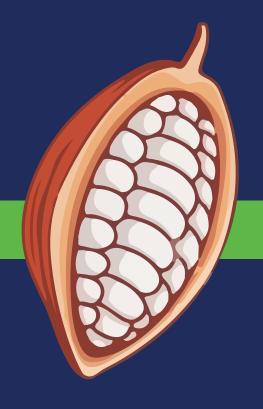
CATÁLOGO DE

CULTIVARES DE CACAO EN ECUADOR



Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias









PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

Guillermo Lasso Mendoza

MINISTRO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

Pedro Álava González

DIRECTOR EJECUTIVO DE INIAP

Walter Oswaldo Reyes Borja

AUTORES

James Quiroz Vera Saúl Mestanza Velasco Nathalia Parada Vera Eduardo Morillo Velasteguí Iván Samaniego Maigua Iván Garzón Catota

FOTOGRAFÍA

Saúl Mestanza Velasco Adrean Pesántez Reyes James Quiroz Vera

DISEÑO

Unidad de Comunicación Social INIAP

ISBN

Código 978-9942-22-550-4

CITA DE ESTA PUBLICACIÓN

Quiroz-Vera, J.; Mestanza, S.; Parada-Vera, N.; Morillo, E.; Samaniego I; y Garzon, I. 2021. Catálogo de cultivares de cacao en Ecuador. 1era. Ed. 2021. Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias. Boletín Técnico No. 449.

REVISORES TÉCNICOS

Luis Peñaherrera C Daniel Navia S Elisa Quiala M Ricardo Moreira Eliana Baqué Carlos Noriega Johanna Parreño

Primera Edición, 2021

© Instituto Nacional de Investigaciones

Agropecuarias

Av. Eloy Alfaro N30-350 y Av. Amazonas

Código Postal: 170518

Teléfono: (593) (02) 3076002

www.iniap.gob.ec

La reproducción parcial o total de esta publicación, en cualquier forma y por cualquier medio mecánico o electrónico, está permitida siempre y cuando sea autorizada por los editores y se cite correctamente la fuente.

DISTRIBUCIÓN GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA

Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias

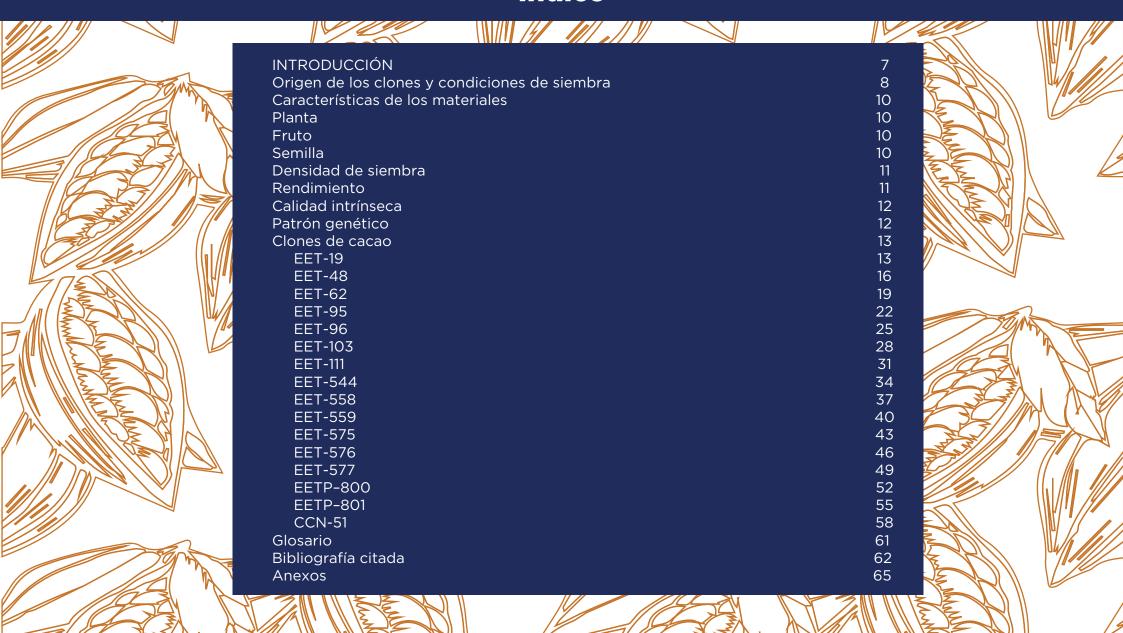




CATÁLOGO DE CULTIVARES DE CACAO EN ECUADOR

JAMES QUIROZ VERA SAÚL MESTANZA VELASCO NATHALIA PARADA VERA EDUARDO MORILLO VELASTEGUÍ IVÁN SAMANIEGO MAIGUA IVÁN GARZÓN CATOTA

Índice



Introducción

Ecuador se caracteriza por producir cacao fino y de aroma, apetecido y valorado por el mercado internacional para la elaboración de chocolates finos. El país aporta con el 60 % de la producción mundial de cacao aromático denominado "arriba" proveniente del genotipo Nacional.

En el país existen 475.000 hectáreas cultivadas de cacao, de las cuales alrededor de 200.000 (42 %) constituyen huertas viejas, que provienen de la propagación sexual de materiales seleccionados por los productores; dichos materiales son obtenidos de árboles considerados productivos y con resistencia a enfermedades. Los genotipos que predominan cruzamientos de Nacional por ICS(s), Nacional por Amazónicos y algunos otros denominados "Venezolanos amarillos y morados"; árboles que en la actualidad fluctúan entre los 35 y 70 años de edad. El 30 % de la superficie restante está constituida por híbridos y clones recomendados por el INIAP, y el 28 % del clon CCN-51 del que se estima existen aproximadamente 150.000 hectáreas cultivadas actualmente.

Los promedios de producción obtenidos históricamente han sido bajos, fluctuado entre 250 y 300 Kg de cacao seco/ha/año. Las razones de esta baja productividad se deben a factores bióticos y abióticos, dentro de los que se pueden destacar: edad avanzada de las plantaciones; uso de material genético proveniente de semillas seleccionadas por los productores en las mismas fincas; Inadecuado manejo agronómico; incompatibilidad; falta de sistemas adecuados de riego y el uso de cultivares no adaptados a las condiciones ambientales de siembra. Sin embargo, existen predios cuyos rendimientos actualmente bordean los 2.000 kg/ha/año para el caso del CCN-51, y 720 Kg para el cacao Nacional.

Considerando los antecedentes y bondades de los clones de cacao de tipo Nacional antes indicados, el Programa de Cacao de la Estación Experimental Litoral Sur, pone a disposición de los productores, profesionales, estudiantes y demás personas involucradas en el cultivo de cacao, el presente CATÁLOGO DE CULTIVARES DE CACAO que pretende dar a conocer las características de los materiales genéticos recomendados por el INIAP y generados en el país.

Origen de los Clones y condiciones de siembra

El Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), a través del Programa Nacional de Cacao, desde su creación (1940), desarrolla clones de tipo nacional con el fin de proporcionar al agricultor genotipos que presenten características de adecuada adaptación a las diferentes zonas agroecológicas, alta producción, resistencia a las principales enfermedades y con buenos atributos de calidad.

