



Sofia Colmenares: [00:00:00] Y ya estamos grabando para empezar la entrevista, me gustaría empezar como por esos primeros momentos y, memorias de cuál es tu primera memoria del cacao

Mónica Gómez López: Bueno [00:00:13] mira, mi primer mi primera memoria del cacao, cómo es algo muy personal, recuerdo cómo pues a mis 12 años, qué es como el recuerdo más lejano que tengo nosotros venimos de una familia cacaotera, mi padre es ingeniero agrónomo como parte aquí en Colombia de la Federación de cacaoteros en Santander. El tuvo una [00:00:38] oportunidad muy grande de viajar a Venezuela buscando, llevaron haciendo proceso de asesorías para cacaos especiales y comercialización en Venezuela, nos trasladamos toda la familia a Venezuela y en esa época pues yo tenía 12 años, y mi memoria del cacao es acompañar, siempre pues estar cuando viajábamos, acompañábamos a mi padre a esas haciendas en Venezuela mirando el cultivo del cacao, probábamos mucílago, tenemos muchas anécdotas en el tema de cuando íbamos, vivimos en la costa estuvimos ubicados en el estado sucre en Paria dónde está el cacao de Venezuela que hay bastante producción de cacaos muy especiales que hoy en día tienen hartos reconocimientos y teníamos anécdotas, que mi padre siempre nos decía cómo estabas muy chiquis, nos decía bueno hoy vamos para la playa, pero en este recorrido de la playa siempre había cultivos de cacao eran 10 de la mañana, mi padre no salía de sus cultivos yo decía wow qué aburrido mi papá mezclando trabajo con cacao, llegabamos a la playa 2-3 de la tarde ya no había sol, entonces digamos que esa memoria del cacao siempre fue porque a mi padre le apasionaba tanto ese trabajo y hoy en día me río de eso porque estoy actuando igual que mi padre, tengo una hija y mezclo el trabajo, el paseo con trabajo

SC: si

MGL: no he podido decir qué es un paseo, siempre es viajo afuera, hay una tienda chocolate tengo que entrar a la tienda chocolate, tengo que probar chocolate, tengo que mirar qué están haciendo entonces digamos que esa es una memoria que siempre critique ese trabajo de mi padre y yo decía pero porque le apasiona tanto y hoy en día lo estoy haciendo igual las mismas actitudes que él tuvo y gracias a él, pues entramos en el mundo del cacao, mi familia tuvimos cultivo. Pues por el tema de la situación aquí en Santander de la parte de la guerrilla, todo lo que se presentó hace muchos años atrás cuando era muy pequeña mi padre salió de esa finca por tema de conflicto armado, el vende la finca de cacao y se dedicó fue el proceso todo el tema asesoramiento. Entonces eso es lo que recuerdo del cacao que siempre hemos venido, nací en San Vicente de Chucurí, tierra cacaotera, capital cacaotera y lo llevamos es dicho, nací con el cacao, lo llevo muy en la sangre, somos cuatro hermanas, mi esposo y mis padres, y



llevamos todos el mismo trabajo, somos una empresa que nos hemos dedicado fuerte a aprender y a dar todos nuestros conocimientos a los productores en tema de cacao, esa es mi memoria me río mucho de eso y hoy día doy gracias a mi padre, porque la verdad disfruto de este trabajo.

SC: Me mencionas que tu primera memoria del cacao es más localizada en Venezuela por esta mudanza que haces con tu padre y tu familia. Recuerdas quizás cuando vuelven a Colombia cuando tienes la oportunidad de volver, cuál es tu primera memoria de cacao ya en Colombia.

MGL: Si nosotros regresamos a Colombia ya estables nuevamente a vivir fue en el 2003, [00:03:44] yo [00:03:46] terminé mi carrera profesional en el 2007 y en el 2003 empezamos con mi padre a buscar toda esa fortaleza de Colombia que estaba pasando en Colombia con el cacao, que estaban haciendo los mercados son dos países totalmente diferentes veníamos de una cultura de Venezuela muy distinta, los cacaos allá pues digamos los procesos de poscosecha, las calidades, porque mi padre empezó a comercializar exportar cacaos de Venezuela. Realmente el trayecto de nuestra familia comercial fue gracias a ese país a Venezuela que iniciamos todo el tema comercial y llegar a Colombia hubo muchos obstáculos, qué es cuando nosotros decíamos wow es más fácil Venezuela que Colombia en el mundo comercial por las limitantes digamos en los procesos de exportación, en las calidades también, entonces nuestros mercados fueron europeos y entonces ya ya tenían concepto más del cacao venezolano y nosotros quisimos llegar a Colombia primero pues el país de Venezuela fue cambiando, lamentablemente por eso es que salimos de Venezuela, ya no se podía hacer la misma comercialización lamentablemente por la situación, y es cuando volvemos a nuestro país a luchar por ese ejercicio porque es lo que siempre hemos trabajado y lo hemos llevado muy bien hasta el día de hoy. Entonces mi memoria en Colombia es que fue muy difícil, se presentaron muchos obstáculos, duramos casi 3 años moviéndonos [00:05:13], mirando alternativas que hacemos cómo lo hacemos mientras nosotros, yo seguía estudiando en la universidad. Yo estudiaba, soy administrador de empresas agropecuarias y siempre enfocándonos cómo íbamos a continuar con la empresa la familia con el cacao, porque la verdad todos, todos nuestra familia trabaja en el núcleo del cacao. Sí, entonces en Colombia fue de que nos tocó trabajar fuerte, tener mucha paciencia para lograr lo que hoy estamos haciendo qué es la comercialización fuerte en Colombia

SC: Y ya pasando un poco más a lo que es el chocolate Cuál, ¿cuál es tu primer memoria del chocolate?

