IDENTIFICADOR	https://pacifista.tv/notas/un-estadounidense-quiere-revolucionar-la-industria-del-chocolate-con-hoja-de-coca/
FECHA ORIGINAL	6 de noviembre de 2016 (publicación original en el archivo)
AUTORÍA / FIRMA	¡PACIFISTA! (firma institucional)
CLASIFICACIÓN	/notas/ · Nota · Leer
HUELLA SHA-1	**493226409294be83** — huella del cuerpo archivado, calculada el 28 de septiembre de 2026. No acredita el estado de la página en su publicación original.
DESCRIPTORES	Chocolate · Coca · Hoja de Coca · Peur · Proyectococa · Regulacion

NOTA

Un estadounidense quiere revolucionar la industria del chocolate con hoja de coca

Por **¡PACIFISTA!** · Publicado originalmente el **6 de noviembre de 2016** en *¡PACIFISTA!*

La empresa KukaXoco dice poder producir un chocolate tan saludable que puede ser consumido como medicina.

Por: Juliana Zárate

Nutella a base de coca-choco con menos de 44% de azúcar y grasa, chocolate oscuro de menor amargura, leche achocolatada y el clásico milk chocolate sin azúcar. Estos son los productos con los que se sueña el estadounidense Greg Aharonian, fundador de KukaXoco, la empresa que dice poder producir un chocolate tan saludable que puede ser comido como medicina. Todo, gracias a la hoja de coca.

Aunque ni el mercado del chocolate saludable ni los productos de chocolate mezclados con hoja de coca son nuevos, lo de KukaXoco es transgresor: convertir la joya de la corona de la industria chocolatera —el milk chocolate— en un producto saludable (para desgracia, claro está, de la

industria azucarera). Y, de paso, sacar los productos a base de coca del circuito mochilero y del museo cocalero en La Paz, para llevarlos directo al mercado del consumo de masas.

Greg probó el té de coca por primera vez en un viaje en 2013 a Perú y Bolivia. Se llevó unas cuantas cajas a su casa en Costa Rica y fue ahí cuando, por pura curiosidad en una tarde de té, mezcló cacao en polvo con mate de coca y descubrió que la bebida —en particular el extracto de las hojas de coca— "bloquea" la amargura del cacao puro.

En su día a día, Greg es uno de los principales expertos mundiales en patentes y gran bloguero del tema. Por eso no es extraño que, entre 2013 y 2015, se dedicara a lo que mejor hace: desarrollar y blindar legalmente la tecnología con la que KukaXoco procesa la hoja de coca para eliminar el amargor del cacao. Actualmente su empresa posee tres patentes.

Greg habló por primera vez sobre su producto en 2015, durante el Foro de Chocolate de Londres. Y, durante el primer año, recibió cero interés por parte de las empresas chocolateras. ¿La razón? En 2015 el producto aún contenía alcaloides, lo que prohíbe su comercialización fuera de Perú, Colombia y Bolivia.

Fue en la búsqueda de un proveedor de extracto de coca sin alcaloides que empezó su colaboración con la estatal Enaco S.A (Empresa Nacional de la Coca), la única empresa peruana autorizada para adquirir hoja de coca de campesinos empadronados (actualmente 10.647), para fabricar y comercializar productos legales para empresas del sector farmacéutico y cosmético. El rol de Enaco es ser la ruta legal del extracto de coca como insumo industrial.

Más allá de la oportunidad que presenta el mercado de salud combinado con el del chocolate, KukaXoco y Enaco comparten otro objetivo: Greg tiene como imperativo contribuir a la búsqueda de alternativas legales para los agricultores de hoja de coca, incluyendo Colombia. "Un aspecto polémico, que no se tocó en las negociaciones de paz en Colombia, es lo que se puede hacer para ayudar a transformar la agricultura ilegal de la coca en agricultura legal, y en un negocio sostenible", me dijo.

Una alternativa para él y su emprendimiento, que sí se podría desprender de lo pactado entre el Gobierno y las Farc, podría ser la sustitución de la mayor parte de cultivos de coca por cacao (pero

no todos), para poder producir chocolate sin azúcar usando hoja de coca, cultivada con autorización del Gobierno. “Sería una de las pocas soluciones deliciosas para lograr la paz”, dice Greg.

Por su parte, Rafael Cánovas, gerente de Enaco, me contó que el objetivo de la empresa con KukaXoco “es desarrollar nuevos mercados que permitan introducir el extracto de coca en polvo (con nivel de alcaloides no detectables) en el sector alimentario. Con ello además se crea un canal legal para disponer de hoja de coca, contribuyendo de esta manera a su retiro del circuito del narcotráfico”.

¿A qué sabe el chocolate?

El producto de KukaXoco aún se encuentra en su fase piloto. Su primer chocolate libre de azúcar (97% chocolate oscuro) lo presentaron en octubre pasado en Londres en el marco del Foro de Chocolate 2016. Los que lo probaron mencionan que posee el sabor característico de un chocolate endulzado, pero con un tanto de acidez, y es algo arenoso.

El otro producto puesto a prueba es una crema de cacao con menos de 40% de azúcar y grasas (comparado con el 90% que tiene la Nutella) con muy buenos resultados en quienes la han probado, dice Greg.

