

LA ABUELA
Magda
Chocolate

Amor por el chocolate













LA ABUELA
Magda
Chocolate

Amor por el chocolate

Contenido

La Abuela Magda Chocolate

 El cacao en el Mundo	04
 El cacao en el Ecuador	05
 El Cacao Fino De Aroma	06
 Beneficios de Cacao	07
 El Chocolate Ambateño	08
 El Chocolate de La Abuela Magda	09
 Renovada planta de producción	11
 Descripción de los procesos de fabricación de chocolate	16
 Aspectos Generales del Negocio	24
 Portafolio de productos	27





Ecuador

HISTORIA

El cacao en el mundo.

Se pensaba que fueron los Aztecas, pero hoy sabemos que fue América del Sur, específicamente en el Ecuador que surgió la pepa de oro como algunos han denominado al cacao. Una fruta fantástica que convertida en chocolate y otros derivados, está presente en todo el mundo.

Sin duda, el chocolate es el producto insigne proveniente del cacao, pero se han creado todo tipo de productos desde licores finos, perfumes, aromas, cremas, manteca de cacao.





El cacao en el Ecuador.

El Ecuador es un país privilegiado, casi un paraíso. Su riqueza y diversidad, han permitido que su cacao sea considerado el mejor del mundo por su sabor y mágicas propiedades.

A parte de ser exportado como fruta, por su sabor y aroma el cacao es procesado y transformado en chocolate, uno de los mejores del mundo.

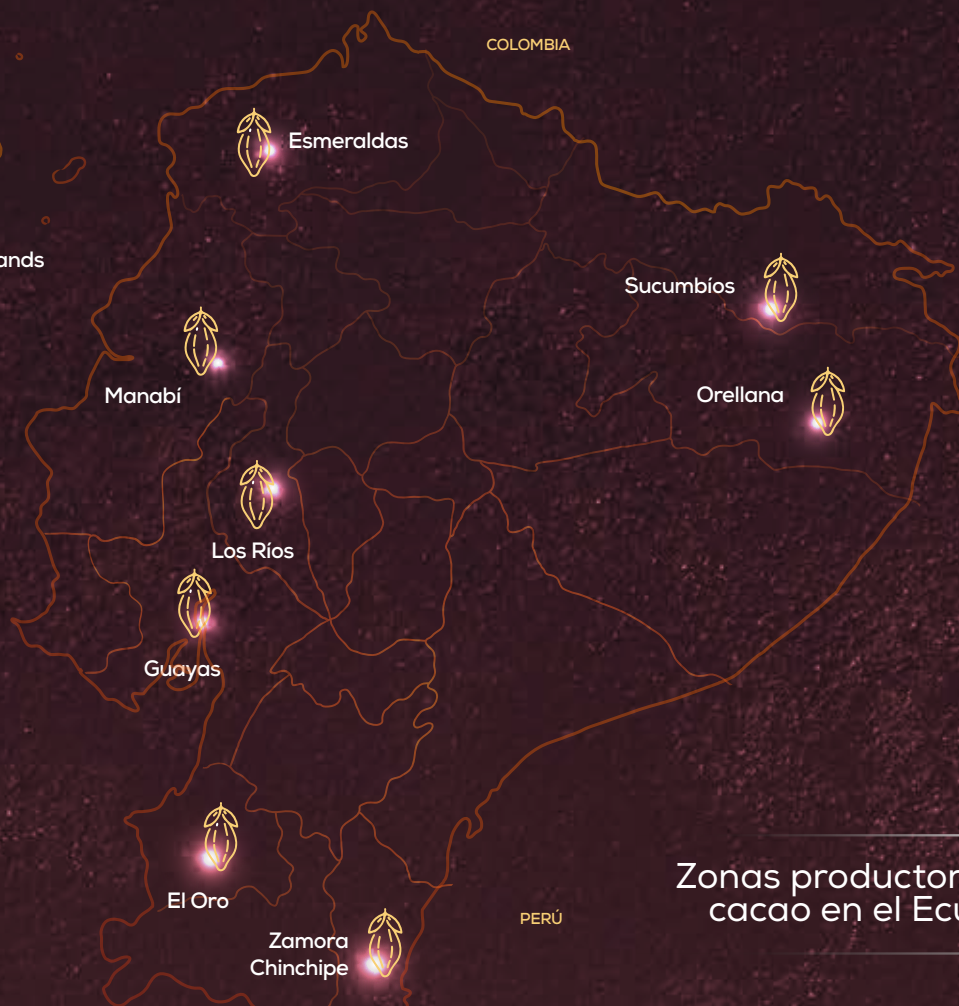
Alineado con los Objetivos de desarrollo sostenible en materia de seguridad alimentaria el país está promoviendo el cultivo orgánico y sostenible del cacao.