MGL: Mira mi primera memoria del chocolate, la [00:05:58] verdad cuando me dieron a probar un chocolate, que fue en Venezuela, de [00:06:05] las fincas donde mi padre hacía las



asesorías, nos dieron chocolates de sus clientes los que transformaban afuera. La actitud fue qué horrible, qué es esto, esto es feo, esto está amargo, quién se come un chocolate de esos, yo vengo de un país de una cultura colombiana que nos encanta la chocolatina. Tú sabes nos encanta el dulce, saborizante de la vainilla, chocolate blanco entonces cuando me dan a mis 12-13 años una barra de chocolate, pues mi actitud fue esto es horrible, quién se toma esto, papi usted hace esto, esto porque lo hacen así y no [00:06:42] fui capaz, digamos de consumir ese tipo de chocolate. Venezuela es un país que no consume mucho chocolate porque realmente ellos lo que producen lo exportan pero en Colombia la tradición acá es una taza de chocolate en el desayuno, en la cena, pero son chocolates muy dulces y aparte de eso el concepto, no, la palabra chocolate tratar de entenderla nosotros explicábamos porque mi papi asesoró la finca, una de las haciendas que hoy tiene reconocimientos que la hacienda franceschi, chocolates franceschi, entonces cuando llegaban los mercados de ellos, el mercado japonés que era el fuerte también en ese entonces daban a probar esos chocolate y decíamos qué horrible, quién se come eso. Y hoy en día me río mucho de eso porque, él lo que hoy estoy acostumbrada ya crítico ahora el otro tipo de chocolate, no soy capaz de consumir una chocolatina, nada con leche, porque ya el concepto me ha cambiado muchísimo. Una de nuestras memorias de chocolate fue [00:07:38] que horrible, quién se come algo tan amargo

SC: Y ya volviendo a Colombia o quizás que tenías antes de ir a Venezuela, ¿tuviste la oportunidad de conocer alguna receta colombiana que utilizará cacao o chocolate en su preparación?

MGL: Si, digamos que como dice uno la receta de la abuela, [00:08:00] mi abuela tenía una tradición de ella tostar a veces el cacao en la misma casa, lo descascarillaba, pues uno veía lo que hacían las abuelas, las famosas bolitas y también pues hablemos de el chocolate tradicional que la receta es más azúcar, clavo, canela, eso es lo mejor que digamos en esa época nos gustaba del chocolate, si, esas son las recetas. Sé que en Colombia se manejan muchas recetas tradicionales dependiendo del departamento te hablo por mi departamento Santander, nuestra receta fuerte es cacao, azúcar, bastante clavo y canela no puede faltar el chocolate con clavo y canela aquí en Santander

SC: Si, y ya en [00:08:48] visitas a productores que hayas tenido la oportunidad de realizar trabajando en Carlota, ¿algún productor te ha compartido un producto, digamos que es es típico en su preparación pero de pronto no conocías antes?

MGL: Si, tuve [00:09:04] la oportunidad de en nuestro recorrido de estar, por ejemplo en el bajo Cauca ahí utilizan lo que dicen la chucula manejan digamos, le agregan maíz, le agregan otros tipos también como de harinas en la formulación del chocolate, entonces cuando yo lo pruebo



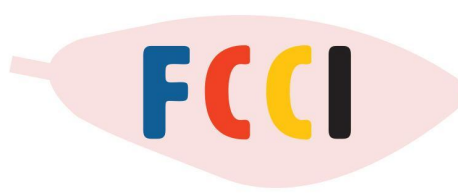
me quede, y también pues consumen mucho chocolate con agua que tradicionalmente las dos formas de preparar pero ellos tienen como esa cultura de lo llaman chucula, qué es una formulación de ellos entonces de esa forma lo probé digamos que al principio queda uno como que no gusta mucho, pero es muy tradicional en el bajo cauca lo preparan muchísimo, la famosa chucula.

SC: Si nos centramos específicamente en Colombia, ¿conoces [00:09:52] un poco de la historia del cacao del chocolate en años anteriores a lo que has trabajado? Me refiero ya más a cómo llega a Colombia, después en épocas de la colonia, cualquier dato que conozcas

MGL: Si mira estas historias no las cuenta pues mi padre que hoy en día ya tiene 79 años y toda la vida de él ha sido el cacao, desde que salió de su carrera como agrónomo. El nos cuenta que antes de los años 50 en Colombia se sembraba, lo más chistoso es eso, el cacao donde había más productividad fue en el Valle del Cauca que hoy en día ya no hay casi cacao, lo que hay es caña de azúcar, ahí iniciaron las primeras plantaciones de Colombia, en lo que fue todo el Valle del Cauca, Nariño y Huila, sí, digamos que fueron los departamentos más fuertes en producción de cacao. Luego él nos cuenta que digamos en el transcurso de los años, ya en los años 80 más o menos aparecen por las investigaciones, más el tema de sembramos jardines clonales, agreguemos [00:11:00] materiales universales y ahí es cuando empieza la federación nacional de cacaoteros, qué es la fuerza aquí en Colombia en tema de investigación a crear nuevos clones, a ver el tema investigación y empezamos, digamos que se empezaron a abrir más investigación más departamentos y fuertemente iniciaron puede hacer la investigación en San Vicente de Chucurí donde ahí se empezaron a montar si los primeros centros de investigación a nivel nacional y hoy en día es el más fuerte de Colombia. Entonces digamos que en Colombia hace 50 años atrás, pues el cacao realmente inicio fue en el Valle del Cauca, sus primeras plantaciones.

