

CONFITERIA, CHOCOLATERIA Y SUS MATERIAS PRIMAS

JULIE PAULINE MAHECHA LANCHEROS

Director del Proyecto: MSC MIGUEL ANGEL URIAN TINOCO

ESPECIALIZACION EN PRODUCCION Y LOGISTICA INTERNACIONAL

SEGUNDO MÓDULO

DIRECCION DE POSGRADOS

UNIVERSIDAD ECCI

JULIO DE 2015

OBJETIVOS

1. Profundizar en el conocimiento acerca de manufactura esbelta de forma clara que me permita obtener un aprendizaje por medio de casos de éxito e innovación que sean aplicables al contenido teórico y práctico de mi proyecto para acceder al título de especialista en producción y logística internacional, de esta forma aplicar mis conocimientos sobre Lean Manufacturing al área de logística de Comercial Nutresa S.A.S empresa del Grupo Nutresa S.A.S
2. Establecer la aplicación que tiene esta técnica dentro del sector de confitería y Chocolates en Colombia.

JUSTIFICACION

El negocio del Chocolate es una industria muy grande no solo en nuestro País sino a nivel Mundial y representa el sustento económico de miles de familias. Según una encuesta realizada por el periódico Portafolio cada hogar colombiano consume mínimo una libra de chocolate, para Compañía Nacional de Chocolates empresa que se tomará como referencia para este trabajo representa el 60% de las ventas el chocolate de mesa siendo la compañía más importante en el país en materia de chocolates.

Pero en los últimos años este gran Negocio se ha visto afectado por del descenso del cultivo de cacao, según estudios realizados por el Centro de Agricultura Tropical establece que en el año 2050 Ghana y Costa de Marfil países que producen la mitad del cacao Mundial no tendrán mas terrenos para aptos para cultivar Fuente: <http://www.abc.es/20111005/sociedad/abci-chocolate-desaparecer-cambio-climatico-201110051806.html>

Y aunque pareciera que esta fecha esta lejana aún ya en la actualidad vemos como el precio del cacao tiene constantes subidas y bajadas por el cambio climático al que nos enfrentamos, es por esto que se considera vital informar y conocer de cerca de esta producción y asa poder saber a que nos enfrentamos y cómo podemos aportar para que esta gran industria del Chocolate y sus derivados no desaparezca.

ARGUMENTACIÓN

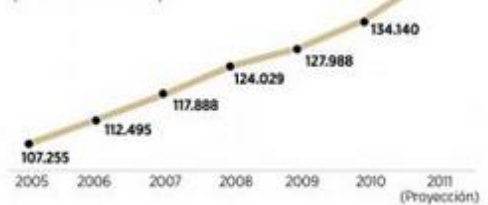
Regiones productoras de cacao en Colombia

(Cifras en hectáreas)



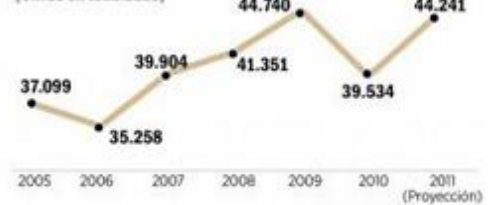
SUPERFICIE SEMBRADA DE CACAO

(Cifras en hectáreas)



PRODUCCIÓN DE CACAO EN COLOMBIA

(Cifras en toneladas)



Fuente: Ministerio de Agricultura

Proyectar el cacao como cultivo promisorio de tardío rendimiento para los próximos años fue un asunto que les dio vueltas en la cabeza durante un buen tiempo al presidente Juan Manuel Santos y al ministro de Agricultura, Juan Camilo Restrepo, debido a que el país pasó de ser autosuficiente a importador del grano, pese a tener un producto bien remunerado en el mercado y considerado como fino y de buen sabor en comparación con el proveniente de África y también de Indonesia.

Para sacarle punta al potencial que tiene el país en materia de producción cacaotera, el Gobierno pondrá en marcha el Plan Decenal de Desarrollo Cacaotero 2012-2021, de mano con el Instituto Colombiano de Desarrollo Rural (Incoder), Fedecacao, Corpoica, ICA y productores regionales. Convertir a Colombia en exportador de cacao le costará al país \$2,5 billones en los próximos diez años.

Además, de acuerdo con los estudios hechos entre el Ministerio y el Instituto Geográfico Agustín Codazzi y Corpoica, se estimó que en el territorio nacional existen 660.000 hectáreas con suelos que permiten la siembra de estos árboles de tardío rendimiento.