Existen diferentes variedades de cacao siendo una de las más explotadas, conocido como fino de aroma y por su productividad el CCN051



COLOMBIA

Galápagos Islands



Zonas productoras de cacao en el Ecuador



El cacao fino de aroma.

La variedad de Cacao fino de aroma (nombre científico *theobromeae*) se cultiva principalmente en la costa ecuatoriana principalmente en las provincias de Manabí, Guayas, Los Ríos, Esmeraldas, El Oro y Santo Domingo de los Tsáchilas.

Lo que lo hace diferente es su consistencia y aroma que ha cautivado a todo el mundo, el chocolate es el producto insigne proveniente del cacao, pero se han creado todo tipo de productos desde licores finos, perfumes, aromas, cremas, manteca de cacao.



Beneficios del cacao.



Es bueno para la piel



Antidepresivo natural

Reduce el colesterol



Mejora la circulación



Mantiene tus dientes sanos



Estimula la memoria



Mantiene la sensación de saciedad



Altos contenidos de magnesio



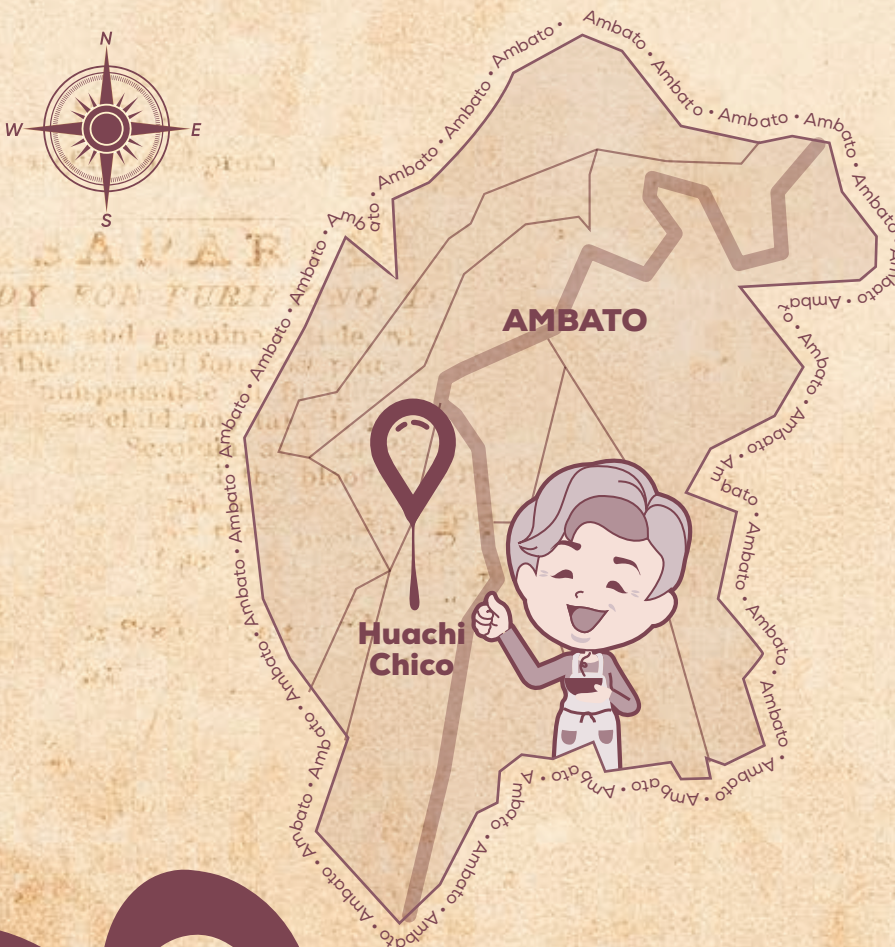
Rico en antioxidantes

100% CACAO
FINO DE AROMA

El Chocolate Ambateño

En Ambato, provincia de Tungurahua, en pleno centro del país, la Parroquia Huachi Chico es conocida como la capital del Chocolate artesanal, desde hace más de 200 años.

