

Forbes



CONTENIDO

PÁGINA
64



EL SALVADOR
DE BUKELE

HAY UN ANTES Y UN DESPUÉS DE
MAYIB BUKELE PARA EL SALVADOR;
UNO DE LOS PAÍSES MÁS PEQUEÑOS
DEL CONTINENTE QUE TIENE ALGO
IMPORTANTE QUE MOSTRAR AL MUNDO.

FOTOGRAFÍA DE PORTADA REALIZADA POR PACO GRAMONTTI EL 31 DE MAYO,
EN LA CIUDAD DE SAN SALVADOR, EL SALVADOR.

FRONTAL

12. EL WILLY WONKA LATINOAMERICANO Y SU FÓRMULA SECRETA. La tecnología se ha vuelto crucial para afinar la preparación del chocolate Paccari, comparte su creador, el ecuatoriano Santiago Peralta, que exporta al mundo.

15. EL TALENTO INDISPENSABLE Y LA COMPETITIVIDAD. La presencia de la mujeres en la áreas STEM mejora, pero a paso lento contra la creciente demanda de talento con capacidades en estos ámbitos.

18. TALENT HUB Y LA CREACIÓN DE REDES LABORALES.

Mónica Nájera, fundadora de esta plataforma guatemalteca, facilita la búsqueda de talento con expertise en el área tecnológica, y ya colocó a más de 12,000 en el istmo.

20. COSTA RICA, LA SEDUCCIÓN QUE NO TERMINA.

El nuevo director de la AmCham, Juan Carlos Chavarría, augura que los inversionistas seguirán apostando por Costa Rica, alentados por los incentivos fiscales de ese país.

OPINIÓN

- 24. MELINDA FRENCH GATES** / Nuria Marín
- 25. CREATOR ECONOMY** / Mario A. Esparza
- 26. GESTIÓN CIRCULAR DE RESIDUOS** / Camilla Angelini
- 27. UNA RED ELÉCTRICA MODERNA** / Marco Cosío

REPORTAJES

30. PRIDE ECONOMICS.

La diversidad busca hacerse un lugar permanente en la cultura organizacional de las empresas más allá del Mes del Orgullo, e impactar su innovación y rentabilidad mostrando sus singulares aportes para satisfacer a un mercado competido y diverso.



LIFE

74. LACHAPPELLE, FIEL A SU SINGULARIDAD.

El artista visual estadounidense David LaChapelle busca sorprender con el apego y lealtad a su singular forma de ser, a sus creencias y a un mensaje firme para llegar a las personas.



78. EL PODER DE LA INSPIRACIÓN.

Panamá estará presente en la recta final del Premio Unluck her future 2024, con el que The Bicester Collection reconoce a emprendedoras sociales de Latinoamérica.



46. TURISMO DE LUJO

REPÚBLICA DOMINICANA.

En uno de los mejores momentos que vive el turismo en República Dominicana, Grupo Cisneros eleva al máximo la propuesta de este destino, aceptando el reto de conquistar a un turista más sofisticado, con una derrama económica mucho más importante.



Por Israel Pantaleón

EL WILLY WONKA LATINOAMERICANO

SANTIAGO PERALTA, CEO DE LA MARCA DE CHOCOLATE PACCARI, CONSIDERA QUE LA TECNOLOGÍA ES UN ELEMENTO CLAVE PARA AFINAR LAS FÓRMULAS DE PREPARACIÓN Y PARA EXPORTAR SUS PRODUCTOS A DIFERENTES PAÍSES DEL ISTMO.

FRONTAL • INDUSTRIA

Paccari es una empresa de origen ecuatoriano, que se dedica a la fabricación de chocolates. Su CEO y fundador, Santiago Peralta, es un visionario que desde 2018 exporta más 3 millones de barras de chocolate anualmente a más de 40 países, incluyendo a Panamá y México, y para quien la tecnología y la ciencia son claves para los procesos de fermentación del cacao.

“Con el cacao hacemos protocolos de fermento y de secado muy científicos para estabilizar y mantener un proceso que nos brinde la materia prima exacta, no perfecta porque siempre hay variaciones, pero esto nos ayuda mucho”, explica Peralta, quien se ha convertido en un referente en la industria chocolatera a nivel mundial, y quien en 2013 fue reconocido como “El mejor chocolatero del mundo” por la Asociación del Chocolate Fino.

