñukanchi rantichinchi llaktama, shina rasha rantichikpi. -imasna pachata kay cacaokunata apanki, ima killakuna? payta nikpika mashti mayo killawna kun mayo killawna, marzo sisan, ña chi killay ña mayota mastiy llukchinchi cacao rantichinchi, shinarasha chiwa apinchi. -rimanata ushanki imasami chocolateta llukshin kampak cacao rurakpi? cacao llukshin chi payna kutasha mulisha rurakpi mishki upina, gustu mikuna, maki imas llawkarina mishkimi llukshin, alli ira mikuna upina. -ima yachikta charin kay chocolateta chasnallata imata yuyachin? alli mishki asha upikpika allita yachin, upinaklla tukuy uras chillata upinaklla yachin chita kamakpi. -imasnata yachin kay chocolateta kan kamakpi? allita yachin mishkita gustuta kawsanaklla yachin, aaa alli -runakuna kay chocolateta kamashpa imata rimanaw? allimi kay kasna rasha upinkawa allimi, makinawna chi charishaka shina sami upima chari, tukuykuna riman rimarinchi kaypi, mana tiyan kasna rasha upinkak nikpi, ñukanchi iyayllay iyarinchi shinata upinkak mikunkak. -maykan shimikunata ashkata rimarin kay chocolatemanta? ashkata rimanawn shina nisha rimashata, imashinata rurankana chi samiywnata rasha upinanka alli, yachasha gustuta upina anka nisha rimanawn, tukuylla iyarinchi rimarinchi. pagrachu, alli puncha.	64 % de mot unique
		1638 signes
		695 voyelles
		924 consonnes
ENT-KI- Angelina Cerda- Centro Talag	entrevista: angelina juana cerda licuy kikimpak shutikunamanta tapuy entrevistador: ima shutita kanki? entrevistado: ñuka shuti angelina juana cerda licuy entrevistador: maykan ayllu llaktamanta shamunki? entrevistado: centro talag llaktay tiyani entrevistador: ima llankayta ruranki? entrevistado: ñuka, ñuka tarpani chakray lumu, palanta, cacao entrevistador: kampak llankaypi ima paktaykunata charinki? entrevistado: charini cacao, palanta, sara, purutu runata tapuykuna entrevistador: imarashpata kay cacao llankayta aparkanki? entrevistado: ñukanchi mikunkak tarpanchi, cacaokunata llukchinchi kullkita ñukanchi mikuna kullkita, entrevistador: imasna pachata kay cacao rurayta apawki? entrevistado: chusku chunka, chusku chunka wata yalli apawshkanchi tarpasha entrevistador: rimanata ushankichu imasami chocolate llukshin kampak cacaowa rurakpi? entrevistado: asnak, mishki tukun entrevistador: ima yachikta charin kay chocolate chanallata imata yuyachin? entrevistado: sabor kun, ñukanchi, ñukanchi tarpasha, kutasha cacaota ranchi gustu mishki, vainilla, azúcar churakpi gustu mikuna sabor llukshin. entrevistador: imasnata yachin kay chocolateta kan kamakpi? entrevistado: gustu asnak, gustu mishki tukun. entrevistador: runakuna kay chocolateta kamshpa imata rimanawn? entrevistado: gustu mishkimi rantiyllanami, rantisha mikunallami rimanawn entrevistador: maykan shimikunata ashkata rimarin kay chocolatemanta? entrevistado: gustu, sumak, asnak llukshin	166 Mots
		7,5 lettres par mots en moyenne
		60 % de mot unique
		1245 signes
		511 voyelles
		726 consonnes
ENT-ES-TRAD- Angelina Cerda- Centro Talag	Entrevista: TRAD- Angelina Juana Cerda Licuy Preguntas de datos personales entrevistador: ¿cuál es su nombre ? entrevistado: yo me llamo Angelina Juana Cerda Licuy entrevistador: ¿de qué comunidad viene? entrevistado: vivo en la Comunidad de centro Talag entrevistador : ¿a qué se dedica? entrevistado: yo, yo trabajo en la chakra cultivando yuca, platano y cacao entrevistador: ¿cuáles son las responsabilidades que tiene en su trabajo? entrevistado: tengo cacao, plátano, maíz, fréjol Preguntas de las entrevistas entrevistador: ¿por qué se dedicó a la producción de cacao? entrevistado: para poder consumir trabajamos el cacao con eso sacamos dinero y para poder comprar la comida. entrevistador: ¿hace cuánto tiempo que se dedica a la producción de cacao? entrevistado: cuarenta, más de cuarenta años hemos trabajado entrevistador: ¿puede definir las características del chocolate elaborado con su cacao? entrevistado: queda con una aroma agradable y dulce entrevistador: ¿qué sabor tiene este chocolate y a qué le hace pensar ? entrevistado: da un sabor, nosotros lo cosechamos y lo molemos al cacao y queda con un sabor dulce, cuando lo agregamos azúcar y vainilla sabe un sabor agradable como para consumirlo. entrevistador: ¿qué sensación tiene cuando prueba este chocolate? entrevistado: tiene un aroma, delicioso y dulce entrevistador: ¿Qué dicen las personas que prueban este chocolate? entrevistado: es dulce se puede comprar, menciona que se puede comprar y comerlo entrevistador: ¿cuáles son las palabras más utilizadas para hablar de este chocolate? entrevistado: sale con un aroma, delicioso y agradable	239 Mots
		5,52 lettres par mots en moyenne
		46 % de mot unique
		1319 signes
		566 voyelles
		730 consonnes

<p>ENT-KI-Corina Andy-Serena</p>	<p>entrevista: corina andy kikimpak shutikunamanta tapuy entrevistador: ima shutita kanki? entrevistado: ñuka shuti kanmi corina andy entrevistador: maykan ayllu llaktamanta shamunki? entrevistado: ñuka kay ñukanchi comunidad serena llaktamantami kani entrevistador: ima llankayta ruranki? entrevistado: ñuka kaypi tarpanimi cacaota cacao tarpani ansa vainilla sara lumu charinchi entrevistador: kampak llankaypi ima paktaykunata charinki? entrevistado: ñuka llankaypika mas ñuka charinimi cacao sara purutu chikunata tarpusha charini entrevistador: imarashpata kay cacao llankayta apakanki? entrevistado: kay cacaota ñukanchi iyarikanchimi tarpusha muyukunata tarpusha tarpasha apankak chita cacaokunata katusha ñukanchi kawsaypi kullkikunata llukchinchi wawakunak minishtinchi colegiopak escuelak chirayku manta mas cacaota ñukanchika tarpanch entrevistador: imasna pachata kay cacao rurayta apawki? entrevistado: cacaotaka ñukanchi ña ñuka karira apishkamanta tarpashka kunakama caccaota tarpashka kunakama ankami chusku chunka pichka (45) wata tupumi cacao tarpamushkani entrevistador: rimanata ushankichu imasami chocolateta llukshin kampak cacao rurakpi? entrevistado: ñukanchi kay cacaoa rurakpika allí chocolate llukshin gustu mikuna mishki chocolate chillayta rawsha gustu sumak mishki asnakkunata churakpika gustu kawsaymi yachin chi chocolateta mikukpi entrevistador: ima yachikta charin kay chocolateta chasnallata imata yuyachin? entrevistado: ñukanchi kay chocolateta ñukanchillata rurashaka churanchi gustu mishki akpi chillay churanchi ansa vainillawas sumakta rakpika gustu kushi mishki mikuna kawsay rukus gustanchi wawawnas gustanawn entrevistador: imasna yachin kay chocolateta kan kamakpi? entrevistado: ñukanchi kay chocolateta kamashkawa gustu kushitami yachin ganasta yachin yapa gustu mishki asha gustu asnakta mikunchi kay chocolateta shinakpika yapa munanchi chocolateta gustanchi entrevistador: runakuna kay chocolateta kamashpa imatata rimanawn? entrevistado: runawnaka kay chocolateta kamashpaka ninawnmi mana nisha gustu mikuna ashka gustu mishki tukuk ashka shinakpika kunaka cacaota mas tarpasha awama mas apankaychi ñukanchillata kasna rasha chocolatewna mikukpika yapa allí mashka nisha tukuy runawna gustu kushiyawn kayta mikusha kamasha entrevistador: maykan shimikunata ashkata rimarin kay chocolatemanta? entrevistado: kay chocolatemanta rimarinmi tukuy runawnalla shina allí chocolate llukshikpi cacaota allimi cacaota allimi nisha rimanawn tukuylla cacaota yapa mas gustanawn tarpasha mas awama apankak nisha allí akpi</p>	<p>304 Mots</p> <p>7,3 lettres par mots en moyenne</p> <p>56 % de mot unique</p> <p>2220 signes</p> <p>922 voyelles</p> <p>1275 consonnes</p>
<p>ENT-ES-TRAD- Corina Andy- Serena</p>	<p>Entrevista: TRAD- Corina Andi Preguntas de datos personales entrevistador : ¿cuál es su nombre? entrevistado: mi nombre es Corina Andy entrevistador: ¿de qué comunidad viene? entrevistado: yo soy de la comunidad de Serena entrevistador : ¿a qué se dedica? entrevistado: aquí trabajo con los productos de cacao con un poco de vainilla maíz y yuca entrevistador: ¿cuáles son las responsabilidades que tiene en su trabajo? entrevistado: con los productos que más trabajo y las que siembro son cacao maíz fréjol Preguntas de las entrevistas entrevistador: ¿qué tipo de producto vende? ¿Por qué se dedicó a la producción de cacao? entrevistado: con el cacao nosotros pensamos en continuar tranajando con la venta del cacao nosotros sacamos dinero para subsistir y hacer estudiar a nuestros hijos en el colegio y escuela por tal razón nosotros trabajamos con la producción del cacao entrevistador: ¿hace cuánto tiempo que se dedica a la producción de cacao? entrevistado: desde que me case con mi marido he venido trabajando con el cacao y ya son 45 años que trabajo con el sembrío del cacao entrevistador: ¿puede definir las características del chocolate elaborado con su cacao? entrevistado: cuando elaboramos con nuestro cacao el chocolate tiene un buen sabor y se puede comer para ello lo ponemos algunos ingredientes para que tenga un buen sabor y nos de energía entrevistador: ¿qué sabor tiene este chocolate y a qué le hace pensar ? entrevistado: cuando nosotros lo realizamos nuestro propio chocolate lo agregamos vainilla y tiene un sabor bien rico y nos da alegría y energía para nuestra vida por eso tanto personas mayores como niños les gusta comer el chocolate entrevistador: ¿qué sensación tiene cuando prueba este chocolate? entrevistado: cuando lo probamos el chocolate nos da la alegría y ánimos para vivir ya que tiene una aroma agradable y dulce por eso nos gusta consumir entrevistador: ¿qué dicen las personas que prueban este chocolate? entrevistado: las personas que prueban este chocolate nos dicen que es muy rico y que se</p>	<p>399 Mots</p> <p>5,05 lettres par mots en moyenne</p> <p>38 % de mot unique</p> <p>2013 signes</p> <p>873 voyelles</p>

