

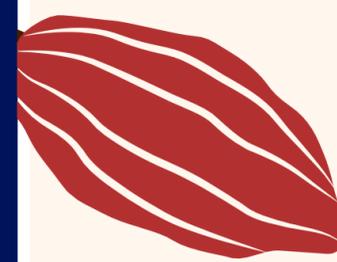


*Compañía Nacional de Chocolates*

**Desde 1920**



**UN  
FUTURO  
ENTRE  
TODOS**



**Mundo  
cacao**

Conectándonos con el mundo del cacao

---

**Óscar Darío  
Hincapié Echeverri**

[odhincapie@chocolates.com.co](mailto:odhincapie@chocolates.com.co)





# Presencia en nuestra región estratégica

[GRI 2-1] [GRI 2-6] [GRI 2-7]

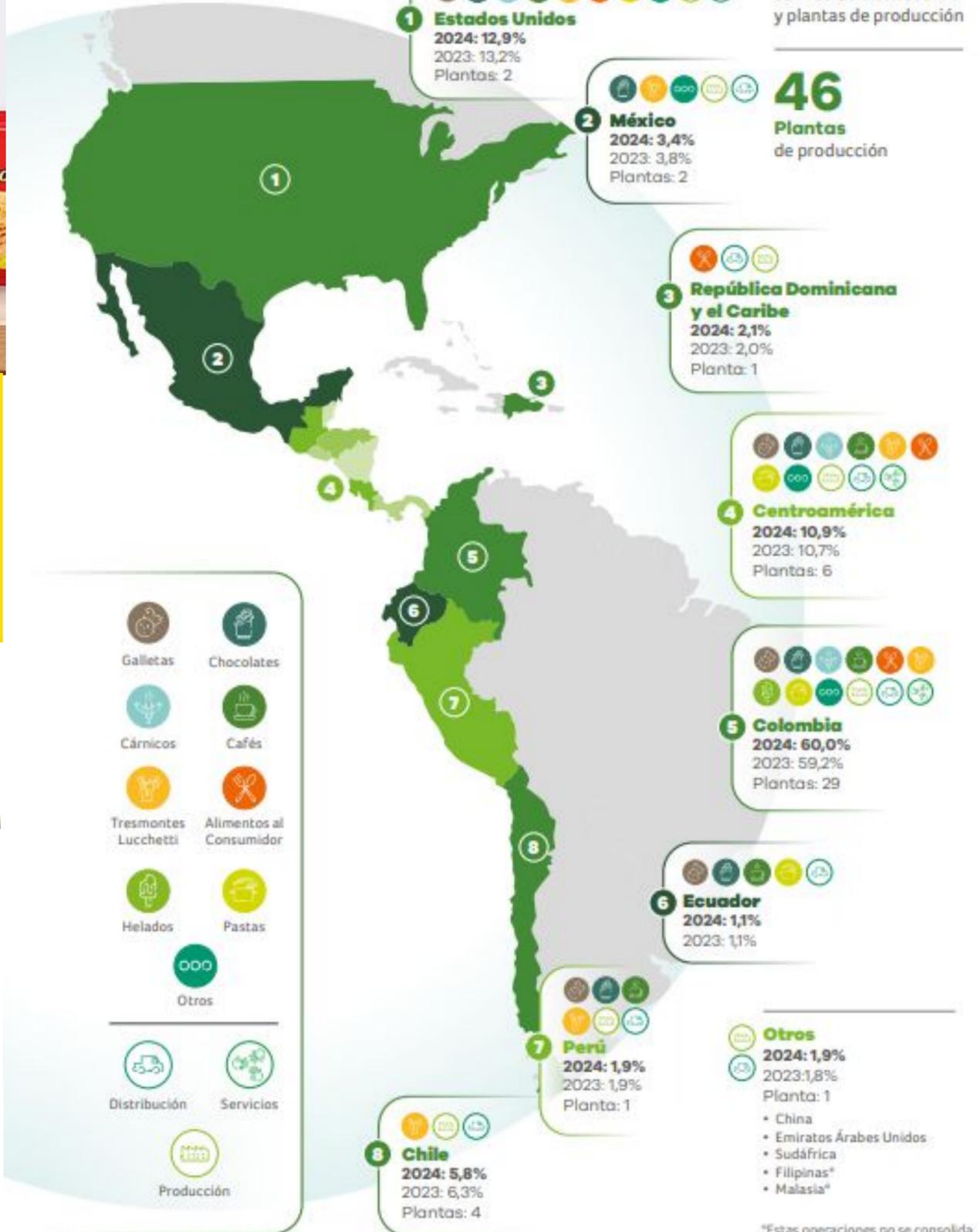
## Distribución y ventas

# 18

**Países**  
con red de distribución y plantas de producción

# 46

**Plantas**  
de producción



- Galletas
- Chocolates
- Cárnicos
- Cafés
- Tresmontes Lucchetti
- Alimentos al Consumidor
- Helados
- Pastas
- Otros
- Distribución
- Servicios
- Producción

# ACERCA DE COMPAÑÍA NACIONAL DE CHOCOLATES



Líderes en el mercado de golosinas y chocolates de mesa en Colombia



UN FUTURO  
ENTRE  
TODOS



## PRESENCIA DIRECTA | 6 PLANTAS DE PRODUCCIÓN

# 13 PAÍSES

- Presencia de nuestras principales marcas
- % de las ventas del Negocio
- Plantas de producción
- Marcas con ventas > USD 50 millones

### México

- Nucita
- 9,0%
- 1

### Cremino

### Centroamérica

- Gra nuts, Cocoa dulce, Tillo
- 11,0%
- 1

### Colombia

- CORONA, TOSH, Jumbas, Jet, Mont Blanc, LYNE, especial, CHOCO LISTO
- 59,1%
- 3

### Otros países

- 2,3%

### Estados Unidos

- 5,4%

### Ecuador

- C CORDILLERA
- 2,5%

### Perú

- chin chin, winter's
- 13,0%
- 1

## MATERIAS PRIMAS Y OTROS

- 45,6% Cacao
- 8,2% Azúcar
- 3,8% Leche
- 3,8% Aceites y grasa
- 10% Material de empaques
- 28,6% Otros (Incluye MOD, CIF y otras materias primas)

