

A photograph of two large, dark brown cacao pods and a pile of cacao beans resting on a wooden stump. The background is dark and blurred.

# REPÚBLICA<sup>®</sup> DEL CACAO<sup>®</sup>

MEMORIA DE  
SOSTENIBILIDAD  
2024

ÍNDICE DE CONTENIDOS

|    |                       |    |
|----|-----------------------|----|
| 01 | GLOSARIO              | 02 |
| 02 | INTRODUCCIÓN          | 03 |
| 03 | PERFIL DE LA EMPRESA  | 08 |
| 04 | ASPECTOS ECONÓMICOS   | 53 |
| 05 | ASPECTOS AMBIENTALES  | 58 |
| 06 | ASPECTOS SOCIALES     | 69 |
| 07 | ÍNDICES CRITERIOS GRI | 83 |

GLOSARIO DE TÉRMINOS

AGRICULTURA REGENERATIVA

Modelo agrícola que restaura el suelo, protege la biodiversidad y mejora los ecosistemas, asegurando la sostenibilidad del cacao.

B2B (BUSINESS TO BUSINESS)

Modelo de negocio donde los productos de República del Cacao son comercializados directamente a otras empresas.

B2C (BUSINESS TO CONSUMER)

Modelo de negocio que conecta directamente con consumidores finales a través de boutiques propias y duty free.

CADENA DE VALOR

Proceso que abarca desde el cultivo del cacao fino de aroma hasta la entrega del chocolate final, asegurando excelencia.

CACAO° LAB

Laboratorio de excelencia de República del Cacao, diseñado para impulsar la innovación, la calidad y el fortalecimiento del arte chocolatero.

DIRECT TRADE

Programa que conecta agricultores con empresas compradoras, para fortalecer relaciones justas y transparentes.

ECONOMÍA CIRCULAR

Enfoque que busca minimizar el impacto ambiental, promoviendo la reutilización, reciclaje y valorización de residuos generados.

GRI (GLOBAL REPORTING INITIATIVE)

Normativa internacional que guía informes de sostenibilidad, asegurando transparencia y comparabilidad en los impactos sociales, ambientales y económicos reportados.

MATERIALIDAD

Proceso que identifica los temas más relevantes para la empresa y sus grupos de interés, guiando la sostenibilidad empresarial.

MICORRIZAS

Simbiosis entre hongos y raíces que fortalece la nutrición natural de los cultivos de cacao, mejorando su resistencia.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

Agenda global de la ONU para erradicar la pobreza, proteger el planeta y garantizar la prosperidad, apoyada por la empresa.

PASTRY LATAM

Congreso de pastelería que promueve el intercambio de conocimiento gastronómico entre chefs, academia y emprendedores.

RESILIENCIA AGRÍCOLA

Capacidad de los sistemas agrícolas de cacao para adaptarse a condiciones adversas generadas por el cambio climático.

CERTIFICACIÓN B CORP

Certificación de B LAB USA, que valida las acciones de la empresa en 5 ejes: gobernanza, trabajadores, comunidad, clientes y ambiente.

SOURCING RESPONSABLE

Modelo de abastecimiento que prioriza la ética, trazabilidad y respeto por el medio ambiente en los ingredientes del chocolate.

TRAZABILIDAD

Procedimiento para seguir el recorrido del cacao desde su origen, asegurando calidad y respeto por las comunidades productoras.



JUAN DIEGO VALDIVIESO  
CEO B2C

PAULINA PÁEZ  
CEO B2B

## MENSAJE DE GERENCIAS

Querida Comunidad de República del Cacao,

Con profunda satisfacción presentamos nuestra segunda Memoria de Sostenibilidad correspondiente al año 2024. Este documento es más que un reporte: es el reflejo de un compromiso permanente con la integración de prácticas responsables como parte esencial de nuestra estrategia de negocio. Además, reafirma nuestra convicción de transparentar nuestras acciones, fortaleciendo así relaciones basadas en la confianza, la coherencia y la conexión genuina y duradera con todos nuestros grupos de interés.

El 2024 fue un año marcado por la crisis del cacao que se originó debido a una combinación de factores climáticos, económicos y sociales que afectaron gravemente la producción y distribución de este producto. El cambio climático provocó una disminución significativa en los rendimientos de las cosechas en las principales regiones productoras de cacao, como África Occidental. Además, las tensiones geopolíticas y los conflictos locales en estas áreas exacerbaron los problemas de logística y acceso a los mercados internacionales. Esta coyuntura también se vio intensificada por la creciente demanda global de cacao, impulsada por el aumento del consumo de chocolate y productos derivados, lo que llevó a una presión adicional sobre los productores.

Como resultado, los precios del cacao se dispararon, afectando tanto a los consumidores como a los agricultores, quienes enfrentaron desafíos económicos significativos. Este contexto subrayó la necesidad urgente de implementar prácticas agrícolas sostenibles y resilientes, así como de fortalecer las cadenas de suministro para garantizar la estabilidad y sostenibilidad del mercado del cacao a largo plazo.

En el ámbito local, en 2024 enfrentamos una fuerte inestabilidad política y una crisis socioeconómica que impactó de manera transversal a todas las industrias. Sin embargo, en medio de este escenario complejo, nos mantuvimos firmes en nuestra visión: impulsar un modelo empresarial que pone a las personas y al planeta en el centro. Este enfoque nos permitió atravesar el año sin perder de vista nuestro propósito principal: producir el mejor chocolate latinoamericano, honrando el trabajo de nuestros agricultores, protegiendo la biodiversidad ecuatoriana y latinoamericana, fortaleciendo las comunidades donde operamos.

En un contexto en el que muchas empresas optaron por replegarse, nosotros decidimos avanzar, convencidos de que es posible prosperar en tiempos difíciles sin comprometer, en ningún momento, nuestros principios.

Sabemos que el futuro exige decisiones valientes y colaborativas. Por ello, cerramos el 2024 con un sincero agradecimiento a todos nuestros colaboradores, socios, clientes y comunidades. Su apoyo incondicional nos motiva a continuar desarrollando un modelo de negocio que demuestra que actuar con integridad y un propósito significativo es el camino correcto.

¡Sigamos, juntos, cambiando el mundo un grano de cacao a la vez!

## NUESTRA HISTORIA

GRI 2-1

El legado del cacao ecuatoriano, transforma el chocolate del mundo

Hace una década, un viaje inesperado a París cambió para siempre la vida de los hermanos Chiriboga, familia fundadora de **Confiteca**, principal empresa de confites del Ecuador. Mientras exploraban las opciones en una chocolate boutique de lujo, solicitaron probar el chocolate más fino de la tienda, sin imaginar que este sencillo gesto los llevaría a un fascinante hallazgo: aquel chocolate provenía de su **tierra natal**, Ecuador, específicamente de Guayaquil.

De este descubrimiento nació **República del Cacao**, con el propósito de ofrecer al mundo el chocolate más auténtico de Latinoamérica. Desde entonces, pusimos a Ecuador en el centro de nuestra misión, utilizando solamente **cacao fino de aroma** para la producción de un chocolate premium que visibilice el trabajo de las comunidades locales y garantice un impacto positivo y transformador en la región.

En 2007, lanzamos nuestra línea de consumo, y en 2014, incluimos nuestra línea profesional. Hoy, nuestros chocolates se distribuyen a **nivel mundial**, y son elegidos tanto por los chefs más destacados, por consumidores locales y viajeros del mundo como un símbolo de excelencia del chocolate fino de Ecuador y Latinoamérica.

**Honramos el cacao fino de aroma**, nuestra gente, nuestra historia y a nuestra tierra. Cada pieza de chocolate es una celebración sensorial, un viaje que no solo deleita el paladar, sino también promueve la sostenibilidad.



# NUESTRO NEGOCIO

GRI 2-1, GRI 2-2, GRI 2-6

Operamos bajo dos unidades de negocio que conectan con una diversidad de clientes y consumidores, tanto en el mercado **B2C (Business-to-Consumer)** como en el **B2B (Business-to-Business)**. Esta dualidad estratégica nos permite llegar desde los chefs y chocolateros más exigentes, hasta los consumidores que buscan un chocolate auténtico, elaborado únicamente con el mejor cacao fino de aroma del mundo.

Ambos mercados son una oportunidad para profundizar nuestro compromiso con la **calidad y la sostenibilidad**. Nos enorgullece ofrecer productos que empoderan a comunidades locales mientras construimos relaciones de confianza. Cada uno de nuestros chocolates cuenta una historia diferente, la de nuestros cacaoteros, productores lecheros y cañicultores, así como la del patrimonio que representa el cacao fino de aroma.

Respetamos el origen de cada ingrediente, bajo un **enfoque responsable** que preserva y honra el trabajo de aquellos que hacen posible cada bocado.



# DE NUESTRAS RAÍCES AL MUNDO

GRI 2-2

## Confiteca: el origen de nuestra visión

Nuestra historia inicia bajo la inspiración de los hermanos Chiriboga, fundadores de **Confiteca**, quienes soñaron con llevar al mundo el sabor del cacao fino de aroma a través de la producción de un chocolate premium. Desde entonces en República del Cacao, desde la unidad de negocios B2C, construimos nuestra identidad valorando el origen, fortaleciendo nuestras comunidades agrícolas y promoviendo prácticas sostenibles que reflejan la riqueza de nuestro país.

## Savencia: Liderando la innovación y sostenibilidad en la industria alimentaria

Savencia, multinacional francesa fundada en 1956, es un referente global en la producción y comercialización de productos lácteos, especialidades alimentarias y productos gourmet, con presencia en **120 países**. Su modelo de negocio integra calidad, ética y sostenibilidad en toda la cadena de valor. Hoy, formar parte de su división **Food Service Premium (FSP)** como unidad de negocios B2B, nos permite proyectar el cacao fino de aroma ecuatoriano y latinoamericano a nivel internacional.

"Lo que verdaderamente nos diferencia es el amor y la alegría que impregnamos en cada proceso; trabajar con pasión se refleja en la calidad excepcional de nuestros productos y en el ambiente positivo que cultivamos, fortalecemos relaciones sólidas para sortear cualquier desafío del mercado."

- GABRIELA VILLENAS

Jefe de Planta B2C



# B2C (BUSINESS TO CONSUMER)

**Consolidamos nuestra unidad de negocio B2C** como una de las más destacadas entre los amantes del chocolate fino. Nuestra variada gama de productos se adapta a cada ocasión y preferencia, ya sea para un día común o para eventos especiales, nuestros chocolates se distinguen por la **autenticidad y calidad** del cacao fino de aroma, proveniente de los exuberantes terroirs de **Ecuador y Latinoamérica**.

En **2024** continuamos expandiendo nuestro legado a nuevos destinos, y en esta ocasión, nos complace anunciar que nuestra presencia en **Colombia** se ha fortalecido significativamente. Durante el período reportado, nuestro cliente **Attenza en Bogotá**, amplió la distribución de nuestros productos a **Cali**. Esta expansión ha sido un paso estratégico que nos permite llegar a más zonas del país y consolidar nuestra relación con el operador **duty free**, ampliando nuestra presencia en el competitivo mercado colombiano.

Para respaldar este desarrollo, realizamos una inversión clave para una exhibición de primer nivel de nuestros productos, que asegure una mejor visibilidad en el punto de venta. Esta acción ha mejorado la experiencia de compra y por lo tanto, continuamos posicionando nuestra imagen como la marca de **chocolate fino de aroma** más reconocida y vendida en nuestro segmento.

Los resultados nos han llenado de satisfacción en **Cali**, las ventas han experimentado un crecimiento sostenido, superando ya el **50%** del valor inicial de **sell out**.

De forma estandarizada, cuando los clientes visitan nuestras **Chocolate Boutiques** viven una **experiencia única** de compra porque encuentran una amplia gama de chocolates finos, junto a un asesoramiento personalizado. A través de nuestros puntos de venta en nuestros operadores **Duty Free en Ecuador, Colombia, Perú, Panamá, México** y República Dominicana, nuestros chocolates y souvenirs están al alcance de los viajeros internacionales, quienes llevan la calidad ecuatoriana y latinoamericana a cada rincón del mundo.



# NUESTRA PRESENCIA LOCAL

En Quito, nuestras **chocolate boutiques** son espacios que rinden homenaje a la identidad del cacao fino ecuatoriano, ofreciendo una sofisticada selección de **postres, helados, bebidas calientes y frías elaborados con chocolate**. De igual forma, ponemos a disposición de los clientes un amplio portafolio de barras, regalos y souvenirs dirigidos para aquellos consumidores que valoran la excelencia, autenticidad y sostenibilidad.

Contamos con tiendas propias ubicadas en:



QUICENTRO SHOPPING



MALL EL JARDÍN



SCALA SHOPPING



CENTRO HISTÓRICO DE QUITO

Adicionalmente, operamos dos boutiques bajo modalidad de franquicia en sectores estratégicos de la ciudad:



LA FLORESTA



AVENIDA REPÚBLICA DEL SALVADOR

(Zona financiera)

Cada boutique es un espacio donde el origen se encuentra con quienes valoran la autenticidad, la excelencia y una experiencia de sabor única.

# LLEVAMOS EL CACAO ECUATORIANO AL MUNDO

Nuestro alcance se expande más allá de Ecuador.

**Estamos presentes en varios aeropuertos internacionales**, para que viajeros de todo el mundo descubran y lleven consigo el sabor único de nuestro chocolate de origen. Cada pieza simboliza una parte del valioso legado cacaotero, elaborado con dedicación, autenticidad y respeto por nuestras raíces.

## Aquí los aeropuertos donde nos encontramos:

República Dominicana  
Aeropuerto Internacional de Punta Cana

Guayaquil  
Aeropuerto Internacional José Joaquín de Olmedo

Colombia  
Aeropuerto Internacional Rafael Nuñez

Colombia  
Aeropuerto Internacional Alfonso Bonilla Aragón

Perú  
Aeropuerto Internacional Jorge Chávez

Quito  
Aeropuerto Internacional Mariscal Sucre

Colombia  
Aeropuerto Internacional El Dorado

Colombia  
Aeropuerto Internacional José María Córdova

Panamá  
Aeropuerto Internacional de Tocumen



## AHORA ESTAMOS EN DELIVERY

Puedes disfrutar de República del Cacao en todas nuestras boutiques, a través de las apps de delivery.

¡El sabor auténtico del cacao, donde tú estés!



"Fusionamos excelencia y responsabilidad en cada etapa de nuestra producción, demostrando que la estabilidad laboral, el precio justo y una materia prima de calidad son los pilares que impulsan un crecimiento sostenible y ético."

- CARLOS CARRILLO

Jefe de Producción B2B



## B2B (BUSINESS TO BUSINESS)

Innovación en el sector B2B

Actualmente, nuestra línea profesional se ha consolidado como un componente esencial en el **segmento gastronómico B2B**, tanto en Ecuador como a **nivel mundial**. Gracias a la inversión en tecnología europea y la formación de nuestro equipo por parte de Savencia, hemos innovado para producir el mejor chocolate fino latinoamericano. Nuestro factor diferenciador radica en el uso exclusivo de cacao fino de aroma y materias primas de excelencia, trazables y transformadas localmente. Nos enorgullece **inspirar y colaborar con los mejores chefs del mundo**, impulsando la gastronomía a través del chocolate latinoamericano producido en Ecuador. En 2024, consolidamos nuestro liderazgo en la exportación de chocolate fino profesional, alcanzando más de **1,100 toneladas exportadas**.

Con una red de **21 distribuidores internacionales**, en **República del Cacao** transformamos la industria del chocolate con un enfoque **B2B visionario**. Gracias a nuestra línea profesional, que incluye chocolates de **origen único, blends exclusivos y puros**, ofrecemos al sector gastronómico profesional la oportunidad de trabajar con ingredientes destacados para creaciones gourmet.

La **sostenibilidad** es la base de nuestras decisiones. Trabajamos de manera directa con **pequeños finqueros en Ecuador y cooperativas en México, República Dominicana y Perú**. Proporcionamos asistencia técnica y formación en **prácticas agroecológicas**, reafirmando nuestro compromiso con el desarrollo económico de las comunidades rurales, mientras protegemos el medio ambiente y elevamos la calidad del cacao.

En República del Cacao estamos comprometidos con la transparencia, la excelencia operativa y la mejora continua de nuestros procesos.

## NUESTRO CHOCOLATE PROFESIONAL

GRI 2-1, GRI 2-2, GRI 2-6, GRI 2-7

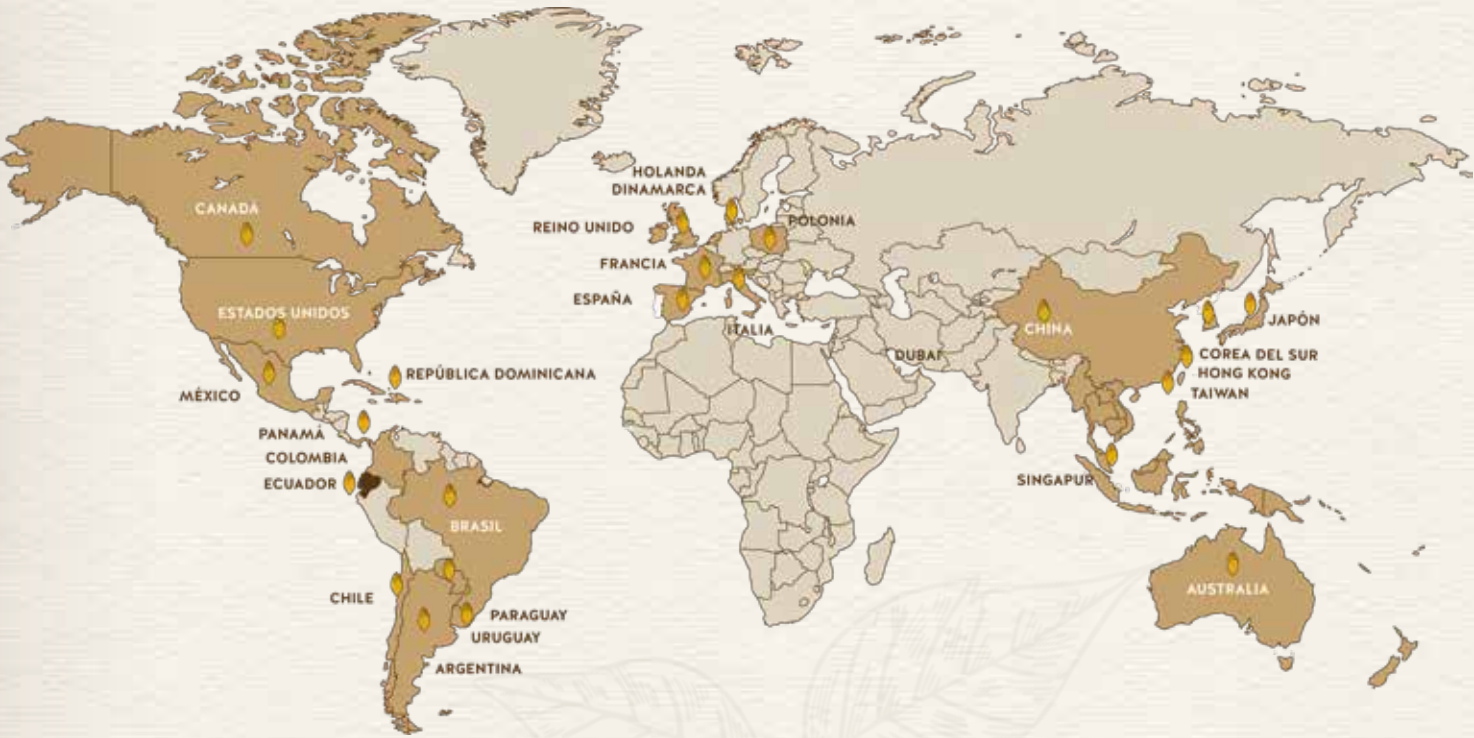
En República del Cacao transformamos el cacao fino de aroma en experiencias únicas que celebran el origen, la excelencia y la sostenibilidad.

