

# PROYECTOS PRODUCTIVOS INCLUSIVOS



# CACAO



*Compañía Nacional de Chocolates*



Fundación  
**nutresa**



# INTRODUCCIÓN



Durante los casi 100 años de existencia de la Compañía Nacional de Chocolates, hemos tenido un compromiso permanente de apoyo al sector cacaotero colombiano y en especial a las familias dedicadas a este cultivo. Nuestro compromiso con su cadena de valor ha consistido en brindar conocimiento, asesoría técnica y capacitación, facilitar material vegetal, desarrollar programas y alianzas productivas, ofrecer asistencia en programas sociales y disposición permanente de compra de la producción de cacao nacional disponible en el mercado. Con gran satisfacción podemos afirmar que la calidad de nuestro cacao ha sido la materia prima fundamental en el éxito de nuestras marcas y productos de chocolate en Colombia y en el exterior.

Nos sentimos orgullosos de poder ofrecer un modelo de proyectos inclusivos y alianzas productivas para la siembra y cultivo del cacao, que ha probado ser efectivo en el tiempo y a partir del cual miles de familias han logrado generar progreso, desarrollo y bienestar. Aunque nuestro acompañamiento en materia económica, productiva, técnica, social y ambiental ha demostrado la sostenibilidad de estos programas, son el trabajo y la confianza de las familias y empresarios cacaoteros, los que reafirman su viabilidad, los que nos comprometen a ser partícipes relevantes de los mismos y a perfeccionarlos en el tiempo a través de mejores prácticas y diferentes opciones de procesos y alianzas productivas.

Con esta cartilla y sus documentos virtuales complementarios, que invitamos a conocer y estudiar, queremos ratificar nuestro fomento al cultivo del cacao, al tiempo que planteamos un mejor entendimiento del sector, del producto, de las mejores prácticas productivas, de sus resultados económicos, y de la viabilidad y rentabilidad del cultivo. Este material es igualmente una muestra de la decisión de nuestra Compañía de continuar trabajando en la cadena de valor del cacao, y en especial en el progreso, desarrollo y bienestar de las familias cacaoteras, las comunidades y el país.



## OBJETIVO

Los proyectos inclusivos de cacao buscan generar alternativas de emprendimiento exitosas que aporten al desarrollo sostenible de las poblaciones beneficiadas por medio de un modelo para el cultivo de cacao que integra componentes tecnológicos, empresariales y sociales.



## Historia del cacao

El cacao es originario de la cuenca del Río Amazonas, en lo que actualmente corresponde a los países de Colombia, Ecuador, Perú y Brasil, donde los investigadores y genetistas de las misiones de cacao mundial, han encontrado la mayor diversidad de especies de los géneros *Theobroma*.

Estas semillas, colectadas por comunidades indígenas nómadas de la época, fueron llevadas a Centroamérica, cuna de la civilización maya, donde se constituyó como cultivo entre los aztecas, quienes usaron los granos como moneda y en la preparación de una bebida energética muy agradable, llamada “xocolātl”, consumida por los miembros de la corte y el emperador Moctezuma, que fue conocida por los españoles cuando llegaron a la Península de Yucatán en 1519. Por ello, el botánico sueco Carl von Linné lo denominó *Theobroma cacao*, que significa “alimento de los dioses”.

Los españoles llevaron semillas de cacao para sembrar en los territorios conquistados de las islas del pacífico sur y zonas continentales cercanas, pero fueron los portugueses quienes las llevaron

de Brasil al Golfo de Guinea y de allí se extendió a Costa de Marfil y Ghana, convirtiéndose en los principales productores mundiales.

Con el paso de los años, las siembras y el comercio de cacao se intensificaron en el mundo y creció el interés por este fruto. En Colombia se ampliaron las zonas productoras a departamentos como Santander, Tolima, Huila, Antioquia y posteriormente Arauca.

Así como en otras latitudes, en Colombia ganó popularidad y se creó una cultura de preparación artesanal y de consumo doméstico, lo que en el siglo XX permitió establecer las primeras industrias procesadoras que sustituyeron la transformación casera del grano, hasta lo que es hoy, con empresas como Compañía Nacional de Chocolates.



Río Cononaco en la Amazonia  
Fuente: shutterstock.

