



Sofia Colmenares: [00:00:00] Bueno entonces empiezo otra vez pidiéndole perdón por el malentendido, mil disculpas y muchas gracias por su paciencia, por su disposición y por estar dispuesta a participar de este proyecto. Si [00:00:15, si le parece como ya hemos pues perdido un poquito de tiempo sigo entonces con, con las preguntas que le envié. Empezando por las preguntas sobre su experiencia profesional entonces para las personas que no conozcan Chocomueic, ¿podría compartir de qué se trata [00:00:30] este emprendimiento que usted lidera?

Carmen Ilse Loango: Sí señora, Chocomueic es una iniciativa en la que participan mujeres negras e indígenas cabezas de familia del municipio de Guapi Cauca en el departamento del Cauca, a través [00:00:47] de la elaboración de productos derivados del cacao, de confitería artesanal fomentamos el (?) y destacamos los sabores ancestrales aprovechando los (?) generando un impacto social y económico en nuestras comunidades.[00:01:07]

SC: Usted me menciona, disculpe sólo una aclaración ahí breve ¿A qué se refiere con los sabores ancestrales que están tratando de exaltar?

CL: Sí señora, lo que pasa es que acá en este territorio el tema del cacao [00:01:23] siempre ha trabajado venido a través de generación en generación pero de un tiempo para acá empezó en decadencia, entonces lo que queremos es rescatar este, este producto como el cacao que nuestros ancestros utilizaban para preparar nuestras bebidas. [00:01:46]

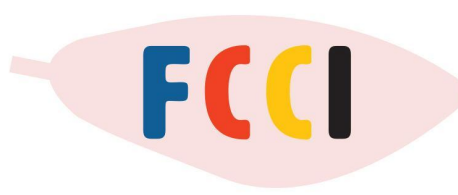
SC: Claro que sí. Y, ¿cuál ha sido el papel del SENA en la formación de Chocomueic?

CL: Bueno, el SENA ha jugado un papel fundamental podemos decirlo, y que esta fue la primera institución en acoger nuestra propuesta y se ha convertido en la base para nuestro crecimiento. Dentro de los programas que el SENA ofrece está el programa SENA SER, (SENA Emprende Rural) en dónde pudimos acceder a una formación con instructores de alta calidad, instructores reconocidos (?). [00:02:34] Ahora estamos en otro centro empresarial donde, con asesores, podemos atender a convocatorias, podemos formarnos en cuanto a lo empresarial pero también a cuanto lo administrativo.

SC: Entonces han sido un apoyo real desde el momento de la formación y hasta ahora mantienen ese apoyo en los temas empresariales, digamos.

CL: Ajá, sí señora, porque cuando empezamos a incursionar en el tema del cacao [00:03:08] pues yo no conocía absolutamente nada, y fue el SENA el que al nosotros tocar la puerta y decirles tenemos esta iniciativa, queremos conocer más del cacao, el SENA abrió las puertas y nos dio la formación.

SC: Y ¿Cómo piensa usted que ha [00:03:27] cambiado su percepción del chocolate desde que



empezó a producirlo?

CL: Ha cambiado, ha cambiado muchísimo. Ha cambiado muchísimo porqué [00:03:42] en las presentaciones en las que yo lo consumía pues, podemos decirlo solo pues en las bebidas (?) pues no tuve la oportunidad de acercarme a la permanencia de mis ancestros, yo solo lo conocía por Luker, por Corona, Milo o el Chocolisto que son populares en los hogares Colombianos y preferidos para los desayunos.

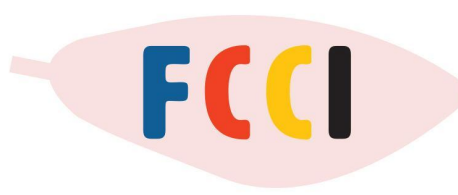
SC: Así es entonces

CL: Entonces, ya luego incursionando en esta estrategia y como para responder tu pregunta yo le puedo decir que hoy en mi casa y en los hogares de las personas que están cercanos a Chocomueic ya no se consumen otros chocolates que no sea el de Chocomueic porque conocemos sus variedades, sus componentes (?) y cuando se realiza un buen proceso. Nosotros ya sabemos cuando es un 60% de cacao, cuando es un 100% de cacao que si lo hacemos bien desde la fermentación vamos a tener un producto de excelente calidad, entonces ha cambiado muchísimo la percepción porque yo digo, no esté Milo, es un Chocolisto, el Milo que estamos consumiendo, es grasa, no trae sus componentes reales, entonces es como de pasar (?) a ya uno decir, no, necesitamos emprender un producto de alta calidad que favorezca a la salud tanto de las personas de su territorio, como de los lugares donde se comercializa nuestro producto.

