



Características agro-morfológicas del material INIAP EET 802

Características	Valores
Índice Mazorca	14
Índice de Semilla	1,72
Rendimiento	2.775 Kg/Ha
Número de mazorcas sanas	60,5/ árbol
Habito de crecimiento	Erecto
Floración	1er y 3er Trimestre
Compatibilidad	Si
Precocidad	20,7 meses
Forma del Fruto	Cundeamor
Largo del fruto (cm)	22,98
Ancho del fruto (cm)	8,64
Constricción basal	Ausente
Forma del ápice del fruto	Atenuado
Rugosidad	Ligera
Dureza de la cáscara	Intermedia
Color del fruto	Amarillo verde
Número de semilla por fruto	44,3
Largo de la semilla (cm)	2,83
Ancho de la semilla (cm)	1,35
Espesor de la semilla	0,99
Forma de la semilla	Irregular
Coloración de cotiledones	Rojo Oscuro
Porcentaje de Fibra	9,13
Porcentaje de Proteína	12,54
Porcentaje de cascarilla	12,27
Sabores	Frutal, Cacao, Nuez y Caramelo
Aroma	Floral, y Frutos rojos
Grados Brix	17,08

“Este cacao es testimonio de nuestro compromiso con el agro nacional”



@iniapecuador



@iniapec



@iniapecuador

Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias



República del Ecuador

INIAP EET 802

NUEVO GENOTIPO DE CACAO FINO



GENERADO A PARTIR DE MATERIALES AMAZÓNICOS PARA LA ZONA PENINSULAR

Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias

Gobierno del Ecuador
GUILLERMO LASSO
PRESIDENTE



Obtentores:

James Quiroz
Rey Loor
Carmita Suarez
Karina Solís
Juan Jiménez
Ignacio Sotomayor
Saúl Mestanza
Nathalia Parada
Freddy Amores
Alfonso Vasco
Grisnel Quijano

Origen Genético

En el marco del convenio de cooperación firmado en 2002 entre INIAP y USDA (Specific Cooperative Agreement INIAP-USDA (ARS): 58-6631-2-F077) se desarrolló un programa de mejoramiento que contempló diversos esquemas de hibridación. De esta iniciativa se destaca al cruce entre los materiales AMAZ 14 x EBC 148, ambos de origen amazónico y progenitores del del INIAP EET 802.

Características de interés comercial

✓ El potencial comercial del INIAP EET 802 ha sido evaluado en diferentes zonas agroclimáticas del país, entre las que se destacan ensayos instalados en: Quevedo, Los Bancos, Las Naves, Esmeraldas, El Coca y Cerecita. Aunque los resultados evidencian un amplio rango de adaptación, este material; en la zona peninsular expresa de forma evidente las características de precocidad, productividad y sanitaria.



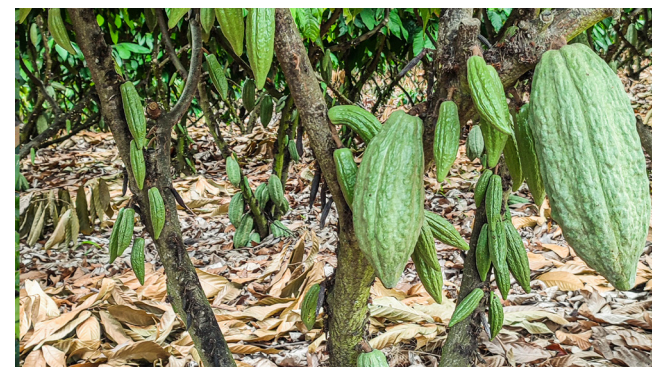
✓ La evidencia científica demuestra que las condiciones agroclimáticas de la Zona Peninsular favorecen una baja presencia y presión de las enfermedades fungosas que atacan al cultivo, favoreciendo a la capacidad de recuperación de la inversión inicial debido a la presencia de mayor número de frutos sanos y por ende mayores ingresos

✓ En términos de rendimiento, el promedio de producción de grano seco/hectárea/año en las condiciones de Cerecita se sitúa en 2.775 kg, con potencial para incrementarse hasta 4.915 kg En condiciones de manejo intensivo que incluye un adecuado manejo agronómico, fertilización, riego y drenaje.

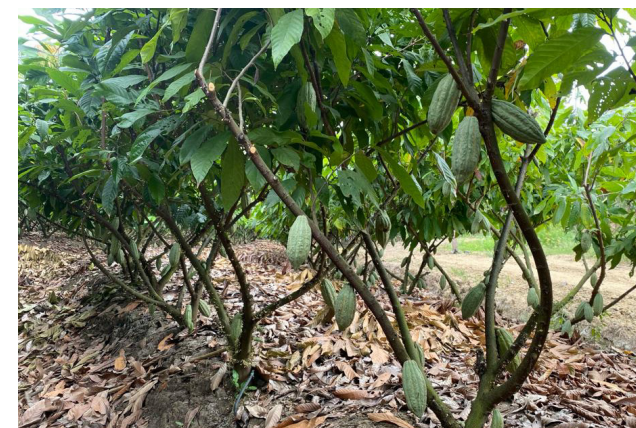
✓ En lo referente a la calidad sensorial, las evaluaciones realizadas al licor de cacao producido con los granos del INIAP EET 802, sitúan a este material dentro de la categoría de cacaos finos, con aroma floral y frutos rojos, así como sabores frutales, cacao, nuez y caramelo.

Zonas beneficiarias

La zona primaria de recomendación para la adopción comercial de este material es la Zona Peninsular (Guayas y Santa Elena). Sin embargo, no está restringida para otras zonas cacaoteras del país, siempre y cuando se tenga presente las particulares condiciones de manejo sanitario que requiere.



Parcela semi-comercial de selecciones avanzadas de cacao establecida en el recinto Cerecita, parroquia Juan Gómez Rendón (progreso)



Parcela semi-comercial de selecciones avanzadas de cacao establecida en el cantón San Miguel de Los Bancos, provincia de Pichincha