	<p>puede comer porque tiene un sabor bien dulce por eso la gente menciona que es bueno continuar trabajando con el chocolate porque es bien rico menciona la gente. entrevistador: ¿cuáles son las palabras más utilizadas para hablar de este chocolate? entrevistado: porque el chocolate tiene un buen sabor la gente menciona que el cacao es bueno por ese motivo le encanta comer y se ha pensado en continuar trabajando con ello</p>	<p>1105 consonnes</p>
<p>ENT-KI-Elsa Cerda-Serena</p>	<p>entrevista: 61-es- elsa cerda kikimpak shutikunamanta tapuy entrevistador: ima shutita kanki? entrevistado: elsa cerda mani entrevistador: maykan ayllu llanktamanta shamunki? entrevistado: serena llaktamanta entrevistador : ima llankayta ruranki? entrevistado: cacao chakrata tarpani entrevistador: kampak llankaypi ima paktaykunata charinki? entrevistado: cacaota tarpani lumuta chakrani lumuta tarpuni palanta purtu sara. entrevistador: imarashpata kay cacao llankayta aparkanki? entrevistado: ñukanchi wawawnnak awama apankawa ñukanchi wawakunata hampichinkawa cacaota tarpusha wawakunata estudianta kunkawa chiwakmi llankashkani cacaota entrevistador: masna pachata kay cacao rurayta apawnki? entrevistado: chunka wata entrevistador: rimanata ushankichu imasami chocolateta llukshin kampak cacao rurakpi? entrevistado: ñuka cacaowa sumak chocolate llukshin gustu mishki wawakunata upichinkawa pasiyawn runakunata kamachinkawa entrevistador: ima yachikta charin kay chocolateta chasnallata imata yuyachin? entrevistado: chi cacaota ñukanchi tarpankak kallarisha chocolateta rankak churanchi masanchik vainilla shina shina sami masaruwnawa rurashkawa gustu llukshin ñukanchita aychata allí hawama apankak hatachisha kushiwa sumakta tarpankawa upinchi kamanchi chocolateta. entrevistador: imasnata yachin kay chocolateta kan kamakpi? entrevistado: shinchi ursayuk ursawa tarpankak sumakta kariyachiskawa hatarinkak yachin chocolateta upishkawa entrevistador: runakuna kay chocolateta kamashpa imata rimanawn? entrevistado: gustu chocolatemi nisha imasnata rurasha tarpakanki imasna rurashata kasna sumak chocolateta llukchinki nisha tapunawn entrevistador: maykan shimikunata ashkata rimarin kay chocolatemanta? entrevistado: sumak kushi gustu allí chocolate nisha runawna rimanawn</p>	<p>196 Mots</p>
		<p>7,89 lettres par mots en moyenne</p>
		<p>64 % de mot unique</p>
		<p>1547 signes</p>
		<p>645 voyelles</p>
		<p>893 consonnes</p>
<p>ENT-ES-TRAD- Elsa Cerda-Serena</p>	<p>Entrevista: TRAD- Elsa Cerda Preguntas de datos personales entrevistador : ¿cuál es su nombre ? entrevistado: me llamo Elsa Cerda entrevistador: ¿de qué comunidad viene? entrevistado: soy de la comunidad de Serena entrevistador : ¿a qué se dedica? entrevistado: trabajo la chakra de cacao entrevistador : ¿cuáles son las responsabilidades que tiene en su trabajo? entrevistado: trabajo en la chakra sembrando yuca plátano fréjol y maíz Preguntas de las entrevistas entrevistador: ¿qué tipo de producto vende? ¿por qué se dedicó a la producción de cacao? entrevistado: para llevar a mis hijos adelante y dar un buen estudio para ello trabajo con la producción del cacao entrevistado: ¿hace cuánto tiempo que se dedica a la producción de cacao? entrevistado: hace 10 años entrevistador: ¿puede definir las características del chocolate elaborado con su cacao? entrevistado: con mi cacao se fabrica chocolates dulces para dar de tomar a los niños y a los visitantes entrevistador: ¿qué sabor tiene este chocolate y a qué le hace pensar ? entrevistado: con lo que cosechamos el cacao nosotros empezamos a elaborar el chocolate en la que lo mezclamos con vainilla y con algunos otros ingredientes que ayudan para dar aroma al chocolate y así es como el chocolate es un energizante y nos ayuda para trabajar entrevistador: ¿qué sensación tiene cuando prueba este chocolate? entrevistado: cuando tomamos chocolate se tiene una sensación de energía y fuerza que nos ayuda para levantar con ánimo entrevistador: ¿qué dicen las personas que prueban este chocolate? entrevistado: mencionan que es un chocolate bien dulce lo preguntan cómo lo elaboras el chocolate que pones para que tenga un sabor bien rico entrevistador: ¿cuáles son las palabras más utilizadas para hablar de este chocolate? entrevistado: el chocolate es alegre dulce y tiene un aroma agradable comenta la gente</p>	<p>291 Mots</p>
		<p>5,24 lettres par mots en moyenne</p>
		<p>45 % de mot unique</p>
		<p>1525 signes</p>
		<p>655 voyelles</p>
		<p>840 consonnes</p>
<p>ENT-KI-Francisco Alvarado-Serena</p>	<p>entrevista: francisco alvarado entrevistador: kikimpak shutikunamanta tapuy ima shutita kanki entrevistado: ñuka shuti kan francisco alvarado grefa entrevistador: maykan ayllu llaktamanta shamunki entrevistado: serena ayllu llaktamanta entrevistador: ima llankayta ruranki entrevistado: ñukanchi tarpunchi cacaokuna wayusa, vainilla tukuy samiwnamami rurasha tarpanchi ñukanchi</p>	<p>320 Mots</p>

	<p>kay ñukanchi chiwa kawsashkanchi chiwa kawsashkanchi chi tarpu muyukunara rantichisha llaktakunama kachasha rantichishkanchi chiwami ñukanchi como agricultor kawsanchi. entrevistador: kampak llankaypi ima paktaykunata charinki? entrevistado: charinchi tukuy sami tarpuwnara charinchi tukuy cacaokunata ñukanchi más interesado anchi cacaota mas ñawpakma rinkak tarpusha apasha rishkanchi sarakunawa, lumukunawa palantakunawa tukuy samiwnatami tarpunchi wayusa tarpunchi chikunawami ñukanchi kawsanchi kullkiwawakunara rikunchi. entrevistador: imarashpata kay cacao llankayta apakanki? entrevistado: ñukanchi kawsay han kay cacao kuna ñukanchi cacaokunara mana tarpusha kay samikunara mana tarpusha tukuy samikunara mana tarpusha imawara kawsananka ñukanchi kaykunawa ñukanchi yagakunamanta pacha kay kawsaykuna tarpusha apamushkanchi shinarashami ñukanchi kay cacao mas ñawpakma riwchi entrevistador: imasna pachata kay cacao rurayta apawki entrevistado: ñuka ña 45 años kay cacao tarpashkani entrevistador: rimanata ushankichu imasami chocolateta llukshin kampak cacao rurakpi? kay cacaokunaka sumak chocolaterami ñukanchi ruranchi chocolatera rurana munashaka ñawpapunta pallasha chakichinami chakichishkara apisha kanchasha paywa karawa llushtishpami ñukanchika molinopi kutanchi kutashpami ñukanchi ansa lechewara kacharinchi imatupura rurawsha chi tupura churanchi azucarta churanchi o vainillara churanchi panelarmi churanchi shinarakpimi kay chocolateka gustu mishki sabor tukun gustu mishki mikunami han entrevistador: ima yachikta charin kay chocolateta chasnallata imata yuyachin entrevistado: kay chocolatera preparanshkara mikukpi ñukanchi gustu kawsay gustu mas kariyanchi kay mishki cacao chocolatera mikusha shinashami ñukanchi kunaka mas yuyarishkanchi mas ñawpakma mas tarpusha rinara entrevistador: imasnata yachin kay chocolateta kan kamakpi. entrevistado: gustu kawsaymi alli sumaktami yachin ñukanchira. entrevistador: runakuna kay chocolateta kamashpa imata rimanaw entrevistado: kay chocolatera kamashaka rimanawmi gustu chocolaterami rurankichi, gustu mishkimi gustu sabormi allí mishki mikunarami rurankichi nisha paykunata rimanawshka mas pagrachunaw ñukanchita entrevistador: maykan shimikunata ashkata rimarin kay chocolatemanta entrevistado: ari kay chocolatemanta rimarinmi gustu sabor kushkamanta sumak kawsayta kushkamanta kushira yachin kay mishki chocolateta mikukpi sumakta yachin shinakpimi ñukanchi kushiyanchi</p>	7,74 lettres par mots en moyenne
		58 % de mot unique
		2477 signes
		1017 voyelles
		943 consonnes
ENT-ES-TRAD-Francisco Alvarado-Serena	<p>Entrevista: TRAD- Francisco Grefa entrevistador: ¿cuál es su nombre ? entrevistado: mi nombre es Francisco Alvarado Grefa entrevistador: ¿de qué comunidad viene? entrevistado: de la comunidad de Serena. entrevistador: ¿a qué se dedica? entrevistado: nosotros sembramos cacao, wayusa vainilla en si nosotros trabajamos de todo un poco nosotros hemos vivido vendiendo ese tipo de producto hemos enviado los productos para la venta a la ciudad con eso nosotros subsistimos como agricultor entrevistador: ¿cuáles son las responsabilidades que tiene en su trabajo? entrevistado: tenemos todo tipo de producto para la venta pero nosotros estamos interesados más en el cacao para ir fortaleciendo con el cacao hemos seguido con el sembrío del maíz yuca plátano y de todo un poco de productos sembramos wayusa y con la siembra y venta de esos productos nosotros vivimos. entrevistador: ¿qué tipo de producto vende? entrevistador: ¿Por qué se dedicó a la producción de cacao? entrevistado: nuestra subsistencia es el cacao y si no sembramos el cacao y otro tipo de productos con que hemos de vivir con la siembra de estos productos desde nuestros padres hemos subsistido por eso nosotros estamos continuando con el sembrío del cacao entrevistador: ¿hace cuánto tiempo que se dedica a la producción de cacao? entrevistado: vengo trabajando con el cacao ya hace 45 años entrevistador: ¿Puede definir las características del chocolate elaborado con su cacao? entrevistado: con este cacao nosotros realizamos un buen chocolate para poder realizar el chocolate, primero tenemos que recoger del árbol de cacao y ponerlo a secar y luego de secar a continuación lo pelamos después lo pasamos a moler en el molino una vez molido lo agregamos un poco de leche azúcar o vainilla así es como al</p>	430 Mots
		5,16 lettres par mots en moyenne
		39 % de mot unique
		2218 signes

