



**UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA**

**SEDE GUAYAQUIL**

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:  
LICENCIADO EN COMUNICACIÓN SOCIAL CON MENCIÓN EN PRODUCCIÓN  
AUDIOVISUAL Y MULTIMEDIAL**

**TEMA:**

**EMPRENDIMIENTO Y COMUNICACIÓN UNA INDISOLUBLE SOLUCIÓN EN  
EL 2020. PRODUCCIÓN DE CHOCOLATE BEAN TO BAR NATIVO  
ECUADOR**

**AUTORES:**

**EVELYN PAMAELA PAVON CALDERON**

**RENATO MARCELO RIZZO RIZZO**

**TUTOR:**

**KARINA HIDALGO LOFFREDO**

**AÑO:**

**2020-2021**

## **DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD Y AUTORIZACION DE USO DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

Nosotros Evelyn Pamela Pavón Calderón con documento de identificación N.º 0940421399 Y Renato Marcelo Rizzo Rizzo con documento de identificación N.º 0927726273 manifestamos nuestra voluntad de ceder a la Universidad Politécnica Salesiana la titularidad sobre los derechos patrimoniales en virtud de que nosotros somos autores del trabajo de grado titulado: Bean To Bar Nativo Ecuador: Emprendimiento y Comunicación una insoluble solución en 2020. Para optar por el título de Licenciado en Comunicación Social con mención en Producción Audiovisual y Multimedial, en la Universidad Politécnica Salesiana; quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente. En aplicación a lo determinado en la Ley de Propiedad Intelectual en mi condición de Autor me reservo los derechos morales & de reproducción de la obra antes citada. En concordancia suscribo este documento en el momento que hago entrega del trabajo final en formato digital en la Biblioteca de la Universidad Politécnica Salesiana.

*Evelyn Pavon C*

Evelyn Pamela Pavón calderón

Cédula: 0940421399

***Renato Rizzo***

Renato Marcelo Rizzo Rizzo

Cédula: 0927726273

## **Dedicatoria**

Quiero dedicar este trabajo a Dios, a mis Padres y mi Tata  
por el amor y apoyo incondicional que me brindaron a lo  
largo de la Carrera, sobre todo en las dificultades presentadas  
esto es posible gracias a ellos.

Pamela Pavón

Dedico este trabajo a mis Padres & Hermana quienes me han  
apoyado siempre para cumplir mis objetivos,  
Gracias a su apoyo y amor incondicional.

Renato Rizzo

## **AGRADECIMIENTOS**

Agradezco a la Universidad Politécnica Salesiana por brindarnos las herramientas necesarias para formarnos como profesionales y fortalecer nuestros valores, además quiero agradecer a la máster Karina Hidalgo por todo su apoyo y guía durante todo el transcurso del trabajo de titulación.

***Pamela Pavón***

Agradezco a mis padres por el apoyo en este camino; realizando una mención a mis socios en nativo por la apertura para traer este producto audiovisual.

***Renato Rizzo***

## RESUMEN

Acorde con la experiencia plasmada en Nativo en la creación de chocolate Bean to bar (De la pepa a la barra); lleva a la reflexión sobre la calidad del cacao de fino aroma; la cual desde la perspectiva de nativo se la considera el mejor del mundo. Hablar de emprendimiento significa, entre otras consideraciones, tener en cuenta las aportaciones que hace a la comunidad como un factor determinante para el desarrollo económico, el cambio social y estructural, pero también es visto como una fuerza impulsora que estimula la adquisición de conocimiento, el cambio tecnológico, la competitividad y la innovación.

Lo que nos lleva al análisis y al cuestionamiento del porqué si tenemos una materia prima (cacao) de tan alta calidad; que nos impide posicionarnos como los productores del mejor chocolate del mundo. Como productores de cacao ecuatoriano extendemos una crítica inexorable a los grandes monopolios que tienen opacada la producción de lo nuestro; no sabemos a ciencia cierta cuál es el origen de esta falta de entereza por parte de los otros productores de chocolate; pero desde Nativo se cree firmemente en la calidad y los estándares de rigurosidad, por los cuales nos versamos para obtener un chocolate premium que no tiene nada que envidiar a los productos ofertados por marcas extranjeras.

