

Febrero 2015, No. 86

Encuentro de Maribel Lieberman con la REDMUCH

El 30 de enero de 2015, en las instalaciones del CEDEC-JAS (Centro Experimental y Demostrativo del Cacao “Jesús Alfonso Sánchez”) se realizó un encuentro entre mujeres que son atendidas por el Proyecto de Cacao FHIA-Canadá y que forman parte de la REDMUCH (Red de Mujeres Cacaoteras y Chocolateras de Honduras) y la empresaria Maribel Lieberman, una hondureña que ha puesto muy en alto el nombre de Honduras en los Estados Unidos y otros países, a través de la producción y comercialización de chocolates de alta calidad.



A este encuentro con Maribel Lieberman asistieron 55 mujeres productoras de cacao que son parte de la REDMUCH y personal técnico de la FHIA.

La Licda. Suyapa Saldivar, especialista en género de este proyecto, comentó que la FHIA realizó las gestiones para contactar a Maribel, a fin de que conociera la calidad del cacao que se está produciendo en las fincas de las familias que son atendidas por el Proyecto. “Este evento forma parte de las acciones de sostenibilidad enmarcadas en la estrategia de igualdad de género que ejecuta el Proyecto y se busca enlazar a las mujeres con compradores de cacao como Maribel, para que adquiera parte de su materia prima directamente de las mujeres cacaoteras de Honduras, y al mismo tiempo, lograr que les brinde asesoría en los procesos de transformación de cacao para la consolidación de las empresas que están siendo atendidas por el Proyecto”, indicó la Licda. Saldivar

Compartiendo sus experiencias

Al iniciar su intervención Maribel expresó emocionada “quiero ser una embajadora de ustedes e introducir el cacao de

Honduras en los Estados Unidos y Japón. Ya iniciamos el mercadeo para ofrecer el cacao hondureño. Hemos logrado tener credibilidad con nuestro producto por lo que estoy interesada en promover su cacao”.

Estados Unidos y Europa son grandes consumidores del chocolate gourmet, por lo que las mujeres deben capacitarse más sobre las diferentes recetas para elaborar chocolates y cada una debe ir agregando su propio estilo a las recetas tradicionales y así crear su propio producto, les recomendó Maribel.

Cada una de las mujeres escuchó con atención el relato de Maribel, quien inició hablando de su origen, demostrando una vez más lo orgullosa que se siente de expresar que es hondureña, la forma como logró incursionar en un mercado tan exigente del chocolate fino en un país como Estados Unidos y su posterior ingreso al mercado de Japón.



Maribel motivó a las mujeres cacaoteras a que luchan intensamente para hacer realidad sus sueños.

¿Cómo reaccionar ante las adversidades?

Después de escuchar a Maribel y conocer los problemas y adversidades que ella como mujer empresaria tuvo que vencer, las mujeres consultaron qué pueden hacer ellas para no desanimarse en la elaboración de chocolates hasta encontrar los productos que agraden plenamente a los consumidores. Con el pragmatismo y entusiasmo que le caracteriza, Maribel les respondió “las adversidades siempre van a existir en cualquier ambiente en el que nos encontremos. En lo personal nunca hice de mis problemas grandes problemas, ya que a veces uno es quien los hace más grandes. Es importante controlarse mentalmente para

mantener un equilibrio y olvidarse de quienes podrían aprovecharse de nuestra situación. Hay que seguir lo que nuestro corazón nos indica, hacer lo que creemos que pueda solucionar nuestros problemas y tener una visión clara hacia donde queremos llegar”.

Una asesoría de primer nivel

En el evento varias mujeres que se dedican a la preparación de chocolate presentaron la diversidad de productos que elaboran para que Maribel los conociera y les brindara su valiosa opinión como experta en este tema. Maribel observó y degustó sus productos, expresó que se sentía alagada, les felicitó por los avances logrados y les hizo los comentarios pertinentes para avanzar en el proceso, lo cual fue escuchado con mucho interés por las participantes.



Además de los chocolates, Maribel también degustó vinos y jaleas elaboradas con cacao.

Así mismo, comentó que un 70 % de las mujeres compran chocolates y que en ocasiones especiales como el día de San Valentín y Navidad los hombres también compran, por lo que es clave que el producto tenga una buena presentación, creatividad y un empaque que llame la atención para motivar a los compradores.

En sus reflexiones Maribel Lieberman indicó que un aspecto importante es el mercadeo de los productos para darlos a

conocer, y que en este proceso las degustaciones son fundamentales para que las personas los prueben. En este caso recalzó que el cliente debe conocer más sobre el chocolate e indicarle los porcentajes de cacao que tiene un producto, ya que cuando se educa y capacita a los clientes, se logran clientes fieles. Mencionó que este criterio lo aplicó en su empresa y el cliente valoró que se le haya transmitido información sobre la historia y elaboración del chocolate.