	chocolate tiene un buen sabor y es agradable para consumir entrevistador: ¿qué sabor tiene este chocolate y a qué le hace pensar ? entrevistado: a lo que consumismo el chocolate ya preparado como es dulce nos da un buen ánimo para vivir por tal razón hemos pensado continuar con el sembrío del chocolate entrevistador: ¿qué sensación tiene cuando prueba este chocolate? entrevistado: nos da energía y alegría entrevistador: ¿qué dicen las personas que prueban este chocolate? entrevistado: las personas que prueban el chocolate mencionan que realizan un buen chocolate con buenos sabores y aromas que es consumible así es como nos felicitan por la elaboración del chocolate entrevistador: ¿cuáles son las palabras más utilizadas para hablar de este chocolate? entrevistado: las palabras que se utiliza para hablar del chocolate es porque lo da un buen sabor energía y alegría así es como se siente cuando se consume el chocolate	954 voyelles
		1224 consonnes
ENT-KI-Italo Andi-Shandia	entrevista: kichwa- italo andi entrevistador : kikimpak shutikunamanta tapuy ima shutita kanki? entrevistado: ñuka shuti kan italo andi entrevistador : maykan ayllu llaktamanta shamunki? entrevistado: ñuka shamuni shandia kichwa ayllu llaktamanta entrevistador: ima llankayta ruranki? entrevistado: ñuka ishkey llankayta charini ñawpapunta llankay kan ñuka estudiyawni chiwasha charini sacha tarpanawnay shinallata rurani tarpu muyukunata lumu tarpukunata palanta tarpukunata shinallata charini cacao tarpukunata. entrevistador: kampak llankaypi ima paktaykunata charinki? entrevistado: ñuka llankaypi charini shinallata cacao tarpuykunata chiwa tarpani ñuka wasik ñuka ayllu ñuk ayllukunak sirvirinkak charini cacao muyuta mas tarpani entrevistador: runata tapuykuna ima muyukunata katunki? entrevistado: ñuka katuni cacao muyuta. entrevistador: imarashpata kay cacao llankayta aparkanki? entrevistado: kay cacao llankayta apani ashka ñuka aylluk sirviriki imarasha tukuy kay kawsak ayllukuna cacaota tarpanawn kay cacao kunmi kullkita ñuka wawakunak ashka sirvirinkak. entrevistador: imasna pachata kay cacao rurayta apawki? entrevistado: kay cacao tarpanata apawni ñaka kanchis watata entrevistador: rimanata ushankichu imasami chocolate llukshin kampak cacaowa rurakpi? entrevistado: ña kay cacao han ñukanchi mishu shimi rimakpi (cacao orgánico) kay cacao kun ashka alli kawsayta ñukanchik runa kawsaypi ashka watakunata kawsankak shinallata alli kawsayta apankak. entrevistador: ima yachikta charin kay chocolate chanallata imata yuyachin? entrevistado: ña, kay chocolate yachin ñukanchi kamakpi sumac sumak mishki cacao kan shinallata katunchi kay cacao muyumanta charin sumac chocolate kunata mishukuna shamusha kay ñukanchi rurashka chocolate kunata rantinawn ashka sumak paykuna kawsaypak alli akpi entrevistador: imasna yachin kay chocolateta kan kamakpi? entrevistado: kay chocolateta kamakpi yachinmi ñuka ukuypi sumak alli mishki cacaota kamakpi ñukanchik alli kawsayta sumak ursara kun ñukanchi tarpanay tukuy pukllanay sumakta yanapan entrevistador: runakuna kay chocolateta kamshpa imata rimanawn? entrevistado: kay chocolateta kamashpa tukuy ñukanchik tapukí runakuna kutipanawn allimashka nisha kay chocolateta ursata kun iyayta kun mas kawsanayta kawsayta mas kun shinakpi kay chocolate allimi ashka nishami riamanawn. entrevistador: maykan shimikunata ashkata rimarin kay chocolatemanta? entrevistado: kay chocolatemanta rimanawn ashka balik ashkami nisha shinallata rimanawn runakuna rimanawn (pepa de oro) nisha kay chocolateta alli kawsaypak alli paykuna kawsaypi ashkata ballirin nisha rimanawn.	323 Mots
		6,97 lettres par mots en moyenne
		49 % de mot unique
		2252 signes
		943 voyelles
		1284 consonnes
ENT-KI-Luisa Alvarado-San Pablo	entrevista: luisa alvarado kikimpak shutikunamanta tapuy entrevistador: ima shutita kanki? entrevistado: ñuka shuti luisa rosaura alvarado cerda entrevistador: maykan ayllu llaktamanta shamunki? entrevistado: shamuni san pablo ayllu llaktamanta entrevistador: ma llankayta ruranki? entrevistado: sacha tarpanata y cacao entrevistador: kampak llankaypi ima paktaykunata charinki? entrevistado: ñuka tarpani cacao, lumu, palanta, sara, purtu, inchik entrevistador: imarashpata kay cacao llankayta apawnki? entrevistado: wawawnata yachachinkak paykuna mas hawama sikankawa kullki illakpi minishtisha tarpani cacaota entrevistador: imasna pachata kay cacao rurayta apawnki? entrevistado: iskun (9) watatami tarpasha katywni cacaopi entrevistador:	236 Mots
		7,62 lettres par mots en moyenne

	rimanata ushankichu imasami chocolateta llukshin kampak cacao rurakpi? entrevistado: kay cacaomanta chocolate manta llukshinmi gustu asnak y mishki chocolateta mashtinkawa cacaota pitinchi chiwasha apamusha chakichinchi intiy cuatro días chakichishka washa chakishkay chiwasha tustanchi tustasha kutasha kutashkawasha churanchi ansa azúcar vainilla masanchi chipi chiwasha yanunchi y gustu upina tukun entrevistador: ima yachikta charin kay chocolateta chasnallata imata yuyachin? entrevistado: chocolateka gustumi wawakunata yanusha upichinkawa vainillata churakpi gustu mishki upina tukun shinallata churanchi chocolatey agengibrewa mezclanchi shinallata gustu llukshin chitami wawakunata tutamantawna yanusha upichinchi entrevistador: imasnata yachin kay chocolateta kan kamakpi? entrevistado: kay chocolateta upisha ñuka gustu kushi kawsani entrevistador: runakuna kay chocolateta kamasha imata rimanawn? entrevistado: kay chocolateta runawna ñukanchi kamasha mas tarpunkawa cacaota mas tarpasha hawama apasha mas chocolateta llukchisha ñukanchi ganankawa wawakunak servirinkawa ñukanchi sumak yuyayta charinchi tarpasha katinkawa kay chocolateta ñukanchi charinkak entrevistador: maykan shimikunata ashkata rimarin kay chocolatemanta? entrevistado:kay chocolatemanta mas rimanchi mishkimi gustu sumak asnakmi kushikawsayta kun	63 % de mot unique
		1798 signes
		743 voyelles
		1045 consonnes
ENT-ES-TRAD- Luisa Alvarado- San Pablo	Entrevista: TRAD- Luisa Alvarado Preguntas de datos personales entrevistador: ¿cuál es su nombre ? entrevistado: mi nombre es Luisa Rosaura Alvarado Cerda entrevistador: ¿de qué comunidad viene? entrevistado: vengo de la Comunidad de San Pablo entrevistador : ¿a qué se dedica? entrevistado: trabajo como agricultura con cacao entrevistador: ¿cuáles son las responsabilidades que tiene en su trabajo? entrevistado: yo trabajo con los productos de cacao yuca plátano maíz fréjol y maní Preguntas de las entrevistas entrevistador: ¿qué tipo de producto vende? ¿por qué se dedicó a la producción de cacao? entrevistado: para poder hacer estudiar a mis hijos y sobresalir y aya que no hay dinero por ello trabajo y vendo cacao entrevistador: ¿hace cuánto tiempo que se dedica a la producción de cacao? entrevistado: ya llevo trabajando 9 años con la producción del cacao entrevistador: ¿puede definir las características del chocolate elaborado con su cacao ? entrevistado: de es este cacao lo elaboramos chocolates de calidad y para la elaboración del chocolate lo cortamos el cacao después lo secamos en el sol por cuatro días una vez secado lo tostamos luego lo molemos y se agraga un poco de azúcar y vainilla asi es como lo preparamos para tomar entrevistador: ¿qué sabor tiene este chocolate y a qué le hace pensar ? entrevistado: el chocolate es bueno para dar de tomar a los niños a lo que agregamos vainilla tiene un aroma delicioso asi mismo lo agregamos ajengibre y lo mezclamos entrevistador: ¿qué sensación tiene cuando prueba este chocolate? entrevistado: cuando tomo el chocolate yo vivo alegre entrevistador: ¿qué dicen las personas que prueban este chocolate? entrevistado: nosotros cuando probamos el chocolate nos anima a trabajar con el cacao para llevar adelante con el chocolate además nos sirve a nosotros para ayudar a nuestros hijos y para tener un buen pensamiento acerca del chocolate entrevistador: ¿cuáles son las palabras más utilizadas para hablar de este chocolate? entrevistado: acerca del chocolate las palabras que más y se menciona que es dulce sabor aroma y alegría.	332 Mots
		5,17 lettres par mots en moyenne
		46 % de mot unique
		1715 signes
		741 voyelles
		941 consonnes
ENT-KI-Mariano Andi-Shandia	entrevista: mariano andi kikimpak shutikunamanta tapuy entrevistador: ima shutita kanki? entrevistado: alli puncha ñuka shutimi kan mariano andi entrevistador: maykan ayllu llaktamanta shamunki? entrevistado: ñuka shamuni shandia ayllu llaktamanta entrevistador: ima llankayta ruranki? entrevistado: ñuka kay pachapi llankaykunata charini shuk yachachik kani shuk ayllu llaktapi entrevistador: kampak llankaypi ima paktaykunata charinki? entrevistado: ñuka llankaypi charini wawakunata taripak rikuk kani, kuyrak kani, shinallata yachachikkunatas kuyrakkani, chay yachak ukuypi sacha hampikunamanta taripasha yachakunata apani runata tapuykuna entrevistador: imarashpata kay cacao llankayta aparkanki? entrevistado: cacao llankayta ñukanchi apanchi kay	272 Mots
		7,63 lettres par mots en moyenne