# Producción mundial

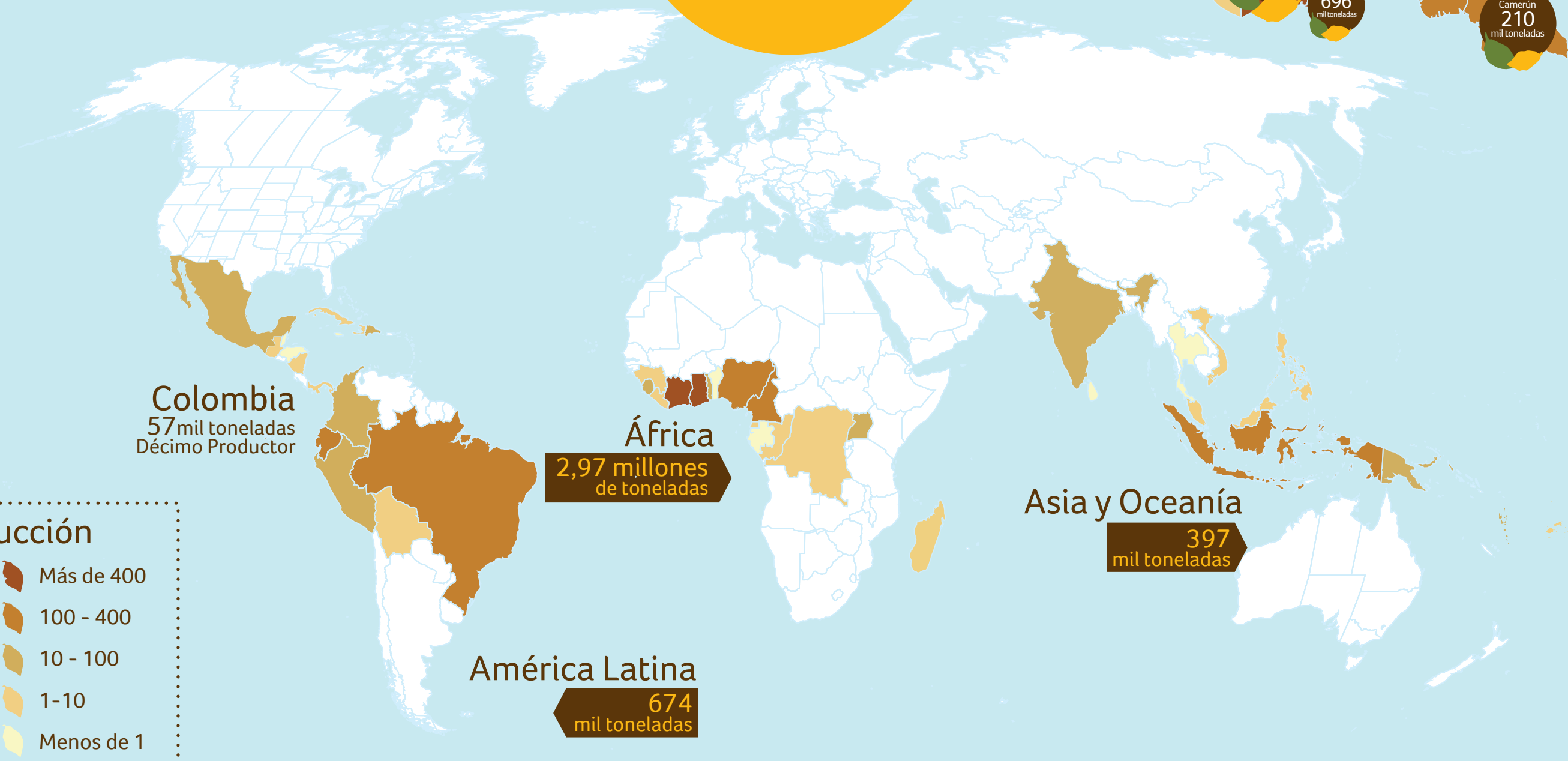
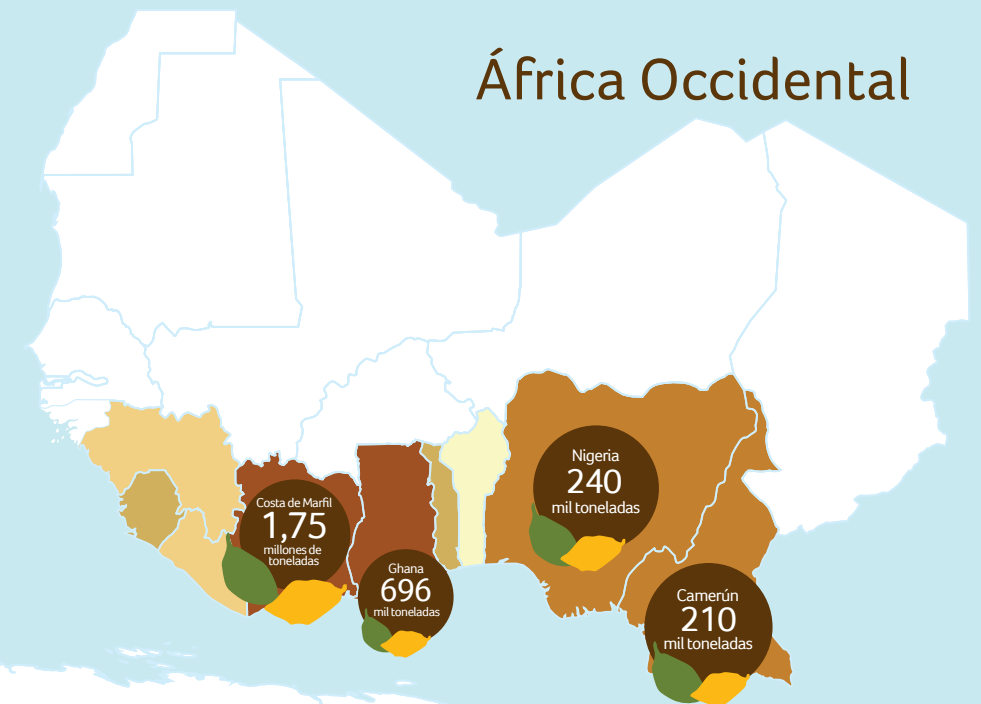
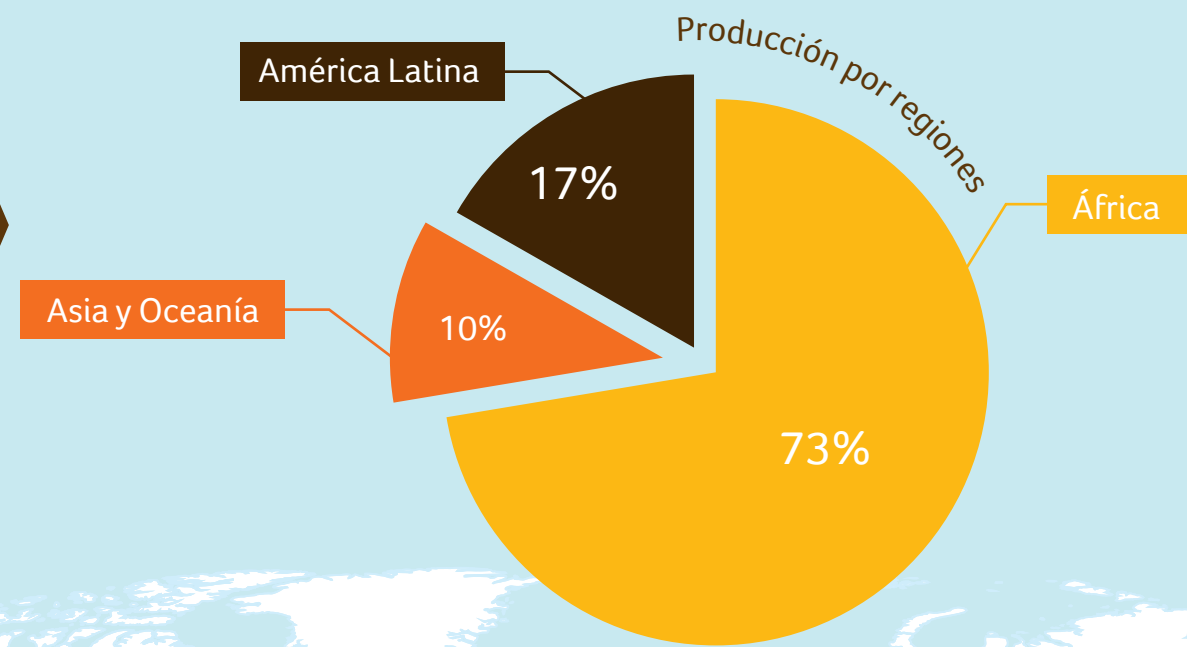
**2015/16**

Año cacaotero  
(Octubre - Septiembre)

**4,04**

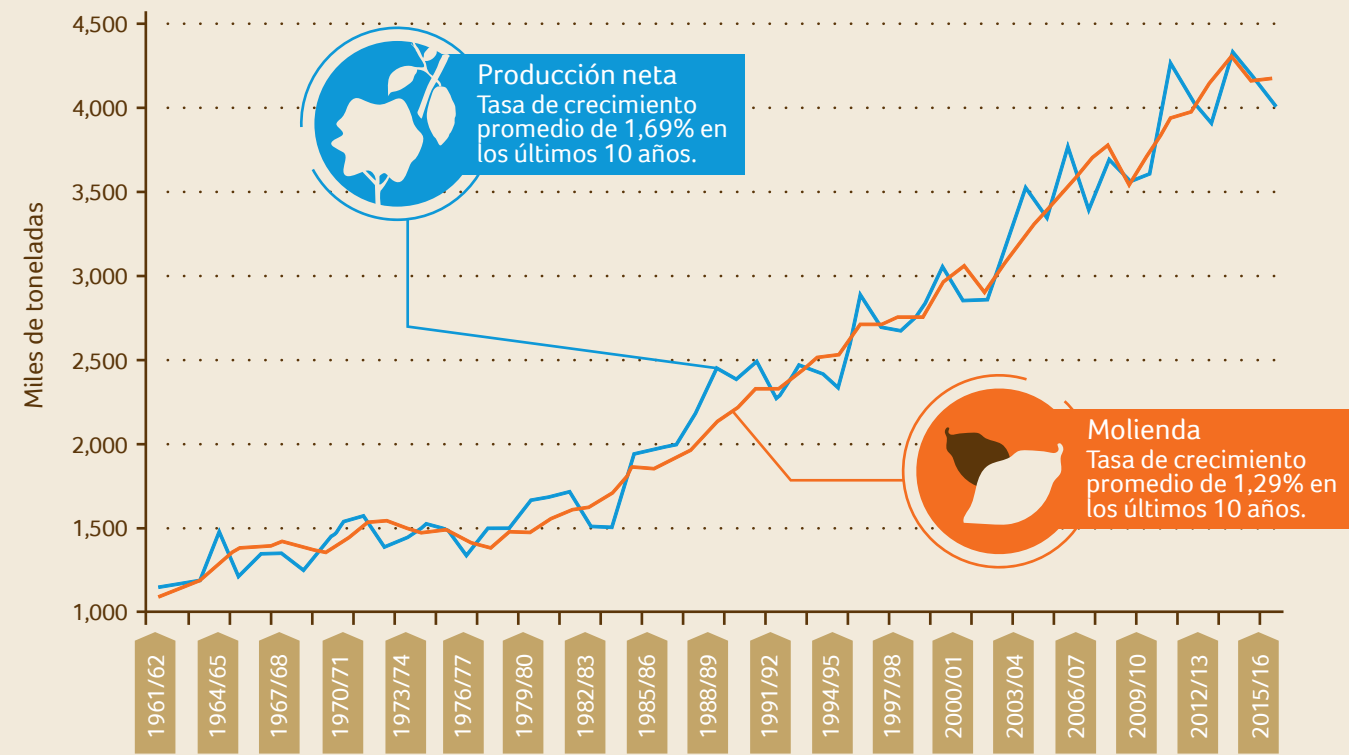
Millones de toneladas

- Dependencia actual de países africanos
- América Latina tiene el potencial de convertirse en el mayor productor mundial



Fuente: ICCO, World Cocoa Conference 2016.

# Tendencia producción y molienda



La demanda creciente de cacao en el mundo, el envejecimiento de plantaciones y la baja productividad en África, ofrecen una oportunidad para los proyectos inclusivos de cacao en Colombia.

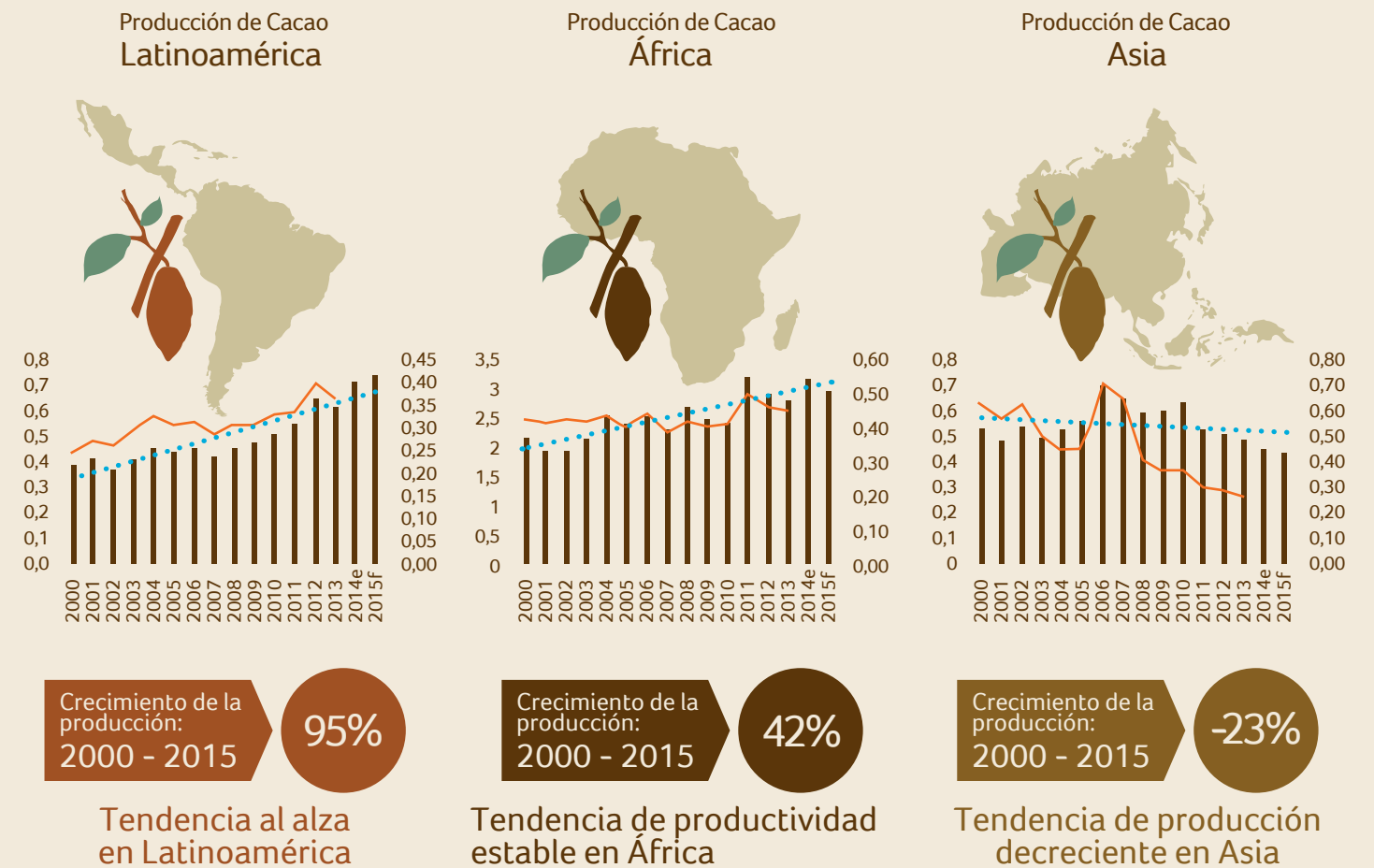


Fuente: ICCO, World Cocoa Conference 2016.



# Tendencias de producción

Producción (millones tm) (ICCO) eje izquierdo    Productividad (tm/ha/año) (eje derecho)    Tendencia de la producción



Fuente: Hardman Agribusiness · ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics.

