

REPÚBLICA
DEL CACAO®

REPORTE
COP 2019

Cambiemos El Mundo
Un Grano De Cacao
A La Vez



Red Ecuador

CONTENIDO

REPÚBLICA DEL CACAO



1



3

CARTA DE NUESTROS GEOS

NEGOCIO SOSTENIBLE



4



5

CUMPLIMIENTO UN GLOBAL COMPACT

DERECHOS HUMANOS



7



26

ESTÁNDARES LABORALES

MEDIO AMBIENTE



36



46

ANTICORRUPCIÓN



ACERCA DE REPÚBLICA DEL CACAO

República del Cacao nació en el 2005 cuando nuestros fundadores ecuatorianos, entraron a una tienda de chocolate en París y pidieron probar el chocolate más fino del mundo. El asistente de la tienda les trajo el chocolate más preciado que tenía. Los hermanos, maravillados y emocionados, descubrieron que el cacao de este chocolate tan especial provenía de la muy conocida región de Guayaquil, de su natal país Ecuador. A pesar de conocer la historia cacaotera del Ecuador, no estaban al tanto de que nuestro cacao producía uno de los mejores chocolates del mundo. Nace república del cacao con el objetivo de crear chocolate de alta gama en su país de origen, en una relación de intercambio de conocimiento con la técnica y calidad de la empresa francesa Valrhona.



- Dos unidades de negocio B2B (profesional) y B2C (retail)
- B2C actividad retail con amplia gama de chocolates, 23 Chocolate Boutiques entre Ecuador, Perú y Colombia y presencia en Duty Free de países como Sudáfrica, Canada, Japón...
- B2B Chocolates de uso profesional exportando a más de 20 países (USA, Canada, Argentina, Perú, Emiratos Arabes) en dos modalidades: exportación directa o mediante distribuidores autorizados.
- Orgullosamente generando trabajo a más de 2000 finqueros, agricultores, proveedores de ingredientes y emprendedores de la cadena de valor cacaotera.
- Representando más del 80% de exportaciones nacionales ecuatorianas de chocolate a más de 20 países.





LA CASA DEL CACAO FINO DE AROMA

Latinoamérica es la casa del cacao fino de aroma. El cacao se ha usado en América Latina por más de 5,000 años, por lo que es ampliamente conocido como su lugar de nacimiento. Los microclimas latinoamericanos proporcionan las condiciones ideales para cultivar una variedad de cacao reconocida por sus inigualables aromas: frutales, florales y de nueces. Latinoamérica representa con orgullo, el 7% de la producción global de este exclusivo cacao, preservando tradiciones



ELIMINAMOS INTERMEDIARIOS

Nuestro cacao viene de pequeñas plantaciones en Perú, Ecuador, Colombia y República Dominicana. Creamos alianzas directas y transparentes en toda nuestra cadena de valor eliminando intermediarios. Esta relación permite garantizar un precio diferencial o "premio" al pago por compra de cacao, gestionando en conjunto proyectos de valor compartido. De esta forma nuestros clientes saben de dónde provienen nuestras materias primas. Nuestros proveedores están comprometidos al código de Prácticas Responsables y Sustentables que aseguran condiciones laborales, derechos humanos, anti-corrupción y prácticas amigables con el medio ambiente.



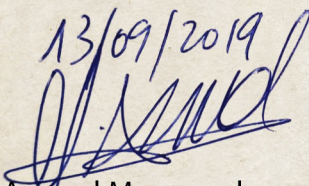
CARTA DEL PRESIDENTE

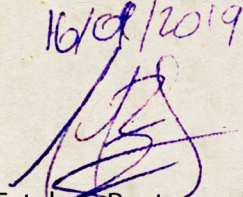
A nuestras partes interesadas:

En República del Cacao, nos complace presentar por segundo año consecutivo el reporte del Pacto Global, que se ha convertido en un ejercicio interesante de recuento empresarial detallando las labores socioambientales que codesarrollamos y practicamos dentro y fuera de nuestra organización.

Con este Reporte, reafirmamos nuestro respaldo a los Diez principios del Pacto Mundial de las Naciones Unidas en las áreas de los derechos humanos, el trabajo, el medioambiente y la anticorrupción.

Este reporte presenta una oportunidad para comunicarnos con nuestros grupos de interés y es una herramienta para la toma de decisiones estratégicas en la compañía, con base en los datos de gestión e impacto de toda nuestra cadena de valor. Describimos nuestras acciones para mejorar continuamente la integración del Pacto Mundial y sus principios a nuestra estrategia de negocios, cultura y operaciones diarias. También nos comprometemos a compartir esta información con nuestras partes interesadas a través de nuestros principales canales de comunicación.

13/09/2019

Arnaud Monmarche
CEO B2B - República del Cacao

16/09/2019

Esteban Bustamante
CEO B2C - República del Cacao

NEGOCIO SOSTENIBLE

En República del Cacao concebimos nuestro negocio alrededor de una visión de gestión estratégica donde se desarrollan los procesos y funciones de nuestra empresa de manera transversal con el objetivo de generar triple impacto. Para lograrlo trabajamos proyectos con cada uno de los stakeholders de nuestra cadena de valor para estandarizar un línea base de acción la cual nos permite fortalecer nuestro propósito.

COMUNIDAD

AUTENTICIDAD

CACAO FINO

EXCELENCIA

CREAMOS EL CHOCOLATE LATINO AMERICANO MÁS AUTÉNTICO DE LA MANO DE LAS COMUNIDADES LOCALES, DESARROLLANDO LA PRODUCCIÓN SOSTENIBLE DE CACAO FINO EN SU ORIGEN

EQUIPO DE LIDERAZGO POR SOSTENIBILIDAD

STAKEHOLDERS

NUESTRO SOURCING creación de valor compartido & alta trazabilidad	NUESTROS CLIENTES Realzar la experiencia del cliente
NUESTROS ALIADOS INSTITUCIONALES Eleva el sector cacaotero - chocolatero	NUESTRA GENTE Empoderar a los colaboradores



La Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible – ODS – aprobada por la Asamblea General de Naciones Unidas es una oportunidad para sentar las bases de una transformación global que conduzca hacia modelos de desarrollo incluyentes y sostenibles, tanto a nivel nacional como internacional.

En República del Cacao hemos analizado los 17 ODS alrededor de nuestra estrategia para poder analizar que es lo que podemos aportar como empresa en este marco global, identificando cuales se ven influenciados por nuestra actividad. Nos hemos fijado objetivos que nos permitirán implementar mejoras y avances de la estrategia.



ODS 2. HAMBRE CERO

El sector alimentario y el sector agrícola ofrecen soluciones claves para el desarrollo y son vitales para la eliminación del hambre y la pobreza. Gestionadas de forma adecuada, la agricultura la silvicultura y la acuicultura pueden suministrar comida nutritiva a todo el planeta, así como generar ingresos decentes, apoyar el desarrollo centrado en las personas del campo y proteger el medio ambiente.



ODS 5. IGUALDAD DE GÉNERO

Si se facilita la igualdad a las mujeres y niñas en el acceso a la educación, a la atención médica, a un trabajo decente, y una representación en los procesos de adopción de decisiones políticas y económicas, se estarán impulsando las economías sostenibles y sociedades y la humanidad en su conjunto se beneficiarán al mismo tiempo.



ODS 8. TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO

Para conseguir el desarrollo económico sostenible, las sociedades deberán crear las condiciones necesarias para que las personas accedan a empleos de calidad, estimulando la economía sin dañar el medio ambiente. También tendrá que haber oportunidades laborales para toda la población en edad de trabajar, con condiciones de trabajo decentes.



ODS 15. VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES

Aunque un 15% de la tierra se encuentra actualmente bajo protección, la biodiversidad aún está en riesgo. La deforestación y la desertificación, provocadas por las actividades humanas y el cambio climático, suponen grandes retos para el desarrollo sostenible y han afectado la vida y los medios de vida de millones de personas en la lucha contra la

Dentro de cada uno de estos proyectos se especifican los Objetivos de Desarrollo Sostenible en los que profundizamos esfuerzos para conseguir nuestro propósito empresarial.



DERECHOS HUMANOS

1. Las organizaciones deben apoyar y respetar los DDHH proclamados a nivel internacional.
2. Evitar verse involucradas en abusos a los DDHH.



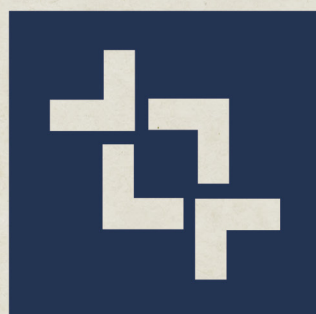
ESTÁNDARES LABORALES

3. Las empresas deben respetar la libertad de asociación y el reconocimiento efectivo del derecho y la negociación colectiva.
4. La eliminación de todas las formas de trabajo forzoso y obligatorio.
5. La abolición efectiva del trabajo infantil.
6. La eliminación de la discriminación respecto del empleo y la ocupación



MEDIO AMBIENTE

7. Las organizaciones deben apoyar la aplicación de un contenido de precaución respecto de los problemas ambientales
8. Adoptar medios para promover una mayor responsabilidad ambiental.
9. Alentar el desarrollo y la difusión de tecnologías inocuas para el medio ambiente.



ANTICORRUPCIÓN

10. Las organizaciones deben trabajar contra la corrupción en todas las formas incluidas extorsión y soborno.



**DERECHOS
HUMANOS**



INÉS QUIMBIULCO - ALIADA LECHERA

EL DESARROLLO ES UN DERECHO HUMANO

República del Cacao busca gestionar una cadena de valor en la que se respeten y promuevan los derechos humanos fundamentales para todo ser humano, sin distinción de nacionalidad, lugar de residencia, sexo, origen nacional o étnico, color, religión, lengua, o cualquier otra condición.