Somos una marca ecuatoriana con visión **global**, especializada en la creación de chocolates premium que reflejan la riqueza y autenticidad del cacao fino de aroma de Ecuador y Latinoamérica. El valor de nuestro producto nace en las manos de nuestros agricultores, quienes cultivan el cacao fino de aroma con pasión y respeto por su origen.

Además, trabajamos con asociaciones de lecheros y cañicultores, como parte de nuestras principales materias primas, fortaleciendo el bienestar comunitario y preservando nuestro entorno.

A partir de estas materias primas de excelencia, nuestro equipo transforma este cacao excepcional en chocolates de **origen premium**, apreciados por chefs y amantes del chocolate en **más de 20 países** alrededor del mundo.

Desde nuestra sede en Quito, coordinamos todas nuestras operaciones, asegurando que cada producto mantenga los más altos estándares de calidad y trabajando de manera permanente por generar un triple impacto positivo en la sociedad.



“República del Cacao es una marca coherente en sus prácticas a lo largo de cada etapa del negocio. Nuestro portafolio de productos y obsequios representa una verdadera joya del cacao latinoamericano. Transformamos el mejor cacao fino de la región en experiencias sensoriales que cautivan a consumidores locales e internacionales. Cada creación expresa nuestra esencia: origen, sostenibilidad, autenticidad, y el compromiso con las comunidades quienes dan vida a nuestra cadena de valor. Para nosotros, la sostenibilidad es una forma de honrar lo que somos y lo que queremos preservar.”

- JUAN DIEGO VALDIVIESO

CEO B2C



CADENA DE VALOR

GRI 2-6

01 PRODUCCIÓN RESPONSABLE DE MATERIA PRIMA



- **Colaboración directa** con pequeños productores de Ecuador (Costa y Amazonía), Perú, Colombia, México y República Dominicana.
- **Prácticas agrícolas sostenibles:** conservación de la biodiversidad, técnicas de cultivo respetuosas con el ecosistema.
- **Pago de precios justos** para fortalecer las economías locales, lo que implica pagar un porcentaje extra sobre lo que ofrece el mercado, y preservar el cacao fino de aroma.

02 RECEPCIÓN Y PROCESAMIENTO EN ORIGEN



Centro de Acopio en Vines (Los Ríos, Ecuador):

- **Recepción, fermentación y secado** controlados por nuestro personal técnico especializado en campo para desarrollar perfiles de sabor y aroma.
- **Clasificación rigurosa** y selección de granos para asegurar estándares de calidad premium.
- **Recepción** adicional de cacao proveniente de la Amazonía.
- El grano de Perú, República Dominicana y México se recibe directamente en nuestra planta de producción en Quito.

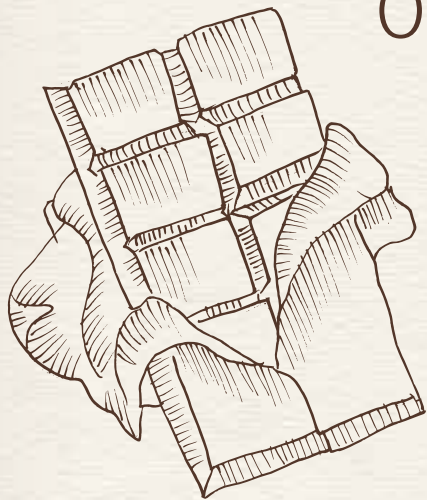
03 TRANSFORMACIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN



Planta de chocolate profesional en Quito equipada con tecnología de punta:

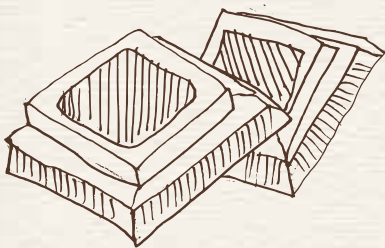
- **Limpieza** y selección de granos.
- **Debacterizado especializado** para asegurar la inocuidad.
- **Tostado** preciso que maximiza los aromas y sabores propios de cada origen.
- **Descascarillado** y obtención de nibs de cacao de alta pureza.
- **Refinado** y conchado para lograr textura perfecta y fluidez ideal.
- **Templado**, dosificado, enfriado y empaque para conservar la calidad en cada producto final.

04 CONTROL DE CALIDAD Y TRAZABILIDAD



- **Cada lote es monitoreado** en cada etapa de producción.
- **Aseguramiento de calidad** desde el grano hasta el producto final, garantizando un chocolate de origen auténtico, inocuo y de alto desempeño técnico.

05 DESARROLLO DE PRODUCTOS DE EXCELENCIA



- **Innovación continua** a través del nuevo Cacao° Lab: desarrollo de nuevos productos, perfeccionamiento de recetas y técnicas en chocolatería y colaboración con chefs y chocolateros.
- **Creación de chocolates premium** con perfiles sensoriales diferenciados, adaptados a las tendencias globales de consumo responsable.



## ACTIVIDADES, CADENA DE VALOR Y OTRAS RELACIONES COMERCIALES

GRI 2-6

### 06 DISTRIBUCIÓN SELECTIVA Y POSICIONAMIENTO INTERNACIONAL

- **Ventas** en boutiques propias y franquiciadas en Quito.
- **Exportaciones a más de 20 países** en mercados gourmet y de alta especialización.
- **Presencia en aeropuertos** internacionales y canales duty free.



### 07 IMPACTO SOCIAL Y SOSTENIBILIDAD

- **Asistencia técnica** a comunidades productoras: capacitación en buenas prácticas agrícolas y procesos post cosecha.
- **Fomento de prácticas regenerativas:** reducción del impacto ambiental en las fincas de cacao.
- **Generación de empleo** digno y apoyo al desarrollo local.
- **Cada pieza de chocolate refleja el respeto al origen,** el trabajo en comunidad y la excelencia, llevando al mundo la esencia del cacao latinoamericano, un grano de cacao a la vez.



#### BRASIL: LATIN AMERICA 'S 50 BEST RESTAURANTS 2024

Durante el periodo de reporte, auspiciamos uno de los eventos gastronómicos más prestigiosos en la región, el “**Latin America 's 50 Best Restaurants 2024**”, que se llevó a cabo en noviembre en Río de Janeiro.

Desde 2018, hemos sido el **patrocinador oficial** de la categoría de pastelería de este certamen de renombre internacional.

Ser parte del “**Latin America´s 50 Best Restaurants**” demuestra nuestro compromiso por contribuir activamente a la evolución gastronómica de la región. Buscamos inspirar a los consumidores a viajar y descubrir restaurantes, revelando chefs emergentes, explorando tendencias culinarias, y destacando la sutileza y complejidad de diversas culturas gastronómicas de todo el mundo.

Nuestra participación en este evento no solo celebra la **excelencia gastronómica**, sino también nuestra dedicación a promover un modelo de negocio que prioriza el **bienestar de los agricultores** y la conservación de los ecosistemas, reafirmando nuestro liderazgo en la industria del chocolate sostenible.

Estamos comprometidos con el impulso de la gastronomía latinoamericana por lo que auspiciar este reconocimiento nos posiciona como una **marca de referencia, con legitimidad** y liderazgo en la industria del chocolate profesional.



MÉXICO ROAD TRIP: UN VIAJE DE SABOR Y TRADICIÓN

La histórica Ruta 66, conocida como la "Calle Principal de América", es una de las carreteras más famosas de Estados Unidos que conecta el país de este a oeste, enlazando ciudades, culturas, cocinas e historias. Esta ruta se ha convertido en un ícono cultural y simboliza la libertad y aventura. Por ello, este escenario fue el marco perfecto para la campaña de promoción de nuestro **Chocolate Negro México 66% en el mercado americano.**

Junto al Chef Gonzo Jiménez, nos unimos a un viaje de sabor y tradiciones, rindiendo un tributo a los orígenes del chocolate mexicano. Bajo un enfoque sostenible exploramos los sabores de nuestro chocolate negro México 66%, a la vez que fuimos cautivados por los maravillosos paisajes desde Arizona hasta Los Ángeles.



CHEF TO FARM: UNA EXPERIENCIA INTERNACIONAL DE SOSTENIBILIDAD

**Chef to Farm** nace con el objetivo de juntar dos mundos que raramente se conectan: **los finqueros** que cultivan las materias primas y **los Chefs** que la transforman. Con este proyecto buscamos generar un vínculo entre estos actores a través del chocolate.

Junto a **Rogue Creamery**, empresa productora de quesos de alta calidad y parte de la Comunidad B internacional, realizamos una experiencia culinaria en **Oregon, Estados Unidos.** Nuestra chef corporativa **Andrea López**, junto con reconocidos chefs internacionales como **Gonzo Jiménez y Luis Robledo**, presentaron nuestra marca, realizaron catas de chocolate y cerraron con una cena que fusionó productos locales, preparaciones con nuestros chocolates y quesos Rogue Creamery.

EVENTOS INTERNACIONALES

Participamos en **ferias y eventos internacionales**, llevando nuestro auténtico chocolate ecuatoriano y latinoamericano a nuevas fronteras. Esta presencia es vital para conectar con profesionales de la industria y fortalecer nuestra **posición global.**

En 2024 asistimos a **FHA en Singapur**, Food and Hotel Asia, feria comercial de renombre mundial dedicada a la industria de alimentos, bebidas y hospitalidad.

En eventos como **Pastry Argentina, Chile y México** así como en nuestro **Pastry Day en Uruguay**, reunimos a los mejores talento del mundo de la pastelería para compartir conocimientos, innovar y celebrar la creatividad en el arte dulce con chocolate. En estos encuentros buscamos inspirar a los profesionales del sector a **explorar nuevas técnicas, ingredientes y tendencias**, fomentando un espíritu de colaboración y aprendizaje continuo. Además, con los congresos Pastry aspiramos elevar el estándar de la gastronomía en latinoamérica, promoviendo la excelencia y la pasión por el oficio entre chefs, artesanos y amantes de la repostería, formando a más de **600 personas a nivel internacional.**

COMPROMISO CON EL DESARROLLO PROFESIONAL DE NUESTROS ALIADOS

En línea con nuestra filosofía de apoyo al crecimiento de nuestros aliados, en República del Cacao continuamos impulsando el desarrollo profesional de los chefs mediante activaciones y colaboraciones. En este sentido, apoyamos la apertura de nuevos locales, como **Steben Gabiño Chocolatería** e **Irene Bake Shop**, lo que fortaleció a nuestra red de chefs aliados con acciones que promueven la excelencia en la gastronomía ecuatoriana. Nuestro verdadero éxito no solo se mide en ventas, se analiza desde el impacto positivo y en las relaciones auténticas que construimos.



## EXPANSIÓN GLOBAL Y DESARROLLO DE MERCADOS

En términos comerciales, **LATAM** representó el **40%** de nuestras ventas mientras que **EE. UU. más del 35%**. En 2024, experimentamos un crecimiento importante en China, donde superamos nuestras proyecciones de ventas en más del **50%**.

Este avance fue impulsado principalmente por la alta demanda de nuestras referencias de chocolate **56% fluido, cacao en polvo y chocolate blanco**, que lideraron el volumen comercializado. Más allá de los resultados comerciales, logramos introducir nuestras prácticas sostenibles a una región donde la sostenibilidad aún no es una prioridad, pero donde **República del Cacao** ha logrado abrir un camino hacia el cambio.

## CAPACITACIÓN Y COMUNIDAD GASTRONÓMICA

Como parte de nuestra estrategia de formación y fortalecimiento de relaciones, en 2024 invitamos a los chefs **Jesús Escalera y Gonzo Jiménez** para realizar talleres exclusivos de pastelería y chocolatería dirigidos a nuestros clientes en **Quito y Cuenca**. Estos eventos se realizaron en nuestro Cacao° Lab y en el **Laboratorio Mindala del Restaurante Dos Suces**, reuniendo a **60 clientes** de ambas ciudades para compartir conocimientos y técnicas.

## PASTRY LATAM

A través de nuestra participación en Pastry LATAM 2024, logramos formar y beneficiar a más de **600 personas en Argentina, Chile, México y Uruguay**, compartiendo conocimiento de alto nivel en chocolatería y pastelería.

Estos congresos, considerados los más importantes del sector en Latinoamérica, promueven la **excelencia gastronómica**, la educación y formación, el networking y la innovación.

## CACAO, REGALO DE LOS DIOSES: UNIENDO EL PASADO Y EL PRESENTE

Participamos en **“Cacao, el regalo de los dioses”**, un evento internacional organizado por el **Fine Cacao and Chocolate Institute** en el Museo de Alimentos y Bebidas de Nueva York, que reunió a investigadores, chocolateros y marcas comprometidas con la historia y el futuro del cacao.

En este espacio formamos parte de un homenaje al legado mesoamericano del cacao, a través de visitas guiadas a piezas arqueológicas y un intercambio de conocimientos liderado por expertos de universidades como **Harvard, Boston y Reading**.

Durante el evento, también se presentaron creaciones sensoriales de reconocidos chefs y chocolateros neoyorquinos elaboradas con nuestros chocolates de origen, como barras, trufas, galletas y bombones inspirados en ingredientes de América Latina.

Desde **República del Cacao**, promovemos experiencias que conectan el pasado con el presente, honrando la historia del cacao, fortaleciendo la educación en torno a su cultura y proyectando su autenticidad al mundo. Esta participación reafirma nuestro compromiso con la investigación, la colaboración y el orgullo por nuestros terroirs latinoamericanos.



“Estamos atravesando una crisis del cacao a nivel mundial y enfrentamos el enorme desafío de lograr que la gente comprenda que está adquiriendo un producto de excelencia. Queremos que nuestros consumidores sepan que trabajamos día a día para añadir valor social, económico y ambiental al producto final.”

- ANDRÉS CIFUENTES

Jefe de Distribución Nacional B2B



NUEVOS LOGROS Y CLIENTES

Durante el tiempo del presente reporte experimentamos una **expansión significativa** en nuestra base de clientes. En 2024, captamos **siete nuevas key accounts**, que representan un 6,5% de crecimiento en nuestra cartera nacional. Actualmente, nos encontramos en más del 70% de los **restaurantes gastronómicos de Quito**, lo que refleja la confianza que chefs y restaurantes depositan en nuestra marca para crear experiencias gastronómicas excepcionales.

COMERCIAL ECUADOR B2B: IMPULSO Y LIDERAZGO NACIONAL

En 2024, el mundo enfrentó una de las crisis más importantes en la industria del cacao. África Occidental, que produce cerca del 70% del cacao a nivel global, sufrió una fuerte caída en su producción debido a **la sequía, el cambio climático, la aparición de plagas y la falta de inversión en el sector**. Esto provocó una escasez de oferta que impactó directamente en los precios internacionales.

Como resultado, el precio por tonelada de cacao alcanzó **niveles históricos**, generando un contexto de incertidumbre y especulación en los mercados globales. Según la **Organización Internacional del Cacao** (ICCO, por sus siglas en inglés), se estimó una disminución del 11% en la producción mundial durante la temporada 2023/2024.

A pesar del contexto global desafiante, en 2024 en **República del Cacao** fortalecimos nuestra capacidad de respuesta y adaptación. En Ecuador, incrementamos nuestras ventas en un 20%. Este fue el resultado del compromiso con nuestros **productores** y de un **modelo de negocio sólido**, basado en la **trazabilidad, relaciones directas y prácticas sostenibles**. Nuestra estructura nos permitió asegurar el abastecimiento, actuar con agilidad y mantener la confianza de nuestros clientes en un momento crítico para toda la industria chocolatera.

SOMOS COMUNIDAD

En 2024 organizamos nuestro evento **"Somos Comunidad"**, en donde reunimos a más de **80 chefs** y aliados estratégicos del sector gastronómico, hospitalidad y academia, con el propósito de fortalecer la **unión de la comunidad gastronómica**.

Este evento fue una muestra de **agradecimiento y apoyo** de nuestra parte a quienes contribuyen al mundo de la gastronomía, en una oportunidad para acercarnos, escuchar los retos y oportunidades que se han presentado a lo largo del año, y fortalecer los lazos que se generan en torno al desarrollo de la gastronomía ecuatoriana.

EXPORTACIONES B2B: DESAFÍOS Y POTENCIAL DE CRECIMIENTO

En **República del Cacao** nuestros proveedores logísticos están comprometidos con la **huella de carbono** en el comercio internacional, lo que refleja nuestra visión de sostenibilidad en todos los aspectos de la cadena de valor.

De otro lado, en el ámbito de los procesos, hemos alcanzado avances significativos, incluyendo la **mejora continua en la gestión de reclamos**. Esto se ha logrado mediante análisis de **causas raíz** más sólidas y la implementación de medidas a largo plazo para optimizar tanto la producción como los controles de **materias primas**, todo ello en estricta conformidad con nuestros elevados estándares de calidad.

El nivel de reclamos por tonelada vendida disminuyó, **alcanzando menos del 2% con respecto al volumen total comercializado**. Esto refleja un avance positivo en la satisfacción del cliente, ya que el incremento en ventas no se tradujo en un aumento proporcional de reclamos. Por el contrario, este resultado destaca la eficiencia de nuestras estrategias para superar las expectativas de los clientes y fortalecer su confianza en nuestros productos.

Estos logros son el fruto de un **alto nivel de control y la gestión eficiente** que hemos mantenido incluso en un contexto tan desafiante. La resiliencia de nuestro equipo se ve reflejada en el aumento de más del **20% en los pedidos**, con garantía de **producción, venta y distribución con éxito**.

FERIA ASUTIL - JUNIO 2024

En el **Hotel Hilton de Corferias, Bogotá**, presentamos nuestro modelo de chocolate-boutiques ante la **Asociación Sudamericana de Tiendas Libres**, con el propósito de expandir nuestra presencia en el segmento Duty Free. Este evento resultó en un acuerdo estratégico para desarrollar un portafolio exclusivo en Brasil y México, que marca un hito en nuestra **expansión internacional**.

Nuestro stand fue diseñado con un enfoque **eco-responsable**, donde utilizamos **maderas certificadas FSC**, como tabloncillos y enchape natural de madera de laurel, para ofrecer un diseño que respete los estándares ambientales. La superficie de nuestra estación de cafetería estuvo recubierta con **paneles de polialuminio**, una solución ecológica que aprovecha la recuperación de plásticos y envases de Tetrapak. La iluminación fue completamente **LED**, y todos los **packagings** de nuestros productos fueron elaborados con **cartulina certificada FSC®**. Además, elementos como **cucharas, servilletas, sorbetes y vasos** fueron hechos de materiales biodegradables.

En cuanto a nuestros productos, llevamos una **variedad de chocolates con orígenes únicos** que representan lo mejor de Latinoamérica:

**Bombones:** Gianduja de maíz con chocolate con leche Ecuador 40% y Gianduja de nueces con chocolate con leche Perú 38%.

**Macarons:** Frambuesa con chocolate con leche Ecuador 40% y Coco, Pistacho y Ron con chocolate blanco Ecuador 31%.

**Brownies:** Chocolate negro República Dominicana 62% con pecanas y con chocolate con leche Perú 38%.

**Galletas:** Chocolate negro República Dominicana 62% y chocolate con leche Colombia 35%.

**Petit Fours:** Turrón de popcorn con chocolate con leche Ecuador 40%, y barras de pistacho y frambuesa con chocolate con leche Perú 38%.