## PRINCIPALES CATEGORÍAS

% de las ventas totales

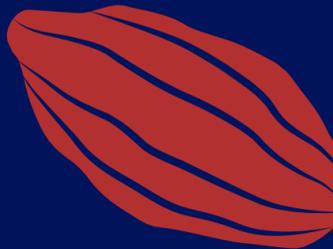




*Compañía Nacional de Chocolates*

**Área de Compras y Fomento Agrícola**

**Desde 1958**



# Contexto Colombia

Familias  
cacaoteras  
65.000



Producción de cacao  
en Colombia:  
67.678 TM (2024)

Hectáreas  
sembradas  
190.000



Departamento  
cacaoteros  
29/32

Área/  
productor  
1.8 - 2.7 has



Área transición  
cultivos de uso ilícito  
25.000 has



# Objetivos estratégicos



---

Garantizar un **Abastecimiento** sostenible y productivo

---



---

Fortalecer el **desarrollo de capacidades** en los cacaocultores

---

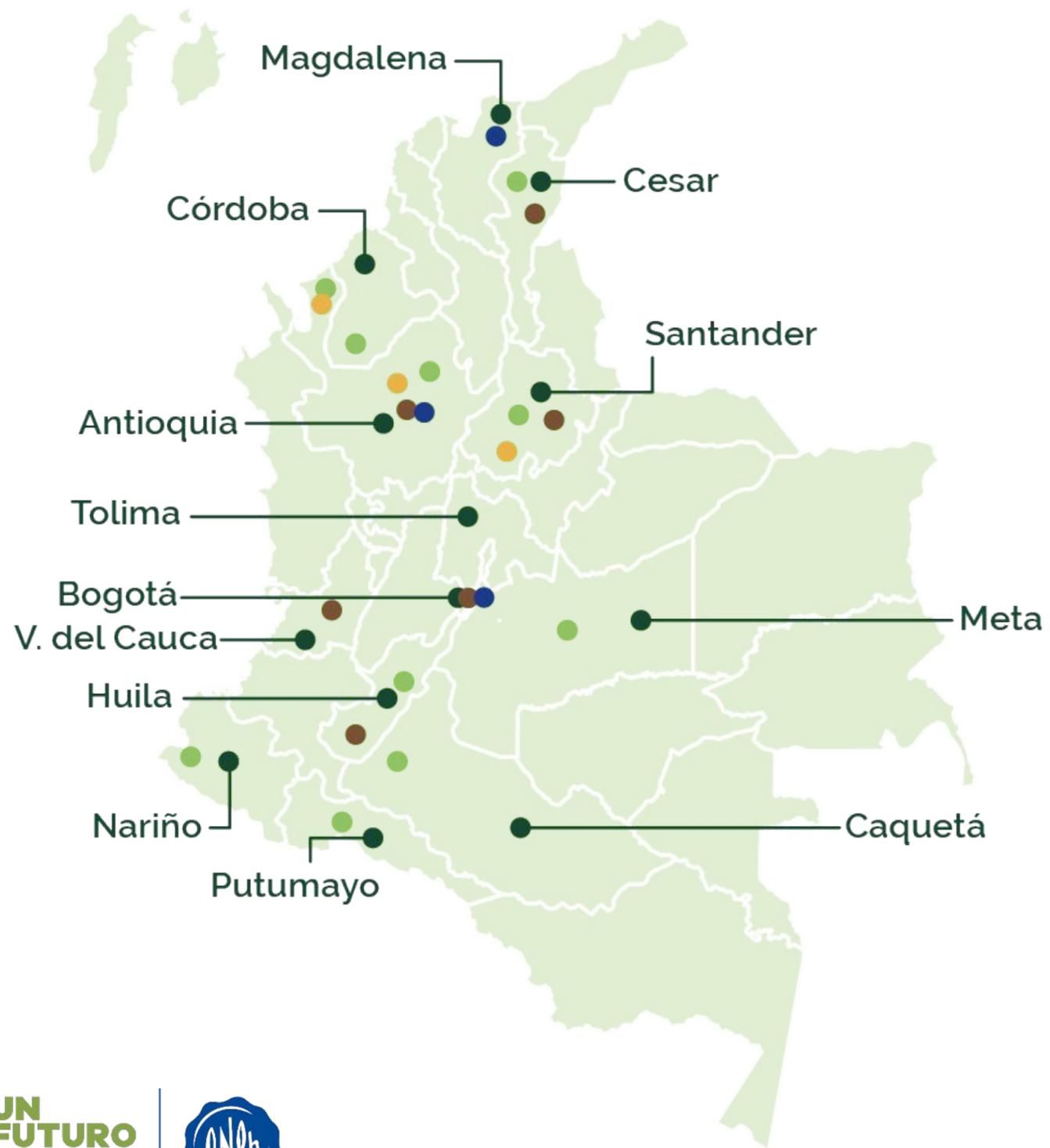


---

Promover el **bienestar social, ambiental y económico** en los territorios cacaoteros

---

# Presencia en el País



## 10 viveros

Antioquia - Necoclí  
Antioquia - Támesis  
Caquetá - El Doncello  
Cesar - Agustín Codazzi  
Córdoba - Puerto Libertador  
Huila - Gigante  
Meta - San Martín  
Nariño - Tumaco  
Putumayo - Villagarzón  
Santander - Barrancabermeja

## 8 regionales de compra de cacao

Bogotá  
Bucaramanga  
Cali  
Ibagué  
Medellín  
Neiva  
Rionegro  
Valledupar

## 3 granjas

Guacamayas - Necoclí  
La Nacional - Támesis  
Yariguíes - Barrancabermeja

## 3 fábricas

Bogotá  
Rionegro  
Santa Marta

# Ejes de acción



Alianzas para el desarrollo rural



Comercialización de cacao en grano



Investigación aplicada al cacao



Gestión técnica del cultivo de cacao



Propagación de material vegetal



# Nuestros Programas



**Mundo cacao**

Conectándonos con el mundo del cacao



Programa de Trazabilidad y Cero Deforestación



**ATENEA**  
MUJERES QUE TRASCIENDEN  
PROGRAMA DE SOSTENIBILIDAD



**UN FUTURO ENTRE TODOS**





# Mundo cacao

Conectándonos con el mundo del cacao

## Identificación de los actores que participaron de la propuesta



*Compañía Nacional de Chocolates*



### Profesionales de diferentes áreas de la Compañía:

- Comunicación
- Gestión Humana - DHO
- Sistemas - TI
- Legal de Servicios Nutresa
- Agrarias
- Abastecimiento
- Investigación

# Descripción



**Mundo Cacao ® Es el programa de Difusión y Divulgación de conocimientos del área de Compras y Fomento Agrícola de Compañía Nacional de Chocolates.**

**Cuenta con medios como plataforma de envío de mensajes de texto y doble vía SMS, canal de YouTube, Aplicación Móvil, material de divulgación físico y virtual (manuales, pendones, boletines), cursos y programas de formación y entrenamiento que se realiza con aliados académicos y del sector.**



**UN  
FUTURO  
ENTRE  
TODOS**



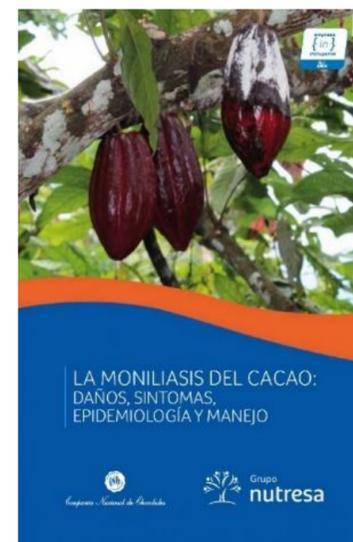
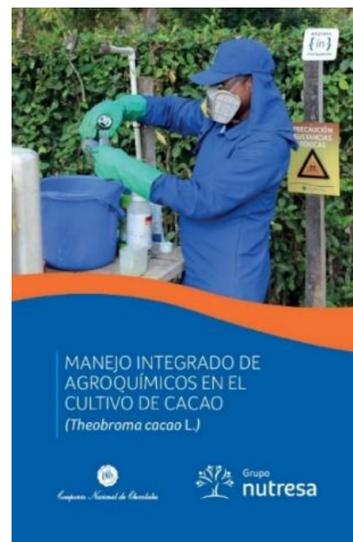
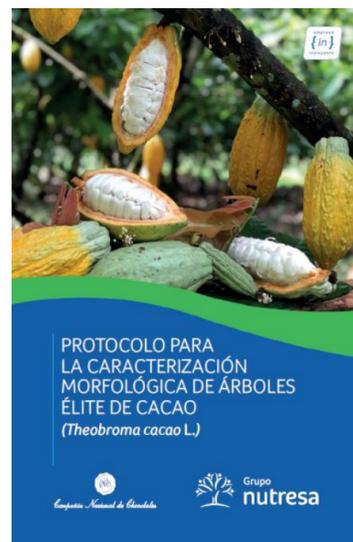
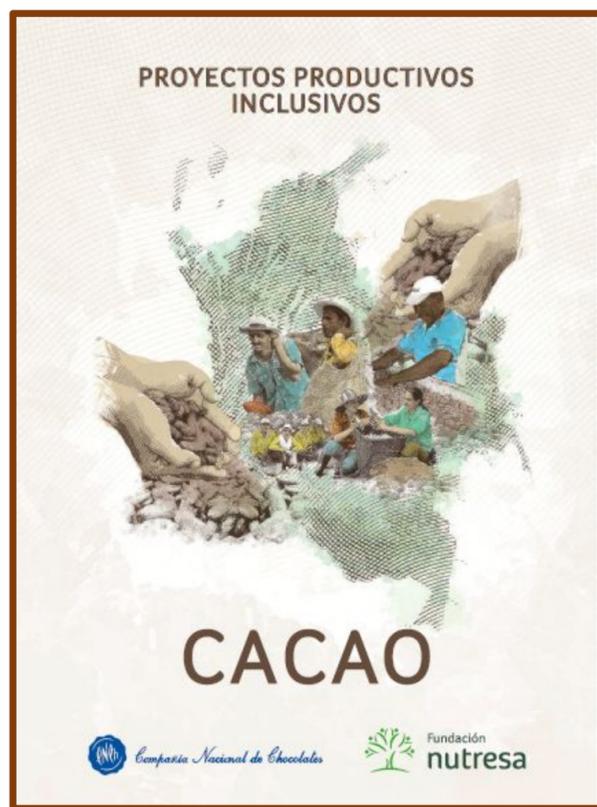
# Adaptación



Inició como una App, pero luego se transformó en una estrategia de comunicación en doble vía con elementos como un canal de YouTube, campañas con mensajes de texto y manuales técnicos, material divulgativo y pedagógico respecto a temas de interés para el sector cacaotero.



# Manuales Técnicos



QR para descargar Manuales

# Material Divulgativo



Mundo cacao

## Programa de Trazabilidad y Cero Deforestación

**Nuestro propósito:**  
Ser transparentes con el origen del cacao y las comunidades que lo cultivan.

En Compañía Nacional de Chocolates (CNCh), contamos con un sistema de trazabilidad que garantiza el origen sostenible del cacao. Este sistema permite rastrear el cacao desde la plantación hasta la fábrica, asegurando que provenga de zonas sin deforestación y promoviendo una producción responsable, cumpliendo con los estándares de sostenibilidad.

- Trazable:** Proveniente de parcelas productoras de cacao georreferenciadas.
- Libre de deforestación:** Cacao cultivado en tierras no deforestadas después del 31 de diciembre de 2020.
- Legal:** Cacao producido conforme a las leyes vigentes del país de origen en temas de uso del suelo, medio ambiente, derechos humanos, trabajo y comercio.

## Cadena de cacao libre de deforestación



"Antes talaba árboles para ampliar mis cultivos. Ahora, sé que puedo producir cacao sin dañar el bosque."

## TEN PRESENTE

### ¿Qué es un bosque?

Según la FAO un bosque es un terreno de más de 0,5 hectáreas con árboles de más de 5 metros de altura y una cubierta de dosel de más del 10%, o árboles capaces de alcanzar estos umbrales en el sitio.



### ¿Qué es la deforestación?

Según WWF la deforestación se define como la conversión directa y/o inducida de la cobertura de bosque a otro tipo de cobertura en un periodo de tiempo determinado, y se realiza generalmente para dar lugar a actividades agrícolas, ganaderas, urbanísticas o mineras.