SC: Y hablando un poco de las personas que hacen parte de Chocomueic, ¿podría contarme un poco más de las mujeres que están trabajando con usted en este proyecto?

CL: Claro que sí es como nuestro mayor potencial. Es un equipo que [00:06:04] está integrado por 10 personas, 9 mujeres y 1 joven. Hay una variedad de mujeres que llevan en su esencia la cocina [00:06:19] y los sabores ancestrales como base para sus vidas, ellas integran Chocomueic, ellas son las que le ponen el toque secreto a los productos, las que llevan la receta, las que esparcen esa felicidad por donde transitan, entonces son esas mujeres del territorio que a través de lo que hacemos que han crecido y que se han fortalecido y empoderado a través de diferentes formaciones como ya lo he mencionado, hemos tenidos unos aliados estratégicos fundamentales para nosotras crecer, tenemos el SENA, Fedecacao, tenemos manos visibles, Kumé, que se han sumado a apoyar esta iniciativa y que este grupo de mujeres que ya tienen este (?) de lo [00:07:21] ancestral pueden empoderarse y fortalecer estos conocimientos ancestrales a través de capacitaciones y formaciones como las que estas organizaciones brindan.

SC: Y estas mujeres que hacen parte de Chocomueic, ¿son jóvenes, son mujeres mayores,



son madres? [00:07:37]

CL: Son mujeres resilientes, si señora, son mujeres resilientes cabezas de familia, víctimas del conflicto armado y jóvenes, como jóvenes soñadores, jóvenes soñadores que quieren ver un territorio [00:07:56] diferente lleno de oportunidades pero que se hagan a través de lo propio, cómo son nuestros recursos naturales y pues en específico el cacao. Nosotros queremos mostrarle al territorio [00:08:11] mostrarle a Guapi que con el cacao si podemos generar oportunidades, si podemos mejorar nuestras condiciones y calidad de vida.

SC: ¿Alguna de las mujeres con las que trabaja mantenía una tradición [00:08:26] familiar con el cacao, o el chocolate? ¿O todas las mujeres con las que trabaja tenían esa misma relación como la suya, más con los productos industrializados, y llegaron a Chocomueic a reconectarse con esta tradición ancestral?

CL: Bueno [00:08:41] hay partes de las mujeres que son mujeres rurales, yo vivo en el casco urbano, entonces las mujeres rurales si lo conocen de lleno. Han tenido ese acercamiento con [00:08:57] este, con este producto.

SC: Ahora un poco más, si nos concentramos sobre usted y su rol Chocomueic si podría contarme, cómo es un día en su vida, en dentro de la empresa claramente. [00:09:13]

CL: Bueno, un día de llse. Inicia y termina siempre con la bendición de Dios, mis días son muy cargados de trabajo y responsabilidades, es responder correos, mensajes de WhatsApp, asistir a reuniones virtuales, presenciales, sacar producción, llamar a clientes, diseñar propuestas, hablar con productores, comprar materia prima, etcétera.

SC: muy ocupada entonces

CL: además de que para que todo esto crezca, para que el mundo conozca que en Guapi hay cacao que Chocomueic está trabajando para posicionarlo, porque eso es lo que nosotros hacemos, posicionar nuestro cacao a nivel local, nacional, e internacional. Y lo que hacemos con los productores es eso, formarlos, nosotros los capacitamos, y nosotros vamos a donde ellos, formarlos y decirles necesitamos hacer los procesos adecuados de cosecha, desengrane, fermentación y secado [00:10:36] para nosotros poder decir hay un cacao de calidad y en cacao que ellos están transformando y entonces sí es un cacao calidad, nuestros productos serán de excelente [00:10:51] calidad también.

SC: ¿Cómo es esta relación con los productores? ¿ellos buscan a Chocomueic para ofrecerles el cacao o ustedes están buscando a los productores?

CL: ¿Como me dijo?

SC: ¿Cómo es esta relación con [00:11:06] los productores, ellos los buscan a ustedes,



ustedes los buscan a ellos, cómo empiezan estas relaciones a formarse?

