

HISTORIA DE UNA TAZA DE CHOCOLATE

El chocolate es la bebida preferida de muchos; pero ¿sabemos todo lo que ha ocurrido para que llegue a nuestra mesa? Aquí contamos, paso a paso, cómo se produce el cacao en Las Cruces, San Vicente de Chucurí.

1

Escoger y sembrar la semilla en una bolsa de plástico

 3 meses

2

Realizar análisis de suelo y adecuar el terreno

 Sembrar sombríos transitorios y arbolización permanente, macanear, abonar.

3

Sembrar las plantas

 Medir la distancia entre plantas, hacer huecos de 25 cm, introducir la semilla.



4

Cuidar regularmente

 Macanear, abonar, podar.

5

Recolectar los frutos maduros

 Descartar mazorcas enfermas o las "sobrepasadas de maduras".

6

Apilar las mazorcas en el cultivo



7

Desengrullar

 Abrir las mazorcas, extraer el grano, colocarlo en un saco. Dejar que el grano suelte su jugo en el saco.

 Apilar cacotas en el corte.

8

Fermentar en un cajón cerrado

 6-8 días  Revisar con frecuencia y revolver.

9

Secar en elba o marquesina

 6-8 días  Revolver regularmente.



10

Empacar en sacos

 Separar granos para consumo interno.

11

Vender el cacao

 Trasladar los sacos al lugar de venta.

12

Elaborar chocolate de mesa

 Calentar las almendras en un perol o caldero, separar la cáscara, moler, moldear, refrigerar.

13

Servir la taza de chocolate

 Preparar en agua o leche. Revolver con un molinillo. Disfrutar.



Duración del proceso:

2 a 3 años

Infografía elaborada por Juan C. Aceros, con información extraída de:

- Calderón, J. (2018). *La producción agrícola familiar y las prácticas de manejo ambiental que permiten la conservación de los paisajes agroforestales, un aporte etnográfico desde el trabajo social*. Bucaramanga: Universidad Industrial de Santander.
- Gualdrón, T.; Morales, A. y Villarreal, M. (2019). *La mujer rural y sus contribuciones al manejo y la conservación del paisaje socioecológico*. Bucaramanga: Universidad Industrial de Santander.

Revisión: Corina Buendía, Andrés Niño y Mabel Piñerez.



GEF-Satoyama Project



AGROSAVIA
Corporación colombiana de investigación agropecuaria

CONSERVATION INTERNATIONAL