Palabras Claves: Chocolate, Producto, competencia, Cacao.

## **ABSTRACT**

In accordance with the experience embodied in Native in the creation of Bean to bar chocolate (From the seed to the bar); leads to reflection on the quality of fine aroma cocoa; which from the native perspective is considered the best in the world. Talking about entrepreneurship means, among other considerations, taking into account the contributions it makes to the community as a determining factor for economic development, social and structural change, but it is also seen as a driving force that stimulates the acquisition of knowledge, technological change, competitiveness and innovation.

Which leads us to the analysis & the questioning of why if we have such a high-quality raw material (cocoa); that prevents us from positioning ourselves as the producers of the best chocolate in the world. As Ecuadorian cocoa producers, we extend an inexorable criticism of the large monopolies that have diminished the production of ours. We do not know for sure what is the origin of this lack of integrity on the part of the other chocolate producers; But from native we firmly believe in the quality & rigorous standards by which we use to obtain a premium chocolate that has nothing to envy to the products offered by foreign brands.

Keywords: Chocolate, Product, competition, Cocoa.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

DECLARATORIA RESPONSABILIDAD .....	2
DEDICATORIA .....	3
AGRADECIMIENTOS.....	4
RESUMEN .....	5
ABSTRACT.....	6
INTRODUCCIÓN.....	8
FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	9
OBJETIVOS.....	10
JUSTIFICACIÓN .....	11
DESARROLLO .....	12
METODOLOGÍA.....	14
FASE DE LA INVESTIGACIÓN .....	14
PRE-PRODUCCIÓN .....	14
PRODUCCIÓN .....	14
POST- PRODUCCIÓN.....	15
CONCLUSIÓN .....	15
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	16
ANEXOS .....	17
PRESUPUESTO .....	18
GUION TÉCNICO & DE PLANIFICACIÓN .....	19

## INTRODUCCIÓN

Ecuador, por sus condiciones geográficas y su riqueza en recursos biológicos, es el productor por excelencia de “Cacao Arriba fino y de aroma” (63% de la producción mundial) , proveniente de la variedad Nacional cuyo sabor ha sido reconocido durante siglos en el mercado internacional.

El cacao es la materia prima que da origen al reconocido proceso Bean to bar desde épocas ancestrales este último fue considerado como un “*Alimento de Dioses*”, para muchas culturas mesoamericanas para las cuales era un regalo divino, que los acercaba con sus dioses ; años más tarde se descubrió que el cacao entre sus propiedades posee feniletilamina ; la cual es una de las sustancias claves en la creación de las anfetaminas de ahí que este último genere sensaciones de euforia o bienestar dependiendo de la ingesta Según un estudio de la Escuela Superior Politécnica del Litoral, Ecuador se posiciona como el país más competitivo de América Latina en este campo, seguido de lejos por Venezuela, Panamá y México, que son países que poco a poco han incrementado su participación en el mercado mundial del cacao fino en grano.

Debido a la gran demanda que existe en el país en la industria chocolatera se ha estructurado la creencia popular de considerar al chocolate como una golosina de consumo masivo; cuando este último es un alimento nutritivo. Esta afirmación fue apoyada por otra investigación científica de la Harvard Gazette de Dinamarca, que aseguraba que el consumo moderado de chocolate con alto contenido en cacao y bajo en azúcar es bueno para la salud.



Es así como nace la idea Nativo Ecuador Bean to bar “De la pepa a la Barra”, con la finalidad de destacar un producto meramente ecuatoriano desde la raíz y de ese modo dar a conocer los maravillosos beneficios del chocolate como tal.

