



PROYECTO **FÁBRICA PROCESADORA DE CACAO**

JULIO 2023

Inversiones Cacao e´Ana, C.A.

Es una empresa constituida en diciembre de 2020 con la misi3n de procesar el cacao en grano y producir materia prima para la industria del chocolate, bombonería, industria cosmética y otros.



Nuestros productos finales:

1. Pasta o Licor de Cacao para: Materia prima para el chocolate, bombonería, bebidas achocolatadas, bebidas alcohólicas y otros.

2. Manteca de cacao para: Industria cosmética y farmacéutica, elaboración de chocolate blanco, panadería y repostería.

3. Polvo de cacao para: Elaboración de chocolate, bombones, productos de confitería y bebidas achocolatadas.

4. Cascarilla o concha de cacao para: Infusiones.

Cacao e´ Ana actualmente, mejoró y amplió la línea de producción para el refinado de la pasta de cacao, con el objetivo de producir una pasta de altísima calidad.

Lo que falta...

- Aumentar la capacidad de producción de 8 a 80 toneladas mensuales, con miras a mercados extranjeros dada la alta demanda de nuestros productos y calidad superior (con trazabilidad comprobada), en comparación con la producción de África y el Caribe.
- Adquirir maquinarias de mayor capacidad productiva fabricadas localmente y con tecnología venezolana, impulsando así la economía nacional.

Lo que **falta...**

- Un espacio de 1.500 M2 aproximadamente.
- Inversionistas extranjeros o locales, y/o financiamiento para ampliar la producción y capital de trabajo.

PLAN DE INVERSIÓN DE 680.000 US.\$

01 Prensa de 4 vasos 50 Kilos de manteca por hora.....US.\$ 125.000,00

01 Molino secundario de 250 Kilos por hora.....US.\$ 85.000,00

Tostadora 150 Kilos por hora.....US.\$ 90.000,00

Cajones de almacenamiento de madera apamate.....US.\$ 85.000,00

Alquiler galpón 1.500 M2.....US.\$ 20.000,00

Granos de cacao (30Ton. c/u).....US.\$ 140.000,00

Gastos operativos.....US.\$ 40.000,00

Permisología para exportar.....US.\$ 50.000,00

Gastos promoción por redes sociales.....US.\$ 45.000,00

Suministro de materia prima (Granos de cacao F-2)

Los granos de cacao de fermentación 2 o F-2 son adquiridos a fincas locales, las cuales acopian en centros de secados, sobre gaveras de madera, Apamate o en las mismas fincas. Los ciclos de las zafras son las siguientes



Zonas productoras

37%

Zona Centro Norte Costera: compuesta por los estados Aragua, Miranda, Carabobo, Cojedes y Yaracuy.

43%

Zona de Oriente: comprende los estados Sucre (el mayor productor), Monagas, Anzoátegui y Delta Amacuro.

20%

Zona Occidental: la integran la región sur del lago en Zulia, Mérida, Táchira, Trujillo, Barinas y la población de la Victoria del estado Apure.

Actualmente se estudian potenciales regiones como Portuguesa, Bolívar y Amazonas, las cuales están experimentando un crecimiento en las plantaciones de cacao

Tipos de cacao en Venezuela

1. Cacao Criollo

El cacao Criollo es también conocido como cacao Fino, ya que sus características lo convierten en un grano de alta calidad y Venezuela es uno de los países que cuenta con la mayor variedad de esta especie en el mundo, además de ser el lugar al que se atribuye su aparición por primera vez, específicamente en la cuenca del Sur del Lago de Maracaibo.

Dentro de esta clasificación del cacao se encuentran los cacaos Andino, los Porcelana y los Pentágona, que a pesar de pertenecer a la misma familia (Criollos) poseen características que los hacen diferenciarse entre sí.

1.1) Criollos Andinos: Sus mazorcas son de color rojo o verde antes de llegar a la etapa de madurez, tienen una forma alargada con una punta inferior bien marcada; en la superficie cuenta con diez surcos profundos.

1.2) Criollos Porcelana: Las características de este fruto son parecidas a las del cacao Criollo Andino. Las almendras poseen una coloración rosada que permite identificar el tipo de fruto.

1.3) Criollos Pentágona: Este cacao proviene del piedemonte andino venezolano.

