



310 206 9260

Choculasbetsabeth

Choculasbetsabeth

choculasbetsabeth@gmail.com

**CHOCULAS DEL
SABER**



**CHOCULAS
BETSABETH**

Chocolate de mesa 100% natural

CHOCULAS BETSABETH PADILLA

**70%
de cacao**

Particularidad (calidad de único), Claridad / Limpieza / Brillo y Calidad de la acidez. Muestra equilibrada en sabor a cacao, dulzor, acidez y amargor; se expresa acidez frutal limpia, limón, cáscara de mandarina, bayas, frutas amarillas y tropicales; notas herbales, madera clara, especiada, nuez y caramelo, dulzor intenso.

Betsabeth Álvarez de Balanta, como Líder de la familia ha sido una emprendedora debido a que su papá, Atanasio Álvarez era un hombre campesino con [ganado, molino de caña y finca cacaotera], ella ha preservado este conocimiento y transmitido a sus hijos, nietos, esta tradición de transformar el cacao. Al ir al mercado a vender las frutas de la finca, también llevaba las bolas de chocolate, la comunidad, al conocer el producto le encargaba una o dos libras, de chocolate que era elaborado de manera artesanal.

Debido a esto, Inicialmente en Bogotá, los familiares llevaban el chocolate para el consumo y lo compartían con familiares y amistades, pero al obsequiarlo nos seguían pidiendo el producto. Hacia el año 2013 se pensó en comercializarlo y al transcurrir el tiempo nos dimos cuenta que podíamos convertir esta iniciativa en una oportunidad de negocio con un producto que es natural y de alta calidad nutricional.

Choculas Betsabeth, ha participado en ferias y eventos de emprendimiento en el Departamento del Cauca, Caldas, Quindío, Valle del Cauca y en ferias como AGROEXPO, Petronio Álvarez en Cali y ChocoShow en Bogotá, D. C, eventos que han contribuido al reconocimiento por la trayectoria ancestral y conservación de la finca tradicional y al producto, por el alto contenido nutricional.



CAUCA

Choculas Betsabeth transforma el cacao en un delicioso y nutritivo chocolate de mesa, dulce de cacao, aperitivo de cacao, entre otros productos. Hacia el futuro, diversificar los productos incluidos chocolatina, bombonería, galletas y en corto tiempo exportar. Beneficia a los niños de primaria, de los centros educativos del sector, dando a conocer la importancia de la finca tradicional y los productos derivados del cacao. A 48 familias cacaocultoras de la región, comprando el cacao a precios favorables, que contribuyen en el mejoramiento económico de su entorno familiar.

En articulación con el SENA y el Centro Educativo Holanda, lidera la formación en Técnico en Chocolatería para personas de la comunidad y estudiantes de grados 9,10 y 11. Al unirse con la Junta de Acción Comunal de la Vereda los Robles, se lidera el curso Complementario en Chocolatería para mujeres cabeza de hogar del sector. Se realiza intercambio de saberes con estudiantes universitarios a cerca del cultivo y transformación del cacao al chocolate. De igual manera apoya el avance y la profundización académica de Intercambio con estudiantes de Maestría y Doctorado, facilitando el alojamiento y sus prácticas.