## **FORMULACIÓN DEL PROBLEMA**

“Nativo Ecuador” mantiene la filosofía de construir un producto innovador por medio de la utilización de las técnicas del movimiento Bean to Bar; garantizando altos estándares en la producción de su chocolate. El producto comunicativo tiene la intencionalidad de demostrar que este último es fiel a lo que se presenta en el packing (empaque) y dejar de lado esa publicidad engañosa que muchos optan como estrategia de marketing. Lo que nos lleva al cuestionamiento y análisis de verificar ¿Cómo influyen las herramientas comunicativas en el mejoramiento de la imagen corporativa de una empresa de chocolate artesanal en la ciudad de Guayaquil?

## **OBJETIVOS**

- **GENERAL**

- I. Mostrar el origen del emprendimiento “Nativo” con respecto a su mercado objetivo.

- **ESPECIFICOS**

- I. Identificar las herramientas comunicativas que permitan el posicionamiento del producto en el mercado.
- II. Aplicar las herramientas comunicativas que permitan mejorar la imagen de la marca nativo

## JUSTIFICACIÓN

Dentro de las perspectivas de análisis se parte de la concepción de las adversidades a las cuales se ve sujeto la empresa Nativo; como una apreciación inicial cabe recalcar las limitantes en las estrategias de comunicación empleadas con anterioridad producto del desconocimiento de estas que dificultaban el correcto posicionamiento de la marca en el mercado.

La correcta aplicación de herramientas comunicacionales como lo fuere un producto audiovisual con el cual se buscará desarrollar una imagen corporativa de la empresa de Chocolates Artesanal “Nativo”. Este estudio permite conocer la forma de elaboración, procesamiento y desarrollo de un producto cuya calidad se basa en el porcentaje de cacao que tiene el chocolate.

Nuestra participación dentro de este proyecto se centra en los siguientes ejes fundamentales: la realización elaboración de un video reportaje que relate el proceso de creación de la marca Nativo; exponer la filosofía de trabajo Bean to Bar, las cuales constituyen la esencia de la marca.

Por lo tanto, desarrollar este proyecto como tal, supone la aplicación de todo el acervo de conocimiento adquirido durante el proceso de formación académica y nos permite fomentar nuestra creatividad y destrezas comunicacionales.

## DESARROLLO

### *I. EL PROCESO BEAN TO BAR EN LA FABRICACIÓN DEL CHOCOLATE*

Se describen diversos aspectos relativos al chocolate desde una perspectiva biocultural, en la que se busca articular los aspectos sociales con los aspectos biomédicos. Se muestra un panorama descriptivo del cacao (*Theobroma cacao*), su sinonimia común y científica; su posible origen mesoamericano; la diversidad de usos: terapéuticos, rituales, alimenticios y como «moneda»; información histórica, fitoquímica y distribución geográfica.

Schnepel (2002), El cacao es una planta de gran importancia económica mundial y con fuerte arraigo cultural en el mundo. El consumo de cacao, inicialmente, y de chocolate, posteriormente, siempre se asoció con beneficios para la salud, tales como el aportar mayor fortaleza, vigor sexual, resistencia al trabajo duro y a las bajas temperaturas, y muchos otros beneficios, aunque, inicialmente, sin un fundamento científico probado. (p.9)

Sin embargo, el conocimiento actual de los beneficios de salud aportados por muchas sustancias de origen natural, y los adelantos técnicos que permiten la detección, la cuantificación y el análisis de las propiedades químicas y biológicas de estas sustancias, ha posicionado a muchos alimentos y productos naturales en el rango de “beneficiosos para la salud”. El chocolate es justamente uno de ellos, y el beneficio de su consumo se asocia directamente con el poder antioxidante de sus componentes.