Muchas familias han dedicado su vida y sus inversiones a darle vida a esta dulce tradición y luego transmitirla a las siguientes generaciones.



El chocolate de la Abuela Magda



El Chocolate de la Abuela Magda, es el nombre que la Familia Guerrero Guerrero decidió darle al amor por el chocolate que profesa ya desde hace cinco generaciones.

Este emprendimiento está administrado ya por su quinta generación familiar, quienes han visto la oportunidad de potenciar el conocimiento, prestigio y calidad de los productos en base a Cacao, fabricados de forma artesanal, y desde entonces han puesto todo su enfoque en idear el futuro del negocio familiar, tanto como sustento económico, como fuente de inspiración para las futuras generaciones.

Amor por el Chocolate

LA ABUELA
Magda
Chocolate



Renovada planta de Producción

Por años, las plantas artesanales han observado las normas básicas de producción, pero conforme avanzan las tendencias en seguridad alimentaria, el mundo se prepara para prevenir las enfermedades relacionadas a los alimentos y gestionar cada etapa del proceso de manufactura.

Es lo que ha hecho **CHOCOLATE DE LA ABUELA MAGDA**, de la mano de su CEO Fredy Guerrero, visionario emprendedor quien está a cargo de la firma desde hace 3 años, quien concibió las reformas a su antigua planta con un diseño moderno y acorde a las exigencias de salubridad más reciente.



Las fábricas son el núcleo de esta cadena de suministro y deben por consiguiente, mejorar permanentemente inspirados en prácticas de clase mundial.

La remodelación de la infraestructura en la planta de la Abuela Magda contempla un nuevo layout, que observa el flujo de proceso, desde el área de recepción y almacenamiento de materias primas, pasando por la zona de proceso, hasta la zona de almacenamiento y despacho de producto terminado. Se incluyen áreas administrativas, showroom y tienda, además del área de innovación de productos y espacios con servicios sanitarios para mantener buenas rutinas de higiene del personal.

La ejecución del nuevo diseño de las instalaciones presenta, piso industrial epóxico de alto tráfico y techos que facilitan la limpieza total, para mantener la asepsia de producción.

La ejecución de los trabajos ha estado a cargo de un profesional en Ingeniería Civil con conocimiento de plantas de alimentos y el apoyo de un Ingeniero en Alimentos en cuanto a los procesos de elaboración.





01



Las uniones entre piso y pared, cuentan con curva sanitaria, permiten la fácil limpieza y evitar la acumulación de partículas, suciedad y el crecimiento de microorganismos. Como prevención se establecen los métodos y frecuencia en su limpieza y registros, para posteriormente ser validados.



02



La cobertura del piso con resina epóxica ayuda a facilitar la limpieza y desinfección, No permite la acumulación de polvo y agua. Los puntos de desagüe no permiten contaminación, ni ingreso de plagas.



