

## **Entrevista 1 Experto del sector cacaotero**

### **Estructura de la entrevista semiestructurada**

#### **1. Introducción**

##### **Presentación personal y del proyecto.**

Hola mi nombre es Jenly, estoy interesada en conocer acerca del cacao, porque necesito conocimientos básicos que me puedan aportar al desarrollo del proyecto que estoy realizando, titulado empresa procesadora y comercializadora de cacao tostado en Tame Arauca, a continuación, realizaré unas preguntas, agradezco su participación ya que será de gran ayuda en la investigación que estoy realizando. El producto final son granos de cacao tostado o nibs.

##### **Asegurar confidencialidad y consentimiento para grabar audio/transcripción.**

Le informo que esta entrevista será grabada con el fin de que la información sea recolectada de manera clara y segura para que no se escape ningún detalle importante, ¿está de acuerdo?

- Si señorita, si lo considera necesario.

#### **2. Contexto del entrevistado**

##### **Nombre y rol en la empresa/emprendimiento.**

Productor de chocolate en barra listo para preparar y tomar.

##### **Tiempo en el sector del cacao.**

15 años de trabajo en el sector del cacao.

#### **3. Información general acerca del cacao**

### **¿Existen variedades de cacao, y si es así cuáles son las que se trabajan en la región?**

R/La federación de cacao maneja diferentes variedades que son estudiadas y desarrolladas por ingenieros agrónomos, en la región se trabaja con el cacao modelo Araucano que son tres variedades las cuales reciben el nombre de (Tame, Arauquita y Saravena), estas variedades han recibido premios en el exterior por su gran calidad es decir buen sabor y aroma, en el salón de Londres, estos son denominados cacaos dulces. Para saber qué tan dulce es el cacao se debe probar una vez se abre la mazorca, el recubrimiento de la semilla de color blanco es lo que se debe probar.

En Arauca también hay modelos de cacao ecuatoriano, pero suele ser un poco más ácido CCN95 y CCN51, eran los que se usaban antes y no son tan buenos por la acides.

### **4. Otros usos del cacao**

La parte blanca que recubre la semilla del cacao una vez se abre la mazorca se puede fermentar para hacer licor de cacao, si se deja fermentar mucho más se puede usar como mata maleza.

Cuando el cacao se muele y se bate suelta la famosa manteca de cacao.

La cascara de cacao se puede usar como abono.

### **5. Flujo de producción y procesamiento**

**“¿Podría describir paso a paso cómo elaboran su producto principal (chocolate en barra) desde la recepción de la materia prima?”**

R/Primero se recolecta el cacao en mazorcas, así se le llama a la concha del cacao, se parten, se les saca la semilla para fermentar y secar. Si hay buen verano, las semillas se pueden secar

entre 5 y 6 días, pero en invierno puede durar hasta 7 días en secar. Después se tuesta, se descascarilla, se muele, se refina y se saca una chocolatina para el consumo. Se le llama chocolatina al producto terminado, pero para el comercio se denomina chocolate.

De manera más detallada.

Se cortan las mazorcas con tijera, en el día se recolecta según la cantidad de gente, más o menos para unas 20 latas, después del desgullado pasa a la fermentación en unos cajones de madera especiales que tienen unos huequitos porque el cacao al fermentar suelta un líquido conocido como licor de cacao. Para utilizar el licor se debe contar con piso de cemento y unas canaletas que lleven a un pozo donde haya un recipiente donde se recolecte para después filtrarlo y endulzarlo para obtener licor de cacao. Después de esto se seca el grano de cacao, en tiempos de verano se gastan 5 días fermentando y si es en tiempos de invierno se gastan 7 días, también depende de la clase de cacao, los cacaos dulces tardan menos tiempo, se van 5 días, pero con cacaos ácidos son 7 días para que mengüe la acidez, el proceso de secado se realiza en unos tendales que estén aislados del suelo más o menos a un metro de altura, esos tendales se hacen de caña brava, se cosen con hebras de nailon número 5 y se hace una especie de esterilla donde se extiende el cacao para secar, no debe ser en un sitio que tenga alta temperatura porque el grano no se compacta por dentro, debe ser un secado a una temperatura prudente, después de que el cacao ya esté compacto por dentro, si puede recibir el sol más intenso, el cacao debe quedar a una humedad relativa de 7 grados, si se pasa de esta humedad se mohosea, después de seco se tuesta, se debe mover constantemente para que no se queme y sea uniforme el tostado, las máquinas tostadoras permiten que este proceso sea efectivo ya que cuentan con unas paletas que mantienen al cacao en constante movimiento, si se saca un grado y la cascara sale fácilmente quiere decir que ya está listo para pasar a la