SC: Ya sí nos, si cambiamos un poco el tema y nos concentramos sobre lo que ha sido tu experiencia profesional, ¿me podrías contar un poco sobre los diferentes proyectos en los que trabajas hoy en día siendo Carlota chocolat, Mariana cocoa export y fundación Carlota?

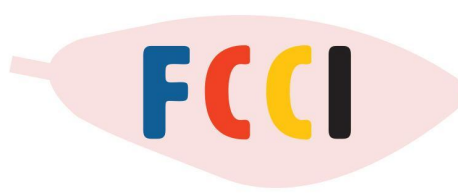
MGL: Bueno mira nuestros proyectos en Colombia iniciaron en el 2003, en el 2003 se creó la empresa Mariana cocoa export, el nombre a la primera nieta que nace justamente en la misma fecha época que se está creando la empresa, que se llama Mariana, y cocoa cacao export de exportación. La empresa inicia en el 2003 Mariana cocoa se crea con la fuerza de la comercialización en granos, pues ya que veníamos de Venezuela, iniciamos ese proceso, duramos del 2003 al 2007 esos espacios digamos quietos por el tema de la investigación, cómo vamos a comercializar, cómo vender Colombia. Por qué Colombia digamos que el modelo



comercial de exportación al principio nos costó mucho porque tocaba dar a conocer el país, si, dar a conocer las calidades el país tocar puertas hasta que lo logramos entonces Mariana cocoa export entra con la fuerza del tema comercial de los granos de cacao más que todo lo que llamamos en Colombia como premium, no corriente, qué es volumen lo que se dedica a la fecha de hoy. Carlota chocolat nace a nombre [00:13:14] de la segunda nieta que nace en la empresa y también cuando estábamos en procesos de cómo llamar la marca nace [00:13:24] Carlota. Carlota es hoy en día un angelito, nos acompaña desde el cielo, se hizo a honor de ella, su nombre, para que nos acompañe en todo este proceso, se creó la marca Carlota Chocolat. Carlota Chocolat nace hace 7 años, se creó con toda la finalidad de trabajar fuertemente lo que son los cacaos de origen. Porque entramos en este mundo del cacao de origen, porque gracias a Mariana cocoa dijimos bueno ya sabemos catar, sabemos de calidad, conocemos el país, conocemos gran parte del país, pues empezamos a trabajar que un chocolate, empezamos con un refinador, un [00:14:07] atemperador todo muy desde la casa, tenemos muchas anécdotas sobre ese recorrido y creamos la marca Carlota chocolat con la finalidad de trabajar y apoyar el sector de los pequeños productores con cacaos especiales. Y Fundación Carlota nace justo en época de la pandemia, nació nuestra fundación Carlota con la finalidad de apoyar más el proceso con los productores, realmente quisimos separar las empresas todo antes era Mariana cocoa, pero a veces la gente no nos entendía. Cómo así que tú eres Mariana cocoa pero haces chocolate, entonces quisimos cómo darle el rol a cada empresa y la fundación hoy en día se dedica a lo que estamos haciendo desde el 2020, que inició la fundación en Marzo se creó y es apoyar y asesorar a todos nuestros productores de Colombia en tema de calidad con la finalidad de que Carlota, nuestra marca comercial de chocolate, compré sus granos y los produzca en chocolate.

SC: si me permites devolverme un poco a Mariana cocoa export me mencionas que durante el 2003 y el 2007 no hay actividad porque están realizando este trabajo de investigación y de dar a conocer el país, una vez ya empieza a ver actividad y están exportando los granos, ¿A dónde están logrando exportarlos ?

MGL: Si, mira una vez hemos logrado llegar a esa comercialización pues ya mi padre venía por un mercado desde Venezuela esos clientes no conocían de Colombia y empezamos los clientes fuertes nosotros son de España, en Valencia España está nuestra industria más grande que es la que nos compra el volumen colombiano, también hemos enviado Estados Unidos, a Asia, a México entonces se ha logrado poco a poco pero nuestro fuerte siempre ha sido a Valencia España qué es un mercado que vinimos con trayecto de Venezuela y logramos incluir como país Colombia hoy en día.



SC: Listo, muchas gracias. También con respecto a la Fundación Carlota me gustaría preguntarte, cuándo inicia este proyecto que tiene como objetivo apoyar a los productores de cacao cómo [00:16:20] ¿Cómo logran encontrar apoyo y digamos mantenerlo en medio de la pandemia?

MGL: Si mira realmente [00:16:30] fundación Carlota, los apoyos nos hemos movido mucho, como hemos estado fuerte en nuestro tema comercial, los proyectos con cooperación internacional nos han conocido, hemos tenido proyectos con USAID, con g&z, con la cooperación bueno, alemana, que ya la nombre, con ellos nos fueron conociendo porque, qué pasa gran parte los proyectos que trabajan estas organizaciones ellos buscan siempre aliados comerciales, entonces por Mariana cocoa, gracias a Mariana cocoa pues esos proyectos conocieron todo lo que viene siendo la fundación y se ha logrado dar [00:17:12] a conocernos a los productores, el seguimiento, el fuerte de la fundación es que los productores aprendan el mundo sensorial sí que aprenda a probar, a conocer sabores, aromas del cacao, así como se ve en el café, en los vinos también, porque Colombia tiene una cultura fuerte de chocolate taza, que está muy bien porque es nuestra cultura. Pero Mariana cocoa siempre ha buscado, es exportar y hoy en día con la fundación hay una unión de sacar esos cacaos especiales lograr esas comercializaciones por medio la fundación. Nuestros apoyo siempre han sido las cooperaciones internacionales que nombre. Gracias a ellos, se ha logrado alianzas fundación con la cooperación y hemos logrado llevar lo que hoy en día es a más de 500 productores en Colombia aprendiendo y que hablemos todos el mismo idioma en el mundo sensorial. SC: Entonces estos 500 productores que me mencionas lo que han recibido como apoyo por parte de la fundación Carlota es la capacitación en análisis sensorial

MGL: Exacto. La [00:18:16] fuerza es en el análisis sensorial, sí, que trabajemos fuerte porque a Colombia digamos que esa es la parte que a Colombia le está faltando un poco para continuar el proceso de comercialización. Hacemos buena comercialización pero para cacaos corrientes.