### ¿Qué es una parcela de cacao?

Es un área específica dedicada exclusivamente a la producción de cacao, a la cual se le han asignado coordenadas geográficas precisas. Este proceso, conocido como georreferenciación, permite la ubicación exacta de la parcela en un mapa, facilitando su monitoreo y gestión.



### ¿Qué es un reporte de cosechas?

Los proveedores de CNCh completan un registro detallando los kilogramos de cacao comprados, basado en el origen de cada lote.

## El grano de cacao y su calidad

### GRANOS BIEN FERMENTADOS



- Causas:** Grano de cacao cuyo proceso de fermentación ha sido completo.
- Características:** Almendra color marrón o chocolate. Alvéolos bien definidos (forma arrionada internamente). La cáscara se desprende fácilmente al presionarla con los dedos.
- Consecuencias:** Olor agradable a cacao.

| TIPO DE CACAO                          | PREMIUM / ESPECIAL | ESTANDAR | CORRIENTE |
|--|--------------------|----------|-----------|
| % Humedad                              | 7%                 | 7,5%     | 7,5%      |
| Masa (peso) 100 granos                 | > 120gr            | 95-120gr | <95gr     |
| % Granos insuficientemente fermentados | 30%                | 35%      | 45%       |
| % Granos bien fermentados              | 70%                | 65%      | 55%       |

| TOLERANCIA PARA EL CACAO EN GRANO        |     |      |        |
|--|-----|------|--------|
| % Impurezas o materias extrañas          | 0%  | 0,3% | 0,5%   |
| Granos con moho (300 granos)             | 1%  | 3%   | 5%     |
| Granos picados o germinados (300 granos) | 1%  | 2%   | 3%     |
| Granos planos y/o partidos (300 granos)  | 1%  | 2%   | 5%     |
| % Contenido de almendra                  | N/A | N/A  | 40-60% |
| Granos sin fermentar (300 granos)        | 1%  | 3%   | 3%     |

#### GRANOS INSUFICIENTEMENTE FERMENTADOS

- Causas:** Insuficiente tiempo de fermentación.
- Características:** Almendra de color violeta o marrón violeta.
- Consecuencias:** Genera sabores amargos y astringentes.

#### GRANOS GERMINADOS

- Causas:** Cosecha de mazorcas sobremaduras. Desgrane tardío de mazorcas cosechadas.
- Características:** Cáscara perforada. Embrión sobresaliente.
- Consecuencias:** Grano susceptible al ataque de mohos e insectos durante el proceso de fermentación y almacenamiento.

#### GRANOS SIN FERMENTAR O PIZARROSOS

- Causas:** Ausencia de fermentación.
- Características:** Aspecto pizarroso, estructura compacta de color interno gris oscuro o violeta.
- Consecuencias:** Genera sabores amargos y astringentes. El secado es más lento lo que puede favorecer ataque de hongos.

#### GRANOS MÚLTIPLES

- Causas:** No retirar la placenta al desgranar. Deficiencia en el volteo durante la fermentación y el secado.
- Características:** Cosechar granos de mazorcas enfermas. Dos o más granos pegados.
- Consecuencias:** Tostión y descascarillado irregulares afectando la calidad.

#### GRANOS MOHOSOS

- Causas:** Granos provenientes de mazorcas enfermas o secas. Almacenamiento prolongado. Deficiencia en volteo de secado y capa de cacao muy gruesa. Almacenamiento del cacao húmedo.
- Características:** Presencia de hongos externos e internos cuando se realiza la prueba de corte.
- Consecuencias:** El moho interno puede generar efectos nocivos en la salud humana. Olor y sabor desagradable.

#### PASILLAS

- Causas:** Granos insuficientemente desarrollados.
- Características:** Granos planos o enjutos. Forma de pasca. Delgados, difíciles de partir longitudinalmente.
- Consecuencias:** Bajo rendimiento industrial. Alto contenido de cascarrilla.

#### GRANOS INFESTADOS O DAÑADOS POR INSECTOS

- Causas:** Almacenamiento prolongado y en condiciones inadecuadas.
- Características:** Presencia de insectos vivos en cualquiera de sus estados biológicos. Granos perforados o con alteraciones en su apariencia.
- Consecuencias:** Aumento en las mermas de almacenamiento. En almacenamiento genera contaminación de cacao sano.

#### IMPUREZAS O MATERIAS EXTRAÑAS

- Causas:** Fermentación y secado en superficies inadecuadas y sucias. Desgrane inadecuado. Granos sin pasar por zaranda.
- Características:** Cualquier material o elemento diferente al grano de cacao entero.
- Consecuencias:** Bajo rendimiento industrial. Contaminación con elementos extraños.

Encuentra aquí los manuales del cultivo para descargar [www.chocolates.com.co](http://www.chocolates.com.co)



### ACERCA DE PLANTAR

Antioquia, Caquetá, Cesar, Córdoba, Huila, Meta, Nariño, Putumayo y Santander.

Generamos alianzas estratégicas en los territorios para el fortalecimiento en la ejecución de la iniciativa de "PLANTAR" (Plántulas para el Fomento del Desarrollo Agrícola y Rural), como una propuesta para el incremento de la producción nacional de cacao.

### MISIÓN DEL PROGRAMA

Empoderar a las comunidades rurales a través de la producción sostenible de cacao fortaleciendo la prosperidad económica, ambiental y social.



### OBJETIVO DEL PROGRAMA

Fomentar el cultivo de cacao en zonas estratégicas, mediante la propagación y distribución de material vegetal de alta calidad, para la competitividad de la cadena y el abastecimiento sostenible del grano de cacao.

### OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

- Articular alianzas estratégicas en los territorios y con las comunidades.
- Propagar material vegetal de cacao, forestales y especies nativas de alta calidad.
- Comercializar la producción nacional, promoviendo un abastecimiento sostenible.
- Generar y divulgar conocimientos necesarios para los extensionistas y productores en territorio.
- Potenciar la producción nacional de cacao a través de nuevas siembras.

### ZONAS DE INFLUENCIA DEL PROGRAMA



### CONTÁCTANOS

315 680 4089 • (604) 325 8621  
WWW.CHOCOLATES.COM.CO  
VIVEROSCACAO@CHOCOLATES.COM.CO

## Recomendaciones

### Densidad de siembra:

Árboles forestales: Se sugiere establecer entre 20 y 60 árboles por hectárea, dependiendo de las condiciones del terreno y la biodiversidad.