03



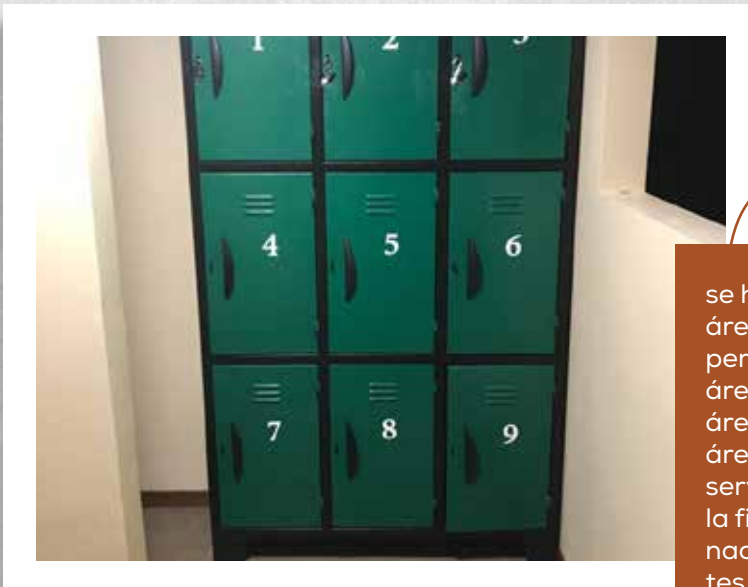
En el caso de los techos diseñados para facilitar la limpieza y desinfección de esta superficie ya que puede acumular polvos.



04



Se ha establecido con claridad separar las áreas sucias o grises de áreas blancas o limpias, para prevenir la contaminación cruzada entre áreas.



05



se han definido los trayectos y áreas para la circulación del personal entrada y salida, del área de producción con las áreas circundantes, Vestier, área administrativas, zona de servicio de alimentación, con la finalidad de evitar contaminación cruzada por ambientes.

06

Están en desarrollo los programas de limpieza y desinfección de instalaciones, control de plagas, manejo de residuos, trazabilidad e identificación entre otros, con la visión de Buenas prácticas de manufactura y otras aplicables según la visión de tener presencia en mercados internacionales selectos.

07

Se encuentra en proceso de Importación de una maquinaria de origen asiático con la cual se mejorarán de manera significativa los proceso de molienda, enfriado y acondicionado para evitar manipulación y prevenir contaminaciones.

08

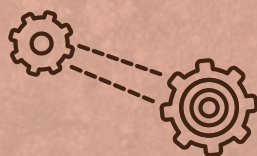
En un futuro se incorporarán mas innovaciones para diversificar y automatizar sus productos.

09

Se ha implementado la fase 1 de el ciclo de formación de los colaboradores a través de charla de formación en buenas prácticas de manufactura y toma de conciencia con el personal.



Descripción de los Procesos de fabricación de Chocolate



El chocolate artesanal **LA ABUELA MAGDA** mantiene una lógica en su flujo de procesos y mejora continuamente a través de su programa de excelencia chocolatera.

1. Materias primas

- i. Las materias primas principales son:

Cacao en Pepa

- a. Variedad cacao fino de aroma .
- b. Variedad CCN51 cuyos frutos tienen una coloración rojiza en su estado de desarrollo y en su madurez. Contienen grandes cantidades de grasa, por lo que define sus propios nichos de mercados. Es una variedad que se caracteriza por su capacidad productiva, siendo esta cuatro veces mayor a las clásicas producciones y a su vez por ser resistente a las enfermedades. según <http://anecacao.com/es/quienes-somos/cacao-nacional.html>
- c. Harina de trigo.
- d. Azúcar blanca.

- ii. Las materias primas son gestionadas con los proveedores de forma anticipada mediante su selección y calificación.
- iii. La gestión incluye visitas a las fincas para verificar las condiciones de cuidado de los árboles y el manejo de la cosecha y post cosecha.
- iv. El tratamiento a la pepa del cacao es fundamental a la hora de obtener un buen cacao, el proceso de fermento puede ser en marquesinas.
- v. Se solicitan los certificados de Producción orgánica.



- vi. La gestión de proveedores se completa con la compra directa de la harina y el azúcar.
- vii. Estos productos son recibidos en sacos de yute sobre pallets en la zona de materias primas que está separada del área productiva .
- viii. Se mantienen registros de los lotes y el proveedor.

2. Tostado



- ii. El tostado es fundamental para lograr el punto perfecto en donde la fruta del cacao de transforma en nib para fabricar el chocolate.
- ii. El proceso de tostado consiste en someter a la pepa cruda de cacao a altas temperaturas por un tiempo aproximado de 40 minutos, en un bombo rotativo de acero calentado por medio de gas licuado de petróleo el cual una llama directa calienta la cámara .
- iii. Al interior se genera una temperatura de entre 200 y 300^o que desprende la cascarilla.
- iv. Posteriormente se enfría al ambiente para ser descascarillado.