descascarilladora que cuenta con un ventilador que hace barrer la cascara y sale el grano aparte y se procesa como se desee.

### **¿Cómo controlan la humedad del cacao?**

R/Las cooperativas tienen un aparato de medir la humedad y el campesino lo conoce así porque utiliza son las costumbres que consisten en hacer sonar el cacao con la mano y se debe sentir como agarrar una manotada de piedritas, si suena como piedritas significa que el cacao ya está seco.

### **“¿Qué maquinaria o procesos clave intervienen en cada etapa?”**

R/ Tijeras para el corte de las mazorcas, cajones fermentadores, esterillas para el secado, maya para tendales es mejor que la esterilla porque recibe temperatura por un lado y por el otro deja pasar la ventilación, tostadora, descascarilladora, molino, se recomienda que el cacao esté caliente porque va cayendo a una batidora y si tiene cierta temperatura es más fácil de batir porque el cacao tiende a ponerse duro cuando se enfría.

### **“¿Qué equipo humano participa (número de personas, perfiles) y en qué tareas?”**

R/Para la recolección se necesitan hasta 3 obreros, esos mismos 3 desengullan el cacao, después de desengullado ya viene el proceso de fermentación y secado que es realizado por una sola persona. Deben tener conocimiento acerca de la producción de chocolate, tiempos de los procesos, técnicas de recolección y desengrullado.

## **6. Temporadas y abastecimiento**

**“¿En qué meses del año reciben o procesan más cacao? ¿Cómo varía la actividad según la cosecha?” (cómo ajustan su estrategia de ventas según la temporada)**

R/El clima es un factor importante en la cosecha del cacao, realmente es lo que más afecta la producción, por ejemplo, si hay verano intenso, la producción se baja, si no se cuenta con un sistema de riego la producción baja mucho más, además el precio es inestable y se le conoce como el oro marrón por el auge del precio que nunca se había imaginado ha llegado a costar 30 o 33 mil pesos 1 kilo.

**¿En temporadas de sequía dónde puedo conseguir cacao?**

R/ Siempre se sigue produciendo, pero en cantidades bajas o mínimas, Agrosavia vino a hacer investigación y en tiempos críticos se recogió el cacao para hacer estudios del proceso del cacao a ver qué más se le podía extraer al cacao, lo llevaron en mazorca en tiempos de producción mínima y siempre recogieron.

**7. Capacidad y costes de materia prima**

**“¿Qué factores principales inciden hoy en los costos de compra del cacao en grano?”**

R/ Hoy en día se le conoce como el dólar marrón porque ha tenido un auge de precio que nunca se había imaginado, ha llegado a costa hasta 33 mil pesos el kilo, el cacao se mide en baba, no se seca para ahorrar el costo del tiempo, venden la lata que oscila según el precio del dólar entre 150 fluctuando hasta los 210 la lata, esta lata es un balde de los que llaman puñetes de pintura de los grandes, por acá se utiliza para medir el cacao, después de seco se reduce a 7 kilos.

Tame 4, Tame 2, Arauquita son los que dan la lata con 80 mazorcas.

**8. Presentaciones y vida útil**

**“¿Qué presentaciones (gramaje, empaque) se ofrecen en el mercado actualmente?”**

R/ Barras de chocolate para preparar de libra y de media libra para el consumo semanal.

### **9. Percepción de valor y atributos diferenciales**

**“¿Qué características cree usted que más valoran los consumidores (sabor, origen, certificaciones, etc.)?”**

R/ El sabor del cacao Araucano es suave y agradable la calidad es lo que lo hace resaltar.

