

# ATRIBUTOS PRODUCTIVOS Y DE CALIDAD ORGANOLÉPTICA DEL CLON DE CACAO INIAP-EETP-804 "SABOR EMERALDA"

## ANTECEDENTES

El clon INIAP-EETP-804 es producto de una serie de esquemas de hibridaciones específicas planificadas desde el año 1995 en la EET-Pichilingue del INIAP, como parte de diversas acciones emprendidas para enfrentar la sanción impuesta a Ecuador en el año 1993, por parte de la Organización Internacional del Cacao - ICCO. Su desempeño comercial fue evaluado en una primera fase como planta híbrida en las condiciones de la EETP y posteriormente como clon en pruebas experimentales de campo, conducidas en varias zonas agroclimáticas del país, entre éstas el norte de la provincia de Esmeraldas.

La evidencia científica ha demostrado la especificidad y superioridad de este clon en las condiciones agroclimáticas de Esmeraldas, incluso mayor a los clones INIAP-EETP-800, INIAP-EETP-801 y CCN 51, que actualmente son los principales referentes a nivel comercial; por lo que la entrega del clon INIAP-EETP-804, además de incrementar el portafolio de variedades comerciales de cacao finos con alta productividad, ayudará a aumentar el promedio de rendimiento por hectárea en Esmeraldas, que es uno de los más bajos del país, con alrededor de 0.5 t ha<sup>-1</sup>, reportado en el año 2022, y en donde existen zonas cacaoteras que evidencian números tan dramáticos como 0.2 - 0.3 t ha<sup>-1</sup>.

Esta particular situación hace específica su recomendación para esta región del país.



La siembra de varios genotipos de cacao reduce los riesgos sanitarios y aumenta la resiliencia de la plantación, haciendo que sea menos vulnerable a enfermedades y plagas en comparación con la siembra de un solo cultivar.

El fruto del cacao aporta biomasa, disponible con más de 3000 kg de abono por ha, ricos en Potasio, Nitrógeno, Hierro y Manganeso.

## CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO

CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO	
<b>MAZORCA</b>	
Índice	19
Forma	Oblonga
Largo (cm)	21.00
Ancho (cm)	9.86
Forma del ápice	Atenuado
Rugosidad	Fuerte
Dureza de la cáscara	Fuerte
Color	Amarillo
<b>SEMILLA</b>	
Índice *	3.47
Número	38
Largo (cm)	2.40
Ancho (cm)	1.17
Espesor	0.90
Forma	Irregular
Coloración de cotiledones	Rojo oscuro

\* Semilla de cacao en fresco (sin pulpa y cascarilla).



## VIGOR Y CARGA

## ATRIBUTOS PRODUCTIVOS Y DE CALIDAD ORGANOLÉPTICA

Inicia su etapa productiva a los 14 meses después de la siembra y su rendimiento promedio es de 2 toneladas de cacao seco ha<sup>-1</sup> año en condiciones de secano, pudiendo sobrepasar las 2.5 t ha<sup>-1</sup> con un manejo intensivo de la plantación (riego, nutrición, podas).

El clon INIAP-EETP-804 desarrolla un perfil sensorial exótico, conformado por un acentuado sabor a cacao asistido por acidez frutal, que lo convierte en un suave dulzor, combinado con notas a frutas tropicales frescas.

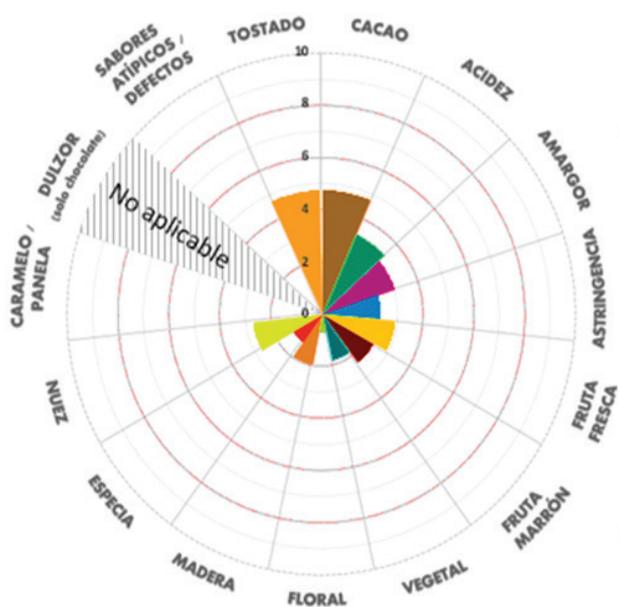


GRÁFICO DE SABOR

En términos económicos, esta precocidad significa ganancia en tiempo y dinero, ya que asegura un retorno más rápido de la inversión realizada por el agricultor.

La diversificación de perfiles sensoriales es clave para innovar, ampliar y mejorar la calidad y competitividad del país en el segmento de los cacaos finos.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Días de fermentación	5.00
Brix (%)	16.30
Índice de almendra	1.32
Testa (%)	11.31
Fermentación (%)	76
Atributos Básicos (cacao)	5.00
Atributos específicos (acidez frutal)	3.00
Calidad Global (10 puntos)	7.30

Las almendras del cacao son ricas en antioxidantes y polifenoles, ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares, cerebro-vasculares, cáncer hepático, gástrico y de colon.



EL NUEVO  
**ECUADOR**

Instituto Nacional de  
Investigaciones Agropecuarias



Implementada por

**giz** Deutsche Gesellschaft  
für Internationale  
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH