Bogotá, D.C., 21 de Febrero de 2023

Ingeniera **Marcela Ariza**

Gerente Negocios Institucionales

Universidad de Los Andes

Ciudad

Ref. Temas de interés **KISSCAO – SUNYAGRO - DESARROLLOS CONJUNTOS - TRABAJO CON COMUNIDADES**

Respetada ingeniera Marcela Ariza:

Reciba un cordial saludo con nuestro agradecimiento por la reunión del pasado16 de febrero.

Soy Héctor Patiño propietario de la empresa **SUNYAGRO S.A.S**. y de nuestra marca de productos de cacao **KISSCAO** y otros productos de la línea de los sectores *saludable, sustentable y natural.*

Egresado de la Universidad de Los Andes, Especialización de Recursos Humanos de la Facultad de Administración, año 1992.

De acuerdo con lo tratado, a continuación presentamos diferentes temas que consideramos muy importantes para desarrollar conjuntamente y en beneficio de la comunidad toda de la Universidad de Los Andes; así como para nuestro crecimiento como microempresa de la mano y guía de la Universidad.

Para el éxito y logros actuales hemos crecido gracias al apoyo y orientación de María Constanza Pardo Sarmiento, egresada como *Mentora del Programa PROCEME, facultad de Administración de la Universidad de Los Andes; y del Master Preneur de la Pontificia Universidad Javeriana. (2022).*

Nuestros temas de interés son:

1. **REGISTRO COMO PROVEEDORES DE LA UNIVERSIDAD Y CODIFICAR NUESTROS PRODUCTOS**

Actualmente estamos adelantando los trámites y allegando la información necesaria para estar en el Registro de Proveedores.

Codificar en *La Tienda* y en los puntos que ustedes consideren, así como participar en eventos institucionales dentro y o fuera del *campus,* con los siguientes productos los cuales cuentan con las Notificaciones Sanitarias y normas del INVIMA y también con su respectivo código de barras.

* **KISSCAO 100% CACAO – EN POLVO SOLUBLE E INSTANTÁNEO CON TODO SU CONTENIDO ORIGINAL DE MANTECA DE CACAO**

Presentación en Cajas de Lujo de 500 gr, 250 gr y 150 gr.

* **NIBS DE CACAO**

Son los trocitos de cacao tostado puros, sin cáscara.

* **PRODUCTOS DE LA COLMENA**

**Miel de abejas de Apis Mellifera - Miel Multifloral**

Frascos de 1.350 gr, 750 gr; y pueden considerarse presentaciones de menor contenido.

* **POLEN MULTIFLORAL**

Presentaciones de 500 gr, 300 gr y 150 gr.

También poner a consideración, la ubicación de un kiosco o caseta o un pequeño local tipo cafetería, para vender nuestros productos y ofrecerlos como Cacao Servido a la Mesa o a la Minuta; junto con algunos productos de acompañamiento, buscando ofrecer siempre productos saludables y de nuestra cultura; evitando el expendio de productos procesados o ultra procesados.

Este aspecto podríamos también implementarlo y llevarlo a cabo utilizando un *Food Truck* (pequeño pero moderno y bien dotado) ubicado en algún punto adecuado dentro del *campus*, con el cual contamos y que se ‘*brandearia* con logos y símbolos e imágenes de la Universidad.

1. **PARTICIPAR DE LOS PROGRAMAS Y ACOMPAÑAMIENTOS DE LA *RUTA EMPRENDEDORA* DE LA UNIVERSIDAD EN APOYO DE LAS INICIATIVAS DE SUS EGRESADOS**

Es de nuestro pleno interés ser acogidos por la Universidad en los programas y acompañamientos de la *RUTA EMPRENDEDORA*, lo cual sin dudad, será de gran beneficio, pues tendremos la oportunidad de compartir experiencias del mundo del emprendimiento y de la empresa, inmersos en un mundo competitivo, dinámico y cambiante, al que debe responderse de la misma forma y hacerlo junto con el bagaje y solidez que brinda la academia y la investigación.

Una empresa es un organismo vivo y actuante y todas sus áreas y facetas son importantes, pero consideramos que los ejes temáticos de interés nuclear, son entre otros los siguientes:

* Comprensión y desarrollo del Marketing Digital y uso de Redes Sociales
* Ampliación del mercado Nacional e Internacional a través de las redes de la universidad y de sus egresados.
* Acceso a procesos de internacionalización y mercados internacionales.
* Fortalecimiento y desarrollo de la producción de maquinaria y equipos para los procesos de transformación de la industria del cacao, hechos en Colombia, por colombianos (ingenieros, diseñadores); para las micro, pequeñas y medianas empresas.

