

EL MUNDO DEL CHOCOLATE









Y mientras tanto nosotros...



HAY QUE REINVENTARSE*i*



















ALIMENTOS ORGANICOS



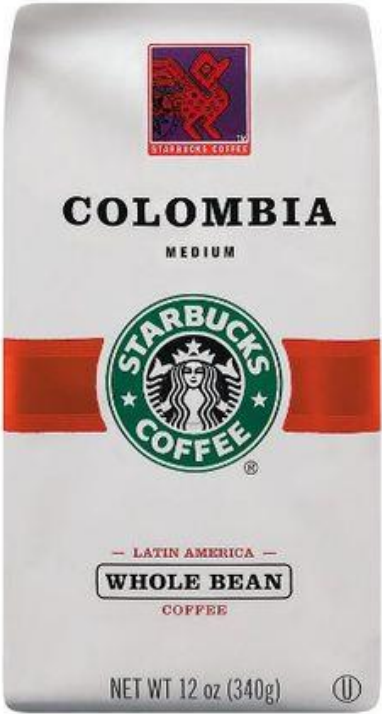
SALUDABLES Y DIFERENCIADOS DE SABOR



TEGNOLOGIA QUE COMES







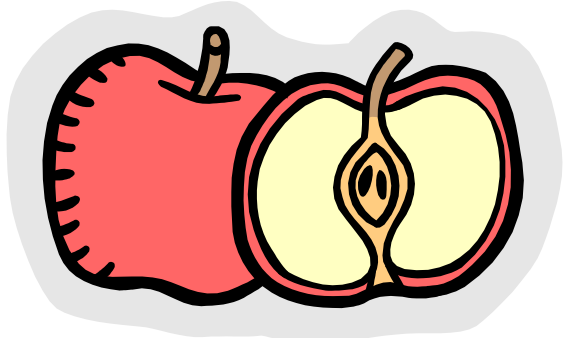


**¿Por qué el
“boom”
alrededor del
consumo de
chocolate hoy?**

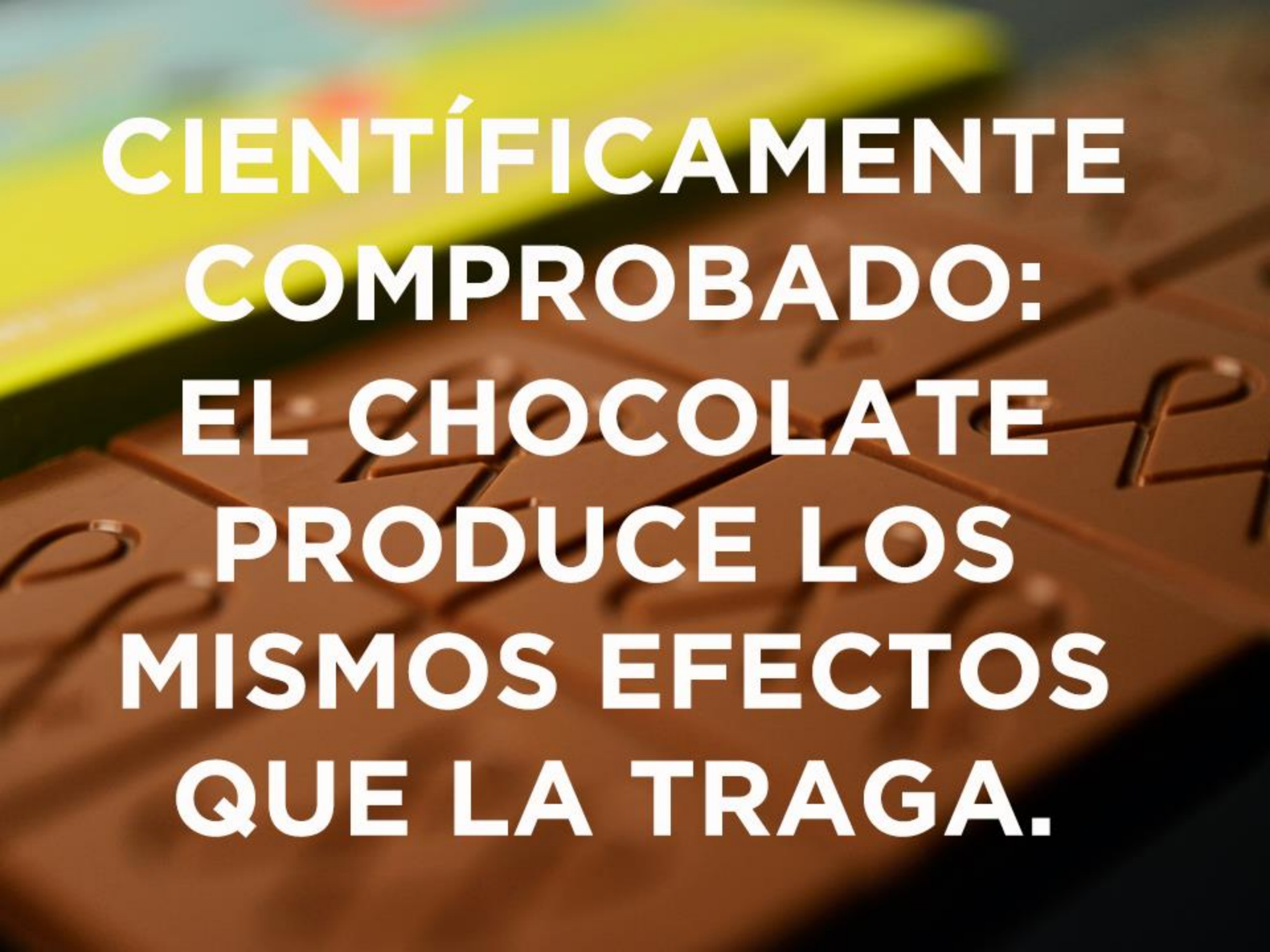


**UNA BARRA PEQUEÑA DE
CHOCOLATE NEGRO (40 g) CONTIENE