“

El desarrollo es un derecho humano. Una empresa con visión proporciona trabajo decente estimulando el crecimiento económico sostenible mediante el aumento de los niveles de productividad y la innovación tecnológica, así como también al fomentar políticas que estimulen el espíritu empresarial, así como también las medidas eficaces para erradicar el trabajo forzoso, la esclavitud y el tráfico humano

”

Objetivo de Desarrollo Sostenible # 8

PROGRAMA : NUESTROS PROVEEDORES



CÓDIGO DE PRÁCTICAS RESPONSABLES Y SOSTENIBLES

Para República del Cacao es primordial generar relaciones que generan valor en el largo plazo. Debe existir una comunicación directa con el aliado para poder profundizar en una visión común hacia el desarrollo sostenible en donde se comprendan los beneficios de pertenecer a una empresa que promueve el triple impacto: social, ambiental y económico. En un esfuerzo continuo por forjar estrategias que velen, de manera integral, las condiciones sociales y ambientales de nuestros proveedores aliados, hemos definido un Código de Prácticas Responsables y Sostenibles, basándonos en un conjunto de principios que garantizan una relación comercial equilibrada, justa y ética:

- Respetar la sostenibilidad económica.
- Fomentar las relaciones de colaboración.
- Reducir los riesgos de dependencia mutua.
- Involucrar al comprador en sus sectores.
- Apreciar el costo total de la compra.
- Incorporar problemas ambientales.
- Asegurar la responsabilidad de la compañía en su territorio.
- Desarrollar la profesionalización de las compras.
- Asegurar la gestión general de la relación con los proveedores.

Asimismo, la firma del Código de Prácticas Responsables y Sostenibles involucra un evento de socialización con nuestros aliados que incluye:

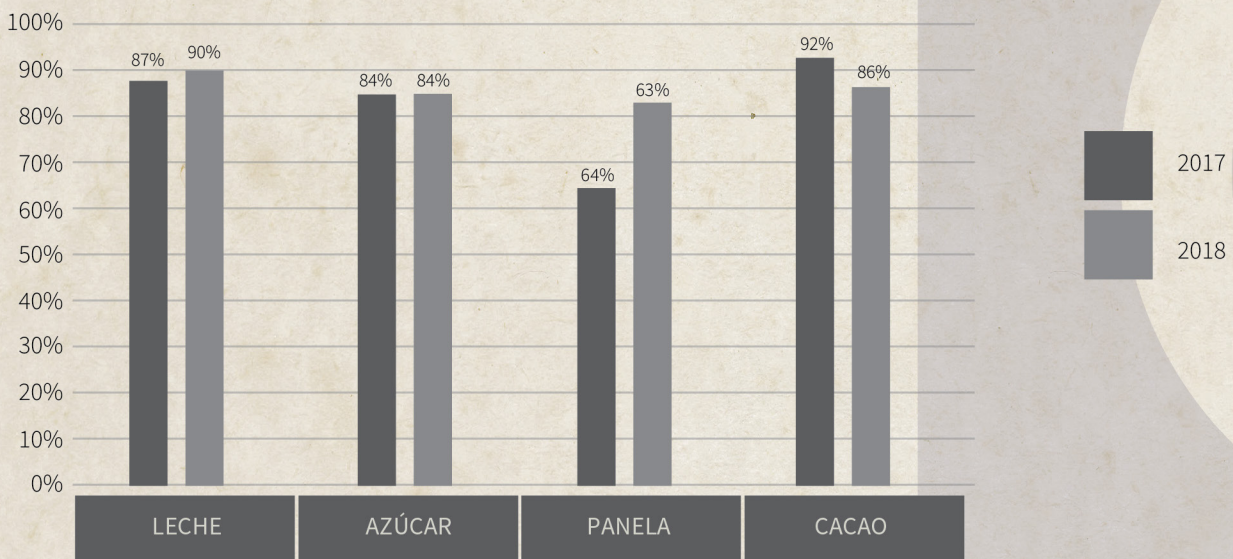
- Comunicación previa del significado de la relación comercial entre República del Cacao y sus aliados.
- Compartir los detalles del contrato, los acuerdos establecidos y responder todas sus inquietudes.
- Firma de contratos y fotografía oficial.



Fotografías: Andres Naula,
Gerente de Supply Chain mayo 2019

EVALUACIÓN ANUAL DE PROVEEDORES

En República del Cacao se realiza una evaluación anual a proveedores en temas de inocuidad, calidad, abastecimiento y seguridad. Esta evaluación se realiza de acuerdo con nuestro procedimiento interno avalado por la certificación ISO 22.000 sumado a nuestra carta de compromiso y código de ética.



PROYECTOS DE CACAO

En nuestra economía globalizada, empresas de todos los sectores se abastecen cada vez más de bienes y servicios que operan bajo complejas cadenas de proveedores. Según la Organización Internacional del Trabajo (OIT), más de 450 millones de personas trabajan en empleos relacionados con las cadenas de suministro. A pesar de que las cadenas globales de suministro pueden brindar oportunidades importantes para el desarrollo social y económico, a menudo presentan graves riesgos para los derechos humanos que las empresas no han logrado mitigar y a los que no han respondido de manera efectiva.

La realidad de la cadena de suministro de la industria cacaotera se encuentra relacionada a una relación de intermediarios. La relación se desarrolla en base a la comercialización de cacao de los pequeños productores a una cadena de intermediarios, ellos a su vez compran en finca para entregar en los poblados, y estos entregan a los mayoristas, quienes finalmente venden a los exportadores. Como consecuencia el precio va disminuyendo ocasionando un perjuicio al productor.

En República del Cacao creamos alianzas directas y transparentes en toda nuestra cadena de valor eliminando intermediarios. Esta relación nos permite desarrollar proyectos de valor compartido. Para el desarrollo de proyectos de largo alcance en territorio con nuestros aliados finqueros trabajamos con base en cuatro ejes socioambientales claves que permiten alinear cada proyecto hacia nuestra visión común.



Sostenibilidad Económica: Garantizar el desarrollo económico de nuestros aliados, asegurando la compra de cacao con un precio por encima del mercado.



Ecoeficiencia: Gestión de soporte técnico en la aplicación de prácticas agrícolas responsables con el uso de nuevas tecnologías.



Intercambio de Conocimiento: Promoviendo programas para el fortalecimiento de capacidades.



Equidad de Género: Apoyando activamente el involucramiento de la mujer en la relación con sus medios de vida y potencial de vinculación en el medio productivo.

PROYECTO CACAO: VINCES, ECUADOR



Vinces, considerado como “la cuna del cacao”, es un referente nacional e histórico como productor de cacao y alberga nuestro centro de acopio, en donde trabajamos de la mano con más de 30 agricultores aliados, involucrándolos en alternativas socioambientales para la producción sostenible de cacao. El compromiso establecido con los agricultores sobrepasa pagar un precio por encima del mercado, se asienta en brindar apoyo técnico constante en fincas, fomentar prácticas agrícolas responsables e incorporar el uso de nuevas tecnologías agrícolas.



EJES SOCIOAMBIENTALES



Sostenibilidad económica

- Modelo de compra de cacao con premio por encima del precio de bolsa.
- Socialización anual de beneficios: red articulada aliada.
- Firma de contrato mediante nuestro Código de Prácticas Responsables y Sostenibles.



Ecoeficiencia

- Centro de acopio propio para profundizar en gestión de calidad y trazabilidad del aliado.
- Experimentación en diversificación de cultivos.
- Laboratorio rural Vices.



Intercambio de conocimiento

En República del Cacao creemos que el conocimiento es la herramienta principal de trabajo, por ello proporcionamos constantemente talleres especializados para mejorar la calidad y la productividad. Este año tuvimos los siguientes cursos:

- Jornadas instructivas de poda en 12 fincas modelo
- Manejo fitosanitario de cacao enfocado a control de monilia y escoba de bruja
- Parámetros de calidad en grano crudo + cata de chocolate y nibs de cacao
- Incorporación de BPA según el ente Agrocalidad
- Inicio proyecto huertas agroecológicas + elaboración de bioles y fertilizantes orgánicos



Equidad de género

- 30 % mujeres lideresas

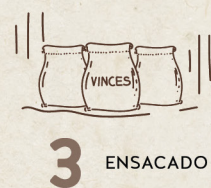
RESTAURACIÓN CENTRO DE ACOPIO CACAOTERO-VINCES, ECUADOR



LAS TÉCNICAS EMPLEADAS PARA EL DESARROLLO DEL CENTRO DE ACOPIO FUERON TRADICIONALES Y LOS MATERIALES LOCALES.



NUESTROS CENTROS DE ACOPIO PERMITEN CENTRALIZAR LA RELACIÓN CON NUESTROS ALIADOS, GARANTIZANDO PRECIOS JUSTOS.



Para la renovación de nuestro Centro de Acopio Vinces se ha trabajado con proveedores de materiales de construcción del área que se dedican a recuperar antiguos métodos de construcción.

Hace tiempo, en toda la Costa ecuatoriana abundaban viviendas de madera, caña y techos de palma. Eran casas muy frescas construidas con fibras vegetales que permitían la circulación de aire y no se calentaban con el sol. En las últimas décadas se ha ido perdiendo esta tradición.



-Nivaldo Pacheco junto a las hojas del árbol de palma cadi y sembríos de bambu

Nuestro aliado finquero, Nivaldo Pacheco —además de manejar procesos de producción y postcosecha para el cacao—, conoce técnicas ancestrales de construcción en las que se utilizan materias primas proporcionadas por la naturaleza de la localidad: caña de bambú (*Guadua angustifolia*), material versátil de gran resistencia utilizado en construcciones de mucha riqueza estética; y la palma Cadi (*Phytelephas aequatorialis*), utilizada específicamente para los tradicionales techos de palma, de cuyas semillas se obtiene la tagua o marfil vegetal. Estos dos materiales —con identidad e historia— han sido utilizados en la renovación de los techos de nuestro Centro de Acopio en Vinces.