CL: Bueno, inicialmente el cultivo de cacao que hay en el municipio que podemos [00:11:21] decir que son aproximadamente unas 100 hectáreas de cacao, estas fueron sembradas en proyectos del Ministerio de agricultura. El PCN,[00:11:36] el programa de comunidades negras, entonces este programa lo que quería era sembrar 500 estar a lo largo de los cinco concejos comunitarios en el municipio. Pero pues sabemos que siempre [00:11:51] no llega a toda la población y entonces podemos decir que se beneficiaron 100 hogares y ahí sembraron aproximadamente 100 hectáreas de cacao. Como todos los proyectos tienen un inicio y un final, estas hectáreas de cacao al finalizar el proyecto pues todavía no estaban en cosecha, y no se capacitó a los productores en que es lo que [00:12:21] iban a hacer después de allí.

SC: Dejaron a medias

CL: Entonces ellos soñaban con eso, porque siempre un proyecto y uno lo venden como debe ser. Entonces al finalizar el proyecto quedó en abandono total. Ya en 2018 llega Chocomueic, (?) a esos productores.

SC: En el inicio las 100 hectáreas cuando el ministro, el [00:12:51] Ministerio de agricultura, ¿recuerdas en qué año fue?

CL: Aproximadamente 2014

SC: Okay entonces esa primera, ese primer acercamiento al cacao de la comunidad con el cacao es en el 2014, Chocomueic llega en 2018.

CL: En 2018 llega Chocomueic, encontrando estos cultivos en abandono, comiéndose la plaga

SC: Lastima

CL: Sí señora. Entonces ya cuando hacemos ese acercamiento con líderes que, porque la propuesta de Chocomueic inicio no con el chocolate y el cacao, sino con transformando el cacao nacional de Colombia. Ya cuando encontramos esa preocupación [00:13:39] sentida de líderes de los concejos comunitarios y nos dicen "Pero porqué [00:13:54] hacen de ese chocolate de la nacional de Colombia si aca hay cacao" ahí inició el proceso de investigación local y recurrir a esas sabedoras de la cocina tradicional para poder saber las condiciones del cacao, para nosotros decir a pero si pudimos lograr un producto y allí estábamos incursionando en la confitería, ahí le estoy hablando también del chocolate de mesa. Cuando accedemos al SENA es que nos damos cuenta que para nosotros sacar un chocolate refinado, para una chocolatina, que necesitamos maquinaria, y como somos muy artesanales entonces empezamos a posicionarlo, a posicionarnos con el chocolate de mesa y es nuestra bandera, y es nuestro producto estrella. Entonces fue allí cuando se hace ese acercamiento. Cuando



nosotros [00:14:46] sabemos que hay cacao entonces hay que buscar quiénes lo tienen. Salir a zona rural en lancha, a buscar a los productores caminar largas trochas para ver dónde es que está el cacao y ahí [00:15:02] empieza el reto más grande para nosotros porque como no conocíamos de este producto, es el reto de nosotros capacitarnos para poder saber en qué condiciones estaba y cómo sacar de allí un excelente producto [00:15:17]

SC: Entonces llegaron en el 2018 a buscar a estos productores, a tratar de encontrar el cacao que había dejado el proyecto del Ministerio de agricultura y empiezan esta relación con los [00:15:32] productores a tratar de entender todo lo que tiene que ver con el cacao, no también capacitándose ustedes un poco al mismo tiempo que ellos.

CL: Si, señora y allí el SENA ha sido muy fundamental porque los instructores nos han brindado siempre información clara, cartillas y ha sido en fin leyendo y con el tema del COVID, virtual hay que hacer esto, hay que hacerlo acá y hemos podido tener una red de apoyo con otros chocolateros [00:16:03] que están posicionados también, entonces a través del SENA hemos podido adquirir estos apoyos con otros chocolateros que nos han ido, han ido dando instrucciones de como hacer el proceso tanto con las parte de los productores como en la transformación.

SC: Bueno [00:16:26] entonces entiendo que con esta relación que han mantenido con el SENA se empieza a darle capacitación a los productores de cacao con los que están trabajando

CL: A través de nosotros

SC: Si, y con [00:16:41] estos productores que están trabajando ¿cómo hicieron para seleccionar el cacao y como, digamos ustedes salen a buscarlos pero cómo logran construir esas relaciones de confianza que se necesitan para que [00:16:56] ellos decidan trabajar con Chocomueic?