La obtención de clones de cacao del INIAP, se inicia a partir de selecciones fenotípicas y agronómicas, basadas en la determinación de caracteres de producción, resistencia a enfermedades y atributos de calidad, mismos que fueron determinados a nivel de colección y posteriormente con el establecimiento de lotes experimentales. De esta manera, desde 1950, mediante procesos de validación en diferentes zonas y fincas cacaoteras del país, se identificaron clones para su recomendación comercial con adaptación específica.

Como resultado de estas investigaciones inicialmente se obtuvieron seis clones identificados como EET-19, EET-48, EET-62, EET-95, EET-96 y EET-103 que fueron liberados en los años 70, conjuntamente con dos clones de origen Trinitario denominados EET-111 (ICS-95) y EET-275 (ICS-6), que se recomendaba sembrarlos en forma conjunta como un "policlon". Sin embargo, esta recomendación fue ajustada posteriormente habiéndose retirado los clones de origen Trinitario por presentar incompatibilidad en el proceso de manejo postcosecha (tiempos diferentes de fermentación).

Por otra parte, un grupo de materiales genéticos fueron recolectados por el personal técnico del Programa Nacional de Cacao en diferentes localidades del litoral ecuatoriano. Los clones EET-19, EET-95 y EET-103 por ejemplo se recolectaron en la hacienda Tenguel de la Provincia del Guayas; mientras que, los clones EET-48, EET-62 y EET-96 se obtuvieron en la hacienda Porvenir de la Provincia Los Ríos y, finalmente, los clones de la serie 500 provienen de la Colección del Centro de Cacao de Aroma Tenguel (CCAT).





Los clones actualmente recomendados presentan un alto rango de adaptación a los diferentes ambientes edáfico-climáticos predominantes en el litoral ecuatoriano. Estos se pueden sembrar desde cero hasta los 1.500 msnm y en zonas con humedad relativa de alrededor del 80 %, una heliofania de entre 700 a 1.200 horas luz, con precipitaciones que pueden fluctuar de 1.500 a 2.500 mm al año. Sin embargo, se adaptan bien en zonas con menor precipitación siempre y cuando cuenten con un sistema de riego y temperaturas promedios entre 20 a 28 °C.

Los clones de la serie 500 es una generación de materiales liberados por el INIAP a partir del año 2000, donde se incluye como recomendación considerar el grado de adaptación de los mismos a las diferentes condiciones ambientales predominantes en las regiones cacaoteras del país. Así los clones EET-544 y EET-558 se recomiendan para la zona Peninsular, donde predominan suelos arcillosos y calcáreos con presencia de sales, pero con alta luminosidad, la cual favorece el buen comportamiento.

En cuanto a los clones EET-559, EET-576 y EET-577 estos fueron liberados para las Organizaciones Campesinas Cacaoteras de la zona central y estribaciones que abarcan aproximadamente 20.000 hectáreas (pie de montaña), como una oportunidad de mercado específica de la industria chocolatera, quienes, determinaron que éstos poseen un aroma específico para su mercado.

Por otro lado, el clon EET-575 mostró un buen comportamiento para la zona norte de Esmeraldas (Valle de Patere), como un material de alta adaptabilidad a zonas de elevada precipitación y que conjuntamente con el EET-103 forman el policlon recomendado para este sector.

Finalmente, luego de varios años de investigaciones y evaluaciones, los investigadores del Programa Nacional de Cacao de la Estación Experimental Pichilingue del INIAP, liberan para finales del 2016 los clones INIAP-EETP 800 Aroma Pichilingue e INIAP-EETP-801 Fino Pichilingue, clones de alto rendimiento y fino de aroma.

Características de los materiales

Los clones de cacao tipo nacional recomendados presentan características morfológicas que pueden ser fácilmente identificadas por los agricultores:

Planta

Altura de 3 a 4 m (con podas adecuadas); arquitectura del árbol de intermedia (EET-19) de semi erecta a erecta 80 a 150°; sus hojas de forma oblonga elíptica cuya longitud está entre 30 a 36 cm y su color en brotes tiernos puede variar del rojo intenso (EET-103) al verde claro pálido (EET-19).

Fruto

La forma de la mazorca puede variar entre amelonada, cilíndrica y alargada cuyo color en estado inmaduro en algunos casos se presenta desde el verde claro pálido (EET-95) a intenso con presencia de antocianinas en el lomo de mazorcas jóvenes (rojizo) (EET-96), mientras que el fruto en maduro estado amarillo verdoso.

Semilla

La forma y tamaño puede variar desde medianas y achatadas como en el caso de los clones EET-95, EET-96 y EET-103 hasta grandes, redondeadas y cilíndricas caso del clon EET-19 y CCN-51.





Densidad de Siembra

Se los puede sembrar a distancias de 3m x 3m (1.111 plantas/ha) en zonas secas bajo riego; en zonas con alta humedad se recomienda sembrarlos a 3 x 4m (833 plantas/ha) ó 4 x 4m (625 plantas/ha). La distancia de siembra está en función del tipo de suelo, requerimientos sombra. de área agroecológica, disponibilidad de recursos del agricultor, entre otros. El sistema de siembra también puede ser doble hilera, con la finalidad de permitir un uso más eficiente del riego.

Rendimiento

Los clones en general presentan inicio de la floración entre los rangos de 12 a 18 después de la siembra. meses dependiendo de las condiciones ambientales y su manejo; a partir del cuarto año de producción pueden alcanzar rendimientos que en el caso de clones INIAP-EETP 800 INIAP-EETP 801 superan los 3.030 kg/ha de cacao fermentado y seco, Los índices de mazorca están entre los 17 a 20 frutos para formar un kg de cacao fermentado y seco; así como, un índice de semillas de 1,3 a 1,7 g con una cantidad entre 35 a 47 almendras por mazorca.

Calidad intrínseca

Los clones de cacao del INIAP reúnen las características del cacao tipo Nacional fino de aroma. El porcentaje de testa de la almendra varía del 12,30 % a 13,94 % y el contenido de grasa está en rangos de 42,50 % a 51% por su parte el CCN- 51 contiene de 54% de grasas y un mayor contenido de polifenoles.

El sabor básico se encuentra en todas las categorías presentando una acidez de baja a media; un mediano grado de amargor. En lo que respecta a características específicas presentan un alto sabor a cacao con toques floral y frutal que los hacen atractivos en el mercado internacional.

La calidad del producto obtenido está en función del beneficio que se le dé; se recomienda cosechar solamente mazorcas maduras, sanas y empleando métodos óptimos de fermentación (cajas, montones, etc.). Se sugiere fermentarlos durante cuatro días para cacao tipo nacionales con una primera remoción a las 48 horas y dos remociones adicionales cada 24 horas dependiendo de las condiciones climáticas y alrededor de 6 a 7 días para el caso de CCN-51, de no realizarse el presecado, caso contrario el tiempo de fermentación podría reducirse de 4 a 5 días en este genotipo.