# Molienda mundial

2015/16

Año cacaotero  
(Octubre - Septiembre)

4,18

Millones de  
toneladas

Crecimiento de la molienda en países  
productores de cacao

Europa y Rusia

1,58  
millones de toneladas

38%

21%

América

870  
mil toneladas

África

850  
mil toneladas

20%

21%

Asia y Oceanía

877  
mil toneladas

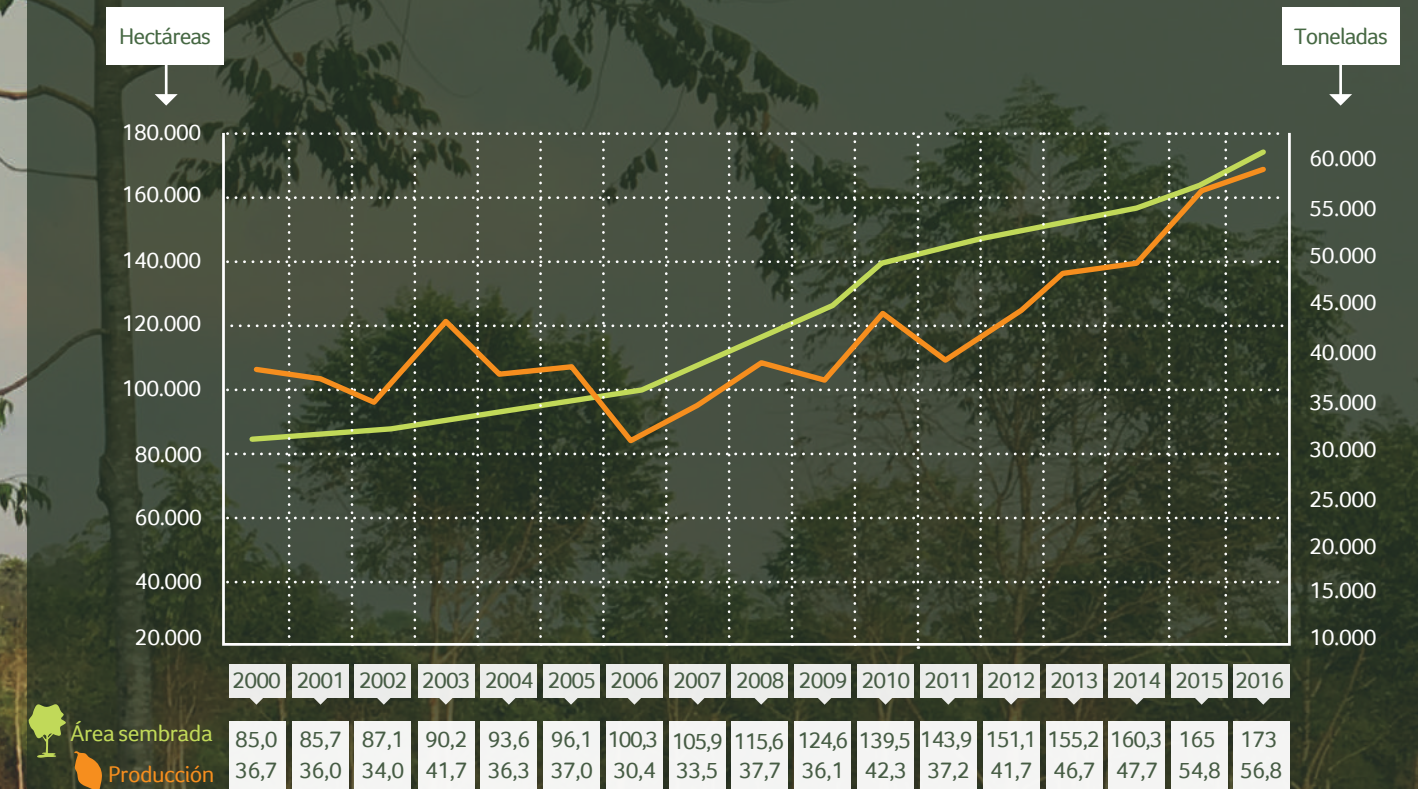
## Molienda

Miles de  
toneladas de  
cacao

- Más de 400
- 100 - 400
- 10 - 100
- 1-10
- Menos de 1

Fuente: ICCO, World Cocoa Conference 2016.

## Evolución áreas sembradas y producción de cacao en Colombia 2000-2016



### Información año 2016



Granja Yarigués  
Centro de investigación y desarrollo sostenible para la transferencia de tecnología con Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en cacao.

Foto: Granja Yarigués, Compañía Nacional de Chocolates, Departamento de Santander, Colombia.

Información: Federación Nacional de Cacaoteros de Colombia (FEDECACAO).

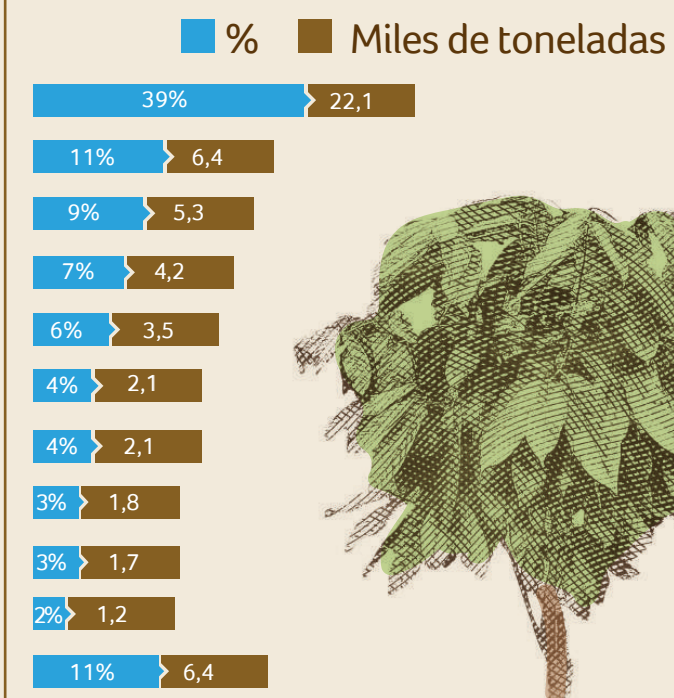
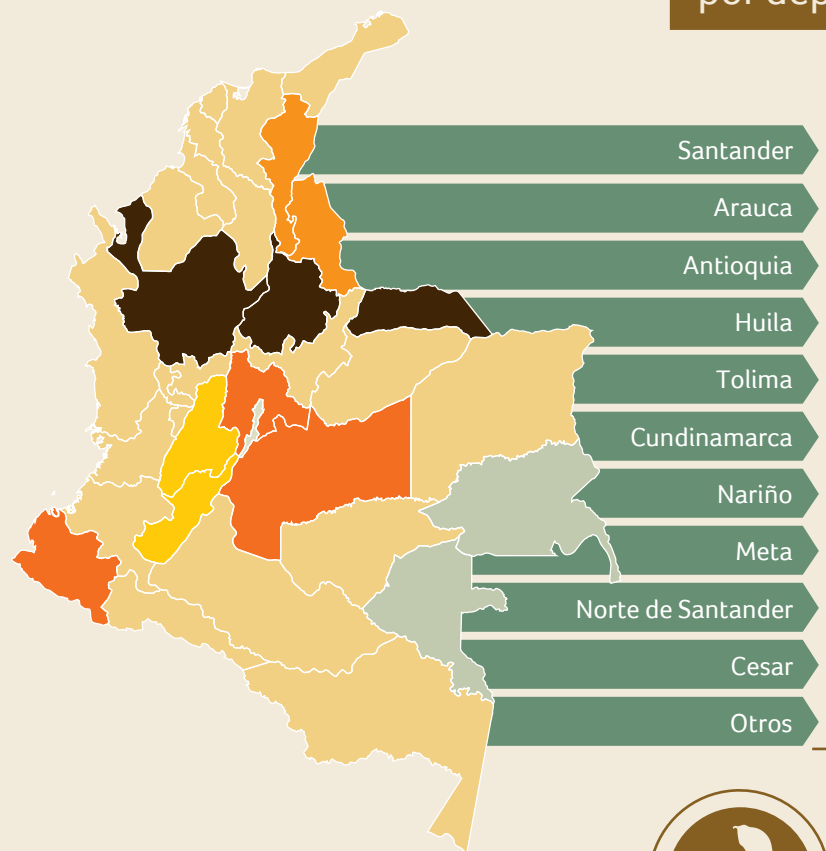