Árboles de cacao: La densidad óptima es de 700 a 900 árboles por hectárea, lo que asegura una alta productividad sin comprometer el equilibrio.

Ubicación de los árboles: Los árboles forestales o frutales pueden integrarse con el cacao de diversas maneras.

Diseño espacial definido: en áreas planas, se recomienda un diseño que considere distancias específicas y la orientación del sol, adaptado a las características de la zona de vida climáticas.

Ubicación en laderas: en terrenos inclinados, los árboles pueden distribuirse de manera estratégica, sin la distancia espacial definido; es decir la distancia entre ellos no tiene que ser uniforme.

ya que su disposición dependerá de la topografía y las condiciones climáticas del lugar. Esto permite garantizar una afinidad ideal entre el cacao y su sombrito permanente.

Linderos como barreras vivas: Otra opción es ubicarlos en los límites o linderos de los lotes, que funcionan como rompevientos.

Para todo este proceso es indispensable contar con el acompañamiento de las entidades competentes y con el respaldo de expertos, quienes pueden proporcionar orientación técnica y facilitar que el proceso de ampliación se realice de manera sostenible y conforme a la normativa vigente.

Al aplicar estos lineamientos, construímos un futuro donde el cacao respeta los bosques. Impulsamos la sostenibilidad y asegura la trazabilidad en la cadena de suministro.



Programa de Trazabilidad y Cero Deforestación

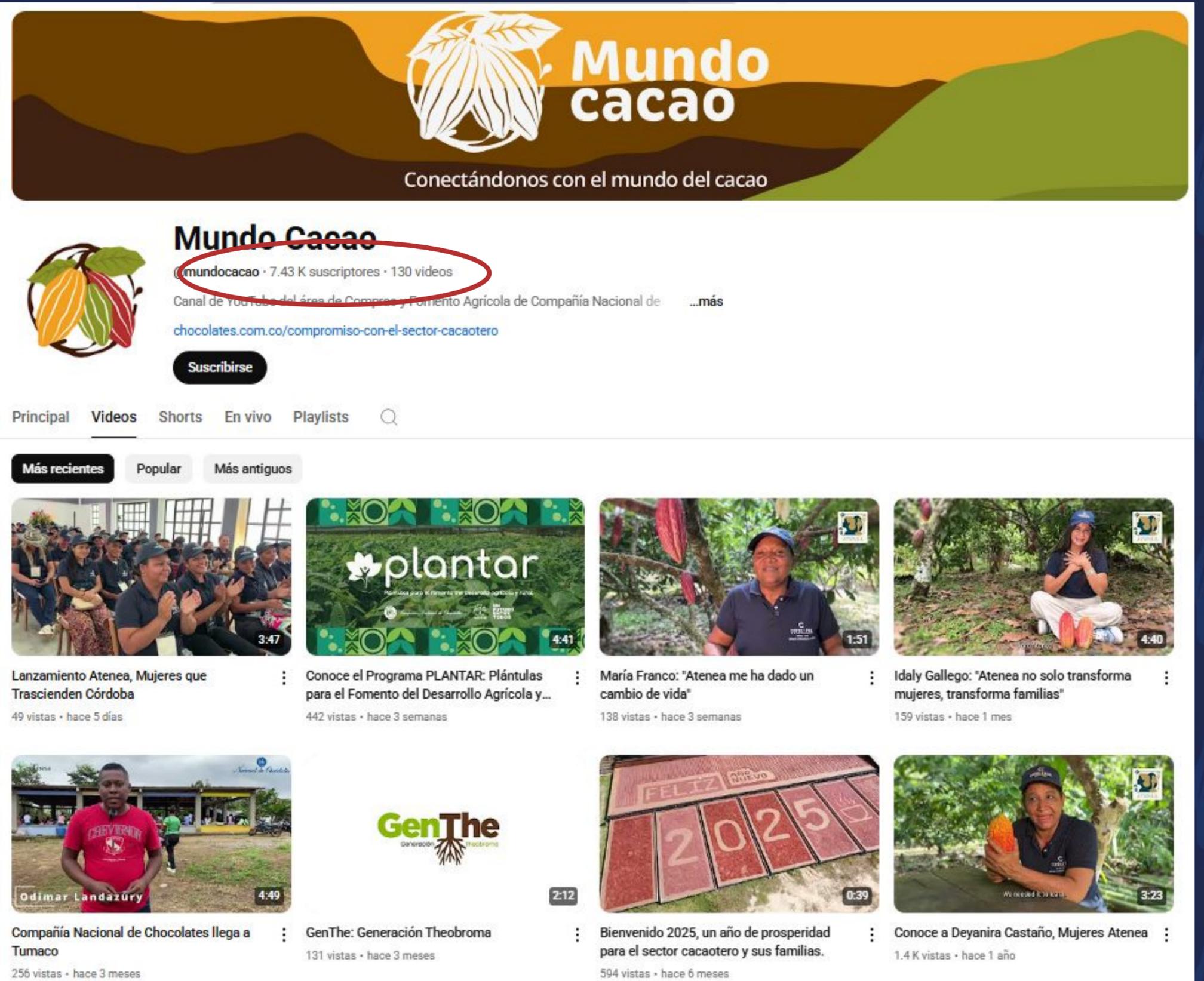
## Lineamientos para nuevas siembras de cacao

El programa de Trazabilidad y Cero Deforestación promueve que el cacao se produzca sin afectar los bosques ni los ecosistemas; por esto, recomendamos los siguientes lineamientos para promover la producción de cacao sostenible, trazable y que conserve la biodiversidad.

### Recuerda:

No sembrar en zonas de bosque ni áreas protegidas. Evitar la deforestación y promover la regeneración de ecosistemas.