PROYECTO CACAO, CHIPILILICO, PERÚ



CHIPILILICO
PERÚ



TENDALES DE SECADO MÓVILES
CONTRIBUYEN A LA MEJORA DE
PRODUCCIÓN Y EFICIENCIA EN EL
PROCESAMIENTO DE CACAO.



PAGO DIFERENCIAL SOBRE EL
PRECIO DEL MERCADO



En Perú, trabajamos, con la comunidad Chipillico ubicada en el valle de Piura con más de 54 hectáreas de cacao fino "Criollo". Todos nuestros proyectos buscan implementar una línea base de acción socioambiental que nos permita relacionarnos con nuestros aliados en el largo plazo. En ese sentido —después de la sostenibilidad económica como primer eje—, como segundo eje buscamos implementar soporte técnico en la aplicación de prácticas agrícolas responsables con el uso de nuevas tecnologías: ecoinnovación. En el pasado, la comunidad de Chipillico secaba su cacao en tendales de bambú hechos de manera artesanal. Esta técnica no permitía un secado óptimo dejando perder varios kilos de cacao. Por lo tanto, para el desarrollo de nuestro proyecto Chipillico, hemos creado 15 modernos tendales de secado de cacao móviles, contribuyendo a mejorar la producción y la eficiencia en el procesamiento del cacao.

PROYECTO CACAO: PERÚ, LAS LOMAS



Uno de los pilares socioambientales de gestión estratégica de República del Cacao se enfoca en el **intercambio de conocimiento**. Entre estos proyectos se trabajan las escuelas de campo agrícolas y los intercambios campo-ciudad. Dichos intercambios buscan compartir experiencias, buenas prácticas y técnicas para la producción de un chocolate de calidad y también la reflexión e inspiración.



EL OBJETIVO DEL INTERCAMBIO CAMPO-CIUDAD FUE PROMOVER OPORTUNIDADES QUE PERMITAN LA PARTICIPACIÓN DE MUJERES EN EL PROCESO PRODUCTIVO DE CACAO, FOCALIZANDO LA TRANSFORMACIÓN ARTESANAL CON VALOR AGREGADO.

El proyecto Las Lomas, Perú se enmarcó en el intercambio campo-ciudad. En esta oportunidad la empresa financió la visita de nueve mujeres finqueras cacaoteras aliadas, esposas de nuestros finqueros cacaoteros peruanos que han emprendido en la chocolatería artesanal. Las emprendedoras viajaron a la capital de Ecuador: Quito, en donde República del Cacao tiene su planta de producción de chocolate y su Laboratorio de Chocolate.

El objetivo del encuentro fue promover oportunidades que permitan la participación de mujeres en el proceso productivo de cacao, incorporando una perspectiva de equidad de género y diversificación productiva focalizada en la transformación artesanal con valor agregado, logrando así opciones de desarrollo rural.



La agenda inició el miércoles 27 de marzo con la visita a la planta de producción de chocolate con el objetivo de entender procesos de producción y calidad, así como entender la distinción de perfiles de cacao en una cata de chocolate realizada por la Gerente de Investigación y Desarrollo de República del Cacao. El jueves 28 de marzo se realizó un taller intensivo de chocolatería a cargo de la chef de la marca, Andrea López, en el que se realizaron clases de bombonería, galletas y barras de chocolate. El viernes 29 se finalizó la visita en un conversatorio con el apoyo del Pacto Global Ecuador con temática: Mujeres emprendedoras: perspectivas desde la finca al chocolate.

Se contó con la participación de un panel de cuatro mujeres, quienes presentaron distintas perspectivas y varios roles de la cadena de valor en la gestión de chocolatería: desde la finca, la obtención de materia prima, la creación del chocolate y los aliados estratégicos involucrados. Las panelistas fueron Paula Díaz, Coordinadora de Comunicación del Pacto Global Ecuador; Analía Uzcátegui, Técnica de Campo Proyecto Vines de República del Cacao; Martha Aguilar, Presidenta de Las Delicias de ASMEL; y Silvia Guédez, chocolatera emprendedora aliada de República del Cacao.

Paula Díaz profundizó en la importancia de alianzas estratégicas para la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, haciendo énfasis en objetivo número 5: Igualdad de Género; "El tema de la igualdad de género no tiene que ser abordado únicamente desde el punto de vista de los derechos humanos, sino que ahora las empresas están entendiendo que es beneficioso tener a la igualdad de género como un principio básico para el sector empresarial, por lo que debe ser también abordado con visión económica".

Por otro lado, Analía Uzcátegui compartió su sentir y visión siendo la Técnica de Campo del proyecto Vines para la marca, que cuenta con el liderazgo de más de 25 finqueros hombres: "Yo no me siento diferente por ser mujer, o que el entorno me deba algo por ser mujer, creo que se debe a la manera en cómo uno se vincula con el campo, tal vez no desde una manera jerárquica, sino de una manera horizontal transparente para poder ganarte el respeto, la confianza y el cariño de la gente".

Armando Labán, Técnico de Campo para República del Cacao en Perú, concluyó la sesión agradeciendo a la marca por generar valor de impacto socioambiental junto con aliados. "República del Cacao ha jugado un papel muy importante, no solo como aliado comercial sino también enfocándose en el lado social, en el desarrollo de capacidades de jóvenes y mujeres".

El cierre del evento tuvo una presentación y degustación de productos creados por las emprendedoras peruanas invitadas junto a nuestra chef de marca, Andrea López.



PROYECTO CACAO: SACHA, AMAZONÍA ECUADOR



6 ESCUELAS DE CAMPO HASTA
JULIO 2019



SACHA, AMAZONÍA
Provincia de Orellana

ESCUELAS DE CAMPO AGRÍCOLAS

“

Las escuelas de campo constituyen una de las maneras más efectivas de lograr que las familias rurales sean protagonistas de mejorar sus condiciones de seguridad alimentaria y nutricional, en donde cualquier problema puede convertirse en motor de aprendizaje, una oportunidad para cambiar actitudes y alcanzar metas más ambiciosas

”

Loy Van Crowder, Representante de FAO para Nicaragua

Las escuelas de campo agrícolas (ECA) son una forma de enseñanza-aprendizaje fundamentada en la educación no formal, donde familias demostradoras y equipos técnicos facilitadores intercambian conocimientos, tomando como base la experiencia y la experimentación a través de métodos sencillos y prácticas, utilizando el cultivo o el espacio del hogar como herramienta de enseñanza-aprendizaje. Se utilizan ejercicios prácticos y dinámicas que promueven el trabajo en equipo, desarrollando las habilidades para tomar decisiones orientadas a resolver problemas.

El objetivo de las ECA se relaciona con nuestro eje de intercambio de conocimiento, buscando incrementar la cantidad y calidad de la producción de cacao, a través de compartir conocimientos dentro de cada comunidad y con el consultor de cacao, para que se establezcan prácticas y manejos más adecuados para el cacao en la zona de influencia.



MARISOL CHOEZ
Técnica de Campo Sacha



Actividades realizadas a julio de 2019



- ECA 1: Construir el diagnóstico de las fincas cacaoteras del núcleo y comprender las relaciones ecológicas del cultivo de cacao con su entorno como base fundamental para la toma de decisiones.



Pruebas en territorio

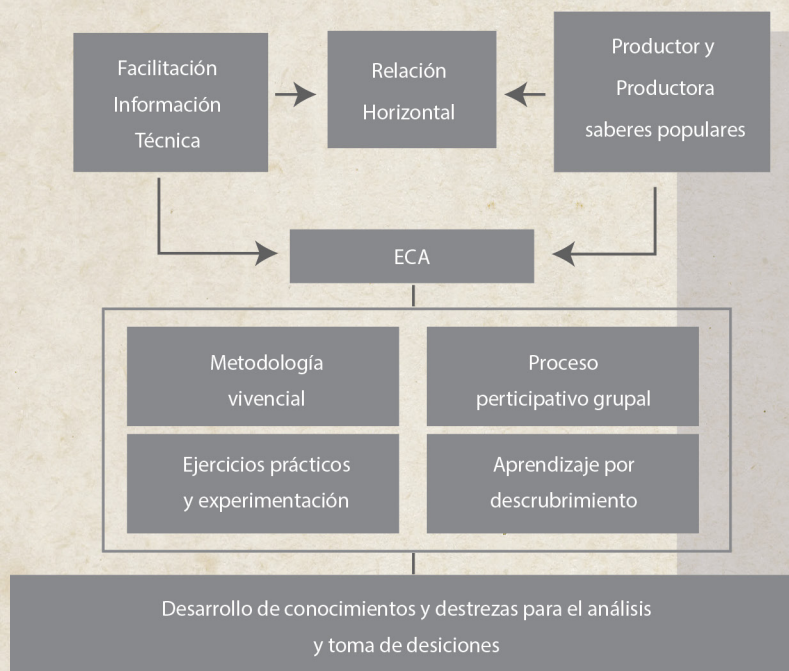
- ECA 2: Establecer el nivel de conocimiento de los participantes sobre el cultivo de cacao al inicio de la ECA y determinar temas críticos para el avance del aprendizaje que se espera lograr al concluir el proceso de capacitación.
- ECA 3: Determinación de la densidad adecuada para cada sitio y preferida por cada agricultor, uso de instrumentos de medición para el establecimiento de la densidad y distanciamiento entre plantas. Establecimiento de puntos para hoyado.

- ECA 4: Brindar conocimiento de las enfermedades de cacao, en Orellana, que tienen mayor impacto económico en el cultivo. Identificación de cada una de las enfermedades, sus síntomas, sus daños y los posibles controles y manejo para minimizar sus impactos.
- ECA 5: Brindar el conocimiento de la poda de formación del cacao (una de las podas de mayor importancia) y entender la importancia de hacerlo desde los ocho meses hasta el año, lo que significaría una formación adecuada desde antes del inicio de la producción a fin de tener una plantación adecuada para producción y manejo.