# Producción nacional

## 57 mil toneladas

Producción cacao por departamento

2016



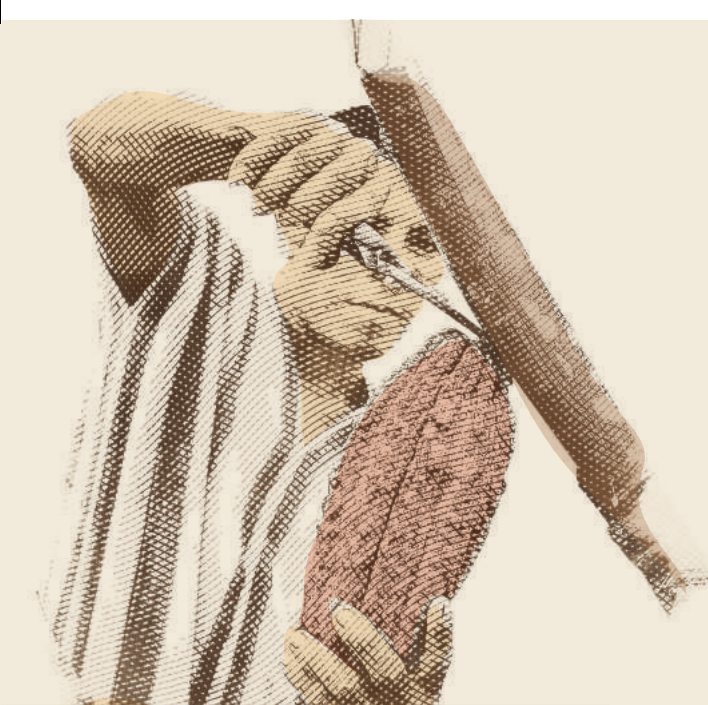
Porcentaje de producción total

- 8.8%-40%
- 0.7%-3.1%
- 4.5%-8.8%
- 0%-0.7%
- 3.1%-4.5%
- Sin información

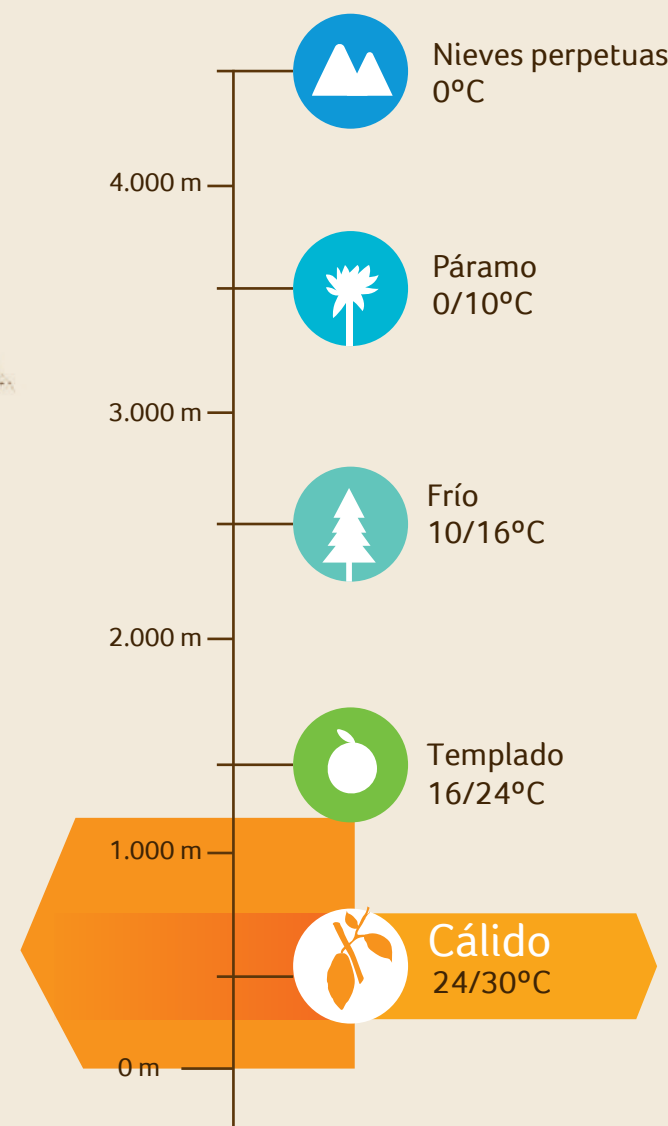


- Crecimiento sostenido en áreas sembradas y en producción durante los últimos 5 años.
- El 95% del cacao colombiano es reconocido como fino y de aroma.
- Colombia tiene aproximadamente un millón de hectáreas aptas disponibles para la siembra de cacao.

Fuente: Federación Nacional de Cacaoteros de Colombia (FEDECACAO).  
International Cocoa Organization (ICCO).



