



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

Guayaquil, Diciembre 22 del 2018

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 2017, 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 2017 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 1 cisterna 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 mantuvo la capacidad ya que también se aumentaron los volúmenes de cacao a secar.
3. Se hizo un contrato con Anecacao para que fuera la entidad encargada del control de roedores en las instalaciones de la empresa.
4. Renovación del certificado tanto para la empresa como para el grupo de 130 agricultores con el sello Rfa, También se aumentó el grupo a 132, 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.
 - d. Alérgenos.

El volumen a certificar fue de 889tm año. Con los siguientes beneficios para tanto para la empresa como para los agricultores:

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



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

- a. Mejor precio para los agricultores, como también mejores precios para la empresa, ya que se puede competir mejor en el mercado internacional.
 - 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.
5. 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 con altos contenidos Polifenolicos. Con la finalidad de que nuestros compradores puedan sacar al mercado mejores productos y más saludables.
6. Se realizaron ensayos de diferentes tipos de ensayos.
- Ensayos con el murcilago del cacao:
 - EL murcilago se le suministro a un grupo de animales para ver si lo consumían.
 - Se sometió a altas temperaturas para ver si los animales lo consumían después de varios días
 - Se utilizó como abono.
 - Se destilo para ver si se podía obtener alcohol del murcilago.
 - Extracción de Polifenoles:
 - Se realizó una extracción de polifenoles para hacer una bebida alcohólica, luego se mandaron los exámenes al laboratorio para verificar la cantidad de polifenoles en la sustancia.
 - Procesos cacaos liquido:
 - Se realizó varios tipos de fermentación. Tanto con levaduras como sin ellas durante varios días y en diferentes tipos de recipientes, tanto anaeróbicamente como aeróbicamente para ver si se podía obtener etanol del líquido.
 - Se utilizó como abono.
 - Se utilizó como herbicida para evitar que el monte crezca.



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

- 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 y con fermentación 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.

Para el 2017 se firmaron 2 contratos con la empresa Barrycallebaut, dos de ellos con una capacidad de 100 tm de cacao certificado, y el faltante con un volumen de 50tm. También se firmaron 3 contratos con Ferrero de cacao certificado para un total de 250tm, 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 Corpey en varios contenedores, con el Banco Bolivariano se aprobó un crédito de 20 mil y con el Banco Guayaquil por 20 mil dólares.

MARIO GOMEZ RODRIGUEZ

GERENTE