



Sofia Colmenares: Y pues empezar por darte las gracias por estar acá el día de hoy, por aceptar la invitación a ser entrevistado. La verdad que ha sido una experiencia muy linda para mí como colombiana [00:00:15] liderar esta investigación y estas entrevistas han sido una experiencia increíble para mí también. Entonces muchas gracias por acceder a ser parte de ellas.

Juan Sebastian Nuñez: No, pues con muchísimo gusto. La verdad, a [00:00:30] nosotros también nos gusta mucho participar de todo este tipo de actividades, porque eso también ayuda mucho a la investigación de otros, de otros institutos, ¿sabes? O sea como que muchas empresas dicen que se niegan [00:00:45] este tipo de solicitudes como por no revelar información, pero en Tibitó siempre hay esa apertura de información a todo este esquema de investigación que, que genera este instituto. Porqué [00:01:00] hace un tiempo, si no estoy mal, en pandemia también enviaron como preguntas a mirar cómo estaba la cosa, entonces también hicimos parte, las personas los dueños de la empresa, personas que trabajan dentro del sector de la chocolatería [00:01:15] todo eso, entonces dentro de todo también hay que apoyar mucho esa parte investiga, de investigación.

SC: Si, muchas gracias por, pues por su disposición a participar y por su participación claramente. Entonces [00:01:30] si quieras para la entrevista empecemos a hablar sobre tu experiencia personal, y digamos por ese primer momento, no, ¿cuál es tu primer memoria del chocolate?

JSN: de hecho mi primera memoria de chocolate es [00:01:45] mi abuela moliendo el cacao de su finca haciendo chocolate de taza para la familia. Mis abuelos comenzaron un proyecto en Mariquita, Tolima en Colombia como en los años ochenta [00:02:00] de cacao y al día de hoy es un plantación de cacao, la utilizan es como más para consumo interno, más no como venta pero mi primer recuerdo de lo que sabía un chocolate o lo que [00:02:15] ví de un chocolate es muy chiquito viendo a mi familia moler en molino Corona el cacao fermentado que se daba dentro de la finca, entonces creo que ese es mi primer momento de, cómo ese contacto [00:02:30] que hay entre el cacao y yo.

SC: Vale gracias por compartir estas memorias conmigo. Ahora te voy a hacer unas preguntas un poco más generales y te aclaro que no estamos haciendo estas preguntas para corchar [00:02:45] a nadie, es más porque estamos entrevistando a muchas categorías distintas de actores de la industria del cacao y el chocolate y siempre nos parece muy interesante pues las diferencias en las respuestas, no. [00:03:00] Entonces la pregunta que te quiero hacer es si conoces algún detalle sobre la historia del cacao y el chocolate en Colombia.

JSN: Ok, pues la historia como tal se que arranca [00:03:16], como esa historia, osea no es muy específica, de hecho la historia del cacao como que no nace un origen de muchas variantes de lo que muchas personas dicen, pero de lo que conozco es saber que nació [00:03:31] en la Cuenca del Orinoco el cacao y toda esta parte lo que es el Amazonas entre Colombia y Ecuador y de ahí empieza a surgir como todo este escale de cacao dentro de toda latinoamérica y bueno [00:03:46] ya después todo lo que sucede con la parte española, pero lo que conozco y lo que muchas personas pueden afirmar, es que el cacao fue originario del Orinoco de la parte amazónica y pues eso hace parte de [00:04:01] aquí de Colombia entonces, pues esa parte se de eso, pero más allá no podría ser como muy específico porque



hay muchas variantes de la historia [00:04:16] del cacao, como tal. Bueno ya en la parte productiva, pues claramente se dio en los años 80, una plantación muy grande cacao gracias a la federación aquí en Colombia, pero ya después se dio cuenta [00:04:31] que la plantación de café estaba haciendo más rentable, así que muchos de los, de las variedades de cacao colombiano que eran muy viejas fueron arrasadas y fueron cambiantes [00:04:46] a, al café, así que digamos que en ese en ese tránsito del cacao al café en los años 80s se pudo ver como muchas variedades de cacao Colombianas [00:05:01] que eran nativos, que se podían explotar no fue la parte visionaria de este tipo de federaciones y pues acabaron con muchas plantaciones importantes aquí en Colombia por sembrar el café, porque era el boom entonces [00:05:16], pues eso lo digo por experiencia porque en la finca de mi abuela también pasó eso, teníamos cacaos muy viejos, de hecho la finca se adquirió con cacao ya sembrado entonces eran cacaos y eran árboles [00:05:31] muy antiguos pero por parte de las federaciones pues obviamente a los campesinos les dijeron mire, el café es un poco más rentable, porque no lo siembra y entonces una parte de esa plantación de cacao se convirtió en café porque [00:05:46] daba más rápido, porque era más rentable, el cacao no se estaba utilizando mucho en ese entonces, entonces ahí surgió como ese, esa transformación de esa tierra entre cacao y café y pues se perdieron muchas [00:06:02] variedades que hoy en día serían un lujo tenerlas.

SC: Si, que lástima todo lo que se perdió en ese momento ¿no?

JSN: De acuerdo

SC: Bueno, muchas gracias por compartir estos detalles conmigo y ahora voy a pasar [00:06:17] un poco digamos a una perspectiva más de pastelera en lo que he estado tratando de recuperar recetas tradicionales colombianas que usan estos productos, no, que usen cacao, que usen chocolates y que usen hasta el mucílago, si [00:06:32] conoces alguna receta que utilice uno de estos productos.