SC: ¿Cuál es el objetivo de enseñar estos talleres en análisis sensorial a los productores?

MGL: El objetivo es uno es que ellos vean que hay otras oportunidades de vender y ofrecer de otra manera el grano de cacao en Colombia sí que es muy importante, que muchos no lo conocen por qué hay zonas que hemos entrado en la fundación como el Catatumbo, hemos estado en zona en sambo en Putumayo, San José del guaviare, que digamos la parte de los asesoramiento por instituciones llega muy poco sí. Entonces por medio de, nosotros que buscamos la fundación tratar de llegar a las zonas más lejanas, los productores que están un poco más solos en este gremio digámoslo por decir en que llega poco apoyo, si en institución



entonces lo que logramos es que darles como ese ánimo porque muchos productores dicen no yo a tumbar cacao, hablamos de zonas de conflicto voy a seguir sembrando la coca que la coca es mejor, no, uno es mire hay que vender de esta forma se lo hace bien sí se hace recogemos sabores, aromas, la fundación puede lograr traerte clientes, la fundación sería un puente sí sí, yo no compro ese grano por ejemplo para mí producción pero yo puedo por medio de mis contactos decir oye tengo un cacao de San José del Guaviare, qué puede ser que te guste, te vamos a enviar muestra pero ya esa parte de comprar de vender, lo haría directo el productor o la asociación, sí porque también trabajamos con asociaciones de cacao. Entonces somos un puente de contactos pero es cómo darle ese plus y que ellos vean como otros horizontes, hay otros proyectos más con el cacao que solamente no es fermentar y secar y no saben para que fermentan y secan, la mayoría hablemos del país pocos son los que saben que están conscientemente saben lo que hacen, pero de un 100% casi un digamos 60 por ahí más o menos, hablando de todo el país, no saben para que fermentan ni para qué están secando entonces esos apoyos nuestros estos seguimientos de que aprenden a probar es para que ellos vean como otro tipo de mercado y otras posibilidades de venta y darse más a conocer.

SC: Me has mencionado qué parte del objetivo de la fundación Carlota es trabajar con pequeños productores que no reciben tanto apoyo y por esta razón necesitan la capacitación que se les está proporcionando. ¿Cómo decide la fundación a qué productores se le proporciona la capacitación y además [00:21:10] de ser pequeños productores digamos cuáles son las características de los estudiantes de esta capacitación?

MGL: Sí, mira siempre nos vamos con los jóvenes aquí hay de todo género, no excluimos a nadie, siempre somos muy abiertos en nosotros, por ejemplo, entramos a cierto territorio miramos la población, quiénes son los que van a estar dentro del apoyo, los que van a ser beneficiados del proceso. Tratamos de buscar los jóvenes porque hoy en día muchos jóvenes están saliendo de sus fincas, dejan a sus, ya hoy en día hay productores de 80-70 años que por su edad es no pueden llegar al cultivo como antes lo hacía, entonces lo que buscamos es transmitirle [00:21:57] a los jóvenes de lo importante, lo que llevan sus padres que ellos lo continúen entonces tratando de trabajar con jóvenes muy jóvenes de edades 15- 16 tratamos de tener personas hasta los 40 años, aunque hay productores adultos que también participan, pero el refuerzo más que todo sea los jóvenes, eso es lo que buscamos nosotros que ellos continúen ese proceso [00:22:21] que sus padres han llevado toda una vida y ellos continúen, porque necesitamos de cacao, no podemos dejar acabar esas poblaciones, entonces esos productores es los que buscamos, la juventud, las mujeres amas de casa que se vinculen al cultivo, la mujer no solamente es para cocinar, porque muchas se dedican es atender a su



esposo, no venga, vamos al cultivo, usted puede fermentar entonces todos esos proyectos los hemos llevado en el tema de las mujeres, los jóvenes vayan a aprender la parte técnica. Bueno aquí no llega asistencia técnica. Nosotros tenemos una entre en esta fundación un técnico y pues nuestro agrónomo que es nuestro padre y les enseñamos, los dejamos preparados para que ellos sigan su proceso, si no hay asistencia técnica pues ellos continúan, porque el árbol necesita de mucha asistencia técnica para producir. Entonces eso es lo que hemos hecho de incluir a mucha juventud

SC: ¿Cómo se han [00:23:20] diseñado los talleres en análisis sensorial y los kits correspondientes?

MGL: Siempre los [00:23:27] talleres hemos trabajado, yo me formé hace ya 14 años en el mundo sensorial, los [00:23:34] talleres se han formado es con la finalidad de que ellos aprendan algo muy básico, sí, porque pues el experto pues uno va aprendiendo el tema con experiencia, tiempo y vamos, hicimos unos ejercicios de mirar como ellos entendieran está metodología no se volviera fastidiosa, Porque pues hay gente que no le gusta ir al colegio. Sí, más en algunos casos de estos chicos. Entonces buscamos que estos kits fueran muy dinámicos, muy prácticos y para que fuera un juego podemos decirlo, yo siempre les he dicho vamos a hacer un juego con la memoria sensorial, lo llamo yo así es un inicio. Por qué es la forma de entrar interactuar con ellos, estos kit y más que todo, pues el ejercicio sensorial se ha hecho es que aprenda en base a lo que encontramos en Colombia

SC: y desde que iniciaron a realizar estos talleres durante la pandemia, ¿con qué frecuencia los han estado realizando?