CL: Ha sido, al comienzo difícil pero cuando nosotros vamos y les decimos todo lo que produzcan acá en sus fincas Chocomueic se los compra, ustedes tienen la plata en el monte perdiéndose, entonces ellos empiezan a convencerse de que es un proceso viable, hay que aclarar que toca decirle esto no es un proyecto [00:17:26] del gobierno. Porque, porque ellos dicen necesito meter un jornalero, necesito pagarle una mesada, eso yo les digo si ustedes lo dejan morir pues [00:17:41] ya es como un cuento de ustedes, pero si usted lo cultivan toda la producción (?), desde allí inicia esa confianza de los productores con Chocomueic.

SC: Listo

CL: Desde que nos abren sus puertas y nos dicen si no, si este es un proceso que si tienen



futuro. Entonces empezamos ya a darle las indicaciones de cómo seleccionarlo, de cómo hacer la fermentación mientras hacemos los cajones, mientras [00:18:15] adecuamos las mallas para secarlo, entonces con estas indicaciones ya luego nosotros decimos, si ustedes no lo traen en estas condiciones porque nosotros hacemos la (?) y ya luego nosotros decimos, lo llevan en estas condiciones, vamos a comprar al precio que este a nivel nacional. Si esta en 7500 a ese precio, a lo que este (?), cuando ellos lo llevan nosotros lo miramos, el olor, el color del fruto, (?) la directriz que se tenga.

SC: Y, en [00:18:58] este momento, ¿con cuantos productores de cacao está trabajando Chocomueic?

CL: aproximadamente con 10, de 10 a 15 productores

SC: y son productores, digamos ¿son familias productoras, son productores mayores, [00:19:13] son jóvenes?

CL: productores mayores. Le cuento que de los retos qué tiene Chocomueic, es eso. Porque cuando estos, cuando [00:19:28] estos productores ya motivados, porque si van a tener la salida de éste, de estos productos, logren enamorar también a sus familia que [00:19:43] es como decir si es viable, a no lo que usted trae allí de plata si es favorable. Que logren convencer a sus núcleos familiares (?), contribuir a que este producto pues crezca día a día más y más, (?) lo hemos logrado porque es que son adultos, entonces que siempre para sacar, para desengranar van a necesitar la ayuda del nieto, la ayuda del hijo, entonces si ellos no creen en que es viable entonces no lo van a hacer cuando nosotros vamos a hacer las visitas siempre hay un poco de temor, hay un poco de temor porque este es cultivo de cacao lícito y aca esta el cultivo ilícito, entonces ellos sienten que nosotros vamos como a juzgarlos entonces lo que nosotros les decimos es no, lo que queremos lograr es eso, crecer con el cacao y que [00:20:46] ellos ya luego no sientan la necesidad de continuar con lo que les puede quitar la tranquilidad.

SC: Claro

CL: Hemos llegado a lugares donde nos dicen que yo ya le dije a mi papá que, que [00:21:01] cortara todos esos árboles y los echara al agua. Porque claro el cacao después de que se siembra, para dar su primer fruto son 3 años y contrario al [00:21:16] producto ilícito que da en 3 meses, entonces ellos como que colocan eso en la balanza pero yo les digo, sin meterme pues en esos tipos de cosas yo simplemente les digo que la tranquilidad sobretodo (?) y eso es lo que nuestros mayores colocan también por alto, por eso son los adultos que conservan (?), porque ellos creen en su labor artesanal, ellos creen en pancoger, entonces son los que lo



sostienen

SC: Bueno pero entonces qué valioso haber encontrado a estos 10-15 productores [00:22:03] que mantengan esa confianza en Chocomueic y en el producto del cacao por por un cultivo que les puede dar tranquilidad y futuro también a sus familias, no oportunidades.

CL: Sí señora, a veces es duro cuando no [00:22:18] se puede acceder al territorio y no podemos hacer las visitas por el orden público. Entonces (?) todos subíamos y bajábamos el río tranquilos, caminábamos las trochas (?) pero nosotros confiamos en que lo vamos a lograr(?) poco a poco, ya tenemos nuestra puerta donde dice "Compramos cacao a productores de la región" entonces ya esto es como algo que poco a poco se va ganando confianza, y confianza y ya la gente llega, antes inicialmente nosotros íbamos, ahora ellos llegan porque se ha ido.

SC: [00:22:55] Y ¿los productores con los que están trabajando ahora han tenido la oportunidad de probar [00:23:10] los productos que están haciendo en Chocomueic?

CL: Claro es que eso es como, es como una de las motivaciones también. Yo les digo miren, usted me lo trae así, y yo se lo doy así.

SC: se cierra el ciclo un poco

CL: Aja, y se les obsequia las bolas de chocolate para que ellos preparen y sientan que es algo grato, osea wow esto que yo hago, y la presentación toda bonita, y este es un producto ya ha llegado a Estados Unidos, a Nicaragua, a Nueva York, entonces como que

SC: Mucho orgullo creo yo

CL: Si

SC: Cuénteme un poco entonces, primero con los productores ¿Cómo es la acogida de ese producto, hablando un poco del orgullo, pero también es algo que [00:24:07] ellos tenían en sus tradiciones o si es un producto completamente nuevo para ellos? y también un poco a término de Guapi y Colombia también ¿cómo ha sido esa acogida de los productos de Chocomueic?

CL: Bueno, los cultivos [00:24:22] de cacao siempre han estado en nuestro territorio. Eso es uno de los productos que nuestros ancestros utilizaban pues, más que todo en semana santa poder hacer las bebidas, nuestros nuestros mayores, cuando van a ofrecer el producto ellos dicen ay si mi abuela lo hacia asi y cada que uno vende una bola de chocolate aquí en Guapi, eso es una historia que se cuenta, osea mi abuela lo hacia asi y en semana santa lo podíamos disfrutar, entonces como que es eso que nosotros queremos transmitir a través de un producto también poder contar nuestras historias a través del cacao, a través del chocolate

SC: Están despertando memorias



CL: Despertando memorias, así es. Y pues nadie es profeta en su propia tierra y cuando olvidamos tendemos a despreciar o menospreciar lo [00:25:32] que tenemos, entonces el producto en Guapi no es que no ha tenido la acogida que podamos decir la mejor, no. Pero estamos trabajando para lograrlo, estamos [00:25:48] trabajando para decirle, mire tenemos, esto es algo que hacemos aquí artesanalmente que a veces por el precio, como es artesanal nosotros no lo podemos ofrecer a mejor precio pero el [00:26:04] precio es económico pero sin embargo también estamos trabajando en eso, en adquirir otro tipo de máquinas que nos ayuden, para la tostión, para descascarillada (?) y esto pues disminuya los costos de producción, y poder llevar un mejor precio a nuestra población. Entonces ahorita el mayor impacto que han tenido nuestros productos en cuanto a la comercialización ha sido en Bogotá

SC: Y en Bogotá, ¿Cómo se está vendiendo el producto, a quién se le está vendiendo?

CL: a través [00:26:34] de la fundación ACUA con su estratégico Kume (?)

SC: Este es otro tipo, digamos de alianza que han hecho como con el SENA o es más una relación comercial

CL: Es una relación comercial, aja, ACUA es una fundación que [00:26:53] ayuda a los productores y emprendedores afro.

SC: Me puede contar un poco de a qué desafíos se ha enfrentado puede ser un poco con el cacao, o con el chocolate [00:27:08] de mesa, en general desafíos que a los que se haya enfrentado Chocomueic

CL: Bueno de los desafíos iniciales, conocer el cacao, conocer la [00:27:23] calidad, las variedades, poder formar

SC: Y ese desafío digamos que lo resuelve el SENA, no, esa alianza que han mantenido

CL: Aja, si señora, hemos podido tener al SENA allí como un aliado para poder trabajar y otros chocolateros también que han sido también por parte pues del SENA con esa red que ellos siempre manejan para poder fortalecer a los emprendedores. En la parte de la transformación del cacao también, osea conocer la temperatura, que porque no queda la textura, cada cosa que hemos hecho ha sido difícil porque es algo nuevo para nosotros en cuanto a esa transformación. Hemos empezado de cero, desde conocer el cacao, formarnos, salir del territorio, con recursos propios cada mujer a decir yo quiero formarme en esto para poder hacer las cosas bien. [00:28:30] Entonces desde conocer el producto hasta la transformación ha sido un reto constante para Chocomueic

SC: Y ¿siente que esos retos que me describe [00:28:45] del proceso de aprendizaje fueron un poco más cuando empezaron, o aún se mantienen cosas que todavía están teniendo que



aprender para mantener el producto?

