

FORTALECIMIENTO DE LAS COMPETENCIAS Y HABILIDADES TÉCNICAS Y
PERSONALES PARA EL EMPRENDIMIENTO (CACAO Y TURISMO)

Transformación del Chocolate

VEREDA EL GUALILO BAJO



La producción de cacao en Colombia ha sido afectada por una serie de factores en el pasado. Uno de ellos ha sido el conflicto interno, no obstante, la inversión en programas enfocados en el sector cacaotero ha contribuido al aumento de la producción.

La transformación del cacao es el proceso mediante el cual se convierte el fruto del cacao en chocolate. Este proceso consta de varias etapas, que incluyen

La
fermentación

Tostado

Secado

Selección de
granos

Descascarillado

Molienda

Empacado y
sellado.





Paso 1. Fermentación

Temperatura: 45–50°C

La fermentación es una etapa crucial en el proceso de transformación del cacao, ya que es en esta etapa donde se desarrollan los sabores y aromas característicos del chocolate. Por lo tanto, es importante tener en cuenta varios aspectos durante la fermentación para obtener un producto de alta calidad:

Los granos deben estar maduros y libres de defectos. En resumen, para obtener un producto de alta calidad durante la fermentación del cacao, es importante controlar el tiempo y la temperatura de fermentación, agitar regularmente, mantener una buena higiene y seleccionar granos de alta calidad.





Paso 2:

El secado

El secado es otra etapa importante en el proceso de transformación del cacao, ya que es en esta etapa donde se reduce la humedad del cacao y se prepara para el siguiente proceso.

Humedad

La humedad ideal para el cacao es de alrededor del 7-8%.

Para obtener un producto de alta calidad durante el secado del cacao, es importante controlar el tiempo y la temperatura de secado, agitar regularmente, mantener una buena higiene, seleccionar granos de alta calidad y medir la humedad del cacao durante el proceso.





Paso 3:

Selección de granos

Durante la selección de granos de cacao, se consideran características como el tamaño, color, aroma, sabor, textura, madurez y la ausencia de defectos para asegurar que se obtenga un producto final de alta calidad.

Paso 4.

Tostado

La tostión del cacao es un paso crítico en el proceso de transformación, ya que influye significativamente en el sabor y aroma del chocolate final. A continuación, se presentan algunas claves para lograr una tostión adecuada del cacao:





Temperatura: 110°C y 135°C

Tiempo de tostao: 30 -35 minutos

Es importante monitorear cuidadosamente estos parámetros para evitar que el cacao se quemé o se tueste de manera desigual.



ENFRIAMIENTO

Después de la tosti3n, es importante enfriar r3pidamente los granos de cacao para detener el proceso de tosti3n y evitar que los granos contin3en tost3ndose por el calor residual.

DESCASCARILLADO





Separación de cascarillas:
Después de descascarillar, es necesario separar las cascarillas de los granos de cacao de manera efectiva. Esto puede realizarse mediante tamizado u otros métodos de separación.

PROCESO DE MOLIDO

El cacao tostado y descascarillado se somete a un proceso de molido para convertirlo en una pasta fina y homogénea, conocida como licor de cacao. Este proceso se lleva a cabo en un molino de cacao, que puede ser de diferentes tipos, como molinos de discos, molinos coloidales o molinos de bolas.

PRIMERA MOLIENDA

En la primera etapa de molido, los nibs de cacao tostado se introducen en el molino, donde son triturados y convertidos en una pasta espesa y granulada. Esta primera molienda es fundamental para reducir el tamaño de partícula y liberar la manteca de cacao contenida en los nibs.

REFINADO

Después de la primera molienda, la pasta de cacao se somete a un proceso de refinado en el que se busca reducir aún más el tamaño de partícula y obtener una textura más suave y fina. Esto se logra mediante la acción de fuerzas de corte y fricción en el molino.

SEGUNDA MOLIENDA (OPCIONAL)

El molido del cacao implica una primera etapa de trituración y refinado, seguida opcionalmente por una segunda etapa de molido para lograr la finura y textura deseada en la pasta de cacao, que es fundamental para la producción de chocolate de calidad.



EL EMPACADO DEL CACAO

El empacado del cacao es un paso crítico en el proceso de transformación, ya que influye en la conservación de la calidad del producto. A continuación se presentan algunas recomendaciones para realizar un empacado perfecto del cacao:

1. Selección de materiales de empaque:
2. Asegurar la limpieza.
3. Control de humedad.
4. Sellado hermético.
5. Etiquetado adecuado.
6. Almacenamiento adecuado.
7. Control de calidad.





SOSTENIBILIDAD

Se deben considerar medidas para garantizar la sostenibilidad de la producción de cacao, como la implementación de prácticas agrícolas sostenibles en las fincas cacaoteras, la utilización de energías renovables en la planta y la implementación de prácticas de reciclaje y gestión de residuos.

Producto terminado: CHUCULA

La chucula llamada también chocolate de los siete granos [...] es una receta tradicional, elaborada con productos originariamente hispanos como el maíz, el cacao, las habas, la cebada, la arveja, el trigo, el garbanzo, la lenteja, la caña de azúcar, la canela y el clavo, aunque inicialmente la técnica de preparación de la chucula era a base de maíz y cacao.

Nuestras campesinas y nuestros campesinos realizaron una adaptación de las semillas al clima de la región, comenzando así la propagación y la apropiación de estos productos como nativos (Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia).