MGL: Mira realmente nosotros venimos desde el 2000 2000 que más o menos 2012-2013 [00:24:45] iniciaron nuestros primeros los primeros Perdón talleres sensorial. Inicie con tumaco fue el departamento nariño tumaco fue mi primer grupo que formamos allá, los consejos comunitarios Tumaco tiene una cultura muy diferente a otras partes de la región de Colombia, con ellos iniciamos desde 2013 a la fecha de hoy estamos siempre constantemente haciendo este tipo de actividades.

SC: Me mencionabas también que tú te formaste en el análisis sensorial hace 14 años, podrías contarme ¿por qué decidiste convertirte en catadora profesional de cacao? Y ¿cómo te formaste para ejercer este oficio?

MGL: Si, a ver porque me forme. Nosotros [00:25:29] vimos cuando llegamos a Colombia vimos como el mercado, nos estaban, los mercados que estábamos buscando también, nos están ya empezando exigir, eso fue más o menos en el 2006, nos empezaron a exigir un poquito de calidad, trazabilidad esas palabras, sabores, [00:25:49] poco arriñonamiento, perdón



más arriñonamiento, todo ese tema en términos del cacao en análisis físico y decíamos bueno en Colombia en esa época nadie, no había ni una escuela ni siquiera universidades, solo las grandes compañías tocamos puertas pero ellos realmente tienen sus paneles, es para su grupo de trabajo, no prestan servicio de formación, por ahora no sé si lo hacen ahorita. Me [00:26:19] tocó salir de Colombia, me fui al país más cercano también por el idioma cuando eso pues el inglés no lo trabaja muy bien, no lo hablamos bien, me fui a Ecuador, Ecuador fue el primer país que me abrió las puertas estuve en el INEA en Pichilingue, Ecuador donde con ellos, estuve un año trabajando en el laboratorio que hoy es fuerte en café y cacao y allá me forme grandes profesores, profesores con mucha experiencia, luego volví a Venezuela conocí a una gran profesora que es venezolana Gladys Ramos muy reconocida en el país de Venezuela que también fue mi profesora, comparto con ella siempre experiencias todo el tiempo. Entonces me fui formando en otros países para llegar a Colombia y poco a poco cada vez me voy formando más, este mundo sensorial siempre hay que estar uno actualizando mirando que normas están saliendo, que están haciendo otros países. Ya que en Colombia digamos, no hay tantas normas establecidas en la parte sensorial entonces, he llegado a Colombia con toda esa retroalimentación, todo ese ejercicio que hice afuera y es la forma como he iniciado aquí en Colombia. Yo estuve en un gran proyecto aquí en Colombia en Santander con la universidad industrial de Santander, la UIS, con la federación y un [00:27:39] apoyo de un proyecto que se hizo y fue el primer panel que formamos, se formó el laboratorio de que hoy en día existe de la federación. Tengo el orgullo decir que fue una de las primeras que le dije esto es cacao esto es amargo, astringencia, de nuestros licores, entonces de ahí ha iniciado el proceso y dijimos bueno ya sé cada vez voy aprendiendo más, y eso es lo que siempre enseñado, me encanta enseñar, lo disfruto y ver las caras de las personas cuando ven que la final de este proceso hay resultado. Entonces para mí es un orgullo decir que en el país soy una de las fuertes en el tema de capacitar muchos productores del país.

SC: Y hoy en Colombia en este tema de capacitación para el análisis sensorial, ¿Existe alguna entidad en la que sería posible lograr una formación o aún considera que como usted lo hizo yéndose a Ecuador y también a Venezuela son países que mantienen mayor conocimiento en este tema?

MGL: Si mira, hoy en día no. Que [00:28:55] yo te diga encontramos una universidad, un ejemplo, que nos certifica algo es más ni a nivel internacional catadores en cacao certificados como en el café. Todavía no hay una institución que nos certifique, que ojalá a futuro lográramos como países, unirnos varios países y lograr que encontremos una institución que logre certificarnos porque eso es muy importante, ningún catador en cacao es certificado cada



quién fue certifica es las empresas con las que tú te vas preparando, en Colombia se han abierto si muchos cursos está la federación, está agrosavia, a nosotros mismos como fundación, el sena, que estamos abiertos a enseñar más este protocolo, pero si hace falta realmente un aval que nos dé a nosotros los catadores con experiencia el lograr tenerlo.

SC: Como catadora profesional colombiana, ¿qué opina qué es importante reconocer y celebrar del cacao colombiano?

MGL: Mira [00:30:01] qué [00:30:03] es lo como catador que yo veo que reconozco que se ha llevado muy bien, en la investigación hemos obtenido muy buenos resultados, me siento muy contenta porque he probado cacaos investigados en Colombia que no tenemos que traer de otros países que han dado un buen resultado sensorial en todo en productividad, sensorial. Y [00:30:29] eso se ha logrado porque Colombia digamos, se ha venido actualizando en el mundo sensorial, si no encontráramos como esas falencias sensoriales, yo creo que seguiríamos como hace 15- 20 años atrás. A Colombia le hacía falta esto porque como digo venimos de una cultura muy de tradicional de chokolatina, chocolate taza que no requiere de ningún perfil organoléptico, tiene otros conceptos en cacao, en sabor y gracias [00:30:59] a todas esas personas que nos hemos preparado en Colombia ahí que seguimos dando el ejercicio se ha logrado obtener muy buenos resultados genéticamente y sé que podemos competir muy bien ante otros países con los materiales que hoy en día nos están dando buenos resultados

SC: ¿considera [00:31:15] importante que la industria de cacao colombiana sea reconocida internacionalmente?

