



Ficha técnica de producto

CACAO SECO

Theobroma cacao

ORIGEN

Ecuador. Cultivado en zonas tropicales, especialmente en la región amazónica como Sucumbíos.

DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

Árbol de tamaño medio (hasta 6 m), de ramas abiertas, hojas grandes y ovaladas. Produce mazorcas que crecen directamente del tronco o ramas principales.

DESCRIPCIÓN DEL FRUTO

Grano seco con cáscara, color marrón a marrón oscuro uniforme. Contenido de humedad $\leq 7.5\%$. Índice de fermentación $\geq 70\%$ dependiendo del proceso. Impurezas $\leq 1\%$. Defectos permitidos según norma INEN o exigencia del comprador..

SABOR

Amargo a ligeramente ácido. Sin sabores extraños. Después del tostado, desarrolla aromas y notas complejas, ideales para productos gourmet.

PROPIEDADES NUTRICIONALES Y DE USO

Alto contenido de antioxidantes, flavonoides, magnesio, hierro y fibra. Beneficioso para la salud cardiovascular y el estado de ánimo. Usado en la industria chocolatera, cosmética y farmacéutica. Ideal para el procesamiento artesanal o industrial.

CONDICIONES DE CULTIVO

Distancia de siembra: 3 x 4 m. Requiere suelos fértiles, buena sombra y manejo agroecológico. Fertilización con materia orgánica y bioles, según análisis de suelo.

PROPAGACIÓN

Asexual, principalmente por injertos o estacas seleccionadas.

CONDICIONES DE FERMENTADO

Se coloca en cajones de madera para su respectiva fermentación: ($\geq 70\%$).

CÓDIGO: PRO 002

Vigencia: 31.12.2025

Área: Producción

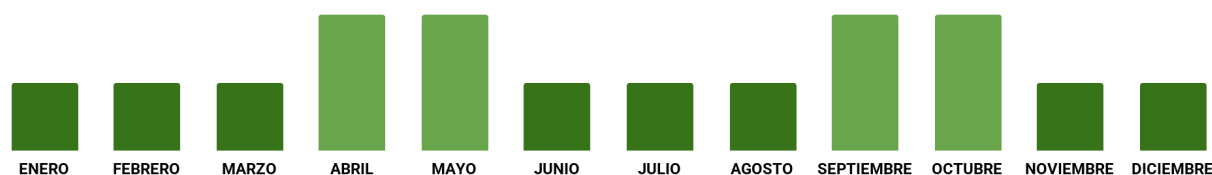


Foto: Pablo Merchán Mantés

MESES DE COSECHA

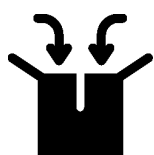
Todo el año, con picos de cosecha en temporadas altas específicas según la zona.

Primer pico: Abril-Mayo /// **Segundo pico:** Septiembre-Octubre



VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

Hasta 6 meses en condiciones óptimas: ambiente seco, fresco, ventilado y sin exposición solar directa.



EMPAQUE Y TRANSPORTE

Sacos de yute o polipropileno de **100 - 150 libras**. Mercado nacional o de exportación (disponibilidad para acuerdos comerciales)



CERTIFICACIONES

Cumplimiento de normas INEN y promoción de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). Disponibilidad para acuerdos comerciales.

PARÁMETROS	UNIDAD	RESULTADO
Humedad	%	5.00
Carbohidratos	%	46.00
Fibra cruda	%	15.00
Proteína	%	12.00
Extracto etéreo (grasas)	%	28.00
Cenizas	%	4.00
Peso del grano seco (promedio)	g	1.20
Sólidos solubles	%	10.00
pH (en licor de cacao)	Adimensional	5.50 - 6.50
Azúcares totales	%	1.50

PARÁMETROS	UNIDAD	RESULTADO
Ácido ascórbico	mg/100 g	1.20
Vitamina B1 (Tiamina)	mg/g	0.090
Vitamina B2 (Riboflavina)	mg/g	0.050
Vitamina B3 (Niacina)	mg/g	0.500
Fenoles totales (mg de ácido gálico)	mgEAG/g	10.00 - 15.00
Calorías	Cal/100 g	460.00
Calcio	mg/100 g	110.00
Fósforo	mg/g	0.80
Hierro	mg/g	0.75