**Helados:** Chocolate con leche Colombia 35% con nibs de cacao, y chocolate con leche Perú 38% con haba tonka.



NUESTRA PRESENCIA INTERNACIONAL  
EXPANDE EL MERCADO LOCAL



PODCAST ALIMENTA TU MENTE

Como parte de nuestra forma de hacer empresa con propósito, también participamos en espacios de diálogo e inspiración como el podcast Alimenta tu Mente, producido por **Moderna Alimentos S.A.**

Aquí nuestro **ex CEO B2C hasta julio 2024, Simón Pérez**, compartió reflexiones sobre el rol del cliente, la autenticidad de nuestros productos, la importancia del origen y la conexión emocional que buscamos generar desde República del Cacao.

Fue una oportunidad para seguir aprendiendo, compartir buenas prácticas y fortalecer una comunidad empresarial que tiene un propósito claro.

FERIA SUMMIT (DUTY FREE) - ABRIL 2024

Participamos en la Feria Summit en el **Palm Beach County Convention Center, West Palm Beach**, un espacio que reunió a los principales actores de la industria Duty Free y Travel Retail. Esta plataforma nos permitió consolidar nuestra presencia en los aeropuertos internacionales y destacar la calidad superior de nuestros productos, posicionándolos frente a marcas globales de renombre.

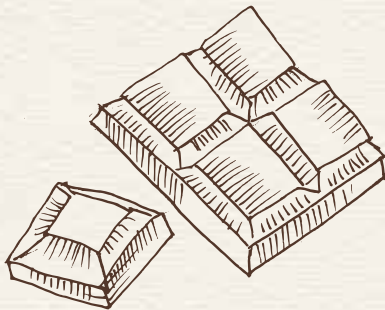
Con el objetivo de discutir **desafíos y oportunidades** de crecimiento en el sector, la **Feria Summit** nos permitió conectar directamente con operadores clave de mercados como **Panamá, Brasil, México y Jamaica**. Durante el evento, tuvimos la oportunidad de presentar nuestros exclusivos portafolios provenientes de **Ecuador, Perú, Colombia, República Dominicana y Panamá**, resaltando la riqueza de nuestros orígenes y la autenticidad del cacao fino de aroma que nos caracteriza.

Nuestro compromiso con la sostenibilidad y la colaboración con comunidades locales fueron los factores que nos distinguieron en el sector, convirtiéndose en pilares fundamentales de nuestra propuesta de valor.

CHOCOLATE AWARDS - AGOSTO 2024

Participamos en los Chocolate Awards de Ecuador, un concurso anual organizado por la Sociedad Ecuatoriana de Catadores Profesionales que reconoce la excelencia en la producción de chocolate en Ecuador. Este certamen premia a las barras de chocolate más destacadas del país, evaluadas por un panel de expertos a través de una cata a ciegas.

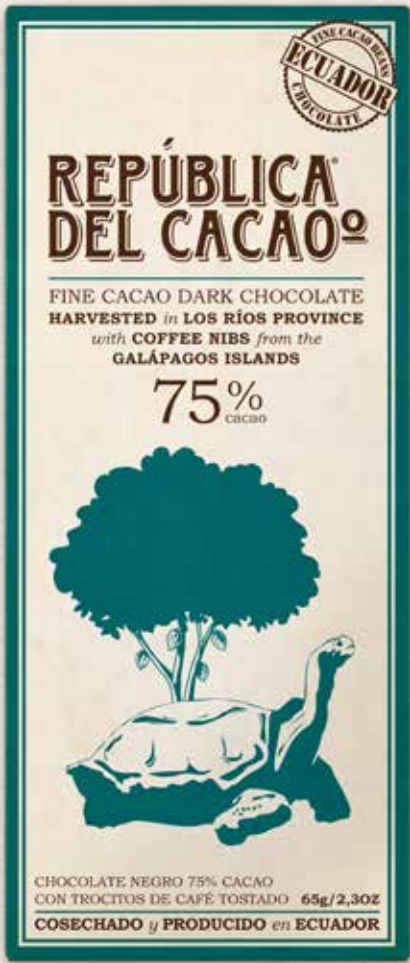
En el evento nos destacamos en varias categorías de la premiación, realizada en la **Casa de la Cultura en Quito, Ecuador**. Con una total de **16 productos** inscritos en cinco categorías clave, nuestra marca se consagró con **resultados excepcionales** que reflejan la dedicación que ponemos en cada uno de nuestros chocolates.



Las categorías incluyeron:

- **Chocolate con leche** (mínimo 30% cacao)
- **Chocolate oscuro** (mínimo 50% cacao)
- **Chocolate con leche saborizado** (con inclusiones o piezas)
- **Chocolate oscuro saborizado** (con inclusiones o piezas)
- **Chocolate blanco**

Estamos muy orgullosos por haber sido **reconocidos con un Gran Oro**, junto a otros premios destacados:



GRAN ORO:  
• República del Cacao Chocolate Negro con Leche 47% con Chifle



ORO:  
• República del Cacao Chocolate Negro 75% Amazonia  
• República del Cacao Dark Milk Chocolate 52%  
• República del Cacao Golden Berry & Dark Milk Chocolate



PLATA:  
• República del Cacao Andes Pure Milk Chocolate 40% Cacao  
• República del Cacao Chocolate Negro 75% Los Ríos  
• República del Cacao Hot Peppers & Dark Milk  
• República del Cacao White Chocolate and Fine Cacao Nibs

UN CLÁSICO DE TEMPORADA: GUAGUAS DE PAN - OCTUBRE 2024

En **República del Cacao** seguimos apostando por lo que ha sido nuestra receta de éxito: una masa **brioche rellena de chocolate y manjar**, bañada con nuestro chocolate fino de aroma. Nuestras guaguas de pan se mantienen como un clásico de temporada, por su conexión profunda con la **tradición ecuatoriana**.

Este año, incorporamos algunas novedades para seguir mejorando la experiencia:

- **Nuevo empaque:** Introdujimos una shopping bag de papel Kraft, más ecológica y práctica.
- **Aumento en ventas:** Gracias a su creciente popularidad, las ventas crecieron un 6% vs. 2023.
- **Colaboraciones con influencers:** Amplificamos el mensaje a través de colaboraciones con influencers, generando mayor visibilidad y atracción.

OCTUBRE 2024 - CHEF GONZO JIMÉNEZ:

Dimos un paso más en la alta repostería con el lanzamiento de **Banoffee Cacao**: un postre de autor creado por el chef **Gonzo Jiménez** y presentado en una exclusiva degustación en Quicentro Shopping. Este postre combina técnicas innovadoras y nuestro cacao de origen para ofrecer una experiencia única. Banoffee Cacao es un sablé de cacao, crujiente de pecana, manjar, banana, ganache de chocolate con leche 38% y nibs de cacao.



NOVIEMBRE 2024 - CHEF PACHI LARREA:

El Chef Pachi Larrea, ganador del Premio Internacional de **Alta Pastelería Paco Torreblanca en 2024**, presentó su creación Amazonía en nuestras chocolate boutiques. Con su **Biscocho de cacao, namelaka de vainilla con chocolate blanco Ecuador 31%**, y una mezcla de trufa de chocolate negro y mousse de chocolate negro Amazonía 75%, este postre ha sido calificado como la Mejor Tarta de Chocolate del Mundo 2024, consolidando a nuestra marca como la casa de los mejores exponentes de la chocolatería de autor.





## CACAO°LAB

GRI 2-2

En el corazón de Ecuador, país líder en la producción de cacao fino de aroma, nace nuestro **Cacao° Lab**, un espacio de colaboración e intercambio de conocimientos donde tecnología avanzada y talento nacional e internacional se combinan para el desarrollo de la gastronomía dulce.

Ubicado dentro de nuestra planta de producción de chocolate, el Cacao° Lab integra maquinaria de última generación gracias a la colaboración de aliados estratégicos como **Termalimex, Selmi Chocolate Machinery y Dynamic Mixeurs**. Esta inversión en infraestructura de vanguardia nos permite perfeccionar nuestras técnicas, desarrollar nuevos productos y consolidar nuestro liderazgo en la industria del chocolate ecuatoriano.

Más que un laboratorio, **Cacao° Lab** es un centro de creatividad, colaboración y formación. Aquí convergen el talento de expertos de renombre local y global, la innovación tecnológica y el compromiso por fortalecer las habilidades de chocolateros y jóvenes emprendedores, proyectando el futuro del chocolate ecuatoriano.

Este espacio honra los valores que nos definen: **cacao fino, comunidad, excelencia y autenticidad**, que nos permiten seguir creando experiencias gastronómicas únicas, respetuosas del origen y sostenibles con el entorno.

Agradecemos a toda nuestra comunidad chocolatera por inspirarnos a seguir evolucionando. Cada innovación que nace en el Cacao° Lab reafirma nuestro compromiso de cambiar el mundo, un grano de cacao a la vez.

### CHEF CORPORATIVA B2B

En nuestro Cacao° Lab, **Andrea López, Chef Corporativa**, lideró el desarrollo de **"Los Fundamentos del Chocolate"**, proyecto que nace de años de estudio y perfeccionamiento en el arte de la chocolatería. Este recetario fue concebido como una herramienta esencial para profesionales, ofreciendo recetas base que integran nuestro extenso portafolio de productos, junto con el uso de ingredientes de la más alta calidad y técnicas gastronómicas de precisión. **Este material innovador, que será lanzado en 2025**, abarca categorías como mousses, ganaches, cremosos, helados y sorbetes, y representa una contribución clave a la creación de un producto final de excelencia. Para garantizar la calidad y vanguardia de nuestras creaciones, las recetas fueron validadas en Francia, por los **Chefs de L'Ecole Valrhona en Tain l'Hermitage, junto con nuestra Chef Corporativa**.

Además, Andrea ha participado activamente en eventos gastronómicos de alto nivel. En México, tuvo la oportunidad de exponer sobre el **chocolate ecuatoriano** y realizar demostraciones sobre el uso y aplicación de nuestro chocolate negro **Amazonía 75%**, un auténtico emblema del cacao fino de aroma ecuatoriano.

En República del Cacao buscamos generar un impacto positivo a lo largo de toda nuestra cadena de valor. Así, estamos firmemente comprometidos con el desarrollo profesional de nuestros clientes, por lo que nuestra Chef realizó capacitaciones exclusivas para más de **70 clientes locales**, compartiendo su **know-how** y contribuyendo a la formación de una comunidad gastronómica aún más fuerte. Además, junto con el **Programa Mundial de Alimentos**, desarrolló recetas nutritivas a base de cacao y banano, dos de los productos más emblemáticos de Ecuador.

"Nos mueve la pasión de ser una marca ecuatoriana que inspira y transmite conocimiento; es un orgullo llevar al mundo la esencia de nuestra identidad, posicionándonos como referentes en sostenibilidad y demostrando que, cuando se apuesta por el talento y el compromiso, los límites se transforman en nuevos horizontes de crecimiento."

- MARÍA BELÉN VALLEJO

Gerente de Marketing, Comunicación y Sostenibilidad B2B



La formación es el puente hacia un mundo de sabores y técnicas, donde cada experiencia enriquece el arte de la chocolatería, por lo que Chef Andrea recibió un curso especializado en el uso y las aplicaciones de maquinaria de alto nivel para chocolate, en las instalaciones de **SELMi en Italia**, líder mundial en la fabricación de maquinaria para la industria del chocolate.

Por otro lado, desde el compromiso con nuestra **comunidad interna**, realizamos un reconocimiento especial al esfuerzo y desempeño de todo el equipo de producción. Llevamos a cabo un taller exclusivo de **pastelería y chocolatería**, para fomentar una **cultura de pertenencia** que impulsa cada paso de República del Cacao.

Nuestra Chef Corporativa juega un papel clave en la **validación continua** de usos y aplicaciones de todo nuestro portafolio de productos: trabaja directamente con el equipo de **Investigación y Desarrollo** para garantizar que cada creación mantenga la excelencia que caracteriza a nuestra marca.



## ENTIDADES AGUAS ABAJO DE LA ORGANIZACIÓN

GRI 2-6

En República del Cacao entendemos que la calidad no termina en la producción; se extiende hasta que cada pieza **llega a manos de nuestros clientes en perfectas condiciones.**

Gestionamos nuestras unidades **B2B y B2C** bajo procesos logísticos diseñados para preservar la frescura, la excelencia sensorial y la autenticidad del cacao de origen.

En nuestra **unidad B2B**, procesamos cada orden de compra con precisión y despachamos nuestros productos desde nuestra bodega en **Pifo, Quito**. Utilizamos contenedores refrigerados que protegen la calidad del chocolate durante el transporte hacia el puerto de Guayaquil y su posterior exportación a **mercados internacionales**. Supervisamos cada detalle logístico así como el cumplimiento de toda la normativa legal para garantizar que los productos lleguen en condiciones óptimas y listos para su distribución y venta alrededor del mundo.

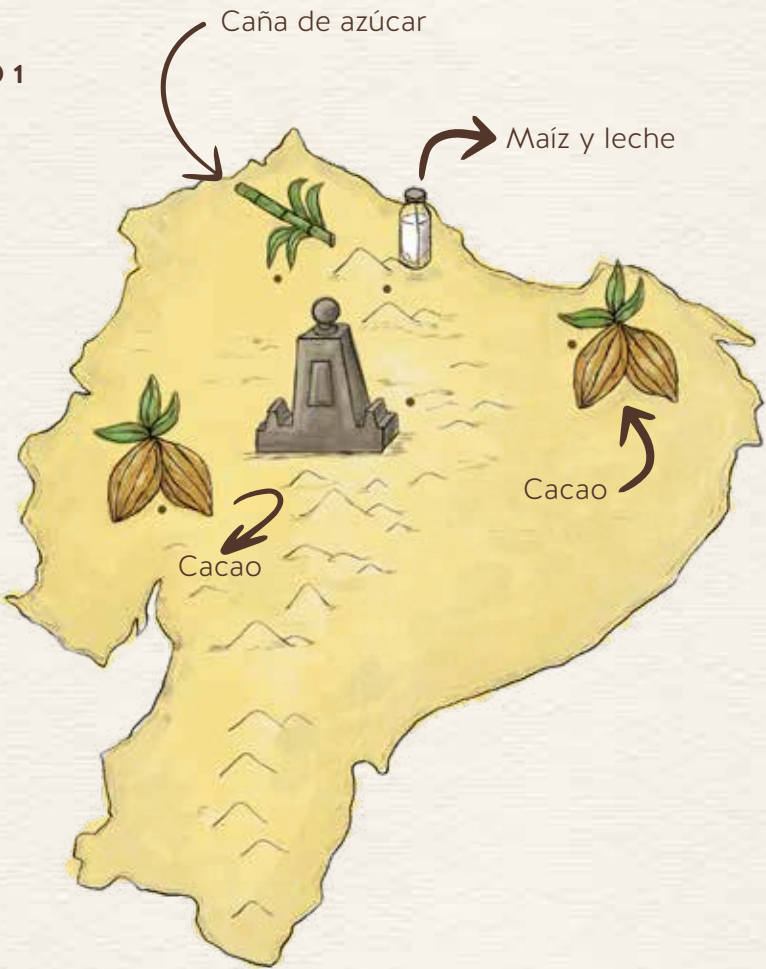
En **B2C**, nuestra gestión está enfocada en abastecer nuestras boutiques y puntos de venta, donde ofrecemos una experiencia integral: **chocolates premium, postres, bebidas artesanales y más**. Distribuimos nuestros productos de manera controlada para asegurar que cada creación llegue fresca, conservada adecuadamente y lista para ofrecer una vivencia sensorial completa a nuestros consumidores.

Con cada movimiento en nuestra cadena de valor garantizamos llevar al mundo el auténtico sabor del cacao fino de aroma, con excelencia y respeto por el origen.

Marca de chocolate premium **NÚMERO 1** en Ecuador utilizada por restaurantes gastronómicos, chefs y chocolateros.

**70% MARKET SHARE**  
**Segmento premium**

**EXPERTOS**  
en chocolate profesional  
(workshops, demos  
congresos, red global)



# ALIANZAS ESTRATÉGICAS PARA EL DESARROLLO COMUNITARIO

GRI 2-28, GRI 2-29, GRI 413

En 2024, continuamos fortaleciendo nuestro compromiso para generar un triple impacto positivo, a través de alianzas estratégicas con comunidades rurales, la academia, organizaciones no gubernamentales y organismos internacionales, en línea con nuestra visión de crecimiento sostenible y respeto por el origen.

## 01 PROGRAMA MUNDIAL DE ALIMENTOS DE LAS NACIONES UNIDAS (WFP)



Fuimos la primera PYME ecuatoriana en establecer un acuerdo formal con el Programa Mundial de Alimentos de las Naciones Unidas (WFP), aprobando exitosamente un proceso de Due Diligence en Roma. Fortalecimos varios componentes del proyecto para promover el consumo de cacao y banano en el Ecuador a favor de nutrición, financiador por la cooperación alemana (GIZ).

Entre los logros de esta alianza destacan:

- Creación de un **recetario de alimentos nutritivos** a base de cacao y banano, junto a nuestra Chef Corporativa y la nutricionista del WFP, enmarcado en nuestro pilar de Gastronomía Consciente.
- Como cierre del primer año de cooperación, organizamos un **Cacao Talk sobre "Cacao fino, sostenibilidad y desarrollo comunitario"**. Este evento se desarrolló en nuestra Boutique Museo del Centro Histórico y fue un espacio en donde reunimos a representantes del sector privado, cooperación internacional, gremios y productores locales en un ambiente de aprendizaje, inspiración y compromiso con un mejor futuro.

Nuestros **Cacao Talk** son espacios que hemos creado para intercambiar conocimientos, profundizar en conversaciones sobre sostenibilidad y gastronomía y crear comunidad.



## 02 FORTALECIMIENTO AGRÍCOLA CON FARMER TO FARMER

En 2024, firmamos un convenio de colaboración con NCBA CLUSA (Asociación Nacional de Empresas Cooperativas - Liga de Cooperativas de Estados Unidos), la organización de cooperativas más grande y antigua de ese país. A través de este acuerdo, nos sumamos al programa Farmer to Farmer (F2F), financiado por la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID).

Con esta alianza, accedimos a asistencia técnica especializada de expertos locales e internacionales que apoyan el fortalecimiento de asociaciones y cooperativas agrícolas. El programa tiene como objetivos:

- Aumentar** la productividad y rentabilidad en el sector agrícola.
- Promover** el uso sostenible de los recursos naturales.
- Fortalecer** las capacidades técnicas de las organizaciones agrícolas.



Como parte de esta colaboración, lanzamos nuestra **Escuela de Campo en el Centro de Acopio de Vinces**, donde capacitamos en manejo integrado de plagas a **80 finqueros aliados**, de la mano de una profesora PhD en Entomología de la Universidad de Carolina del Norte.

Conoce más sobre esta iniciativa:



Seguiremos trabajando por la capacitación continua de nuestros aliados de campo que son los pilares de nuestra comunidad agrícola. Durante el 2025 ofreceremos formaciones técnicas que aborden temas de actualidad e interés. De esta forma, aseguramos que nuestros finqueros estén equipados con las herramientas y conocimientos necesarios para enfrentar los desafíos del futuro.

## 03 NUESTRO CONVENIO CON FUDELA

En 2024 ejecutamos nuestro convenio de primer año de trabajo junto a **FUDELA** (Fundación de las Américas) que promueve la inclusión y el desarrollo de capacidades en poblaciones vulnerables. Este trabajo se centró en población en movilidad humana, especialmente mujeres y venezolanas. Para esto, realizamos formaciones en chocolatería y pastelería para emprendedores, de la mano de nuestros chefs aliados de República del Cacao: Estefanía Monge de AVÓ Chocolatería, Joaquín Araque del Restaurante Tributo y Serena Larrea de La Serena Pastelería.

Estas formaciones forman parte de nuestro proyecto **Comida Buena**, iniciativa en la cual apoyamos a los emprendimientos sociales gastronómicos.

Gracias al impacto positivo generado, **más de 70 familias** en movilidad humana fueron capacitadas y, como reconocimiento, ACNUR, Alto Comisionado de Naciones Unidas para los Refugiados, nos otorgó el **Sello Empresa Inclusiva**.

Gracias a estos esfuerzos, fuimos invitados por **ACNUR** (Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Refugiados) para exponer nuestro caso de éxito y nuestro compromiso con la inclusión al sector privado en un evento organizado por **Fedexpor y HIAS** (ONG que proporciona asistencia a refugiados y solicitantes de asilo).



## 04 VOLUNTARIADO CORPORATIVO CON FUNDACIÓN CECILIA RIVADENEIRA

En 2024 organizamos **nuestro primer voluntariado corporativo** en alianza con la Fundación Cecilia Rivadeneira, llevando alegría a familias de niños con cáncer infantil.

Transformamos la tradicional colada morada en momentos de felicidad con chocolate caliente y guaguas de pan, promoviendo una cultura de solidaridad que nace desde el corazón de nuestro equipo.



## 05 SOURCING RESPONSABLE E INVESTIGACIÓN AGRÍCOLA

En República del Cacao impulsamos un Sourcing Responsable. Por ello, fuimos invitados por el **Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias** a participar en el cierre del proyecto regional "Fortalecimiento de capacidades para apoyar la gestión de los niveles de cadmio en cacao en América Latina y el Caribe".

Junto a expertos de instituciones como **ESPOL, UTM, Fortaleza del Valle y AGROSAVIA** - Corporación colombiana de investigación agropecuaria, participamos en un valioso intercambio de conocimientos sobre investigaciones realizadas en Ecuador. En este espacio, compartimos nuestras buenas prácticas, implementadas con éxito para reducir los niveles de metales pesados en el cacao.

**Reafirmamos así nuestro compromiso con una cadena de valor más segura, sostenible y de calidad internacional.**



## 06 ALIANZAS CON LA ACADEMIA

En 2024, fortalecimos nuestra colaboración con la academia mediante la organización del Taller **"Postres de Restaurante"**, una iniciativa desarrollada junto a la Universidad San Francisco de Quito (USFQ) y el reconocido **chef Jesús Escalera**.

Este taller especializado ofreció a los participantes técnicas exclusivas de producción, montaje y decoración de postres de restaurante, fomentando la excelencia culinaria y la innovación en el sector gastronómico ecuatoriano. La actividad se llevó a cabo en las aulas de Gastronomía del **Campus Santiago Gangotena de la USFQ**, con una participación activa de estudiantes y profesionales del sector.



## 07 COMPROMISO CON EL BANCO DE ALIMENTOS QUITO

Creemos firmemente que el valor de nuestros productos representa una herramienta para generar **bienestar, alegría y transformación social**. Por esta razón, firmamos una alianza con el **Banco de Alimentos Quito (BAQ)**, como parte de nuestro compromiso por contribuir a una sociedad más justa, equitativa y solidaria.

A escala mundial, se estima que un tercio de los alimentos producidos se desperdicia, mientras más de **821 millones de personas** padecen hambre. Esta realidad también se refleja en Quito, donde diariamente se desechan más de **100 toneladas de alimentos aptos para el consumo humano**. Frente a esta problemática, el Banco de Alimentos Quito impulsa acciones concretas para reducir el desperdicio y garantizar el acceso a una alimentación digna para quienes más lo necesitan.

Actualmente, el BAQ acopia, clasifica y distribuye alimentos en óptimas condiciones a más de **10.000 personas en situación de vulnerabilidad** cada mes.

**En 2024, donamos 380 kg de chocolate**, transformando cada pieza en una oportunidad para compartir, aprender y emprender. Este proyecto genera impacto desde la **colaboración y la acción colectiva**. Apostamos por **alianzas estratégicas** para impulsar un desarrollo agroindustrial inclusivo, diferenciado y competitivo en el país. Estamos convencidos de que, a través de este tipo de iniciativas, podemos ampliar nuestro alcance y contribuir al bienestar de las poblaciones más vulnerables.



## 08 UN FIN DE AÑO PARA CELEBRAR: CACAO Y SU GENTE

En República del Cacao sabemos que cada grano de cacao que forma nuestro chocolate, cuenta una historia. Es el fruto de largas jornadas de trabajo en armonía con la tierra, de conocimientos transmitidos por generaciones y de una pasión por la excelencia que no se encuentra en ningún otro producto.

Por eso, rendimos un homenaje a nuestros aliados de campo, nuestros **cacaoteros de Vinces**, en nuestro **Centro de Acopio**.

Realizamos una cata de chocolates de República del Cacao de diversos porcentajes y orígenes. A través de este ejercicio sensorial, buscamos fortalecer su conocimiento sobre cómo su trabajo impacta directamente en el producto final, **sensibilizarlos** sobre la calidad del cacao y promover una conexión más profunda entre los productores y el mercado.

De igual forma, les entregamos un **kit de herramientas** para que puedan utilizarlo en sus fincas y finalmente, realizamos un intercambio de ideas sobre cómo seguir afianzando la relación que mantenemos desde hace ya varios años.

Este evento, realizado con el propósito de agradecer y destacar el papel esencial de nuestros cacaoteros, fue mucho más que una celebración: fue una reafirmación de nuestro compromiso con los cacaoteros y con un modelo de producción sostenible y justo.

Así, mientras cerramos un año más, lo hacemos con gratitud y esperanza, celebrando a quienes hacen posible que **cada chocolate de República del Cacao sea también un símbolo de orgullo**.



# HITOS SIGNIFICATIVOS DURANTE EL PERÍODO DE INFORME

GRI 3-2

Durante 2024, enfrentamos uno de los mayores desafíos globales para la industria: la crisis del cacao. Las severas sequías y la caída de la producción mundial provocaron una fuerte presión sobre la disponibilidad de materia prima y el incremento exponencial de precios. Frente a este contexto, **demostramos nuestra resiliencia** fortaleciendo la cadena de suministro, apostando con mayor decisión por el cacao fino de aroma ecuatoriano y reafirmando nuestro liderazgo en la producción de chocolate premium.

A nivel comercial, consolidamos la **expansión internacional** de la marca. Registramos un crecimiento del **70 % en ventas en el mercado de China**, logramos un **incremento del 27 % en América Latina** y ampliamos nuestra presencia en aeropuertos internacionales estratégicos, llevando el cacao de origen a nuevas audiencias globales.

Uno de los hitos más relevantes fue la inauguración del **Cacao° Lab en Quito**. Este nuevo laboratorio de investigación y desarrollo, único en su tipo en Ecuador, impulsa la innovación, el intercambio de conocimiento y la formación, la creación de nuevos productos con técnicas vanguardistas, y el perfeccionamiento del arte chocolatero, alineando el desarrollo gastronómico con la sostenibilidad y la excelencia.

Nuestro esfuerzo y compromiso con la calidad fueron reconocidos internacionalmente. En los **Ecuador Chocolate Awards 2024**, obtuvimos el máximo galardón Gran Oro, junto a varias medallas de oro y plata, reforzando nuestro posicionamiento como referente en chocolates de origen.

En el ámbito de la gobernanza, dimos un paso trascendental con el nombramiento de **Paulina Páez** como **nuestra primera CEO mujer de la unidad B2B**, impulsando una visión de liderazgo diversa, inclusiva y enfocada en la modernización empresarial. De igual forma, en nuestra Unidad de Negocios B2C, se integra desde Agosto 2024 Juan Diego Valdivieso, como CEO, quien con su amplia trayectoria y visión innovará la estrategia retail fortaleciendo nuestro liderazgo en el mercado.

Desde el compromiso con la biodiversidad, avanzamos también en el fortalecimiento de nuestros programas de conservación. Renovamos nuestro modelo agroecológico de viveros, desarrollando plantas de cacao nacional micorrizadas más resilientes y productivas. Hasta la fecha, liberamos **1500 plantas** adaptadas a las condiciones locales y proyectamos la producción de **7000 nuevas plantas** injertadas de alta calidad.

Estos cambios reflejan una evolución estratégica que afianza nuestra visión de construir un modelo de negocio sostenible, innovador y resiliente.



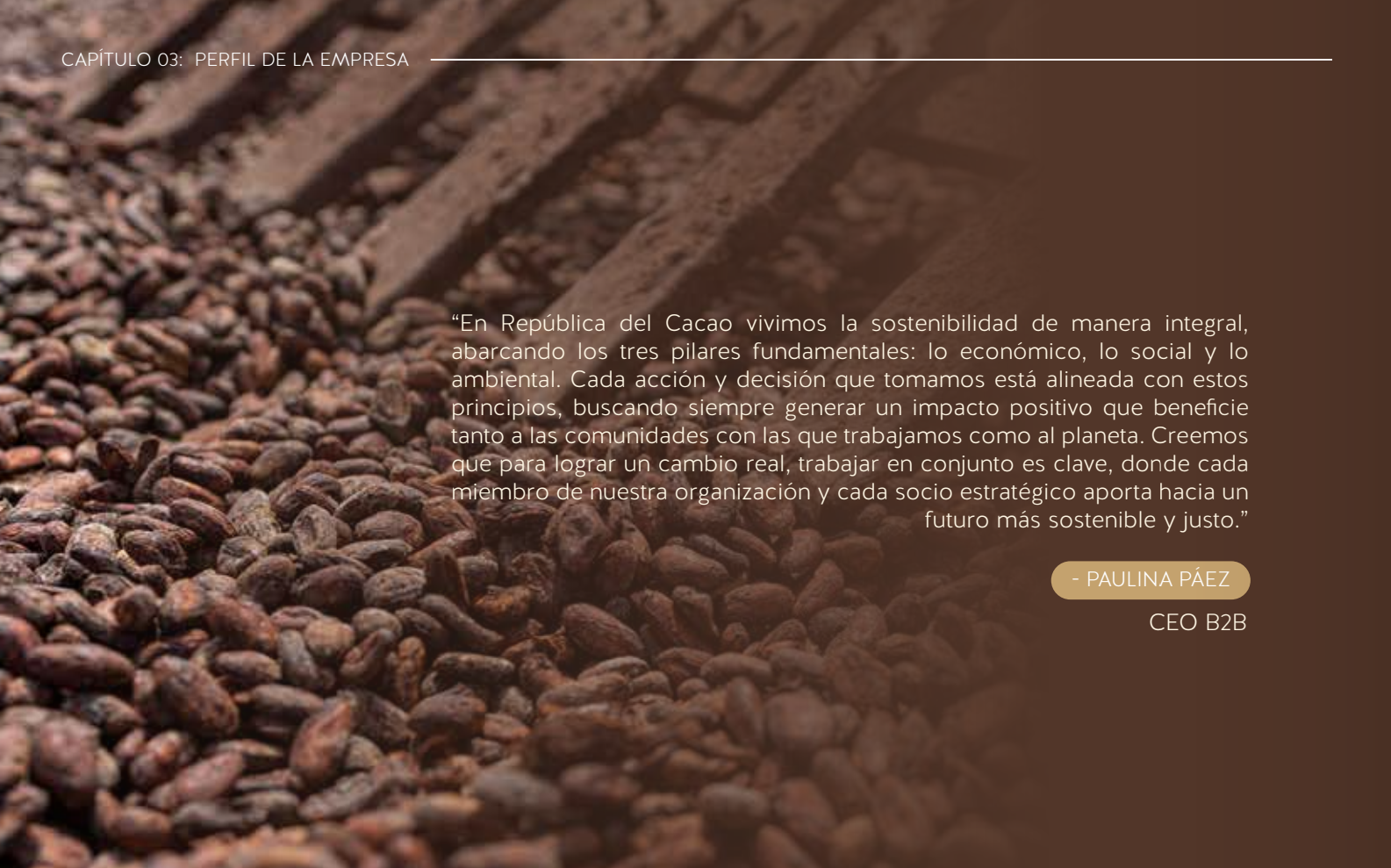
## GOBERNANZA

GRI 2-9

En República del Cacao nos comprometemos a garantizar el cumplimiento de pautas íntegras y responsables de conducta. Sobre la base de una robusta estructura de gobernanza y de una **cultura de ética consolidada, buscamos hacer siempre lo correcto**. En nuestra organización, aplicamos de manera efectiva prácticas, políticas y procedimientos de buen gobierno corporativo que garantizan una conducta empresarial responsable y el respeto de los derechos de todas las personas con las que nos relacionamos. Es relevante que este marco de actuación se despliegue en nuestra empresa y en los distintos agentes de nuestra cadena de valor para asegurar su observancia.

Nuestra misión de ofrecer el **chocolate latinoamericano más auténtico**, elaborado con **cacao fino de aroma**, es respaldada por una gobernanza que optimiza tanto nuestra **eficiencia operativa** como nuestra relación con clientes, aliados estratégicos y productores. Esto crea un entorno de **confianza y colaboración mutua**, impulsando el crecimiento conjunto en un mercado global cada vez más demandante de responsabilidad y calidad.

La gobernanza de **República del Cacao** se organiza a través de su órgano de gestión principal, el Comité de Dirección (CODIR). Este comité tiene la responsabilidad de ejecutar las estrategias que guiarán el rumbo de la empresa. Con un equipo de liderazgo compuesto por directivos de alto nivel, el **CODIR incluye al CEO, al Director Comercial Global y responsables de áreas estratégicas como Finanzas, Administración y Talento Humano, Operaciones, Calidad e Investigación y Desarrollo, Marketing, Comunicación & Sostenibilidad, Producción y Distribución Nacional**.



“En República del Cacao vivimos la sostenibilidad de manera integral, abarcando los tres pilares fundamentales: lo económico, lo social y lo ambiental. Cada acción y decisión que tomamos está alineada con estos principios, buscando siempre generar un impacto positivo que beneficie tanto a las comunidades con las que trabajamos como al planeta. Creemos que para lograr un cambio real, trabajar en conjunto es clave, donde cada miembro de nuestra organización y cada socio estratégico aporta hacia un futuro más sostenible y justo.”

- PAULINA PÁEZ

CEO B2B



En 2024, el **CODIR** estuvo integrado por **3 mujeres, de las cuales una mujer en posición de CEO**, de un total de **7 miembros**. Esta composición destaca nuestra **visibilidad y apoyo a la igualdad de oportunidades dentro de la organización**, como una estructura de gobernanza corporativa centrada en el talento y el desarrollo profesional de todos nuestros colaboradores.

El **CODIR** tiene diversas responsabilidades críticas, entre las que destacan la definición de las orientaciones estratégicas y la formulación de objetivos a largo plazo, para controlar que todas las estrategias están alineadas con la visión y los valores fundamentales de la marca en Ecuador.

Además, el **CODIR** se encarga de coordinar las diferentes áreas de la empresa, supervisa los avances hacia los objetivos establecidos y realiza los ajustes necesarios para asegurar que cada actividad esté alineada con la estrategia global. En términos de **comunicación**, este comité asegura que todas las decisiones y estrategias sean **claramente transmitidas** a nuestros equipos internos y, en algunos casos, a los accionistas y al público.

Gracias a la participación activa de nuestros accionistas, **República del Cacao** sigue fortaleciéndose en la región, aprovechando su experiencia y presencia en el mercado para mantener su posicionamiento competitivo.

## NUEVO LIDERAZGO EN REPÚBLICA DEL CACAO: PAULINA PÁEZ, PRIMERA CEO MUJER DE B2B

Avanzamos en nuestro desarrollo directivo con la llegada de **Paulina Páez** como **CEO B2B**. Este evento representa un momento histórico para República del Cacao, al ser **la primera ocasión** en que una mujer asume este cargo.

La llegada de **Paulina Páez** como **CEO de República del Cacao** marca un hito en nuestra historia y refuerza nuestro compromiso con la **diversidad y el empoderamiento femenino** en el liderazgo empresarial. Su trayectoria dentro de la compañía, especialmente como CFO, y su visión estratégica han sido fundamentales para asumir este nuevo rol con determinación y claridad de propósito. Este cambio de liderazgo no solo representa un avance en materia de **equidad**, sino que también fortalece nuestra **cultura organizacional**, al integrar una mirada basada en la experiencia, el conocimiento profundo del negocio y una proyección orientada al crecimiento sostenible y a la expansión internacional.

La presencia femenina en la **alta dirección** contribuye de manera tangible al fortalecimiento de nuestra **cultura organizacional**, promoviendo entornos más inclusivos, colaborativos y alineados con los valores que nos definen como empresa comprometida con la sostenibilidad y el desarrollo responsable.

“Entendemos la calidad como una práctica diaria que se construye en cada decisión técnica y en cada colaboración. Al trabajar con comunidades locales, integramos criterios claros de sostenibilidad y trazabilidad.”

- CARLA ESTÉVEZ

Gerente de Calidad e Investigación y Desarrollo B2B



## COMPROMISOS Y POLÍTICAS

GRI 2-22, GRI 2-23

En **República del Cacao**, nos adherimos rigurosamente a todos los requisitos regulatorios en materia de inocuidad y calidad, así como a las expectativas de nuestros clientes. Este compromiso se manifiesta en la mejora continua de nuestros procesos productivos, respaldados por un equipo altamente competente y capacitado. La comunicación, tanto interna como externa, es fundamental para asegurar que todos los estándares se mantengan y que la calidad de nuestros productos permanezca siempre en el más alto nivel.



RESPONSABILIDAD SOCIAL

### CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVAS

Nos adherimos a los requisitos legales y reglamentarios a través de la implementación del **Sistema de Gestión de Seguridad y Cumplimiento BASC V.6** (Business Alliance for Secure Commerce). Esto asegura la **integridad de nuestros procesos**, especialmente en lo que respecta a la prevención de delitos como corrupción, soborno y lavado de activos, entre otros. Promovemos la seguridad en el uso de las tecnologías de la información, garantizando que nuestros sistemas sean transparentes, seguros y éticos en todos sus aspectos.



RESPONSABILIDAD SOCIAL

### UN ENTORNO LABORAL SEGURO Y RESPETUOSO

Construimos un **entorno laboral seguro y respetuoso, libre de abuso laboral, discriminación, trabajo forzoso y trabajo infantil**. Nuestra empresa valora profundamente los derechos humanos y asegura que todas nuestras operaciones se basen en principios **éticos y justos**. Contribuimos al desarrollo sostenible y el bienestar de las comunidades donde estamos presentes, apoyamos la creación de **empleo digno** y promovemos un ambiente donde cada persona pueda desarrollarse plenamente.

## POLÍTICA DE PÉRDIDA Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

La pérdida y el desperdicio de alimentos representan un desafío apremiante en el diseño de sistemas alimentarios sostenibles. Según la **Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)**, alrededor del 14% de los alimentos se pierde entre la cosecha y la distribución, mientras que otro 17% se desperdicia en la distribución y en el consumo final, de acuerdo con el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA, 2021).

En República del Cacao nuestra dedicación a la sostenibilidad y la responsabilidad social nos compromete a reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos mediante una política interna alineada con los estándares **FSSC 22000 e ISO 22000: 2018**. Su alcance cubre las actividades de nuestra planta de chocolate relacionadas con la generación de reciclados aptos para el consumo humano, donaciones y desechos destinados al consumo animal.