Jacob & Torres (2016) El cacao es el alimento con más antioxidantes del mundo; aporta hierro, vitamina C y ácidos grasos que mantienen saludable el sistema nervioso central, triptófano (antidepresivo) y la fenilalanina (sensación de saciedad). Así mismo tiene una gran cantidad de ácidos esenciales. (p.25)

## *II. LA CONCEPCIÓN DEL CHOCOLATE COMO UN SUPER ALIMENTO*

Sin duda alguna en algún momento puntual de la historia, se creó la concepción del chocolate como una golosina dentro del mundo de la producción del chocolate para lo cual parece apropiado realizar una crítica a la publicidad engañosa que trata al chocolate ecuatoriano, el cual es un producto premium como un dulce ; comercializando la idea que esto no es más que confitería al servicio de las masas ; es inexpugnable la idea de que este último es un producto creado para brindar emociones y generar placer, pero la verdad es que el chocolate oculta algo más, puesto que existen muchos mitos alrededor del consumo de chocolate; uno de los más comunes, radica en la creencia popular de que el chocolate engorda; premisa que no puede estar más alejada de la verdad.

Los super alimentos son productos de alto contenido en nutrientes y una excelente y eficaz forma de nutrir y desintoxicar nuestro organismo, es decir, que utilizando cantidades muy pequeñas, como pueden ser cinco gramos al día, se puede aportar a nuestro organismo grandes cantidades de nutrientes, vitaminas, minerales, antioxidantes, grasas saludables y enzimas.

El consumo de cacao, inicialmente, y de chocolate, posteriormente, siempre se asoció con beneficios para la salud, tales como el aportar mayor fortaleza, vigor sexual, resistencia al trabajo duro y a las bajas temperaturas, y muchos otros beneficios aunque, inicialmente, sin un fundamento científico probado ; sin embargo, el conocimiento actual de los beneficios de salud aportados por muchas sustancias de origen natural, y los adelantos técnicos que permiten la detección, la cuantificación y el análisis de las propiedades químicas y biológicas de estas sustancias, ha posicionado a muchos alimentos y productos naturales en el rango de “beneficiosos para la salud”.

## **METODOLOGÍA**

### **FASE DE LA INVESTIGACIÓN**

Se desarrolla un producto audiovisual, el cual se sirve de un esquema metodológico de índole multimedial a la par de exploratoria para atender mejor las exigencias del problema de la investigación con que se enfrenta; su estructura es de diseño descriptivo basado en un estudio de caso, partiendo de análisis documentado, entrevistas, en virtud de dilucidar la influencia de las herramientas comunicativas como un elemento clave en el mejoramiento de la imagen de la empresa “Nativo”.

### **PRE-PRODUCCIÓN**

Se define la idea principal en que se desarrolla el video reportaje, se selecciona los lugares más idóneos para grabar: Finca Nativo ubicada en las afueras de naranjal y el laboratorio de Nativo para realizar las entrevistas, así como también el cronograma de actividades a realizar en el tiempo determinado, especificando los lugares a visitar y los días de grabación, así mismo el presupuesto necesario para la investigación y el reconocimiento del lugar a fin de grabar el documental. Se realiza un guion literario y técnico para tener un esquema del producto audiovisual.

### **PRODUCCIÓN**

En esta etapa se realiza el rodaje, tomas de paso de exteriores y entrevistas del video reportaje de acuerdo con el cronograma de actividades, orientándonos con el guion técnico para realizar la toma adecuadas tomando en consideración los planos y ángulos ya establecidos.

## **POST- PRODUCCIÓN**

En este proceso se edita las entrevistas grabadas con el fin de acortarlas y dejar lo más relevante. Se realiza un tratamiento especial a la toma grabada, tomando en cuenta la colorización, siguiendo la línea gráfica que se establece previamente. Con respecto al audio se realiza la limpieza del ruido y se acopla una musicalización de acuerdo con lo que se muestra en el video reportaje.

## **CONSLUSIÓN**

Desde la perspectiva del Interprete, este producto permitió establecer las ventajas competitivas de una industria que recién empieza, a partir de un reconocimiento del desarrollo y avance a través de su historia, lo que dio paso a delimitar las primeras decisiones estratégicas, en el área de la comunicación y ejecución de las herramientas comunicativas en su construcción grafica de marca y empaque.

