

**JOSÉ CAMPOS**

PROPIETARIO

**KAMER SRL.**

## **Innovación con productos de la Amazonía**

El ejemplo de su padre y abuelo vinculados a la industria y producción fue una motivación, a la que se sumó el conocimiento adquirido en una de las empresas más importantes de chocolate de Italia. José Guillermo Campos Merino ejemplo de emprendedor dinámico impulsa la empresa KAMER S.R.L. con productos de la Amazonía

### **¿Cómo identificó la oportunidad de negocio y cuando empezó?**

*“Trabajé en la fábrica de dulces y chocolates Ferrero S.A de Italia, donde aprendí mucho en el desarrollo de azúcares especiales; siendo investigador en productos nuevos de la empresa, llegué a ser doctor en Química Industrial de la Universidad Degli Studi di Torino (Turín Italia) y asistente para la realización de empresas industriales en América Latina y Caribe; mi idea era quedarme durante muchos años en Italia; pero después vi que en Bolivia tenemos un potencial muy grande de materias primas sobre todo para este rubro del chocolate con el empleo de frutas tropicales en dulces o golosinas. Entonces me dediqué a estudiar el “Amazonas Boliviano” donde encontré cosas interesantes como el cacao, cupuazú hermano del cacao; estuve investigando y desarrollando productos con esta maravilla que nos ofrece la naturaleza, sin olvidarnos de la castaña. Antes de ingresar al rubro de la chocolatería me dediqué a la producción de truchas en alianza con una empresa, pero por varias razones dejé esta actividad, complementó el emprendedor que antes de dedicarse a este rubro, inició otro. Han pasado cinco años y KAMER se ha consolidado gracias a la colaboración de instituciones como NEOEMPRESA, fundación Nuevo Norte y otros profesionales”.*

### **¿Cuáles son los principales logros de la empresa?**

Hemos comenzado con Tahuamanu, que es una gran industria exportadora de almendras a la cual le debo el empuje de la iniciativa. Sacamos productos en base a almendras, mazapán, amazonitas que es un turrón tipo alicante y hoy en día la misma amazonitas con mieles de diferentes lugares (miel de abeja de achachairú, de jobobo y otros).

El chocolate tiene una diversidad de presentaciones acompañada de productos amazónicos, también se utiliza la frambuesa de Tarija y se utiliza materias primas diversas para poder sacar los productos.

### **¿Qué dificultades tuvo que vencer la empresa?**

No nos entienden en algunas cosas, pero también existe un gran cariño y transmisión de conocimientos populares en la Región del Amazonas, nosotros sacamos la innovación tecnológica y damos nuevas visiones a nuestros productos.

El gran problema es el transporte, trabajar en el Amazonas, es muy sacrificado, viajes peligrosos y difíciles pero cuando existe el Amor uno va a buscarlo.

### **¿Cómo responde el mercado en sus productos?**

El mundo entero está revolucionando hay mucha demanda de lo orgánico y el Amazonas es un nicho maravilloso que no lo sabemos explotar. Es bueno remarcar que Bolivia debe elaborar productos de calidad y transformar la materia prima de mejor manera. En Bolivia tuve una gran receptividad en las tiendas Licor y Chocolandia en sus tres tiendas, próximamente se comercializarán en Santa Cruz y Cochabamba.

### **¿Cuáles son sus planes a corto y largo plazo?**

Contar con una pequeña fábrica de chocolates de alta calidad, porque quiero vender calidad al mundo. En dos o tres meses, tendremos una fábrica en alianza con la empresa Madre Tierra y el IPHAE, que es una fundación que trabaja con productos de la Amazonía.

### **¿Quién es José Guillermo Campos Merino?**

- Nació en La Paz
- Realizó estudios en el colegio Mariscal Braun y La Salle. Se ausentó del país con una beca de las escuelas cristianas, donde sacó su doctorado en Química Industrial.
- Tiene 15 años de matrimonio con su compañera Verónica Hevia y Vaca quién impulsa sus actividades.
- Pasatiempo: gran caminador, pinta y es historiador.

### **Factores de éxito**

Conocimiento amplio sobre la producción: la fortuna de haber tenido amigos que dieron su mano generosa, tercero mi patria que me ofrece todo lo que yo quiero.

### **Radiografía de la empresa**

*“Generamos mucho empleo indirecto: 200 familias trabajan en Riberalta con el cupuazú, 300 familias trabajan con el cacao, tenemos gente que trabaja en la*



*almendra. Invertí mis propios ingresos desde un inicio y ahora en la planta de Mecapaca”*

**Consejo a los emprendedores**

Que los emprendedores perseveren, que no se dejen llevar solamente con el pan inmediato sino también vean en el futuro, un emprendimiento lleva cinco hasta 20 años y los frutos son interesantes.

**CONTACTO:**

Teléfono: 2797502

E-mail: [kamer.srl@gmail.com](mailto:kamer.srl@gmail.com)