### **10. Cierre**

**Agradecimiento y espacio para comentarios o temas que el entrevistado quiera agregar.**

Gracias por su participación, los datos obtenidos serán de gran interés y ayuda para la estructura de mi proyecto.

-Bueno con mucho gusto, espero sea de provecho, cualquier cosa puede contar conmigo.

## **Entrevista 2 Productor local de chocolate**

### **Introducción**

#### **Presentación personal y del proyecto.**

Hola mi nombre es Jenly, estoy interesada en conocer acerca del cacao, porque necesito conocimientos básicos que me puedan aportar al desarrollo del proyecto que estoy realizando, titulado empresa procesadora y comercializadora de cacao tostado en Tame Arauca, a continuación, realizaré unas preguntas, agradezco su participación ya que será de gran ayuda en la investigación que estoy realizando. El producto final son granos de cacao tostado o nibs.

**Asegurar confidencialidad y consentimiento para grabar audio/transcripción.**

Le informo que esta entrevista será grabada con el fin de que la información sea recolectada de manera clara y segura para que no se escape ningún detalle importante, ¿está de acuerdo?

- Vale no hay problema.

### **Contexto del entrevistado**

#### **Nombre y rol en la empresa/emprendimiento.**

Productora de chocolate en discos listo para preparar y tomar.

#### **Tiempo en el sector del cacao.**

3 años de trabajo en el sector del cacao.

#### **Flujo de producción y procesamiento**

**“¿Podría describir paso a paso cómo elaboran su producto principal (cacao tostado / chocolate en barra) desde la recepción de la materia prima?”**

R/Se seleccionan las mazorcas directamente desde la mata, se pica, se abre y se desgrulla, esto consiste en sacar las almendras de cacao a la mazorca, después de eso se lleva en carretillas a los cajones de fermentación, después se lleva a secar en la casa selva, seguidamente se tuesta, se descascarilla y se muele para poner en los moldes.

**“¿Qué maquinaria o procesos clave intervienen en cada etapa?”**

R/Todo el proceso es de manera artesanal, cajones de fermentación, casa selva para secar el cacao, caldero para tostar y el descascarillado se hace de manera manual.

**“¿Qué maquinaria o procesos clave intervienen en cada etapa para mi proyecto?”**

R/Tostadora de cacao y descascarilladora, equipos de calidad como grameras o pesos.

**“¿Qué equipo humano participa (número de personas, perfiles) y en qué tareas?”**

R/Depende de la cantidad de cacao, a veces es complejo encontrar a las personas que vayan a trabajar en campo, si se desea recolectar bastante cacao serían por los menos 4 obreros, 2 picando y 2 desgrullando, puede tardar de uno a dos días, normalmente se hace en la mañana y en la tarde, las mazorcas en este momento son consideradas desechos

**“¿Qué alternativas me recomiendan para mi proyecto que está enfocado exclusivamente en granos de cacao tostado, teniendo en cuenta que deseo incluir la cascara o mazorca como empaque del producto final?”**

R/Hay dos alternativas comprar el cacao en la mazorca o comprar el cacao en baba como coloquialmente se le llama o seco y aparte la cascara de la mazorca ya que los productores la consideran un desecho. En cuanto a las dos alternativas, comprar el cacao seco y las cascara de la mazorca son la mejor alternativa para ahorrar costos de producción en los pasos de fermentación y secado. Para esto se debe entrar a negociar con algún productor que mantenga la materia prima en óptimas condiciones para su uso, porque al cortar y desgrullar, la mazorca no es cortada cuidadosamente como para ser conservada, es por eso, que se debe aclarar las condiciones en las que se desea adquirir para que no sea destruida la cascara.

**“¿Qué tipo de empaque sería óptimo para conservar los nibs?”**

R/Las bolsas de plástico son una buena alternativa, fácil de conseguir y prácticas para empacar el cacao tostado.

**“¿Cuál consideran que es el mercado al que me debería enfocar, es decir qué personas estarían más interesadas en un producto como este?”**

R/ Las personas no están acostumbradas a consumir cosas muy amargas o sin dulce.