Finalmente Maribel les dio un consejo motivador *“a todas las mujeres les digo que sigan adelante, solo sigan su corazón. Algunas de ustedes van a elaborar licor o vinos, otras barras o bombones, pero eso está bien, ya que no es necesario que todas hagan de todo solo hagan lo que más les guste, no pierdan la identidad de sus productos”.*

Embajadora de la REDMUCH

La Sra. Lila Argentina Uclés, productora de cacao y presidenta de la REDMUCH, manifestó que para esta organización es un honor tener la oportunidad de compartir con la Sra. Lieberman. Destacó que valoran su humildad y su identidad con el país, ya que ella siempre pregona que es hondureña no importando el país en el que se encuentre. Además, considera que la alianza con la Sra. Lieberman es para las mujeres de la REDMUCH una ventana de oportunidades.

“La creatividad es la que nos va a hacer diferentes y estamos de acuerdo con lo que usted nos dice sobre la creatividad y la innovación. Estamos muy contentas y vemos una oportunidad para exportar nuestro cacao considerando su interés en lo que producimos. Nos sentimos identificadas con su historia, ya que la mayoría de nosotras desde pequeñas tuvimos que trabajar duro en nuestras familias” agregó la Sra. Uclés.

“Por ser un orgullo para nuestro país y una fuente de inspiración para las mujeres, a nombre de la REDMUCH nos honramos designar a Maribel Lieberman como Embajadora de las Mujeres Cacaoteras y Chocolateras de Honduras.” expresó muy emocionada la Sra. Uclés.



La Sra. Lila Argentina Uclés, es productora de cacao en El Bam-bú, Santa Cruz de Yojoa, Cortés.

Para la REDMUCH este tipo de eventos son oportunidades de negocios y aprendizaje, lo cual es fundamental para lograr los objetivos en beneficio de las mujeres de la Red. Todo lo que se está logrando no hubiese sido posible sin el apoyo de la FHIA y del Proyecto FHIA-Canadá, ya que con este proyecto tenemos el

acompañamiento y la asesoría para fortalecer nuestra red, comentó la Sra. Uclés.

Por su parte, la Sra. Lieberman aceptó con entusiasmo la designación que le hizo la REDMUCH y les dijo *“quiero ayudar a las mujeres de mi país ya que el cacao que ellas producen va a contribuir con el éxito que yo he logrado”*.

Conociendo un poco más en el campo

Después de la reunión de trabajo las participantes realizaron un recorrido por el CEDEC-JAS, donde observaron el manejo del cultivo, la infraestructura de beneficiado y el aprovechamiento de las especies forestales. Posteriormente visitaron las fincas de las productoras Lidia Dubón en el municipio de El Porvenir y María Catalina Nuñez, en La Masica, Atlántida, quienes son atendidas por el Proyecto de Cacao FHIA-Canadá.

Una valiosa experiencia

En general, las mujeres que en esta oportunidad compartieron ideales y sueños con Maribel expresaron su agradecimiento a la FHIA por promover este tipo de actividades, que permiten conocer experiencias exitosas, en este caso en la elaboración de chocolates.

La Sra. Amada López, afiliada a la COAVEL (Cooperativa Agro Industrial El Venado Limitada), de la comunidad de El Venado, Villanueva, Cortés, exteriorizó *“para mí ha sido un evento excelente porque es importante escuchar la experiencia de Maribel, conocer como inició y ver que con esfuerzos ha logrado llegar muy lejos, por lo que agradezco a la FHIA y al Proyecto FHIA-Canadá por habernos apoyado en este evento”*.

Solidarios con la REDMUCH

El Dr. Adolfo Martínez, Director General de la FHIA, agradeció a Maribel por su visita y por compartir sus experiencias con las mujeres de la REDMUCH. *“Felicitó a la REDMUCH por este tipo de eventos. Les recomiendo que continúen sembrando más cacao, ya que es necesario ampliar las áreas y producir cacao de calidad para competir en un mercado exigente”* finalizó el Dr. Martínez.

Maribel se fue satisfecha de ver lo que está sucediendo en nuestro país con la producción de cacao, lo que está realizando la FHIA en beneficio del sector cacaotero y haber conocido más de cerca lo que están haciendo las mujeres en la producción y procesamiento del cacao. Se espera que esta alianza dé frutos favorables en el corto y mediano plazo.



Doña Amada, al igual que los demás miembros de la COAVEL, recibe asistencia técnica del Proyecto de Cacao FHIA-Canadá.



Dr. Adolfo Martínez.



Visitando el plantel de aserrío de las especies forestales en el CEDEC-JAS.



Maribel en las fincas de la Sra. Nuñez (izquierda) y de doña Lidia (derecha).

Para mayor información: Lic. Suyapa Saldivar, Coordinadora del Componente de Género del Proyecto de Promoción de Sistemas Agroforestales de Alto Valor con Cacao en Honduras. FHIA, La Lima, Cortés, Honduras, C.A.
Tels: (504) 2668-2470, 2668-2827, correo electrónico: suya2006@gmail.com