



# Crean productores de cacao la primera fábrica de chocolate en costa de Chiapas

2006-05-01- Nacional - Finanzas



- Campesinos pretenden incursionar en los mercados local, nacional e internacional
- El BID, el gobierno federal y la propia comunidad aportaron \$3 millones de inversión inicial

Rodolfo Villalba

Mazatan .- Campesinos productores de cacao del ejido Aquiles Serdán crearon la primera fábrica de chocolate en la costa de Chiapas, con la que buscan ingresar al mercado local, nacional e internacional y darle un valor agregado a la siembra del grano.

Olvidados por las grandes transnacionales que se han abocado a usar mezclas de aceites vegetales, endulzantes y colorantes artificiales en la fabricación del chocolate, los productores de esta región del estado buscan ingresar al mercado con su producto ciento por ciento elaborado con cacao y endulzado con azúcar de caña.

Con una inversión inicial de 3 millones de pesos aportados por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID), el gobierno federal y la propia comunidad, la fábrica Chocolates Finos San José SC, dio inicio a sus operaciones.

Bernardina Cruz, presidenta de la cooperativa, señala que la fábrica servirá para atraer recursos a este ejido, ya que se está generando empleo directo e indirecto entre la población, porque se adquiere el cacao de pequeños productores, siempre y cuando tengan los estándares de calidad requeridos.

"Es importante que los más pequeños productores puedan vender su fruto, ya sea dos o tres kilos", manifiesta.

Jorge Aguilar Reyna, director comercial de la Red Maya de Productores Orgánicos y asesores de este grupo de microempresarios, indica que la comercialización del chocolate se inició en tiendas de autoservicio como Gigante, mientras que se encuentran en proceso de negociación con otras cadenas.

La fábrica Chocolates Finos San José adquiere el cacao de productores de Mazatán, Tapachula, Villa Comaltitlán y la caña de azúcar de campesinos del municipio de Tzimol.

Hasta el momento se manufacturan 100 cajas diarias que contienen a su vez 24 cajitas con seis tabletas de chocolate fino cada una, pero se espera alcanzar una mayor producción en cuanto el mercado se abra más a este producto.

La tarea fundamental, destaca Aguilar Reyna, es posicionar nuevamente el cacao del Soconusco en el mercado mundial, toda vez que en años anteriores fue reconocido como el mejor del mundo por sus características de calidad.

Comenta que se encuentran en negociaciones con cinco empresas de Bélgica, Suiza y Francia, así como otro tanto de Estados Unidos, las cuales tienen intención de adquirir su producto.

Por el momento se produce únicamente el chocolate dulce, al estilo mexicano, pero se trabaja ya en la elaboración del chocolate semiamargo y amargo.

Cuentan también con el respaldo del gobierno del Distrito Federal a través del programa de apoyo a las micro industrias, ya que los productores de Amaranto requieren chocolate y es otro mercado importante al que están ingresando.