Debates acerca de este tópico existen y existirán para la posteridad; pero mientras no se comprenda los beneficios del consumo del chocolate las marcas no conseguirán entrar la memoria colectiva del consumidor; Este último debe aprender a apreciar la calidad del producto que está adquiriendo, pero nada de esto será posible hasta que los chocolatieres no aprendan a respetar el producto que ofertan.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- I. Aprendizaje, S. N. De, & Huila, R. (2021). *Los sistemas agroforestales y la incidencia sobre el estatus hídrico en árboles de cacao \* Agroforestry systems and the incidence on water status of cacao trees Sistemas agroflorestais e a incidência no estado hídrico em cacaueiros*. 19(1), 256–267.
- II. Bara, M. T. F., Campos, L. C., & Schimidt, F. (2020). *Cocoa Agro-Industrial Residue* (. 31(10), 2023–2029.
- III. Fernández Pichel, S. (2010). Mitos e imaginarios colectivos. *Frame*, núm. 6, 265–284.
- IV. Góes, J., Gabriela, A., Barbosa, D. F., Matos, I. De, Freitas, F. De, Macedo, V., & Camilo, A. (n.d.). *Preservação da identidade cultural de produtos regionais*.
- V. Matteredt, A. (2002). Historia de la sociedad de la información. In *Bolsillo Paidós 12*.  
[http://www.elsarbresdefahrenheit.net/documentos/obras/1711/ficheros/Mattelart\\_A\\_Historia\\_de\\_la\\_sociedad\\_de\\_la\\_informaci\\_n\\_2001\\_.pdf](http://www.elsarbresdefahrenheit.net/documentos/obras/1711/ficheros/Mattelart_A_Historia_de_la_sociedad_de_la_informaci_n_2001_.pdf)
- VI. Nutrients, M. (2021). *Mineral Nutrients and Plant-Fungal Interaction in Cocoa Trees* (. 32(2), 337–346.
- VII. Olán-acosta, M. D. L. Á., García-alamilla, R., & García-alamilla, P. (2019). *Caracterización vibracional de grupos funcionales en granos de cacao durante el tostado usando espectroscopía de infrarrojo por transformada de Fourier Vibrational characterization of functional groups in cocoa beans during roasting with Fourier transform infrared spectroscopy Resumen Introducción*. 1–17.
- VIII. Schnepel, E. M. (2002). Chocolate: From Bean to Bar. *Gastronomica*, 2(4), 98–100.
- IX. Sobral, L., Junior, F., Vellame, L. M., Oliveira, A. S. De, & Pedro, V. (2021). *Transpiration of young cocoa trees under soil water restriction*.



## ANEXOS

### CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

FECHA	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RECURSOS
Octubre	Reunión con tutora: Diseño del Proyecto	Se estructura el proyecto y su orientación	Laptop / bibliografías
Octubre	Reunión con tutora: Redacción de la investigación	Detalles del informe investigativo temas y subtemas.	Laptop / bibliografías
Noviembre	Preproducción	Empezaron la selección de lugares para la grabación.	Adquisición de material audiovisual
Diciembre	Producción del Video - reportaje	Tomas de paso de exteriores	Cámara y Gimbal para tomar fotos panorámicas
Enero	Producción del Video - reportaje	Grabaciones de entrevistas	Cámara , luces, trípode.
Enero	Post-Producción del Video reportaje	Entalonnaje, colorización y arreglo del sonido.	Laptop /programa de Adobe Premiare - Davinci Resolve para etalonnaje y Colorizacion
Febrero	Reunión con tutora: Presentación y corrección del material Teórico	Se realiza correcciones del documento, corrección en la reacción.	Laptop
Febrero	Reunión con tutora: Presentación del producto final	Se corrige pequeños detalles de audio	Laptop, programas de Adobe Premiere.