5. Dibuje un árbol de cacao	6. A la derecha del árbol
 <p>En la base de la planta dibuje las malas hierbas encontradas e indique la cantidad y especies observadas</p>	<p>Dibuje los insectos benéficos (enemigos naturales de las plagas) encontrados e indique la cantidad y abundancia de estos</p> 

ECA Formulario de conocimiento

- ECA 6: Concientizar al agricultor sobre la posibilidad de salvar su plantación improductiva por varias posibles causas que se dieron en el transcurso de su período productivo.



Escuelas técnicas agrícolas ambulantes prácticas y experienciales

- Trabajo integral para el mejoramiento de las actividades agro-culturales locales
- 33 productores de dos comunidades reciben capacitaciones de extensión agrícola.
- 9 mujeres participan activamente.

PROGRAMA PRODUCTOS DE ORIGEN

PROYECTO LECHE- TURUCUCHO, ECUADOR



“

Los pueblos y las comunidades indígenas tienen derecho a la autonomía y a la libre determinación, así como el uso y la aplicación de su derecho consuetudinario, a su lengua, a la consulta previa, a la preservación de su cultura y el acceso a la tenencia de la tierra y al uso y disfrute de los recursos naturales

”



República del Cacao focaliza sus esfuerzos en el entendimiento, el respeto y la profundización de los derechos humanos. Considerando la coyuntura funcional de la gestión operacional de nuestra empresa, son varios los momentos en los que trabajamos con comunidades indígenas. Reconocemos la gestión del conocimiento y el saber ancestral de los pueblos indígenas; por eso hemos trabajado en un proyecto de cocreación con la comunidad lechera de Turucucho en Cayambe, Ecuador, buscando preservar procesos ancestrales y artesanales para brindar estabilidad económica a nuestro productores y, a la par, aumentar la productividad y calidad de la leche.

El Proyecto #Cowmmunity fue desarrollado con el apoyo de nuestro proveedor aliado El Ordeño-AGSO. La leche de montaña es obtenida de forma artesanal, el proceso del ordeño es manual y el ganado es alimentado por medio de pastos naturales.



70 % MUJERES JEFAS DE HOGAR



TALLERES ESPECIALIZADOS EN
ALIANZA CON ORDEÑO AGSO

ALIADOS ESTRATÉGICOS

1 VISITA MENSUAL

50% DE LA COMUNIDAD BENEFICIADA POR
PROYECTOS ANEXOS
complementarios a la compra de leche

141 DÍAS DE TRABAJO GARANTIZADOS
por la compra leche a la comunidad

LÍNEA DEL TIEMPO EN PROYECTO 2018-2019





PROYECTO INTERCAMBIO CAMPO CIUDAD

PAMBAMESA TURUCUCHO, ECUADOR



FOMENTO EN RELACIONAMIENTO
ENTRE ALIADOS

Aprovechando la víspera de navidad y el espíritu de familia, el equipo de República del Cacao se propuso visitar a su comunidad aliada en Cayambe, Ecuador, a 3300 metros de altura para juntos celebrar de la pambamesa navideña.

Según tradiciones ancestrales, una pambamesa significa “mesa común” o “mesa de todos”. Los comensales son bienvenidos a la mesa contribuyendo con comida para todo el grupo. Antes de dar inicio al festín navideño, el equipo de República del Cacao y la comunidad aliada de Turucucho participaron en diferentes misiones, cruciales para el desenvolvimiento de la actividad.

La primera misión, dirigida por Versa, Inés y José, fue la del ordeño. Nuestra comunidad aliada realiza esta actividad de manera artesanal con el objetivo de preservar técnicas tradicionales. Las vacas pastan en extensiones de terreno alimentadas por pastos naturales. El proceso de ordeño es realizado de forma manual. Se inicia con la limpieza de las ubres para mantener asepsia, una vez extraída la leche se la tamiza antes de trasladarla al cántaro para evitar la presencia de cualquier cuerpo ajeno a la sustancia.

Varios de los colaboradores de planta, producción y gestión administrativa participaron gustosos en el proceso de ordeño, aprendiendo de la gestión de recopilación de la materia prima con la que luego se procesará nuestro Chocolate Blanco Ecuador 31 %.

Como siguiente paso, los cántaros de leche fueron llevados hasta el centro de acopio de la comunidad. Allí se realizó la habitual prueba de calidad y después fue llevada a la cocina comunitaria para la preparación de la comida. Una parte del equipo se dedicó a la producción de comida.

Como resultado del trabajo en equipo, más de 200 crepes de sal y de dulce fueron compartidos junto con choclos, habas, papas y chocolate con leche fresca. Para finalizar se realizó una minga comunitaria en la que se redecoró, en conjunto, la casa comunal.

¹ www.pactomundial.org

ALIANZAS PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE

Un aspecto importante en la visión de derechos humanos en la empresa es tomar parte en el debate público, “teniendo el derecho y la responsabilidad de manifestar su visión sobre los asuntos que influyen en sus operaciones, empleados, clientes y comunidad de la que forman parte”, y de esta forma tener mayor incidencia en la gestión hacia el desarrollo sostenible.

THINK TANK MINISTERIO DE PRODUCCIÓN, ECUADOR



República del Cacao ha participado activamente junto a varios actores de la cadena cacaotera y chocolatera en el Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto financiado por la Unión Europea. Este proyecto fue financiado por una asistencia técnica internacional con el objetivo de diseñar un plan de mejora competitiva de la cadena del cacao- chocolate que contribuya a impulsar el desarrollo agroindustrial, inclusivo, diferenciado y competitivo.



Las actividades realizadas para desarrollar el documento consistieron en: 1) Detallar los diferentes escenarios que se prevén para la producción y exportación de cacao ecuatoriano en función del comportamiento del mercado internacional. 2) Elaboración de un plan estratégico. 3) Redacción de un plan de implementación inicial. 4) Elaboración de una propuesta de hoja de ruta.

Las sesiones de trabajo consistieron en investigaciones en fuentes primarias basadas en entrevistas a los actores de la cadena, talleres de trabajo y grupo focal (think tank), así como la revisión bibliográfica de documentos y publicaciones relacionadas con la cadena.

SISTEMA B ECUADOR

Con el objetivo de fortalecer los procesos y la visión de propósito empresarial, la empresa ha realizado el Bimpact assessment para certificarse como empresa B (BCORP). Durante las sesiones de trabajo se realizaron distintos módulos en un programa de cuatro talleres de dos horas. El alcance abordó las siguientes áreas: Gobernanza, Trabajadores, Medio Ambiente, Comunidad/Proveedores y Clientes. Para cada sesión se realizó un plan de trabajo previo en el que se identificaron los temas a tratar, información clave a levantar y recursos humanos necesarios para llevar a cabo la evaluación.



GOBERNANZA

Se refiere a prácticas que aseguran que la empresa perdure en el tiempo. Se focaliza en la misión de la empresa, la inclusión, la vinculación con grupos de interés, estructura de gobierno, gobernanza/ transparencia de las prácticas de la empresa. (Sesión 1)

TRABAJADORES

Considera cómo la empresa beneficia a sus trabajadores a través de compensaciones, beneficios, capacitaciones y propiedad compartida. Además incluye preguntas acerca del ambiente laboral, comunicaciones internas, cultura corporativa, exhibibilidad laboral, salud y seguridad ocupacional. (Sesión 2)

² Documento 3: Plan de Mejora Competitiva para el Desarrollo Agroindustrial de la Cadena De Cacao-Chocolate

MEDIO AMBIENTE

Indaga acerca del desempeño ambiental de la empresa a través de sus instalaciones, prácticas y operaciones. Se incluyen preguntas acerca de materiales y recursos utilizados, uso de energía y generación de emisiones y desechos. Cuando corresponde, también contempla las cadenas de transporte y distribución de la empresa y el impacto ambiental de la cadena de suministro. (Sesión 3)

COMUNIDAD

Evalúa la relación con proveedores, la diversidad y la relación con la comunidad local de la empresa. Mide las prácticas y políticas con respecto al servicio comunitario y donaciones.

Incluye si el producto o servicio de la empresa está diseñado para solucionar problemáticas sociales, incluyendo el acceso a servicios básicos, salud, educación, oportunidades económicas, artes y al aumento de flujo de capital para empresas/organizaciones con una motivación de objetivos. (Sesión 4)

PACTO GLOBAL: MESAS DE TRABAJO

República del Cacao es parte del programa del Pacto Global: Líderes por los ODS, buscando generar alianzas de impacto e intercambio de buenas prácticas en torno al desarrollo sostenible.

-Mesas: ODS#1 ODS#2, ODS#5, ODS #8 ODS#15



CUMBRE MUNDIAL CACAO 2019

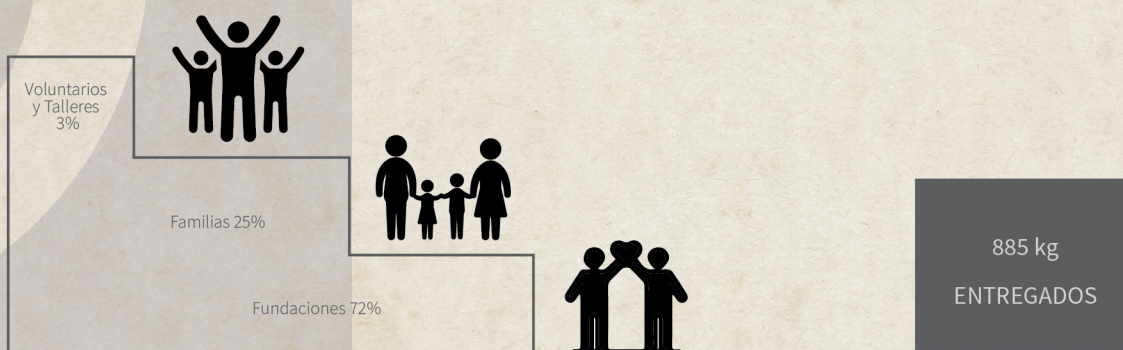
Para República del Cacao es de vital importancia trabajar en el desarrollo de las capacidades de nuestros colaboradores y aliados, con la visión de fortalecer en conjunto nuestra valiosa industria cacaotera-chocolatera. Es por ello que en esta oportunidad participaron en la Cumbre Mundial del Cacao junto a nuestras dos técnicas de campo de proyectos cacaoteros: Analía Uzcátegui de nuestro proyecto en Vinces y Marisol Choez de nuestro proyecto en Joya de los Sachas.

