

Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.

División académica de ciencias económico-administrativas.

Licenciatura en Administración.

Materia: Administración de la producción.

Profesor: William Baldermar López Rodríguez.

**Proyecto: Caso práctico de localización “CAPED Chocolatería Tabasqueña S.A. de
C.V. (CACEP Chocolate)”**

Integrantes:

232B39045 Xiomara de Jesús Lázaro Flores.

232B39177 Morelia Hernández Villamil.

232B39201 Alessandra Payró Avalos.

232B39033 Héctor Gabriel Castillo Cabrera.

212B39027 Ana Laura Morales Lavastida.

Fecha de entrega: 26 de octubre del 2025

índice

Introducción.....	3
2. Cercanía al mercado y clientes	4
3. Mano de obra y recursos humanos	7
4. Costos de transporte e infraestructura	9
5. Otros factores: medio ambiente, incentivos y energía.....	11
Conclusiones.....	13
Referencias	15

Introducción

La empresa CAPED Chocolatería Tabasqueña S.A. de C.V., conocida comercialmente como CACEP Chocolate, es una organización mexicana dedicada a la elaboración de chocolate artesanal y productos derivados del cacao. Fue fundada en el año 2008 y tiene su sede en el municipio de Comalcalco, Tabasco, una región reconocida por su rica tradición cacaotera.

Desde su origen, CACEP ha buscado rescatar y promover el valor cultural y económico del cacao tabasqueño mediante procesos de producción sustentables y de calidad, apoyándose principalmente en productores locales. Su enfoque se centra en combinar la tradición artesanal con innovaciones tecnológicas, con el objetivo de ofrecer productos de alta calidad que representen la esencia del cacao mexicano.

La ubicación estratégica de la empresa es un factor determinante en su éxito. Establecerse en Comalcalco le permite contar con proximidad a las plantaciones de cacao, lo que reduce costos logísticos y garantiza el suministro constante de materia prima fresca. Además, la región dispone de una fuerza laboral local capacitada, así como infraestructura adecuada para la distribución de sus productos a diferentes mercados del país.

El análisis de las decisiones de localización en CACEP resulta relevante porque estas decisiones influyen directamente en la eficiencia operativa, los costos de producción y la competitividad dentro del sector chocolatero. Comprender cómo la empresa aprovecha las ventajas de su entorno permite valorar de qué forma la localización impacta en su productividad y sostenibilidad.

En este documento se examinarán los principales factores de localización que intervienen en las operaciones de CACEP Chocolatería Tabasqueña, tales como la cercanía a los mercados, la disponibilidad de mano de obra, los costos de transporte, los incentivos locales y las condiciones ambientales, con el fin de identificar su influencia en el crecimiento y desarrollo de la empresa.

2. Cercanía al mercado y clientes

La ubicación de CACEP Chocolatería Tabasqueña, en el municipio de Comalcalco, Tabasco. Constituye una de las decisiones estratégicas más acertadas dentro del ámbito de la administración de operaciones y producción. Este factor no solo determina la eficiencia logística de la empresa, sino también su posicionamiento dentro del mercado local, regional y nacional. De acuerdo con Heizer y Render (2004), la estrategia de localización tiene como objetivo principal maximizar el beneficio que una ubicación puede generar para la organización, considerando variables como la cercanía al mercado, la disponibilidad de materias primas, la infraestructura, los costos de transporte y las oportunidades de expansión.

En el caso de CACEP, su ubicación en Comalcalco no es casual. Esta región es reconocida históricamente como una de las principales zonas cacaoteras del país, lo que le otorga una ventaja competitiva natural. La cercanía con los productores locales de cacao le permite obtener materias primas frescas y de excelente calidad, reduciendo significativamente los costos asociados al transporte y al almacenamiento prolongado. Esta condición se traduce en una mayor eficiencia en la cadena de suministro, un control más directo sobre la trazabilidad del producto y una garantía de autenticidad para los consumidores que buscan chocolate de origen tabasqueño.

De igual forma, la ubicación estratégica de Comalcalco permite que la empresa se encuentre a solo 60 kilómetros de Villahermosa, la capital del estado de Tabasco. Este punto geográfico facilita la distribución hacia los principales mercados del sureste mexicano, fortaleciendo su presencia en cadenas comerciales, tiendas locales y puntos turísticos. Además, la cercanía con el puerto de Dos Bocas, uno de los más relevantes en la región, le abre a CACEP la posibilidad de expandirse hacia mercados internacionales mediante la exportación de productos derivados del cacao. Este factor es fundamental, ya que, según Heizer y Render (2004), las empresas que se ubican cerca de sus canales de distribución tienden a reducir costos logísticos hasta en un 25 %, lo que aumenta su competitividad frente a otras marcas.