Los productos no aptos para consumo humano, por ejemplo alimentos caducados o aquellos que presentan desviaciones en su elaboración, así como la cáscarilla de cacao, se utilizan como alimento para animales o abono agrícola, tras la adecuada coordinación con un gestor ambiental certificado. En cuanto a las donaciones, nos comprometemos a realizar aportes de manera permanente a diversas organizaciones.

Este enfoque refleja nuestro accionar en la recuperación de los excedentes de alimentos y a **reducir la inseguridad alimentaria**, favoreciendo la acción climática y la vida de ecosistemas terrestres.



# POLÍTICA DE PRIVACIDAD

Nuestra Política de Privacidad describe cómo recopilamos, usamos y protegemos la información de los usuarios de nuestro sitio web. Estamos plenamente comprometidos con la **protección de los datos personales**, y cada vez que solicitamos información identificable, aseguramos que esta solo se utilizará conforme a los términos descritos en nuestra política.



## USO DE LA INFORMACIÓN

En República del Cacao, la **seguridad en la información** de nuestros clientes es primordial. Manejamos sistemas de última generación que actualizamos constantemente para prevenir accesos no autorizados.



## COOKIES

Nuestro sitio web utiliza cookies para mejorar su experiencia, lo que nos permite **analizar el tráfico web y brindar un servicio personalizado**. Las cookies no otorgan acceso a los ordenadores ni a información personal de nuestros compradores en línea, a menos que por sí mismo decidan proporcionarla.



## CONTROL DE LA INFORMACIÓN

Ofrecemos la posibilidad a nuestros clientes en línea de limitar en cualquier momento la recopilación y uso de sus **datos personales** a través de nuestro sitio. Al registrarse, tienen la opción de recibir o no información promocional y pueden cancelar esta opción cuando lo deseen.

**En República del Cacao protegemos la privacidad de nuestra comunidad, porque creemos que cada historia merece ser guardada con respeto y confianza.**



# MEJORA CONTINUA: HACIA LA EXCELENCIA OPERACIONAL

El compromiso con la **mejora continua** es el motor que impulsa a República del Cacao a optimizar cada uno de sus procesos. Nuestro objetivo es alcanzar la **excelencia operacional en todos nuestros sistemas de gestión**. A través de la innovación constante en todas nuestras áreas de negocio y el desarrollo del talento humano, buscamos mejorar nuestros estándares y continuar como líderes en la industria del chocolate.

Nuestra estrategia corporativa se fundamenta en políticas efectivas en materia de sostenibilidad, ética empresarial y respeto por los derechos humanos, alineados con los **Objetivos de Desarrollo Sostenible**. Estos principios son nuestra brújula para operar de manera responsable y gestionar los riesgos asociados a nuestras operaciones, así como en planificar, controlar y mejorar los procesos para alcanzar nuestras metas.

## SARA (SISTEMA DE RECOLECCIÓN DE ALERTAS)

Para fortalecer este enfoque y asegurar un entorno ético, implementamos la herramienta **SARA**, un canal anónimo y seguro donde todos nuestros colaboradores y socios estratégicos, pueden denunciar conductas inapropiadas. Esta herramienta representa un accionar claro por la transparencia y la responsabilidad.

**SARA** funciona como un sistema de alerta temprana, diseñado para identificar posibles irregularidades y permitirnos actuar de manera rápida y eficiente ante situaciones de riesgo, protegiendo así la integridad de nuestra organización.

Este sistema no solo facilita la **denuncia de actos de discriminación, fraude o abuso**, también desempeña un papel clave en el fortalecimiento de una cultura organizacional basada en el respeto y la confianza. Con SARA, **promovemos un entorno laboral donde cada individuo se sienta valorado y seguro**.

"Para nosotros la sostenibilidad es mucho más que una estrategia, es una forma de vivir, en la que cada actividad, desde el empaque hasta la cadena de valor, se convierte en una declaración de amor y responsabilidad hacia nuestro planeta y hacia las personas que lo habitan."

-JEANELY GRIJALVA

Jefa de I & D y de marca B2C



## DECLARACIÓN DE LA ESTRATEGIA DE DESARROLLO SOSTENIBLE

En República del Cacao concebimos nuestra visión estratégica como un modelo de negocio sostenible. Bajo esta premisa buscamos fortalecer relaciones de impacto por medio del involucramiento de todos los actores de nuestra cadena de valor: **proveedores, clientes, colaboradores y aliados estratégicos.**

Nuestro plan de sostenibilidad está basado en el triple impacto **social, ambiental y económico**, tanto a nivel corporativo como en las comunidades en las que impactamos. Nuestra estrategia de sostenibilidad se integra de manera transversal en el negocio guiando las decisiones de todas las unidades para obtener un crecimiento rentable y de valor compartido en el largo plazo.

Nuestro propósito y pilares de marca y sostenibilidad encaminan nuestra visión estratégica. Por lo tanto, cada gerente de área trabaja anualmente no solo en cumplir objetivos socio ambientales, sino en impulsar aquellos enmarcados en los principios del **Pacto Global de las Naciones Unidas**, los Objetivos de Desarrollo Sostenible y los estándares internacionales de certificación B Corp.



## PILARES DE SOSTENIBILIDAD



# OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

En República del Cacao nos alineamos con los **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)** de las Naciones Unidas, integrándolos de manera coherente en nuestra estrategia corporativa. Trabajamos para construir un futuro más justo, inclusivo y sostenible por lo que cuidamos que cada acción que llevemos a cabo, aporte un valor significativo a la sociedad.

1 FIN DE LA POBREZA



Impulsamos un futuro más justo al promover salarios dignos y condiciones laborales éticas en toda nuestra cadena de valor. A través de programas de empoderamiento, fortalecemos las capacidades de nuestros agricultores aliados, impulsamos su desarrollo económico y mejoramos su calidad de vida, construyendo **oportunidades reales de crecimiento sostenible**.

2 HAMBRE CERO



Promovemos la colaboración con agricultores locales al respaldar prácticas sostenibles que cuidan el ecosistema y enriquecen la salud del suelo. Nos enorgullece utilizar ingredientes trazables de origen responsable que garanticen **la calidad y la ética** a lo largo de nuestra cadena de suministro. De igual manera, impulsamos proyectos de capacitación y recursos que fomentan el cuidado de los suelos y la seguridad alimentaria.

3 SALUD Y BIENESTAR



Aportamos al desarrollo de las comunidades rurales de donde provienen nuestras **materias primas**. Mejoramos la calidad de vida a través de prácticas agrícolas sostenibles, apoyando a productores locales e invirtiendo directamente en estas localidades. Este compromiso impulsa el bienestar social y económico, empoderando a las comunidades y forjando un futuro próspero y sostenible.

5 IGUALDAD DE GÉNERO



Impulsamos la igualdad de género como motor de una sociedad más justa y competitiva. Para nosotros la igualdad de género es un elemento estratégico para la **competitividad**. Por ello, garantizamos igualdad de oportunidades, remuneración justa, acceso a roles de liderazgo y un entorno laboral libre de discriminación y sesgos.

7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE



Fomentamos una **cultura de conciencia energética** que impulsa prácticas de consumo responsable. Cada acción respalda la sostenibilidad de nuestras operaciones y refuerza nuestra visión de construir un futuro más limpio y eficiente.

8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO



Aseguramos condiciones de empleo dignas y promovemos buenas prácticas laborales en toda nuestra cadena de suministro. Fomentamos el respeto absoluto a los derechos fundamentales de las personas e impulsamos la **inversión directa en el país** para la generación de empleo. Caminamos hacia el crecimiento económico sostenible.

9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA



Nos enfocamos en crear infraestructuras resilientes que optimizan nuestras operaciones y cuidan el **medio ambiente**. Por ello, adoptamos prácticas sostenibles en cada etapa de diseño y construcción, priorizando la eficiencia en el uso de recursos y reduciendo las emisiones.

12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



Colaboramos estrechamente con productores locales en prácticas agroecológicas que fortalecen nuestras raíces comunitarias. Como **empresa B**, impulsamos un modelo de negocio responsable que reduce nuestra huella ecológica y promueve el bienestar del planeta.

13 ACCIÓN POR EL CLIMA



Avanzamos hacia una gestión energética más inteligente, incorporando soluciones que respetan el **equilibrio ambiental**. Con nuestros aliados agrícolas, impulsamos prácticas que regeneran la tierra y aseguran la permanencia de los cultivos nativos.

15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES



Nuestro compromiso con la Tierra es tan auténtico como el sabor de nuestro chocolate. Protegemos los **bosques**, cuidamos la **vida silvestre**, revitalizamos los **suelos** y conservamos los **hábitats naturales** que nos dan origen. Impulsamos la siembra continua de cacao fino de aroma, honrando una especie emblemática del Ecuador. Cada árbol que florece es un acto de regeneración y un paso firme hacia la conservación de nuestros ecosistemas.

17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS



Construimos alianzas con propósito que amplifican nuestro impacto positivo. Trabajamos en colaboración con la **academia, organizaciones no gubernamentales y sectores público y privado**, impulsando esfuerzos conjuntos para enfrentar de manera efectiva los desafíos sociales, ambientales y económicos de nuestro tiempo.

# CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN Y LAS NORMATIVAS

GRI 2-27

En República del Cacao impulsamos una producción responsable, cumpliendo de forma estricta las normativas locales e internacionales que regulan el ambiente, los derechos laborales y la seguridad en el trabajo. Operamos bajo altos estándares de calidad, respaldados por certificaciones reconocidas a **nivel mundial**.

Nuestro entorno laboral promueve el **respeto, la seguridad y la equidad**, garantizando espacios **libres de abuso, discriminación, trabajo forzado o infantil**. Actuamos con ética y responsabilidad en cada etapa de nuestra operación, contribuyendo al bienestar de nuestras comunidades y al desarrollo sostenible.

Cada decisión reafirma nuestra visión de construir un mejor futuro, respetando el origen y honrando la excelencia, un grano de cacao a la vez.



### CERTIFICACIÓN B CORP

Desde 2020, República del Cacao es parte de las **Empresas B**, certificación que avala nuestro compromiso de generar impacto social, ambiental y económico positivo en cada etapa de nuestro modelo de negocio. Al recertificarnos, reafirmamos nuestro esfuerzo por mejorar procesos, apoyar comunidades locales y cuidar el planeta de forma constante.



### CERTIFICACIÓN FSSC

En 2024, en República del Cacao ratificamos nuestro compromiso con la excelencia al mantener la certificación **FSSC 22000**, uno de los estándares internacionales más rigurosos en seguridad alimentaria. Esta certificación respalda la solidez de nuestros procesos productivos y de cadena de suministro, fortaleciendo la confianza de nuestra comunidad en la calidad y trazabilidad de nuestros chocolates de origen.



### CERTIFICACIÓN BASC

En República del Cacao contamos con la certificación **BASC (Business Alliance for Secure Commerce)**, que garantiza la seguridad en nuestra cadena de suministro y previene riesgos asociados al comercio internacional. Esta certificación fortalece nuestras operaciones logísticas bajo estándares globales, promoviendo una gestión ética, segura y confiable desde el origen.



### PROGRAMA DIRECT TRADE

En República del Cacao trabajamos bajo el modelo de **Direct Trade**, fortaleciendo vínculos directos con nuestros agricultores y eliminando intermediarios en la cadena de valor.

Este enfoque reconoce el rol esencial de hombres y mujeres que cultivan con dedicación cada grano de cacao, impulsando un comercio más justo, sostenible y respetuoso con quienes protegen la riqueza de nuestro origen.



### HALAL

La certificación HALAL avala el cumplimiento de las normas y requisitos alimentarios establecidos por la ley islámica. Este reconocimiento nos permite acercar nuestros chocolates a **nuevos mercados en Medio Oriente**, llevando el cacao fino de aroma latinoamericano a consumidores que valoran la calidad, el respeto cultural y la autenticidad en cada producto.



### KOSHER CERTIFICATIONS

Esta certificación respalda el cumplimiento de estrictas **normas alimentarias del judaísmo**.

Este reconocimiento asegura que nuestros productos son aptos para personas practicantes de esta religión, ampliando nuestra conexión con comunidades internacionales que valoran la calidad, la autenticidad y el respeto por sus tradiciones.



### ISO 9706

En República del Cacao diseñamos los empaques de nuestras barras de chocolate con materiales reciclables, biodegradables y acid free, cumpliendo la **norma ISO 9706**.

Esta elección asegura su durabilidad, facilita su reciclaje y refuerza nuestro compromiso de cuidar el medio ambiente, sin comprometer la calidad ni la esencia de nuestros productos.



## RECONOCIMIENTOS POR NUESTRO COMPROMISO SOSTENIBLE Y DE DESARROLLO

GRI 2-28



### PREMIO VISTAZO 2024

Reconocidos como una de las **50 empresas ecuatorianas** que más contribuyen al cumplimiento de los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible).



### PREMIOEXPOR 2024 DE FEDEXPOR

Por nuestro compromiso con el sourcing responsable, la sostenibilidad y la innovación, llevando el cacao fino de aroma ecuatoriano a más de **20 países** como un producto de calidad internacional.



### SELLO EMPRESA INCLUSIVA

Otorgado por **ACNUR** (Agencia de Naciones Unidas para los Refugiados) por nuestro compromiso con la inclusión social y la formación de personas en movilidad humana.

## SALUD Y SEGURIDAD DEL CONSUMIDOR

GRI 416-1

### Nuestra garantía de calidad

En República del Cacao, la calidad de nuestros productos y la seguridad de nuestros consumidores son prioridades absolutas. La confianza que nuestra comunidad deposita en nuestra marca nos compromete a garantizar que cada producto contribuya al bienestar de quienes nos eligen.

Conscientes de las altas expectativas de nuestros grupos de interés, implementamos estrictas medidas de control, manejo y producción para asegurar la excelencia en cada etapa del proceso.

### Cultura de calidad

Lanzamos un proyecto prometedor para fomentar una **cultura de calidad** dentro de la empresa. A través de iniciativas como la **Feria de Calidad**, invitamos a otras empresas a compartir sus buenas prácticas y reforzamos los conocimientos de nuestros colaboradores, creando una **comunidad de empresas** comprometidas con la excelencia.

El lema **¡Juntos somos calidad!** refleja nuestro enfoque colaborativo, donde cada miembro del equipo es responsable de asegurar que cada paso del proceso esté alineado con nuestra visión de excelencia y sostenibilidad.

### Capacitación continua

Para garantizar que todos nuestros colaboradores estén preparados para afrontar los desafíos del sector, mantenemos un programa de **capacitación constante en temas clave como sensorialidad, calidad, normativas y reglamentación**. Estas capacitaciones nos permiten estar a la vanguardia en cuanto a nuevas tecnologías y tendencias del mercado.

Por otro lado, nuestro equipo realiza **visitas periódicas a proveedores críticos** para fortalecer relaciones, asegurar el cumplimiento de los **requisitos cualitativos**, evaluar procesos, identificar posibles riesgos, entre otros, con el objetivo de contribuir y asegurar un producto final de excelente calidad.

### Innovación en empaque y sostenibilidad

Durante el año de reporte iniciamos estudios de **reducción de plástico** en nuestros empaques profesionales, buscando alternativas que **mantengan la vida útil del producto** mientras minimizan el impacto ambiental. Este proyecto es una parte integral de nuestra estrategia macro de **sostenibilidad**, alineándose con nuestra visión de ofrecer productos de alta calidad y enmarcados dentro de nuestro pilar Compromiso Ambiental.



"Fortalecemos a nuestros finqueros a través de capacitaciones y un apoyo integral en la gestión de recursos, de esta forma fortalecemos nuestra cadena de valor desde el origen."

- PABLO VALDIVIESO

Gerente de Operaciones B2B

Cuidamos los detalles

En 2024 logramos un **avance significativo al pasar de la certificación FSSC 5.1 a la versión 6**, lo que refuerza nuestro accionar con los **estándares internacionales** en seguridad alimentaria. Como lo demanda la ciencia, trabajamos incansablemente, con meticulosidad y sin olvidar la responsabilidad inherente al trabajo bien hecho.

Como parte de **nuestra mejora continua**, realizamos una inversión clave en infraestructura con la instalación de **nuevos pisos en la planta de chocolate y las bodegas**. Utilizamos **Ucrete**, un material altamente resistente que proporciona mayor seguridad al producto, para asegurar que las condiciones de producción y almacenamiento sean óptimas para mantener nuestra calidad.

Adaptabilidad y resiliencia ante la crisis del cacao

La crisis global del cacao en 2024 puso a prueba la fortaleza de la industria, al afectar la disponibilidad de materias primas. Sin embargo, en **República del Cacao**, demostramos una resiliencia inquebrantable. Adaptamos nuestros procesos de manera ágil y eficiente, transformando la adversidad en oportunidad y demostrando que, incluso en tiempos difíciles, nuestra calidad y excelencia se mantuvieron intactas.

Este enfoque estratégico nos permitió seguir produciendo chocolate de **excelencia, y mantener la satisfacción de nuestros clientes** en medio de circunstancias complejas. La verdadera fortaleza de nuestra marca es la **innovación y creatividad** que nos prueba en los momentos de crisis; las manos del campo de nuestros agricultores y las sonrisas de nuestros clientes han sido nuestra fuente de apoyo para avanzar.

GESTIÓN DE TEMAS MATERIALES

GRI 2-2, GRI 3-3

En República del Cacao reconocemos que construir un camino hacia la verdadera sostenibilidad comienza con la escucha activa de nuestros grupos de interés. Nos comprometemos a centrar nuestros esfuerzos en los temas genuinamente relevantes para nuestra operación, nuestro entorno y el futuro que juntos queremos construir.

Durante la elaboración de esta **Memoria de Sostenibilidad 2024**, aplicamos el principio de materialidad definido por los **Estándares GRI**, identificando, priorizando y validando aquellos temas que reflejan los impactos económicos, ambientales y sociales más significativos de nuestra actividad, así como los asuntos considerados como esenciales para nuestros aliados, colaboradores, clientes, comunidades y otros públicos clave.

A continuación, presentamos nuestra lista de temas materiales que responde a las prioridades que fortalecen nuestra gestión sostenible y consolidan nuestro compromiso con el entorno, las personas y el crecimiento responsable.



ECONÓMICOS

- Desempeño económico
- Presencia en el mercado
- Impactos económicos Indirectos
- Prácticas de abastecimiento
- Anticorrupción



AMBIENTALES

- Materiales
- Energía
- Agua
- Biodiversidad
- Emisiones
- Residuos
- Evaluación ambiental de proveedores



SOCIALES

- Empleo
- Salud y seguridad en el trabajo
- Formación y educación
- Diversidad e igualdad de oportunidades
- No discriminación
- Trabajo infantil
- Comunidades locales
- Evaluación social de los proveedores
- Salud y seguridad de los clientes
- Marketing y etiquetado

# DESEMPEÑO ECONÓMICO

GRI 201

## VALOR ECONÓMICO

DIRECTO, GENERADO Y DISTRIBUIDO



|                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| Facturación total          | USD 15,937,177.43 |
| Crecimiento de facturación | > 15%             |
| Activos totales            | > USD 15,000,000  |
| Patrimonio                 | USD 10,142,178.88 |
| Impuesto a la renta        | > USD 500,000     |

# PRESENCIA EN EL MERCADO Y LIDERAZGO TRANSFORMACIONAL

GRI 202

## VALORAMOS EL TALENTO NACIONAL

En Ecuador, República del Cacao se ha consolidado como el tercer país con mayores ventas, reflejando el valor de una operación construida desde el territorio y para el territorio. Este crecimiento responde a una estrategia que apuesta por el **talento local**, la producción responsable y las relaciones directas con nuestros aliados.