TANTOS FLAVONOIDES COMO:**

**6 MANZANAS,
4 TAZAS Y MEDIA DE TÉ,
28 VASOS DE VINO BLANCO
Y 2 DE TINTO.**



**“UN PRODUCTO DE
ALTO VALOR
NUTRICIONAL,
SENSORIALMENTE
EXITOSO Y BUENO PARA
LA SALUD”**



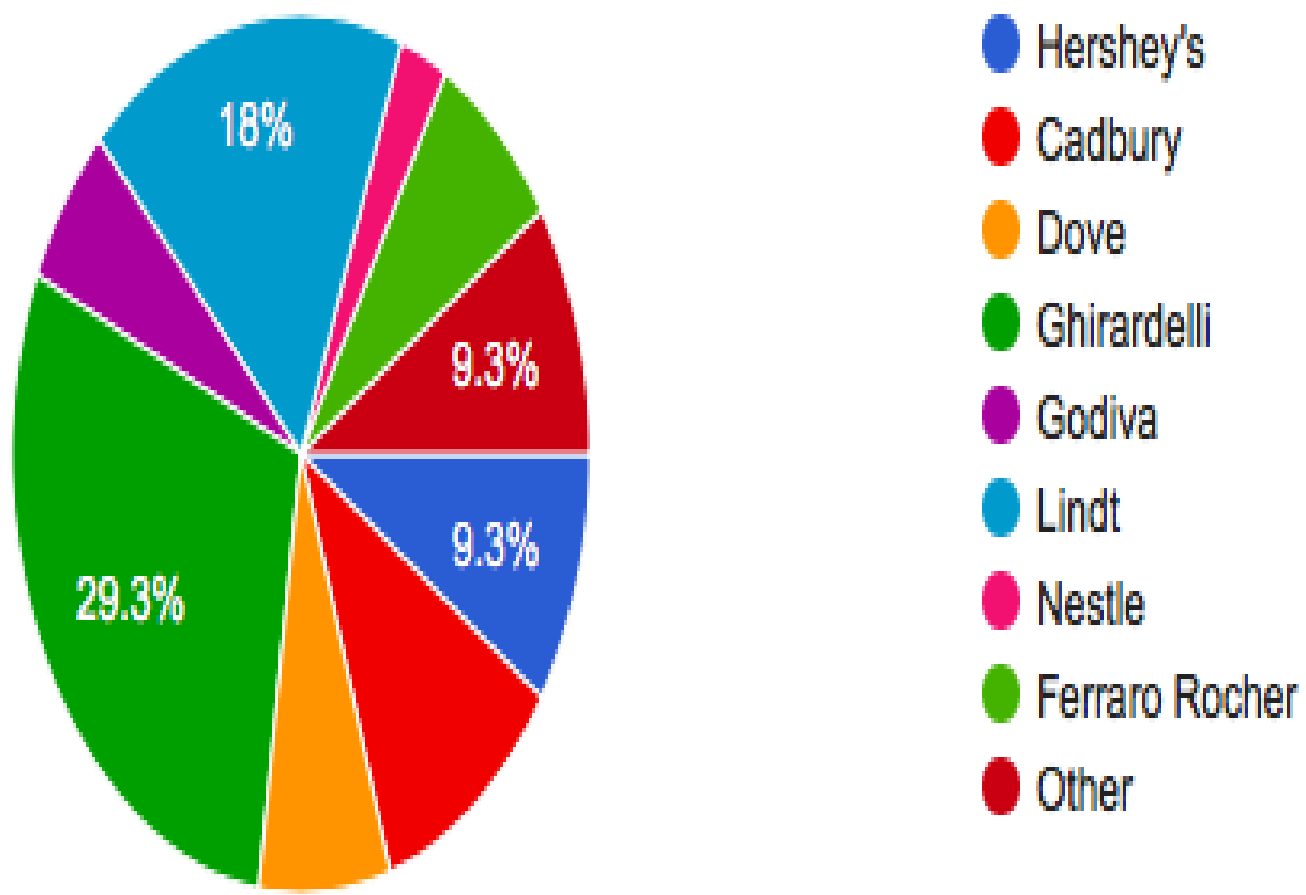
**CIENTÍFICAMENTE
COMPROBADO:
EL CHOCOLATE
PRODUCE LOS
MISMOS EFECTOS
QUE LA TRAGA.**



CHOCOLATE TASTE WHEEL



What is your favorite brand of chocolate? (150 responses)



**VALOR DESDE LA
OPTICA PERSONAL**



**VALOR PERCIBIDO POR EL
MERCADO**









gironés



Quienes **somos?**

Compañía Colombiana – Santandereana.

Fundada en 1.970 como industria casera.

Sede fabril en Bucaramanga.

Productora y comercializadora de chocolate de mesa (con azúcar, sin azúcar y clavos/canela), cacao masato en polvo, coladas saborizadas, avena en hojuela y avena molida.

Capacidad de producción: 1.200.000 libras/mes

Certificados en BPM.