La infraestructura vial también desempeña un papel esencial en este proceso. CACEP se beneficia de su conexión con la carretera federal Villahermosa–Comalcalco, una vía que facilita el flujo constante de insumos y productos terminados. Gracias a esta red, la empresa puede garantizar tiempos de entrega más cortos y una mayor capacidad de respuesta ante la demanda del mercado. Esta eficiencia logística no solo mejora su desempeño operativo, sino que también incrementa la satisfacción del cliente, al asegurar productos frescos y entregas puntuales.

Otro aspecto relevante es la sinergia entre la ubicación y el turismo local. Comalcalco forma parte de la reconocida ruta del cacao al chocolate, un atractivo turístico que combina historia, cultura y gastronomía. Esta ruta integra a diversas haciendas, museos y chocolaterías que muestran el proceso ancestral de producción del cacao, atrayendo visitantes tanto nacionales como extranjeros. En este contexto, CACEP aprovecha su posición para convertirse en un punto de referencia dentro del turismo agroindustrial, al ofrecer recorridos guiados en su planta y espacios de degustación en su tienda local.

La presencia de turistas genera una doble oportunidad de mercado: por un lado, fortalece las ventas directas, y por otro, promueve la identidad cultural del chocolate tabasqueño. De esta manera, la ubicación de la empresa no solo cumple una función logística, sino también simbólica y cultural, ya que conecta el producto con su origen y tradición. Como menciona Camacho-Suárez (2017), la ruta del cacao al chocolate es un ejemplo de cómo la integración entre el turismo y la agroindustria puede convertirse en un motor de desarrollo económico regional, donde empresas como CACEP actúan como embajadoras de la cultura tabasqueña.

Asimismo, la cercanía con los productores y el mercado local impulsa la economía circular dentro de la región. Al trabajar con agricultores tabasqueños, la empresa fomenta el desarrollo sustentable, promueve el comercio justo y contribuye a mantener vivas las comunidades rurales dedicadas al cultivo del cacao. Este modelo no solo genera beneficios

económicos, sino que también refuerza la responsabilidad social de CACEP como empresa comprometida con su entorno.

Heizer y Render (2004) señalan que, en el sector manufacturero, la localización próxima al mercado es crucial cuando los productos son perecederos o frágiles, ya que reduce el riesgo de deterioro y los costos asociados al transporte. En el caso del chocolate, las condiciones de temperatura y humedad son determinantes para preservar su calidad. Por ello, el hecho de que CACEP produzca y distribuya dentro de la misma región tropical le permite mantener un control óptimo de las condiciones ambientales, asegurando que el producto conserve su textura, sabor y propiedades originales hasta el momento de su venta.

A nivel competitivo, la ubicación también actúa como un factor diferenciador. Mientras otras empresas dependen de intermediarios o de importaciones de cacao, CACEP puede garantizar un cacao 100 % tabasqueño, lo que le otorga autenticidad y valor agregado frente al consumidor. Esta característica se convierte en una herramienta poderosa de marketing, especialmente en el contexto actual donde los consumidores valoran la trazabilidad, la sostenibilidad y el origen local de los productos.

La ubicación de CACEP Chocolatería Tabasqueña en Comalcalco representa mucho más que un simple punto geográfico. Es el resultado de una estrategia empresarial basada en la eficiencia logística, la conexión cultural y el aprovechamiento del entorno económico y turístico. Su cercanía a los mercados, productores y rutas de distribución le permite mantener una operación rentable, fortalecer su identidad de marca y posicionarse como un símbolo de la tradición cacaotera de Tabasco. Esta combinación de factores convierte su localización en una ventaja competitiva sostenible, alineada con los principios de gestión moderna y desarrollo regional. [OBJ]

3. Mano de obra y recursos humanos

Disponibilidad de personal local

CACEP cuenta con mano de obra local, lo que reduce los costos de desplazamiento y fomenta el desarrollo económico de la región, actualmente, el grupo emplea a más de 200 trabajadores distribuidos entre sus diferentes áreas de producción, ventas y atención al cliente, priorizando siempre la contratación de personal de la zona.

Nivel educativo y técnico

El personal de CACEP se compone tanto de trabajadores agrícolas como de operarios de planta, técnicos en control de calidad, personal administrativo y de ventas, la empresa combina actividades agrícolas con procesos industriales, lo que requiere una diversidad de conocimientos técnicos, además, ofrece talleres y visitas guiadas en su hacienda “Jesús María”, donde el personal recibe capacitación para atender al público y transmitir conocimientos sobre el cultivo y la producción del cacao, fomentando así la formación continua de sus empleados.