# Canal de YouTube



**Mundo cacao**  
Conectándonos con el mundo del cacao

**Mundo Cacao**  
mundocacao · 7.43 K suscriptores · 130 videos

Canal de YouTube del área de Comercio y Fomento Agrícola de Compañía Nacional de Chocolates

[chocolates.com.co/compromiso-con-el-sector-cacaotero](http://chocolates.com.co/compromiso-con-el-sector-cacaotero)

Suscribirse

Principal Videos Shorts En vivo Playlists

Más recientes Popular Más antiguos

- Lanzamiento Atenea, Mujeres que Trascienden Córdoba**  
49 vistas · hace 5 días
- Conoce el Programa PLANTAR: Plántulas para el Fomento del Desarrollo Agrícola y...**  
442 vistas · hace 3 semanas
- María Franco: "Atenea me ha dado un cambio de vida"**  
138 vistas · hace 3 semanas
- Idaly Gallego: "Atenea no solo transforma mujeres, transforma familias"**  
159 vistas · hace 1 mes
- Compañía Nacional de Chocolates llega a Tumaco**  
256 vistas · hace 3 meses
- GenThe: Generación Theobroma**  
131 vistas · hace 3 meses
- Bienvenido 2025, un año de prosperidad para el sector cacaotero y sus familias.**  
594 vistas · hace 6 meses
- Conoce a Deyanira Castaño, Mujeres Atenea**  
1.4 K vistas · hace 1 año



Más recientes Popular Más antiguos

**Lanzamiento Atenea, Mujeres que Trascienden Córdoba**  
49 vistas · hace 5 días

**Conoce el Programa PLANTAR: Plántulas para el Fomento del Desarrollo Agrícola y...**  
442 vistas · hace 3 semanas

**María Franco: "Atenea me ha dado un cambio de vida"**  
138 vistas · hace 3 semanas

**Idaly Gallego: "Atenea no solo transforma mujeres, transforma familias"**  
159 vistas · hace 1 mes

**Odimar Landazury**  
4:49

**Compañía Nacional de Chocolates llega a Tumaco**  
256 vistas · hace 3 meses

**GenThe: Generación Theobroma**  
131 vistas · hace 3 meses

**Bienvenido 2025, un año de prosperidad para el sector cacaoero y sus familias.**  
594 vistas · hace 6 meses

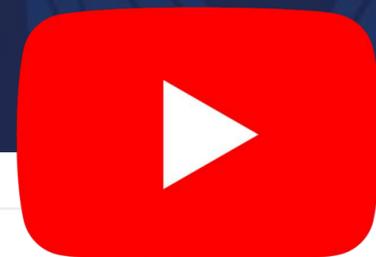
**Conoce a Deyanira Castaño, Mujeres Atenea**  
1.4 K vistas · hace 1 año

**Yudis Torres, Historias con Propósito**  
225 vistas · hace 1 año

**Nibia Rosa Jiménez, Historias De Trascendencia**  
1.7 K vistas · hace 1 año

**Conoce la historia de Ana Pinilla, cacao cultura del municipio de Turbo en el...**  
133 vistas · hace 1 año

**Conoce la historia de la Familia Campo Páez, del municipio de Turbo en el Urabá...**  
221 vistas · hace 1 año



Más recientes Popular Más antiguos

**Charlas virtuales: calidad sensorial en cacao y chocolate**  
375 vistas · Transmitido hace 2 días

**Charlas virtuales: El cacao es más que chocolate**  
597 vistas · Transmitido hace 9 días

**Charlas virtuales: Infraestructura para la propagación de material vegetal de cacao**  
481 vistas · Transmitido hace 2 semanas

**Charla virtual: Producción de plántulas en vivero para la propagación de material...**  
541 vistas · Transmitido hace 3 semanas

**Lanzamiento "Atenea" Mujeres que Trascienden (Córdoba)**  
701 vistas · Transmitido hace 3 semanas

**Charlas virtuales: Huertos básicos para la propagación de material vegetal de cacao**  
545 vistas · Transmitido hace 1 mes

**Charlas virtuales: Abordando el cumplimiento normativo EUDR con GFW Pro**  
352 vistas · Transmitido hace 1 mes

**Charla virtual: Lineamientos de política de proveeduría responsable con enfoque Cero...**  
342 vistas · Transmitido hace 1 mes

**Charlas virtuales: Importancia del uso de micorrizas en el cultivo de cacao**  
673 vistas · Transmitido hace 1 mes

**Charlas virtuales: Tu microbioma y el cacao: una conexión natural hacia la salud y la...**  
522 vistas · Transmitido hace 1 mes

**Charlas virtuales: Alternativas biológicas para el control de plagas en el cultivo de...**  
533 vistas · Transmitido hace 2 meses

**Charlas virtuales: Herramientas y mantenimiento de herramientas para cultiv...**  
595 vistas · Transmitido hace 2 meses