MGL: Si, claro, [00:31:22] yo creo que sí [00:31:25] se ha logrado unos reconocimientos, no puedo decir que no, otras industrias han logrado sacar fuertemente nuestro cacao, pero creo que Colombia todavía nos falta un poco más de reconocimiento, tenemos que darnos más a conocer. El trabajo que estamos haciendo muchas empresas ha sido fuerte, hemos logrado avanzar si lo hemos hecho pero Colombia se merece ser reconocido internacionalmente como cacaos especiales, tenemos muy buenos cacao y tenemos como digamos competir ante otros países, con que demostrarlo

SC: menciona el trabajo que han adelantado algunas empresas para lograr el reconocimiento Internacional del cacao colombiano, ¿considerarías [00:32:11] apropiado decir que cada empresa ha trabajado individualmente para lograr este reconocimiento o ha sido un reconocimiento que ha buscado toda la industria en conjunto, trabajando juntos para lograrlo?

MGL: Pues mira yo creo que cada [00:32:31] empresa, a mi parecer, cada empresa hemos logrado dar ese reconocimiento porque lo digo porque cada uno tiene un mercado diferente si. Está el mercado de la industria que exporta coberturas, está el mercado de los pequeños que



exportamos especiales, entonces cada uno hemos logrado de sus aportes, conocimientos es lo que hemos logrado dar a conocer al país, hemos trabajado cada quien pues sus maneras, como te digo hay mercado diferentes. Todavía si hay uniones, nos reunimos en ferias importantes hoy en día en Colombia menos mal se hizo una feria que nos dan con los reconocimientos poquito más que es el Chocoshow que hacen en Corferias, es la única para mí feria y sé que deberían de haber más que nos unimos todos nos encontramos todo el gremio cacaotero desde el productor hasta el procesador pequeño hasta el más grande. Entonces para [00:33:32] mí, las empresas lo han logrado, cada quien por su camino, pero lo hemos hecho muy bien todas.

SC: Y considera algún tipo de estrategia que se debe emplear como industria para promover el cacao y el chocolate colombiano internacionalmente

MGL: Yo [00:33:52] siempre he dicho que lo que nos falta a nosotros es salir un poco más, si me voy a la palabra industria ellos tienen un buen camino, tienen un camino muy avanzado y hoy en día Colombia está en muchas partes del mundo vendiendo cobertura chocolate colombiano. Pero si me voy a los pequeños chocolateros de origen nos toca trabajar fuerte de salir a ferias para poder darnos a conocer un poco más porque el mercado no llega acá, el mercado nos toca ir buscarlo participar dar a conocer la mejor que tengamos en nuestras para poder [00:34:31] traer ese cliente y darle a conocer y sus rutas y que miren conozcan un poco más del país y de esta cultura

SC: en lo que respecta a los pequeños chocolate de origen que se están enfrentando a más desafíos digamos en lo que es el reconocimiento internacional ¿podría [00:34:51] compartir su concepto de donde estaba este grupo de chocolateros hace 5 años en su desarrollo dentro de Colombia?

MGL: Pues [00:35:02] mira hace 5 años es bien yo recuerdo, éramos muy pocos realmente desde los qué procesamos a hacer toda la cadena, todo el proceso, éramos muy pocos y hoy en día ya hemos visto un avance, han salido muchas marcas y todos [00:35:23] dándole ese potencial al cacao de origen, dando a marcar muy bien los digamos los departamentos. Pero hace 5 años atrás, yo creo que muchos estarían investigando mirando cómo salieron mercado, porque ya habían unas marcas que ya estaban en el mercado y estaban haciendo eso. Mire que nosotros llevamos 6 años en el mercado, pero yo llevaba muchos años 12, 13 años atrás investigando si. Yo después desde el 2007 digamos ,a Carlota [00:35:57] nacio hace 6 años, imagínate ese tiempo fue probando, analizando capacitándome, conociendo que hacer, cómo hacerlo hasta que logramos sacar esas barras de chocolate. Entonces muchos estarían formulando ella, otros tenían unos avances, pero hoy en día Colombia veo que vamos



creciendo en esos pequeños nichos de mercado

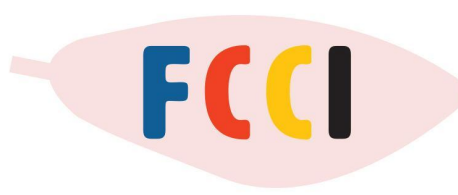
SC: Y cuál cree que es el futuro de sus pequeños chocolateros en Colombia

MGL: Pues [00:36:26] yo he dicho que el futuro está afuera sí. Digamos que Colombia internamente, vendemos sí, yo agradezco a todos las personas que creen en mi marca, les gusta Carlota. Pero la cultura colombiana poco a poco se va haciendo, si lo que estamos haciendo como fundación, al consumidor vamos a abrir nuestro centro de experiencia más o menos yo creo que la otra semana, la semana de septiembre, la segunda, es un centro experiencia donde queremos empezar a dar cultura cacaotera, chocolatera, que aprendan de chocolate porque tenemos que crear cultura, tenemos que hacer muchos ejercicios de degustación y eso, para que el consumidor empieza a cambiar un poco el chip, no es fácil cambiar cultura de un chocolate tan dulce chocolate, a un semiamargo pero poco a poco ya tengo mis clientes fijos, mis clientes mensuales, pero necesito más clientes consumidores Colombianos. Entonces el futuro yo lo veo más afuera, hemos tenido la oportunidad de exportar, nos va muy bien exportando barras de chocolate, no es de volumen porque somos pequeños pero hay que salir, darnos a conocer y vender afuera. Porque el consumo afuera ya hay una cultura más rápida, avanzada digámoslo en este tipo de conocimientos y que aprecian más este tipo de chocolate.

SC: Podrías compartirme un poco más de ese centro de experiencia que mencionas

MGL: Si mira este centro de experiencia nace de la necesidad digamos de nosotros ver que el consumidor colombiano está un poco con ese chip del dulce de otros conceptos, no hay tanta claridad, dicen el chocolate engorda, no engorda el chocolate son los ingredientes. Entonces digamos que todo eso lo que vamos a iniciar este centro experiencia es formar una ruta del cacao y chocolate llevar la gente, turistas consumidores apasionados al cacao, llevarlos a fincas cercanas aquí en Santander que conozcan de un recorrido como un productor hace un proceso, hasta dónde lo lleva y nosotros los que transformamos de ahí en adelante que seguimos, qué hacemos, entonces este centro experiencia es de crear cultura, educar, educar muchos paladares que conozcan de maridaje, de catas, degustaciones, tengo aliados importantes que me van a acompañar en todo este proceso porque lo que queremos es promocionar. Vamos a estar ubicados en Girón Santander en el casco antiguo, es un es un municipio muy lindo muy histórico, pasó Simón Bolívar hay mucha historia y queremos que todo el que venga se vaya con un conocimiento y que le apasione le guste cada día más el cacao de Colombia. Porque vamos a hablar de todo Colombia no solo Santander voy a hablar, tratar de detener de tener todos los departamentos aquí me en mi centro de experiencia

SC: Si hablamos de chocolate colombiano que digamos que una búsqueda en Google darían



resultado de una taza de chocolate caliente con un pedazo de queso, pero [00:39:32] a tu concepto que, ¿qué te gustaría que Google mostrará al hacer una búsqueda de chocolate colombiano?

MGL: Me encanta esta pregunta [00:39:41] Sofía porque nosotros estamos en un proyecto en un proyecto de crear una app en qué, en qué queremos el que esté en cualquier lado del mundo pueda en una aplicación entrar a Colombia y que haga un juego sensorial porque lo de nosotros es todo la parte sensorial y realice un juego sensorial donde la persona se le va, el va contestando ciertas preguntas y al final de su respuesta le vamos a decir en esa información, tu consumo de tus chocolates, el que tú el digamos, el que quieres, el que te gustaría probar esos chocolate un ejemplo 70 80% y de estas características organolépticas y luego encuentres, digamos ciertas marcas que sean las que quieran ingresar y encuentres que en esas marcas vas a encontrar ese tipo de chocolate ya cada consumidor decidirá con qué marca, quisiera o si compra todas o comprar ciertas. Es como que una forma de dar a conocer a todo el gremio de chocolate queremos que estén todos no se nos vaya a escapar uno y que conozcan de esa forma Colombia. Porque es por un medio de un juego o algo que se está viendo mucho en los vinos, cervezas, hay esas aplicaciones que es un juego sensorial, te dicen un ejemplo si llevas [00:41:07] a boca un limón, cuál es tu expresión te ponen una carita brava, una carita que te eriza, sí entonces tú vas marcando depende de tus respuestas, tú vas marcando la opción y al final eso te va a llevar a que, a tu aclarar un poco si a mí me gustan los chocolates semiamargos o que tengan cítricos o que sean bastante fuertes en cacao, entonces de esta forma queremos nosotros, estamos detrás de ese proyecto con el centro experiencia que las personas entren a un salón de chocolate en Francia, en París que va siempre Colombia con Procolombia y la persona diga mira estos son estoy por medio de la aplicación, tú conozcas más de nuestro país por el medio del perfil sensorial de nuestro chocolates.

SC: Me parece muy chévere, esa iniciativa muchas gracias por compartirla conmigo y muy [00:42:03] emocionante cuando ya esté lista para compartir con el público también ver los resultados de que es un chocolate colombiano que el usuario pueda disfrutar

MGL: Exacto es mas de disfrutar y conocer ,no, de conocer bien lo que se está trabajando en cacaos especial

SC: Si los ha tenido Cuáles han sido los impactos de la pandemia sobre todo este trabajo que me has mencionado durante la entrevista

MGL: Pues [00:42:32] mira uno uno de los impactos que para nosotros cuando llegó cuando llegó el covid decíamos [00:42:41] Dios cómo vamos a llegar, cómo vas a seguir trabajando y fue cuando iniciamos a crear un organolépticos, no es algo que nos reinventamos porque



siempre lo hemos venido trabajando, lo que hicimos fue adaptarnos a la situación ajustar, cómo hacer que el productor lo mismo que yo le llevaba su finca los tenga. Entonces empezamos a investigar somos cuatro mujeres, más mi esposo dónde nos colocamos a sentar, bueno que vamos a hacer. Mi hermana tiene un amigo que tiene un negocio de sushi y él empezó con toda esa creación y nosotros dijimos lo que él está haciendo interesante, hagámoslo en cacao y la verdad ha funcionado muy bien, son tres kit organolépticos, son los módulos que trabajamos el productor. Mira, ahí han entrado personas de cafés especiales, han participado personas de vinos, han participado chocolateros, de todo el gremio digamos en la gente que quiere porque es un kit no solo para cacao es un kit que te enseña que tengas una buena memoria sensorial. Sí, a percibir a reconocer sabores y aromas que puedes encontrar en cualquier alimento y hoy en día lo [00:43:56] seguimos los trabajando los kit, digamos que en un mes vamos a iniciar otra vez a recorridos a campo, que ya podemos salir, pero de esa forma fue lo que la pandemia hizo un pequeño giro y cambio a nuestra fundación, pero seguimos trabajando en eso

SC: y estos kits organolépticos estaban disponibles al público o fue más una iniciativa para involucrar a los productores y a miembros de la industria