	<p>ñukanchi kichwa runa ashkamanta chayta kallari urasmanta rukukuna paykuna yachachishkata apamushkanchi ñukanchi wawakuna mutsurinkawa imatunu paykuna minishtishkakunata entrevistador:imasna pachata kay cacao rurayta apawki? entrevistado: ñukanchi kay ichilla ashkamanta risksishkanchi, pero ñukanchi ña ruku ashkamanta ña tarpushkanchi kunakama ñalla ishka chunka pishka watatuputa charinchi cacao tarpushkata entrevistador: rimanata ushankichu imasami chocolate llukshin kampak cacaoa rurakpi? entrevistado: ñukanchi kay cacao chocolate rurankawa, ñawpapunta rurarkanchi shuk wankurinata charirkanchi asociación nishkara chay kallari nishka asociación chayma kay ñukanchi cacaokunata katushkanchi chawallay, mana chakichisha chay aroma nishkata sumak llukchinkawa entrevistador: ima yachikta charin kay chocolate chanallata imata yuyachin? entrevistado: kay chocolate ñukanchi rurashka kanmi kay aroma natural sumak asnak, sumak kushiyachik, sumak ursakunata kuk, ñukanchi kawsaypi. entrevistador: imasnata yachin kay chocolateta kan kamakpi? entrevistado: kay chocolateta kamakpi ñukanchita shuk ursta kun, ñukanchi llankaykunapi, shinallata sumak ñukanchi yachaykunapi ñawpakma sumakta purinkawa entrevistador: runakuna kay chocolateta kamshpa imata rimanawn? entrevistado: runakuna rimanawn sumakmi nisha ñukanchi kawsayra kushiyachin, shinallata ñukanchik ursara kuyan ha ñukanchi yuyaykunapis yanapan, hunkuykunatas shinallata yanapan entrevistador: maykan shimikunata ashkata rimarin kay chocolatemanta? entrevistado: ñukanchi kaypi rimanchi mas (ruta de cacao) nisha shinallata rimanchi (pepa de oro) shinallata rimanchi cacao organico.</p>	61 % de mot unique
		2076 signes
		853 voyelles
		1196 consonnes
ENT-KI-Pedro Andy-Centro Talag	<p>entrevista: pedro pablo andy shiguango kikimpak shutikunamanta tapuy entrevistador: ima shutita kanki? entrevistado: ñuka pedro pablo andy shiguango mi kani entrevistador: maykan ayllu llaktamanta shamunki? entrevistado: ñuka mani kay parroquia talag llaktamanta ñuka comunidad centro talag mi kan entrevistador: ima llankayta ruranki? entrevistado: ñukanchi llankaykuna ashka muyukuna tarpuna llankaykuna charini entrevistador: kampak llankaypi ima paktaykunata charinki? entrevistado: llankaykuna ashka muyukuna tarpushka charini cacao charini palanta lumu inchik purutu chikuna ashka llankaykuna charinchi sara runata tapuykuna entrevistador: imarashpata kay cacao llankayta aparkanki? entrevistado: ñukanchi cacao llankayta ashakata charinchi por que ñukanchi kawsaypi wawakunata yachachinkak ashka kullkita kay ñukanchima kun entrevistador: imasna pachata kay cacao rurayta apawki? entrevistado: ñukanchi kay cacaokunata ashka watawnata chusku chunka yalli watakunata tarpamushkani entrevistador: rimanata ushankichu imasami chocolate llukshin kampak cacaoa rurakpi? entrevistado: chi cacao chocolateta ñukanchi maykan uras kutasha tukuy sami gustu asnak kunata kay ñukanchi vainilla sami tukuy leche ansa azúcar churasha quimico illak chocolatewnata llukchishkanchi entrevistado: ima yachikta charin kay chocolate chasnallata imata yuyachin? entrevistado: chocolate charin gustu saborkunata charin karantunu ñukanchi charishka muyu hampikunata vainilla tunu churashkakunata gustu mishki chocolate munaypak chocolate tukun ñukanchillata rurashka asha entrevistador: imasnata yachin kay chocolateta kan kamakpi? entrevistado: ñukanchi kay chocolate kamakpi gustu sumak piwas munaypaklla piwas rantiyapaklla ñukanchi proceso rankawa chi chocolate rankawa mana charinchi makinakunata chirayku ñukanchi gustu makillawarurasha chocolateta munashka ratuwnay mikunchi entrevistador: runakuna kay chocolateta kamshpa imata rimanawn? entrevistado: runakuna ñukanchi ayllukuna rimanawn gustu chocolate rurankichi paykunas munanchi rurankak rantinkawa nikllayta illan mas ñukanchi ayllupura mikunkaklla wawakunawa mikunkaklla chocolateta rurashkanchi entrevistado: maykan shimikunata ashkata rimarin kay chocolatemanta? entrevistado: ña kay chocolatekuna gustu ñukanchi munaypak tukun mishki gustu asnak tukuy aroma churashka munaypak chocolate tukun chirayku ñukanchi ayllukunas yapa munanawn</p>	274 Mots
		7,59 lettres par mots en moyenne
		58 % de mot unique
		2079 signes
		855 voyelles
		1204 consonnes
ENT-ES-TRAD- Pedro Andy-Centro Talag	<p>Entrevista: TRAD- Pedro Pablo Andy Shiguango Preguntas de datos personales entrevistador: ¿cuál es su nombre ? entrevistado: me llamo Pedro Pablo Andy Shiguango entrevistador: ¿de qué comunidad viene? entrevistado: yo soy de la parroquia Talag de la comunidad Centro Talag entrevistador: ¿a qué se dedica? entrevistado: en mi trabajo tengo muchos productos que sembrar</p>	368 Mots

	entrevistador: ¿cuáles son las responsabilidades que tiene en su trabajo? entrevistado: tengo sembrado muchos productos cacao plátano yuc, mani fréjol esos productos tenemos también tenemos maíz Preguntas de las entrevistas entrevistador: ¿por qué se dedicó a la producción de cacao? entrevistado: nosotros tenemos bastante trabajo de cacao porque en nuestra vida nos ayuda hacer estudiar a nuestros hijos también nos da mucha plata entrevistador: ¿hace cuánto tiempo que se dedica a la producción de cacao? entrevistado: nosotros venimos trabajando ya varios años ya más de 40 años venimos sembrando entrevistador: ¿puede definir las características del chocolate elaborado con su cacao? entrevistado: ese cacao chocolate a veces nosotros lo molemos y agregamos todo tipo de ingredientes como vainilla un poco de leche azúcar así es como sacamos el chocolate sin químico entrevistador: ¿qué sabor tiene este chocolate y a qué le hace pensar? entrevistado: el chocolate tiene un buen sabor de diferentes aromas como con las semillas que nosotros tenemos lo agregamos vainilla así es como queda un chocolate delicioso realizado por nosotros entrevistador: ¿qué sensación tiene cuando prueba este chocolate? entrevistado: cuando nosotros probamos el chocolate nos hace sentir bien agradable cualquiera que lo prueba puede consumir y querer comprar para nosotros poder realizar el proceso de chocolate no tenemos maquinas por eso nosotros lo hacemos con las manos cuando queremos lo comemos el chocolate entrevistador: ¿qué dicen las personas que prueban este chocolate? entrevistado: las personas y nuestros familiares mencionan que realizan un delicioso chocolate ellos también quieren realizar y cuando quieren comprar no hay el chocolate suficiente para venderlo más bien lo hacemos el chocolate para comer en familia y dar a los niños entrevistador: ¿cuáles son las palabras más utilizadas para hablar de este chocolate? entrevistado: este chocolate queda delicioso como para comerlo nosotros es dulce agregamos diferentes ingredientes y tiene una roma agradable por eso a nuestros familiares les gusta	5,61 lettres par mots en moyenne
		46 % de mot unique
		2064 signes
		887 voyelles
		1143 consonnes
ENT-KI-Piedad Alvarado-Serena	entrevista: piedad alvarado entrevistador: kikimpak shutikunamanta tapuy ima shutita kanki? entrevistado: ñuka shiti kan piedad alvarado entrevistador: maykan ayllullaktamanta shamunki entrevistado: ñuka shamuni serena ayllullaktamanta entrevistador: ima llankayta ruranki? entrevistado: ñuka llankanimi cacao samimanta entrevistador: kampak llankaypi ima paktaykunata charinki? entrevistado: ñuka llankashka mashti cacao sara vainilla lumu entrevistador: imarashpata kay cacao llankayta apakanki entrevistado: ñukanchi apanchimi cacaota ñukanchi wawawnata yachachinkawa cacaota katusha ñukanchi mas awama sikankawa entrevistador: imasna pachata kay cacao rurayta apawki entrevistado: ñuka apawnimi sukta watata entrevistador: rimanata ushankichu imasami chocolateta llukshin kampak cacao rurakpi entrevistado: ñukanchi chocolateta rurakpi sumak gustu allí chocotemi tiyan imasna polvoy nikpi, imasna chocolate baray nikpi sumak cacaotami charinchi entrevistador: ima yachikta charin kay chocolateta chasnallata imata yuyachin entrevistado: kay chocolate charinmi gustu sabor entrevistador: imasnata yachin kan chocolateta kan kamakpi entrevistado: chocolateta ñuka kamakpi sumak gustu mishkimi gustu kawsaymi yachin gustu asnak chocolatemi kan entrevistador: runakuna kay chocolateta kamashpa imata rimanaw entrevistado: runakuna kay chocolateta kamasha rimanawmi gustumi allimi mishkimi kayta mas katinkaychi mas tarpasha mas ashkata llankasha katinkak nisha rimanaw entrevistador: maykan shimikunata ashakata rimarin kay chocolatemanta gustu sumak mishki kushi kawsay	182 Mots
		7,49 lettres par mots en moyenne
		57 % de mot unique
		1363 signes
		573 voyelles
		779 consonnes
ENT-KI-Rosa Cerda-Shandía	entrevista: kichwa-rosa cerda entrevistador : ima shutita kanki? entrevistado: alli pucha ñuka shutimi kan rosa cerda entrevistador: maykan ayllu llaktamanta shamunki? entrevistado: ñuka kawsani shandia kichwa ayllu llaktapi entrevistador: ima llankayta ruranki? entrevistado: ñuka yachachik warmi kani kay hatun yacha wasi jaime eliot kay ñukanchi ayllu llaktallayta shinallata chakra llankaykunaras rurani lumu llankay palanta tarpuna, purutu tarpuna cacao tarpuna entrevistador: kampak llankaypi ima paktaykunata charinki? entrevistado: ñuka llankawkani kay yacha wasipi y yachachiwkunata imasna mishu shimi yachana lengua	479 Mots

	<p>y literatura shinallata ciencias naturales nishka yachaykunata kuyani entrevistador: ima muyukunata katunki? entrevistado: kaypi ñuka yachachik kani shinallata astawan wawakunatas yachachini kay visuteria kichwa muyukuna awasha katuna sachá muyukunawas shinallata llakta muyukuna shinallata kay cacao puramanta muyukunatas katuni shinallata chocolateta rurasha kay ñuka pacha ñuka llankaywa rurasha katuni ñuka yachakani kay chocolate rurana kay wankurishka kallari nishkawa shinallata paykuna yanapanawka kachankak salinerito de guaranda chayma yachayrishkani chay yanapaywan chocolateta rurasha katuni kay rikunkak shamukkunama entrevistador: imarashata kay chocolateta rurana yuyarikanki? entrevistado: ña kay chocolateta rurana yuyarikanki yapa mishukunalla rurasha paykuna kullkikunta yallinawn ñukanchita shinakpi ñukanchi kikin hanchi tarpusha cacao muyuta tarpusha ñachisha, muyukunata pallasha mishukunama kuyashkakuyta ruranchi chay rayku ñukanchi ña yachasha ñawpakma rishkarayku kay chocolateta ruranchi ñukanchi wawakuna mikunkak shinallata shamukkunama katunkak chi kullkiwa ñukanchi wawakunama yachachisha ñawpakma katinchi entrevistador: imasna pachata kay chocolateta rurayta apawki? entrevistado: kay chocolateta rurana ñakas shuk chunka pusak wata tupu anka ranti cacao tarpuna cacao ñukanchi riksimushka kanmi ñukanchi ñamushkamanta pacha ñukanchi yayakuna tarpusha cacao muyukunata pallasha katusha yachachinawshka entrevistador: rimanata ushankichu imasami chocolate llukshin kampak cacaowa rurakpi? entrevistado: kay chocolate kanmi sumak riamnchi narural nishka mishu shimiy ña ima rimashun ima mana imawas masashka ña mana tiyan chaypi pay cacao purullawa llukchishka chay chocolate ruranchi shinallata shuk esencia ninchi agirinriwa asnachishka vainillawa asnachishka limonwa asnachishka shinallata anis canelawa paywa esenciawa masachishkakunawa llukchichni ñukanchi entrevistador: ima yachikta charin chanallata imata yuyachin? entrevistado: kayc hocolateta mikukpi ñawpapunta kawsachin kushiyachin ñukanchita ña shinallata riamshun mishukuna mikusha kamashas rimanushka sumak chocolatemí nisha mishu shimiy rimanawn nisha paykunas ñukanchi chaypi hawayanchi ñukanchi rurashka chocolateta chasna rimanawpi entrevistador: imasnata yachin kan kamakpi? entrevistado: ñukanchi kay chocolateta kamakpi ñukanchillata llankashkata kamakpi riparanchi sumak mikuyta mishkichin shinallata kushiyachin ñukanchi kawsayra hawayachin ña shinallata rimana puray riamakpika ñukanchillata rurashka chocolateta rurashka kamasha hawayanchi. entrevistador: runakuna kamshpa imata rimanawn? entrevistado: runakuna shinallata wira akchakuna shamusha rimanawn kankuna allitami yuyarikanchi allitami yachashkankichi kasna kankuna llankashka chocolate sumakmi paykunak chanirin nisha mas hawama katichi ama sakinkichichu tarpusha chocolateta rurasha katichi nisha hawayachisha sakinawshka rimasha. entrevistador: maykan shimikunata ashkata rimarin kay chocolatemanta? entrevistado: kay chocolate puramanta rimarin mashti kay ñukanchi kallari charishka cacao ninchi cacao paywa shuti kan de aroma nishka manchu cacao nacional chaymi alli nisha rimanawn ama shukkuna chaymanta paykuna injerto rashka cacaokunata ama tarpuychichu nisha kankuna kay cacao allimi nisha shinallata rimarin shuk pistuy nikpi pepa de oro nishka kuyta ashka balik o balichishka cacaokuna kay puramanta llukchishkanchi</p>	7,42 lettres par mots en moyenne
		58 % de mot unique
		3553 signes
		1473 voyelles
		2042 consonnes
ENT-KI-Rosalinda Cerda-Serena	<p>entrevista: rosalina dolorisa tapuy entrevistador: kikimpak shutikunamanta tapuy ima shutita kanki? entrevistado: ñuka shuti kan rosalina dolorisa cerda tapuy entrevistador: maykan ayllu llaktamanta shamunki entrevistado: serena ayllu llaktapi kawsani entrevistador: ima llankayta ruranki? entrevistado: ñukanchi llankasha kawsanchimi tarbasha allichisha muyukunata allí muyukunata kunkapak aparichu nisha allichisha charinchi entrevistador: kampak llankaypi ima paktaykunata charinki? entrevistado: ñukanchi llankaykunapi charinchimi tukuy llankaykunata sarakpi cacao lumu palanta guiña purutu inchik vainilla y canela kuna tarpusha riwchi llankasha apawchi entrevistador: imarashpata kay cacao llankayta apawki? entrevistado: ñukanchi</p>	271 Mots
		7,76 lettres par mots en moyenne