CL: Si, aún estamos aprendiendo, aún estamos aprendiendo porque tanto [00:29:04] de conocimientos como de herramientas hay que crecer. Entonces a veces no podemos hacerlo porque ya para hacer esto necesitamos (?) , ya ese tema de maquinaria y eso es costoso, hasta los moldes en policarbonato, virgen entonces. Y nosotros pudimos adquirir 10 moldes en policarbonato [00:29:19] que compramos en Bélgica [00:29:47], mandamos a comprarlos en Bélgica y gracias a Dios pues son de esas adquisiciones que nos hacen mejorar el producto, y poder sacar los mejoradas con algo pues de calidad

SC: Y de pronto pasando un poco más al tema de la pandemia, si han habido otros desafíos, pero que estén asociados con la situación que empezó hace un año y medio, ¿han [00:30:02] sentido algún tipo de desafío, o se han visto afectados de alguna manera por la pandemia?

CL: Si, ha afectado positivamente a Chocomueic porque la [00:30:17] gente en pandemia tuvo, porque ya la gente está entrando a trabajar, tuvo mayor tiempo en casa para preparar el chocolate entonces lo compraban con mayor frecuencia, a veces [00:30:33] no lo compraban, no no hay quien lo haga en la casa, entonces la pandemia nos favorecio muchísimo para que muchos hogares pudieran probar y degustar el chocolate Chocomueic.

SC: Me alegro [00:30:49] qué medio de esta situación el producto haya encontrado más hogares con los cuales compartirse y también que en nuestros hogares, pues el chocolate siempre es algo que se compraste en comunidad, en familia, no, para traer a la familia [00:31:04] reunida en tiempos un poco difíciles

CL: Así es

SC: Si le parece pasamos entonces ahora un poco más a su experiencia personal y al final si hay algo que recuerde que de pronto quiera [00:31:19] mencionar sobre los temas que hemos hablado también le voy a dar un tiempo, una oportunidad de añadir lo que quiera. ¿Me puede contar la primera vez que conoció el cacao y también la primera vez que conoció el chocolate? [00:31:34]

CL: El cacao la primera vez que lo conocí fue cuando lo fui a visitar

SC: ¿Cuándo lo fue a visitar en el 2018?

CL: aja, si señora.

SC: ¿Y el chocolate?

CL: En la casa, el Chocolista.

SC: Chocolista. Entonces en su casa, su familia digamos que consumía estos productos de chocolate que usted me mencionaba pero no mantenía una tradición familiar de chocolate



preparado en casa artesanalmente

CL: Aja [00:32:09] Sí señora. Ahora no se consume otro chocolate, solo Chocomueic

SC: Claro, ya no más chocolisto en la casa. Y entonces este chocolate que está consumiendo de Chocomueic, ¿Lo [00:32:24] está consumiendo regularmente, lo está consumiendo en forma de bebida? Cuéntame un poco más de su consumo ahora ya habiendo aprendido y ahora siendo productora de chocolate.

CL: Se consume como bebida, como bebida caliente.

SC: Bebida caliente y solo Chocomueic

CL: Solo Chocomueic, ese quita los dolores de cabeza, el cansancio, todo. Si, es más preferido cuando sale de trabajar y nuestras madres nos preparan ese chocolate, ay este es mejor dicho.

SC: Piensa usted que, bueno podemos hablar de un antes y un después no? Entonces antes de Chocomueic, ¿piensa que en Guapi existía [00:33:13] una conexión emocional entre la comunidad y el chocolate?

CL: Podemos decir que emocional pero desde lo ancestral o sea con el recuerdo

SC: listo

CL: Cuando llega Chocomueic pues ya es más como, es más tangible. Es tangible y traer también a la memoria esas prácticas ancestrales

SC: En especial como me mencionaba de esas memorias de los [00:33:43] mayores recordando las preparaciones familiares, no, entonces eso es algo que se vuelve a avivar con la llegada de Chocomueic pero que de pronto no tenían la oportunidad de hacerlo antes

CL: Aja, exactamente

SC: Y ahora [00:33:59] ya teniendo Chocomueic en la comunidad, ¿conoce si se está usando sólo para preparación de bebidas o si hay alguna otra preparación para la cual se esté usando el producto?

CL: Sí también [00:34:14] se está usando para otra, para otra receta,

SC: Me puede contar un poco como cuáles

CL: Claro que si, por lo menos malteada de chocolate Chocomueic, es una bebida fría con helado, es una cosa riquísima

SC: Super refrescante también, no, perfecto

CL: Si

SC: Y digamos [00:34:41] los productores del cacao que están utilizando, ¿ellos usan el cacao para algún tipo de receta o preparación? incluso puede ser el mucílago también si usaran el mucílago del cacao para alguna preparación conoce, ¿ha conocido[00:34:56] alguna historia



cuando va a visitarlos?