Costos salariales comparados con otras regiones

El costo promedio de la mano de obra en Tabasco es aproximadamente 18% menor en comparación con el centro del país, lo que representa una ventaja competitiva para CACEP. Esta diferencia permite a la empresa mantener costos laborales más bajos, mejorar su rentabilidad y destinar mayores recursos a la innovación y capacitación del personal, además, la contratación de trabajadores locales ayuda a disminuir los gastos de traslado y alojamiento, optimizando los recursos de la empresa.

Programas de capacitación y sostenibilidad

CACEP impulsa programas orientados a la sostenibilidad y la capacitación, en su hacienda “Jesús María”, la empresa cultiva su propio cacao bajo prácticas orgánicas y ecológicas, evitando el uso de pesticidas y priorizando el respeto al medio ambiente, asimismo, el personal recibe formación constante para mejorar sus habilidades en la producción, atención al cliente y elaboración de productos derivados del cacao, estas acciones refuerzan el

compromiso de la empresa con la responsabilidad social, el desarrollo del talento local y la preservación de la cultura cacaotera tabasqueña.

4. Costos de transporte e infraestructura

En la región de Villahermosa–Comalcalco (estado de Tabasco) existe una ventaja logística relevante para las fincas de cacao, ya que la carretera federal que conecta ambas localidades (y que a su vez se vincula con rutas hacia Veracruz y Chiapas) permite trasladar granos desde los productores locales a la planta de primera transformación en trayectos relativamente cortos. Esto reduce los costos de recolección y transporte interno, pues los camiones o vehículos agrícolas no tienen que cubrir largas distancias a través de caminos precarios.

Una vez que el cacao ya ha sido fermentado, secado y transformado a un producto terminado, el envío hacia el centro del país (la Ciudad de México, Estado de México o rutas hacia otros estados) implica un costo de transporte mucho más elevado, reflejando el mayor kilometraje, posibles peajes, maniobras logísticas y menores economías de escala, este tramo representa el 12 % del costo operativo total de la empresa.

Dado lo anterior, el esquema de costos operativo de la empresa podría verse así:

Transporte interno finca → planta de transformación local: bajo costo, gracias a la proximidad y buena accesibilidad vial.

Transporte planta local → mercado/centro del país: costo más elevado, y como dato aporta 12 % del costo operativo total.

Ventaja competitiva: al minimizar el tramo interno, la empresa puede concentrar sus recursos en la fase de envío más costosa, lo cual mejora su estructura de costos y su margen.

Riesgos o puntos de atención: aunque el tramo interno es corto, depende de la condición de la carretera, clima o disponibilidad de transporte. Además, el tramo al centro del país puede sufrir variabilidad por combustible, peajes, congestión, horarios de carga.

Este tipo de logística es coherente con estudios sobre la distribución del cacao en México, donde se menciona que los costos de transporte deben minimizarse para mantener competitividad; por ejemplo, un estudio de Modelo de transporte para la distribución de cacao en México (2019) señala que una parte significativa de la producción de Tabasco y Chiapas puede abastecer otros estados con sólo optimizar rutas. Además, existen estudios sobre los costos de producción en la zona de Comalcalco que muestran que la proximidad geográfica influye de modo favorable en los costos agrícolas.

5. Otros factores: medio ambiente, incentivos y energía.

1) Medio ambiente y sostenibilidad (interno y de la cadena)

- Prácticas actuales: CACEP declara que cultiva y procesa su propio cacao de forma orgánica y sustentable, lo que le da ventaja competitiva frente a consumidores que valoran producto local y orgánico.

- Oportunidad: consolidar y documentar prácticas (certificaciones orgánico / comercio justo / huella de carbono) para abrir canales B2B, tiendas gourmet y programas de responsabilidad social. Las certificaciones aumentan la credibilidad y pueden facilitar alianzas con tiendas del bienestar y exportación.

2) Clima y riesgo climático (impacto sobre cultivo de cacao)

- Riesgo actual: el cacao es sensible a variaciones climáticas (plagas/hongos y lluvias intensas). En México y especialmente en Tabasco hay reportes de afectaciones al cacao por clima y enfermedades, lo que puede reducir cosechas y aumentar costos. Esto hace importantes medidas de adaptación (sombreamiento, manejo integrado de plagas, variedades tolerantes).