JSN: pues recuerdo mucho lo que es la chucula, si es un producto muy autóctono colombiano, es una de las cosas que más se puede [00:06:47] llegar a presentar dentro del, del campo colombiano, de hecho el cacao lo utilizan mucho para hacer este tipo de bebidas. Conozco ya en la parte de pastelería mucho lo que es la variante de tortas, que hay mucha [00:07:02] gente que utiliza, por ejemplo, el licor de cacao en vez de cocoa o sustituye lo que es la mantequilla por la manteca de cacao dentro de sus recetas para hacer tortas muy ricas, de hecho son [00:07:17] más húmedas, se siente la grasa super estable entonces duran un poco más, entonces las tortas de 100% cacao son muy ricas. Conozco también muchas personas [00:07:32] que utilizan la cascarilla para hacer infusiones, por ejemplo de té o alguna cosa también las utilizan, y.

SC: Te puedo interrumpir un segundo, perdón.

JSN: Claro

SC: La verdad que eres la primera persona que me menciona esta variante de tortas [00:07:47] entonces si me da mucha curiosidad, dónde las conociste, como las conociste, un poco más de detalles, si me pudieras compartir al respecto la verdad me encantaría.

JSN: Claro, osea lo que empezaron a ver los [00:08:02] pasteleros, pues que conozco, ya había visto una variante por ejemplo cuando trabajé en el Hilton, ellos hicieron unas variantes con el licor de cacao para sustituir los polvos, osea como la cocoa que de hecho, pues era



como para volverla [00:08:17] un poco más saludable y un poco más premium. Sí, osea los sabores que daba la cocoa eran como muy alcalinos, entonces querían un sabor un poco más fuerte, un poco más característico y tal vez único en perfiles de sabores, [00:08:32] entonces lo que empezaron a hacer es de construir un pastel, por así decirlo, un pastel de chocolate tradicional que se parecía a un brownie, por ejemplo, y empezaron a adecuar y darle esa estabilidad [00:08:47] que tenía con el licor de cacao ya derretido, entonces por ejemplo se utilizaban, no sé, productos como el kumis, o el yogur neutro, el yogur griego para darle estabilidad a estas recetas y [00:09:02] con eso, pues ya se daba está, como la miga era un poco más suave, daba humedad, en nevera podía durar montón, por ejemplo, este tipo de recetas se hace la mezcla, se pone en los moldes pero [00:09:17] no se hornea en el mismo momento, sino que es lo mismo cuando tú estás haciendo transformación de chocolate que lo dejas en reposo para que esos sabores del cacao se impregnen más, para que se impriman más en la masa, la dejas en refrigeración y al día siguiente la, la horneas como [00:09:33] si fuera una, una mezcla normal, por ejemplo, dentro de ese pastel también lo que hacen es agregarle trocitos de manteca de cacao en el centro del pastel para darle más untuosidad a la mezcla, que [00:09:48] eso de hecho es una técnica que se conoce mucho a la hora de hacer tortas y de poner una mantequilla en el centro para darle un poco más de humedad y que la parte de encima cuando se está horneando no quede tan reseca, entonces [00:10:03] ahí se empiezan a ver cómo esas variantes, también hay varios restaurantes que utilizan el licor de cacao en vez de el polvo o la cocoa, entonces eso los hace un poco más premium, les da [00:10:18] como un sabor más característico, les da también toda esta parte social que se maneja dentro del cacao no, osea tu una, tu torta estás utilizando un cacao que si conoces de dónde viene la transformación [00:10:33] tal vez una trazabilidad que se puede llegar a hacer hasta fincas de cacao o hasta cooperativas, asociaciones, no sé o sea, puedes darle importancia a tu producto y no solamente cómo comprar una materia prima [00:10:48] más dentro del mercado que es como la cocoa.

SC: Entonces estás tortas que me comentas, ¿las conoces tú más en el ámbito profesional de la cocina colombiana?

JSN: Claro que sí

SC: Listo, listo. Bueno muchas [00:11:04] gracias por esos detalles adicionales y, cuando te interrumpí, me estabas hablando sobre infusiones de la cascarilla de cacao, no sé si quieres seguir un poco sobre ese tema también o otras preparaciones que conozcas.

JSN: Si no, ahí [00:11:19] osea, las infusiones de hecho pues muchas personas las utilizan, pero digamos que yo como procesador de, osea que conozco el proceso del cacao al chocolate se que la cascarilla es algo complicado en la parte bromatológica [00:11:34] porque es algo sucia y las personas que hacen las infusiones deberían tener cuidado con ese tipo de cosas, porque la cascarilla trae mucho mucho, por ejemplo, la salmonela, viene con muchas [00:11:49] cosas y uno tiene que ser consciente, que eso va a ir a una infusión y no va a ser tratado de la mejor forma en algún momento o va a estar en contacto con otros alimentos. Entonces, las personas que hacen infusiones [00:12:04] deben tener en cuenta que esa cascarilla debe estar limpia, qué tal vez se utilice cacao solamente para descascarillar y utilizar para eso, porque lavar el cacao de hecho dañar el grano, entonces o no [00:12:19] se, hay muchas personas que



secan el grano con técnicas de ahumado y le ponen humo para que se seque mucho más rápido y de hecho eso es un sabor que utilizan para las infusiones, pero no sirve para hacer chocolate [00:12:35] porque eso es un sabor que dentro del mercado se sabe que es una mala práctica de secado entonces en las infusiones, por ejemplo, eso lo hacen y lo combinan con té, los utilizan también con tal [00:12:50] vez aromáticas, con otro tipo de cosas, pero en mi opinión personal yo no lo recomiendo mucho. Por ese tipo de cosas, porque no se sabe dónde viene la cascarilla, sí yo sé de dónde viene la cascarilla y se que [00:13:05] la tratan de la mejor forma, la utilizó, si no, es difícil para mí consumir una infusión de cacao.