# App Mundo Cacao®



Noticias



Más sobre  
el cacao



Descarga para Android



Presencia en  
nuestras regionales



Granjas y  
Viveros



Descarga para iOS



Próximos eventos  
del sector  
cacaotero

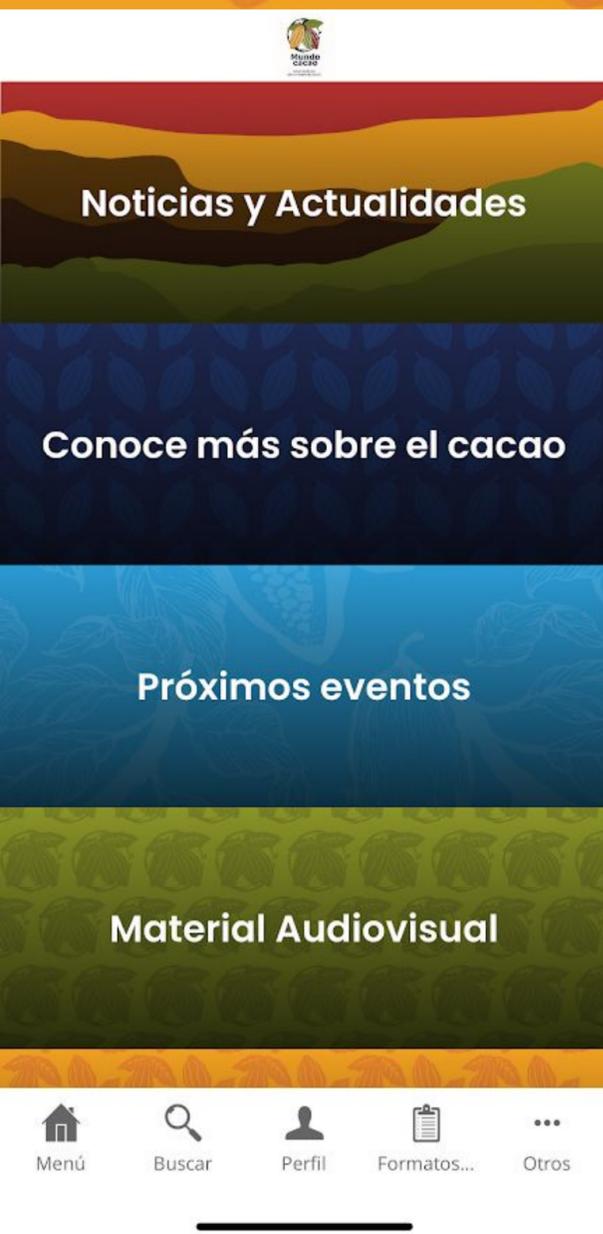


Consulta con  
nuestros expertos  
agrónomos



Mira el Video

# App Mundo Cacao®



# Internacional ?

Ubicación: las instalaciones de aplicaciones se clasifican por países, ciudades e idioma del dispositivo

PAÍSES (TOTAL)

1448



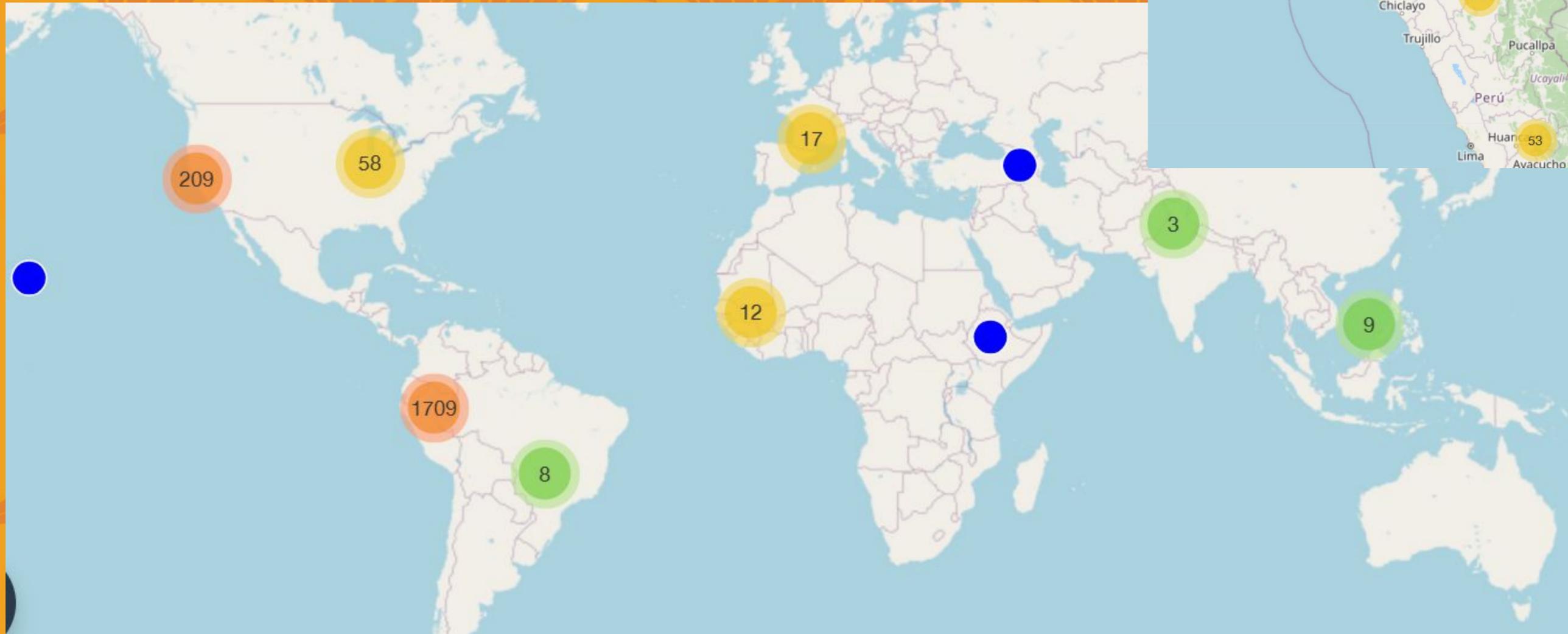
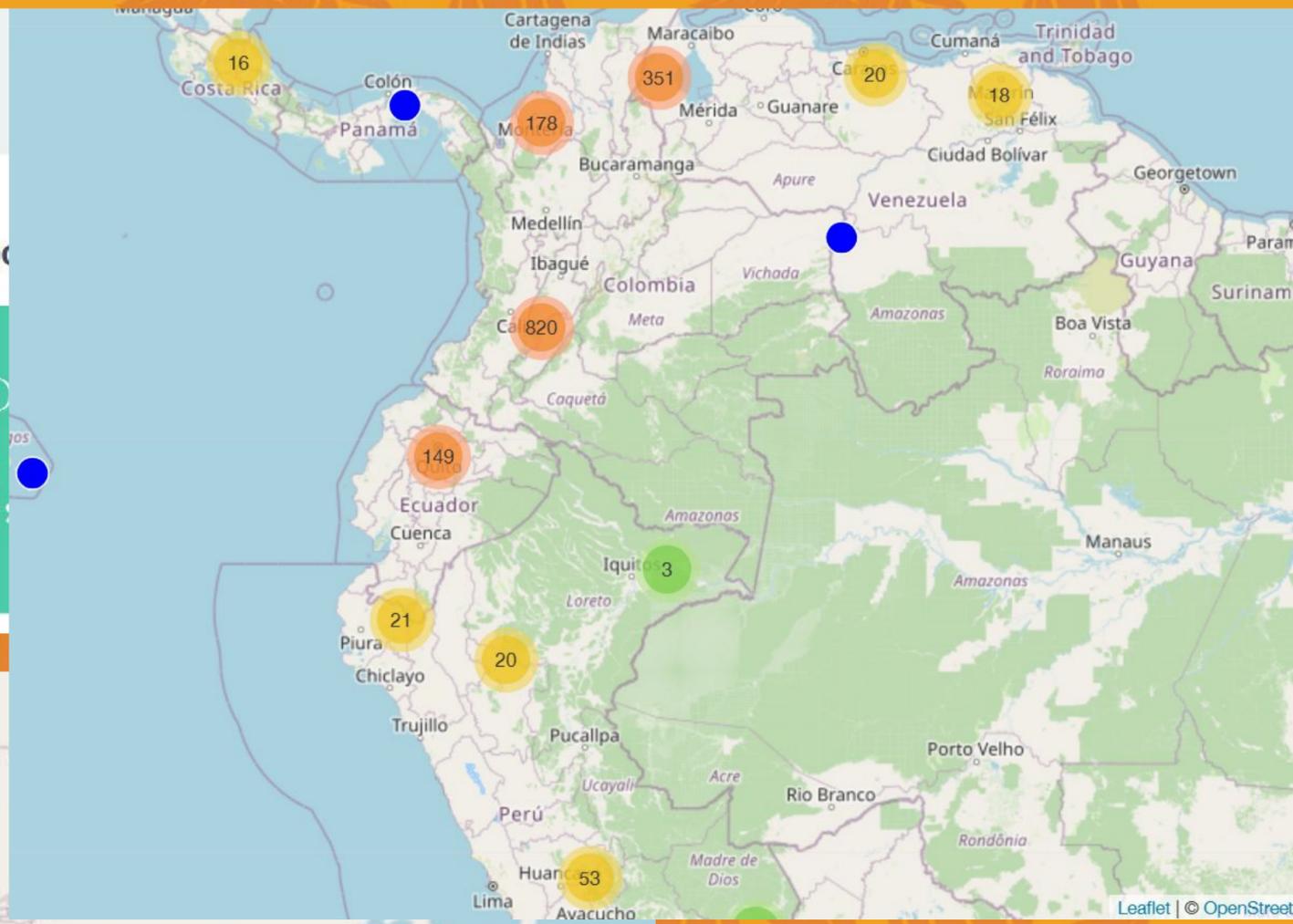
CIUDADES (TOTAL)