## Condiciones agroecológicas para el cultivo de cacao

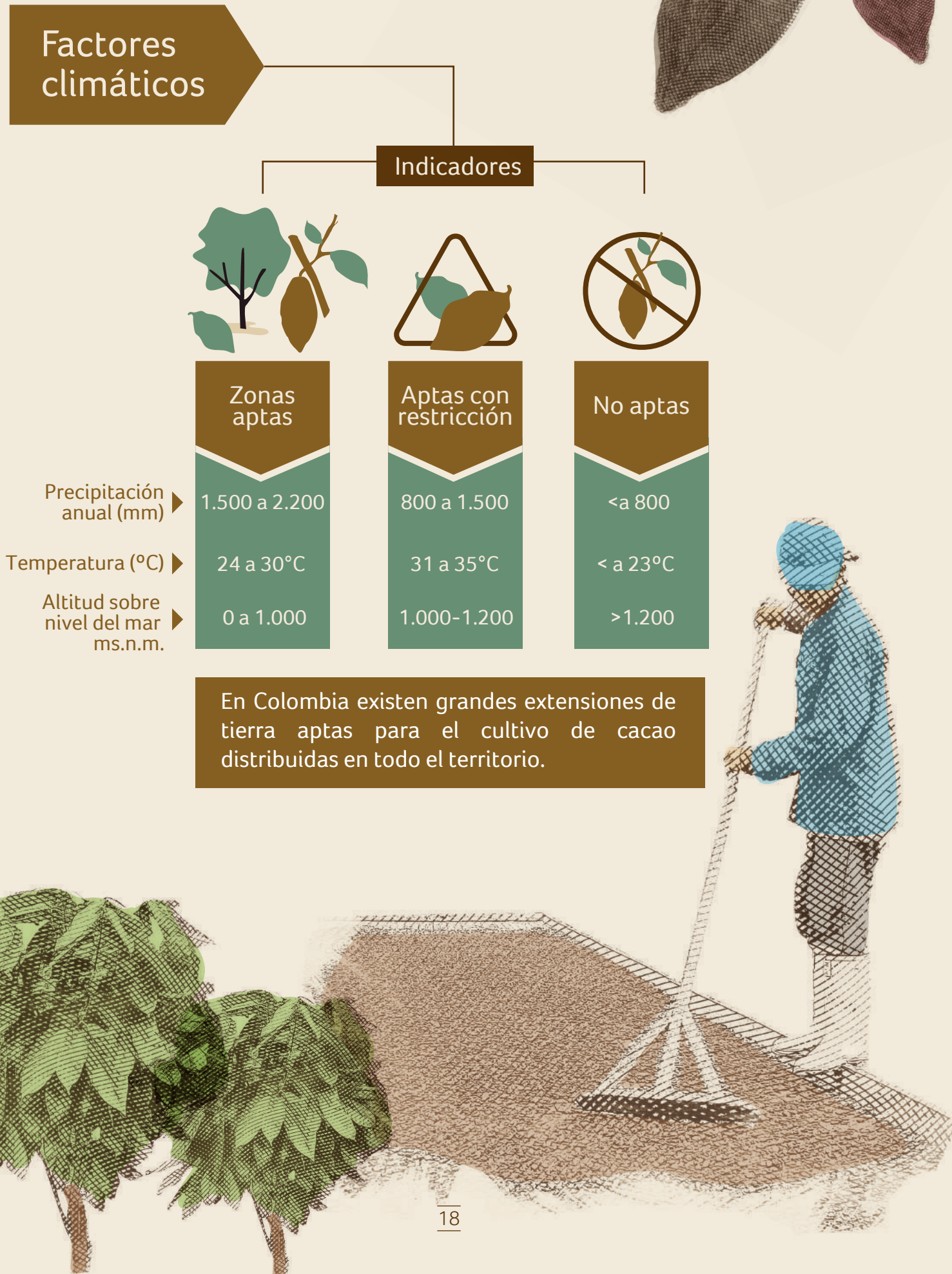


El cacao puede ir acompañado de cultivos de pancoger, forestales, plátano y otros.

## Empleos generados por hectárea

El cacao reúne varias características que lo convierten en un cultivo con gran impacto social, económico y ambiental, el cual ayuda a generar desarrollo en las diferentes regiones del país donde las condiciones climáticas favorecen el crecimiento del mismo.

La necesidad de labor en el cultivo de cacao permite generar oportunidades de emprendimiento y autoempleo en poblaciones vulnerables.



# Estructura de la cadena productiva de cacao



**Industria**  
Productos de valor agregado y exportaciones de productos terminados

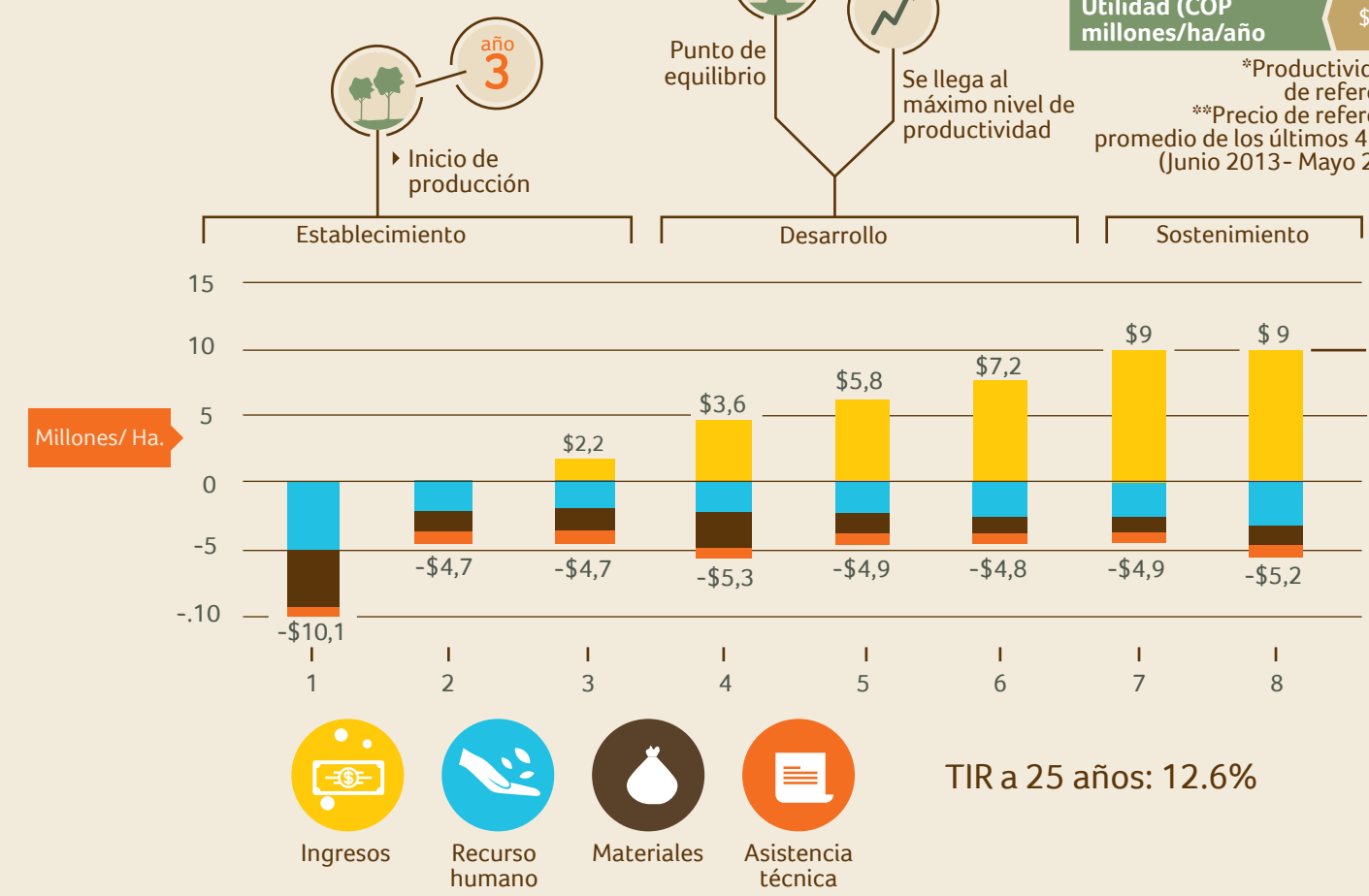


# Sostenibilidad económica

## Flujo de caja por hectárea en cultivo de cacao tecnificado sin sistema de riego artificial

**Costos e inversión**  
3 primeros años:

**\$19,5 millones**



**Sin riego:**  
Escenario año 8

Kg/ha/año*	1.400
Precio por Kg**	\$6.400
Valor jornal (Incluido factor prestacional)	\$42.500
Asistencia técnica:	\$65.000 ha/mes
Ingresos (COP millones)	\$9
Costos y gastos (COP millones)	-\$5,2
<b>Utilidad (COP millones/ha/año)</b>	<b>\$3,8</b>

\*Productividades de referencia  
\*\*Precio de referencia promedio de los últimos 4 años (Junio 2013- Mayo 2017)

TIR a 25 años: 12.6%

Los sombríos transitorios y permanentes pueden generar ingresos adicionales para el proyecto y no están considerados en este modelo financiero.

Fuente: Información interna Compañía Nacional de Chocolates.