3. Descascarillado

- i. En el descascarillador se elimina la cáscara y deja libre el nib de cacao.
- ii. Se usa una máquina quebrantadora que tritura la pepa tostada de cacao.
- iii. El cacao tostado y triturado cae por gravedad a una tolva donde a través del uso de ventiladores se separa el nib y la cascarilla que es mas liviana.
- iv. Posteriormente se escoge manualmente las partículas finas y se almacena el nib de cacao en sacos de yute.
- v. Se obtiene el subproducto cascarilla de cacao con varios posibles usos.
 1. La cascarilla de cacao se usa por agricultores como fertilizante directo sobre el suelo agrícola.
 2. Un uso adicional es someterlo a compostaje para producir fertilizante orgánico.
 3. Un uso adicional puede ser materia prima en la elaboración de alimentos balanceados para animales.
 5. Toda la cascarilla es aprovechada por eso se la clasifica como subproducto y no como desecho.

4. Molienda 1



- i. Para obtener una pasta fácil de moldear y convertirla en barras o tabletas de chocolate, hace falta moler el nib de cacao en la granulometría y textura que se establezca para cada tipo de producto.
- ii. El proceso de molienda se realiza en molinos automáticos accionados con energía eléctrica y donde intervienen colaboradores con la destreza adquirida en el proceso.
- iii. Se obtiene licor de cacao que es una pasta fluida materia prima en la producción del chocolate.

5. Dosificación y mezclado



- i. Se obtiene la pasta de cacao.



6. Enfriado

- i. La mezcla caliente en forma líquida es depositada en tolvas de acero inoxidable.
- ii. Con el apoyo de obreros y la ayuda de ventiladores se bate manualmente la mezcla para que el aire frío permita que se forma una pasta dura.
- iii. Luego se pasa por una tolva tipo zaranda o desmoronador para que quede un polvo listo para posteriormente ser sometido a la etapa de formado o moldeado.

7. Molienda 2, refinado acondicionado



- i. La mezcla lista se conserva a la mejor temperatura posible en sacos de yute y se protege con mantas térmicas.
- ii. Se somete a un nuevo molino para recuperar la textura y temperatura ideal previa al formado.

8. Formado



- i. La pasta acondicionada y refinada es dosificada manualmente sobre latas de acero inoxidable.
- ii. La mesa vibratoria provoca que la mezcla se extienda y tome la forma de tablilla o pastilla de chocolate.
- iii. Para el caso de las barras, el proceso se realiza mediante **TEMPLADO** del chocolate,

sometiendo a una curvatura específica (según corresponda al diseño del producto) que genera choques térmicos para la cristalización de las grasas y posteriormente se depositan en moldes de policarbonato

9. Enfriado y secado de producto final



- i. La tabletas, tablillas o barras se someten a enfriado para tener su textura final.
- ii. El secado se realiza en estanterías horizontales para permitir el paso del aire frío.
- iii. El enfriado es mediante el apoyo de ventiladores.

10. Empacado



- i. Una vez secado y enfriado el producto es desmoldado en una tolva de acero inoxidable.
- ii. Posteriormente se procede al pesaje del producto terminado, este es manipulado con el uso de guantes de látex, reemplazados una vez al día.
- iii. Si es a granel se procede a empacar en jabs plásticas.
- iv. Cuando se trata de empacar con marca se procede a empacar en fundas de papel celofán y adhesivos cartones con la marca.
- v. Las fundas de celofán son previamente selladas para evitar la contaminación.

- vi. Gestión de empaque se debe obtener la ficha técnica.

11. Almacenamiento y despacho



- i. Finalmente se pasa a la bodega de producto terminado.
- ii. Y desde ahí sale hacia los diferentes clientes en el mercado.



Aspectos Generales del Negocio

ASPECTOS ADMINISTRATIVOS



Su CEO es **Fredy Guerrero** 4ta. 5ta. y 6ta. generación, tiene a su cargo las compras, los negocios y dos aspectos relativos a la innovación de productos.