## PRESUPUESTO

<b>Recursos</b>	<b>Valor</b>
Laptop	\$2.100
Trípode , rótula	\$170
Osmo pockect 2	\$400
Cámara canon m50 y Cámara Sony alfa 6300	\$1.850
Insumos tecnológicos (micrófono, grabadora de audio)	\$150
Transporte y movilización	\$ 70
Alimentación y viáticos	\$100
Extras e imprevistos	\$300
<b>Total:</b>	<b>\$5.140</b>

## GUION TÉCNICO & DE PLANIFICACIÓN

<b>Imagen</b>	<b>Sonido-Musicalización</b>
Imagen recuperada de Houdini VXF	<b>Voz en off:</b> Como comienzan las historias, de donde nacen los sueños, que es lo primero que se te viene a la mente cuando piensas en chocolate. <b>Música:</b> Soda estéreo – La ciudad de la furia
Entrevista Abel	Soda estéreo – La ciudad de la furia
Imágenes recuperadas de Admr. chocolate buble buble://www.youtube.com/watch?v=s m7WgWmu-N0	<b>Voz en off:</b> Los expertos consideran al chocolate como un súper alimento que puede ser consumido sin ningún riesgo, más sin embargo otros lo consideran como golosina <b>Música:</b> Soda estéreo – La ciudad de la furia
Entrevista Abel Fuente <b>CEO de Nativo</b>	Música ambiental dinámica
Imagen de chocolate recuperado de Houdini VXF	<b>Voz en off:</b> Cambiar estos conceptos no resulta una tarea fácil. <b>Música:</b> ambiental dinámica
Aparición de Abel Fuentes <b>CEO de Nativo</b>	Música ambiental dinámica
Fotografías en exteriores: Finca Nativo	<b>Voz en off:</b> Materializar los sueños cuesta mucho trabajo, esfuerzo y dedicación existen momentos puntuales en la vida que marcan inicio a una nueva historia.
Imágenes de fábrica de chocolate Video de Abel fuentes Fotografías de su vida	Abel Fuente comenta como nace nativo a manera de relato de vida.
Fotografías de Abel Fuente y Nativo chocolate.	<b>Voz en off:</b> Llega un momento en la vida donde te cuestionas si realmente tus sueños son factibles o fueron inalcanzables para pocos que toman el valor de hacerlos realidad han de saber que el camino puede estar labrado con espinas, pero al llegar a la meta solo el éxito le espera.
Video de Abel Fuentes CEO de Nativo	<b>Voz en off:</b> Continúa el tema Abel Fuente
Fotografías de los socios de Nativo recogiendo el cacao.	Muchas creen que hacer chocolate es una tarea fácil pero no podría estar más alejado de la realidad es un trabajo que no puede hacer solo.
Entrevista a Billy Boundy <b>Jefe de operaciones de Nativo</b>	Comenta de anécdota en la primera feria que participó como socio de Nativo.

Fotografías de las ferias de emprendimiento	Continua hablando Billy Boundy
Fotografías de las ferias de emprendimiento	Voz en off: Es así como nace nativo ecuator de la alianza de dos grandes amigos y las ganas incansables de ver materializado un sueño.
Video de entrevista	Entrevista a Renato Rizzo <b>Director de Comunicación:</b> comenta acerca de cómo se unió a Nativo.
Imágenes del empaque	<b>Voz en off:</b> Continúa audio de entrevista de Renato Rizzo
Imágenes del empaque y en la Hacienda	<b>Voz en off:</b> Los nuevos emprendimientos se ven sujetos a las limitaciones comunicativas lo cual imposibilita su crecimiento exponencial como marca la fotografía y el parking eran asignaturas pendientes a mejorar.
Imágenes del empaque en la Hacienda y se añade video de Renato Rizzo	<b>Voz en off:</b> continúa entrevista de Renato Rizzo
Imágenes utilizadas para la promoción de la marca a manera de collage	Cortina musical
Video de la entrevista e imágenes de la publicidad	Entrevista de Billy Boundy
Imágenes de la publicidad de Nativo trabajo realizado por Renato Rizzo	<b>Voz en off:</b> Entrevista de Renato Rizzo
Video de la entrevista de Renato Rizzo	comenta su mayor reto en el área de comunicación y diseño
Imágenes de paso de la ciudad de Guayaquil	<b>Voz en off:</b> ¿Muchos de ustedes se preguntarán cual habrá sido el camino del éxito de esta marca? ¿Cuál es ese secreto milenario que usualmente debería estar guardado bajo 7 llaves? <b>Música:</b> Soda estéreo –Música ligera
Video de entrevista de Billy Boundy	Billy Boundy comenta de los procesos de Nativo
Video de chocolate recuperado de: Dream Chocolate world animation	<b>Voz en off:</b> La realidad es que no existe cosa tal como un secreto milenario; o algo que debería estar guardado bajo 7 llaves. Lo que caracteriza a Nativo y permite posicionarse como un producto artesanal es el conocido procesos Bean to bar que consiste en convertir un pepa de cacao en una deliciosa y exquisita barra de chocolate.
Imagen dramatizada con efecto zoom eye y de la finca	Nos trasladamos a la Finca Nativo: ubicada en las afueras de Naranjal; Ecuador donde empieza toda la magia.