	llankasha apawchimi tukuy ñukanchi kawsaykunamanta balichisha ñukanchi wawakunata yachachinkapak killkakunata may mikunakunata churanakunata rantinkawa ñukanchi wawawnakmanta entrevistador: imasna pachata kay cacao rurayta apawki? entrevistado: chusku chunka pichka (45) watata ña apanchi ñuka kariwa shayarisha llankasha entrevistador: rimanata ushankichu imasami chocolateta llukshin kampak cacaowa rurakpi? entrevistado: alli chocolatemi llukshin ñukanchi chocolateta llankasha rurakpika allimi llukshin ñukanchi ñawpapunta payta apinchi pallasha pakisha chakichinchi allira chakischishka washa tostanchi tostashkawasha kanchashkara llushtisha molinoy kutanchi shina kutashami chocolatema ruranchi leche imatupu medidata churasha azúcar y vainilla yanushaka yakuta chillayta sabor tukunkawa kacharikpi allí saborta kun entrevistador: ima yachikta charin kay chocolateta chasnallata imata yuyachin? entrevistado: kay chocolateta rurakpika gustu sabor asnaktami kun kushikka kawsaylla vainillalla asnak gustu kushi upina cholate tukun mikunkak upinkawa vallirin entrevistador: imasna yachin kay chocolateta kan kamakpi? entrevistado: kawsayllami yachin chocolatera upikpi mikukpi gustu kushi animo kun entrevistador: runakuna kay chocolateta kamashpa imata rimanawn? entrevistado: runakuna rimanawnmi may yurak akchakunas rimanawnmi allimi kay chocolatewa katichi ñawpakma apaychi ashakara llankasha katichi nisha ñukanchita pakrachunawnmi entrevistador: maykan shimikunata ashakata rimarin kay chocolatemanta? entrevistado: kay chocolatemanta rimarinmi ñukanchi kawsaypuramanta gustu allí kawsana mishki, asnak aromata kun gustu kushi asnak kawsaylla upina, mikunata kun	65 % de mot unique
		2103 signes
		864 voyelles
		1217 consonnes
ENT-ES-TRAD-Rosalinda Cerda-Serena	Entrevista: TRAD- Rosalina Dolorisa Cerda Tapuy entrevistador: preguntas de datos personales ¿cuál es su nombre? entrevistado: mi nombre es Rosalina Dolorisa Cerda Tapuy entrevistador: ¿de qué comunidad viene? entrevistado: vivo en la comunidad de Serena entrevistador : ¿a qué se dedica? entrevistado: vivimos trabajando con el sembrío de cacao lo podamos para que luego nos dé un buen fruto de cacao entrevistador: ¿cuáles son las responsabilidades que tiene en su trabajo? entrevistado: tenemos todo tipo de trabajo como maíz cacao yuca plátano guineo fréjol maní, vainilla y canela con las cuales seguimos cultivando. entrevistado: preguntas de las entrevistas ¿qué tipo de producto vende? entrevistador: ¿por qué se dedicó a la producción de cacao? entrevistado: nosotros continuamos trabajando preservando todos nuestros productos, para hacer estudiar a nuestros hijos y poder comprar la comida y la vestimenta de la familia. entrevistador: ¿hace cuánto tiempo que se dedica a la producción de cacao? entrevistado: junto con mi esposo hemos trabajado ya casi 45 años. entrevistador: ¿puede definir las características del chocolate elaborado con su cacao? entrevistado: elaboramos un buen chocolate con nuestro producto que es el cacao nosotros en primer lugar lo cortamos del árbol lo hacemos secar una vez ya secado el cacao lo tostamos luego lo sacamos la cascara para después moler en el molino así es como lo elaboramos el chocolate para que tenga un sabor y aroma lo agregamos un poco de leche, azúcar y vainilla entrevistador: ¿qué sabor tiene este chocolate y a qué le hace pensar ? entrevistado: cuando lo elaboramos el chocolate nos da alegría y energía además tiene un sabor agradable con aroma a vainilla así es como podemos tomar y consumir el chocolate. entrevistador: ¿qué sensación tiene cuando prueba este chocolate? entrevistado: nos da energía y animo cuando tomamos y comemos chocolate entrevistador: ¿qué dicen las personas que prueban este chocolate? entrevistado: las personas cercanas mencionan de igual manera los extranjeros nos dicen que siga y trabajen con la elaboración del chocolate así como nos felicitan entrevistador: ¿cuáles son las palabras más utilizadas para hablar de este chocolate? entrevistado: las palabras para hablar sobre el chocolate es que nos da ánimo para vivir nos da energía y más que todo se puede tomar y comer gracias a su buen sabor y aroma	376 Mots
		5,24 lettres par mots en moyenne
		44 % de mot unique
		1969 signes
		845 voyelles
		1083 consonnes
ENT-KI-Soña Tanguila-San Pablo	entrevista: soña carmela tanguila andy kikimpak shutikunamanta tapuy entrevistador: ima shutita kanki entrevistado: soña carmela tanguila andy entrevistador: maykan ayllu llaktamanta shamunki? entrevistado: serena-san pablo entrevistador : ima llankayta ruranki? entrevistado: chakray cacaota tarpunchi entrevistador: kampak llankaypi ima paktaykunata charinki? entrevistado: cacao palanta lumu tikasu entrevistador: imarashpata kay cacao llankayta apanki? entrevistado: cacao ñukanchik sirvirinmi ñukanchi	203 Mots
		7,49 lettres par mots en moyenne

	<p>katusha kullkira rikunchi wawakunama kunkawa entrevistador: imasna pachata kay cacao rurayta apawnki? entrevistado: isnki chunka (20) wata entrevistador: rimanata ushankichu imasami chocolate llukshin kampak cacaoa rurakpi? entrevistado: ñawpapunta rinchi cacao apinkawa chimanta shamusha akllanchi allí muyuwnata chakichinchi chimantawasha allí chakichishka washa tostanchi tostasha paywa karata apasha ichusha molinoy sumakta kutanchi y chibi churanchi ansa azucarta y sumak upina mikuna han entrevistador: ima yachikta charin kay chocolate chasnallata imata yuyachin? entrevistado: allin han ñukanchik gustu ñukallata rimanamanta sachay aka ñukanchillata rurasha allí kakpi mikunchi upinchi tutamantawna entrevistador: imasnata yachin kay chocolateta kan kamakpi? entrevistado: sumak imasna llaktamanta chocolatewna kuyta quimicora mana churashka natural ñukanchillata ñukanchillata tarpakpi sumak man allí entrevistador: runakuna kay chocolateta kamashpa imata rimanawn? entrevistado: allimi gustumi paykunaktas ansa paykuna wasi shinallata tarpasha upinkak yachachichi imara imatunu rurasha kayta upina akpika nisha rimanawn entrevistador: maykan shimikunata ashkata rimarin kay chocolatemanta? entrevistado: alli sumak gustu mishki chocolate han</p>	<p>70 % de mot unique</p> <p>1520 signes</p> <p>629 voyelles</p> <p>876 consonnes</p>
<p>ENT-ES-TRAD- Soña Tanguila- San Pablo</p>	<p>Entrevista: TRAD- Soña Carmela Tanguila Andy Preguntas de datos personales entrevistador: ¿cuál es su nombre ? entrevistado: me llamo Soña Carmela Tanguila Andy entrevistador: ¿de qué comunidad viene? entrevistado: Serena-San Pablo entrevistador : ¿a qué se dedica? entrevistado: trabajo en la chakra con el cultivo de cacao entrevistador: ¿cuáles son las responsabilidades que tiene en su trabajo? entrevistado: cacao platano yuca y mani del monte Preguntas de las entrevistas entrevistador: ¿qué tipo de producto vende? ¿por qué se dedicó a la producción de cacao? entrevistado: el cacao a nosotros nos sirve para vender y tener dinero y dar a nuestros hijos entrevistador: ¿hace cuánto tiempo que se dedica a la producción de cacao? entrevistado: veinte años entrevistador: ¿puede definir las características del chocolate elaborado con su cacao? entrevistado: primero nos vamos a recoger el cacao luego lo escogemos solo las pepas de cacao que están bien lo hacemos secar y una vez ya secado lo tostamos y sacamos todo luego lo molumos muy bien y agregamos un poco de azúcar y queda muy rico y así es como podemos tomar y comer entrevistador: ¿qué sabor tiene este chocolate y a qué le hace pensar ? entrevistado: es muy bueno para nosotros es rico como lo se decir yo lo que es elaborado en el monte por nosotros es bueno por eso lo comemos y tomamos entrevistador: ¿qué sensación tiene cuando prueba este chocolate? entrevistado: es muy rico como los chocolates que son de ciudad cuando nosotros trabajamos el chocolate sabe muy bien sin poner químico y es elaborado a lo natural entrevistador: ¿Qué dicen las personas que prueban este chocolate? entrevistado: está bien es rico enseñen para tomar haciendo en la casa como lo preparan dicen las personas entrevistador: ¿Cuáles son las palabras más utilizadas para hablar de este chocolate? entrevistado: bueno agradable delicioso es un chocolate dulce</p>	<p>305 Mots</p> <p>5,09 lettres par mots en moyenne</p> <p>47 % de mot unique</p> <p>1550 signes</p> <p>670 voyelles</p> <p>854 consonnes</p>