SC: ¿Alguna otra receta que conozcas, que quieras compartir?

JSN: por [00:13:20] el momento no se me viene ninguna a la cabeza, esas es así como las más importantes que conozco dentro de lo que hay como de innovación o que haya visto dentro de la parte profesional

SC: Bueno, muchas [00:13:35] gracias por compartir esta parte de tu experiencia personal y ahora si te parece podemos pasar un poco a las preguntas que son respecto a tu experiencia profesional

JSN: ok

SC: La primera pregunta, que quería hacerte es un [00:13:51] poco remontándonos a antes de que empezarás a trabajar con chocolate, ¿cómo hubieras describido tu percepción y tu relación con el cacao y el chocolate?

JSN: Okay yo creo que ahí [00:14:06] hay como un timeline de mi vida dentro del chocolate, cómo te contaba antes conocí el cacao pues por mi familia y con eso uno empieza cómo a pensar que hay más allá de lo [00:14:21] que, de lo que yo estoy viendo. Mis abuelos me inculcaron muchísimo que cuál era la calidad del grano, claramente ellos también vendían a las grandes industrias pero también me inculcaron mucho lo que era calidad [00:14:36] y hacia dónde llegaba un buen agricultor de cacao para poder vender un cacao excepcional entonces ahí arranca todo. Después yo decidí estudiar gastronomía [00:14:52] y con eso comienzo como toda la parte de cocina, fui cocinero, de hecho la cocina fue un tiempo en donde yo dije, bueno listo hasta acá porque no me gustaba mucho la cocina, entonces decidí pasarme [00:15:07] a la pastelería he hice unas pasantías con dos personas francesas, muy buenas y conocían del chocolate entonces ahí empecé a preguntar mucho, a investigar mucho a saber cómo era él [00:15:22] tratar el chocolate, trabajar con chocolate que no era una materia prima que tú simplemente tenías en un bulto, y la utilizabas y mezclabas, no era como sabías que tenías que darle curvas de temperatura, entonces empecé a conocer eso y ya [00:15:37] después de eso emprendí un proyecto de bombonería y ahí estuve un buen tiempo emprendiendo dentro de este proyecto y luego empecé a trabajar ya en pastelería profesional para conocer [00:15:52] y ya ahí fue donde comencé a entender muy bien lo que era la innovación, en el Hilton trabajé con un pastelero muy bueno que me inculcó muchísimo que era innovar y que era utilizar producto [00:16:07] de calidad, siempre estuve como empapado de eso, de utilizar materias primas de calidad, de trabajar siempre recetas muy top, de a mí no me gustó mucho el trabajar con materias primas porque [00:16:22] si, por ejemplo también conocer toda la parte detrás de esa materia prima, conocer esas personas. Entonces ahí tenía un vacío dentro de toda la cadena productiva del cacao y era la transformación y después [00:16:37] de



un tiempo se me dio la oportunidad de entrar a Tibitó y conocer muy bien lo que era ya el, la transformación cómo tal dentro de planta para saber y llenar ese vacío, entonces creo que ése ha sido como él timeline [00:16:52] del chocolate, y la experiencia y esa percepción y relación con el cacao que he tenido durante estos que comencé hace 9 años.

SC: Para las personas que no conozcan Tibitó, que [00:17:07] es el lugar en el que te encuentras ahora, ¿puedes compartir un poco de información sobre esta empresa, este proyecto?

JSN: claro, por supuesto, Tibitó es una empresa que nace en el 2015, es una empresa que [00:17:22] en ese entonces empieza a marcar como la parada de lo que es la transformación bean to bar en Colombia porque habían muy pocas empresas o estaban todas las industrias grandes, pero no había [00:17:37] esas empresas, que transformarán el grano salvaguardando todo lo que viene detrás del grano sabes, osea es diferente cuando transformas por transformar, que cuando transformas con conciencia y [00:17:52] con una cadena sostenible en donde tus productores tienen contacto cercano, cuando tienes como una razón cerrar esas brechas entre consumidor y productor que creo [00:18:07] que es una las cosas más importantes que hay que exaltar de Tibitó, que comenzó haciendo eso, cerrando esas brechas que habían dentro del consumo del chocolate. Muchas personas hoy en día de hecho, después de un [00:18:22] buen tiempo, seis años, no tienen el conocimiento de cómo es la cadena productiva de un chocolate, entonces al principio Tibitó lo que hizo fue eso y fue [00:18:37] muy interesante saber qué con pequeños productores se podía trabajar, que pudieran hacer el trabajo bien, por ejemplo, es muy importante también Tibitó es una empresa que es Fair Trade que tienen como un comercio [00:18:52] directo con él, con el productor eso que decir que siempre tenemos un constante, constante comunicación con ellos, tenemos capacitaciones, hablamos, que hay que mejorar, este tipo de cosas [00:19:07], nos hacen preguntas, nosotros somos expertos desde lo que es la transformación del grano, nosotros sabemos por experiencia cuando un grano sirve o no sirve, pero ya lo que es de siembra y demás nosotros no [00:19:22] conocemos muy bien o no manejamos esa experiencia, así que tenemos aliados que si lo saben y bueno, nosotros manejamos un círculo muy muy chévere, dentro de toda la cadena productiva que hay dentro de Tibitó, entonces durante estos cinco [00:19:37] años se han logrado cosas muy interesantes: premios internacionales también en Bélgica, en Estados Unidos, en Italia internamente aquí en Colombia también tenemos premios [00:19:52] por el chocolate. Muchas personas nos buscan a nosotros para hacer también sus chocolate entonces eso, eso habla mucho y esa experiencia que hemos adquirido durante estos años ha sido muy buena, osea Tibitó es [00:20:07] es una muy buena empresa que tiene toda la maquinaria y toda la experiencia para hacer un producto de excelente calidad.

