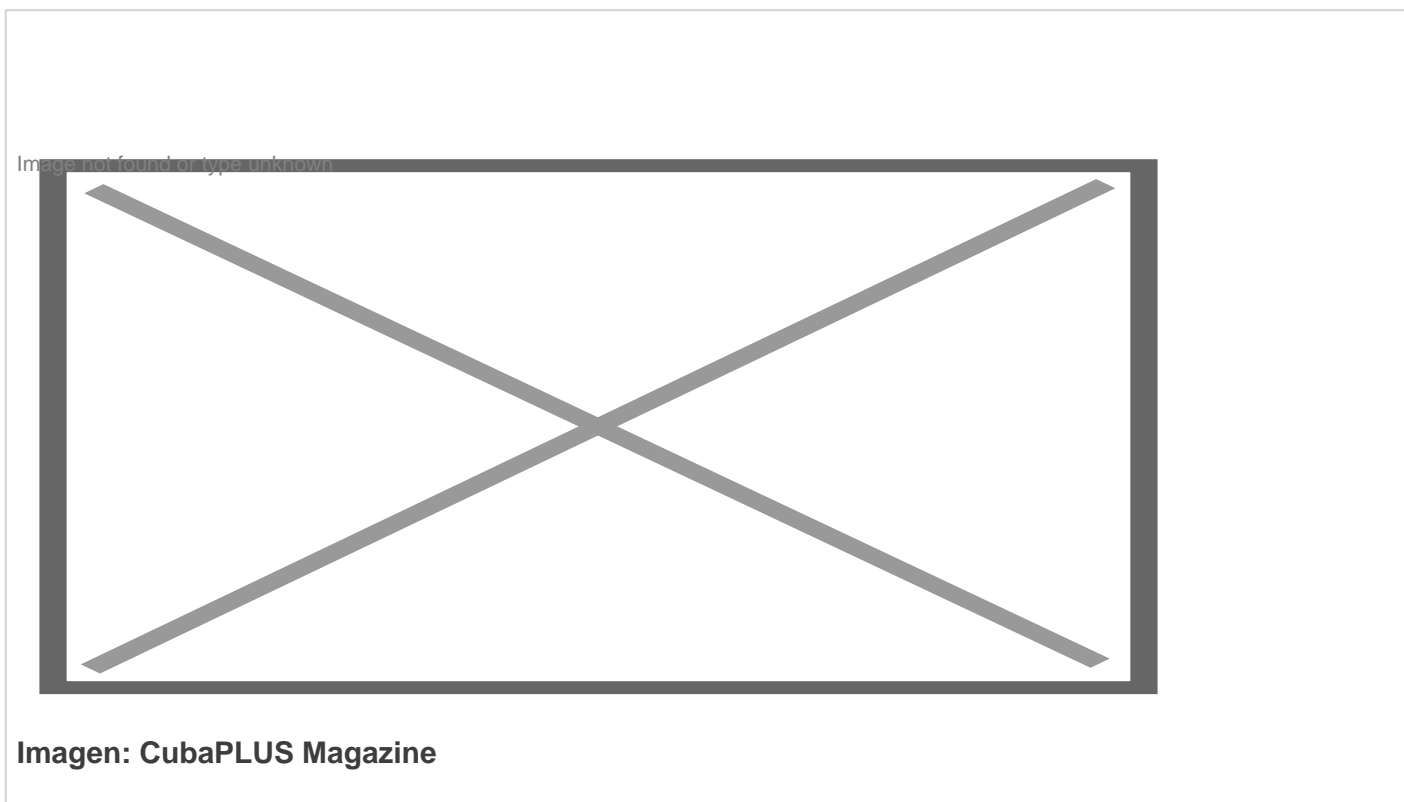


El cacao cubano por recuperar lugar cimero en el mercado



Luego de un proceso de remodelación tecnológica en la fábrica de chocolate Baracoa, el cacao cubano apuesta por recuperar el lugar cimero que tuvo en el mercado, avalado por la calidad de tabletas, bombones y la propia manteca con alta demanda entre clientes internacionales.

Reder Londres Noa, especialista en procesos tecnológicos de la Unidad Empresarial de Base derivados del cacao, Fábrica de Chocolate Baracoa, expresó que hace un lustro iniciaron el proceso de remodelación, a raíz de un proyecto de desarrollo integral, cambiaron el equipamiento tecnológico de la línea de transformación de cacao y de producción de tabletas y bombones industriales.

Actualmente se encuentra en la fase final de puesta en marcha, lo cual permitirá elevar la calidad de la producción y enfrentar el proyecto de desarrollo de la agricultura de aumentar los niveles productivos de la cotizada planta de hoja perenne de la familia Malvaceae, explicó Londres Noa.

El directivo, que estuvo presente en la recientemente finalizada Feria Internacional de La Habana - FIHAV-, recordó que esa industria es la única que procesa el cacao en el país y abastece al resto que, de una manera u otra, trabaja el producto nacional, catalogado como fino y de buen aroma.

Anunció que comercializan el cacao en polvo y concretan acciones para reinsertarse en el mercado internacional con la manteca, demandada por su utilización en la medicina y cosmética, aunque también presentarán las tabletas industriales que producirán en formato de 30 gramos (g) como novedad, y mantendrán las de 50 y 100 g.

Los proyectos de la fábrica se encaminan a mantener la línea de producción de mezclas en polvo y también bombones rellenos, además de la línea de productos artesanales para mercados dirigidos, como las cestas confeccionadas completamente de chocolate que propusieron en FIHAV.

El especialista en procesos tecnológicos destacó el potencial del cacao cubano que juega con las temperaturas y mantiene los sabores y aromas tanto frutales como florales; el 75 por ciento del cacao que se produce en Cuba está en Baracoa y es una fortaleza que tenemos que aprovechar, indicó Londres Noa. (**Fuente:** [ACN](#)).

<https://www.radiohc.cu/index.php/noticias/economia/339338-el-cacao-cubano-por-recuperar-lugar-cimero-en-el-mercado>



Radio Habana Cuba