**Historia del Cacao**

1. **Descubrimiento y Domesticación:**
   * Se cree que el cacao fue domesticado hace al menos 5300 años en la región amazónica ecuatoriana.
   * Los antiguos pobladores mesoamericanos, como los olmecas, comenzaron a cultivar y utilizar el cacao hace aproximadamente 3500 años.
2. **Uso Ritual y Moneda:**
   * Los mayas y aztecas valoraban el cacao tanto por sus propiedades nutritivas como por su uso en rituales y ceremonias.
   * El cacao también se utilizaba como moneda de intercambio en estas culturas.
3. **Expansión y Conocimiento Europeo:**
   * Después de la conquista de América, los europeos descubrieron el cacao y comenzaron a incorporarlo en sus dietas, añadiendo azúcar para adaptarlo a su paladar.
   * El cacao se convirtió en una bebida popular en Europa y, eventualmente, en el chocolate que conocemos hoy en día.

**Variedades Principales**

1. **Criollo**: Originario de América Central y el Caribe, es conocido por su sabor más suave y complejo.
2. **Forastero**: Predominantemente cultivado en África, es más resistente y tiene un sabor más amargo.
3. **Trinitario**: Un híbrido de Criollo y Forastero, combina características de ambas variedades.



**Derivados del Cacao**

1. **Chocolate**: El producto más conocido, que se obtiene a partir de la mezcla de manteca de cacao, azúcar y, a veces, leche.
2. **Cacao en Polvo**: Se obtiene al moler los granos de cacao tostados y desecados.
3. **Manteca de Cacao**: Una grasa natural presente en los granos de cacao, utilizada en la elaboración del chocolate y en productos cosméticos.
4. **Nibs de Cacao**: Son los granos de cacao tostados y partidos, con un sabor amargo y crujiente, utilizados en repostería y como snack saludable.
5. **Pasta de Cacao**: También conocida como licor de cacao, es una pasta líquida obtenida al moler los granos de cacao y se utiliza en la fabricación de chocolates y otros productos.
6. **Cascarilla de Cacao**: La cáscara exterior de los granos de cacao, que se puede utilizar para hacer infusiones con sabor a chocolate.
7. **Pulpa de Cacao**: También conocida como mucílago, es una sustancia pegajosa que envuelve a los granos de cacao y se utiliza en la producción de bebidas y alimentos.

**Subderivados del Cacao**

1. **Chocolate Blanco**: Se obtiene al separar la manteca de cacao del cacao en polvo, resultando en un chocolate sin cacao.
2. **Gianduja**: Una mezcla de cacao y pasta de avellana, utilizada en la elaboración de chocolates y dulces.
3. **Chocolate con Leche**: Un tipo de chocolate que contiene leche en su composición.
4. **Chocolate Negro**: Contiene una mayor proporción de cacao y menos azúcar, resultando en un sabor más amargo.
5. **Chocolate con Frutas**: Chocolate que contiene trozos de frutas como almendras, avellanas, o frutos secos.
6. **Chocolate con Menta**: Chocolate que incluye menta como ingrediente adicional para darle un sabor fresco y refrescante.
7. **Chocolate con Especias**: Chocolate que contiene especias como canela, pimienta, o chile para darle un sabor único.