Pese a la empresa que planea el Gobierno debido a la gran demanda de cacao que existe en el mundo —y que no ha podido atenderse, al igual que la del café—, el azote de las plagas del cacao como la monilia y la escoba de bruja —hongos que destruyen los pepinos y crecen de la mano con la humedad— impactó la producción en zonas de Colombia como Santander, Antioquia y Nariño durante la temporada de lluvias registrada entre 2010 y este año.

José Ómar Pinzón, presidente de Fedecacao, contó que debido a las lluvias y a las plagas que han hecho de las suyas en las regiones cacaoteras, la producción del grano en el país se va a reducir en 35% en 2011, lo que significa dejar de poner 12.000 toneladas de cacao en el mercado. “Con el déficit que hay, los industriales deberán ir a buscar 18.000 toneladas en otros países. Como llovió tanto, se cayó la floración y no cuajaron los pepinos”, explicó.

El ministro de Agricultura y Desarrollo Rural, Juan Camilo Restrepo Salazar, manifestó al respecto que el exceso de humedad ligado a las lluvias está causando delicados problemas en todo el sistema agrícola. “La roya del café ha aumentado y también hay líos delicados con la peste llamada monilia”.

Al hablar del plan, el Gobierno busca que se produzcan 79.800 toneladas de cacao anuales a 2014 y 246.000 toneladas a 2021. Asimismo, durante el año pasado se atendió la demanda nacional con 10.000 toneladas del grano que fueron importadas. Sin embargo, el Ministerio de Agricultura busca que el país exporte 22.900 toneladas a 2014 y 174.000 a 2021.

Humberto Guzmán, director de cadenas productivas del Ministerio de Agricultura, contó que el plan decenal cacaotero tiene una primera fase que se desarrollará hasta el final del gobierno Santos. “En los primeros tres años, la idea es rehabilitar 80.000 hectáreas de cacao que son de los años cincuenta. También, la idea es sembrar 25.000 hectáreas nuevas”, explicó.

“El cacao es una industria receptiva. Se incluyó el cacao como producto de talla mundial dentro de la transformación productiva. El aroma del cacao colombiano lo hace esencial en cualquier mesa europea o americana. Es un equivalente al café especial”, dijo Guzmán, quien aseguró también que este cultivo es un proveedor importante de empleo.

“Habrá 130.000 empleos nuevos al término del plan (2021) y a mediano plazo, 100.000”. Además, durante la primera etapa del proyecto se invertirán más de \$900.000 millones en renovación de árboles, ampliación de hectáreas sembradas, generación de trabajo y refuerzo sanitario para evitar que las plagas acaben con el grano. “Corpoica tiene una agenda para trabajar en términos de investigación. En lo fitosanitario, el ICA tiene la responsabilidad de acompañar el programa”, dijo el funcionario.

Aunque en Colombia hay zonas históricas en la producción de cacao como Santander, según el funcionario, existen buenos prospectos para cultivar árboles en Tolima, Antioquia, Nariño y Huila. Explicó que el objetivo por hectárea es incrementar la productividad, pasando de 400 kilos hasta llegar a 1.200 kilos.

Lograr que se produzcan 400.000 toneladas anuales de cacao y que se exporten 100.000, es el objetivo del presidente de Fedecacao, quien calculó que este cultivo está dando empleo a 70.000 personas en la actualidad. “A 2014 serían 40.000 empleos más”, consideró.

Según el dirigente gremial, el cacao nacional tiene buenas posibilidades para posicionarse en mercados como España, Finlandia, Suecia, Australia y Estados Unidos. Si el Tratado de Libre Comercio con EE.UU. se aprobara, dijo Pinzón, las barreras fitosanitarias se disminuirían para ingresar a una plaza donde al año se muelen 800.000 toneladas del grano.

Agregó que Estados Unidos sería un espacio ideal con el tratado aprobado, debido a que los industriales de ese país tienen que salir a buscar cacao a Indonesia, teniendo a Colombia a cinco horas en avión. “Podemos exportar cacao de origen. Es posible hacerlo”, explicó.

El Plan Decenal contempla vincular a 315 municipios de Colombia con la siembra del cacao y además le apunta a desarrollar el cultivo en zonas como Casanare, Meta, Norte de Santander y Arauca y a continuar la expansión en áreas tradicionales.

En el ámbito mundial, la Organización Internacional del Cacao anunció recientemente que la producción puede llegar a 325.000 toneladas al cierre de 2011, luego de que la cosecha se recuperara por la guerra vivida en Costa de Marfil —uno de los mayores productores del grano en el mundo— y por el mejoramiento de la situación climática en esa zona de África.

“El mercado probablemente seguirá moviéndose en el rango de US\$2.700 a US\$3.300 por tonelada”, estima el organismo en un informe. En cuanto a Colombia, según cifras de Fedecacao, la tonelada de cacao se está pagando a US\$3.050.