SC: y trabajando en Tibitó, me podrías compartir un poco como es un día en [00:20:23] tu vida, en la fábrica, tus responsabilidades, ¿que es lo que estás haciendo en Tibitó?

JSN: Okay, mi día comienza siempre haciendo una dirección de producción [00:20:38], osea yo me encargo de lo que es la parte productiva y la parte de calidad, pero aún así también me encargo de toda la parte de innovación y de producto nuevo que normalmente estamos sacando durante el año entonces yo [00:20:54] dejo claro, de por ejemplo cuando arranca el día qué hay que hacer, cómo hay que hacerlo, hay que cumplir una producción, pero mi día es



más de estar pensando, en estar creando en, por ejemplo, [00:21:09] vamos a hacer este sabor, haciendo recetas nuevas, mirando toda la parte de equilibrio de sabores, cómo están las grasas, como ésta este tipo de cosas, pero es más en la parte innovativa, es un día más experimental que cualquier otra cosa pero [00:21:24] obviamente no descuido lo que es la parte productiva y de calidad

SC: y ya trabajando en esta parte de innovación, de calidad, produciendo el chocolate y ¿piensas que tu percepción de lo que es el cacao y el chocolate cambió [00:21:39], comparado a la percepción de cacao y de chocolate que tenías antes de empezar a trabajar en Tibitó?

JSN: por supuesto, osea cuando uno ya conoce uno, cuando ya conoces toda la cadena productiva del cacao, pues uno [00:21:54] la percepción del chocolate y del cacao cambia en la parte sostenible, en la parte consciente, en donde tu, por ejemplo yo en este momento no compro un producto que no tenga que ver con sostenibilidad dentro de la cadena [00:22:09] de cacao, no pruebo un chocolate así porque sé que hay detrás, osea me interesa saber que tiene detrás, uno eso. Dos, en sabores tú te vuelves mucho más exigente, ya como que tratas de ser un poco más perceptible en [00:22:25] la parte sensorial del chocolate, eso quiere decir que te vuelves un poco más purista tal vez empiezas a verle siempre como la mejora a una receta, entonces siempre en constante movimiento de mejora dentro de [00:22:40] la planta entonces esa percepción del cacao y el chocolate si cambia absolutamente cuando uno conoce también a las personas que hay detrás, por ejemplo, los actores principales dentro de las siembras, tú los conoces y [00:22:55] osea eso cambia muchísimo cuando ya conoces que un producto tiene una razón social detrás importante.

SC: Claro, y ya trabajando en Tibitó, pues [00:23:10] tú tienes tu experiencia de cuando eras niño en la finca de tus abuelos un poco conocías ya la planta del cacao, el procesamiento del cacao, pero de tu tiempo [00:23:25] en Tibitó, específicamente, ¿has tenido la oportunidad de interactuar con productores de cacao, de visitar sus fincas, cómo es tu relación con los productores de cacao para el cacao que se usa en Tibitó?

JSN: de [00:23:41] hecho nosotros si hemos visitado varios productores, a varias asociaciones, a varias fincas porque en diferentes orígenes que manejamos hay solamente, por ejemplo, una finca que manejamos, como hay otros [00:23:56] que también trabajamos con asociaciones o cooperativas, pero sí hemos tenido el privilegio de tener comunicación directa con estos productores e ir, visitarlos saber cómo está, pero lo más importante es [00:24:12] tener esa cercanía con el productor, sabes? Osea, es que si él necesita algo o nosotros necesitamos algo siempre vamos a estar ahí pendientes del productor, como también el productor está [00:24:27] pendiente de nosotros entonces eso también cierra brechas, tenemos una comunicación directa, no tenemos ningún intermediario para la compra de cacao nosotros pagamos hasta el doble también del cacao de lo que este en el mercado por [00:24:42] el buen trabajo de las personas con las que trabajamos, entonces eso creo que es un plus dentro del mercado actual de la chocolatería.

SC: ¿Crees que esta relación directa que tienen con [00:24:57] los productores y las oportunidades que han tenido de ir a visitar sus cultivos también ha cambiado tu percepción del cacao?

JSN: Por supuesto porque hay uno sabe de qué árboles [00:25:12] están viniendo, las



personas que están interviniendo en el proceso de transformación de finca o en ese beneficio del cacao, el sabor, los aromas, cómo afecta también el tipo de clima, conocer este [00:25:27] tipo de cosas en vivo y en directo también ayuda a que nosotros como transformadores sepamos cómo salvaguardar y cómo cuidar esta calidad del cacao, porque es muy diferente cuando tú compras a un intermediario y simplemente [00:25:42] compraste por volumen y ya, no sabes a dónde compraste, quién está detrás simplemente te hablas con el intermediario y eso fue. En cambio aquí yo creo que lo importante también es no solamente saber la parte productiva, sino [00:25:57] saber cuáles son las condiciones sociales, económicas, culturales, todo lo que hay detrás de las personas que trabajan dentro de los cultivos de cacao, es también [00:26:12] muy importante saber quiénes están, cómo están, qué situación se puede mejorar, de qué forma se puede también ayudar para que esa, esa parte productiva en [00:26:27] campo crezca, porque hay veces cuando nosotros vamos a plantaciones uno se da cuenta que es un nicho que está totalmente golpeado, que es la parte campesina y del campo. [00:26:44] Entonces nosotros damos ese camino para que sea un poco más amigable, para que la gente entienda que hay que ayudar al pequeño productor a comprar local, todo este tipo de cosas, yo creo que ese ambiente en dónde [00:26:59] nosotros nos movemos es muy lindo porque mostramos de hecho la humanidad del productor no solamente un producto porque sí, si no tiene una cadena sostenible detrás.

SC: Entonces, bueno, digamos, hablamos [00:27:14] un poco de lo que está detrás del cacao, no, de sus productores ahora si empezamos a considerar un poco el momento en que estos granos llegan a Tibitó, me dices que te encargas de la calidad y ¿encargarte de [00:27:29] la calidad incluye una evaluación sensorial del cacao?

JSN: Sí por supuesto cada vez que llega un grano a Tibitó lo que nosotros hacemos es analizar la parte de fermentación, secado y cómo [00:27:45] está ese grano, nosotros utilizamos porcentajes por encima del 85% de buena fermentación y pues un secado óptimo, entonces eso, de eso se trata trabajar con el productor [00:28:00] de la mano para que nos entregue a nosotros un muy buen producto y ellos serán recompensados hasta el doble del precio entonces nosotros tenemos ahí, esa, cómo ese gana y gana, sabes, sabemos [00:28:15] que si esta persona trabaja bien, pues va adquirir una recompensa por ese buen trabajo entonces lo primero es revisar el cacao, nosotros utilizamos una guillotina, abrimos el cacao y miramos [00:28:30] los porcentajes de fermentación como ésta, sí está bien fermentado, la parte de secado y miramos si viene con moho, pizarroso, si viene con una cantidad de pasilla, ahí utilizamos diferentes esos métodos, para saber cómo está ese cacao.

SC: Y luego de hacer este análisis en sí de como llega el cacao, cuando ya empiezan a procesarlo y [00:29:01] es más, digamos, creo una decisión de Tibitó y en la manera cómo Tibitó produce su chocolate, pero ¿en Tibitó están buscando una consistencia en el producto o [00:29:16] están buscando resaltar las diferencias entre los diferentes lotes de cacao que están recibiendo?

JSN: Nosotros siempre utilizamos lotes diferentes de cacao y es exaltar cada, cada cosecha que se da [00:29:31] el cacao de hecho en cada origen hay diferentes cosechas y estas cosechas tienen unas características totalmente diferentes sea de la misma región, sea de la misma finca, sabemos que es como si el cacao [00:29:46] tuviera diferentes personalidades



dependiendo de la cosecha en la que se haga pero siempre van a tener la misma esencia, eso quiere decir que tiene como un perfil sensorial de esencia muy muy marcado, si [00:30:01] tiene perfiles muy marcados pero aún así por cada cosecha se alteran muchas cosas, por ejemplo, la acidez es totalmente diferente en una cosecha de marzo que una cosecha de octubre o noviembre porque los climas son totalmente [00:30:16] diferentes, hay veces que el cliente tiene que mover, osea no el cliente sino el productor de cacao, tiene que mover sus tiempos por el clima, tiene que secar de alguna otra forma, entonces eso [00:30:31] cambia también mucho la percepción sensorial de cada cacao, nosotros lo que hacemos es siempre hacer estas arañas de sabor en cada proceso que se da en Tibitó, no solamente como del [00:30:46] cacao tostado y del chocolate que salió, nosotros lo que hacemos es hacer una percepción sensorial de cómo viene el cacao crudo, después cómo se altera esa percepción sensorial dentro del tostado, ya después cuando uno muele el [00:31:01] cacao hacemos otra percepción sensorial del licor y de acuerdo a eso nosotros ya evaluamos cómo utilizarlo, qué porcentaje se utiliza y en qué momento se utiliza. Entonces tenemos 4 ítems importantes en dónde [00:31:16] evaluar qué es: el cacao crudo, el cacao tostado, ya cuando están licor y cuando ya se hace chocolate, entonces claramente después hacemos un proceso de calidad después de un tiempo, por ejemplo, no sé, estamos con producto terminado [00:31:31] de Putumayo 70 y de ahí, lo que nosotros hacemos es hacer una evaluación después de un tiempo para saber cómo está y si han cambiado los sabores.

