



PERFIL EMPRESARIAL



CHCOLALA
República Dominicana
[Sitio web](#)

SOBRE CHCOLALA

- **Año de registro:** 1990.
- **Número de empleados:** 19.
- **Sector de negocios:** Agroindustrial.
- **Misión:** Producir chocolate artesanal de alta calidad, generando medios de vida sostenibles para mujeres rurales y contribuyendo al desarrollo de su comunidad.
- **Visión:** Consolidarse como una empresa competitiva en mercados nacionales e internacionales, promoviendo al mismo tiempo la igualdad de género, la inclusión social y el desarrollo económico local.

Nelfi Altagracia García - Fundadora



Nelfi Altagracia García es trabajadora social, fundadora de varios grupos sociales en su municipio y una incansable defensora de las causas comunitarias. Fundó la fábrica de chocolate artesanal Chocolala y participa en diversas iniciativas que promueven la integración de las mujeres en todos los ámbitos de la sociedad, así como su inclusión en la toma de decisiones relacionadas con el desarrollo y progreso del municipio y de la República Dominicana. Ha realizado estudios técnicos en el Instituto Técnico Profesional INFOTEP y posee formación en Administración de Empresas.

CONTEXTO

Historia

Chocolala nace en 1990 en la comunidad de Las Lajas, en la República Dominicana, cuando cinco mujeres rurales comenzaron a producir y vender chocolate artesanal como una forma de generar ingresos sin separarse de sus familias. Con el tiempo, la iniciativa se organizó como asociación comunitaria y recibió apoyo de la cooperación internacional, lo que permitió adquirir tierras y maquinaria básica para fortalecer la producción. Posteriormente, la marca evolucionó a Chocolala, consolidándose como una empresa agroindustrial liderada por mujeres. Hoy, la empresa ha crecido hasta emplear alrededor de 19 personas, directa e indirectamente 75 personas en su mayoría mujeres, y trabaja con productores locales de cacao, fortaleciendo la economía de la comunidad.

Posición en el mercado

En el mercado, Chocolala se posiciona como una productora de chocolate artesanal de alta calidad con impacto social, combinando métodos tradicionales con mejoras en estándares de producción.

Relación con pequeños agricultores

La empresa mantiene relaciones con pequeños productores de cacao, organizaciones de desarrollo y socios comerciales. Además, ha establecido vínculos con cadenas comerciales nacionales y participa en iniciativas regionales de fortalecimiento de la cadena de valor.

PRODUCTOS Y MERCADOS

Productos principales

Chocolala se especializa en la producción de chocolate artesanal a partir de cacao local, especialmente de la variedad Hispaniola, reconocida por su sabor afrutado y menor acidez. Su portafolio incluye bolas de cacao tradicionales, tabletas de chocolate, granos de cacao revestidos, manteca de cacao y otros productos derivados, orientados tanto al consumo doméstico como al mercado minorista.

Además del cacao, la empresa ha diversificado su oferta con productos de valor agregado como el gofio, un alimento tradicional elaborado a base de maíz tostado y molido, incluyendo variantes como el gofio con canela.

Además de los vinos artesanales agregando valor a las frutas que se cosechan en la comunidad, Estos productos reflejan el compromiso de la empresa con la preservación de tradiciones locales y la innovación comercial.



Mercados principales

El principal mercado de Chocolala es el mercado nacional en la República Dominicana, donde distribuye sus productos a través de supermercados y puntos de venta locales. Paralelamente, la empresa avanza hacia su internacionalización, con enfoque en mercados regionales y de exportación. Este proceso se apoya en la mejora de estándares de calidad, empaque y requisitos de exportación, así como en alianzas con la Unión Europea y otras agencias de cooperación.



Servicios principales

Chocolala ofrece servicios de agroturismo a través de su Sendero Ecológico, un espacio en el que los visitantes recorren plantaciones de cacao y conocen todo el proceso de producción del chocolate, desde el cultivo hasta la transformación artesanal, integrando naturaleza, cultura y educación comunitaria. Además, la empresa desarrolla servicios de producción artesanal de cacao y chocolate, complementados con asistencia técnica en procesos productivos, empaque y mejora de calidad.



INNOVACIONES: HITOS Y PLANES DE EXPANSIÓN

Chocolala ha evolucionado desde una producción artesanal comunitaria hacia un modelo agroindustrial más estructurado, impulsado por mejoras en infraestructura, tecnología y organización interna. Uno de los principales hitos fue el acceso a financiamiento inicial que permitió la adquisición de terrenos y maquinaria básica para el procesamiento del cacao, marcando el inicio de su crecimiento productivo.

Posteriormente, la empresa incorporó equipamiento más avanzado, como sistemas de molienda y una máquina empacadora vertical, lo que permitió mejorar la eficiencia, la presentación del producto y la capacidad de respuesta a la demanda. En paralelo, se fortalecieron los procesos productivos mediante asistencia técnica especializada en calidad, transformación del cacao y mejora de empaque, con el apoyo de instituciones como el Instituto de Innovación en Biotecnología e Industria (IIBI) y la Agencia de Cooperación Internacional del Japón (JICA).

Un hito importante en su internacionalización fue su participación en la iniciativa de la cadena de valor binacional cacao/chocolate Haití-República Dominicana, impulsada por Caribbean Export con apoyo de la Unión Europea. Este proceso facilitó el acceso a equipamiento, así como mejoras en los procesos de exportación y competitividad.

En términos de innovación social, destaca la creación del Sendero Ecológico, un espacio de agroturismo que integra recorridos por plantaciones de cacao con experiencias educativas sobre la producción del chocolate, generando ingresos adicionales y nuevas oportunidades de empleo.

Actualmente, Chocolala continúa enfocada en expandir su capacidad productiva, fortalecer su posicionamiento en mercados internacionales y mejorar sus procesos de digitalización, empaque y comercialización.

FACTORES DE ÉXITO Y LECCIONES APRENDIDAS

El éxito de Chocolala se basa en su origen comunitario, su liderazgo femenino y una fuerte cultura de resiliencia, que han permitido transformar una iniciativa rural en una empresa agroindustrial consolidada. La constancia del trabajo colectivo y la capacidad de adaptación han sido fundamentales para sostener su evolución a lo largo del tiempo.

Un factor clave ha sido la capacidad de construir alianzas estratégicas con instituciones de apoyo, organismos de cooperación y actores del sector. Estas relaciones han sido esenciales para acceder a recursos, mejorar capacidades productivas y avanzar

en procesos de modernización, fortaleciendo la integración de la empresa en cadenas de valor más amplias.

Entre las principales lecciones aprendidas destaca la importancia de fortalecer la gestión interna, la formalización del negocio y la planificación empresarial como bases para un crecimiento sostenible. La experiencia de Chocolala demuestra que el desarrollo de capacidades organizativas es tan importante como el acceso a financiamiento o tecnología para competir en mercados más exigentes



El perfil empresarial se ha elaborado como parte de la Serie del IICA-COLEAD sobre las Empresas Agroalimentarias del Caribe y cuenta con el apoyo del programa Fit For Market Plus, ejecutados por COLEAD en el marco de la Cooperación al Desarrollo entre la Organización de Estados de África, el Caribe y el Pacífico (OEACP) y la Unión Europea (UE).

Esta publicación ha sido elaborada con el apoyo financiero de la UE y la OEACP. El contenido es responsabilidad exclusiva de COLEAD y de IICA, y en ningún caso debe considerarse que refleja las opiniones de la UE o de la OEACP.