En consideración de Rafael Mejía López, presidente de la Sociedad de Agricultores de Colombia (SAC), el cacao es un cultivo con gran futuro, pero que, más que dinero “necesita voluntad política. Como son cultivos de tardío rendimiento, tienen que volverse una política de Estado de ahora en adelante”.

Aparte de mirar las 660.000 hectáreas con potencialidades, Mejía consideró que hay que analizar con lupa el estado de las vías secundarias y terciarias para poder sacar los productos. “A veces se escogen buenas tierras, pero no hay carreteras”.

Una de las características del cultivo de cacao, según Mejía, es que la producción no se hace en áreas de gran escala, sino que los productores cuentan con parcelas que oscilan entre 1,5 y 2 hectáreas. Señaló también que en el país Casa Luker y la Compañía Nacional de Chocolates son quienes demandan la mayor parte del producto y aseguró que estas firmas son las que fijan los precios al productor.

Si al Gobierno las cosas le resultan como tiene pensado, pese a que el ministro Restrepo asegura que el presupuesto para la agricultura el próximo año es insuficiente y si las lluvias no vuelven a arreciar como entre 2010 y 2011, Colombia volverá a ser autosuficiente y exportadora de cacao. Fuente: <http://www.elespectador.com/noticias/economia/colombia-quiere-cacao-articulo-298549> y autor

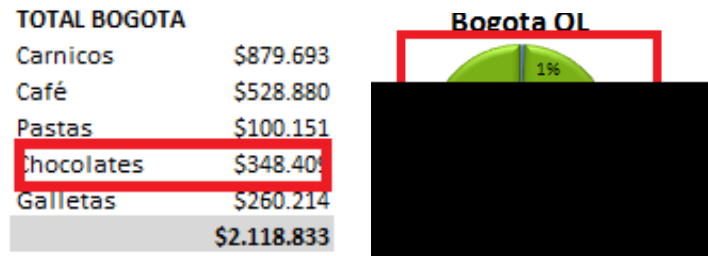
La demanda mundial en el sector de chocolatería y confitería tiene una tasa anual de crecimiento promedio del 10%. Ante este panorama se generan grandes oportunidades para la industria colombiana posicionándose en los mercados regionales y globales con productos de alta innovación y calidad por sus materias primas.

En la celebración de San Valentín -o día de los enamorados-, los chocolates y confites colombianos están llegando a mercados tradicionales como Venezuela, Estados Unidos, Ecuador, Perú, Chile; pero también están llegando a mercados como Japón, Arabia Saudita, Kuwait, Zimbabwe, Uganda, Rusia, entre otros.

Fuente <https://www.ptp.com.co/contenido/contenido.aspx?catID=1&conID=576>

Desarrollo e innovación de procesos:

Para el caso de Compañía Nacional de chocolates quien como mencionábamos anteriormente el chocolate de mesa representa el 63% de las ventas totales, la innovación en sus plantas ha sido la pieza fundamental de su crecimiento ya que se amplió su tecnología para la planta que fabrica chocolates de mesa (planta Bogotá) incorporando maquinaria que suprimió la mano de obra hombre en 23 personas menos, reduciendo no solo costos en su nomina sino un incremento del 23% de la productividad del sector de empaque del producto, esto hace que en esta línea de chocolate se pueda ofrecer mejores precios a los clientes y mejor calidad; se implemento hace un año una maquinaria que hace que el chocolate de mesa en las referencias de Corona se produzca y empaque la referencia de 500 gramos en pastillas (zebra), y esto hace que el chocolate haya bajado sus averías en 23% Fuente: Autor



Averías en Chocolate en \$\$ para Bogotá mes de Julio (Fuente Autor:)

Casos de éxito

A pesar que el campo de incursión del chocolate es amplio teniendo en cuenta que casi que cada persona independiente su estrato social consume por lo menos o ha consumido en su vida chocolate, también es cierto que abrirse espacio en esta industria no es fácil, ya que tenemos compañías multinacionales que han hecho sus imperios y se han consolidado en el mundo del confite como los reyes del mercado

Pero hoy podemos ver experiencias de éxito desde el campo del emprendimiento como es el caso de Pedro López quien es el heredero de Chocolate Valor, una pequeña empresa que hoy compite con las megas industrias tales como Nestlé, Compañía Nacional de Chocolates entre otras.

Queremos traer unos apartes de su historia...

Lanzar y consolidar una startup es muy difícil, pero igual o más es lograr que una empresa con 130 años de antigüedad no sólo haya sobrevivido, sino que se haya situado entre las grandes del sector español del chocolate en un tú a tú con las multinacionales más aguerridas del mundo, desde Mondelez a Nestlé o Lindt: un mérito atribuible a todas las generaciones de la familia López, que fundó Chocolates Valor en 1881 en Villajoyosa (Alicante), pero también al último de sus representantes en el timón de la compañía, Pedro López López.