SC: Bueno entonces me has comentado [00:31:46] durante todo este proceso la importancia que ustedes le atribuyen a la calidad del cacao y a los productores que están detrás de este cacao, no. Ahora si empezamos a hablar un poco más sobre otros ingredientes que utilizan en la preparación [00:32:01] del chocolate, como lo son el azúcar o las inclusiones, me gustaría que me compartieras un poco sí este mismo importancia sobre la calidad y sobre los productores se le atribuyen a sus ingredientes, como deciden que azúcar utilizar y que [00:32:16] inclusiones utilizar en el chocolate?

JSN: Okay, uno yo creo que son tres puntos muy importantes que uno es la calidad, dos que sea producto nacional y tres que las especificaciones [00:32:31] y fichas técnicas cumplan con los, con lo que nosotros estamos buscando, por ejemplo el azúcar nosotros no utilizamos un azúcar común, nosotros no utilizamos un azúcar importada y mucho menos un azúcar que las especificaciones que nosotros estamos buscando no [00:32:47] la cumplan. Entonces por ejemplo, nosotros tenemos un azúcar muy fina, tenemos un azúcar que tiene un micraje específico, pero también sabemos que es un azúcar que viene de, osea tenemos el control de que esas [00:33:02] materias primas son de excelente calidad, eso es lo más importante. Con las inclusiones tenemos muy claro, qué utilizamos producto nacional también, la calidad tiene que ser uno a, y tres tiene [00:33:17] que venir de un pequeño productor, por ejemplo, si nosotros vamos utilizar limón para hacer el chocolate de nuestro 65% de limón mandarino, nosotros no lo compramos porque sí y vamos a utilizar ese limón porque sí, sino nosotros [00:33:34] ya sabemos compramos el limón en biota con pequeños productores o tal vez en una asociación de pequeños productores, pero siempre va a tener esta parte social, la naranja la compramos en Quindío, también [00:33:49] es una finca cacaotera entonces siempre tiene algo detrás este producto que tenga que ver con la parte social. No es comprar por comprar, lo



que yo te decía antes sino siempre estar [00:34:04] en pro y ser coherentes con cada producto que uno utilice.

SC: Listo, muchas gracias, ahora te quiero hacer una pregunta que aún está un poco relacionada [00:34:19] con lo que hacen en Tibitó, pero no exactamente sobre el producto que presentan como Tibitó, sino más con el servicio que están ofreciendo de maquila. Entonces, se hace en la [00:34:34] misma fábrica tengo entendido, pero son productos que no se venden bajo marca Tibitó y en las que, en los que ustedes de pronto no tienen la misma oportunidad de seleccionar la materia prima, [00:34:49] entonces me gustaría saber específicamente en la producción de maquila, ¿que has aprendido, a qué desafíos te has enfrentado, como es diferente esta experiencia a la producción en Tibitó?

JSN: Okay, dentro [00:35:05] de esa maquila, la mayoría casi el 90% de las personas que vienen a hacer su chocolate con nosotros lo hacen porque son tree to bar, entonces creo que la mayoría es dueño de su finca, es [00:35:20] dueño de sus árboles y siempre va a querer tener el mejor producto, sabes osea una persona que se esmera durante tantos años o ha tenido una plantación de cacao durante tantos años y decide tomar la, [00:35:35] el camino de hacer chocolate con su cacao siempre le tienen el amor a ese producto que tienen como propio entonces una de las cosas de exaltar en en esta parte de maquilas es que [00:35:50] ellos se esmeran mucho por sacar un muy buen cacao y se asesoran mucho, se capacitan mucho pero uno de los retos que, que también sucede dentro de la maquila es que tienes el lado contrario el otro extremo que [00:36:05] son personas que simplemente quieren comprar cacao para hacer chocolate y vender, si osea no, no son personas que tengan como esa parte social, ni el cariño, ni la pasión por hacer este tipo de cosas, sino simplemente [00:36:20] lo vieron como negocio, compro el cacao en tal sitio porque me lo recomendó Pepito y lo traigo y lo revisó, cuando lo voy a revisar aquí en Tibitó 10% es fermentación, lleno de moho y aún así muchas personas dicen [00:36:35] quiero ese chocolate con lo que haya, y yo uno no voy a procesar un cacao que esté contaminado por qué la responsabilidad de tener producto contaminado en Tibitó y más la responsabilidad de tener otros clientes y contaminarlos [00:36:50] su cacao, pues no va a suceder eso no va a pasar, osea los puntos de, cómo esos filtros que hay desde el cacao son muy estrictos y de hecho cuando las personas quieren hacer su chocolate [00:37:05] con nosotros y el cacao está en muy malas condiciones, nosotros aconsejamos, no hacerlo. Y segundo pues no vamos a contaminar maquinaria por cumplirle a un cliente, entonces también es ser coherente con la calidad que uno [00:37:20] está mostrándole al cliente, si tu por debajo de cuerda estás usando materias primas horribles, para hacer producto horrible pero aún así te muestras como una empresa que [00:37:35] tiene la mejor calidad pues no es coherente. Entonces siempre con las personas que hemos trabajado traen un muy buen cacao, si les hace falta pues los asesoramos o les decimos a quién acudir para que mejoren [00:37:50] y ellos van mejorando hasta el punto en que ya traen un muy buen cacao, nosotros ya sabemos cómo transformar cacao entonces, esos retos creo que ha sido más el incentivar a las otras empresas o a las personas [00:38:05] que tienen su cultivo de cacao a hacer mejor el trabajo, aún así lo están haciendo bien. Entonces cómo esto puede mejorar, esto lo puede hacer por este lado, tal vez podemos hacer esto, las asesorías son muy importantes también para mirar [00:38:20] los porcentajes que se pueden dar. Nosotros hacemos también



desarrollos para esas empresas en recetas para ver si ellos utilizan otras recetas ya más exclusivas, entonces la [00:38:35] asesoría y la cercanía con estas empresas es de los retos también que, que hay que valorar

