

Mario Choque

Presidente del Consejo de Administración del Ceibo

“Hay muchas oportunidades en el mercado internacional”

La Cooperativa El Ceibo es un ejemplo de organización y del trabajo solidario en las zonas rurales del país.

Unas 38 cooperativas trabajan en Alto Beni en la producción de cacao, que luego, ya sea como materia prima o producto con valor agregado, sale a los mercados de Europa y Norteamérica. Mario Choque es su actual presidente y él cuenta su historia y la de los 30 años de este ejemplo de emprendimiento.

¿Cómo llegó a involucrarse en este emprendimiento del Ceibo y del cacao?

“Yo soy de La Paz. He emigrado al Alto Beni el año 85. Fue una aventura. Yo he descubierto que en La Paz habíamos tenido un paraíso que es el Alto Beni. Me he quedado ahí, mi familia es alto beniana. He empezado de cero mi emprendimiento, gracias a Dios que me ha ido bien, he aprendido que hay que trabajar por la gente, con las bases y siempre he sido así. Voy a llegar hasta donde las bases lo digan. Luego tendré que retornar a mi comunidad a seguir produciendo el cacao”.

¿Sabía que algo bueno le esperaba o se fue a la aventura?

“Me fui a una aventura. A ver qué se me podría presentar allí, y bueno se me presentó lo del cacao. Pero hay que esperar cinco años para obtener los resultados. Trabajar cinco años y recién ver los resultados después de ese tiempo es un desafío y hay que ser consecuente y perseverante. Yo he empezado de cero ayudando a mi suegro en la producción de cacao hasta comprarme un lote y entrar al Ceibo”.

Realmente esperar cinco años para lograr réditos parece mucho, con esta experiencia ¿qué recomendaría usted a los futuros emprendedores?

“Yo recomendaría a las nuevas generaciones que siempre hay algo que queremos hacer y es mejor hacerlo en su momento, cuando se da la oportunidad, tenemos mucho potencial en Bolivia y hay que fortalecer eso, hay que explotarlo. No dejen pasar el tiempo. Hoy en día ya no está como para dejar pasar el tiempo. Hoy en día hay que sacarle tiempo al tiempo para tener resultados positivos. Hay iniciativas, pero hay que ponerle amor propio, coraje y voluntad con el país y nuestros semejantes”.

¿Cómo nace la idea de construir el Ceibo?

“El emprendimiento en realidad lo iniciaron nuestros padres. Ellos han emigrado al Alto Beni de los tres pisos ecológicos del país en los años 60 para involucrarse en un proyecto que en principio ha sido de la Corporación de Desarrollo de La Paz. Ha sido un gran desafío para nuestros padres, ellos han tenido que luchar mucho contra las enfermedades y otras incomodidades.”

“En principio se manejó una cooperativa que era del Gobierno pero no alcanzó el éxito esperado. A partir del 70 al 75 se fue socializando y promoviendo la segunda cooperativa. En base a este trabajo se logró hacer un primer evento el 5 de febrero de 1977, en el colegio Martín Cárdenas del kilómetro siete, allí se fundó el Ceibo con 12 cooperativas. Desde entonces se ha tenido grandes desafíos y ahora ya tenemos 38 cooperativas”.

¿Cuál fue la necesidad de crear esta organización?

“Las organizaciones de producción del cacao estábamos sometidos a la explotación de los intermediarios chocolateros que eran empresas. Los productores dependían de esos intermediarios, del precio que les querían pagar, del trato que les querían dar, por esa situación es que en la zona de alto Beni ha surgido la necesidad de hacer este trabajo. Luego también había la necesidad de crear una fábrica artesanal en el año 1980 en la zona de Río Seco de El Alto. En el año 1995 ya hemos tenido una tecnología de punta, y ahora ya somos una fábrica con inversiones de 800 mil dólares para subsanar nuestros cuellos de botella y porque además queremos entrar en otros productos”.