- Recomendación: plan de gestión de riesgo climático (seguros agrícolas, diversificación de cultivos, prácticas agroforestales) para proteger la producción y el ingreso.

3) Apoyos gubernamentales y programas para cacao/agricultura

- Apoyos agrícolas: existen programas federales que apoyan la producción agropecuaria (por ejemplo “Producción para el Bienestar” y esquemas de Sembrando Vida / compras públicas de chocolate del Bienestar) que pueden beneficiar a productores de cacao y empresas de transformación locales.

- Apoyos estatales (Tabasco): el estado tiene líneas y propuestas para impulsar la transición energética y programas agropecuarios (seguro agrícola, programas de tecnificación, programas de residuos y energía renovable), lo que facilita proyectos híbridos de sostenibilidad local.

- Recomendación: inscribir a productores asociados a programas federales/estatales, explorar contratos de compra con “Tiendas del Bienestar” u otros programas de compras públicas y revisar convocatorias locales de “Incentivos Verdes”.

Conclusiones

La ubicación de CACEP Chocolatería Tabasqueña S.A. de C.V. en el municipio de Comalcalco, Tabasco, representa una decisión estratégica altamente acertada que combina factores económicos, culturales, logísticos y ambientales en favor de la competitividad empresarial. Su localización cercana a las zonas productoras de cacao permite optimizar los costos de transporte, garantizar el acceso continuo a materia prima de alta calidad y fortalecer el vínculo directo con los productores locales, lo que a su vez impulsa la economía regional y promueve prácticas de comercio justo.

Asimismo, su cercanía con Villahermosa y el puerto de dos bocas le otorga ventajas logísticas significativas, tanto para la distribución nacional como para el potencial de exportación, reforzando su presencia en los mercados del sureste y abriendo oportunidades de expansión internacional. Esta localización estratégica también potencia su integración con el turismo agroindustrial mediante la ruta del cacao al chocolate, lo que posiciona a la empresa no solo como un actor económico, sino también como un embajador cultural del cacao tabasqueño.

En el ámbito operativo, CACEP demuestra un modelo eficiente al aprovechar la infraestructura vial regional, la mano de obra calificada y los programas de apoyo gubernamental destinados al desarrollo agroindustrial. Estas condiciones le permiten mantener una estructura de costos competitiva, impulsar la capacitación laboral y garantizar procesos productivos sostenibles. Del mismo modo, la empresa ha sabido capitalizar las ventajas del entorno natural y social, al integrar criterios de sustentabilidad, trazabilidad y responsabilidad ambiental dentro de su estrategia de producción.

Sin embargo, también se identifican desafíos relacionados con la variabilidad climática y la necesidad de certificaciones internacionales que fortalezcan su posicionamiento en nuevos mercados. Frente a ello, la adopción de planes de gestión de riesgo climático, la

diversificación de cultivos y la incorporación de prácticas agroforestales pueden consolidar aún más su sostenibilidad a largo plazo.

Así que, la localización de CACEP no solo responde a un criterio geográfico, sino que refleja una visión empresarial integral, donde convergen la tradición artesanal, la innovación tecnológica, la sostenibilidad ambiental y el compromiso social. Este equilibrio convierte a CACEP Chocolatería Tabasqueña en un modelo de desarrollo regional, capaz de transformar el potencial del cacao tabasqueño en una ventaja competitiva sostenible y un símbolo de identidad para México.

Referencias

Paseo Tabasco. (2020, septiembre 13). *Chocolates CACEP – Historia, cacao y placer*. <https://paseo-tabasco.com/2020/09/13/chocolates-cacep-historia-cacao-y-placer/>

CACEP Chocolates. (s. f.). Quiénes somos. Recuperado el 23 de octubre de 2025, de <https://chocolatescacep.com/pages/quienes-somos>

Rivera López, S., Gutiérrez Hernández, M., & Pérez Soto, F. (2019). Modelo de transporte para la distribución de cacao en México. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 10(3).

Pérez, M. (2021). *Traceability, authenticity and sustainability of cocoa and chocolate* [Artículo de revisión]. *Food Science & Technology*, 41(8), 1679-1695. <https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1819769>

Hancevic, P. (2023). *Solar panel adoption among Mexican small and medium-sized commercial and service firms* [Artículo]. *Energy Policy*, 181, 115945. <https://doi.org/10.1016/j.enpol.2023.115945>

Negrín, G., et al. (2022). *Mexico Clean Energy Report — Executive Summary*. National Renewable Energy Laboratory (NREL). <https://doi.org/10.2172/82580>