PROYECTO BANCO DE ALIMENTOS



República del Cacao ha creado una alianza con el Banco de Alimentos Quito para el desarrollo de emprendimiento social a través de la gastronomía con el objetivo de aportar una alimentación inclusiva y responsable. El proyecto se sustenta a base de la donación del chocolate que se utiliza para el empoderamiento de beneficiarios del Banco de Alimentos por medio de talleres impartidos por chefs aliados de República del Cacao a fin de promover el microemprendimiento.

En tres meses de alianza:





UNA REPÚBLICA SIN FRONTERAS:
EMPODERAMIENTO A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA

BIENVENIDOS A UN PROYECTO ENVUELTO EN AROMAS, SABORES Y SOBRE TODO IMPACTO SOCIAL. COMPARTAMOS UNA TAZA DE CHOCOLATE PARA JUNTOS FORTALECER ALIANZAS HACIA EL EMPRENDIMIENTO POR MEDIO DE LA GASTRONOMÍA.

LUGAR: Las Reinas Pepiadas (Mariscal Foch E10-37)
FECHA: Martes 30 de Julio del 2019
HORA: 17:00

This space is dedicated to the work of thousands of small farmer chocolatiers and the support from our costumers, all focused in care for the most important agricultural treasure from our country.

Fine Cacao is facing its extinction

... born in our land, it is a part of our culture that nowadays...
... diseases like the "Witches Broom" or the "Monilla" that...
... in the early XXth century, still jeopardize plantations and...
... yet lower quality, cacao clones with...
... cacao trees, despite their excellent taste...
... República del Cacao. Each chocolate that...
... material conservation, safe...
... and discover the world of fine...





ESTÁNDARES LABORALES



CARLOS PACHECO - OPERADOR DE PRODUCCIÓN

CULTURA CORPORATIVA



República del Cacao ha creado una cultura basada en el trabajo en equipo, el respeto, el diálogo y la confianza. Consideramos a nuestros colaboradores como un pilar importante en el desarrollo de toda nuestra cadena de valor. La empresa se esfuerza por trabajar un modelo de gestión de capital humano activo y transversal, en el que cada trabajador sea libre de contribuir con ideas que sumen a un entorno laboral positivo.

En República del Cacao creemos que nuestra gente es el centro de la empresa. Trabajamos con mucho esfuerzo y dedicación para desarrollar a nuestros colaboradores. Para ello hemos creado un concepto de cultura corporativa que ayudará a reforzar nuestra visión y esencia.

“Nuestra República” es un espacio en donde crecemos y nos desarrollamos como seres humanos alrededor de un propósito común: el chocolate fino de aroma.

En Nuestra República:

- Convertimos los retos en proyectos.
- Compartimos espacios que nutren nuestro conocimiento.
- Disfrutamos tanto de lo que hacemos que lo hacemos extraordinariamente bien.
- Creamos relaciones basadas en la confianza y el respeto mutuo.
- Respetamos nuestro entorno natural y lo atesoramos.



Nuestra República representará un movimiento de valores, historias e informaciones que permitirán que nuestros vínculos se mantengan entrelazados entre las distintas áreas y unidades de negocio, representando un espacio integral de cocreación y desarrollo.

El sello integra nuestra razón de ser: una mazorca de cacao fino de aroma de la cual surgen personas que juntas crean experiencias para la marca.

En República del Cacao celebramos el esfuerzo de nuestros colaboradores mediante la integración en actividades que motivan a generar relaciones colaborativas, de confianza y respeto.

- Hacemos deporte juntos: Motivamos al personal para que comparta una tarde deportiva.
- Días de equipo: Como objetivo de relacionamiento y dispersión se invierte en dos salidas de equipo por año.
- Celebramos los logros de distintas maneras con sorpresas y eventos que promueven la cooperación e interacción del equipo.





BENEFICIOS EMPRESARIALES

- Cumplimiento de estándares mínimos de salario.
- Proceso de inducción y entrega de un kit institucional de bienvenida.
- Entrega de una dotación de chocolate mensual y descuento en la compra de productos.
- Celebración de cumpleaños y entrega de un regalo institucional.
- Servicio de catering, transporte institucional, seguro médico privado y dental, servicio médico interno.
- 15 días laborables de vacaciones (no calendario); según la ley, 15 días en los que se toma en cuenta los días sábado y domingo. Nosotros contamos solo días laborables, esto significa que, si se incluyen los fines de semana, nuestras vacaciones llegan a ser de 21 días.
- Maternidad: puedes llegar a acumular tus horas de lactancia y puedes estar más tiempo con tu bebé. Respetando siempre lo establecido por la ley, las madres pueden hacer uso de sus dos horas dentro de la jornada laboral para la extracción de leche materna y/o amamantar directamente a sus bebés. Hombres, beneficio de ley.
- Flexibilidad de horario: tu trabajo es de responsabilidad, cumples tus objetivos. Nuestros colaboradores pueden hacer uso del tiempo laboral para asistir a eventos escolares de sus hijos, realizar trámites personales, asistir a citas médicas o cualquier necesidad de manera flexible.
- Expansión y remodelación de oficinas: una inversión para el bienestar y la comodidad de nuestros colaboradores. Amplias, iluminadas con nuestra esencia (plantas, fotos). Contamos con agua purificada, una cafetería con té, café y galletas. Estamos conscientes de que es necesario mantener un ambiente laboral adecuado y relajado, tomando en cuenta las necesidades de nuestros colaboradores; para ello la empresa se preocupa de su bienestar y salud.
- Anualmente realizamos la Jornada de la Salud y Seguridad Ocupacional; realizamos exámenes médicos en forma anual y una evaluación médica en forma individual.

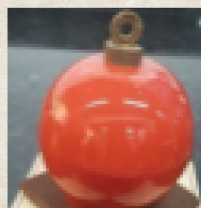
DESARROLLO PERSONAL Y PROFESIONAL

Todos nuestros colaboradores tienen una evaluación de desempeño anual, dentro de la cual se evalúa su trabajo tomando como base los objetivos establecidos por cada jefatura de área. Cada jefe de área comparte las necesidades de su equipo y en función de eso analizamos situaciones para la mejora profesional y personal continua.

- Al menos dos capacitaciones por mes.
- Cada año las personas del staff directivo tienen la oportunidad de compartir un seminario en Europa.

PRIMER CONCURSO INTERNO DE POSTRES- LABORATORIO REPÚBLICA DEL CACAO

Con el objetivo de desarrollar el trabajo en equipo y propiciar momentos de dispersión y cohesión entre el personal de planta del Laboratorio de Chocolates se realizó el primer concurso interno de postres aprovechando las festividades.



PROYECTO: GREAT PLACE TO WORK

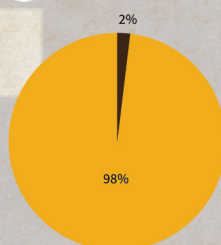


Ser un Great Place to Work significa hacer de un entorno de trabajo un espacio que favorezca la capacidad de creación de valor de las empresas. Donde los empleados confían en las personas que lideran la organización, están orgullosos de lo que hacen y disfrutan a las personas con quienes trabajan.

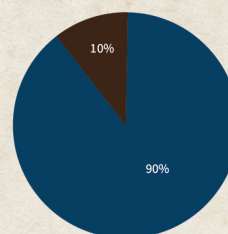
En diciembre de 2018 realizamos por primera vez la encuesta Great Place to Work, obteniendo excelentes resultados, nuestro TI fue de 92 (international index), lo que nos ha permitido obtener la certificación como un Great Place to Work. Debido a que el tamaño de nuestra empresa al momento de la evaluación fue de 31 colaboradores no pudimos ser incluidos en el ranking oficial, para ingresar en la lista de postulantes se debe contar con un mínimo de 50 colaboradores. Sin embargo, los resultados de la evaluación realizada evidenciaron una de las mejores calificaciones en la industria.