SC: Ahora si te parece voy a hacerte unas preguntas más generales sobre [00:38:50] la industria del chocolate y cacao en Colombia, si tienes alguna experiencia en Tibitó que te parezca relevante compartir bienvenido hacerlo, pero ya son pues preguntas mucho más generales que no están [00:39:05] necesariamente relacionadas con el trabajo que haces en Tibitó, pero claro que tu experiencia contribuirá a la manera como las respondes.

JSN: Okay

SC: Entonces, la primera pregunta que te quería hacer y es un tema muy de percepción personal, no, me [00:39:20] imagino que como tú viste las experiencias en la finca de tus abuelos también influenciarán la manera como respondes, pero, ¿tú cómo percibes que [00:39:35] se consume el chocolate en Colombia?

JSN: Okay, pienso que el chocolate de hace un tiempo para acá ha venido creciendo en, en [00:39:50] la percepción en cómo se toma este producto. Es decir, por ejemplo antes era un producto de desayuno que tú te tomabas una taza de chocolate y pare de contar, lo único que había era chocolate [00:40:05] importado y eso era lo que tú regalabas si era una ocasión especial o alguna otra cosa, pero el chocolate sencillamente estaba amarrado a la parte sensorial de el desayuno, tu tomabas taza de chocolate así [00:40:20] sea todos los días o en algún momento probaste el chocolate y tu percepción inicial fue el chocolate de taza. Entonces de un tiempo para acá con este boom del bean to bar y del tree to bar[00:40:35] y de la transformación de chocolate, de cacao en chocolate ha hecho que el mercado se aprenda a conocer el chocolate como un producto premium que es nacional, que es local, las personas también se han culturizado acerca de los sabores que tiene el chocolate que también hay orígenes, que se ven percepciones de sabor totalmente diferentes entre, entre regiones, entre fincas [00:41:05] este tipo de cosas ha sido muy bueno, por ejemplo en Tibitó hace 4 años tenían seis o siete referencias de chocolate leche, hoy [00:41:20] en día ya hay solamente dos, entonces eso quiere decir que el mercado se está como potencializando hacia la compra de chocolate oscuro mas no el de leche, claramente lo va a haber porque siempre van a [00:41:35] haber personas fan del chocolate leche, pero ya uno se da cuenta que el mercado ha cambiado y que se está culturizando entonces también está averiguando mucho sobre cursos, catas para [00:41:50] conocer cuál es la diferencia que hay entre un chocolate real, un chocolate industrial, un chocolate sucedáneo, osea ya la gente sabe, ya la población y el público conoce qué es un chocolate hecho [00:42:05] con manteca de cacao y otro chocolate que está hecho con grasas hidrogenadas o toda la parte sucedánea. Entonces ya conoce que es una cobertura de chocolate real y no la masa glasé [00:42:20] que te venden por \$3 pesos, entonces ya saben y en sus productos lo están implementando lo que hablamos al principio de cambiar la cocoa por el licor de cacao eso ya es un paso grande a que la [00:42:35] gente está haciendo este tipo de cosas por buscar la calidad de un producto mejor. Entonces eso, creo que esa percepción del chocolate va creciendo claramente estamos esté, este producto en Colombia es, esta en [00:42:50] pañales porque todavía no está él boom que debería haber, por ejemplo, no sé en Perú en Ecuador ya la cosa está más sólida más, más fuerte, pero aquí va por [00:43:05] buen



camino, pero aún así hay que seguir trabajando para que eso crezca como está creciendo en otros lados.

SC: Bueno tu me hablas de este cambio en el mercado, un poco a empezar este tema de la calidad del cacao y [00:43:20] del bean to bar, pero si nos puedo, devolvemos un poco a hablar del cacao en general a la gente cómo consume chocolate en Colombia, ¿tú crees que existe una conexión emocional entre el consumidor y el chocolate?

JSN: Yo [00:43:35] creo que hay una conexión importante que de eso te decía las familias cuando tomaban chocolate de taza.

SC: Okay

JSN: Osea eso es una conexión súper importante en el mercado local, pero yo creo que [00:43:50] lo que está sucediendo, la conexión emocional que se puede lograr es cerrando las brechas que hay dentro del consumidor y productor, con el cacao para así generar una conexión emocional un poco más social. Sí [00:44:05], osea como que conozcan de dónde viene, todo este tipo de cosas es importante que las personas lo sepan y ya la conexión será por ejemplo en unos años que regalen producto local de chocolatería a sus familiares, [00:44:20] fechas especiales, entonces ya eso se va a volver también una parte emocional en futuro, pero si me lo preguntas ahorita claramente es la del chocolate de taza en [00:44:35] los diferentes estados familiares digo yo, osea yo creo que es más ese lado aquí en Colombia.

SC: Si, lo del bean to bar es un tema mucho más a desarrollar en cuanto a lo emocional, estoy de acuerdo. Como chocolatero colombiano, [00:44:52] ¿tú qué piensas que es importante reconocer y celebrar del cacao y del chocolate colombiano?