En República del Cacao, creemos en el poder transformador del talento local como pilar para impulsar nuestro **desarrollo sostenible con identidad**. Actualmente, el 100% del equipo directivo tanto en B2B como en B2C está conformado por profesionales ecuatorianos.

Nuestros colaboradores de la comunidad local, integrados en la estructura de gobernanza y toma de decisiones, fortalecen nuestra conexión con el contexto social, económico y cultural que nos rodea.

En República del Cacao, lideramos con identidad y este principio nos impulsa a seguir construyendo relaciones genuinas con nuestros **agricultores aliados, clientes, consumidores y socios estratégicos en todo el mundo**.

Seguimos trabajando con convicción, asegurando que nuestro impacto positivo inicie en el corazón de nuestra organización, junto a personas que comparten **nuestros valores** y construyen, cada día, un futuro más justo y sostenible.

# IMPACTOS ECONÓMICOS INDIRECTOS

GRI 203

## NUESTRAS INVERSIONES EN INFRAESTRUCTURA Y SERVICIOS APOYADOS

GRI 203-1, GRI 203-2

En República del Cacao impulsamos el desarrollo sostenible a través de inversiones que fortalecen nuestras operaciones y generan valor en el entorno donde trabajamos. Por esta razón, priorizamos proyectos que **mejoran la infraestructura local, dinamizando la economía del país** y aportando a la **transformación positiva** de las comunidades vinculadas a nuestra cadena de valor.

En 2024, destinamos una **inversión de más de 600,000 dólares** dólares. Invertir de manera integral en nuestra empresa es esencial para catalizar el cambio hacia la sostenibilidad. Garantizamos la resiliencia operativa, la innovación en productos y procesos y la excelencia en la exposición de nuestra marca, buscando un impacto positivo duradero en la comunidad y el entorno.

Cada proyecto representa nuestro compromiso por construir entornos que impulsen el talento, fomenten la innovación y fortalezcan la excelencia operativa.



# PRÁCTICAS DE ABASTECIMIENTO

GRI 204-1

En República del Cacao, sabemos que **nuestras prácticas de abastecimiento** reflejan los valores que nos definen. Cada **ingrediente, servicio y relación comercial** forma parte de la cadena de valor que construimos con base en la sostenibilidad, la autenticidad y el compromiso local.

En 2024, realizamos compras por más de 10 millones de dólares, de los cuales el 63% corresponden a **proveedores locales**. Esta proporción refleja nuestra apuesta por fortalecer las **economías regionales**, dinamizar los territorios productivos y generar impacto desde el origen.

En línea con esta visión, registramos un incremento con respecto a 2023, año en el que la proporción de compras locales representó el **60,40% del total**. Esta evolución consolida una estrategia de abastecimiento consciente, que prioriza alianzas con actores que comparten nuestros principios de **calidad, ética y responsabilidad ambiental**.

Para nosotros, cada decisión de compra contribuye a la construcción de un ecosistema más **inclusivo, resiliente y conectado** con nuestras raíces. Apostamos por las compras responsables como el puente que conecta nuestro compromiso con la excelencia y el afán que tenemos por construir un mundo mejor.

# ANTICORRUPCIÓN

GRI 205, GRI 205-2

## INTEGRIDAD Y CUMPLIMIENTO ÉTICO

En **República del Cacao**, trabajamos con **responsabilidad, honestidad e integridad** en cada acción que emprendemos. Asumimos con seriedad nuestro compromiso de actuar con transparencia, respetando sine qua non **el marco legal en los países en donde desarrollamos nuestras operaciones**.

Un paso significativo hacia la consolidación de nuestros valores fundamentales de integridad y transparencia es la adopción del **Código Anticorrupción corporativo** que establece lineamientos para prevenir actos indebidos, conflictos de interés y prácticas contrarias a la ética empresarial.

Reafirmamos nuestra postura mediante **formaciones anuales obligatorias dirigidas al Comité de Dirección (CODIR)**, al equipo administrativo y a todos nuestros colaboradores. Estas capacitaciones se imparten en la plataforma My Savencia, donde cada integrante completa el módulo Anticorruption Awareness. Además, entregamos una copia física del código a cada nuevo miembro durante su inducción.

### FORTALECEMOS NUESTRA IDENTIDAD OPERATIVA

En el entorno empresarial, la corrupción representa un riesgo que pone en juego la **transparencia, la legalidad y la sostenibilidad de las organizaciones**. Como parte de este enfoque, desarrollamos **capacitaciones anuales** para todo el equipo, con el objetivo de fortalecer una cultura preventiva y fomentar el cumplimiento en todos los niveles de la operación.

En 2024, **no se reportaron incidentes de corrupción**, estos resultados demuestran la efectividad de nuestras medidas y el compromiso del equipo con nuestros valores.



# CÓDIGO DE CONDUCTA ANTICORRUPCIÓN

En República del Cacao promovemos una cultura con tolerancia cero a la corrupción. Este principio se encuentra reflejado en nuestro **Código de Conducta Anticorrupción**, que establece las normas, principios y directrices que rigen el comportamiento de todos quienes forman parte de la organización.

Los lineamientos del Código se aplican en todas las circunstancias, a todo el grupo y a cada colaborador, sin excepción.



## POLÍTICAS INTERNAS

**Gestión de compras y proyectos de inversión**  
Toda compra o inversión se gestiona en función de criterios de calidad, precio y confiabilidad.

**Cumplimiento con las normas tributarias y societarias del país**

**Política de manejo de efectivo**

**Conflicto de intereses**  
Los colaboradores deben evitar situaciones en las que sus propios intereses puedan entrar en conflicto con los intereses de la empresa, así como situaciones que puedan influir en su juicio o sus actos o dar esa impresión a terceros.

**Procedimientos para Regalos e Invitaciones**  
Se posee un documento regulatorio para todos los colaboradores, a través del cual deben reportar regalos o invitaciones al grupo a nivel internacional.

**\*Estas son solo algunas de nuestras políticas internas. Contamos con otras que también fortalecen nuestro compromiso con la ética y la gestión responsable.**



## AUDITORÍAS

### Auditorías internas

Se realizan anualmente con el respaldo de entidades internacionales externas. Los resultados se comunican a nivel local como parte del cumplimiento con los entes de control.

### Auditoría de certificación de gastos en el exterior

Una firma externa revisa de forma anual todos los gastos realizados fuera del país, verificando que hayan sido ejecutados conforme a lo reportado.



# MATERIALES

## INSUMOS RECICLADOS UTILIZADO

GRI 301-2

En República del Cacao, la sostenibilidad es el eje que guía nuestras decisiones y acciones. Cada paso que damos protege el entorno, **regenera los ecosistemas y construye un futuro más responsable** para las próximas generaciones. Como parte de nuestras prácticas de producción sostenible, promovemos el uso de insumos reciclados en nuestros procesos productivos, fortaleciendo nuestro enfoque hacia la **economía circular y la eficiencia en el uso de los recursos**.



### Nuestros esfuerzos se enfocan en:

#### REUTILIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DE CHOCOLATE

Implementamos políticas internas para reincorporar de manera controlada y segura los **materiales reciclados** en el proceso productivo, minimizando el desperdicio y maximizando el aprovechamiento de los recursos.

#### EMPAQUES RESPONSABLES

Las barras de chocolate y productos terminados son empacados utilizando materiales biodegradables, reciclables y acid-free, elaborados bajo la **norma ISO 9706**, que certifica la resistencia y durabilidad del papel bajo condiciones responsables.

#### INFRAESTRUCTURA SOSTENIBLE

Nuestras chocolate boutiques han sido diseñadas bajo **principios de sostenibilidad**, utilizando materiales responsables con el medio ambiente y sistemas de construcción que reducen el impacto ambiental.

#### POLÍTICA DE PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Aplicamos esta política para gestionar de manera adecuada el reciclaje de insumos, **reducir las pérdidas de alimentos a menos del 1%** y fomentar la reutilización y revalorización de materiales de forma segura y certificada.



“En República del Cacao cada decisión que tomamos tiene el propósito de ofrecer productos de alta calidad y amables con el planeta”

- CARLA ESTÉVEZ

Gerente de Calidad e Investigación & Desarrollo B2B



"Para nosotros la sostenibilidad se traduce en eficiencia, cada proceso se convierte en un compromiso vivo por reducir el impacto de los recursos no renovables, sin comprometer la seguridad de nuestros colaboradores ni la calidad del producto."

- CARLOS CARRILLO

Jefe de Producción B2B

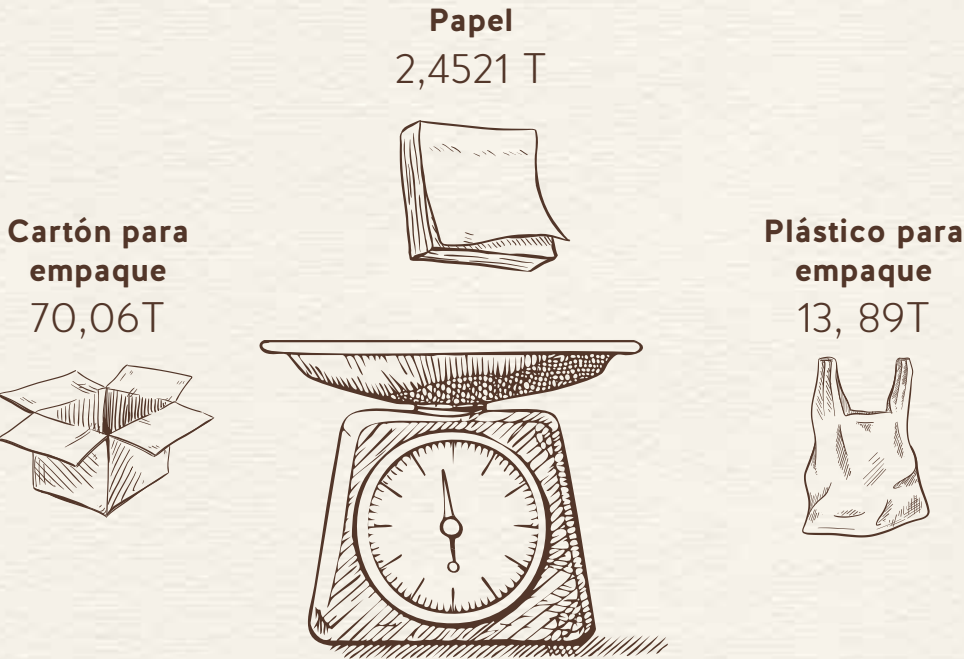


MATERIALES UTILIZADOS POR PESO O VOLUMEN

GRI 301-1

En República del Cacao cada recurso que incorporamos en nuestra cadena de valor responde a criterios de **calidad, trazabilidad y compromiso ambiental**.

Durante 2024, utilizamos un volumen total de **86,40 toneladas** de materiales en nuestras operaciones, entre los que se destacan:



Seguimos trabajando para que cada material que forme parte de nuestros procesos productivos responda a nuestro compromiso hacia operaciones más limpias, eficientes y sostenibles.

ENERGÍA

CONSUMO DE ENERGÍA DENTRO DE LA ORGANIZACIÓN

GRI 302-1

En 2024, Ecuador enfrentó una **crisis energética** que afectó la continuidad de las operaciones industriales a nivel nacional. Este escenario exigió **medidas de adaptación y optimización** en la gestión del consumo energético en todo el país.

Frente a esta coyuntura, en **República del Cacao** fortalecimos nuestros planes de eficiencia energética para garantizar la estabilidad de nuestras operaciones.



Durante el año, el consumo energético en nuestra **planta de producción B2B** fue de **766.654,34 kWh**, logrando una reducción del 3 % respecto al 2023.

De manera paralela, en la operación **B2C**, en nuestro **laboratorio de desarrollo de productos**, el consumo energético registrado fue de 72.234 kWh durante 2024

Este resultado es aún más significativo considerando que, pese al uso de **generadores eléctricos** por los cortes programados, logramos controlar el consumo de energía mediante estrategias de optimización.



# TRANSFORMACIÓN ENERGÉTICA Y REDUCCIÓN DE EMISIONES

GRI 302-4, GRI 302-5, GRI 305-5

En República del Cacao avanzamos hacia una producción cada vez más sostenible mediante la incorporación de **tecnologías limpias** en nuestras operaciones.

Como parte de este esfuerzo, ejecutamos dos acciones clave para reducir nuestro consumo energético:

## Mantenimiento de equipos críticos

Optimizamos los mecanismos internos y repotenciamos motores en la planta B2B, logrando una reducción del 1 % en el consumo de kWh por tonelada producida frente a 2023.

## Instalación de paneles solares

Incorporamos energía renovable para el calentamiento de agua en procesos de limpieza, disminuyendo nuestra dependencia de fuentes convencionales y promoviendo el uso de tecnologías limpias.

### EL ANÁLISIS TÉCNICO EVIDENCIÓ QUE

Con el nuevo sistema solar térmico de **500 litros**, el consumo energético sería de **4032 kWh al mes**.

En comparación, el sistema actual de 100 litros consume **6000 kWh al mes**, y un tanque convencional de 500 litros sin energía solar llegaría a **39.960 kWh al mes**.

Adicionalmente, el sistema solar cuenta con una vida útil estimada de **al menos 20 años** fortaleciendo la resiliencia y eficiencia energética de nuestras operaciones a largo plazo.

### IMPACTOS ESPERADOS DEL PROYECTO SOLAR

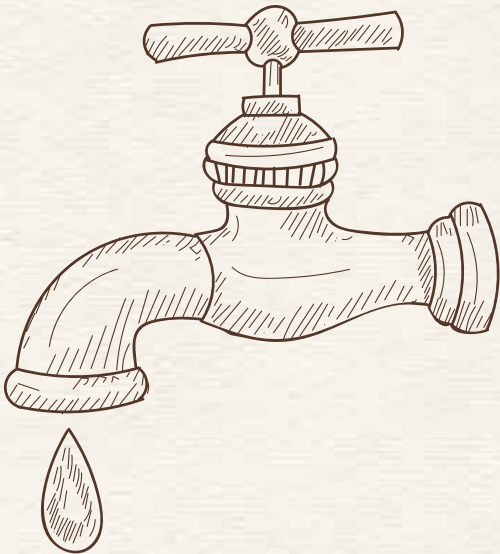
**Reducción del 0,5 %** del consumo energético total de la planta.

**Reducción de emisiones de CO<sub>2</sub>**: entre **1,5 y 2 toneladas por año**, según datos de nuestro proveedor ambiental (IPEGES).

# AGUAS

## GESTIÓN RESPONSABLE DEL AGUA

GRI 303-1, GRI 303-2, GRI 303-4, GRI 303-5



En República del Cacao gestionamos el agua de forma consciente, priorizando su uso eficiente. En el periodo reportado, el consumo total fue de **936 m<sup>3</sup>**, necesario para el mantenimiento y expansión de nuestra infraestructura.

Este consumo se debió al mantenimiento de las conchas, el vaciado del sistema de enfriamiento e instalación de **dos nuevos tanques de 4 toneladas de chocolate**, y la renovación del sistema de ablandamiento de agua.

También se requirió agua para la construcción de infraestructura del sistema de cableado. Aunque estas acciones aumentaron temporalmente el consumo, buscan asegurar la eficiencia operativa a largo plazo y una gestión responsable del agua, manteniendo una visión preventiva y eficiente para minimizar el impacto ambiental asociado a nuestras operaciones.



### OPTIMIZACIÓN EN PROCESOS PRODUCTIVOS

Instalamos un **nuevo sistema de ablandamiento** que mejora la calidad del agua, reduce el consumo energético y optimiza el uso de agua.

### RESPUESTA A LA CRISIS HÍDRICA

Implementamos un **plan de racionamiento interno** durante la sequía de 2024, priorizando el agua para procesos críticos.

### MANEJO RESPONSABLE DE VERTIMIENTOS

Fortalecimos **nuestro plan de control de descargas**, asegurando que cada vertido cumpla con los parámetros normativos y minimizando el impacto sobre los cuerpos de agua.



## BIODIVERSIDAD

### IMPACTOS SIGNIFICATIVOS DE LAS ACTIVIDADES, PRODUCTOS Y SERVICIOS EN LA BIODIVERSIDAD

GRI 304-2

En República del Cacao entendemos que proteger la biodiversidad es preservar nuestro legado agrícola e impulsar la resiliencia de los ecosistemas que sostienen la producción de nuestro cacao nacional fino de aroma. Cada acción que emprendemos busca **fortalecer prácticas sostenibles** y regenerativas en los territorios donde operamos.



#### Resiliencia y sostenibilidad en tiempos de crisis

La **crisis global del cacao en 2024** dejó en evidencia los principales retos que enfrenta el sector. El cambio climático y el avance de enfermedades afectaron seriamente a los cultivos tradicionales. A esto se sumó el cambio hacia variedades de cacao como el CCN51. Esta variedad permite producir más cantidad, pero reduce la calidad del grano, requiere el **uso intensivo de agroquímicos** y **contribuye a la pérdida de biodiversidad y al deterioro de los suelos**.

Ante este escenario, en República del Cacao trabajamos para proteger el cacao nacional **fino de aroma**, única variedad que utilizamos en producir nuestros productos, fortaleciendo los ecosistemas, preservando la **diversidad genética** y construyendo oportunidades sostenibles para nuestros **productores**.

## CENTRO DE ACOPIO EN VINCES

Nuestro **Centro de Acopio** está ubicado en la ciudad de Vincés, en la provincia de Los Ríos, Ecuador, considerada como un referente nacional e histórico en la producción del cacao fino de aroma. Este Centro es clave para garantizar el abastecimiento de cacao de origen, trazable y a precios justos, estrechando relaciones a largo plazo con nuestros aliados cacaoteros de la zona, asegurando así su desarrollo económico, social y ambiental.

Colaboramos con más de **30 familias** en esta región, asegurándoles ingresos económicos mediante la garantía de compra de cacao. Les ofrecemos un precio justo, superior al del mercado, por cada tonelada. Anualmente, evaluamos las condiciones de vida de los agricultores y realizamos un diagnóstico exhaustivo de las fincas mediante visitas técnicas en el terreno, gracias a nuestro equipo técnico especializado.

Estas acciones nos permiten verificar procesos, minimizar riesgos y asegurar la calidad de la producción. Además, nos esforzamos de manera permanente por desarrollar las capacidades de los finqueros a través de **Escuelas de Campo** con el apoyo de expertos nacionales y extranjeros en temas específicos y de interés para la mejora de los cultivos.

Las plantaciones que apoyamos tienen entre **50 y 80 años** de antigüedad y enfrentan pérdidas cercanas al **10%** debido a sequías, enfermedades e inviernos prolongados. Para revitalizar estos cultivos históricos, impulsamos programas de **podas, rehabilitación de plantaciones y siembra de cacaos micorrizados**, respetando la microbiología natural del suelo y fortaleciendo la resiliencia de los sistemas productivos.

Cada acción reafirma nuestra visión de proteger el cacao de origen, cuidar los ecosistemas que le dan vida, asegurar su futuro y honrar esta especie emblemática del Ecuador.