CL: Si, pues ellos lo consumen también en chocolate, el chocolate para hacer bebida. Pero también para hacer batidos con el mucílago. Entonces ellos dicen wow es muy rico, pero ahí es que nosotros llegamos y les decimos pero si lo lavan este no puede ser para

SC: [00:35:18] Osea, eso es para darse solo el gusto del batido, pero no para Chocomueic. Y este batido que preparan, ¿Lo ha probado? ¿Me puede comentar un poco más de detalles de qué consiste este batido?

CL: Si, claro. Pues es, como podría decir, es como uno tomarse un refresco, pero es algo que trasciende porque es algo natural, el sabor es totalmente distinto a una limonada, podemos decir cuando uno va y (?) donde esta el cacao, entonces uno siente como esa conexión con el fruto [00:36:20] como que, uy, que rico, es una bebida que si no se necesitará para el proceso de fermentación, seria tambien pues estrella

SC: ¿Y es una bebida que se prepara con el mucílago y otro algún otro ingrediente, o sea, es a base de agua o es a base de?

CL: No

SC: Solo de mucílago

CL: Sí señora, se bate, se desengrana la vaina, el cacao, se bate y ya luego se bate (?) y queda pues allí

SC: Delicioso

CL: Si, lo tomamos, a veces mientras que estamos haciendo eventos fotográficos y llevamos jóvenes del municipio que están incursionando también en el tema de comunicaciones, y nosotros no les pagamos sino coma cacao, tome

SC: Disfrute de la experiencia, ese es el pago

CL: Entonces ellos, ellos encantados porque es algo que nosotros los jóvenes no hemos tenido esa experiencia así que es como wow, a otro nivel

SC: Y me contaba un poco cuando iniciamos la entrevista de la tradición ancestral que asociaba este consumo del chocolate a Semana [00:37:29] Santa, si, ¿en este momento hay alguna tradición que se mantenga en la comunidad con el consumo de chocolate?

CL: Si, nuestros productos se venden más en semana santa, en Guapi, porque claro [00:37:46] osea eso es como continuar la tradición, la tradición dentro de la gastronomía

SC: Entonces se mantiene esa tradición un poco ancestral del consumo del chocolate en semana [00:38:01] santa, con consumo de Chocomueic ahora en Guapi

CL: Sí señora ya es totalmente diferente consumir cualquier otro chocolate que consumir el



chocolate Chocomueic

SC: ¿Hay algún tema que, puede ser con [00:38:16] respecto a cacao o con respecto a chocolate, a usted todavía le interese aprender que no haya aprendido en estos tres años trabajando en Chocomueic?

CL: Si, el bean to bar

SC: Okay

CL: Como toda la parte [00:38:31] de pasar de chocolate de mesa a poder hacer una chocolatina, a poder sacar ya un chocolate más refinado

SC: Y ese, ese proceso digamos [00:38:46] un poco más refinado es algo que en algún momento le enseñaron en el SENA y, y no se ha intentado en Chocomueic por el producto que tienen o no ha tenido la oportunidad de aprenderlo en ningún momento?

CL: Porque se requiere maquinaria. Si, tuvimos el instructor calidoso, pero no teníamos la maquinaria porque con el molino artesanal no se saca

SC: Claro, es mucho más

CL: Se necesita la refinadora

SC: [00:39:16] Y ¿es algo que usted vea futuro como una oportunidad para Chocomueic, empezar a aprender un poco más de bean to bar?

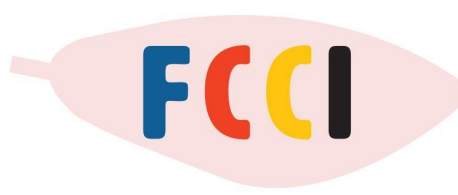
CL: Sí claro, porque siempre preguntan hay no hay, no hay para comer así, entonces [00:39:33] sería también oportunidad para nosotros crecer en el mercado. Poder ofrecerlo a 80% cacao, que la gente realmente coma cacao y no coma manteca

SC: Si, y como líder de [00:39:48] un emprendimiento de chocolate en Colombia ¿qué es lo que más la enorgullece?