Lo menos que puede decirse de este licenciado en Empresariales, que mamó de muy pequeño el ambiente chocolatero de su familia, es que se haya aburrido. Desde que entró a trabajar en la empresa, en 1991, y se hizo con su dirección, en 1997, el sector no ha parado de vivir tiempos interesantes, marcados por la irrupción de nuevos competidores, productos, formatos y la práctica desaparición o venta de casi todas las

grandes empresas españolas del sector, desde Trapa a Elgorriaga, incapaces de pelear contra las portentosas marcas llegadas de fuera. Casi todas, menos Valor, que en estas dos décadas se ha alzado con el liderazgo en algunos de los segmentos más comerciales (el chocolate negro, con almendras o a la taza), ha ganado un premio tan importante como el 2011 European Candy Kettle Award y ha logrado, incluso, triplicar sus ventas. Obra de Pedro López.

EMPRENDEDORES: *¿Cómo explica que Valor haya podido resistir a las multinacionales y convertirse en líder española del sector? Pedro López López. Porque hemos actuado en varios frentes: hemos acelerado la innovación en nuevos productos y renovado constantemente nuestro porfolio, creamos una cadena de chocolaterías propia, intensificamos la internacionalización en países como Estados Unidos, Colombia, Canadá o Filipinas, abrimos un nuevo mercado en el que no estábamos, el industrial, en el que vendemos a otras empresas (heladeros, turroneros, galleteros) chocolate de calidad para sus procesos y renovamos de arriba abajo nuestro mensaje publicitario. Además, hemos tratado de conseguir el máximo nivel de calidad e imagen.*

Fuente <http://www.emprendedores.es/casos-de-exito/chocolates-valor>

Estrategias implementadas para el manejo de materias primas del chocolate

El cacao es una de las principales materias primas del chocolate, su transformación y almacenamiento requiere cuidados especiales que hace que no se pierda la sepa del cacao por decirlo de alguna forma. Es por esto que es necesario el siguiente proceso para su almacenamiento

En la transformación del cacao en chocolate se utilizan un sin número de materias primas las cuales se mezclan homogéneamente: los cuales pueden ser : azúcar, productos lácteos, glucosa, manteca, licor de cacao, aditivos, reemplazantes del azúcar, saborizantes, colorantes, salsas, cremas, frutos secos, etc. este se fabrica desde que se **tuestan las semillas para desarrollar más su sabor y color**. Se les introduce a **máquinas separadoras que eliminan la cáscara y separan el germen**. Se pasan por varios tipos de molinos que las trituran; liberando la grasa de su célula. El color generado por la molienda derrite la grasa, y las semillas molidas van adquiriendo una consistencia líquida. A este líquido se le conoce como licor de cacao el cual **contiene el 55% de grasa, 17% de carbohidratos, de los que la mayor parte es digerible**. Combinado con azúcar se crea el Chocolate Dulce, y con leche y azúcar da chocolate con leche. Es posible eliminar una parte de su grasa en una prensa hidráulica.

La grasa extraída del licor de cacao se conoce como manteca de cacao. El que el chocolate se derrita rápidamente en la boca (liberando el máximo sabor), se debe a la escala más bien limitada de fusión de la manteca de cacao, entre 30° y 35.5 ° C. A esta temperatura se basan las condiciones de templado o también llamado atemperado del chocolate. Esto es esencial para prevenir la cristalización de la grasa, que daría al chocolate una textura imperfecta y una superficie opaca conocida como “bloom” de grasa. Esta condición no debe confundirse con el “bloom” del azúcar, que también ocurre en las superficies del chocolate debido a la cristalización del azúcar bajo condiciones inadecuadas de temperatura y humedad.

La grasa extraída del licor de cacao se conoce como manteca de cacao. El que el chocolate se derrita rápidamente en la boca (liberando el máximo sabor), se debe a la escala más bien limitada de fusión de la manteca de cacao, entre 30° y 35.5 ° C. A esta temperatura se basan las condiciones de templado o también llamado atemperado del chocolate. Esto es esencial para prevenir la cristalización de la grasa, que daría al chocolate una textura imperfecta y una superficie opaca conocida como “bloom” de grasa. Esta condición no debe confundirse con el “bloom” del azúcar, que también ocurre en las superficies del chocolate debido a la cristalización del azúcar bajo condiciones inadecuadas de temperatura y humedad. Fuente: <http://chocospot.obolog.es/materias-primas-elaboracion-chocolate-664596>