2.Cacao Trinitarios o Deltanos

Es el resultado del cruce entre Criollo y Forastero originando un cacao de altísima calidad, con aroma y sabor muy acentuados que al convertirse en chocolate se transforma en algo estupendo e incomparable. La mayor parte de las plantaciones, asentadas en Aragua, Miranda y Sucre, poseen este tipo de cacao por lo que el trinitario es el que cubre el 90% de la producción de cacao en el país.

3. Cacao Forastero Amazónico

Es parte del gran porcentaje de cacao corriente sembrado en África occidental, Malasia e Indonesia, casi un 80% a nivel mundial. A pesar de ser llamado de esa forma, este es un cacao de alta resistencia a enfermedades y virus por lo que es muy codiciado para mejorar genéticamente otros tipos de cacao.

4. Amelonado

Este es uno de los tipos de cacao más buscados dentro del grupo de los Forasteros

5. Calabacillo

Las semillas de este fruto son amargas y de lenta fermentación.

Procesamiento del cacao

1 SELECCIÓN: Se eliminan los cuerpos extraños como metales, piedras, trozos de madera y otros.

Selectora de Granos



Procesamiento del cacao

2 TOSTADO: Se tuestan los granos con la finalidad de acentuar el sabor y color del grano. La temperatura, tiempo y grado de humedad dependen del tipo de grano a procesar.



Tostadora de cacao



Procesamiento del cacao

- 3** **DESCASCARILLADO:**
Es el proceso en el que se elimina la cascara, la cual constituye la cubierta exterior de la semilla del cacao.



Trilladora



Procesamiento del cacao

4 **MOLIENDA:** Las almendras de cacao se muelen con discos coloidales para producir el licor o pasta de cacao.



Molino Primario



Procesamiento del cacao

- 5** **REFINADO:** consiste en homogeneizar la mezcla de pasta de cacao para reducir los grumos, mediante el centrifugado con esferas de acero inoxidable a temperaturas de entre 40°C y 50°C.



Procesamiento del cacao

- 6** **ATEMPERADO:** Es el proceso que mantiene unidos los cristales de ácido graso del licor de cacao, evitando el blanqueamiento externo y mejorando su textura.



Procesamiento del cacao

7 **PRENSADO:** El licor o pasta de cacao pasa a la prensa donde se extrae la manteca de la masa del licor al 12% y el residuo constituye la torta de cacao, la cual se pulveriza.

Prensa



Procesamiento del cacao

8 **PULVERIZADO:** Termina el proceso pulverizando la torta de cacao de la que se obtiene el polvo, de amplio uso en la industria alimentaria.



Procesamiento del cacao

9 **EMPAQUETADO:** los productos terminados se conservan en empaques al vacío o en sacos de yute.

Empacadora de vacío



Maquina para coser sacos



Mercado de sub productos de cacao

La producción está liderada por grandes empresas establecidas como: **CACAO REAL, CARBONERO, RIO CARIBE y EL GLOBO**. No obstante, la competencia local para los derivados del cacao da espacio para nuevos procesadores. **Desde el año 2020, existe un déficit del 60% para los rubros Manteca y Polvo de Cacao para la industria alimentaria local.**

Venezuela produce 15.000 toneladas de granos de cacao por año aproximadamente, el 0,04% de la producción mundial. **Del total de producción el 70% se exporta, principalmente, al mercado Americano y a Holanda.**

SE PRESENTA ASÍ UNA PRECIOSA Y GRAN OPORTUNIDAD PARA EL INGRESO DE NUEVAS EMPRESAS PROCESADORAS, CONTRIBUYENDO CON EL RELANZAMIENTO DE NUESTRA ECONOMÍA, TAL Y COMO LO MANIFIESTA NUESTRO PRESIDENTE NICOLÁS MADURO.