¿Cuáles han sido los principales problemas que han tenido?

“En su momento hemos sido proveedores de materias primas, hemos exportado cacao a Suiza y Alemania, pero luego hemos visto que no es bueno ser solo vendedores de materias primas, sino también darle al producto valor agregado. Tenemos mucha demanda y tenemos que trabajar en esta parte”.

¿Cómo está estructurada la empresa?

“Tenemos dos áreas muy importantes en Ceibo, el Programa de Implementación Agroecológica y Forestal (PIAF). Nuestros principios son el de cuidar el medio ambiente para que tengamos un trabajo de largo aliento. Nosotros como segunda generación queremos dejar a nuestros hijos y nietos una tierra fértil para que sigan trabajando”.

“En la parte del PIAF tenemos cuatro áreas, forestal, agroforestal, desarrollo organizacional y capacitación. No descuidamos esta última parte porque un productor en la producción orgánica tiene que cuidar el suelo, tiene que cuidar la

planta. No tiene que usar ningún químico. En la parte forestal lo que hacemos es trabajar con la degradación para hacer la reforestación y no tener problemas a futuro. Estamos fortaleciendo las cooperativas. Hay bastante interés, expectativa y confianza porque como organizaciones de base estamos haciendo toda la cadena del cacao”.

“También ha habido una iniciativa del Ceibo de hacer un Comité Nacional de productores del Cacao. Esto se ha realizado en noviembre del año pasado donde han participado productores de La Paz, Beni, Cochabamba, Santa Cruz y Pando y la confianza de ser el presidente de esta organización ha recaído en mi persona”.

“En el Ceibo queremos transmitir nuestra experiencia a nivel nacional. Hay el interés, hay la voluntad, pero no hay los recursos todavía”.

¿Cómo ha crecido la empresa en estos 30 años?

“En el Ceibo tenemos un producto competitivo en el mercado internacional y no tenemos nada que envidiar a otros países. Apostamos al emprendimiento y ahora estamos viendo la posibilidad de entrar al rubro de las frutas deshidratadas. Porque el productor está diversificado en su parcela, no sólo tiene cacao, también tiene cítricos, tiene café, queremos que se produzca arroz orgánico, en realidad todo debería ser orgánico, ojalá que tengamos buenos resultados, nosotros queremos siempre cuidar la salud de nuestros consumidores, queremos cuidar el medio ambiente y generar más empleo para nuestra gente”.

“El 70 por ciento de nuestra producción es para la exportación a los mercados internacionales y el 30 por ciento es para el mercado local. Pero no sólo queremos ser exportadores de materias primas, ese es nuestro gran desafío. El año pasado hemos comprado una maquinaria de EEUU en 230 mil dólares y estamos trabajando en sacar una cocoa que sea competitiva en el mercado internacional. Cumplimos con todas las normas internacionales, las certificaciones de la Unión Europea y de Japón y exportamos a éste último país”.

¿Cuál ha sido el momento más difícil en este emprendimiento?

“La parte más difícil ha sido concientizar al productor en lo que es la producción orgánica. También es difícil el apoyo financiero para estas iniciativas. Viendo que el Ceibo ha demostrado cómo trabajar hay otros productores que quieren involucrarse en esta iniciativa pero requieren recursos para empezar y capacitarse. Tenemos gente en Santa Cruz, Cochabamba, Beni y Pando capacitando, porque nos interesa preparar nuevos emprendedores”.

¿Cómo identifican las oportunidades de negocios?

“Hay muchas oportunidades en el mercado internacional, por eso queremos sacar al Canadá el chocolate blanco. Hemos mandado muestras y nos han hecho algunas observaciones. Estamos haciendo las correcciones y Dios mediante este

primer semestre estaremos haciendo nuestra primera exportación. Así todo el tiempo estamos buscando oportunidades”.

