







fenixsavi@gmail.com

ASPCAM

ASOCIACION DE PRODUCTORES
DE CACAO DE MORALES



CACAOMIX MORALES



Acidez frutal ligera, notas a cacao marcadas, amargor y astringencia positivos e intensos, equilibrio entre frutas secas, notas especiadas, frutas oscuras, notas maderables marcadas, caramelo casi imperceptible, Dulzor bajo y notas a bosque.

La historia de la transformación del cacao en chocolate en Morales fue concebida por 40 productores con la firme intención de impulsar sus cultivos. En 2018, creamos una asociación compuesta por 40 familias de catorce veredas del municipio de Morales. Desde entonces, solicitamos capacitación al SENA para aprender a transformar el cacao en chocolate. Incluso, al principio, debíamos comprar los granos, ya que no los teníamos disponibles. La profesora encargada de la formación los adquiriría en diferentes lugares como Tambo y Padilla, donde había disponibilidad. Con apenas cinco o seis moldes, comenzamos a producir chocolate y lo vendíamos entre los mismos productores.

Con el tiempo, adquirimos una pequeña nevera y comenzamos a utilizar un molino para moler la masa. Así, empezamos a elaborar las "chuculas" y las pastas de chocolate que vendíamos en la galería local. Este proceso continuó hasta 2019. Luego, recibimos la oportunidad de obtener maquinaria a través de una bolsa de recursos proporcionada por la embajada de Canadá. Ganamos la bolsa y nos entregaron una descascarilladora, tostadora, molino y nevera.





Con el crecimiento de nuestro emprendimiento, se sumaron las esposas de los productores y vecinos, atraídas por el delicioso aroma del cacao. Así, la fábrica de chocolate moralense fue tomando forma, con los mismos productores diseñando el empaque, incluyendo la reseña del "algo de la salvajina". En la actualidad, contamos con los permisos necesarios, como la tabla nutricional, códigos de barras, notificación INVIMA y certificación de la Cámara de Comercio.

Estamos en proceso de expandirnos al mercado nacional, habiendo comercializado ya en Bogotá y Medellín a través de empresas de mensajería. Actualmente, nos enfocamos en la producción de chocolatería fina, con el apoyo de la Cámara de Comercio, el SENA y la alcaldía. Agradecemos enormemente al SENA por todo su respaldo y apoyo en este camino.