JSN: Yo creo que son dos puntos muy importantes, uno la biodiversidad qué hay dentro [00:45:07] del cacao y dentro de Colombia como tal los recursos es una mina de oro que, qué es necesario ser explotada de la mejor manera osea si uno tiene una mina de oro, hay que saberla explotar [00:45:22] y no explotarla porque si, osea esta biodiversidad tiene que tener conciencia, tiene que tener la experiencia para hacerlo, una cosa a celebrar es que en Colombia tenemos [00:45:37] un cacao de primera calidad, si es muy importante salvaguardar la integridad de esa calidad en el grano, que en todos los aspectos si, en todos los pasos que hay desde la siembra hasta el chocolate [00:45:52], si tú logras cuidar y salvaguardar este tipo de cosas, vas a tener un chocolate de primera calidad y aparte va a ser único por la biodiversidad que antes te comentaba que hay dentro del país, entonces yo [00:46:07] creo que hay que ser coherentes a la hora de transformar para, para hacer un producto muy bueno y que sea de talla internacional.

SC: ¿Y crees [00:46:23] que es importante que Colombia tenga este tipo de reconocimiento internacional?

JSN: es muy importante, pues en mi percepción, es muy importante que [00:46:38] el mercado nacional conozca qué hay dentro de Colombia, pero más de lo que hay dentro de Colombia como materia prima es más como producto terminado, por ejemplo, aquí se reconoce mucho que hay muy buen cacao, pero no se reconoce [00:46:53] que hay un buen chocolate. Entonces ir a mercados internacionales es importante esos reconocimientos y es de suma importancia, por ejemplo competir y medirse [00:47:08] en, en estos competencias internacionales como lo es el IDQI en Bélgica, lo que es International Chocolate Awards, lo que



es el Northwest, Good Food, [00:47:23] no sé, hay muchos, muchos premios que uno puede ganar para llegar a darle una muy buena cara al producto como chocolate a nivel internacional y eso lo que va hacer es [00:47:38] que mucha gente se va a interesar en los productos terminados ya de chocolate, no solo venir a comprar cacao para transformar en su país y devolverlo a nuestro país y venderlo aquí mismo, sabes, osea que eso [00:47:53] es algo ilógico que muchas personas que lo hace, osea vender el mejor producto que tenemos interno para que nos llegue un producto terminado totalmente costoso que sabemos que nosotros podemos hacer aquí, pero [00:48:08] el mercado va y compra ese tipo de cosas. Entonces hay que generarle conciencia a la gente que hay productos similares de la misma calidad, pero de producto interno que puedes comprar aquí, que puedes apoyar al productor interno [00:48:23] y no a producto exterior pues por el momento no estoy diciendo que la gente no lo haga, si lo puede hacer es decisión de cada uno pero pues hoy estamos como en un punto en donde por [00:48:39] población debemos apoyar al producto local.

SC: bueno, la siguiente pregunta es de pronto podrías [00:48:54] responder la con respecto alguna persona que hayas conocido o alguna persona que quizás no conozcas pero te hayan hablado de su trabajo y quisieras resaltarlo. Me gustaría saber si, quisieras resaltar la labor de algún miembro de la industria [00:49:09] de cacao o chocolate en Colombia, que te gustaría reconocer por sus contribuciones o por el trabajo que ha completado, puede hacer una persona o pueden ser muchas, lo que tú prefieras compartir en esta parte.

JSN: Okay, nosotros en Tibitó exaltamos mucho la labor que hace Fedecacao, nosotros sabemos que es un [00:49:30] instituto, una federación que por muchos años le ha dado la mano a muchos campesinos hoy en día, en la parte [00:49:45] en todo lo que es Colombia, entonces a nosotros como federación, aparte de la federación también que nos ha ayudado en gran manera cuando arrancamos en Tibitó entonces eso también nos [00:50:00] da como el agradecimiento a esta federación por hacer la labor que ellos hacen y lo que han hecho durante todo el tiempo que han existido. creo que es una de las

SC: que pena, [00:50:15] creo que estás tapando el micrófono.

JSN: ahí, ¿ya me escuchas?

SC: ya te escucho bien

JSN: Okay, si de hecho esa es el lente o instituto que nosotros reconocemos como, como un pro [00:50:30] al crecimiento del cacao y la industria del cacao en Colombia.

SC: Y alguna persona, puede ser un productor de cacao, puede ser otro productor de chocolate, de pronto una persona que esté involucrada en investigación [00:50:45] o en educación en Colombia de cacao o chocolate que te gustaría resaltar.

JSN: Por el momento podríamos decir que a las asociaciones y a toda la parte agrónoma en campo que está [00:51:00] capacitando, ya sea independiente, o sea, con apoyo de alguna federación o asociación o ente de educación, pero más que todo a la parte campesina, yo creo que ese es el [00:51:15] agradecimiento y resaltar mucho el trabajo que se está haciendo, la mejora que hay dentro del producto que hace 5 años no existía, entonces como persona específica no, pero si toda la parte de [00:51:30] beneficios, todo lo que las personas están haciendo, los esfuerzos que hacen por qué en Colombia no es fácil producir en campo entonces yo creo que esas son las personas puntuales que yo [00:51:45] como transformador o



qué hago parte una empresa transformadora de chocolate, de cacao a chocolate quisiera exaltar y darle esos agradecimientos.