Annexe 17 : sous-corpus questionnaire sans stimulus

Question	Contenu	Données
Q6	<p>relajante rico natural amargo es la delicia de los sentidos del gusto felicidad algo dulce, suave, una golosina que nunca debe faltar en la casa. acompañado de un vaso de leche sabor alegría textura satisfacción placer placer postre dulce dulce aroma algo rico infancia pasión a cacao aroma alegría buen gusto relax alegría sensualidad amor delicia fragancia energía placer dulce alegría una barra o taza de chocolate chocolate algo dulce y cremoso felicidad reunión, amistad, alegría, calido algo extraordinario, delicioso consumo porque me gusta deleitar chocolate durante actividades de oficina que me habla acerca del chocolate se sabe a dulce algo rico, algo dulce, algo energético que engorda!!! pienso en una taza de chocolate caliente en la tarde, una barra de chocolate semiamargo, bombones a un alimento que es dulce. el aroma es agradable relajante, en mi época de niño siempre me gustaba los que son comerciales manicho, ahora ya tenemos propios procesados y hay diversos productos sabor delicias a los cultivos de cacao, en la amazonia principalmente dulce de chocolate chocolate en leche una golosina, café, cacao a algo rico, dulce, lleno de ternura que hace sentir satisfecho y animado un dulce masa oscura de sabor delicioso que se derrite en la boca provocando una sensación satisfactoria. dulce en barra, en polvo para preparación en frío y calor dulce dulce, aroma y sabor dulce rico en energía para estimular el cuerpo humano en el área deportiva planta de cacao cultivo de cacao proceso de elaboración textura del chocolate algo dulce, hace referencia a una persona amable detallista y con buenos sentimientos. bombones y helado de chocolate una golosina en mi esposa, ya que a ella le gusta el chocolate, por ella es que consumo de vez en cuando chocolate; también me hace pensar en algo dulce y con la sensación que tiene la lengua y el paladar que es algo dulce y apetitivo bombones tableta sabores que es algo de dulce o como también me hace sentir ganas de probar el producto ya que el chocolate es muy consumido al cacao dulzura su dulce relajación recuerdos positivos pienso en algo dulce, caliente, confortable, relajante placer satisfacción a color negro y dulce producto a buen cacao producto proveniente del cacao con toques de aroma distintos de acuerdo a la variedad y lugar de cultivo cacao algo nutritivo y caliente pienso en la cultura de cacao y las chakras que manejan los productores de la provincia de pastaza y en todo el proceso que lleva hasta obtener un chocolate un producto dulce y delicioso a algo dulce que se deshace en nuestro paladar amistad familia tranquilidad paz color, azúcar, cacao fino de aroma, tiempo de compartir en familia, frió serrano, abuelita. me hace pensar en el cacao a dulce rico a algo rico, a recordar el chocolate de la abuelita algo dulce, delicioso, relajamiento dulce, antojos, cremoso saborear la vida a un producto elaborado a partir de cacao, delicioso para degustar golosina, esparcimiento, tranquilidad, descanso dulce, placer, me desestresa a dulce, a alegría, a sentirse bien consigo mismo. pensar en chocolate es sentirse bien en la infancia, momentos vividos de la niñez calorías enfermedad energía pienso en que es la única cosa comestible que me da energía en la mañana que es cuando lo consumo normalmente placer, relajarme, consentirme dulce y delicia barras de chocolate, pan, pastel, almendras con chocolate dulce muy ricos en especial los manichos cosas ricas dulces golosina aroma a dulce y amargo golosina, época de enamoramiento época de san valentin, navidad, cumpleaños dulce, cremoso, suave me hace pensar al fruto del cacao, procesado en tableta en amor hacia mi esposa e hija, de igual manera al escuchar chocolate me hace pensar en romanticismo algo delicioso, compartir un chocolate caliente con la familia y amigos color infancia sabor bienestar amigos alegría algo dulce y muy rico, su textura es estimulante y relajante acorde a su sabor golosina dulce me hace pensar en una golosina con azúcar con un sabor maravilloso para algunas personas a una golosina rica felicidad me hace pensar a una golosina muy rica me hace pensar a cacao que para mí es una fruta muy deliciosa una golosina dulce caliente y dulce me hace pensar en algo delicioso que me gusta mucho dulzura caries dental cepillarse los dientes dulce, sensación de placer momentáneo dulce, regalo, navidad, golosina, subir de peso a un rico chocolate caliente con leche</p>	<p>890 Mots</p> <p>4,84 lettres par mots en moyenne</p> <p>33 % de mot unique</p> <p>4310 signes</p> <p>1962 voyelles</p>

	<p>alto en azúcar dulce agradable y solo consumir una vez al mes a dulce, pastel, delicias, enfermedad, fiestas etc. una delicia, manicho, en la tarde con leche, relax a un dulce del cacao, luego de un proceso a una barra de chocolate a un producto dulce y común en fiesta placer, dulzura, amor alegría dulce, pareja, amor, antojo, consentirse una barra de chocolate en un delicioso manjar y se hace agua la boca a que todo es muy sabroso dulce y romántico golosina de mi preferencia a una fruta cacao pienso que es como una golosina muy dulce un postre o alimento que sirve como regalo o muestra de afecto, se consume para alegrar el día. el chocolate el pensar lo dulce de una mujer esposa dulce a una barra dulce sea chocolate blanco, negro y que es agradable al paladar. dulce, amor me recuerda a mi hijo a mi infancia a probar dulce de la mejor calidad</p>	<p>2302 consonnes</p>
<p>Q7</p>	<p>es un chocolate que dependiendo de la zona en la que se cultiva tiene diferente sabor, es delicioso cada uno y es sano consumirlo con frecuencia incluso si se tiene alguna enfermedad que es único y mejor del mundo por su calidad y pureza excelente delicioso calidad el mejor chocolate del mundo el cacao que se utiliza para realizar el chocolate ecuatoriano es el mejor, mediante él, se elabora el mejor chocolate con calidad de exportación. es una delicia aroma excelencia explosión de sabores sabor muy delicioso el aroma sutil origen del cacao cacao arriba que es muy dulce en aroma sabor y aroma que tenemos el mejor cacao del mundo sensual es el mejor chocolate del mundo fabuloso su sabor y aroma exquisito el mejor del mundo tradición calidad, natural, original chocolate fino de aroma, único en el mundo el mejor chocolate es de nuestro ecuador que es delicioso que lo prueben es saludable y delicioso fino aroma el mejor chocolate del mundo, el trabajo de muchos ecuatorianos que quieren ver a su país en progreso. el aroma, el sabor intenso es el mejor chocolate. con aroma y sabor único su calidad, en su proceso, el cacao de nuestras tierras le brinda ese sabor único producto de calidad al nivel internacional el producto final que realizan los agricultores es el chocolate cerrando así la cadena de valor destruyendo al intermediario así se fortalezca el sector productivo. la pureza y la producción de cacao por su aroma y color, sus olor es mucho más concentrada que otros chocolates es el mejor que son hechos y elaborados con productos netamente ecuatoriano el chocolate ecuatoriano es más amargo y se siente la pureza del cacao. el aroma y el sabor, el porcentaje puro que lleva el producto, las características nutricionales no he probado su sabor único y su aroma es muy rico en su componente por ser orgánico y mejor del mundo conocido como cacao fino de aroma cultivos orgánicos, calidad superior en contenido de antioxidantes y contenido nutricional. poca industrialización poca variedad en comparación con países desarrollados que se caracteriza por su efecto concentrado a chocolate para que podría decir que lo caracteriza del resto de chocolate muy aromático, además de un sabor con un tono amargo suave muy rico la producción ecuatoriana le diría que: el chocolate ecuatoriano es un chocolate correctamente valorado en los aspectos de calidad que se le otorguen como aroma, color, flavor, viscosidad, dureza, espesor, etc. es elaborado con cacao ecuatoriano pureza, responsabilidad social amargo aroma es un dulce muy rico y que debe probar a toda costa en muchas ocasiones puedes sentir satisfacción y ansiedad al dulce que el chocolate ecuatoriano es puro, muy cremoso y sobre todo con un buen sabor y olor lo más rico que puede existir que coma porque son ricos producto elaborado a base del cacao del ecuador que es una de los mejores en aroma y sabor, tiene una característica muy particular que es un producto nacional es bueno para la salud etc. algo muy bien elaborado, con muy buen sabor y olor, los ingredientes exactos sabrosa, amigable con el ambiente, lo nuestro excelente sabor producto con características organolépticas especiales que le diferencian del resto de productos de otras regiones productoras es el mejor del mundo que es un producto original de ecuador que se realiza un buen chocolate en el país para exportar a todo el mundo al chocolate de nuestro país, caracteriza el aroma y la calidad de la materia prima que permite obtener un mejor producto elaborado natural, agradable, dulce, económico y accesible al consumidor que es el mejor con cacao de nuestra tierra y que debería degustarlo que el chocolate ecuatoriano es el mejor del mundo y que no tiene su igual. en comparación de otros países, es trabajo de ecuatoriano para el mundo. el sabor particular y la procedencia (variedad) que al masticar el chocolate es dulce es el mejor chocolate con aroma exquisito que es el mejor su exquisitez, sabor perfecto el olor, lo agri-dulce su sabor y aroma inigualable, la dulzura en chocolate que en ecuador se debería potenciar la industrialización del chocolate amargo, fuerte y el mejor del mundo el más delicioso, causa placeres inexplicables que es muy sabroso y que lo debe probar el aroma y la conservación del chocolate no consumo chocolate que su sabor es único sobre todo el que no tiene mezclas, que su cultivo no es un monocultivo por lo que su consumo promueve el comercio justo el mejor que he probado es exquisito, exótico y delicioso y orgánico amargo, rico y dulce es un excelente producto que es bueno el chocolate ecuatoriano pero le falta ese toquecito de super rico producto netamente ecuatoriano con aroma que es muy rico, diría que es el mejor sabor y tiene un sabor y textura característico de la costa tenemos el mejor chocolate y no lo sabemos apreciar se caracteriza por su sabor y aroma</p>	<p>1268 Mots</p> <p>4,67 lettres par mots en moyenne</p> <p>25 % de mot unique</p> <p>5928 signes</p>