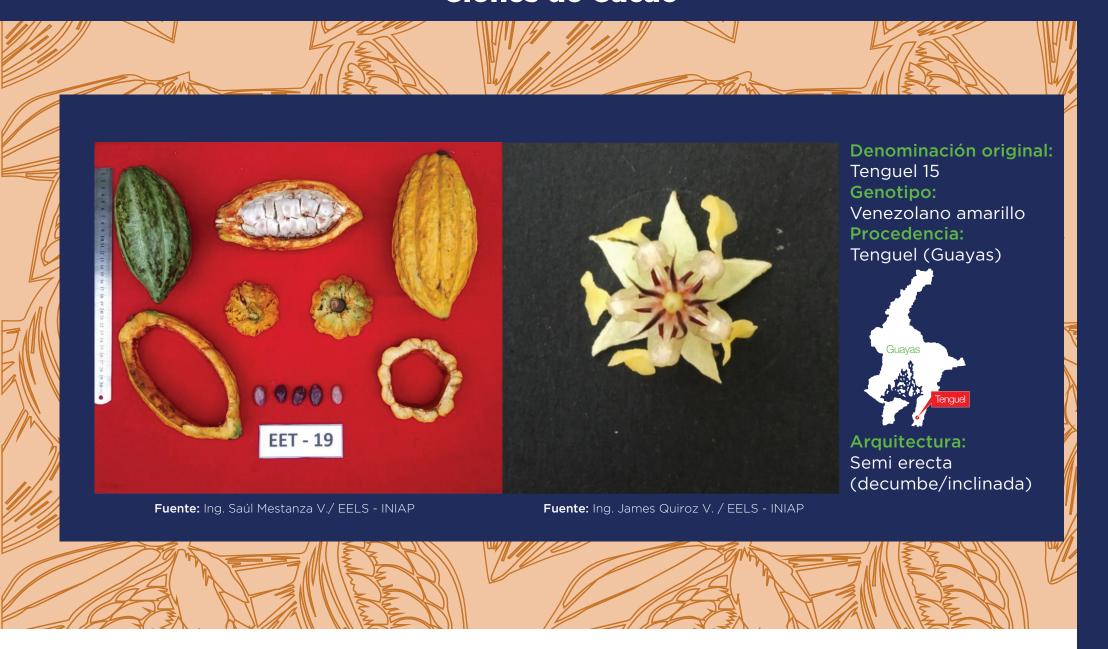
El secado puede ser efectuado de forma natural o artificial considerando que el incremento de temperatura sea lento, para lo cual, se debe regar el cacao en capas gruesas al inicio y reduciéndolo hasta que las almendras vayan disminuyendo su humedad y alcancen un porcentaje 7%.

Patrón genético

Para cada cultivar se incluye una tabla que indica el patrón genético de su ADN obtenido con 20 marcadores moleculares microsatélites recomendados por Saunders (2004) (anexo # 1). En la tabla, el color negro y gris representas los casos de heterocigosis y homocigocis respectivamente. Los números de filas y columnas corresponden a la numeración de la gama alélica de los 20 SSRs indicada en el anexo 1.







La mazorca presenta protuberancia en forma de barriga y la punta en forma de pico de loro

CARACTERÍSTICAS EET-19



FLOR

Pigmentación de estambres: Rojo pálido



FRUTO

Forma: Cundeamor

Lomos: Pareados y rugosos Color inmaduro: Verde rojizo Color maduro: Amarillo cenizo

Índice: 17-18 mazorcas



SEMILLA

Forma: Redonda achatada

Tipo: Grande

Color: Púrpura clara (en ocasiones se

encuentran almendras blancas)

Índice: 1,7 g



HOJA

Color de brotes tiernos: Verde pálido

COMPATIBILIDAD: Auto-compatible RANGOS DE RENDIMIENTO kg/ha: 1.200 a 2.070.

RESISTENCIA A ENFERMEDADES

Escoba de bruja: N.D.*

Monilla: Moderadamente susceptible

Mal de machete: Susceptible

CALIDAD

• Sabor: Frutal • Aroma: Floral • %grasa: 54,00

ADAPTABII IDAD

Zonas entre 400 - 700 msnm

Los Ríos: Ventanas, Vinces, Palenque, San Juan, Puebloviejo, Catarama, Buena Fe, Quinsaloma, Moradores

de ptasaje, La Esmeralda.

Manabí: Chone, Ricaurte, El Carmen. El Oro: Piñas, Portovelo, El Guabo.

Bolívar: San José del Tambo, Las Naves, Echeandía,

Caluma.

Cotopaxi: Moraspungo, La Maná, El Corazón.

Morona Santiago: Macas, Sucúa, Logroño, Santiago de

Méndez, San Juan Bosco, Limón Indanza, Gualaquiza.

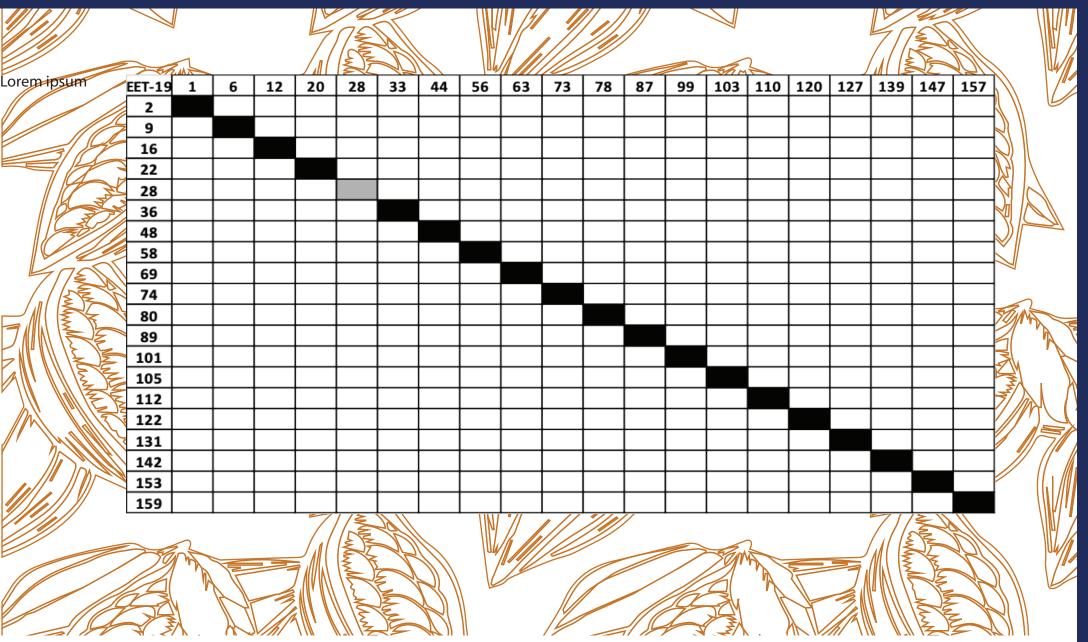
Zamora Chinchipe: Zamora, Yantzaza, Paquisha, Zumbi, El

Pangui, Centinela del Cóndor.