CREDIBILIDAD

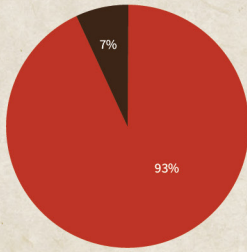


IMPARCIALIDAD

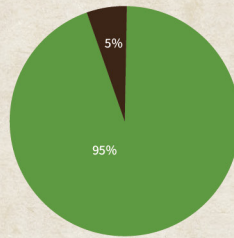




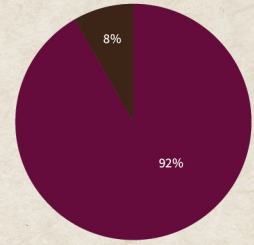
RESPECTO



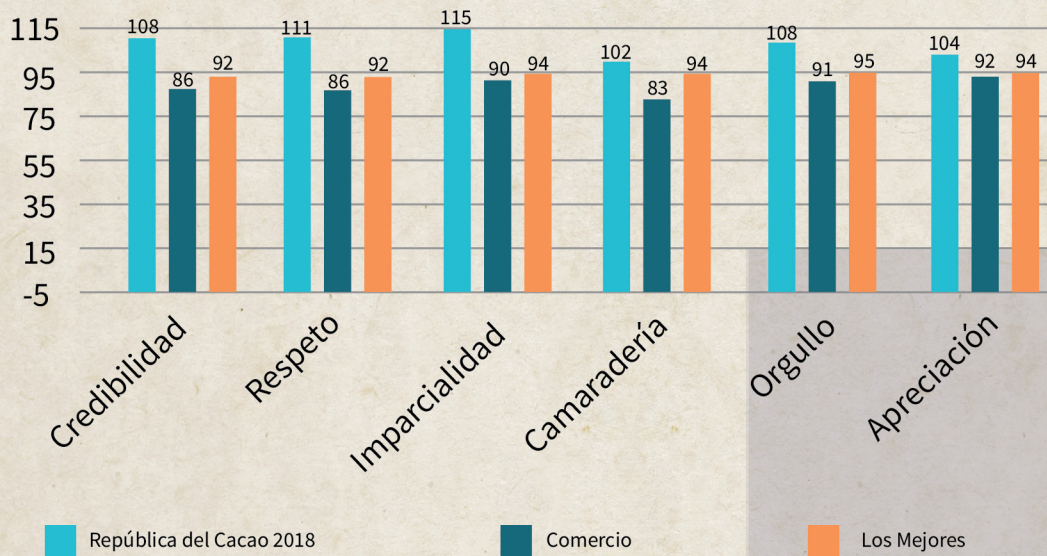
ORGULLO



CAMARADERÍA



GREAT PLACE TO WORK: LA ORGANIZACIÓN FRENTE AL SECTOR Y LOS MEJORES LUGARES PARA TRABAJAR 2018



República del Cacao 2018

Comercio

Los Mejores



PROYECTO: OPERACIONES PRÓSPERAS

REGLAMENTO DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

Contamos con un reglamento de seguridad y salud ocupacional desde 2017, buscamos estar amparados bajo la ley, tener normas y un marco para cumplir y precautelar la seguridad y salud de nuestros colaboradores.

- A la fecha llevamos 1609 días sin accidentes → más de 4 años sin accidentes.
- Estamos conscientes de que este indicador es solo un número, lo más importante es llegar a generar una cultura de seguridad en todos los colaboradores de República del Cacao.

Visita de seguridad comportamental (VSC)

República del Cacao es parte del Grupo Internacional Savencia. Siendo parte de este equipo compartimos varias metodologías con visión de mejora estructural y operacional. La visita de seguridad comportamental (VSC) es un método que se centra en la mejora continua del comportamiento del personal frente a los riesgos para su propia seguridad y la de sus compañeros de trabajo. Este método incorpora cuatro puntos trascendentales: 1) El compromiso de la alta dirección y de los gerentes. 2) La realización del análisis de riesgos a los puestos. 3) Trabajo sustantivo de mejoramiento de las condiciones de trabajo. 4) Conformidad de las máquinas.

Este método es un complemento del sistema de manejo de la seguridad global que cuenta con:

- Análisis de accidentes o incidentes
- Hablar de la seguridad durante las reuniones operacionales
- Análisis de riesgos
- Inducciones

- Realizamos 12 VSC al año
- Un VSC mensual
- Uno por cada área de trabajo incluyendo oficinas y bodegas

Capacitaciones realizadas por el tema de salud y seguridad ocupacional durante todo el año

SEMANA DE SEGURIDAD Y SALUD

Este evento tuvo como objetivo principal velar por el bienestar, la salud y las condiciones de trabajo de cada individuo en nuestra organización mediante la dinamización de actividades, videos y charlas. La presencia de la salud ocupacional en una organización es de vital importancia ya que, además de procurar el más alto bienestar físico, mental y social de los empleados, también busca establecer y sostener un medio ambiente de trabajo seguro y sano.

Se contó con las siguientes actividades:



13-18
MAYO
2019



7^{MA} SEMANA DE LA SALUD Y LA SEGURIDAD LABORAL MUNDIAL

REPÚBLICA DEL CACAO²



13-18
MAYO
2019

DÍA 1

SEPARACIÓN DE
CONFLICTOS
PERSONALES Y
LABORALES

DÍA 2

CAPACITACIÓN
POSTURAS
FORZADAS

DÍA 3

SENSIBILIZACIÓN
SOBRE LA
CONFORMIDAD DE
LAS MAQUINAS Y
EQUIPOS

DÍA 4

TALLER DINÁMICO
SOBRE DESCANSO
ADECUADO Y
PAUSAS ACTIVAS

DÍA 5

TALLER DE
COCINA SALUDABLE
EN EQUIPO

7^{MA}
SEMANA DE LA
SALUD Y LA SEGURIDAD
LABORAL MUNDIAL



“

ES IMPORTANTE AUTOEVALUARNOS
PARA PODER MANEJAR DE MEJOR
FORMA NUESTRO CARACTER Y ACTITUD
¿CÓMO QUIERES SER RECORDADO?
¿COMO UNA PERSONA TRANQUILA?
ENOJADA? ENTUSIASTA?
¡SOLO DE TI DEPENDE!”

”

-PATO MANTILLA-

7^{MA}
SEMANA DE LA
SALUD Y LA SEGURIDAD
LABORAL MUNDIAL

“

LA INTELIGENCIA EMOCIONAL
ES UN FACTOR CLAVE
EN LAS ORGANIZACIONES,
ES UNA CAPACIDAD DE SENTIR
Y ENTENDER A LAS PERSONAS
Y A NOSOTROS MISMOS

”

-KARY TOAPANTA-



“

DEBEMOS RECONOCER
CADA UNO DE LOS PELIGROS
DE NUESTRO ENTORNO LABORAL
PARA SALVAGUARDAR
NUESTRA VIDA Y LA DE
NUESTROS COMPAÑEROS

”

-ISAAC TASIGUANO-
AUXILIAR DE PLANTA



7^{MA}
SEMANA DE LA
SALUD Y LA SEGURIDAD
LABORAL MUNDIAL

7^{MA}
SEMANA DE LA
SALUD Y LA SEGURIDAD
LABORAL MUNDIAL

PLAN DE CAPACITACIÓN SOBRE LAS NORMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD

Cada mes, el departamento de control de calidad se encarga de seguir un programa de capacitación a todo el personal y toda la línea de distribución sobre buenas prácticas de manufactura, con el objetivo de alcanzar normas internacionales: BPM, control de plagas, manejo y control de productos químicos.

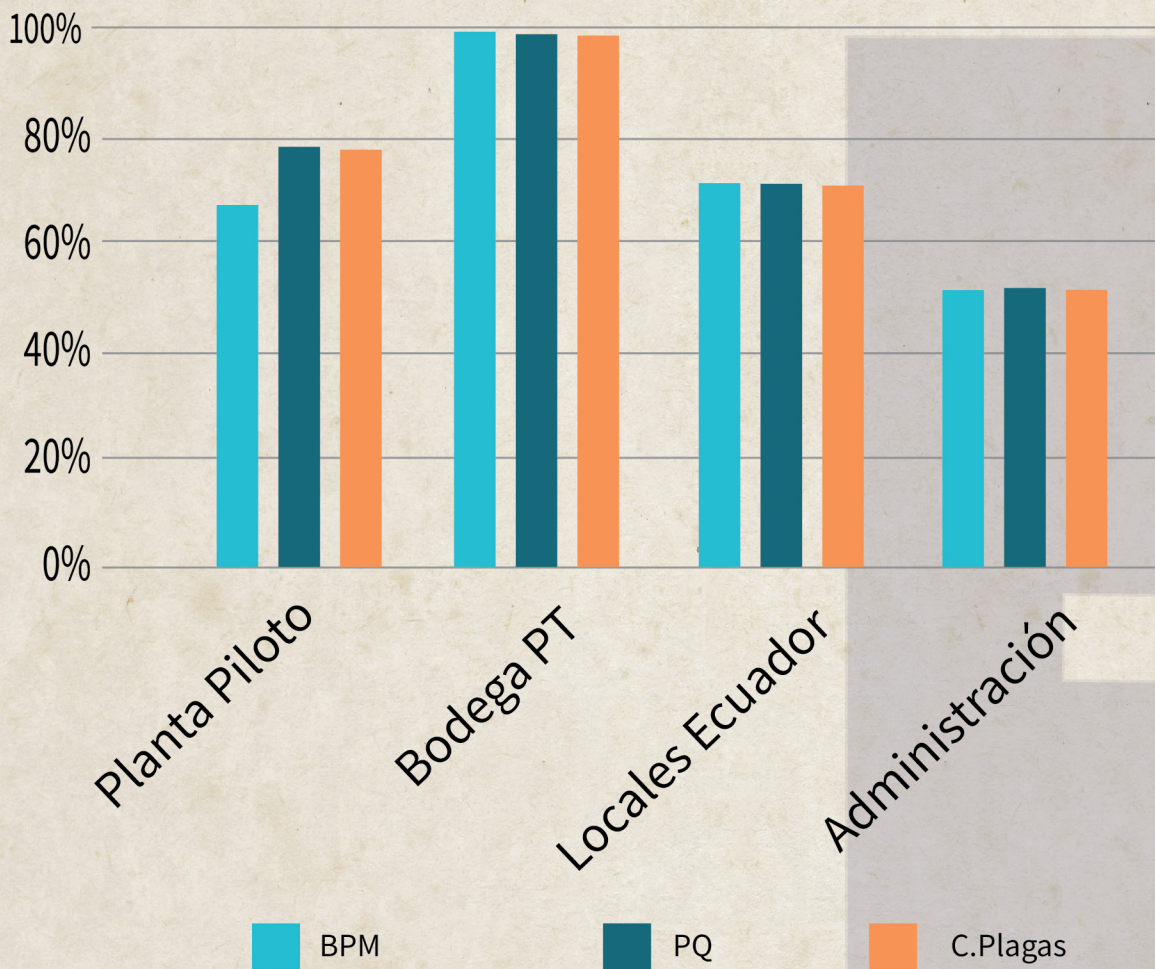
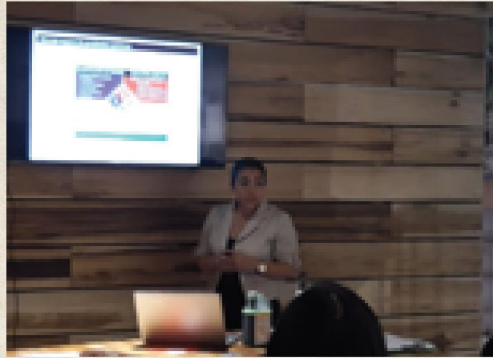
Mejoras en operaciones de planta para el bienestar de los trabajadores