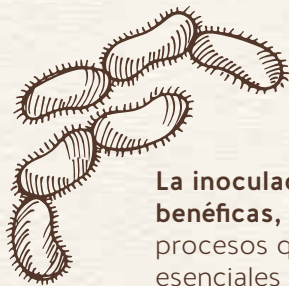
## INNOVACIÓN EN VIVEROS PARA PROTEGER LA CALIDAD DEL CACAO NACIONAL

La producción de plántulas de cacao en el país enfrenta limitaciones debido al uso de sustratos de baja calidad en viveros comerciales, lo que genera árboles menos productivos y desmotiva a los agricultores a mantener variedades locales.

Para cambiar esta realidad, en República del Cacao desarrollamos un modelo innovador de **vivero agroecológico**, donde las plantas de cacao nacional son fortalecidas desde su germinación mediante:



La simbiosis con hongos micorrízicos del suelo.



La inoculación de bacterias benéficas, responsables de procesos químicos y biológicos esenciales para la nutrición natural del cultivo.

Este modelo mejora la estructura del suelo, incrementa la resistencia a enfermedades, reduce la demanda de fertilizantes químicos y favorece el desarrollo de cultivos más productivos y resilientes a la sequía.

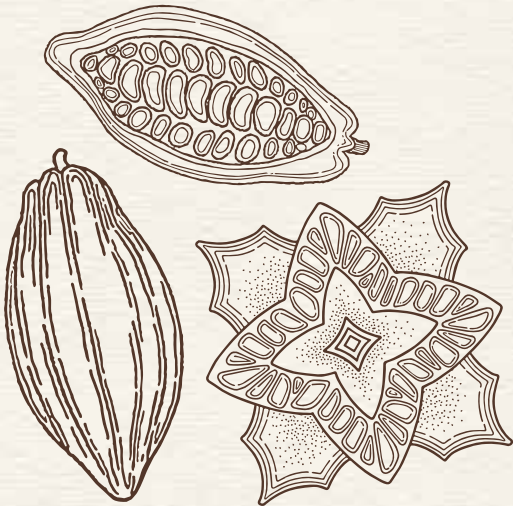
Hasta la fecha, liberamos **1500 plantas micorrizadas** que ya se encuentran en producción, caracterizadas por su **adaptabilidad, bajo requerimiento de insumos y alta resistencia a condiciones adversas**.



## EXPANSIÓN DE LA BIODIVERSIDAD

Conscientes de la necesidad de escalar esta transformación, en los próximos años ampliaremos nuestro impacto mediante:

La producción de **7000 plantas injertadas** de cacao nacional de alta producción, seleccionadas de las mejores fincas de nuestros agricultores aliados. La entrega de estas plantas a productores comprometidos con la **conservación genética del cacao de aroma** y el fortalecimiento de un modelo de producción sostenible y rentable.



Esta intervención busca duplicar la productividad de las plantaciones tradicionales a partir del **tercer año**, promoviendo una agricultura regenerativa que respeta el equilibrio natural del agroecosistema y protege la biodiversidad que da origen a nuestro cacao.

La crisis mundial del cacao nos recuerda que cuidar el cacao fino de aroma ecuatoriano es proteger uno de los mayores tesoros de nuestro país. En República del Cacao sembramos **futuro y calidad premium**.

RESIDUOS

RESIDUOS NO DESTINADOS A ELIMINACIÓN

GRI 306-1, GRI 306-4, GRI 306-5

Disminución de la generación de residuos sólidos

En el último trimestre de 2024 implementamos una iniciativa para reemplazar los empaques plásticos y cartones usados en el almacenamiento de nibs por **fundas reutilizables de tela**.

Estas fundas, lavadas bajo protocolos de inocuidad controlada, permiten extender su uso en el tiempo y disminuir la generación de residuos sólidos. Esta acción **optimiza el uso de materiales, reduce la generación de residuos** enviados a disposición final y genera un ahorro en costos operativos.

Al ser reutilizables, las fundas de tela permiten un uso continuo mes a mes, fortaleciendo la eficiencia en nuestros procesos logísticos y disminuyendo el impacto ambiental.



Cartones evitados (unidades)



Fundas reutilizables utilizadas (unidades)

|           |    |    |
|-----------|----|----|
| Noviembre | 31 | 2  |
| Diciembre | 31 | 36 |

RESIDUOS GENERADOS Y GESTIONADOS

GRI 306-3

Trabajamos continuamente para caracterizar, segregar y dar una disposición adecuada a los residuos generados:

RESIDUOS RECICLADOS O REUTILIZADOS

Los residuos reciclables son gestionados a través de operadores ambientales autorizados, quienes aseguran su reaprovechamiento conforme a la normativa vigente.

RESIDUOS DESTINADOS A ELIMINACIÓN

Los residuos no aprovechables son enviados a disposición final segura, garantizando su manejo responsable.

El objetivo de nuestras acciones es reducir al mínimo los residuos enviados a relleno sanitario y **maximizar la valorización de materiales**, integrando los principios de la economía circular.

GESTIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS

En República del Cacao manejamos de forma responsable los residuos orgánicos generados durante nuestras operaciones, asegurando que su tratamiento contribuya a la economía circular y a la regeneración del entorno.

Durante 2024, las grasas orgánicas recolectadas fueron enviadas a una **Planta de Tratamiento de Aguas Residuales (PTAR)**, donde siguieron un proceso integral que incluye:



RELACIÓN AMBIENTAL Y SOCIAL DE PROVEEDORES

GRI 308-1, GRI 308-2, GRI 414-1

En República del Cacao fortalecimos en 2024 nuestros procesos de verificación ambiental y social de proveedores, alineados con los principios de sostenibilidad y las nuevas exigencias internacionales como el **Reglamento Europeo contra la Deforestación (EUDR)**.

Como resultado de las auditorías realizadas, confirmamos que ninguno de nuestros proveedores de materia prima, **especialmente de cacao, entrega productos provenientes de zonas deforestadas**. Paralelamente, evaluamos el compromiso social de nuestros aliados mediante criterios vinculados al respeto de los derechos laborales, la equidad de género y el impacto comunitario.

Estas acciones integradas reafirman nuestro compromiso de construir una cadena de valor responsable, que respete los ecosistemas, promueva condiciones justas y garantice prácticas sostenibles desde el origen.

# MÁS CERCA A NUESTROS COLABORADORES

GRI 2-7, GRI 2-8

A continuación presentamos información detallada del empleo promovido por nuestra organización con un desglose contractual y de género. Cuanto más nos acercamos a nuestros colaboradores, más profundamente descubrimos su esencia y potencial.

TOTAL DE COLABORADORES: 145

|                                             | MUJER | HOMBRE |
|---------------------------------------------|-------|--------|
|                                             | 76    | 69     |
| Número de<br>trabajadores fijos             | 76    | 66     |
| Número de<br>trabajadores a<br>medio tiempo | 0     | 1      |
| Número de<br>trabajadores<br>temporales     | 0     | 2      |

Otros datos complementarios:  
2 colaboradores con capacidades especiales  
Promedio general de edad de la empresa: 34



## EMPLEABILIDAD

### GESTIÓN DEL TALENTO Y FORTALECIMIENTO ORGANIZACIONAL

GRI 401-1

En República del Cacao valoramos profundamente a nuestro talento humano, considerándolo uno de los principales pilares de nuestra sostenibilidad. Por eso, trabajamos de forma constante en el fortalecimiento de una cultura organizacional que potencie el desarrollo profesional, la estabilidad laboral y el compromiso colectivo con nuestro propósito.

Al cierre del 2024, el equipo alcanzó los 145 colaboradores activos, consolidando una estructura sólida en medio de un contexto desafiante marcado por la coyuntura política, la inseguridad y los efectos de la crisis del cacao. Esta cifra representa un equilibrio frente al año anterior, sin una reducción significativa en nuestra planilla, lo cual reafirma nuestro compromiso con la estabilidad laboral. En esta distribución, el 52.4% del talento humano está conformado por mujeres, un indicador positivo que refleja nuestro esfuerzo constante por promover la equidad de género en todos los niveles de la organización.

En cuanto a las modalidades contractuales, el 97.2% de nuestra plantilla corresponde a trabajadores fijos, mientras que el 0.7% labora a medio tiempo y el 2.1% fue contratado de manera temporal para atender picos de operación. La rotación de personal se mantuvo dentro de los márgenes esperados, especialmente considerando que parte de esta fue impulsada por contrataciones temporales asociadas a la estacionalidad del negocio. Además, el promedio general de edad en nuestra empresa se ubica en 34 años, reflejando un equipo joven y comprometido con el crecimiento sostenible.

Para hacer frente a estos desafíos, contamos con una Planificación de Gestión Humana orientada a consolidar a República del Cacao como una marca empleadora atractiva, confiable y cercana. Esta planificación se enfoca en el desarrollo del talento, y en la formación de entornos laborales seguros e inclusivos.

# REPÚBLICA DEL CACAO®



## BENEFICIOS PARA NUESTRO EQUIPO

GRI 401-2

En República del Cacao promovemos una **cultura organizacional que valora el bienestar** como parte esencial de la experiencia laboral. El cuidado de nuestro equipo refleja nuestros valores y construye relaciones sólidas, duraderas y con propósito.

Por esta razón todos nuestros colaboradores acceden a un **paquete de beneficios** integrales, diseñado para apoyar su desarrollo personal y profesional.

Además, como parte de nuestro compromiso con la **estabilidad laboral y la equidad**, no realizamos contrataciones a tiempo parcial. Esta política garantiza **condiciones justas y homogéneas** para todo el equipo, promoviendo un entorno en el que cada persona pueda crecer, desarrollarse y construir una trayectoria con sentido.



## PERMISO PARENTAL

GRI 401-3

En República del Cacao, entendemos que el bienestar familiar es parte esencial de una experiencia laboral íntegra. Es así que nos regimos por los beneficios contemplados en el **Código de Trabajo y la Ley del Cuidado Humano**, garantizando el cumplimiento de los derechos laborales y promoviendo entornos de trabajo que respeten cada etapa de la vida familiar.



EN 2024:

**Dos colaboradores** hicieron uso de su permiso de paternidad y se reincorporaron a sus funciones tras el período establecido.

**Dos colaboradoras** accedieron a su permiso de maternidad y continúan formando parte activa de nuestro equipo.

Como parte de nuestro compromiso, respaldamos el derecho a la **lactancia materna** mediante la habilitación de **salas de lactancia** adecuadas en nuestras instalaciones. Estos espacios promueven la comodidad y privacidad a las madres, mientras que para los padres garantizamos todos los beneficios establecidos en la normativa vigente.

# SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

GRI 403

## SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SALUD Y LA SEGURIDAD EN EL TRABAJO

GRI 403-1

PROYECTOS DE GRAN IMPACTO

### LA SEGURIDAD ES ASUNTO NUESTRO

En **República del Cacao** la seguridad es una prioridad que abarca todos los aspectos de nuestra operación. Bajo el lema **"La seguridad es asunto nuestro"**, trabajamos para garantizar un entorno laboral seguro y saludable para todos. Desde 2024, integramos un proceso **estratégico y riguroso** en el que **toda nueva iniciativa y proyecto** pasa por una **evaluación de ergonomía**. Este proceso tiene como objetivo prevenir cualquier tipo de riesgo que pueda afectar a nuestros trabajadores, y así garantizar que sus condiciones laborales sean lo más seguras y cómodas posible.

Nuestros proyectos no solo se enfocan en la **seguridad** como un objetivo independiente, están interconectados con nuestros tres pilares clave en **producción: seguridad, medio ambiente y eficiencia**. Estos pilares son fundamentales para crear un proceso de producción responsable que cumpla no solo con los más altos estándares de seguridad, sino también **minimice el impacto ambiental y optimice la eficiencia operativa**.

Al integrar estos tres pilares en cada una de nuestras operaciones, **aseguramos mantener un equilibrio** entre el bienestar de nuestros trabajadores, la sostenibilidad de nuestras actividades y la excelencia en la producción. De esta manera, protegemos la seguridad de cada colaborador, mientras **contribuimos a un entorno más saludable y productivo**, tanto dentro como fuera de nuestras instalaciones.

Estos mecanismos permitieron que, al finalizar el año, alcanzáramos el **100% de los indicadores exigidos por el Ministerio de Trabajo**. Así impulsamos un entorno laboral seguro para nuestros colaboradores, quienes representan la raíz que sostiene nuestro crecimiento y la esencia de todo lo que construimos.

En República del Cacao contamos con un sistema de gestión de salud y seguridad que cumple con la legislación ecuatoriana y se basa en varios componentes esenciales:



Política de Seguridad y Salud actualizada



Plan anual de capacitación en SSO



Brigadas de Emergencia



Reglamento interno de seguridad y salud



Comité Paritario de Seguridad y Salud



PROYECTO LOTO

### INNOVACIÓN EN SEGURIDAD

Con el objetivo de proteger a los trabajadores de la liberación inesperada de energía peligrosa durante el mantenimiento de equipos, en 2024 implementamos el proyecto de **Bloqueo y Etiquetado LOTO (Lockout-Tagout)** en toda la planta industrial.

#### Elementos clave del proyecto LOTO



##### Procedimiento de control de energías peligrosas:

Establecimos un procedimiento detallado para el bloqueo y etiquetado, orientado a controlar energías eléctricas, mecánicas, hidráulicas, neumáticas, químicas, térmicas, entre otras.



##### Adquisición de equipos:

Invertimos en tableros, candados, tarjetas y otros elementos necesarios para implementar eficazmente el sistema de bloqueo.



##### Instructivos y capacitación

Elaboramos instructivos específicos para cada máquina, lo que permite que solo el personal autorizado pueda retirar los dispositivos de bloqueo y etiquetas.

El **sistema LOTO** protege la integridad de nuestro personal al garantizar que, durante los procesos de mantenimiento, los equipos permanezcan bloqueados y controlados, evitando la liberación inesperada de energía y reduciendo riesgos operativos.

# IDENTIFICAMOS PELIGROS, EVALUAMOS RIESGOS E INVESTIGAMOS INCIDENTES

GRI 403-2, GRI 403-3, GRI 403-6, GRI 403-9

En República del Cacao, gestionamos la seguridad de forma preventiva a través de:



**Actualización anual de la matriz de riesgos** por área y cargo.



**Visitas de seguridad sorpresa** a la planta para identificar oportunidades de mejora.



**Monitoreo de días sin accidentes laborales.**



**Brigadas de emergencia** formadas en evacuación, incendios, comunicación de emergencias y primeros auxilios.

Gracias a estas acciones, cerramos 2024 con **solo un accidente laboral reportado**, reforzando nuestro enfoque preventivo a través de capacitaciones adicionales en el uso correcto de **Equipos de Protección Personal (EPP)**.

# IMPULSAMOS PROGRAMAS DE BIENESTAR INTEGRAL

Promovemos la **salud integral** de nuestro equipo a través de iniciativas diseñadas para fomentar su bienestar.

Entre los principales programas destacan:



**ACTÍVATE Y VIVE**

Una iniciativa enfocada en el cuidado mental, físico y emocional de los colaboradores, impulsando hábitos de vida saludable.



**FERIA DE SALUD**

Realizada para sensibilizar sobre la importancia de la prevención y el autocuidado.

Adicionalmente, contamos con el certificado de **Espacio Libre de Humo**, que valida nuestras instalaciones como un entorno sano y seguro para todos.

# DESARROLLAMOS TALENTO, CUIDAMOS A NUESTRA GENTE

GRI 403-5, GRI 404-1, GRI 404-2

En República del Cacao, promovemos una cultura organizacional que apuesta por **la prevención activa, el desarrollo de competencias y el cuidado integral de nuestros colaboradores**. La formación continua representa una inversión estratégica que protege el bienestar de nuestro equipo, fortalece su desempeño y construye entornos laborales más seguros, resilientes y productivos.



Durante 2024, impulsamos un programa integral de capacitación, alcanzando un promedio de **40 horas anuales de formación por colaborador**.

Se trataron temas clave como:

- **Prevención de riesgos laborales**, enfocada en la identificación y gestión de condiciones inseguras.
- **Capacitación de brigadas de emergencia**, incluyendo el uso de extintores y primeros auxilios para una respuesta eficaz ante incidentes.
- **Manejo manual de cargas**, orientado a prevenir lesiones musculoesqueléticas.
- **Feria de Salud**, realizada en conmemoración del Día Mundial de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que promovió estilos de vida saludables y buenas prácticas preventivas.
- **Riesgo ergonómico**, para la adecuada adaptación del trabajo a las capacidades físicas de cada colaborador.
- **Uso correcto de Equipos de Protección Personal (EPP)**, fortaleciendo la cultura del autocuidado.
- **Capacitación de organismos paritarios**, para la gestión participativa de la seguridad en el trabajo.
- **Simulacros de emergencia**, que permitieron poner en práctica protocolos de evacuación y respuesta rápida.



# IMPULSAMOS LA FORMACIÓN DE NUESTROS COLABORADORES

GRI 405-2

Todos nuestros colaboradores tienen acceso a la plataforma de e-learning del Grupo Savencia, donde refuerzan sus competencias técnicas y capacidades de liderazgo, ampliando su perfil profesional.

En República del Cacao implementamos un **Plan de Desarrollo de Talento** que identifica las habilidades de cada colaborador, acompaña su crecimiento dentro de la organización y promueve oportunidades de ascenso.

Este plan se articula con un proceso de **evaluaciones anuales de desempeño**, aplicadas al 100 % del personal, para medir avances, identificar áreas de mejora y definir **planes de desarrollo personalizados**.

Así, consolidamos una cultura que impulsa el **aprendizaje continuo**, fomenta la **evolución profesional** y reconoce el talento interno como motor de nuestro crecimiento.



# LAS DOLENCIAS Y ENFERMEDADES LABORALES

GRI 403-10

En República del Cacao mantenemos un compromiso permanente con la **protección de la salud y la seguridad de nuestros colaboradores**.

Durante 2024, **no se registraron fallecimientos ni casos de enfermedades laborales** en nuestras operaciones. Estos resultados reflejan la efectividad de nuestras prácticas de prevención, cuidado y gestión activa de los riesgos laborales.



# DIVERSIDAD E IGUALDAD DE OPORTUNIDADES

## DIVERSIDAD DE ÓRGANOS DE GOBIERNO Y EMPLEADOS

GRI 405-1

En República del Cacao sabemos que la diversidad y la igualdad de oportunidades son fundamentales para construir equipos sólidos, creativos y resilientes.

En 2024, implementamos nuestro **Plan de Igualdad de Género**, en cumplimiento de la **Ley Violeta**, estableciendo lineamientos claros para prevenir el acoso, eliminar la discriminación y cerrar brechas salariales dentro de la organización.

Además, al ser signatarios de **Pacto Mundial de las Naciones Unidas**, estamos firmemente comprometidos a respetar y promover sus diez principios, que incluyen:

- 1. Apoyar y respetar los derechos humanos fundamentales.
- 2. No ser cómplices de violaciones a los derechos humanos.
- 3. Apoyar la libertad de afiliación y el derecho a la negociación colectiva.
- 4. Eliminar el trabajo forzoso y el trabajo infantil.
- 5. Eliminar la discriminación en el empleo y la ocupación.
- 6. Adoptar un enfoque preventivo frente a los desafíos ambientales.
- 7. Promover tecnologías respetuosas con el medioambiente.
- 8. Combatir la corrupción en todas sus formas.
- 9. Desarrollar políticas y programas anticorrupción efectivos.
- 10. Trabajar con la sociedad civil, gobiernos y las Naciones Unidas para fortalecer la transparencia global.

Nuestra cultura organizacional refuerza diariamente estos preceptos, construyendo un entorno donde todas las personas desempeñan su trabajo con libertad, equidad y respeto.