Parte importante en el proceso de la fabricación del chocolate es que la tecnología ayuda a certificar de que región proviene el cacao o a determinar el agricultor. Gracias a las nuevas herramientas, “podemos saber de qué origen es ese cacao”, asegura Peralta.

Hasta el uso de los satélites es importante en la producción del chocolate, destaca, debido a que mediante estos se puede conocer con precisión lo que se siembra, algo que es importante ante las nuevas legislaciones que cuidan el origen de las materias primas. Por ejemplo, en la Unión Europea hay

EL PRECIO DEL CACAO SE DISPARA



FUENTE: ICCO

una ley que plantea el uso de cacao libre de deforestación, explica.

Paccari premium es un chocolate orgánico, por lo que la empresa ha implementado procesos tecnológicos que brindan herramientas para mantener las plantaciones libres de enfermedades.

El CEO de Paccari comenta que por ahora no han hecho uso de la inteligencia artificial, debido a que el tema del chocolate es muy humano en su proceso, además de ser sensorial y experimental con el talento humano.

“La experiencia que te provee el chocolate es muy subjetiva. No veo aún en qué nos podría ayudar la inteligencia artificial en ese sentido.

“Creo que es más el boca a boca humano lo que más nos ha ayudado para que Paccari llegue a las manos de muchas personas en todo el mundo”.

Bajo un modelo de comercio directo, la empresa ecuatoriana ha acortado la brecha entre producción y mercado, en beneficio de más de 4,000 agricultores locales de pequeña escala.

En 2019 su modelo de negocios se convirtió en un caso de estudio en la Universidad de Harvard. En 2022, la empresa reportó una facturación anual global de 8 millones de dólares (MDD).

SE CUADRUPLICA EL PRECIO DEL CACAO

Uno de los retos o desafíos para la industria del cacao, admite el empresario, es el cambio climático que tiene un impacto directo en el precio de la materia prima.

En África se produce el 60% del cacao a nivel mundial y a casusa de la sequía, esta industria se verá impactada.

El precio de la tonelada de cacao se elevó a 11,000 dólares desde 2,500 dólares, es decir que se ha cuadruplicado. “Esto obligará a todas las industrias y a los productores a subir los precios”, observa Santiago Peralta.

De acuerdo con la Organización Internacional del Cacao (Icco, por sus siglas en inglés), en los países africanos Costa de Marfil y Ghana, que proveen el 70% de la producción de cacao mundial, hubo una reducción de cosecha causada por plagas y enfermedades



CON EL CACAO HACEMOS PROTOCOLOS DE FERMENTO Y DE SECADO MUY CIENTÍFICOS PARA ESTABILIZAR Y MANTENER UN PROCESO QUE NOS BRINDE LA MATERIA PRIMA EXACTA, AUNQUE NO PERFECTA PORQUE SIEMPRE HAY VARIACIONES"

FRONTAL • INDUSTRIA | 25

proliferadas por las lluvias extremas en 2023, por ello esta materia prima registró una alza importante el año pasado. La organización internacional prevé que en este año suba, al menos un 20% más.

La producción de cacao ha caído desde 63,416 toneladas registradas en 2020 a 59,871 toneladas en 2023, de acuerdo con Icco.

Paccari exporta sus chocolates a diversos países desde 2018, incluyendo

a los tradicionales chocolateros Suiza, Bélgica, Francia, Emiratos Árabes, además de Estados Unidos, Japón y China, entre otros. También tiene presencia en supermercados y tiendas especializadas en chocolate premium, la marca se ha destacado por su compromiso con la producción sostenible y el comercio justo.

Hacemos énfasis en que utilizamos la agricultura orgánica. Una muestra de ello es que sus productos no usan leche, porque las vacas generan 60% de los gases de efecto invernadero. "Somos veganos, desde siempre somos libres de leche. Hemos propuesto alternativas como chocolates con crema coco y no con leche, con azúcar de coco que es mejor para el nivel glucémico y tienen cero emisiones de metano", resalta Peralta.

Desde la perspectiva del empresario, el chocolate prácticamente es un producto de primera necesidad, no es como una casa o un auto, sino como algo que forma parte de la cultura de las familias. Además, el chocolate es un alimento con muchas propiedades alimenticias que lo hacen básico y necesario. **F**