	<p>en el aroma y el sabor por su gran calidad, ecuador es un referente a nivel mundial por tener chocolate de alta calidad y pureza el buen sabor el chocolate ecuatoriano es de mejor calidad y textura. es un poco más amarguito pero muy agradable al paladar su olor intenso que es muy bueno que aquí se produce el mejor chocolate del mundo aromático dulce amargo energético se caracteriza que están compuestos casi del 100% de cacao ecuatoriano y que intenten hacer nuevos sabores como menta y a veces con sabor a licores es tener el sabor puro lo que es el chocolate es un producto ecuatoriano de calidad, muy rica se caracteriza por el cacao producido por las tierras ecuatorianas que son muy buenas para la cosecha del cacao que es la materia prima de los chocolates más apetecidas del mundo que es oloroso y delicioso es un chocolate muy delicioso que es de buena calidad y tiene muchos nutrientes para la alimentación que es de calidad y de un buen sabor que es muy fino que es el mejor del mundo por su sabor y calidad que consume lo nuestro, es su esencia es puro y sano para consumir que tiene un buen sabor y aroma que es de altísima calidad desde su cultivo y que no hay ninguno mejor en el mundo que es uno de los recursos de gran exportación y consumo dentro del país la calidad del cacao su sabor el aroma y pureza. que es un producto muy sano y que el mismo sirve para varios postres de fino aroma, el mejor del mundo diferente, con sabores bastante exóticos le explicaría que el chocolate ecuatoriano tiende a tener un sabor un poco amargo y un color mucho más oscuro que es el mejor al nivel del mundo ecuador es uno de los principales países exportador de cacao. que el chocolate del ecuador es el mejor chocolate del mundo es el mejor chocolate que puede haber en todo el mundo el sabor que no es muy fuerte pero si es dulce es sabroso aroma rico delicioso le recomendaría un chocolate orgánico que no contenga demasiado dulce se caracteriza por su sabor y calidad que el chocolate ecuatoriano se caracteriza por el aroma propio y estilo propio original de nuestro país es el mejor producto de gusto en todo tiempo cacao le caracteriza el sabor un poco amargo y dulce a la vez que es un privilegio sabor único que es el mejor del mundo, es muy apetecido en todos los mercados que son elaborados con la más alta gama de materia prima que permita ser exportaciones de este producto.</p>	2710 voyelles
		3150 consonnes
Q8	<p>diverso sabroso terapéutico alucinante delicioso rico calidad sabor variedad delicioso dulce relleno diversidad de sabores identidad propio calidad resurgir calidad pasión bueno muy bueno excelente único delicioso insuperable aroma sabor calidad sabor aroma dulzura el mejor chocolate gourmet artesanal que es muy bueno único exquisito natural sabor natural orgánico amor sensual alegre puro delicioso fragante el mejor arriba nacional excelente sabor saludable sensual sabor aroma calidad calidad textura aroma infancia, cultura, tradición delicioso, auténtico, calidad único, exquisito, delicioso el mejor chocolate de ecuador consumir chocolate del ecuador es el mejor el mejor chocolate de los ecuatoriano rico delicioso agradable delicioso saludable aromática el mejor fino de aroma esfuerzo de su gente delicioso, sabor intenso y buen aroma único delicioso puro sabroso, rico, auténtico calidad variedad sabores pueblo producción calidad calidad pureza exportación cacao aromático afrodisíaco maravilloso infaltable rico rico fresco duro amargo rústico exquisito orgánico puro aromatizado rico saludable alimenticio único exquisito inconfundible chocolate orgánico ecuatoriano alto sabor bajo precio alto contenido nutricional sabor puro el mejor sabor dulce muy aromático sabroso amargo sabroso rico excelente bonito selvático explosivo, gustoso el chocolate nos da energía pureza amargo aroma rico sabroso dulce exquisito agradable dulce sabroso agradable ricos me gustan fino de aroma "el mejor del mundo" "algo único" "con nuestra identidad" dulce placentero rico emoción cariño dulzura nuestro puro mío buen producto con aroma con retrogusto a frutas producido en fincas con inclusión de género rico propio fino de aroma nutritivo espumoso y aroma aroma cacao proceso natural delicioso dulce excelencia mejor sabor exquisito progreso calidad familia provoca felicidad por su componentes químicos entre más amargo más saludable alta calidad dulce sabroso saludable exquisito buena calidad rico rico puro aroma dulce rico exquisito suave lo mejor del chocolate aquí cacao ecuatoriano da el mejor chocolate me gusta el chocolate ecuatoriano satisfacción aroma degustación delicioso producto ecuatoriano el milagro del cacao fuerza intenso delicioso placer delicia olor a casa dulce delicioso fantástico delicioso aromático consistente no se delicioso energizante rico conveniente no es empalagoso delicioso y exótico sabor amargo sabroso dulce delicioso económico mucha variedad económico sabor agradable algo nuestro calidad aroma delicioso rico energético saludable ánimo energía sentirse bien dulce empalagoso engordante fuerte dulce delicioso sabroso calorías vida exquisito sabroso excelente calidad aroma sabor fuerte auténtico fino dulce aroma sabor sensación que nuestro producto tiene aroma de buena calidad aromático dulce rico puro único chocolate sabor puro exquisito, sabroso y delicioso aromático delicioso el mejor dulce aromático mantecoso olor sabor color sabroso consistente con mucho aroma buen color buena textura aroma excelente placer puro agradable de exportación puro calidad rico sabroso aromático bueno su esencia sabor rico sano y agradable delicioso económico aromático excelencia delicioso diversos usos</p>	535 Mots
		6,12 lettres par mots en moyenne
		34 % de mot unique
		3273 signes
		1513 voyelles

	<p>sabroso agradable degustante rico dulce agradable saludable y económico fino único fuente de ingresos único rico sabor a familia dulce amargo fragante chocolate obscuro mejor calidad exportación de primera materia prima de la mejor delicioso manjar amor que es dulce tiene un aroma inigualable tiene un sabor único rico sabroso y barato aroma rico suave chocolate orgánico, sin químicos calidad exquisito dulce amor único por la delicia de este producto pasional rico único el mejor delicioso agradable rico inigualable exquisito delicioso calidad único aroma muy delicioso al paladar</p>	<p>1699 consonnes</p>
--	---	---------------------------

Annexe 18 : sous-corpus questionnaire avec stimulus

Question	Contenu	Données
Q11-70	<p>chocolate puro cacao un poco amarguito y dulce a la vez su olor es muy concentrado a que no me saciaré y que siempre consumiré que no está terminado en su totalidad consumo inmediato, si estará vitaminizado, existe en otros sabores a una reunión familiar con una taza de chocolate lo mejor del mundo, felicidad aroma satisfacción de una buena taza de chocolate con leche porcentaje de cacao más elevado que los que normalmente se encuentra en el mercado. porcentaje de azúcar moderado y justo. buena textura y nivel de refinado. algo dulce pero a la vez un poco amargo la concentración a chocolate puro me recuerdo al chocolate que preparaba mi madre muy bueno este chocolate en particular, me hace pensar en que cuanto porcentaje de cacao lleva la muestra? en sus componentes e ingredientes para hacer que al primer contacto con mi paladar no me haya gustado tanto como pensé el chocolate parece de tableta es un poco amargo parece un chocolate artesanal, el nivel de sabor denota que tiene poco azúcar añadido o casi nulo el amargo posterior estoy pensando que es muy artesanal ya que tiene sabor único, el olor impresionante y satisfactorio a que proviene del cacao y es algo nuestro golosina con sabor a ecuador equilibrio entre aroma, sabor dulce y aspero posiblemente es un chocolate amazónico al 60% me recuerda mi niñez un sabor fuerte que se puede mejorar en el proceso de fermentación o de procesamiento del cacao un producto agradable pero amargo su olor es delicioso sabor poco dulce, el chocolate es muy fuerte antes el dulce tiempo empleado por todas las personas para entregar un producto de calidad, pensando para disfrutarlo con la familia y los amigos. salud, bienestar, poco dulce, sabor a chocolate auténtico a cacao a campo, relajamiento rico que es algo relajante, emite un olor que te transporta a la mezcla de sabor entre dulce y agrio las cosas buenas de la vida que en la actualidad se está trabajando en mejorar la calidad del chocolate ecuatoriano y se está incentivando a la producción del cacao ecuador artesanal original se quedó en el olfato a una buena taza de chocolate con leche, a sentarse a la mesa tranquilamente a degustarlo mi niñez la alegría de comer golosinas en lo dulce que es y lo rápido que se derrite en la boca pienso en todo los lugares en los que he probado chocolate buscando el que me guste más <i>a mi tierra y mis costumbres</i> delicia un olor a café, amargo y le hace ir a la costa, un ambiente agradable al café ecuatoriano sensación rica una taza de leche con chocolate en realidad no pienso en nada solo siento el sabor del chocolate mi esposa, mis hijos cena en familia me estimula a que lo más rico en esta vida es el chocolate ecuatoriano al chocolate que probaba de mi abuela en la sierra que es un chocolate de gran calidad y sabor, perfecto para acompañar en repostería y en varios usos. calidad al mismo o mejor nivel que el chocolate fino al momento de consumir el chocolate se puede sentir su textura suave, cremosa, con su dulzura característica y su amargura al ser un chocolate puro. su aroma penetra y se dirige al cerebro activando una sensación única de satisfacción. es un chocolate con leche que es un chocolate de macas por su esencia amargo-dulce en cuanto se demorarían en hacer este chocolate y también de quien fue el inventor de tan deliciosa golosina a de donde viene, de que planta me hace pensar en mi niñez, infancia me hace pensar a lo rico que es el cacao como fruta al chocolate hecho en casa excitante me hace pensar lo delicioso que es puesto que me hace recordar los premios que recibíamos cuando éramos niños mi familia sensación de dulce dulce delicia a un rico chocolate ecuatoriano que es bueno no tiene mucha azúcar campo vegetación al sabor de un chocolate puro al cacao que es sabroso, pero estoy más por el dulce al final de la degustación a aquellos tiempos que de manera artesanal hacían nuestros padres que es sano, no es muy dulce en mi infancia ya que en la dieta de las mañanas era chocolate con leche momentos felices al chocolate caliente que prepara mi mamá cuando hace frío la primera referencia que me llega a la mente es el chocolate en tableta para hacer con agua y leche está muy rico aroma al cacao no tiene un agradable sabor que todo lo hace más dulce que les cambia la autoestima al chocolate que viene en polvo la planta de cacao que es un producto que contiene pureza un chocolate sin tanto dulce como es el chocolate orgánico a un tipo de chocolate no muy dulce que en lo personal me resulta agradable y no empalaga por lo cual se consume más. que es el mejor chocolate crocante que me hace sentir pasión tranquilidad al café, a las mañanas cacao puro me recuerda a los chocolates que me solía comprar mi abuelita en la infancia un sabor agradable que incita al seguir comiendo</p>	<p>860 Mots</p> <p>4,53 lettres par mots en moyenne</p> <p>35 % de mot unique</p> <p>3896 signes</p> <p>1792 voyelles</p> <p>2044 consonnes</p>