Patrón genético:









No tiene separación de lomos y surcos

CARACTERÍSTICAS EET-48



FLOR

Pigmentación de estambres: Rojo pálido



FRUTO

Forma: Amelonado

Lomos: Pareados y lisos

Color inmaduro: Verde pigmentado

Color maduro: Amarillo Índice: 16-17 mazorcas



SEMILLA

Forma: Cilíndrica Tipo: Grande

Color: Púrpura oscuro

Índice: 1,5 g



HOJA

Color de brotes tiernos: Rojo pálido

COMPATIBILIDAD: Auto-incompatible RANGOS DE RENDIMIENTO kg/ha: 1.000 a 1.242.

RESISTENCIA A ENFERMEDADES

Escoba de bruja: Suceptible

Monilla: Tolerante
Mal de machete: N.D. *

CALIDAD

• Sabor: Frutal medio • Aroma: Floral • %grasa: 46,40

ADAPTABILIDAD

Manabí: Calceta, Junín, Portoviejo, Santana, Olmedo, San

Plácido (Cuenca baja del río Portoviejo).

Los Ríos: Ventanas, Vinces, Palenque, San Juan, Pueblo

Viejo, Catarama, Buena Fe.

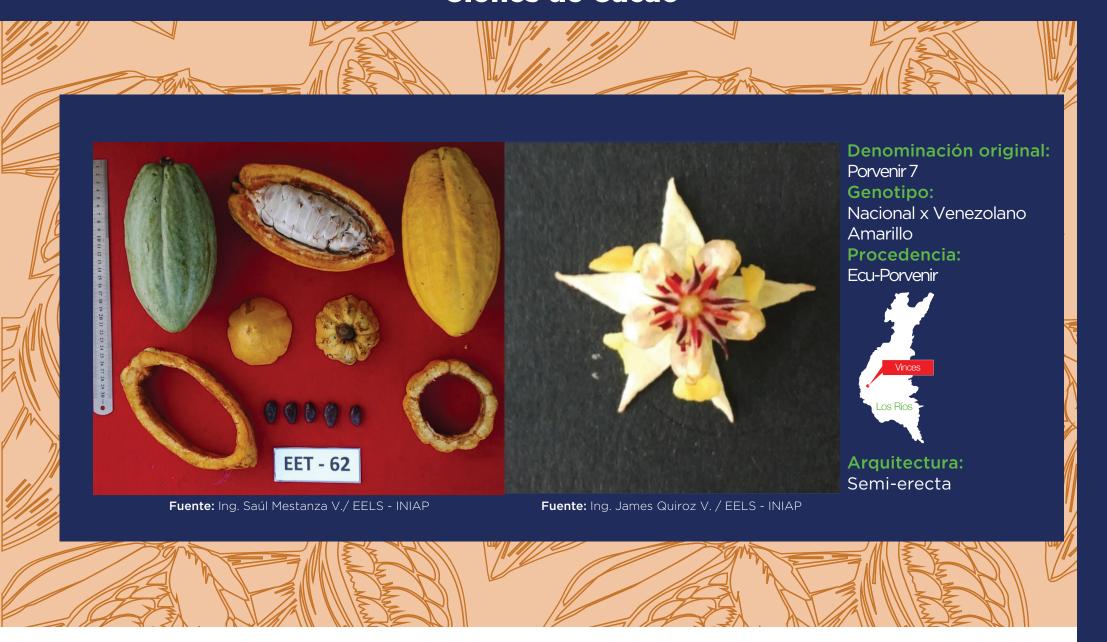
Morona Santiago: Macas, Sucúa, Logroño, Santiago de

Méndez, San Juan Bosco, Limón Indanza, Gualaguiza.

Patrón genético: EET-48







La mazorca presenta un tono café en estado maduro

CARACTERÍSTICAS EET-62



FLOR

Pigmentación de estambres: Rojo



FRUTO

Forma: Amelonado

Lomos: Pareados y lisos Color inmaduro: Verde Color maduro: Amarillo Índice: 19-20 mazorcas



SEMILLA

Forma: Redonda achatada

Tipo: Grande

Color: Púrpura oscuro

Índice: 1,6 g

COMPATIBILIDAD: Auto-compatible

RANGOS DE RENDIMIENTO kg/ha: 1.150 a 1.500.

RESISTENCIA A ENFERMEDADES

Escoba de bruja: Resistente

Monilla: Susceptible Mal de machete: N.D.

CALIDAD

• Sabor: Frutal-Nuez • Aroma: Floral alto • %grasa: 51,00

ADAPTABILIDAD

Los Ríos:

Ventanas, Vinces, Palenque, San Juan, Pueblo Viejo, Catara-

ma, Buena Fe.



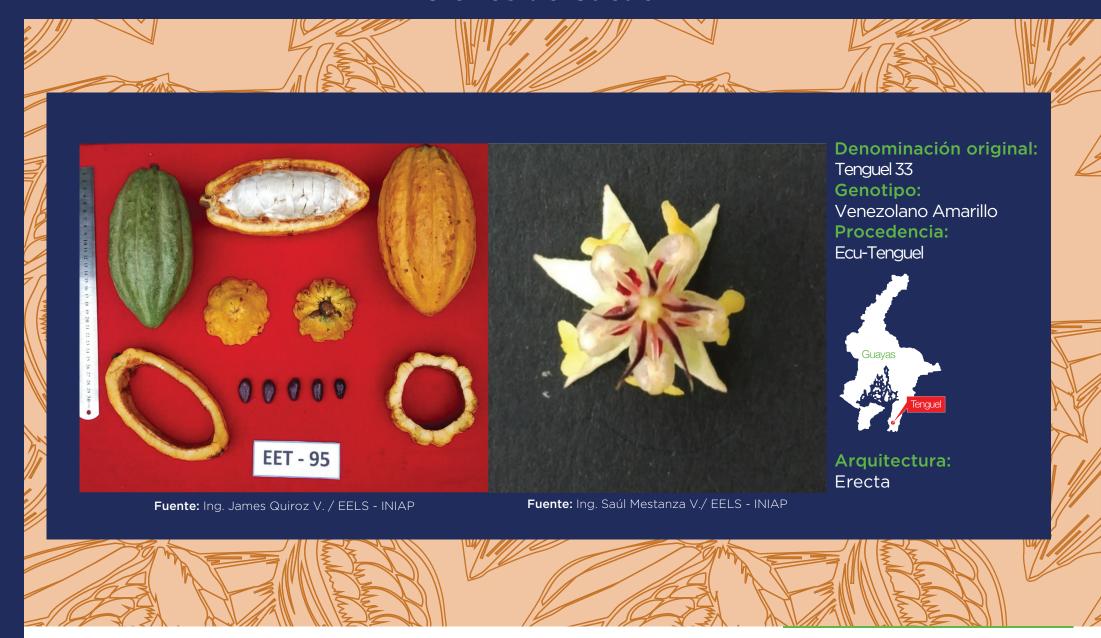
HOJA

Color de brotes tiernos: Rojo pálido





Patrón genético: EET-62 120 | 127 139 | 145







CARACTERÍSTICAS EET-95



FLOR

Pigmentación de estambres: Rosado pálido



FRUTO

Forma: Cundeamor

Lomos: Pareados y rugosos Color inmaduro: Verde

Color maduro: Amarillo patito

Índice: 20 mazorcas



SEMILLA

Forma: Cilíndrica

Tipo: Media **Color:** Púrpura **Índice:** 1,3 g



HOJA

Color de brotes tiernos: Rosado

COMPATIBILIDAD: Auto-incompatible

RANGOS DE RENDIMIENTO kg/ha: 1.750 a 2.500.