Video de entrevista	Entrevista a Rita Robalino. <b>Ingeniera Agrónoma:</b> comenta de la siembra, cosecha y post cosecha. Y la importancia económica del cacao en el Ecuador.
Imágenes del cacao tomadas en la finca Nativo	El proceso Bean to Bar comienza con una pepa de cacao la misma que ha sido considerada desde épocas ancestrales como un alimento de dioses. Teobroma cacao L. es el nombre científico que recibe el árbol del cacao o cacaotero, nativo de regiones tropicales y subtropicales de América.
Imágenes de la finca Nativo	<p>En este paso es donde se forma el aroma y el sabor, dependiendo de los aromas que se quieran conseguir se debe dejar más o menos tiempo fermentando y se suele cubrir con hojas de plátano para que la pulpa interactúe con los azúcares de ésta.</p> <p>Una vez está fermentado se extiende sobre una superficie bien lisa y se deja secar bajo el sol.</p> <p>Un dato interesante: En el proceso de secado, la humedad del cacao baja del 60% al 7%.</p>
Imágenes del proceso de temperado, tomada en el laboratorio de Nativo.	Este proceso es fundamental para que el haba o el grano de chocolate obtenga todos los aromas los cuales vinculamos a su sabor, para ello se suele utilizar una máquina para tostar el cacao, diseñada para captar el máximo aroma posible y donde se puede personalizar la temperatura
Imágenes de la máquina refinadora, tomada en el laboratorio de Nativo.	Las nibs del cacao son trituradas con la intención de facilitar de crear una uniformidad en el grano para su refinamiento al cual se le añadirán todos los ingredientes directamente a la refinadora, entonces, la refinadora de cacao mediante un proceso de fricción entre esferas las cuales irán rompiendo las partículas hasta dejarlas de un tamaño inferior a 20 micras.
Imágenes del proceso de refinamiento, tomada en el laboratorio de Nativo.	En el refinamiento eliminamos la acidez no deseada y una posible humedad residual para maximizar las propiedades del producto. ¿Cómo se hace? Este proceso suele durar entre 8h y 12h y se trata de introducir el chocolate en una cubeta calefactora e ir agitándolo continuamente para

	oxigenarlo mediante un flujo de aire variable y así poder conseguir un producto homogéneo.
Videos del proceso de la elaboración del chocolate.	<b>Voz en off</b> :Reflexión de Billy Boundy y los procesos del chocolate
Videos del entablado del chocolate	<b>Voz en off</b> : Esta es la parte más importante para conseguir el mejor aspecto, ya que, mediante un proceso de calentar el chocolate para posteriormente enfriarlo logramos la cristalización del chocolate, que es la encargada de conseguir un chocolate más brillante, crujiente y fácil de desmoldar.
Video de la entrevista	Entrevista de Billy Boundy
Video de la entrevista	Entrevista de Abel Fuente: el chocolate es Nativo y cierre.