



CACAO EN EL SIGLO XX

Autor: Pilar Lorena Moreno Alfonso
Programa de Administración de Empresas
"Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz"



Las **pepitas** de Cacao (con las que se hace el chocolate) eran tan **valiosas** para las culturas mesoamericanas (controlado por los aztecas) que se consideraba una moneda de cambio.



Comercialización

Se unió al comercio de la agricultura y ganadería de la época, aunque la cosecha de cacao fue del 1% en producción, logrando solo atender la demanda básica.

Surgimiento de Industria



La primera empresa de chocolates conocida fue la compañía de "**Chocolates Chaves**" que luego se fusionaría con "**Chocolates La Equitativa**"

EL CACAO ATRAJO
LOS SENTIMIENTOS
DE VANIDAD Y
ORGULLO ENTRE
RICOS Y POBRES



"Casa Luker",
importante
grupo familiar.



Técnicas de trabajo

Siembra, recolección y secado.



Se siembra en tierras calientes y se tiene un cuidado de 4 años para luego recolectarse por alrededor de 30 años.

Logró conocerse como una **bebida lujosa** en Europa llamando así al mercado de exportación.



Arriesgándose los productores llamaron la atención con carteles promocionales y en colaboración de distintas marcas.



"En el fondo de la taza hay una casa"



Empresas de producción Nacional de Cacao

"Cruz Roja", resultado en la reunión de un grupo de pequeñas fábricas locales.



Compañía Nacional de Chocolates

"Compañía Nacional de Chocolates", se originó a raíz de la toma accionaria de varias compañías antioqueñas.