Q11-100	<p>pastoco o cremoso se pega un poco en el paladar pero el sabor es rico al final se siente la pureza del chocolate 100% cacao chocolate un sabor agradable sabor intenso en algo cremoso con gran cantidad de cacao, sabor intenso, que se impregna en toda la boca. agradable sensación. fuerte es de mayor calidad frente a los comunes siento el cacao purito infancia a la gloria rico en la forma de diluirse podría un poco ser más suave, se pega en el paladar chocolate 100% puro 100% chocolate su grasita muy buena chocolate amargo falta preparar para formar el chocolate a chocolate ecuatoriano me da energía alegría alegría amargo amargo naturaleza, sabor concentrado del cacao niñez algo amargo fatal suavidad, experiencia, me gusta cacao al 100%, delicioso, sabor único que falta azúcar que es como para hacer chocolate con leche y azúcar porque es un chocolate sin sabor se le hace agrio la boca algo agrio y no muy bien fermentado a una taza de chocolate en la tarde al chocolate que se prepara con leche es su sabor natural sin preservantes no tiene sabor a chocolate que acostumbro en degustar agrio lo puro y natural que podemos tener olor a cacao natural amazonía a mi país, a mi identidad amargo, que no fue lo que pensé. no me gustó muy amargo sentimiento amargo la textura está bien sensación de agriera manta, naturaleza es un chocolate para repostería, se lo puede consumir pero es bajo en azúcares</p>	<p>248 Mots 4,60 lettres par mots en moyenne 48 % de mot unique 1141 signes 518 voyelles 593 consonnes</p>
Q12-70	<p>que se siente la pureza y el sabor es un poco amargo pero dulce también. no es empalagoso prueba y veras que te va a encantar está muy agrio (feó) buena textura al derretirse, sabor agradable. es muy diferente al chocolate que normalmente se consume en las tiendas, es un producto más saludable. que lo mejor del chocolate es su sabor que es un producto sano chocolate ni muy amargo ni muy dulce dependiendo los usos; lo recomendaría para realizar bebidas a base de este chocolate. que tiene un sabor concentrado de chocolate una característica diferente a la que he probado antes ya respondí en la pregunta anterior está delicioso siento una mezcla de despecho por no ser lo que esperaba; pero el sabor que deja an el paladar es bueno para quien aprecie el amargor y sus distintos grados ese chocolate quedaría bueno ingerir con leche se siente un sabor que perdura en el sentido en la lengua. amargo para personas adultas. el tueste o cocción supera el amargo deseado que el chocolate que propone es diferente a los demás el cual hay muchas posibilidad de ir y conocer como lo hacen para conocer como lo hacen que nuestro chocolate es uno de los mejores del mundo buen producto sabroso tiene buen sabor, buena textura y buen proceso poscosecha porque da todas las características del chocolate que el chocolate es muy delicioso que no entiendo a las personas cuando dicen que no les gusta se debe mejorar el proceso para obtener un mejor sabor, consistencia y otros del producto terminal que el producto tiene un sabor agradable, pero carece de dulce lo que provoca una sensación amarga al finalizar buen chocolate pero muy fuerte el cacao antes del dulce el producto causa un estímulo de alegría y relajación una variedad especial que se queda en la boca por mucho tiempo, te activa las papillas gustativas que no es pegajosa se disuelve fácilmente su aroma a cacao y sabroso siento un aroma rico y sabor delicioso que está muy bueno aunque se que no necesariamente nutritivo pero es necesario para sentirse bien y animado chocolate muy bueno, vale la pena probarlo sensación de sabor sin comparación que lo mejor del chocolate es su sabor al cacao, que apoye al consumo de chocolate ecuatoriano un chocolate semiamargo artesanal bueno sabor a chocolate, se siente el cacao que este chocolate tiene 2 matices, el dulce de la vida con un toque de amargura. el sabor amargo del chocolate ecuatoriano es incomparable es dulce y muy suave que es un chocolate con mucha pureza (contenido de cacao) pero que me gustaría un poco más de acidez para mi, consumir el chocolate ecuatoriano es un verdadero gusto y placer es aromática y delicioso tiene un sabor amargo pero al masticarlo ya es dulce es muy rico recomendado que debemos apoyar a nuestros productos que es una materia prime de buena calidad amargura sabor muy concentrado que se siente rico es un sabor entre dulce y amargo me siento en energía y feliz amargo poco empalagoso no huele bien que debe probar porque es delicioso que comer chocolate reconforte el alma al producto muy bueno y sabroso tiene un bon sabor al gusto que genera buena sensación en el paladar al ser un producto que tiene un buen sabor tiene una textura más sólida y agradable que el chocolate común dura más tiempo en la boca el sabor permanece aún después de acabarlo para mi probar un chocolate es único, ya que al momento de consumirlo estimula una sensación de bienestar y de seguir consumiendo como una adicción pero que relaja y calma y satisface que es muy rico que es un chocolate fino con características únicas que solo existe en ecuador - macas que es muy sabroso un sabor incomparable la pureza pues le recomendaría a esa persona que consuma ya que es muy rico se siente que el chocolate tiene un poco de amargura moderada pero si está muy delicioso que el chocolate artesanal es diferente al chocolate procesado por empresa exquisito le diría que este chocolate está muy delicioso, consistente y tiene agradable aroma hay mucho bienestar y satisfacción que lo consume sabor bonito es un chocolate muy rico y con un buen sabor que es natural sin azúcar y como sale natural que es muy rico y sano que es un chocolate muy agradable, el toque en su esencia es muy natural que si está sabroso y no es empalagoso que es un chocolate muy apetecible y que es apto para el consumo que es muy rico y sobre todo natural se nota que es un producto natural y muy aromático no es</p>	<p>951 Mots 4,55 lettres par mots en moyenne 30 % de mot unique 4324 signes 1991 voyelles</p>

	empalagoso. que seguro le va a gustar y en el momento del deleite va a querer más. la vida es hermoso consumiendo chocolate es algo amargo al inicio y dulce después, el sabor queda por un buen tiempo en la lengua que es un chocolate más fuerte de lo normal y que su aroma es muy fuerte que es el mejor chocolate que he probado que el chocolate no sabe muy bien un poquito amargo que es muy rico sabor bueno pero el chocolate está muy fuerte que pruebe que es un producto natural y lo recomiendo que es un chocolate agradable y que se puede consumir más continuo y no solo para ocasiones especiales que consuma el mejor chocolate ecuatoriano, nuestro propio producto relajante está rico agradable y que me gustó mucho porque es una mezcla de agrio y dulce que está rico, amarguito puro sabor que tiene un muy buen sabor el chocolate y su aroma es muy fuerte y agradable que está muy rico y saludable	2281 consonnes
Q12-100	te diría que se merece la pena probarlo pero que hay chocolates mejores que lo mejor que puedes es sus diferentes presentaciones calidad y sabor intenso es un buen chocolate, recomendado para persona que gustan del cacao, para acompañarlo con alguna bebida. es un chocolate de calidad, no será del gusto de cualquiera, sino de paladares finos emoción una experiencia única está bueno, debería probarlo ya que el poder del chocolate es la capacidad de renacer y sentir diferente en cada persona diría que es un chocolate al 100%, con la capacidad de satisfacer cualquier paladar diría que el chocolate es muy delicioso sentir su sabor amargo, se derrite fácilmente, delicado que es solo el cacao seco molido y presionado aroma sabor y delicia del chocolate ecuatoriano que es muy bueno para la salud puro, es un sabor y consistencia única y te da una sensación única amargo, no me gusta. me gusta el otro con azúcar fuerte pureza saludable energético que conserva chocolate amargo falta azúcar tristeza algo totalmente nuevo que se debería experimentar y saborearlo sensaciones en el paladar impresionantes, se siente el cacao puro que falta azúcar y que daría mejor que es un poquito amargo pero haciéndole con chocolate agua y leche, azúcar quedaría bien es amargo que el chocolate debe ser más procesado un sabor fuerte, amargo, rico es un chocolate amargo pero con un aroma delicioso que es muy puro su sabor que es amargo, no lo recomiendo nunca lo probé, tal vez el cultivo tuvo problema que es algo único sabroso que coma el chocolate que está con sabor agradable es un chocolate artesanal muy amargo es como probar un producto exitoso de mi país que conoce el mundo entero que esta muestra esta amargor, fuerte, sin mezcla, original. que el chocolate estaba amargo emoción excelente producto para la fabricación de postre	309 Mots
		4,48 lettres par mots en moyenne
		46 % de mot unique
		1497 signes
		682 voyelles
		783 consonnes
Q13-70	chocolate rico y puro delicioso aromático amargo maravilloso insaciable rico amargo sin sabor feo buena textura rico saludable familiar alimenticio rico único excelente chocolate orgánico de fino aroma normal ni muy amargo ni muy dulce buena textura buena cristalización dulce y a la vez amargo concentrado lo recomiendo casero amargo dulce rico bueno excelente robusto amargo fino es un chocolate de excelente calidad tiene un sabor agradable artesanal amargo perdurable aroma único muy delicioso volveré a probar excelente muy buen sabor chocolate con identidad ecuatoriana sabroso amargo dulce rico un poco amargo cremoso delicioso con buen aroma saludable sabor fuerte mejorar proceso cacao casero agradable amargo agradable buen sabor más concentración de dulce tranquilidad dulzura trabajo excelente, lo quiero comprar, me gusta mucho el aroma, el sabor y la sensación sabroso dulce saludable rico delicioso exquisito bueno aroma puro agradable suave rico delicioso muy cremoso excelente sabor estimulo agradable al paladar chocolate perfecto sabor sensación delicioso es mejor que el chocolate waorani natural suave buen olor amargo placer delicia rico sabroso amargo relajante delicioso muy aromático punto exacto del sabor de la casa suave dulce saludable rico puro diferente rico bueno no empalagoso delicia y sabor exótico amargo duro suave café rico sabor agradable en proceso de ser de muy muy exquisito sabor rica golosina amargo fuerte oloroso energético anti-estrés anímico dulce amarguito se mantiene el sabor amargo insípido aceitoso dulce un poquito amargo delicioso sabrosísimo felicidad excelente buen sabor exquisito buen aroma sabor aroma sensación calidad textura aroma rico dulce amargo que este producto no es superado por su aroma increíble dulce aromático rico agridulce delicioso el sabor y el aroma delicioso exquisito afrodisíaco rico cremoso aromático dulce concentrado fragante satisfactorio gratificante excitante sabroso dulce resistente agradable exquisito textura equilibrada bueno rico comestible rico profundo duradero sabroso delicia con aroma ricos buenos sabor natural agradable rico muy sano exquisito saludable auténtico textura adecuada aroma delicioso sabor agradable exquisito sabroso riquísimo es muy rico, sano y cobre todo es nuestro natural fácil de diluir aromático puro aromático sin aditivos ligeramente amargo chocolate cuencano falta dulce bueno para comer con fruta dulce amargo fragantes chocolate obscuro delicioso aroma dulce orgánico sin químico placer amor paz dulce muy rico sabroso bueno fuerte y dulce rico delicioso suave me encanta el chocolate orgánico rico adictivo ecuatoriano el chocolate se convierte en el amor pasional en mi esposa refrescante saludable exacto a mi gusto agradable rico exquisito puro de alta calidad delicioso fuerte aroma buen sabor muy sabroso para su consumo	417 Mots
		5.83 lettres par mots en moyenne
		39 % de mot unique
		2433 signes
		1127 voyelles
		1276 consonnes
Q13-100		179 Mots

	<p>cremoso amargo natural delicioso está en su punto intenso gran sabor fuerte sabrosa cremoso cacao sabor intenso fuerte puro cacao sabor concentrado salud experiencia tranquilidad excelente excelente triple excelente pastoso de calidad buena podría recomendarlo pero la tendencia no es comer chocolate amargo. pureza sabor calidad sabor color amor intenso al inicio buen sabor está muy bueno como materia prima para chocolate único excelente natural rico al paladar energético consistente rico fuerte más saludable amargo energético muy amargo dark fuerte sabor puro energía saludable muy natural sabor rico aromático amargo sabor fuerte sin aroma tristeza, no me gustó para nada nuevo, fresco y relajante delicioso, único y perceptible al gusto!!! falta azúcar para el chocolate amargo sin dulce sin sabor no me gusta es amargo y agrio agrio falta de fermentación sin químico fuerte amargo delicado amargo aroma agrio desabrido sin químicos desagradable amargo mal producto mal sabor mala experiencia sabroso con agradable sabor natural un poco más dulce natural artesanal único genial identidad nacional agrio feo no me gustó amargo feo puro moldeable rico concentrado amargo rústico sabroso</p>	5,63 lettres
		par mots en
		moyenne
		53 % de mot
		unique
1007 signes		
444 voyelles		
544		
consonnes		