CHOCOLATE DE MESA



LIMPIEZA



DESCASCARILLADO



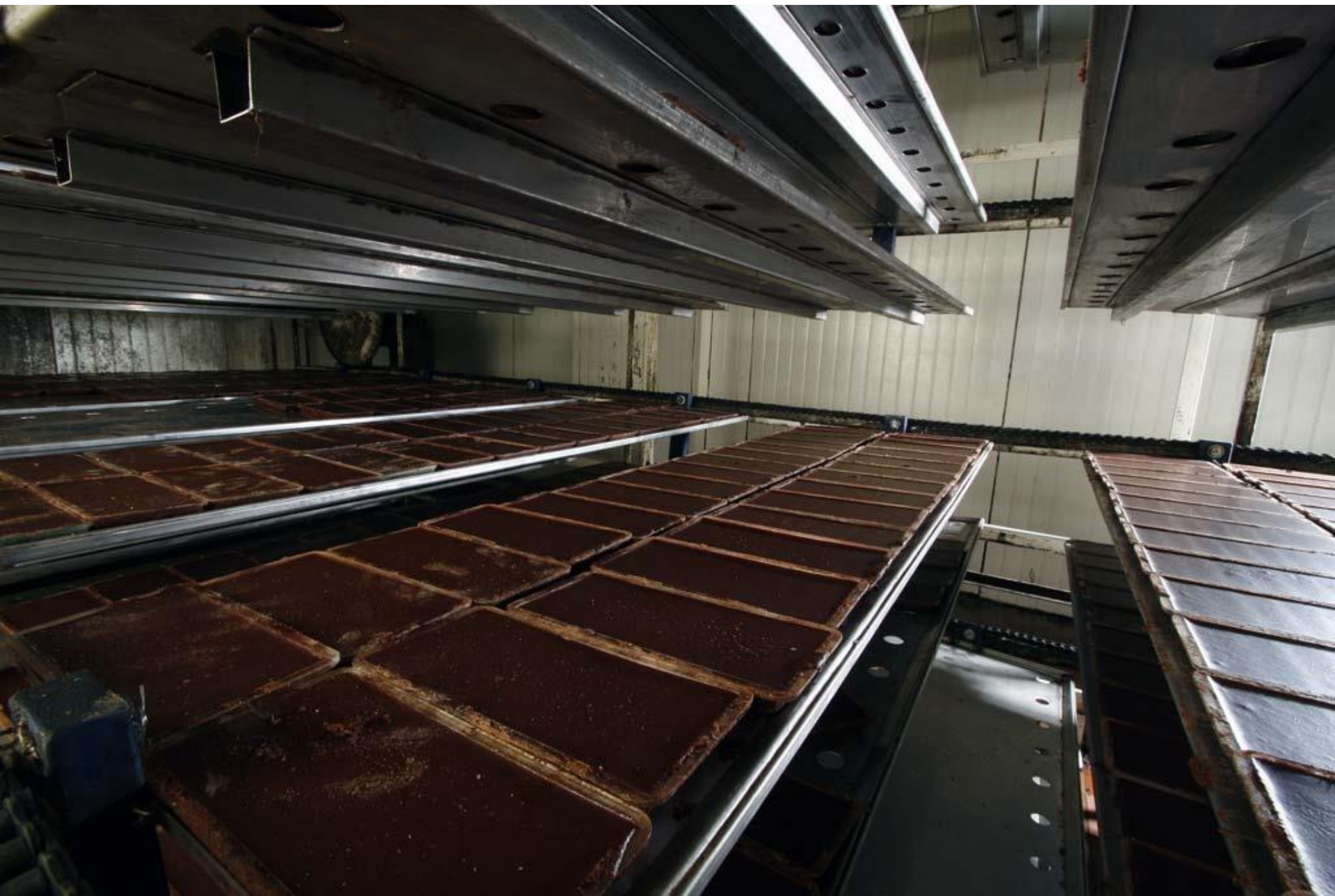
TOSTION



LICOR DE CACAO









Reto Tecnológico

***Panel de control
que permita
obtener
información de
variables de
funcionamiento
de las máquinas:***



Reto Tecnológico

Clasificadora

- % de polvo o suciedad que viene en el cacao
- % de granos pegados que viene en el cacao

Tostadora

- Curva de temperatura Vs tiempo de cada uno de los procesos de tuestión, la cual dependa de la calidad de cacao que ingresa
- Correlación entre el % de humedad de ingreso del cacao contra temperaturas óptimas de tuestión y tiempos determinados

Reto Tecnológico

Descascarilladora

- Registro de temperatura de ingreso de cacao tostado
- Registro de temperatura de salida de nibs de cacao (cacao descascarillado)
- % de cascarilla en el grano
- % de gramo en la cascarilla

Molino

- Análisis de tamaños de partículas dependiendo de la temperatura y el % de cascarilla que lleve la semilla

Impacto con la solución del Reto

Controlar la calidad de los productos

Evitar fatiga de las máquinas

Mejorar Licor de Cacao para Exportación

GRACIASii