Las personas que están interesadas en cuidar su salud son las que van a estar realmente interesadas en un producto de este tipo.

El nicho de mercado son personas diabéticas con hipertensión o con problemas de salud, persona que les interesa ser saludables y cuidar su cuerpo por elección.

**“¿Qué beneficios trae el consumo de cacao tostado?”**

R/Ayuda a regular la presión arterial, ayudan con el estrés, cuenta con altos niveles de magnesio, ayuda a regular los niveles de azúcar en la sangre, retrasa los niveles de diabetes, retrasa el envejecimiento porque sus antioxidantes.

**“¿Qué cantidad diaria se recomienda consumir al día?”**

R/30 gramos al día, realmente el cacao no es maligno a menos que se abuse exageradamente de su consumo diario es decir más de 1 kilo, al tener altos niveles de magnesio puede causar dolor de estómago o diarrea, las personas con riesgos cardiovasculares pueden sufrir si abusan del consumo.

### **Barreras y desafíos**

**“Desde su experiencia, ¿cuáles son los obstáculos más comunes para distribuir o vender cacao en la región?”**

R/El tema de los precios porque sube y baja el costo de la materia prima, el orden público para el transporte o acceso a ciertas veredas, preferencias de consumo, calidad del producto, que haya pocas fincas certificadas.

La falta de conocimiento acerca de un producto como este puede ser una causa de baja rotación del producto, por eso es importante asegurarse de que el mercado objetivo sea

consiente de los múltiples beneficios que brinda el cacao, ya que realmente tiene mucho potencial para el cuidado de la salud.

**“¿Cuál es la variedad de cacao apropiada para desarrollar el producto?”**

R/Elegir cacaos dulces como el cacao modelo Araucano que son (Saravena, Arauquita, Tame) es decir la mezcla de los tres ya que fue el que ganó el premio en el salón de París por ser fino de sabor y aroma, este modelo tiende a no ser tan astringente.

**Percepción de valor y atributos diferenciales**

**“¿Qué características cree usted que más valoran los consumidores (sabor, origen, certificaciones, etc.)?”**

R/Garantizar cadenas de valor sostenibles, pagos justos, sin mucho intermediario,

**“¿Cuáles pueden ser los potenciales canales de distribución?”**

R/Al tener un solo producto, una buena alternativa es hacer convenios con tiendas de artesanías, productos naturistas o lugares donde vendan ingredientes para postres, aeropuertos, terminales.

**“¿Vida útil del producto?”**

R/Si es un empaque al vacío puede durar hasta 6 meses, todo depende del empaque, el ideal es que el producto pueda durar por lo menos más de un mes, una vez se abra es recomendable consumirlo en los próximos 20 días para conservar su frescura.

**“¿Temporada alta y baja del cacao?”**

R/Depende del invierno, las mejores temporadas son en mayo, junio y diciembre, la peor es en enero y febrero por el verano, en épocas de baja cosecha se recomienda abastecerse, algunas fincas cuentan con sistemas de riego, la producción si disminuye, pero nunca se deja de producir.

### **Recomendaciones**

Garantizar que el cacao que compre esté bien seco para que no le salga moho, que el lugar donde se almacene sea fresco, sobre madera, en sacos de yute, sin contacto directo con el suelo.

Verificar que los proveedores cuenten con certificados de BPA, que todo esté debidamente almacenado, clasificado y en su lugar, se tenga buena delimitación de zonas, que, si hay animales que estén en un sitio limpio y debidamente cuidado, manejo de tiempos, selección de granos.

Que el cacao cultor venda su cacao con los tiempos adecuados y no por el afán de vender porque puede atrofiar la calidad de este.

Para la cosecha serían 4 trabajadores en 2 días, el costo es de 60 mil pesos por persona al día.

### **Cierre**

### **Agradecimiento y espacio para comentarios o temas que el entrevistado quiera agregar.**

Gracias por su participación, los datos obtenidos serán de gran interés y ayuda para la estructura de mi proyecto.

R/Vale con mucho gusto, si tiene más dudas le dejo mi número y con gusto le puedo colaborar.