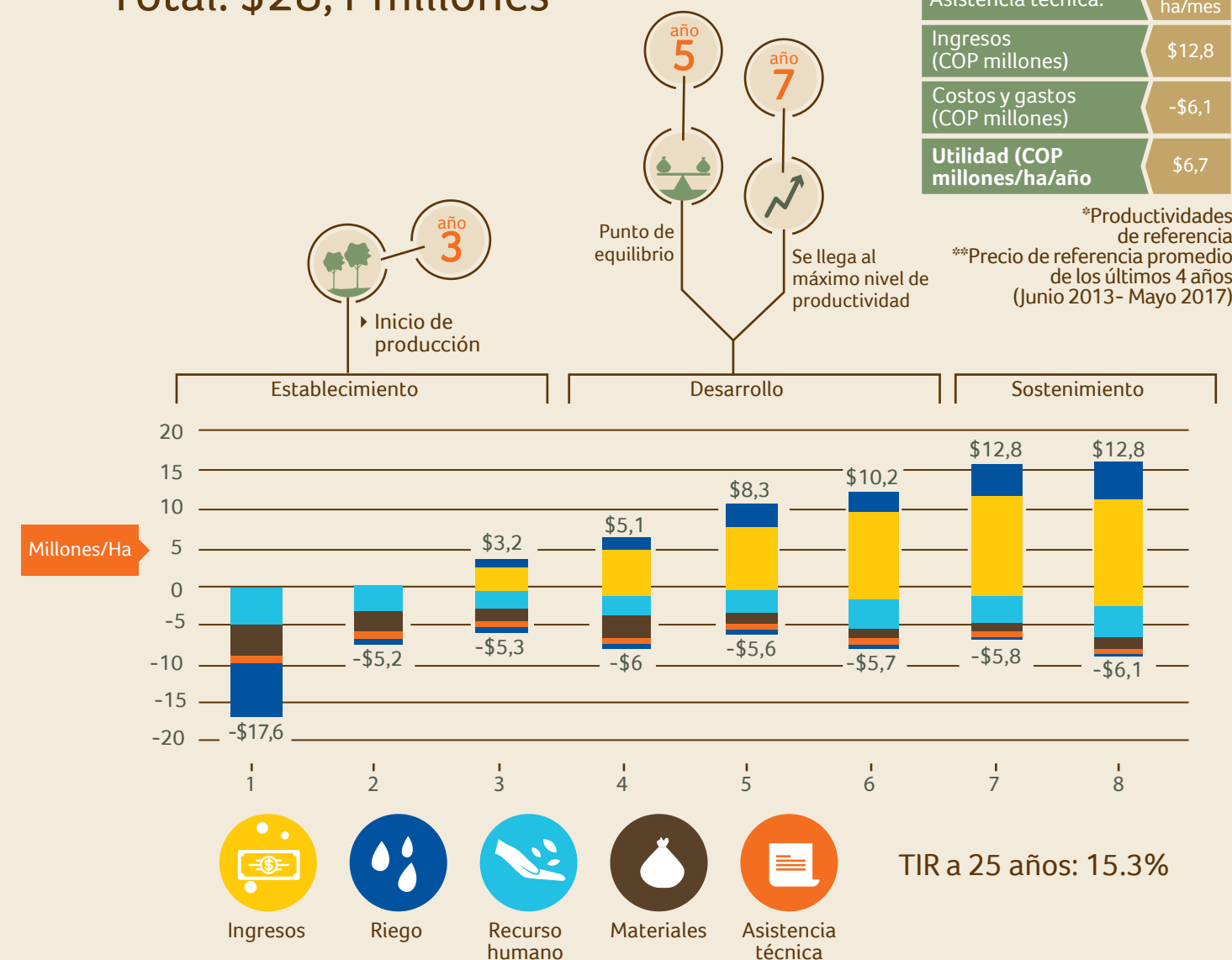
Compañía Nacional de Chocolates S.A.S. declara que estos datos son suministrados exclusivamente a título informativo, que no garantiza la exactitud, validez, pertinencia, oportunidad y exhaustividad de los mismos y que no asume responsabilidad alguna en cuanto a dichos datos e informaciones, ni por los daños eventuales en los que se pueda incurrir a raíz de su uso.

# Flujo de caja por hectárea en cultivo de cacao tecnificado con sistema de riego artificial

**Costos e inversión**  
3 primeros años:

Riego: \$7,5 millones

**Total: \$28,1 millones**



Los sombríos transitorios y permanentes pueden generar ingresos adicionales para el proyecto y no están considerados en este modelo financiero.

Fuente: Información interna Compañía Nacional de Chocolates.

Compañía Nacional de Chocolates S.A.S. declara que estos datos son suministrados exclusivamente a título informativo, que no garantiza la exactitud, validez, pertinencia, oportunidad y exhaustividad de los mismos y que no asume responsabilidad alguna en cuanto a dichos datos e informaciones, ni por los daños eventuales en los que se pueda incurrir a raíz de su uso.

# Utilidad en escenarios de productividad y precios

## Cultivo de cacao tecnificado sin sistema de riego artificial

Productividad (Kg/Ha)	1.200	1.400	1.600
\$5.200	1,1	2,1	3,2
\$5.600	1,6	2,7	3,8
\$6.000	2,0	3,2	4,4
\$6.400	2,5	<b>3,8</b>	5,1
\$6.800	3,0	4,4	5,7
\$7.200	3,5	4,9	6,4
\$7.600	4,0	5,5	7,0

Para año 8: utilidad / ha/ año (millones)  
Precio de referencia promedio de los últimos 4 años (Junio 2013- Mayo 2017)

## Cultivo de cacao tecnificado con sistema de riego artificial

Productividad (Kg/Ha/año)	1.800	2.000	2.200
\$5.200	3,3	4,3	5,4
\$5.600	4,0	5,1	6,2
\$6.000	4,7	5,9	7,1
\$6.400	5,4	<b>6,7</b>	8,0
\$6.800	6,2	7,5	8,9
\$7.200	6,9	8,3	9,8
\$7.600	7,6	9,1	10,6

Para año 8: utilidad / ha/ año (millones)  
Precio de referencia promedio de los últimos 4 años (Junio 2013- Mayo 2017)



