



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

Guayaquil, Febrero 27 del 2019

### 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 2018, 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 2018 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. Se dio mantenimiento al piso del patio d la bodega, 2. Se quitó la marquesina, 3. 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, como lo es el cacao con altos contenidos Polifenolicos, cacao lavado, cacao con fermentaciones específicas, con la finalidad de que nuestros compradores puedan sacar al mercado mejores productos y más saludables, también exportamos grano corriente..
6. Se realizaron ensayos de diferentes tipos de ensayos.
- Ensayos con el murcilago del cacao:
    - Se utilizó como abono.
    - Se utilizó herbicida como
  - Extracción de Polifenoles:
    - Se realizaron diferentes tipos de extracciones de polifenoles para hacer bebida alcohólica, para uso independiente como polifenoles, luego se mandaron los exámenes al laboratorio para verificar la cantidad de polifenoles en la sustancia.
  - Procesos cacaos liquido:
    - Se realizaron diferentes muestras para uso como caramelo, como bebida alcohólica, como bebida (jugo).
    - Se utilizó como abono.
    - Se utilizó como herbicida para evitar que el monte crezca.
  - Procesos cacaos especiales:
    - Cacaos Blanching: cacaos sin fermentar con procesos térmicos, diferentes tipos y diferentes secados.



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

- 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.
- Cacaos con diferentes tipos de fermentación, tanto en procesos como en días de fermentación.

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 2018 se firmaron 2 contratos con la empresa Barrycallebaut, dos de ellos con una capacidad de 100 tm con altos contenidos, y otro con un volumen de 350tm. También se firmo 1 contrato con Natra Cacao de 450tm, Como la empresa no puede afrontar esta capacidad se mantuvo el crédito externo con 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 30 mil y con el Banco Guayaquil por 30 mil dólares.

MARIO GOMEZ RODRIGUEZ

GERENTE