RESISTENCIA A ENFERMEDADES

Escoba de bruja: Suceptible

Monilla: Moderadamente susceptible

Mal de machete: Tolerante

CALIDAD

•Sabor: Frutal medio •Aroma: Floral medio •%grasa: 50,00

ADAPTABILIDAD

Alto nivel de adaptabilidad

Guayas: Chongón, Progreso, Cerecita, Balao, Naranjal, Virgen de Fátima, San Carlos, Puerto Inca, Milagro, Yaguachi, Tres Postes, Simón Bolívar, Mariscal Sucre, El Triunfo, El Empalme.

Los Ríos: Quinsaloma, Moradores de Pasaje, La Esmeralda, Babahoyo, Montalvo, Quevedo, Ventanas, Vinces, Palenque, San Juan, Pueblo Viejo, Catarama, Buena Fe.

Esmeraldas: Centro y Sur incluyendo el sector de Quinindé

Santo Domingo de los Tsáchilas: Norte, centro y sur (incluida la Concordia). Santa Elena: Zapotal. El Azúcar, San Vicente, Manglar Alto, Montañita.

Bolívar: San José del Tambo, Las Naves, Echeandía y Caluma.

Cotopaxi: Moraspungo, La Maná, El Corazón.

Cañar: La Troncal, Manuel de J. Calle.

Chimborazo: Cumandá

Azuay: Santa Isabel, San Fernando, Molleturo, San Felipe, Pucará, Camilo Ponce

nrıquez.

El Oro: Piñas, Portovelo, El Guabo, Pasaje, Machala, Santa Rosa.

Loja: Macará.

Sucumbios: Shushufindi, Lago Agrio, Gonzalo Pizarro.

Orellana: San Carlos, Joya de los Sachas, Coca, Inés Arango, Loreto.

Napo: Tena, Archidona, Puerto Misahuallí.

Pastaza: Puyo, Arajuno, Santa Clara, Carlos J. Arosemena.

Morona Santiago: Macas, Sucúa, Logroño, Santiago de Méndez, San Juan Bosco,

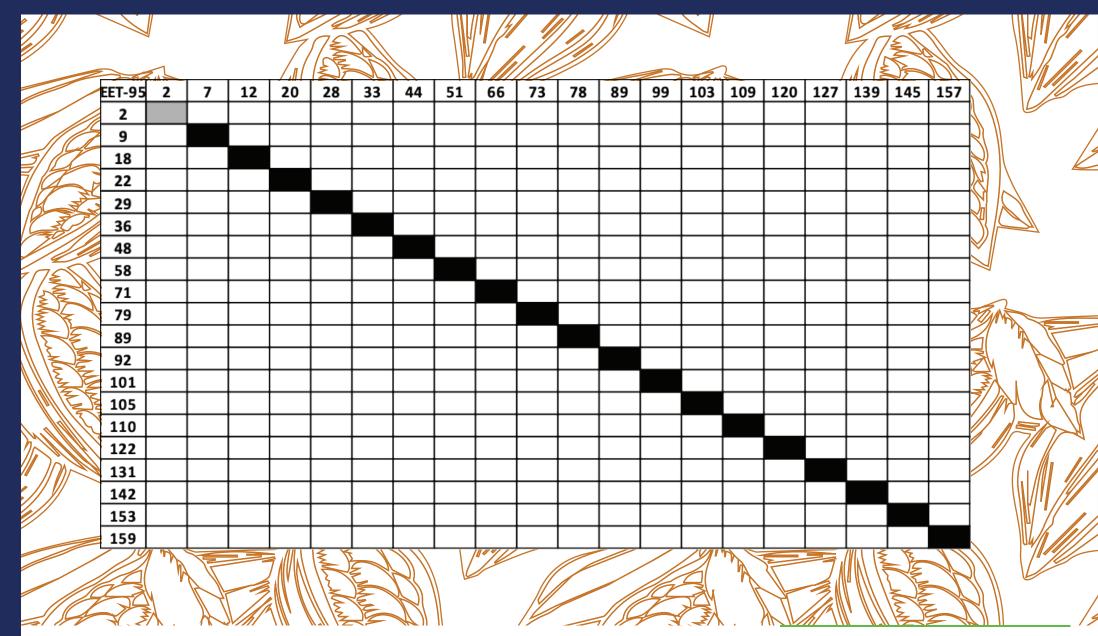
Limón Indanza, Gualaquiza.

Zamora Chinchipe: Zamora, Yantzaza, Paquisha, Zumbi, El Pangui, Centinela del

Cóndor.

Índice de mazorca: Número de mazorcas para obtener un kg de cacao fermentado y seco Índice de semilla: peso promedio de una semilla fermentada y seca No datos

Patrón genético:









CARACTERÍSTICAS EET-96



FLOR

Pigmentación de estambres: Rojo



FRUTO

Forma: Angoleta

Lomos: Pareados y rugosos

Color inmaduro: Verde pigmentado Color maduro: Amarillo verdoso

Índice: 18-20 mazorcas



SEMILLA

Forma: Cilíndrica

Tipo: Media

Color: Púrpura oscuro

Índice: 1,3 g



HOJA

Color de brotes tiernos: Rosado

COMPATIBILIDAD: Auto-compatible

RANGOS DE RENDIMIENTO kg/ha: 1.600 a 2.500.

RESISTENCIA A ENFERMEDADES

Escoba de bruja: Tolerante

Monilla: Susceptible

Mal de machete: Tolerante

CALIDAD

• Sabor: Frutal • Aroma: Floral suave • %grasa: 47,00

ADAPTABII IDAD

Amplio rango de adaptación

Guayas: Chongón, Progreso, Cerecita, Balao, Naranjal, Virgen de Fátima, San Carlos, Puerto Inca, Milagro, Yaguachi, Tres Postes, Simón Bolívar, Mariscal

Sucre, El Triunfo, El Empalme.

Los Ríos: Quinsaloma, Moradores de Pasaje, La Esmeralda, Babahoyo, Montalvo, Quevedo, Ventanas, Vinces, Palenque, San Juan, Pueblo Viejo, Catarama, Buena

Fe.

Esmeraldas: Centro y Sur incluyendo el sector de Quinindé

Pichincha: Puerto Quito, Vicente Maldonado.

Santo Domingo de los Tsáchilas: Norte, centro y sur (incluida la Concordia). Santa Elena: Zapotal. El Azúcar, San Vicente, Manglar Alto, Montañita.

Bolívar: San José del Tambo, Las Naves, Echeandía y Caluma.

Cotopaxi: Moraspungo, La Maná, El Corazón.

Cañar: La Troncal, Manuel de J. Calle.

Chimborazo: Cumandá

Azuay: Santa Isabel, San Fernando, Molleturo, San Felipe, Pucará, Camilo Ponce

Enríquez.

El Oro: Piñas, Portovelo, El Guabo, Pasaje, Machala, Santa Rosa.

Loja: Macará.

Sucumbíos: Shushufindi, Lago Agrio, Gonzalo Pizarro.

Orellana: San Carlos, Joya de los Sachas, Coca, Inés Arango, Loreto.

Napo: Tena, Archidona, Puerto Misahuallí.

Pastaza: Puyo, Arajuno, Santa Clara, Carlos J. Arosemena.

Morona Santiago: Macas, Sucúa, Logroño, Santiago de Méndez, San Juan Bosco,

Limón Indanza, Gualaquiza.

Zamora Chinchipe: Zamora, Yantzaza, Paquisha, Zumbi, El Pangui, Centinela del

Cóndor.





Patrón genético: 139 | 145 EET-96 120 | 127 |







En la punta de la mazorca presenta forma de roseta

CARACTERÍSTICAS EET-103



FLOR

Pigmentación de estambres: Rojo



FRUTO

Forma: Amelonado

Lomos: Pareados y rugosos Color inmaduro: Verde

Color maduro: Amarillo intenso con halo verde

Índice: 18-20 mazorcas



SEMILLA

Forma: Cilíndrica

Tipo: Media

Color: Púrpura oscuro

Índice: 1,5 g



HOJA

Color de brotes tiernos: Rojo oscuro

COMPATIBILIDAD: Auto-compatible

RANGOS DE RENDIMIENTO kg/ha: 2.000 a 2.500.

RESISTENCIA A ENFERMEDADES

Escoba de bruja: Susceptible

Monilla: Moderadamente susceptible

Mal de machete: N.D.*

CALIDAD

•Sabor: Frutal medio • Aroma: Floral bajo • %grasa: 46,00

ADAPTABILIDAD

Clon universal a todas las zonas de producción.

Guayas: Chongón, Progreso, Cerecita, Balao, Naranjal, Virgen de Fátima, San Carlos, Puerto Inca, Milagro, Yaguachi, Tres Postes, Simón Bolívar, Mariscal Sucre, El Triunfo, El Empalme.

Los Ríos: Babahoyo, Montalvo, Quevedo, Ventanas, Vinces, Palenque, San Juan, Pueblo Viejo, Catarama, Buena Fe.

Esmeraldas: Centro y Sur incluyendo el sector de Quinindé, Borbón, San Lorenzo, Valdez Limones

Manabí: Chone, Ricaurte, El Carmen, Calceta, Junín, Portoviejo, Santa Ana, Olmedo, San Plácido (Cuenca baja del rio Portoviejo). Chone, Ricaurte, El Carmen.

Imbabura: Lita.

Pichincha: Puerto Quito, Vicente Maldonado.

Santo Domingo de los Tsáchilas: Norte, centro y sur (incluida la Concordia) Santa Elena: Zapotal, El Azúcar, San Vicente, Manglar Alto, Montañita.

Bolívar: San José del Tambo, Las Naves, Echeandía y Caluma. **Cotopaxi:** Guasaganda, Moraspungo, La Maná, El Corazón.

Cañar: La Troncal, Manuel de J. Calle.

Chimborazo: Cumandá.

Azuay: Santa Isabel, San Fernando, Molleturo, San Felipe, Pucará, Camilo Ponce Enríquez.

El Oro: Pasaie. Machala. Santa Rosa. Piñas. Portovelo. El Guabo.

Loja: Macará.

Sucumbios: Shushufindi, Lago Agrio, Gonzalo Pizarro.

Orellana: San Carlos, Joya de los Sachas, Coca, Inés Arango, Loreto.

Napo: Tena, Archidona, Puerto Misahuallí.

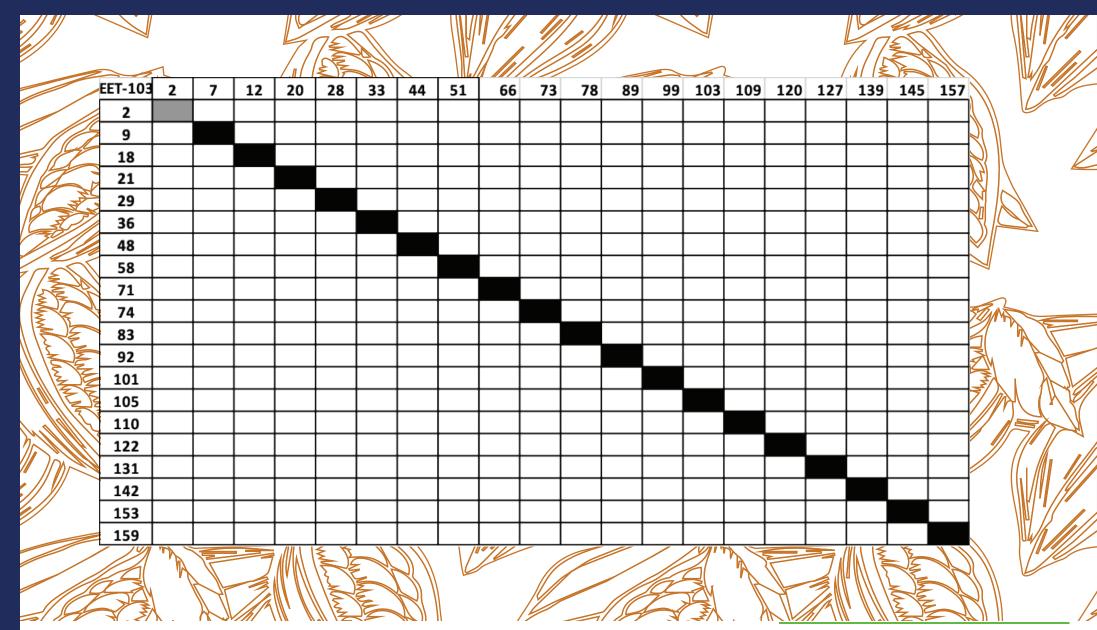
Pastaza: Puyo, Arajuno, Santa Clara, Carlos J. Arosemena.

Morona Santiago: Macas, Sucúa, Logroño, Santiago de Méndez, San Juan Bosco, Limón

Indanza, Gualaquiza.