1054



IDIOMAS (TOTAL)

12



# Campaña SMS



Compañía Nacional de Chocolates





Mundo  
cacao

Conectándonos con el mundo del cacao



*Infórmate sobre las mejores prácticas del cultivo de cacao*

Envía **gratis** un mensaje de texto desde tu celular al

**890057**  
con la palabra  
**CNCH**

Y recibe semanalmente mensajes de texto con contenido educativo sobre el cultivo de cacao.

**Descarga la APP  
Mundo Cacao**



Escanea el código para dispositivos iOS



Escanea el código para dispositivos Android



# Cursos certificados

## COMPAÑÍA NACIONAL DE CHOCOLATES

Certifica que:

**Manuela Betancur Pérez**

con cédula de ciudadanía 1.000.000.000

participó satisfactoriamente en la capacitación de 8 horas en:

**BPA y Manejo Agronómico del Cultivo de Cacao**

Granja Experimental Yariguíes 30 de junio 2025

**Alejandro Gil Aguirre**  
Director de Compras y Fomento Agrícola



Compañía Nacional de Chocolates

**Pablo Elías Hernández Pérez**  
Coordinador de Compras y Fomento Agrícola



Conectándonos con el mundo del cacao



Certifican que:

**KAREN PINEDA PEÑA**

Al cumplir con los requisitos reglamentarios,  
obtiene el certificado de asistencia al curso

**EL CULTIVO DE CACAO, UN AGRONEGOCIO SOSTENIBLE**

Realizado por la Universidad de Medellín y la Compañía Nacional de Chocolates,  
en la ciudad de Medellín, del 9 de julio al 23 de agosto de 2024

Intensidad: 40 horas

**FELIPE JARAMILLO VELEZ**  
Vicerrector de Extensión  
Universidad de Medellín

**ALEJANDRO GIL AGUIRRE**  
Director de Compras y Fomento Agrícola  
Compañía Nacional de Chocolates

Institución de Educación Superior sujeta a inspección y vigilancia por el MEN



**UNIVERSIDAD  
DE ANTIOQUIA**

Personería jurídica ley 71 de 1878 del estado soberano de Antioquia y ley 153 de 1887

En atención a que

**SARA ISABEL UPEGUI GOMEZ**

Identificado con Cédula de ciudadanía

Cumplió con las actividades programadas con una intensidad de 40 horas, y reunió los demás requisitos que exigen las normas universitarias en el marco del:

**CURSO ESTRATEGIAS DE EXTENSIÓN RURAL  
PARA EL DESARROLLO DEL SECTOR  
CACAOtero EN COLOMBIA**

La Facultad de Ciencias Agrarias expide la siguiente constancia el 31 de marzo de 2025.



**UN  
FUTURO  
ENTRE  
TODOS**



# Reflexiones sobre los aprendizajes resultantes de la experiencia



*Compañía Nacional de Chocolates*



**La importancia de la comunicación bidireccional:** Escuchar y responder a las necesidades de los productores es fundamental para el éxito del programa.

**La necesidad de adaptarse a la diversidad de los productores:** Ofrecer diferentes canales y formatos de comunicación para llegar a todos los segmentos.

**El valor de la colaboración:** Trabajar con aliados académicos y del sector permite ampliar el alcance y la calidad de los programas de formación.

**La importancia de la sostenibilidad:** Promover prácticas agrícolas sostenibles es esencial para garantizar el futuro de la producción de cacao.

**La tecnología como herramienta de aprendizaje:** El uso de aplicaciones móviles, y plataformas digitales, facilitan el aprendizaje y el acceso a la información.

# Aliados



## Alliance



Iniciativa Cacao,  
Bosques & Paz  
Colombia



UNIVERSIDAD  
DE ANTIOQUIA



UNIVERSIDAD  
NACIONAL  
DE COLOMBIA



UNIVERSIDAD  
**EAFIT**  
Abierta al mundo

**AGROSAVIA**

Corporación colombiana de investigación agropecuaria



Universidad  
Pontificia  
Bolivariana

Acreditación Institucional  
ALTA CALIDAD • MULTICAMPUS  
Res. MEN No. 17228 del 24 de octubre de 2018 • 6 años  
Vigilada Mineducación



Universidad  
de Medellín  
Ciencia y Libertad



**Solidaridad**



**ARN** Agencia para la  
Reincorporación  
y la Normalización





**Equipo Compras y Fomento Agrícola  
2025**

¡Gracias!



UN  
FUTURO  
ENTRE  
TODOS