- ⊙ Ampliación de acceso entre área conchas y área de empaque
- ⊙ Ampliación de zona de lavado de utensilios en planta
- ⊙ Nuevas oficinas para equipo República del Cacao CEO, Finanzas, Marketing, Calidad, R&D, Logística, Industrial
- ⊙ Construcción del Chocolatorio (laboratorio de chocolatería para el departamento de investigación y desarrollo de nuevos productos)

EVENTOS	RESUMEN	FECHA
Comité Técnico "Rotulado de productos alimenticios"	NTE INEN 1344-1 (5R) Rotulado de alimentos envasados para consumo humano. Parte 1. Información básica	Varias sesiones durante el 2018
Comité Técnico de Normalización "Contaminantes en alimentos" (INEN)	Revisión con los diferentes representantes de la industria e entidades nacionales de la normalización o NTE INEN-CODEX 193 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos	23 DE ENERO 2019
REUNION DE CALIDAD DE GRUPO SAVENCIA	Revisión de lineamientos en cuanto a temas de inocuidad y calidad de las empresas del Chocolate del grupo Savencia. Información sobre tema de reglamentación.	14-15 MARZO 2019
ECUADOR AGROALIMENTARIO	Es una articulación de todos los sectores de la cadena agroalimentarias en función de las exigencias y nuevas tendencias del consumidor. Es una visión que considera tanto al consumidor como al productor. Los objetivos de esta iniciativa son: Seguridad Alimentaria Nacional, es decir, acceso a una alimentación que aporte los nutrientes necesarios, educación del consumidor en cuanto hábitos alimenticios, dietas equilibradas. Y otro objetivo es la generación de divisas.	4 DE JUNIO 2019

CAPACITACIONES AL PERSONAL DE LOCALES, BODEGA Y ADMINISTRATIVOS

En República del Cacao creemos en las capacitaciones como el medio que tenemos para lograr mejores productos, mejores servicios y mejores resultados de nuestro negocio.



CERTIFICACIONES

Conforme al compromiso de las organizaciones en los requerimientos de sus clientes, las certificaciones resultan una ventaja competitiva y representan un impacto positivo en su implementación. En esta industria, además de considerar la calidad de los productos, se debe dar énfasis a la inocuidad, con el fin de ofrecer y asegurar la prevención de riesgos que puedan afectar a la salud de nuestros consumidores". Marisela Perugachi, Gerente de Calidad e Inocuidad

Confiados en el beneficio que representa tener alianzas con certificadoras nacionales e internacionales que avalan nuestra gestión y procesos de calidad contamos con las siguientes certificaciones:

- Kosher => vigente 2019
- ISO 22.000=> auditoría de revisión 26-27 de junio
- BPM Certificado Buenas Prácticas de Manufactura (desde 28 nov 2017) vigencia hasta 2021
- Halal vigencia hasta agosto 2019
- Licencia ambiental (en curso)
- Direct Trade desde hace unos meses





**MEDIO
AMBIENTE**



PROYECTO HUELLA DE CARBONO



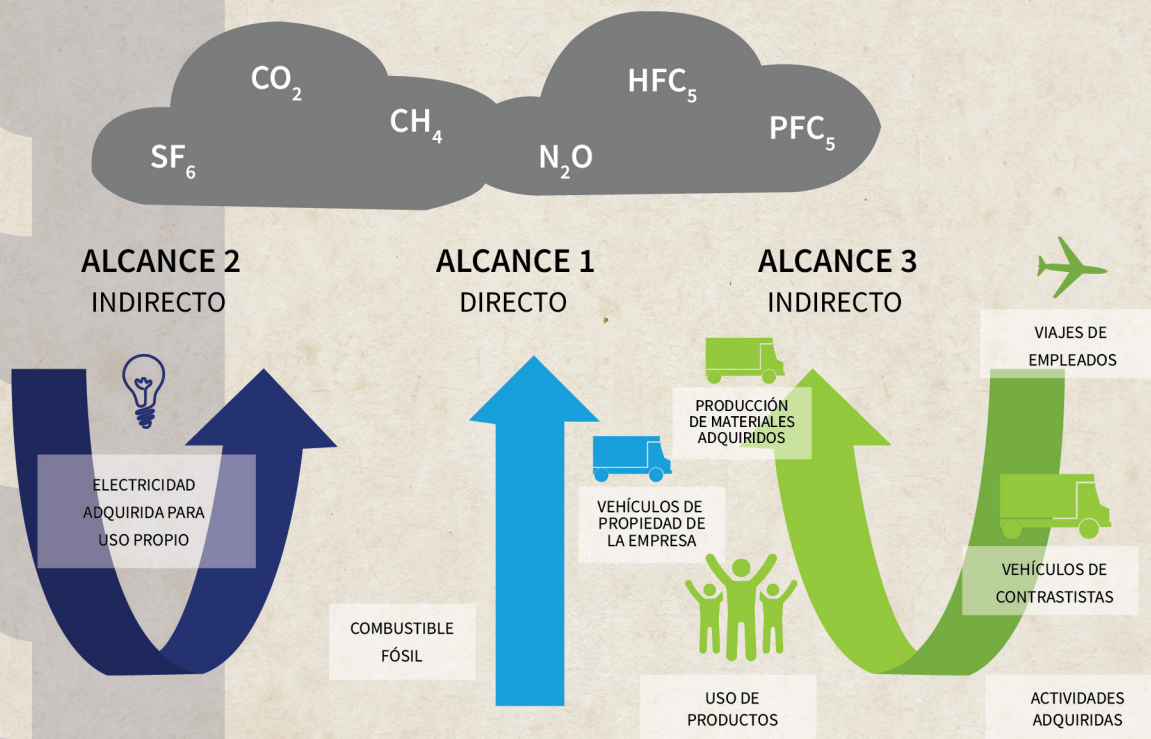
D.

“
Con este proyecto buscamos fortalecer la información de impacto de nuestra empresa con una línea base que permitirá que sigamos gestionando proyectos socio-ambientales alrededor del propósito de nuestra marca.
”

Existen varias metodologías para medir el desempeño ambiental de una organización. Sin embargo, en la actualidad, la herramienta de mayor relevancia es la medición de la huella de carbono corporativa. Mediante esta herramienta, es posible saber con exactitud cuál es la cantidad de emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI) asociadas a la empresa. Estas emisiones pueden ser encontradas en actividades como: procesos de combustión, generación de electricidad, manejo de residuos, exportaciones, importaciones entre otros. Es por eso que el compromiso empresarial hacia la descarbonización de nuestro planeta es primordial. Consideramos que es un instrumento estratégico para obtener información que permita a nuestra empresa a tomar medidas de reducción de impactos basadas en la ciencia, así como la toma de decisiones con una visión ecoeficiente. Además de ser una herramienta que permitirá utilizar de forma más eficiente nuestros recursos.

METODOLOGÍA

Resumen de alcances y emisiones a través de la cadena de valor por el Green House Protocol.



Análisis de la huella de carbono Scope 1, 2 y 3. (imagen).

PROGRAMA NUESTROS PROVEEDORES



Concebimos la gestión medioambiental con nuestros finqueros aliados con una visión de desarrollo sostenible, implantando modelos de gestión y procesos que no solamente certifiquen calidad si no que aseguren preservar técnicas milenarias dentro de un entorno de relación con el medio ambiente y la sociedad.

PROYECTO: CACAO VINCES, ECUADOR. TALLERES ESPECIALIZADOS PARA MEJORAR LA CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD: PRESENTACIÓN DEL CLON PMA 12 O CLON PINCAY



GENERAR UN INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS ENTRE AGRICULTORES DE DIFERENTES PROVINCIAS DEL PAÍS.



Es importante resaltar el trabajo por conservación y desarrollo sostenible que tiene República del Cacao con respecto al Cacao Fino de Aroma. Este perfil reconocido por su inigualable aroma y sabores frutales, florales y de nueces. Este tipo de cacao representa entre el 6% y 7% de la producción global y se desarrolla principalmente en Latinoamérica. El trabajo y la relación directa con nuestros aliados finqueros, nos permiten proteger la producción de Cacao Fino de Aroma en Latinoamérica, evitando que árboles tradicionales sean reemplazados por clones y variedades de menor calidad, sabor y aroma.

Objetivos taller

- Presentar a los finqueros vinculados a República del Cacao el clon PMA 12-Pincay, sus características y potencialidades de desarrollo en la zona de Vinces y áreas de influencia.
- Generar un intercambio de experiencias entre agricultores de diferentes provincias del país: Esmeraldas y Los Ríos.
- Inspirar a los finqueros vinculados a República del Cacao un sentido de autovaloración, considerando que el desarrollo de este clon fue producto del conocimiento y la experiencia de un agricultor como ellos.
- Previo análisis de las características y requerimientos del clon, motivar el establecimiento de parcelas demostrativas en Vinces.