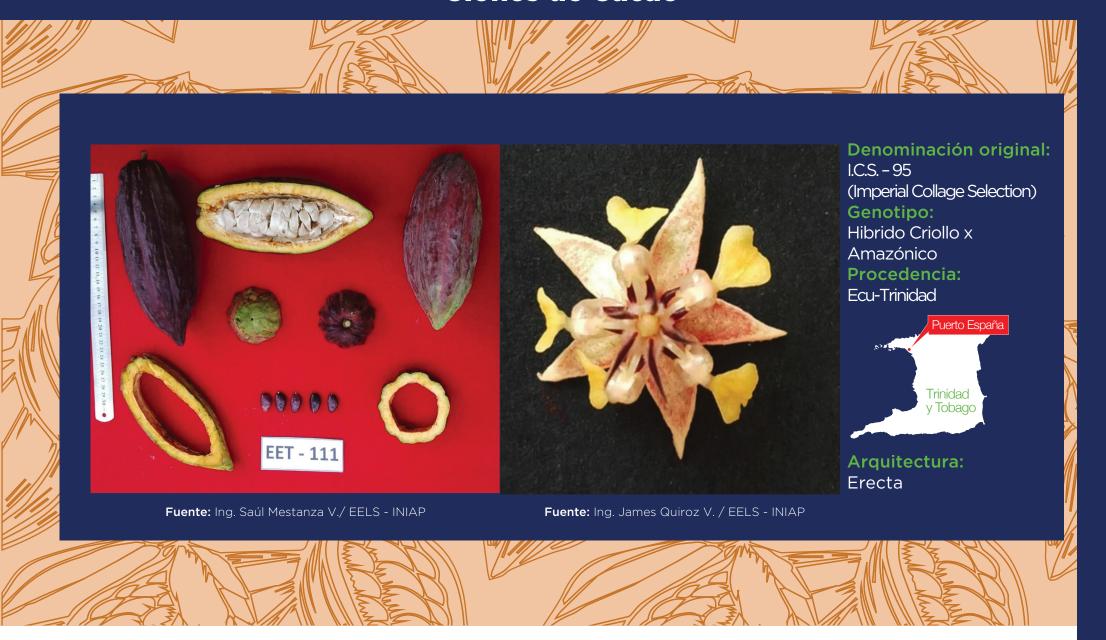
Zamora Chinchipe: Zamora, Yantzaza, Paquisha, Zumbi, El Pangui, Centinela del Cóndor.

Patrón genético:









Presenta una ligera pubescencia como polvo/ felpa en mazorcas y ramas jóvenes

CARACTERÍSTICAS EET-111



FLOR

Pigmentación de estambres: Blanco



FRUTO

Forma: Cundeamor

Lomos: Pareados y rugosos

Color inmaduro: Púrpura oscuro

Color maduro: Rojo con halo verde en surco

Índice: 18 mazorcas



SEMILLA

Forma: Achatadas/cilíndricas

Tipo: Grande

Color: Púrpura a violeta

Índice: 1,4 g



HOJA

Color de brotes tiernos: Rosado intenso

COMPATIBILIDAD: Auto-compatible

RANGOS DE RENDIMIENTO kg/ha: 1.500 a 2.000.

RESISTENCIA A ENFERMEDADES

Escoba de bruja: Moderadamente Susceptible

Monilla: Tolerante

Mal de machete: Susceptible

Rosellinia: Tolerante

CALIDAD

• Sabor: Frutal alto • Aroma: Medio • %grasa: 48,00

ADAPTABILIDAD

A suelos rojos con pH bajos (<7) ácidos

Sucumbíos: Shushufindi, Lago Agrio, Gonzalo Pizarro. Orellana: San Carlos, Joya de los Sachas, Coca, Inés

Arango, Loreto

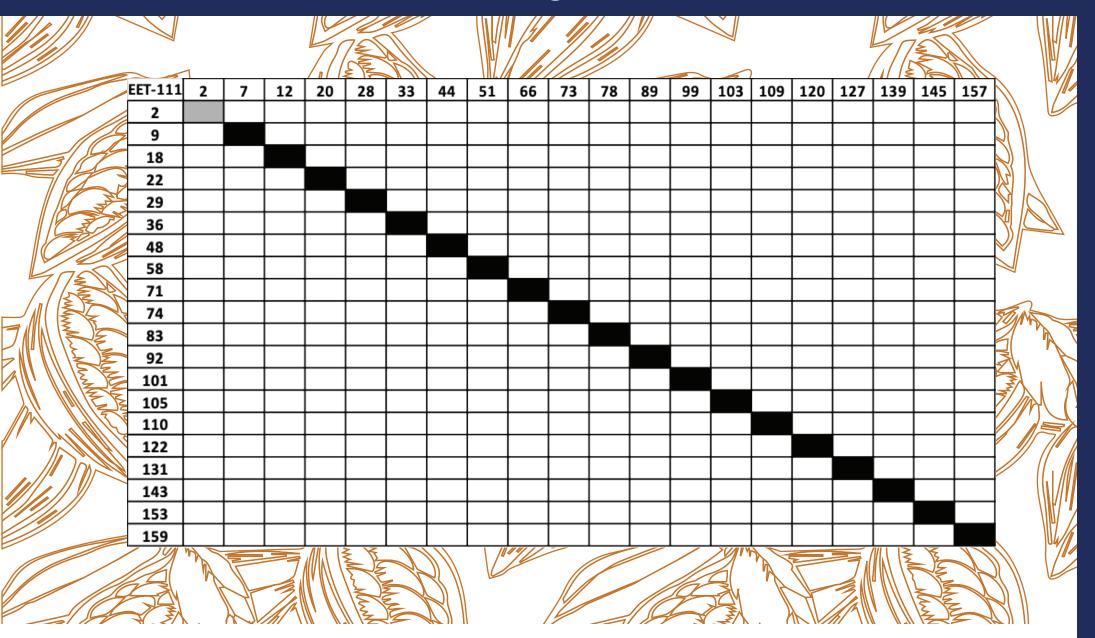
Pastaza: Puyo, Arajuno, Santa Clara, Carlos J. Aroseme-

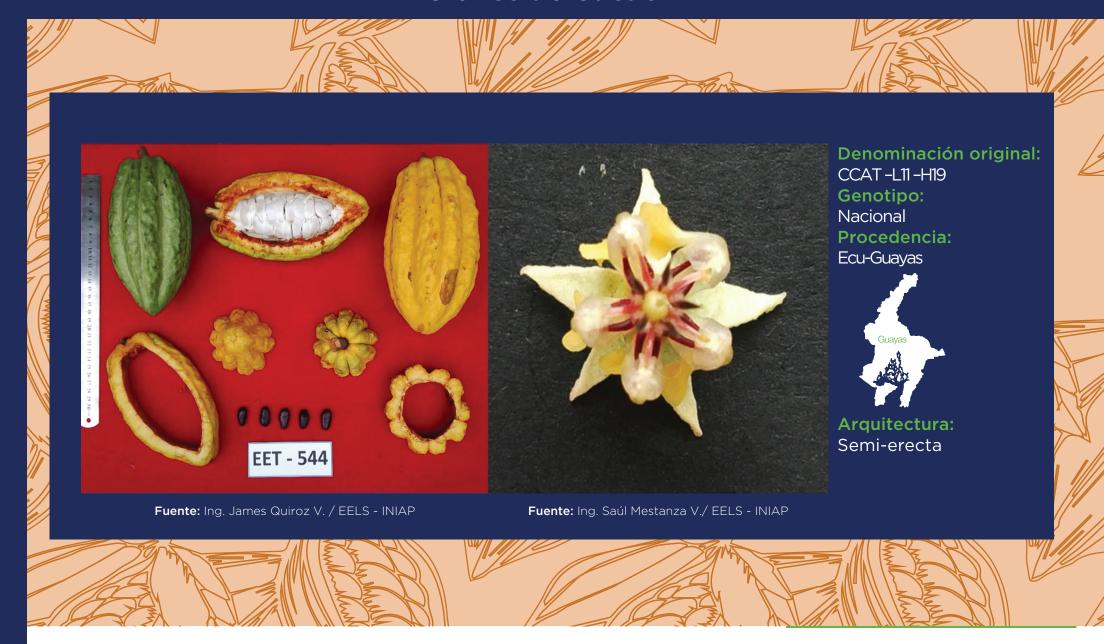
na.