El área de producción está liderada por **Mabel Guerrero** quién en base a su experiencia maneja el equipo humano, que está a cargo de la producción del chocolate en todas sus etapas.



En administración y finanzas, la participación de **Elizabeth Guerrero**, para el control tributario y de cumplimiento de requisitos legales.





CONSEJO DE FAMILIA

Al ser una empresa familiar, han establecido el CONSEJO para tratar los temas de planeación estratégica, objetivos generales, nuevos negocios e inversiones, con el apoyo de consejeros externos independientes.

Sus Miembros:

Magdalena Guerrero

Presidente del Consejo de Familia

Fredy Guerrero

CEO

Freddy Guerrero

Responsable del TIC (Sexta Generación)

Jorge Guerrero

Responsable de Control de Seguridad Alimentaria



ASPECTOS COMERCIALES

La asistencia a congresos y ferias ha permitido dar a conocer la marca en diversos canales.

La comercialización se lleva a cabo a través de canales directos y representantes comerciales a nivel nacional.

La administración de los canales digitales y manejo de Redes Sociales se desarrolla en base a las tendencias actuales de Marketing Digital

Su página web se encuentra en desarrollo.

La gestión de los puntos de venta punto chocolate está en etapa de diseño para impulsar la venta del producto a consumidores directos y llegar a otros consumidores por el canal de retail adicional el servicio de chocolate listo para tomar.



Portafolio de Productos

LA ABUELA
Magda
Chocolate

Amor por el chocolate

100%
CACAO
FINO DE AROMA



Chocolate a la taza



Sabor original



225 g.
Con azúcar

225 g.
Sin azúcar

En tabletas
(de 8 cm. de diámetro)

100%
CACAO
FINO DE AROMA



Chocolate a la taza



Sabores Andinos



100 g.
Sin azúcar



En barras

100%
CACAO
FINO DE AROMA



Chocolate a la taza



Sabores Andinos



100 g.
Sin azúcar



En barras

100%
CACAO
FINO DE AROMA



Chocolate a la taza



Sabores Andinos



100 g.
Sin azúcar



En barras

100%
CACAO
FINO DE AROMA



Trufas chocolatadas

Variedad de productos



Créditos:

Edición:

Patricio Geovanny Acosta Gestor Empresarial,
email: labortree@gmail.com

Dirección:

Freddy Guerrero

Revisión Técnica:

Ing. Carlos Tuz Ruíz

Comunicación:

Gabriela López

Diseño:

Jemny Lucas

Impresión:

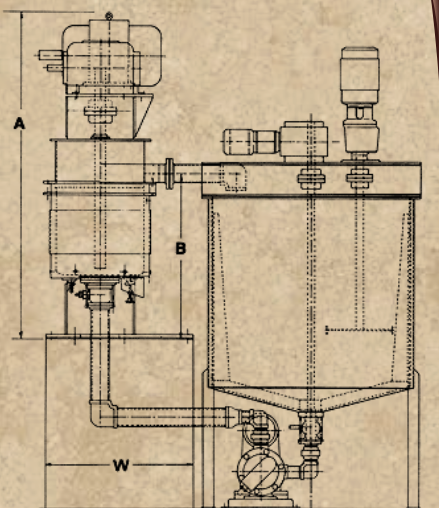
Imprenta Siervo Pérez

Fecha de Publicación:

Octubre 2020

Todos los derechos reservados.

Prohibida su reproducción parcial o total de esta publicación
sin autorización por escrito de LA ABUELA MAGDA CHOCOLATE



DIRECCIÓN DE LA PLANTA:

LUGAR: Planta de Producción de la Abuela Magda Chocolate

DIRECCIÓN: AV . Atahualpa, y Oswaldo Guayasamín
(Vía a Riobamba a 100 mts. Del redondel de Huachi Chico),
Ambato – Ecuador.

PUNTO DE CONTACTO:

Si desea obtener mayor información de nuestros productos
LA ABUELA MAGDA CHOCOLATE, por favor envíe sus comen-
tarios o sugerencias a : 098 763 5743