CL: Me enorgullece ser joven, Colombiana del Pacifico Colombiano y poder liderar una iniciativa como esta que le apuesta al desarrollo de nuestro territorio, pero también a visibilizar nuestros productos

SC: Sí. [00:40:18] y a recuperar un poco esa tradición ancestral que me ha comentado todo este tiempo, pues ha sido tres años y ya han recuperado, memorias [00:40:33] y conexiones. Le gustaría ahora resaltar la labor de alguna persona, puede ser que admire por el trabajo que está haciendo con cacao o chocolate en comunidad ,o también puede ser una persona que en todo este proceso de [00:40:48] 3 años que lleva con Chocomueic le haya aportado mucho al proyecto, puede ser más de una persona también no tiene que ser sólo una.

CL: Yo poder resaltar a Cristian Trochez, es un chocolatero, es el instructor [00:41:03] estrella pues que nosotros hemos tenido



SC: Instructor estrella entonces

CL: Si, Cristian, David Astaiza

SC: me repite ese nombre, por favor

CL: Astaiza, Z-A

SC: Uy voy a necesitar ahorita en el correo, le envié un correo para que me lo me lo repitas porque [00:41:33] nunca había escuchado ese apellido es nuevo para mí

CL: Yoliman Beltrán, tranquila yo se lo escribo. Quiero también resaltar a Yoliman Beltran (?)

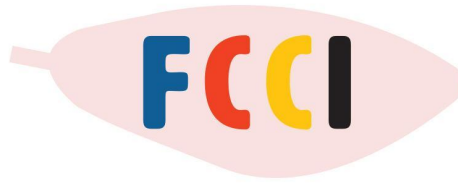
SC: Y le gustaría decir algunas palabras de porqué ha decidido resaltar estas personas

CL: Sí claro, nos han brindado sus conocimientos para que a través de esta iniciativa nosotras [00:42:04] como mujeres rurales también podamos crecer, en lo personal y también en lo profesional. Son personas que trabajan también con el chocolate y nunca [00:42:19] han dudado en brindarnos, sus conocimientos, podemos decir que son nuestros, no es nuestra competencia, es nuestra competencia y aun así nos brindan sus conocimientos y eso es de resaltar, no todo el mundo lo hace. [00:42:38] David Astaiza diseñó la caja del chocolate en presentación 125g y él tiene muchos otros productos porque es de talla internacional su marca y [00:42:53] siempre está allí para aportar a los procesos.

SC: bueno qué relación tan linda, de la competencia no es competencia, sino más bien un apoyo

CL: Exactamente, lo mismo Yoliman Beltran, él es [00:43:08] un emprendedor así como nosotras. Que ha tenido ese acercamiento más con el cacao y se está también formando y capacitando constantemente, cada vez que lo necesito a la hora que [00:43:23] sea, él está allí para resolver mis dudas, no nos da la textura, haga esto llse, colóquelo a baño maria, haga esto aca, Yoliman necesitamos adquirir una maquinaria, ellos no la tienen, allí le mando el contacto. Entonces son personas que se valoran mucho y se resaltan porque aportan a nuestro crecimiento.

SC: Gracias por compartir estas historias y bueno a mí me parece realmente importante a veces en [00:43:53] estas entrevistas y en estas iniciativas resaltando personas se pierden muchos nombres y con todas las contribuciones que han hecho al proyecto también es lindo reconocer, pues que han sido importantes, no. De las [00:44:08] preguntas que le había compartido, creo que ya se estará dando cuenta que se me han acabado, me queda una y no no la quiero tampoco robar más tiempo por el problema que tuvimos al empezar entonces simplemente le quiero preguntar si hay algún [00:44:23] tema del que quiere comentar un poco más que de pronto se haya acordado o algo que le salga del corazón, lo que quiera comentar



ya esos son unos 4 minuticos para usted y si quiere compartir algo más o no como [00:44:38] usted prefiera.

CL: Simplemente decirle que Guapi tiene las puertas abiertas para usted, necesitamos alianzas que nos ayuden a continuar creciendo y visibilizando lo que acá hacemos, que nos tengan en el radar es suficiente para nosotros, es suficiente para nosotros y pues agradecerle de tomarse el tiempo, de escucharnos, de escuchar nuestras experiencias, eso es satisfactorio y la verdad nos motiva a continuar trabajando por nuestro territorio y nos convence de que (?) y que acá lo podemos hacer y poco a poco podemos lograr lo que hemos soñado

SC: Claro que si, y pues esperemos que también con esta iniciativa y compartiendo todos los resultados de