La receta final aun no está lista. Uno de los objetivos inmediatos es mejorar tanto la receta del extracto como la del chocolate final. Justamente, cuenta Rafael, parte del motivo de la visita al Foro del Chocolate era buscar alianzas con empresas chocolateras con los recursos financieros y equipos científicos para trabajar en el desarrollo del producto. La búsqueda de alianzas aún está en proceso. La realidad es, en palabras de Greg, que las chocolateras probablemente esperan que sea él el pionero del asunto (y acarree los costos que ello conlleva).

Lo que se viene

KukaXoco está formando un equipo en Lima que lanzará la campaña de Kickstarter, para levantar fondos para la creación de un instituto de investigación de coca-cacao. Con la primera ronda de inversión esperan contratar ingenieros alimentarios para optimizar el sabor y determinar qué zonas son las más apropiadas para el cultivo de la coca necesaria.

La estrategia de KukaXoco es fortalecer su propia marca para comprobar que hay una fuerte demanda por chocolate sin azúcar y así abrir las puertas a la venta de la materia prima y licenciar el proceso

Tanto KukaXoco como Enaco afirman que la desmitificación de la hoja de la coca y el posicionamiento de sus usos alimenticios "en la cultura culinaria de su país de origen es imperativo para que en el extranjero cambie la percepción", comenta Greg. "Es extremadamente importante que se entienda que hoja de coca no es igual a cocaína, de la misma manera que la papa no es igual al vodka. En ambos casos es un producto natural, que da lugar a un producto derivado, con los usos buenos o malos que las personas le quieran dar", dijo Rafael.

Sin embargo, según la experiencia de Greg, las grandes chocolateras no tienen interés alguno en involucrarse en el proyecto si hay posibilidad de que se utilice así sea un microgramo del alcaloide en la fórmula. La coca aún está demonizada.

El tema regulatorio es más espinoso. La hoja de coca está sujeta a controles estrictos bajo la Convención Única de Estupefacientes de 1961 de las Naciones Unidas. Sin embargo, los productos con hoja de coca con alcaloide de baja potencia como los productos medicinales y de uso tradicional indígena existen en un área legal gris y de debate entre la comunidad internacional con Perú y Bolivia, principalmente. Aunque la convención del 61 buscaba eliminar todos los usos de coca en los países signatarios, Colombia, Perú, Bolivia y Argentina tienen algún tipo de legislación protegiendo la producción y consumo tradicional de la hoja en sus territorios.

En cuanto al extracto que Enaco y KukaXoco pretenden usar, la convención del 61 establece que se permite el uso de hojas de coca descocainizadas como saborizante. Lo anterior le ha permitido a la empresa estadounidense Stepan Company ser la única empresa con permiso especial de la DEA como importador y fabricante de sustancias controladas (entre ellas la coca) para venderla a sus clientes — entre ellos, Coca Cola, quien compra el saborizante descocainizado.

En teoría, en cumplimiento de la misma regulación internacional, KukaXoco podría comercializar su producto. Rafael es claro: para Enaco, "conseguir el reconocimiento legal para la exportación del extracto de coca en polvo (con nivel de alcaloides no detectables según las normas de control vigentes)" es pieza clave para todos los proyectos de desarrollo alternativo con las hojas de coca.

Para los que quieran experimentar con el Coca-choco, aquí va la receta casera de KukaXoco:

Haga una infusión de uno o dos bolsitas de mate de coca por al menos 3 o 4 minutos. Agregue dos cucharadas de cacao sin azúcar. El amargor es eliminado del todo, conservando gran parte del color, aroma y sabor del chocolate. Acá en PACIFISTA les recomendamos agregar un poquito de extracto de vainilla, leche de coco o azúcar de coco y una pizca de sal marina para regular la acidez.

CÓMO CITAR ESTE DOCUMENTO

FORMATO APA 7ª EDICIÓN

¡PACIFISTA! (2016, 6 de noviembre). Un estadounidense quiere revolucionar la industria del chocolate con hoja de coca. ¡PACIFISTA!. https://pacifista.tv/notas/un-estadounidense-quiere-revolucionar-la-industria-del-chocolate-con-hoja-de-coca/

FORMATO CHICAGO (NOTAS Y BIBLIOGRAFÍA)

¡PACIFISTA!. «Un estadounidense quiere revolucionar la industria del chocolate con hoja de coca». ¡PACIFISTA!, 6 de noviembre de 2016. https://pacifista.tv/notas/un-estadounidense-quiere-revolucionar-la-industria-del-chocolate-con-hoja-de-coca/

FORMATO MLA 9ª EDICIÓN

¡PACIFISTA!. "Un estadounidense quiere revolucionar la industria del chocolate con hoja de coca". ¡PACIFISTA!, 6 de noviembre de 2016, https://pacifista.tv/notas/un-estadounidense-quiere-revolucionar-la-industria-del-chocolate-con-hoja-de-coca/.

ACCESO ABIERTO

Derechos de ¡PACIFISTA! y de sus autores. Archivo histórico de consulta pública. Documento generado por el Centro de Memoria de ¡PACIFISTA! a partir de la pieza conservada en su archivo histórico. Se distribuye para consulta, citación, estudio e investigación. Verifique siempre la versión en línea, que es la fuente autorizada.