



MAGOREXPORT DEL ECUADOR S.A
R.U.C: 0992399945001

Guayaquil, Febrero 27 del 2016

INFORME DEL GERENTE

Señores socios, por el presente permítanme poner a vuestra consideración el informe de las gestiones realizadas como administrador de la compañía MAGOREXPORT DEL ECUADOR S.a. En el ejercicio del año 2016, en la administración apegada a la ley y a los estatutos, con la ayuda de la señora Myriam López de Gómez, Presidenta de la empresa, nuestra prioridad ha sido respetar y cumplir con las leyes ecuatorianas, durante el año 2016 se efectuaron las siguientes labores:

1. Firma de la renovación del contrato de arrendamiento de la bodega durante un año con opción a una renovación el siguiente año, también se le realizaron mejoras a la planta como 3 cisternas para el almacenamiento de la baba del cacao, 1 marquesina que cumple la función de secar el cacao y que no se moje, se realizaron mantenimientos de pinturas, señalización, para evitar un deterioro de la propiedad.
2. Renovación del permiso emitido por la regulación y control de hidrocarburos (ARCH), para manejo de combustible en las máquinas de la bodega. En la actualización la empresa ya quedo registrada vía online, en donde se puede constatar que cumple con todos los requisitos para poder utilizar este combustible (diesel). En la actualización se aumentó un 10% la capacidad ya que también se aumentaron los volúmenes de cacao a secar.
3. Certificaciones tanto para la empresa como para el grupo de 110 agricultores con el sello Rfa, También se aumentó el grupo a 130, Para esto se realizaron visitas a campo y se capacito a los agricultores sobre temas como:
 - a. Poda, manejo de plantación, injertación, beneficio del cacao, etc.
 - b. Químicos prohibidos internacionalmente y nacionalmente.
 - c. Riesgos profesionales.

El volumen a certificar fue de 950tm año. Con los siguientes beneficios para tanto para la empresa como para los agricultores:

- a. Mejor precio para los agricultores, como también mejores precios para la empresa, ya que se puede competir mejor en el mercado internacional.

Dirección: Vía Quevedo, Ciudadela la Cereza, El Empalme
Teléfono: 042-460552
E-mail: magrococoaexport@hotmail.com



MAGOREXPORT DEL ECUADOR S.A
R.U.C: 0992399945001

- b. Una mejor trazabilidad, ya que se sabe de quién es el grano de cacao a exportar, y que fenómenos están ocurriendo en esas zonas. Con esto sabemos la zona exacta de los productos y el manejo que se les realiza.
 - c. Mejores beneficios para el ambiente, este es un sello que cuida el ambiente y se preocupa no solo por la salud y el bienestar del agricultor si no se la naturaleza y los animales que se encuentran en su entorno.
 - d. Productos con menos químicos, y con químicos aprobados no solo por las leyes nacionales sino también por las internacionales.
4. Se realizaron exportación con cacaos especiales, no solo nos dedicamos a exportar grano convencional o grano con sellos, buscando siempre un mejor mercado se vendió granos con un valor agregado, como lo es el cacao del cacao con altos contenidos Polifenolicos. Con la finalidad de que nuestros compradores puedan sacar al mercado mejores productos y más saludables.
5. Se realizaron ensayos de diferentes tipos de ensayos.
- Ensayos de Fermentaciones:
 - Fermentación directa en saco: Se realizaron ensayos con diferentes días de fermentación y diferentes secados para obtener un mejor sabor y olor en el grano, tanto de cacao nacional como CCN51.
 - Fermentación pre-secado en saco: Se realizaron ensayos con diferentes días de fermentación y diferentes secados para obtener un mejor sabor y olor en el grano, tanto de cacao nacional como CCN51.
 - Fermentación directa en pila de cacao: Se realizaron ensayos con diferentes días de fermentación y diferentes secados para obtener un mejor sabor y olor en el grano, tanto de cacao nacional como CCN51.
 - Fermentación pre-secado en pila de cacao: Se realizaron ensayos con diferentes días de fermentación y diferentes secados para obtener un mejor sabor y olor en el grano, tanto de cacao nacional como CCN51.
 - Fermentación directa en cajones: Se realizaron ensayos con diferentes días de fermentación y diferentes secados para obtener un mejor sabor y olor en el grano, tanto de cacao nacional como CCN51.
 - Fermentación pre-secado en cajones: Se realizaron ensayos con diferentes días de fermentación y diferentes secados para obtener un mejor sabor y olor en el grano, tanto de cacao nacional como CCN51.
 - Fermentación directa secado: se fermento directamente ando secados y fermentación por lapsos diferente, tanto en el cacao nacional como en el CCN51
 - Fermentación pre-secado secado directo: se fermento directamente ando secados y fermentación por lapsos diferente, tanto en el cacao nacional como en el CCN51

Dirección: Vía Quevedo, Ciudadela la Cereza, El Empalme

Teléfono: 042-460552

E-mail: magrococoaexport@hotmail.com



MAGOREXPORT DEL ECUADOR S.A
R.U.C: 0992399945001

Todos estos ensayos se realizaron con el fin de buscar diferentes aromas y sabores en los cacaos, como también en realizar fermentaciones en un menor tiempo. Y así poder garantizar al cliente un perfil de sabores.

- Procesos cacaos especiales:
 - Cacaos Blanching: cacaos sin fermentar con procesos térmicos, diferentes tipos y diferentes secados.
 - Cacaos Desbabado: cacaos sin fermentar diferentes secados y diferentes granos.
 - Cacaos lavados: sin fermentar cacaos con diferentes tipos de secado y diferentes tipos de grano.

Todos estos ensayos se realizaron con el fin de buscar mejores resultados en los polifenoles, flavanoles y flavanoides. Una vez realizados estos ensayos se mandaron a laboratorios certificados para realizarles análisis químicos y ver los contenidos de polifenoles que han de tener.

La austeridad sigue siendo mi carta de presentación, el resultado del estado financiero del balance entregado a los accionistas en el ejercicio de 2016 es de \$10.691.08 Para el 2016 se firmaron 3 contratos con la empresa Barrycallebaut, dos de ellos con una capacidad de 50 tm, y el faltante con un volumen de 500tm. Como la empresa no puede afrontar esta capacidad se solicitó un crédito externo a Root Capital para tener un crédito rotativo de 150 mil dólares mensuales y poder cumplir con el pedido.

Se realizó una alianza con Corpei para la exportación de 2 contenedores, de cacao especiales con destino a Barry Callebaut.

Se aprobó el crédito de root capital con un monto de 150 mil dólares.

MARIO GOMEZ RODRIGUEZ

GERENTE