“El chocolate blanco se hace en base a la manteca de cacao y también estamos sacando un chocolate con cereales, con maca, estamos sacando un producto con estevia para los dietéticos, porque hemos visto que el mercado es amplio”.

“También queremos sacar un chocolate 100 por ciento orgánico, pero el problema es que en Bolivia no hay azúcar orgánica, ahora tenemos nuestra esperanza en San Buenaventura. El año pasado llevamos a EEUU un chocolate 100 por ciento orgánico con azúcar que importamos de Brasil. Era un festival y al tercer día el chocolate se acabó. Hay un potencial mercado en Europa, pero faltan insumos. Ojalá que la Prefectura y el Gobierno apoyen el proyecto de San Buenaventura. Si es así le aseguro que tendríamos un producto de calidad para la exportación.”

¿Cómo es su equipo de trabajo?

“Yo me considero como un Director Técnico que tiene que preparar su equipo de fútbol, con el que voy a trabajar. En la parte del PIAF esta la dirección, y en la parte de la agroindustria tenemos un gerente más las subgerencias de acopio, producción, comercialización y finanzas.”

“En el PIAF están trabajando 65 técnicos de campo que en este momento están con los productores dando el asesoramiento y la orientación necesaria.

Aquí seleccionamos a la gente de las cooperativas. Cada cooperativa manda a sus postulantes y de acuerdo a un examen entrar a trabajar por mérito, los que se destacan tienen la oportunidad de aportar con su granito de arena.

En la parte de la agroindustria en La Paz trabajan mayormente las damas, porque el trabajo en el chocolate es más delicado y las manos de las damas son más delicadas. Trabajan las hijas de los socios. En cambio en el campo trabajan los varones porque allí es más duro, hay lluvia, hay sol, etc. Allí los hijos están como técnicos. “

“Ahora para todo esto tenemos un comité de selección del personal que hace todo el procedimiento. Los seleccionados tienen tres meses de evaluación si se destacan trabajan en el Ceibo, porque cuesta, no es difícil pero hay que tener compromiso con la organización.”

¿Cuáles diría usted son los tres hitos más importantes que apoyaron el éxito que tienen ahora?

“Los tres puntos clave del éxito de la organización son el fortalecimiento organizacional que tenemos, el emprendimiento de cada uno y el compromiso moral con la organización.”

“Nuestros principios son la autogestión administrativa y empresarial, participación democrática, capacitación integral, producción ecológica, distribución de excedentes e integración con organizaciones similares.”

¿Ustedes están abiertos a tener más socios, qué requisitos se debe cumplir?

“Necesariamente tiene que ser productor, tiene que vivir lo que es ser productor del cacao. Luego tienes que esperar paciente y tolerantemente cinco años. Tener una parcela de dos hectáreas de cacao, ser parte de una cooperativa.”

“En mi caso yo he tenido que esperar 15 años para estar donde estoy, he tenido mis dos parcelas, he apoyado a mi comunidad, a mi gente y he asumido antes otros cargos. Eso me ha avalado. He competido con 30 aspirantes y la magna asamblea me ha dado la confianza viendo mi trabajo y mi compromiso.”

¿Quien es Mario Choque?

- Nació en La Paz el 10 de junio de 1959
- Técnico en mecánica automotriz, realizó también cursos de oratoria y liderazgo. Pero su principal actividad a la cual le dedicó 20 años es la producción orgánica de cacao.
- Familia: Delia Flores Ruiz, esposa y Mónica y Miguel, hijos.
- Su pasatiempo favorito es la lectura.
- Su empresa: El Ceibo, cooperativa de productores de cacao de Alto Beni.

¿Cómo lo logró?

El éxito de El Ceibo se fundamenta en:

- El fortalecimiento organizacional
- El emprendimiento de cada productor
- El compromiso moral con la organización.

Recomendación a los emprendedores

“Hacer lo que se quiere en su momento, cuando se da la oportunidad” y “Poner amor propio, coraje y voluntad a las iniciativas”.