



DESCUBRE EL
BIOPLÁSTICO
ELABORADO CON
CÁSCARA DE
CACAO EN
ECUADOR





¿Qué iniciativa existe detrás de la creación del bioplástico elaborado con cacao?

Ayuda en Acción y su socio local CEFODI (Corporación Esmeraldeña para la Formación y el Desarrollo Integral), financiados por la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID) ejecutan el proyecto: “Reactivación Económica de Familias Campesinas Esmeraldeñas mediante el Fortalecimiento de la Cadena de Valor de Cacao Orgánico Fino de Aroma”, con el objetivo de fomentar, a través de la producción de derivados del cacao, el empoderamiento económico de mujeres campesinas y sus familias en Esmeraldas, para que así sean gestoras de su propio desarrollo.

Ubicación:



Esmeraldas, cantones:
Atacames, Muisne y Eloy
Alfaro.

Impacto:



+ 500 familias
esmeraldeñas campesinas.

Huella medioambiental:



cacao 100% orgánico y
empaques 100%
biodegradable.

¿Por qué creamos bioplásticos elaborados con cáscara de cacao?

- ✔ Son ideales para envasar alimentos sin que se altere su sabor y olor.
- ✔ Son 100% biodegradables e igual de versátiles y resistentes que los plásticos tradicionales.
- ✔ No contienen sustancias químicas perjudiciales para el medio ambiente.
- ✔ Son reciclables ya que se pueden reutilizar en la producción de fertilizantes para la agricultura.
- ✔ Proviene de materia prima 100% renovable y se necesita menos energía para su producción.
- ✔ Es una innovación sostenible que mejora la competitividad, desarrollada bajo un modelo de economía circular.

¿De qué están compuestos?

Papel de uso alimentario (%)	14
Cascarilla de cacao (%)	10
Cera de abeja	76

La formulación de los bioplásticos tiene base biológica y están compuestos por: polvo de cascarilla de cacao en una matriz de cera de abeja impregnado en papel apto para uso alimentario.

El recubrimiento con ceras y cacao aumenta la degradabilidad de los papeles, convirtiéndolos en una alternativa superior al plástico y medioambientalmente responsable.





“Ayuda en Acción llegó cuando creíamos que sólo podíamos vender las semillas del cacao, ahora contamos con varias marquesinas para el secado, cajas de fermentación, zona de producción, y más de cinco variedades de chocolates a la venta con certificación orgánica. Este negocio nos cambió la vida, nos demostró que sí podemos, y que juntas podemos producir el chocolate más rico del mundo”, palabras de Ana, participante de la Escuela de Cacao Orgánico de Ayuda en Acción.

Ayuda en Acción y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas de España (CSIC) complementaron su trabajo en favor de la comunidad, desde el CSIC se llevó a cabo la investigación y capacitación a las mujeres en la producción del bioplástico, que se materializa con , el equipamiento y puesta en marcha de una biofábrica y así completen su cadena de producción de derivados del cacao, sostenible y respetuosa con el medio ambiente, bajo un modelo de economía circular.



- ✔ Cacao 100% orgánico fino de aroma
- ✔ Empaque 100% biodegradable
- ✔ Hecho por manos campesinas esmeraldeñas



La comercialización de derivados del cacao con estas características diferenciales permitirá a las familias ampliar su mercado, incrementar sus ingresos, y posicionar su chocolate como uno de los mejores del país y del mundo.

Conoce más de Ayuda en Acción y su trabajo que por más 37 años ha cambiado vidas en Ecuador y el mundo a través de:

www.ayudaenaccion.ec