Flujo de caja de inversión y retorno (US\$)

	Mes 01	Mes 02	Mes 03	Mes 04	Mes 05	Mes 06	Mes 07	Mes 08	Mes 09	Mes 10	Mes 11	Mes 12
INGRESOS US.\$												
Polvo de Cacao	0,00	4.200,00	4.200,00	8.400,00	8.400,00	8.400,00	10.500,00	10.500,00	11.200,00	14.000,00	14.000,00	14.000,00
Manteca de Cacao	0,00	31.500,00	31.500,00	63.000,00	63.000,00	63.000,00	78.750,00	78.750,00	84.000,00	105.000,00	105.000,00	105.000,00
Licor de Cacao	0,00	73.500,00	73.500,00	147.000,00	147.000,00	147.000,00	183.750,00	183.750,00	196.000,00	245.000,00	245.000,00	245.000,00
Otros		1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Extraordinario												
Tot. Ingresos US.\$	-	109.201,00	109.201,00	218.401,00	218.401,00	218.401,00	273.001,00	273.001,00	291.201,00	364.001,00	364.001,00	364.001,00
INVERSION ACTIVOS US.\$												
Maquinarias y Equipos	520.000,00	5.000,00	10.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	1.000,00
Vehiculo	25.000,00											
Instalacion fabrica	2.000,00	1.000,00	500,00									
Mudanza	4.000,00	500,00										
Tot. Inversion US.\$	551.000,00	6.500,00	10.500,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	1.000,00
EGRESOS FIJOS US.\$												
Personal	460,00	460,00	460,00	610,00	830,00	830,00	830,00	830,00	830,00	830,00	830,00	780,00
Sueldo Directores	400,00	400,00	400,00	400,00	800,00	800,00	800,00	800,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00
Electricidad	400,00	400,00	400,00	500,00	500,00	500,00	500,00	600,00	600,00	600,00	600,00	400,00
Administracion	100,00	100,00	100,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00
Materia Prima	-	66.000,00	66.000,00	132.000,00	132.000,00	132.000,00	165.000,00	165.000,00	176.000,00	220.000,00	220.000,00	220.000,00
Material de empaque	1.000,00	600,00	1.000,00	2.000,00	4.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00
Alquiler	450,00	450,00	450,00	450,00	450,00	450,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	150,00
Carga y Flete	200,00	400,00	600,00	800,00	1.000,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00
Tot. Gastos Fijos US.\$	3.010,00	68.810,00	69.410,00	136.880,00	139.700,00	141.200,00	175.750,00	175.850,00	187.550,00	231.550,00	231.550,00	229.450,00
GASTOS VARIABLES US.\$												
Mant. Galpon	100,00	200,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00
Reparacion Equipos	100,00	150,00	250,00	300,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00
Comision Vendedor	70,00	120,00	460,00	460,00	460,00	460,00	460,00	460,00	460,00	460,00	460,00	460,00
Permisos	4.500,00	1.200,00	1.200,00	-	-	-	-	-	40,00	-	-	-
Promocion	5.000,00	4.000,00	2.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00
Prestaciones Sociales	100,00	150,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	400,00	500,00
Otros gastos	2.000,00	2.000,00	4.000,00	6.000,00	6.000,00	7.000,00	8.000,00	8.000,00	8.000,00	8.000,00	8.000,00	10.000,00
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Total Gasto Var.US.\$ =====>	11.870,00	7.820,00	8.510,00	11.360,00	11.460,00	12.460,00	13.460,00	13.460,00	13.500,00	13.460,00	13.660,00	15.760,00

Flujo de caja de inversión y retorno (US\$)

Exceso <Deficit> de caja	(565.880,00)	26.071,00	20.781,00	65.161,00	62.241,00	59.741,00	78.791,00	81.691,00	88.151,00	116.991,00	116.791,00	117.791,00
FINANCIAMIENTO US.\$												
Prestamo	680.000,00	-										
Amortizacion Capital	-	-	-	-	-			15.000,00	20.000,00	25.000,00	50.000,00	50.000,00
Intereses de Financiamiento	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Saldo Inicial	-	114.120,00	140.191,00	160.972,00	226.133,00	288.374,00	348.115,00	426.906,00	493.597,00	561.748,00	653.739,00	720.530,00
Saldo Final US.\$	114.120,00	140.191,00	160.972,00	226.133,00	288.374,00	348.115,00	426.906,00	493.597,00	561.748,00	653.739,00	720.530,00	788.321,00

[illegible]

Inversiones Cacao e´Ana, C.A.

**SOLICITAMOS PARA LA AMPLIACION
DE NUESTRA EMPRESA, UN CREDITO
DE US.\$ 680.000 A LARGO PLAZO**

(CON 1 AÑO DE GRACIA)

Inversiones Cacao é Ana, C.A. mira hacia el futuro.

Es por esta razón que quiere seguir creciendo, y contribuir al crecimiento de nuestra querida patria.