Facilitador: Agricultor Máximo Pincay

Participantes: Finqueros aliados zona Vinces: 24 hombres y 5 mujeres

Máximo Pincay es un agricultor e investigador empírico, desarrollador del clon PMA 12. Esta es una variedad de cacao nacional fino de aroma con características que la hacen muy interesante, como su resistencia a enfermedades y su alta productividad. En el taller se desarrolló un intercambio de experiencias entre agricultores. Máximo Pincay expuso el proceso a través del cual empezó a seleccionar plantas de su misma finca, logrando obtener años después la variedad PMA 12. Explicó las características y potencialidades de este clon y a partir de allí surgió un diálogo nutritivo entre campesinos profesionales del cacao, quienes —desde su experiencia y conocimiento de los ciclos naturales y condiciones de clima y suelo en su zona— intercambiaron apreciaciones.

Nuestros finqueros aliados de Vinces se interesaron en probar el desarrollo de este material genético en sus fincas. Además de la capacitación, apoyamos con la donación de 1000 plantas que se establecieron en fincas de nuestros aliados en 15 microparcels demostrativas, con el fin de monitorear el comportamiento del clon en la zona.

PROVISIÓN DE SERVICIOS DE EXTENSIÓN AGRÍCOLA



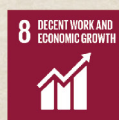
Objetivo: Proveer servicios de extensión agrícola con enfoque en eficiencia y calidad de la producción.

● Diagnóstico socioproductivo a finqueros ubicados en el área de influencia del Centro de Acopio en Vines. Se logró establecer una línea base de las fincas, sus recursos, necesidades y potencialidades, así como el perfil del finquero y su grupo familiar.



-Analía Uzcatégui Técnica de Campo Vines, y Don Aquilino, finquero aliado. Diagnóstico socio productivo a finqueros ubicados en el área de influencia del Centro de Acopio en Vines.

PROYECTO: CACAO VINCES, ECUADOR, PODAS E INJERTOS



AGRICULTURA ECOEFICIENTE:
TALLERES DE PODAS E INJERTOS

Para República del Cacao es prioritario desarrollar sosteniblemente el cacao fino de aroma en Latinoamérica. Según el Ministerio de Agricultura y Ganadería, el cacao fino y de aroma es cultivado por más de 100 000 familias. El 99 % son pequeños productores (área de siembra menor a 10 hectáreas) que con esfuerzo logran que el país sea líder mundial en el sector. Los productores protegen la excelencia del grano y siguen un estricto protocolo para cuidarlo. Uno de los protocolos de cuidado del cacao fino de aroma se enfatiza en una correcta poda. Dentro de la gestión de proyectos de cacao se realizan capacitaciones para desarrollar buenas técnicas en la gestión de árboles de cacao fino de aroma. Una de estas capacitaciones es la poda, que consiste en mantener un árbol sano con capacidad productiva. Las podas se trabajan en el tronco y en las ramas principales. La realización de la poda a tiempo aumenta la ventilación y permite mayor entrada de luz en las plantas de cacao. Esto ayuda a prevenir el desarrollo de enfermedades, garantiza que las plantas crezcan derechas o rectas y aumenta la floración y formación de frutos. Es también importante mencionar que gracias a la poda se regula la altura de la planta que facilita las labores de limpieza y cosecha.



³www.agricultura.gob.ec

LABORATORIO RURAL, VINCES

El Laboratorio Rural se define como un centro de interpretación y experimentación agrícola cacaotero que se encuentra en nuestro Centro de Acopio en Vices, en donde se demuestran diferentes alternativas y tecnologías para ser más autosuficientes y responsables en el desarrollo sostenible de fincas; mediante el uso y tratamiento de aguas, preservación de fuentes hídricas, manejo de invernaderos, composteras, etc. Su objetivo es dinamizar las zonas rurales con nuevas técnicas de gestión en agricultura, creando proyectos que revaloricen productos locales y generen valor agregado con circuitos cortos de comercialización, convirtiendo al finquero en emprendedor y empresario a base de intercambio de conocimiento e innovación.



SE DEMUESTRAN DIFERENTES
ALTERNATIVAS Y TECNOLOGÍAS PARA
SER MÁS AUTOSUFICIENTES Y
RESPONSABLES EN EL DESARROLLO
SOSTENIBLE DE FINCAS

En 2019 se iniciaron las operaciones del Rural Lab con los siguientes proyectos:

- Vivero experimental
- Biofiltro/Humedal

Vivero experimental

Como parte del proyecto Rural Lab Vices se creó un vivero experimental con el objetivo de dinamizar las zonas rurales con nuevas técnicas de gestión en agricultura, creando proyectos que revalorizan productos locales y generan valor agregado con circuitos cortos de comercialización, haciendo al finquero un emprendedor y empresario a base de intercambio de conocimiento e innovación.





Biofiltro

Como parte del proyecto Rural Lab Vines se creó un biofiltro con el objetivo de dinamizar las zonas rurales, con nuevas técnicas de gestión en agricultura creando proyectos basados en el intercambio de conocimiento e innovación. Este biofiltro pretende ser una opción de potencializar el uso de aguas fomentando biodiversidad e impactando positivamente en el entorno.

El tipo de sistema trata aguas grises y negras juntas con un volumen total de agua tratada por día de 2000 litros.

- Se desarrolló 1 bio-filtro/Humedal como opción de potencializar el uso de aguas fomentando biodiversidad e impactando positivamente en el entorno.
- Al menos 100 productores de dos comunidades recibirán capacitaciones de extensión agrícola.
- Al menos 300 productores hacen uso activo de los viveros modelo.



PROYECTO: EMPAQUE SIN PLÁSTICO

En la búsqueda de soluciones que impacten positivamente de forma trasversal en la cadena de valor de República del Cacao, se ha trabajado en la investigación para el uso de empaques sin plástico en sus productos. Este año se logró un proyecto piloto con nuestras fundas de muestras de 50 g. Como objetivo, después del piloto se evaluará toda la línea de productos de la empresa.



EL EMPAQUE PILOTO ES REALIZADO
CON MATERIALES 90 %
BIODEGRADABLES

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN AMBIENTAL: CADMIO-CACAO

La nueva regulación de la Unión Europea, que es aplicable desde el 1 de enero de 2019, regulará los niveles de cadmio (un metal pesado que se acumula en los granos de cacao y tiene efectos nocivos para la salud humana) presente en los productos de cacao importados por Europa. La regulación tendrá un impacto negativo en la cadena de cacao de la región andina (Ecuador, Colombia y Perú) y podría tener repercusiones económicas y sociales, tanto en la industria como en las áreas rurales, teniendo en cuenta que la producción de cacao proviene principalmente de la pequeña escala por parte de agricultores y cooperativas.

Republica del Cacao, con el objetivo de focalizar esfuerzos en el desarrollo de investigación y desarrollo sostenible de sus finqueros, se ha aliado con organismos internacionales, actores importantes de la cadena, para definir colaboraciones entre disciplinas a fin de escalar las investigaciones aplicadas y las estrategias de mitigación en el sitio. Estos esfuerzos se harán entre el sector privado, público y la academia. Actores como Espol (Ecuador) y su proyecto VLIR-UOS, Corpoica (Colombia) con sus proyectos de mitigación genética junto con Norandino en colaboración con Forest Finance, contribuirán con campos experimentales para el desarrollo de investigaciones.

Cronología del proyecto:

1. Reunión Agrocalidad-Cadmio, 22 de agosto de 2016. Reunión comunicativa del Gobierno en torno a la problemática cadmio en donde Republica del Cacao expresó su interés e intención de apoyo para plantear una estrategia nacional y regional.
2. Participación en congreso cadmio CIAT Cali, Colombia 2018-PPT cadmio
3. Acercamiento con distintos stakeholders involucrados para negociar participación y visión. Republica del Cacao se compromete en apoyar en logística de campo, socialización del proyecto con productores, apertura de parcelas para investigación (Costa y Oriente), seguir directrices de la parte investigativa, elaboración de chocolate in situ con el cacao obtenido de las parcelas experimentales
4. Participación en taller de sociabilización de norma Codex para cadmio en chocolate. Codex-alimentarius-FAO son regulaciones de la FAO a nivel alimentario.
5. Participación en CIAT Cali, Colombia 2019
6. Creación de una estrategia corporativa alrededor del Cadmio-2022

-Grafico explicativo Cadmio



ANTICORRUPCIÓN





República del Cacao está comprometida a realizar negocios con responsabilidad, honestidad, integridad y honradez. Tenemos la responsabilidad de cumplir con todas las leyes aplicables de nuestro país y de los países en donde realizamos negocios. Como parte del Grupo Savencia, contamos con estándares éticos internacionales a ser cumplidos y reportados.

Código de conducta anticorrupción

Nuestra cultura prohíbe todo tipo de corrupción. El Código de Conducta Anticorrupción vigente precisa cuáles son las normas y los principios aplicables y ofrece directrices para aplicarlos. Los estrictos requisitos fundamentales del Código de Conducta se aplican a todo el grupo, a todos nosotros y en todas las circunstancias, y deben cumplir los requisitos normativos que se apliquen localmente. En caso de duda debe cumplirse el requisito más restrictivo.

PROCEDIMIENTO PARA REGALOS E INVITACIONES

Se posee un documento regulatorio para reportar regalos o invitaciones al grupo a nivel internacional.

POLÍTICAS INTERNAS

- Gestión de compras o proyectos de inversión
- Como política empresarial, al momento de necesitar gestionar una compra o realizar un proyecto de inversión, seleccionamos entre al menos tres proveedores y analizamos la mejor propuesta.
- Política de aprobación de gastos y proyectos a través de jerarquías. Contamos con una tabla de aprobación de gastos.
- Cumplimos con las normas tributarias y societarias del país.
- Política de manejo de efectivo
- Política del grupo: Scheuman

AUDITORÍAS

- Auditorías internas: firma certificada y aprobada por el grupo Savencia; todo es comunicado localmente para cumplir con los entes de control.
- Auditoría de certificación de gastos del exterior: las autoridades locales están al tanto de que hay una firma que se compromete a hacer una revisión anual de gastos en el exterior y que efectivamente fueron realizados.

**REPÚBLICA
DEL CACAO[®]**