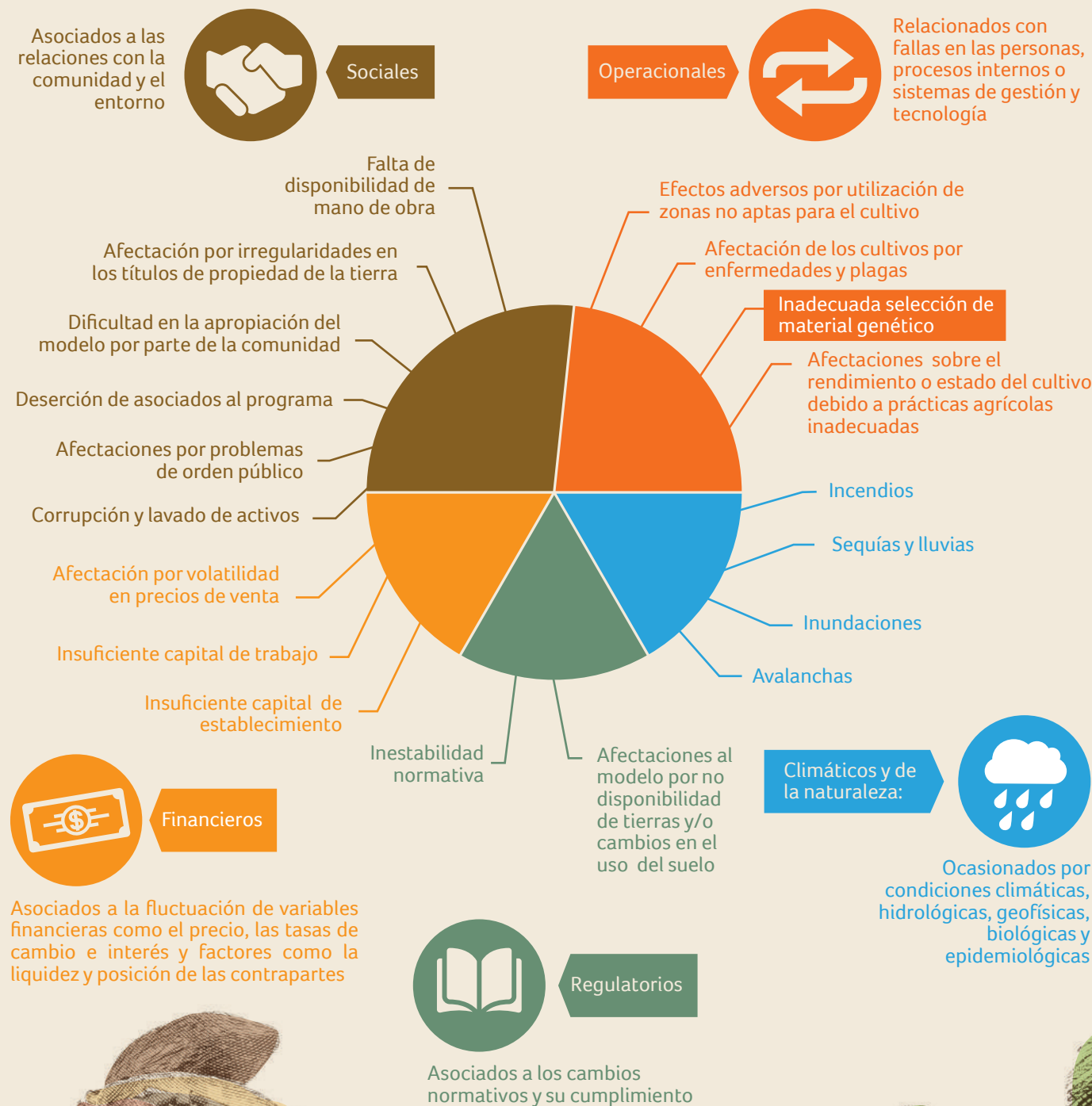
El cultivo de cacao es una opción de emprendimiento y desarrollo agrícola viable y rentable, con oportunidades comerciales, siendo fundamental para su éxito la productividad y calidad.

Modelo financiero descargable <https://www.gruponutresa.com/sostenibilidad/proyectos-productivos-inclusivos/>

Fuente: Información interna Compañía Nacional de Chocolates.

Compañía Nacional de Chocolates S.A.S. declara que estos datos son suministrados exclusivamente a título informativo, que no garantiza la exactitud, validez, pertinencia, oportunidad y exhaustividad de los mismos y que no asume responsabilidad alguna en cuanto a dichos datos e informaciones, ni por los daños eventuales en los que se pueda incurrir a raíz de su uso.

# Riesgos asociados a los proyectos inclusivos de cacao



Fuente: Información interna Grupo Nutresa

# Acciones para la mitigación de riesgos

Riesgos	Mitigantes
<b>Operacionales</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>·Asistencia técnica y buenas prácticas agrícolas</li> <li>·Estudios previos para la ubicación de los cultivos</li> </ul>
<b>Financieros</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>·Esquemas de comercialización eficientes</li> <li>·Productividad</li> <li>·Esquema de auditoría y vigilancia de la gestión y los recursos</li> </ul>
<b>Sociales</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>·Fortalecimiento del tejido social de las comunidades beneficiadas</li> <li>·Infraestructura disponible para la región (viviendas, vías, distritos de riego)</li> <li>·Atención integral a las comunidades, salud, educación, justicia, alimentación, gestión social</li> </ul>
<b>Climáticos y de la naturaleza</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>·Transferencia de riesgos climáticos y de la naturaleza a través de seguro agrícola</li> <li>·Sistemas de riego, drenajes y diseño adecuado de cultivos</li> </ul>
<b>Regulatorios</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>·Estabilidad normativa con el apoyo de entes locales y gubernamentales</li> </ul>

# Acciones de gestión socio-empresarial



## Sostenibilidad ambiental



Acompañado por sistemas agroforestales

Generación de biodiversidad



Reducción huella de carbono



Permite el desarrollo de Buenas Prácticas Agrícolas - BPA

- Gestión de alianzas público – privadas
- Formación en habilidades para el desarrollo humano, redes y alianzas estratégicas, comunicación para el desarrollo, diseño y gestión de proyectos y organizaciones y desarrollo comunitario.
- Fomento de huertas comunitarias y familiares para el autoabastecimiento alimentario.
- Estrategia de relevo generacional
- Fortalecimiento de competencias tecnológicas y comunicativas



Fuente: Información interna Fundación Nutresa.

# Modelo sostenible Proyectos productivos inclusivos de cacao



# Factores claves de éxito para la estructura del proyecto



Para más información ingrese al sitio web  
<https://www.gruponutresa.com/sostenibilidad/proyectos-productivos-inclusivos/>  
ó contáctenos al correo electrónico  
[pcomprasf@chocolates.com.co](mailto:pcomprasf@chocolates.com.co)







*Compañía Nacional de Chocolates*



Fundación  
**nutresa**

Compañía Nacional de Chocolates S. A. S. (en adelante, “CNCh”) declara que mediante la presente cartilla no ofrece asesoramiento financiero o técnico, ni ningún otro tipo de asesoramiento, independientemente de la naturaleza del mismo. Los datos que constan en esta cartilla son suministrados exclusivamente a título informativo, y el acceso a los mismos no implica el pago de contraprestación alguna. Toda decisión que tome basada en dichos datos, deberá estar sujeta a una evaluación personalizada en función de su situación personal, de sus objetivos, del nivel de riesgo que acepta y de sus intereses y necesidades.

CNCh procurará que los datos y la información que constan en esta cartilla sean apropiados y los más actuales, valiéndose de fuentes fidedignas. Asimismo, CNCh no puede garantizar y no garantiza la exactitud, la validez, la pertinencia, la oportunidad y la exhaustividad de dichos datos. CNCh no asume responsabilidad en cuanto a dichos datos e informaciones, ni por los daños eventuales en los que pueda incurrir a raíz de leer esta cartilla, salvo en caso de dolo o falta grave en su caso.

Todos los derechos intelectuales relativos a la cartilla, a su contenido, a sus datos y a la forma, así como a la información, a las marcas, logos e imágenes que constan, pertenecen a CNCh y/o a otra u otras sociedades del Grupo Empresarial Nutresa y/o a terceros que han otorgado una licencia o cualquier otro derecho a las sociedades previamente mencionadas. En consecuencia, está prohibido reproducir, divulgar, comercializar o utilizar todo o parte de esta cartilla y de la documentación que en ella se encuentra, de cualquier forma conocida o por conocerse.

Salvo en el caso de una oferta comercial o de otro servicio o contrato presentado claramente como tal, ningún elemento de esta cartilla constituirá una oferta ni la entrega de ningún servicio.