MGL: siempre [00:44:22] hemos trabajado más involucrando los productores de la industria pero ya hoy en día muchas personas siempre hemos estado publicando en las redes dando digamos ese reconocimiento al trabajo que estamos llevando y ya el público en general, amantes del chocolate dicen yo quiero aprender, yo quiero aprender a probar un chocolate, cómo debo de catar en chocolate o yo quiero aprender porque yo soy comprador de cacao. Entonces ha sido hoy en día inició como un proceso de los productores pero ya hoy en día ha entrado público en general hay de todo

SC: Mónica sé que se nos está acabando el tiempo, no sé si de pronto me permitirías hacerte una pregunta que no incluyen la lista. Para responderla rápidamente

MGL: tranquila, tengo tiempo

SC: Si tuvieras la oportunidad de ser presidenta de fedecacao por un día, qué harías igual o distinto?

MGL: A ver si yo tuviera la oportunidad de estar sentada ahí, yo lo que haría es fortalecer los territorios que no ha llegado la asistencia en la federación porque conocemos muchas historias mira sentarse uno con un productor a escuchar sus quejas, sus historias, realmente la federación ha llegado a muchas partes del país lo están haciendo muy bien, pero hay zonas que no llega nadie entonces yo creería si queremos productividad llegar a esos rinconcitos para lograr fortalecer más el país porque siempre son los mismos, Huila, Arauca, Santander, Nariño pero los otros departamentos que hemos llegado con la fundación están muy solos pues



siempre están muy solos y gracias a esos apoyos de colaboración nosotros hemos podido entrar. Hay muchos sitios que no hemos podido entrar por temas de conflicto armado y eso no es permitido pero si se han logrado esos alcances por medio de los kits hemos logrado que ellos tengan sus kits organolépticos. Eso haría, dar un poco a conocer más a esos pequeños productores de media hectárea, una hectárea que logren fortalecer más su producción.

SC: Te gustaría reconocer a algún miembro del gremio en Colombia

MGL: Si me voy por un productor, si, tengo muchos productores que la verdad me enorgullece ver lo que hoy en día son. Los vi desde un principio y lo que son hoy llevan un avance grandísimo. En el mundo del chocolate creo que estamos todos en un mismo nivel de tema de calidades, conceptos, y eso de verdad se lo agradezco mucho a mis padres. La verdad para mí la persona, mi padre, siempre le doy las gracias a él por llevarme a este mundo del cacao y inculcarnos mucho la cultura cacaotera en Colombia, él es la persona que más ha insistido, yo al principio me provocaba yo me voy a trabajar en otra cosa pero él hizo todo todo hasta que logramos fortalecer la empresa y lo que somos, somos gracias a él realmente la persona que más admiro, porque la pasión que él le tiene al cultivo de cacao y a su país es muy grande.

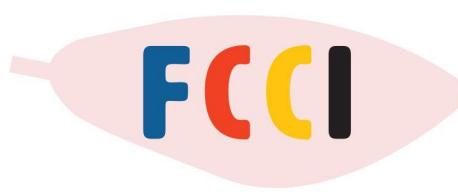
SC: Ahora si te quiero preguntar si hay algún tema que te gustaría discutir con algún detalle antes que terminemos

MGL: Lo que sí me gustaría decir es que ojalá Colombia también tuviera más unión, si nos hace falta.

Pausa grabación

SC: Me gustaría hacerte una pregunta, por qué me diste una idea durante tu entrevista y pensé que quizás me puedas ayudar respondiéndola pero sí no, no hay problema, por todos los productores con los que has trabajado y también por la iniciativa que ha tenido la fundación de trabajar con productores jóvenes, quería preguntarte si pudieras recomendarme algún productor joven también para estas entrevistas

MGL: Mira yo te recomiendo los chicos del Putumayo con ellos [00:44:34] tuve [00:44:38] una experiencia linda, nosotros por medio un programa con territorios oportunidad [00:44:43] logramos que las empresas que nosotros les vendemos grano de cacao, los aceptarán en unas prácticas. O sea, yo los yo los capacite por tres [00:44:53] meses y luego logramos que ellos tuvieran unas pasantías internacionales, unos se fueron a México, otros a España, otros estuvieron en Ecuador, [00:45:04] otros a nivel nacional y eso fue una forma muy bonita de darles como ese ánimo de miren ustedes pueden lograr muchas cosas. Ellos llegaron a fábricas muy grandes, llegaron a laboratorios para continuar ese aprendizaje. Y estos chicos hoy en día tienen un laboratorio. Gracias a estos proyectos van a tener su primer laboratorio y



van a ser las personas que van a asesorar de aquí en adelante a la comunidad, qué es la Vereda la Florida en el Putumayo. Entonces [00:45:38] eso fue una experiencia muy bonita de ellos chicos que nunca habían salido de su edad su Finca, montarse en un vuelo de 10 12 horas, estar en un país que no los conocía a nadie y una de las expresiones lindas fue en España porque la empresa con la que nosotros trabajamos, la de [00:45:58] calidad dijo guau primera vez que vamos a recibir a un productor de cacao y vamos a aprender de cacao. Porque tú sabes que ellos trabajan en laboratorios allá en España pero no van a cultivos de cacao, para ellos fue una experiencia muy linda, les enseñó de su cultura, el cosecha en es hijo de productor. Y entonces decía la de calidad de España decía aprendí mucho con él, y fue un bonito [00:46:25] trabajo que se hizo con estos chicos y están muy agradecidos, y los siguen teniendo en cuenta. Es lo que te digo, hay que darlos a conocer para que otras entidades los conozcan y ahí poco a poco vamos creciendo más en el país en tema de calidad.