Lo anterior sumaría valor al cacao y a su proyección internacional. Quizá hasta llegar al nivel de ‘excelencia’ de otros productos insignias como nuestro café, entre otros.

* Iniciar la ruta para la obtención de certificaciones Hazard, HACCP …
* Actualmente fabricamos bajo demanda: a) Hornos para tostado de cacao, b) Refinadoras de Rodillos de Piedra y c) Descascaradoras de accionamiento neumático para separar los Nibs de cacao de la cáscara de Cacao. Nuestras máquinas son construidas totalmente en Acero Inoxidable y las ofrecemos a esta comunidad de empresas a precios infinitamente inferiores, comparadas con los precios de equipos equivalentes, usualmente importados de Europa y de los Estados Unidos.
* Profundizar las relaciones de colaboración con las asociaciones de cultivadores de cacao con quienes tenemos relación colaborativa; tanto para la proveeduría del cacao, como por el apoyo que brindamos en procesos de finca del cacao (fermentación y secado) y en procesos de transformación para darle valor agregado al Cacao y derivados; en el origen mismo de las comunidades.

Actualmente tenemos relaciones con la Asociación de cultivadores de Cacao **ACEFUVER** de Chigorodó Antioquia, que agrupa a cerca de 200 familias campesinas de la Región de Urabá (familias que sufrieron desplazamiento por la violencia y que desde hace cerca de diez años regresaron a su territorio a reconstruir su tejido social). Hoy, ACEFUVER está extendiendo su campo de acción hacia comunidades del Chocó.

También tenemos relaciones de colaboración con asociaciones de cultivadores en Prado (Tolima).

1. **COLABORACION PARA EL FORTALECIMIENTO Y CONSOLIDACIÓN MUSEO DEL CACAO**

Creemos que esta iniciativa vale la pena profundizarla y fortalecerla y probablemente podamos aportar un grano de arena a través de la experiencia y conocimiento; en aras de promover un producto autóctonamente colombiano con profunda vocación social y alto impacto económico para el país.

Tanto con la ***RUTA EMPRENDEDORA***como con el ***MUSEO DEL CACAO*** se puede lograr una integración real y práctica entre egresados de todos los tiempos; su experiencia y el saber de estudiantes y docentes de la universidad a través de la investigación y el desarrollo de ideas y saberes.

También importante el aporte multidisciplinario desde ‘todas’ las Facultades: Administración, Arquitectura, Diseño, Ingeniería etc.

1. **POSIBILIDAD DE DESARROLLAR PRODUCTOS DE ALTO IMPACTO DE CALIDAD E IDENTIDAD CON LA MARCA DE LA UNIVERSIDAD**

Podría considerarse en un futuro muy cercano, la posibilidad de desarrollar una gama de productos de cacao y sus derivados de alta calidad con el sello y logo de la Universidad para consumo exclusivo de la comunidad de la Universidad de los Andes y aportar al desarrollo y fortalecimiento ya iniciado por la universidad, con su marca de café ***Hacienda El Noviciado.***

***Ejemplos:***

* 100% Cacao en polvo soluble e instantáneo.
* 100% cacao + 100% otro producto natural (podría ser miel de abejas u otro producto natural que aporte dulzor al cacao. En este momento ya se encuentran en el proceso de formalización ante INVIMA. Y otros que están en etapa de diseño y degustación.
* Miel y polen
* Chocolatinas con los logos y personajes: U Andes, Seneca, Dinosaurio (nuevo); en alto o en bajo relieve.

***Nuestra idea central es ‘trabajar en redes de apoyo’ con los estudiantes, profesores, investigadores, directivas de la Universidad/ comunidad; en un proceso mancomunado de desarrollo/producción/mercadeo/generación de ingresos/calidad de vida****.*

Aparentemente son muchos temas, pero creemos que desde una perspectiva de colaboración podremos realizar un excelente ejercicio con resultados alcanzables.

Atentamente,



**HECTOR EDUARDO PATIÑO JIMENEZ MARIA CONSTANZA PARDO SARMIENTO**

**GERENTE GENERAL Mg. Comunicación y Cultura**

**SUNYAGRO S.A.S *Mentora Red PROCEME UAndes***

***Ingeniero U Javeriana* *Emprendedora*** *Máster Preneur*

*Especialista U de los Andes Universidad Javeriana*