## DATOS REPRESENTATIVOS DE LAS MUJERES EN REPÚBLICA DEL CACAO

- En nuestra unidad de negocio **B2B**, contamos con el liderazgo de **Paulina Páez** como CEO, quien guía con visión y compromiso el camino del chocolate fino.
- En Vines - Ecuador, **el 35% de las personas** vinculadas a procesos de finca son mujeres, lo que representa un avance significativo en la inclusión rural productiva.
- En Turucucho - Cayambe, **40 de nuestras 57 finqueras** aliadas son jefas de hogar que lideran procesos de producción de leche con dedicación y autonomía.
- Celebramos e impulsamos el trabajo de chefs mujeres alrededor del mundo que crean con nuestros chocolates, **llevando identidad y creatividad a cada preparación**. En línea con este compromiso, desde hace más de seis años contamos con una Chef Corporativa que lidera nuestras iniciativas gastronómicas.
- Nos enorgullece que más del **60% de nuestros cargos gerenciales** estén ocupados por mujeres, reflejo de una cultura empresarial basada en el respeto, la diversidad y la equidad.



## NO DISCRIMINACIÓN

### CASOS DE DISCRIMINACIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS EMPRENDIDAS

GRI 406-1

Durante el 2024, en República del Cacao no registramos ningún caso de discriminación.

Nuestra política de tolerancia cero **frente a la discriminación rechaza todas las formas de exclusión** por raza, género, religión, edad, orientación sexual, discapacidad u otros factores, asegurando un entorno laboral donde prevalezcan el respeto, la inclusión y la equidad para todos.

Nos comprometemos a tomar medidas inmediatas ante cualquier situación que comprometa estos principios, aplicando **acciones correctivas firmes y transparentes**. De esta forma, asumimos nuestra responsabilidad centrados en la ética, la inclusión y la sostenibilidad.

## TRABAJO INFANTIL Y CADENA DE VALOR RESPONSABLE

### OPERACIONES Y PROVEEDORES CON RIESGO SIGNIFICATIVO DE CASOS DE TRABAJO INFANTIL

GRI 408-1

Cada grano de cacao que cultivamos y transformamos refleja nuestro compromiso por construir un futuro más justo y digno. En 2024, y desde nuestra creación, no hemos identificado casos de trabajo infantil en nuestras operaciones ni red de proveedores. A través de evaluaciones y **seguimientos periódicos**, prevenimos cualquier riesgo asociado a esta temática.

En República del Cacao trabajamos para erradicar cualquier forma de explotación y proteger a las generaciones presentes y futuras, impulsando una cadena de valor donde **el respeto y la dignidad humana son innegociables**.



## COMUNIDADES LOCALES

### OPERACIONES CON PROGRAMAS DE PARTICIPACIÓN DE LA COMUNIDAD LOCAL, EVALUACIONES DEL IMPACTO Y DESARROLLO

GRI 413-1

En República del Cacao entendemos que el verdadero valor de nuestro trabajo trasciende la producción de chocolate. Creemos en el **impacto positivo** que podemos generar en las comunidades, en la promoción de prácticas responsables y en la construcción de un futuro más inclusivo, justo y sostenible.

Durante 2024, implementamos programas y alianzas que fortalecieron nuestro compromiso social y contribuyeron al desarrollo de las comunidades locales, generando valor compartido un grano de cacao a la vez.

## ETIQUETADO CLARO Y TRANSPARENTE

### REQUERIMIENTOS PARA LA INFORMACIÓN Y EL ETIQUETADO DE PRODUCTOS

GRI 417-1

En República del Cacao entendemos que el etiquetado y la información clara de nuestros productos son pilares fundamentales para **garantizar la confianza, calidad, transparencia y seguridad del cliente.**



#### Todos nuestros productos incluyen:

##### USO SEGURO Y TRAZABILIDAD

Instrucciones de uso, fecha de caducidad y número de lote.

##### CONTENIDO Y ALÉRGENOS

Etiquetas claras que protegen la salud de los consumidores.

##### ORIGEN DEL CACAO

Certificados de origen que autentican la materia prima.

## CRÉDITOS

### COORDINACIÓN GENERAL

Coordinación de Sostenibilidad B2B

### CONTENIDO

República del Cacao

### DESAROLLO TÉCNICO Y REDACCIÓN

SICMA Ecuador

### DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

SICMA Ecuador

### DIRECCIÓN

#### Oficinas B2C:

Avenida Colón y Yanéz Pinzón.

Edificio El Dorado 3er Piso.

Quito – Ecuador.

#### Fábrica y Oficinas B2B:

Km 9 ½ Panamericana Sur. S35-60 y Cóndor Ñan.

Quito – Ecuador.

### WEB

[www.republicadelcacao.com](http://www.republicadelcacao.com)

La presente Memoria de Sostenibilidad recoge las acciones realizadas entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2024.

Si tiene alguna inquietud sobre la información presentada, puede comunicarse con:

Carolina Falconí: [carolina.falconi@republicadelcacao.pro](mailto:carolina.falconi@republicadelcacao.pro)

María Belén Vallejo: [mariabelen.vallejo@republicadelcacao.pro](mailto:mariabelen.vallejo@republicadelcacao.pro)

TABLA DE ÍNDICES GRI

Declaración de uso

República del Cacao ha elaborado la memoria conforme a los Estándares GRI para el periodo comprendido entre el 1 de enero de 2024 y el 31 de diciembre de 2024.

GRI usado

GRI 1: Fundamentos 2021

| Estándar GRI                               | Contenido                                                               | Ubicación            | Omisión | Pacto global                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ODS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Contenidos generales - GRI 2               |                                                                         |                      |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| La organización y sus prácticas de reporte | 2-1 Detalles organizativo                                               | Página. 4,5,8        |         | Principio 10:<br>Las empresas deben trabajar contra la corrupción en todas sus formas, incluidas extorsión y soborno                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                            | 2-2 Entidades incluidas en la presencia de la memoria de sostenibilidad | Página. 5,8,11       |         | Principio 8:<br>Las empresas deben fomentar iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental.                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Actividades y trabajadores                 | 2-6 Actividades, cadena de valor y otras relaciones comerciales         | Página. 5,8,12,15,27 |         | Principio 6:<br>Las empresas deben apoyar la abolición de las prácticas de discriminación en el empleo y la ocupación.                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                   |
|                                            | 2-7 Empleados                                                           | Página 8,69          |         | Principio 8:<br>Las empresas deben fomentar iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental.                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                   |
|                                            | 2-8 Trabajadores que no son empleados                                   | Página 69            |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Gobernanza                                 | 2-9 Estructura de gobernanza y composición                              | Página. 36           |         | Principio 10:<br>Las empresas deben trabajar contra la corrupción en todas sus formas, incluidas extorsión y soborno                                                                                                                                                                           |     |
| Estrategia, políticas y práctica           | 2-22 Declaración sobre la estrategia de desarrollo sostenible           | Página. 36           |         | Principio 1:<br>Las empresas deben apoyar y respetar la protección de los derechos humanos fundamentales, reconocidos internacionalmente, dentro de su ámbito de influencia.                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                            | 2-23 Compromisos y políticas                                            | Página. 36           |         | Principio 8:<br>Las empresas deben fomentar iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental.                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                            | 2-27 Cumplimiento de la legislación y las normativas                    | Página. 47           |         | Principio 10:<br>Las empresas deben trabajar contra la corrupción en todas sus formas, incluidas extorsión y soborno.                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                            | 2-28 Afiliación a asociaciones                                          | Página. 28,49        |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Compromisos con los grupos de interés      | 2-29 Enfoque para la participación de los grupos de interés             | Página. 28           |         | Principio 1:<br>Las empresas deben apoyar y respetar la protección de los derechos humanos fundamentales, reconocidos internacionalmente, dentro de su ámbito de influencia.<br><br>Principio 8:<br>Las empresas deben fomentar iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental. |                                                                                                                                                                                                                                                                    |

Temas materiales - GRI 3

|                  |                                     |             |  |  |  |
|------------------|-------------------------------------|-------------|--|--|--|
| Temas materiales | 3-2 Lista de temas materiales       | Página. 35, |  |  |  |
|                  | 3-3 Gestión de los temas materiales | Página. 52  |  |  |  |

Desempeño Económico - GRI 201

|                               |                                                       |            |  |                                                                                                            |                                                                                     |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------|------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Desempeño Económico - GRI 201 | 201-1 Valor económico directo, generado y distribuido | Página. 53 |  | Principio 8:<br>Las empresas deben fomentar iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental. |  |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------|------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

Impactos económicos indirectos - GRI 203

|                                          |                                                           |            |  |                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Impactos económicos indirectos - GRI 203 | 203-1 Inversiones en infraestructura y servicios apoyados | Página. 55 |  | Principio 8:<br>Las empresas deben fomentar iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental.                                                                   |   |
|                                          | 203-2 Impactos económicos indirectos significativos       | Página. 55 |  | Principio 1:<br>Las empresas deben apoyar y respetar la protección de los derechos humanos fundamentales, reconocidos internacionalmente, dentro de su ámbito de influencia. |   |

Prácticas de abastecimiento - GRI 204

|                                       |                                                  |            |  |                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prácticas de abastecimiento - GRI 204 | 204-1 Proporción de gasto en proveedores locales | Página. 55 |  | Principio 6:<br>Las empresas deben apoyar la abolición de las prácticas de discriminación en el empleo y la ocupación |    |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Anticorrupción - GRI 205

|                          |                                                                                          |            |  |                                                                                                                       |                                                                                       |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Anticorrupción - GRI 205 | Contenido 205-2 Comunicación y formación sobre políticas y procedimientos anticorrupción | Página. 56 |  |                                                                                                                       |                                                                                       |
|                          | 205-3 Incidentes de Corrupción confirmados y medidas tomadas                             | Página. 56 |  | Principio 10:<br>Las empresas deben trabajar contra la corrupción en todas sus formas, incluidas extorsión y soborno. |  |

Materiales - GRI 301

|                      |                                                          |            |  |                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                       |
|----------------------|----------------------------------------------------------|------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Materiales - GRI 301 | Contenido 301-1 Materiales utilizados por peso o volumen | Página. 59 |  | Principio 7<br>Las empresas deberán mantener un enfoque preventivo que favorezca el medioambiente.                                                                                                                                               |                                                                                       |
|                      | Contenido 301-2 Insumos reciclados utilizados            | Página. 58 |  | Principio 8<br>Las empresas deben fomentar las iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental<br><br>Principio 9<br>Las empresas deben favorecer el desarrollo y la difusión de las tecnologías respetuosas con el medioambiente. |  |

Energía - GRI 302

|                   |                                                                                      |            |  |                                                                                                              |                                                                                       |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Energía - GRI 302 | 302-1 Consumo de energía dentro de la organización                                   | Página. 60 |  |                                                                                                              |  |
|                   | Contenido 302-4 Reducción del consumo energético                                     | Página.61  |  | Principio 7<br>Las empresas deberán mantener un enfoque preventivo que favorezca el medioambiente.           |                                                                                       |
|                   | Contenido 302-5 Reducción de los requerimientos energéticos de productos y servicios | Página. 61 |  | Principio 8<br>Las empresas deben fomentar las iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental |  |

| Agua y efluentes - GRI 303 |                                                                             |            |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                         |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Agua y efluentes - GRI 303 | Contenido 303-1 Interacción con el agua como recurso compartido             | Página. 62 |  | <p>Principio 7<br/>Las empresas deberán mantener un enfoque preventivo que favorezca el medioambiente.</p> <p>Principio 8<br/>Las empresas deben fomentar las iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental</p> <p>Principio 9<br/>Las empresas deben favorecer el desarrollo y la difusión de las tecnologías respetuosas con el medioambiente.</p> |   |
|                            | Contenido 303-2 Gestión de los impactos relacionados con el vertido de agua | Página. 62 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                         |
|                            | Contenido 303-4 Vertido de agua                                             | Página. 62 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                         |
|                            | Contenido 303-5 Consumo de agua                                             | Página. 62 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                         |

| Biodiversidad - GRI 304 |                                                                                                       |            |  |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Biodiversidad - GRI 304 | Contenido 304-2 Impactos significativos de las actividades, productos y servicios en la biodiversidad | Página. 63 |  | <p>Principio 7<br/>Las empresas deberán mantener un enfoque preventivo que favorezca el medioambiente.</p> <p>Principio 8<br/>Las empresas deben fomentar las iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental</p> |    |

| Emisiones - GRI 305 |                                                   |            |  |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                           |
|---------------------|---------------------------------------------------|------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Emisiones - GRI 305 | Contenido 305-5 Reducción de las emisiones de GEI | Página. 61 |  | <p>Principio 7<br/>Las empresas deberán mantener un enfoque preventivo que favorezca el medioambiente.</p> <p>Principio 8<br/>Las empresas deben fomentar las iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental</p> |   |

| Residuos - GRI 306 |                                                                                                |            |  |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                             |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Residuos - GRI 306 | Contenido 306-1 Generación de residuos e impactos significativos relacionados con los residuos | Página. 67 |  | <p>Principio 7<br/>Las empresas deberán mantener un enfoque preventivo que favorezca el medioambiente.</p> <p>Principio 8<br/>Las empresas deben fomentar las iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental</p> |   |
|                    | Contenido 306-3 Residuos generados                                                             | Página. 67 |  |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                             |
|                    | Contenido 306-4 Residuos no destinados a eliminación                                           | Página. 67 |  |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                             |
|                    | Contenido 306-5 Residuos destinados a eliminación                                              | Página. 67 |  |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                             |

| Evaluación ambiental de proveedores - GRI 308 |                                                                                                             |            |  |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Evaluación ambiental de proveedores - GRI 308 | Contenido 308-1 Nuevos proveedores que han pasado filtros de selección de acuerdo con criterios ambientales | Página. 68 |  | <p>Principio 7<br/>Las empresas deberán mantener un enfoque preventivo que favorezca el medioambiente.</p> <p>Principio 8<br/>Las empresas deben fomentar las iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental</p> |   |
|                                               | Contenido 308-2 Impactos ambientales negativos en la cadena de suministro y medidas tomadas                 | Página. 68 |  |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                             |

| Empleo - GRI 401 |                                                                                                                               |            |  |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Empleo - GRI 401 | Contenido 401-1 Contrataciones de nuevos empleados y rotación de personal                                                     | Página. 70 |  | <p>Principio 3<br/>Las empresas deben apoyar la libertad de afiliación y el reconocimiento efectivo del derecho a la negociación colectiva.</p> <p>Principio 6<br/>Las empresas deben apoyar la abolición de las prácticas de discriminación en el empleo y la ocupación.</p> |    |
|                  | Contenido 401-2 Prestaciones para los empleados a tiempo completo que no se dan a los empleados a tiempo parcial o temporales | Página. 71 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                  | Contenido 401-3 Permiso parental                                                                                              | Página. 72 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                             |

| Seguridad y Salud en el trabajo - GRI 403 |                                                                                       |            |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Seguridad y Salud en el trabajo - GRI 403 | 403-1 Sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo                     | Página. 73 |  | <p>Principio 1<br/>Las empresas deben apoyar y respetar la protección de los derechos humanos fundamentales, reconocidos internacionalmente, dentro de su ámbito de influencia.</p> <p>Principio 6<br/>Las empresas deben apoyar la abolición de las prácticas de discriminación en el empleo y la ocupación.</p> |    |
|                                           | 403-2 Identificación de peligros, evaluación de riesgos e investigación de incidentes | Página. 75 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                           | 403-3 Servicios de salud en el trabajo                                                | Página. 75 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                           | 403-5 Formación de trabajadores sobre salud y seguridad en el trabajo                 | Página. 76 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                           | 403-6 Promoción de la salud de los trabajadores                                       | Página. 75 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                           | 403-9 Lesiones por accidente laboral                                                  | Página. 75 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                           | 403-10 Las dolencias y enfermedades laborales                                         | Página. 77 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                |

| Formación y Educación - GRI 404 |                                                                                                         |            |  |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Formación y Educación - GRI 404 | 404-1 Promedio de horas de formación al año por empleado                                                | Página. 76 |  | <p>Principio 6<br/>Las empresas deben apoyar la abolición de las prácticas de discriminación en el empleo y la ocupación.</p> |   |
|                                 | 404-2 Programas para desarrollar las competencias de los empleados y programas de ayuda a la transición | Página. 76 |  |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                             |

| Diversidad e igualdad de oportunidades - GRI 405 |                                                               |            |  |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Diversidad e igualdad de oportunidades - GRI 405 | Contenido 405-1 Diversidad de órganos de gobierno y empleados | Página. 78 |  | <p>Principio 6<br/>Las empresas deben apoyar la abolición de las prácticas de discriminación en el empleo y la ocupación.</p> |    |

| No discriminación - GRI 406                    |                                                                                                                         |            |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| No discriminación - GRI 406                    | Contenido 406-1 Casos de discriminación y acciones correctivas emprendidas                                              | Página. 79 |  | Principio 6<br>Las empresas deben apoyar la abolición de las prácticas de discriminación en el empleo y la ocupación.                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Trabajo infantil - GRI 408                     |                                                                                                                         |            |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Trabajo infantil - GRI 408                     | Contenido 408-1 Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo infantil                         | Página. 80 |  | Principio 1<br>Las empresas deben apoyar y respetar la protección de los derechos humanos fundamentales, reconocidos internacionalmente, dentro de su ámbito de influencia.<br><br>Principio 5<br>Las empresas deben apoyar la erradicación del trabajo infantil.                                        |                                                                                                |
| Comunidades locales - GRI 413                  |                                                                                                                         |            |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Comunidades locales - GRI 413                  | Contenido 413-1 Operaciones con programas de participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y desarrollo | Página. 80 |  | Principio 1<br>Las empresas deben apoyar y respetar la protección de los derechos humanos fundamentales, reconocidos internacionalmente, dentro de su ámbito de influencia.                                                                                                                              |             |
| Evaluación social de los proveedores - GRI 414 |                                                                                                                         |            |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Evaluación social de los proveedores - GRI 414 | Contenido 414-1 Nuevos proveedores que han pasado filtros de selección de acuerdo con criterios sociales                | Página. 68 |  | Principio 1<br>Las empresas deben apoyar y respetar la protección de los derechos humanos fundamentales, reconocidos internacionalmente, dentro de su ámbito de influencia.<br><br>Principio 6<br>Las empresas deben apoyar la abolición de las prácticas de discriminación en el empleo y la ocupación. |     |
| Salud y seguridad de los clientes - GRI 416    |                                                                                                                         |            |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Salud y seguridad de los clientes - GRI 416    | Contenido 416-1 Evaluación de los impactos de las categorías de productos y servicios en la salud y la seguridad        | Página. 50 |  | Principio 1<br>Las empresas deben apoyar y respetar la protección de los derechos humanos fundamentales, reconocidos internacionalmente, dentro de su ámbito de influencia.                                                                                                                              |                                                                                          |
| Marketing y Etiquetado - GRI 417               |                                                                                                                         |            |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Marketing y Etiquetado - GRI 417               | 417-1 Requerimientos para la información y el etiquetado de productos y servicios                                       | Página. 81 |  | Principio 10:<br>Las empresas deben trabajar contra la corrupción en todas sus formas, incluidas extorsión y soborno.                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                    |



ÚNETE A NUESTRA COMUNIDAD



www.republicadelcacao.com

   @republicadelcacao



# REPÚBLICA DEL CACAO®

## MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD 2024

[www.republicadelcacao.com](http://www.republicadelcacao.com)

   @republicadelcacao



**MARCA LOCAL  
IMPACTO GLOBAL**

social • ambiental • económico