

# CACAO DE CALIDAD: OPTIMIZACIÓN DE INSUMOS PARA UN CHOCOLATE PREMIUM



## UNIDAD PRODUCTIVA



**KEMITO S.A.C.**, empresa dedicada a la elaboración de chocolates a base de cacao fino de aroma, reconocida por la calidad de sus granos cultivados bajo condiciones sostenibles y por su compromiso con la transformación responsable de materias primas de la selva central.



## INTERVENCIÓN RED CITE

A través de un acompañamiento integral, el **CITEagroindustrial Oxapampa** brindó **soporte técnico mediante asistencias especializadas orientadas a fortalecer la seguridad alimentaria y la calidad de los productos elaborados**, con énfasis en la optimización del proceso de elaboración y deshidratado de hojuelas de naranjilla destinadas a la línea de chocolatería. Asimismo, se trabajó en la **implementación de manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Programas de Higiene y Saneamiento (PHS)**, consolidando las bases técnicas para la obtención de certificaciones de inocuidad alimentaria.



## RESULTADOS ALCANZADOS



Como resultado de la intervención, **la empresa logró mejorar la estandarización y control de sus procesos productivos, alcanzando la certificación HACCP y reforzando la confianza en la calidad de sus productos**. Este avance permitió incrementar las ventas a nivel local y nacional, así como participar en el Salón del Cacao y Chocolate – Lima 2023, posicionando su marca como un exponente de la innovación y sostenibilidad en la chocolatería peruana.