Patrón genético:







CARACTERÍSTICAS EET-544



FLOR

Pigmentación de estambres: Rojo



FRUTO

Forma: Angoleta

Lomos: Pareados y ligeramente rugosos

Color inmaduro: Verde Color maduro: Amarillo Índice: 22 mazorcas



SEMILLA

Forma: Redonda Tipo: Grande

Color: Púrpura oscuro

Índice: 1,5 g



HOJA

Color de brotes tiernos: Rojo oscuro

COMPATIBILIDAD: Auto-incompatible

RANGOS DE RENDIMIENTO kg/ha: 1.600 a 2.500.

RESISTENCIA A ENFERMEDADES

Escoba de bruja: N.D.*

Monilla: N.D.*

Mal de machete: N.D.*

CALIDAD

• Sabor: Frutal • Aroma: Floral • %grasa: 52,37

ADAPTABILIDAD

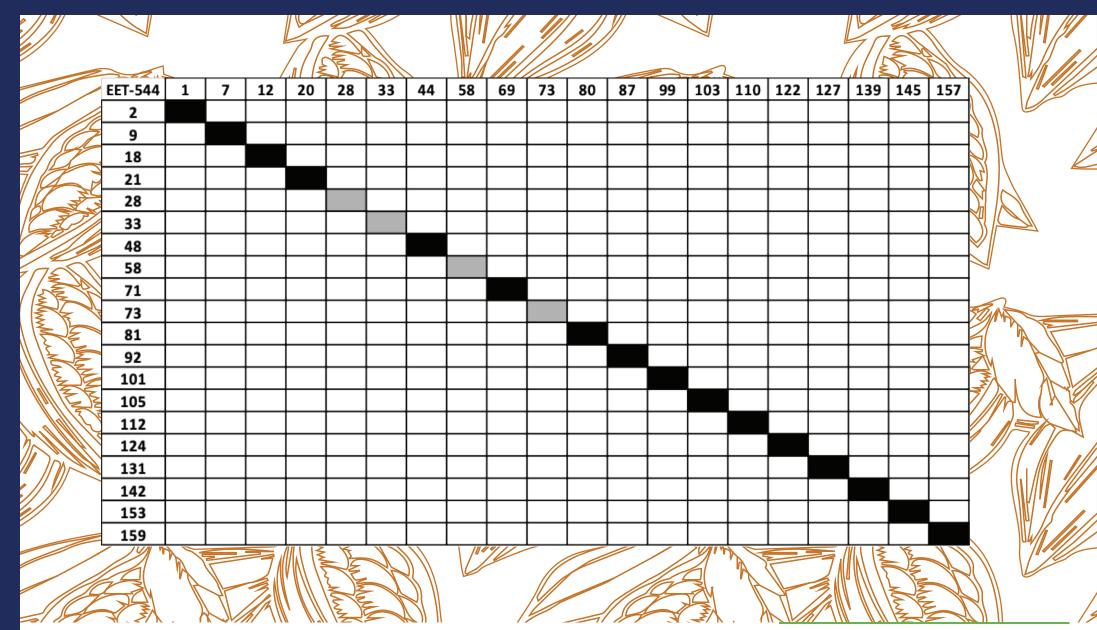
Guayas: Chongón, Progreso, Cerecita.

Santa Elena: Zapotal. El Azúcar, San Vicente, Manglar Alto,

Montañita.

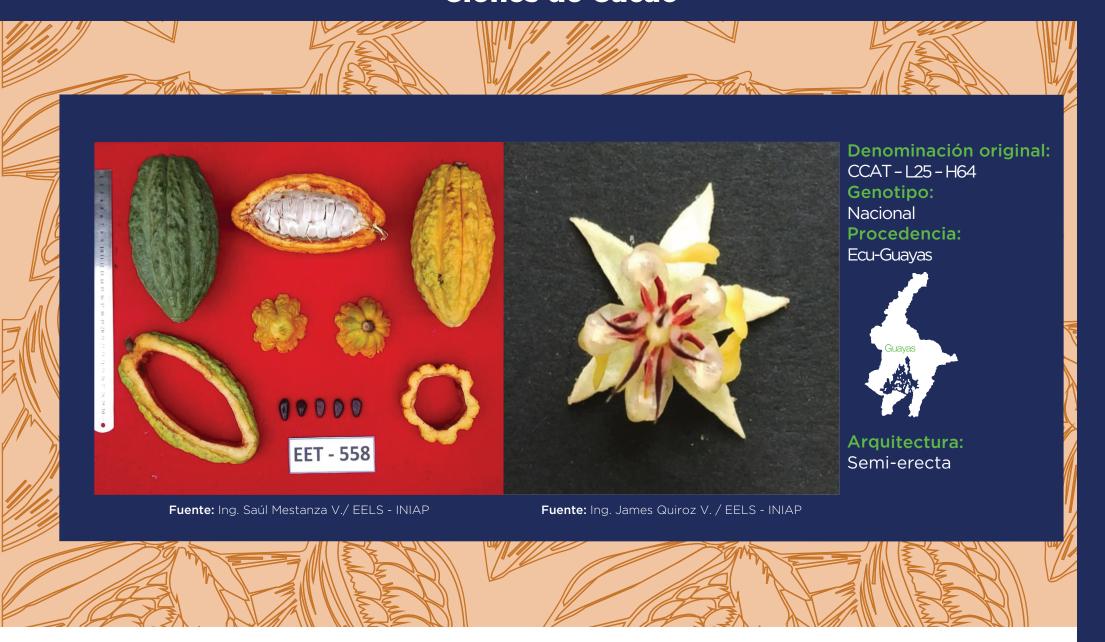
Cotopaxi: Guasaganda.

Patrón genético:









Posee una mini roseta en la punta de la mazorca

CARACTERÍSTICAS EET-558



FLOR

Pigmentación de estambres: Rojo Claro



FRUTO

Forma: Angoleta

Lomos: Pareados y rugosos Color inmaduro: Verde oscuro Color maduro: Amarillo patito

Índice: 24 mazorcas



SEMILLA

Forma: Redonda Tipo: Grande

Color: Púrpura oscuro

Índice: 1,3 g

COMPATIBILIDAD: Auto-incompatible

RANGOS DE RENDIMIENTO kg/ha: 1.600 a 2.000.

RESISTENCIA A ENFERMEDADES

Escoba de bruja: Resistente

Monilla: Tolerante
Mal de machete: N.D.*

CALIDAD

• Sabor: Frutal • Aroma: Floral • %grasa: N.D.*

ADAPTABILIDAD

Guayas: Chongón, Progreso, Cerecita.

Santa Elena: Zapotal. El Azúcar, San Vicente, Manglar Alto,

Montañita.

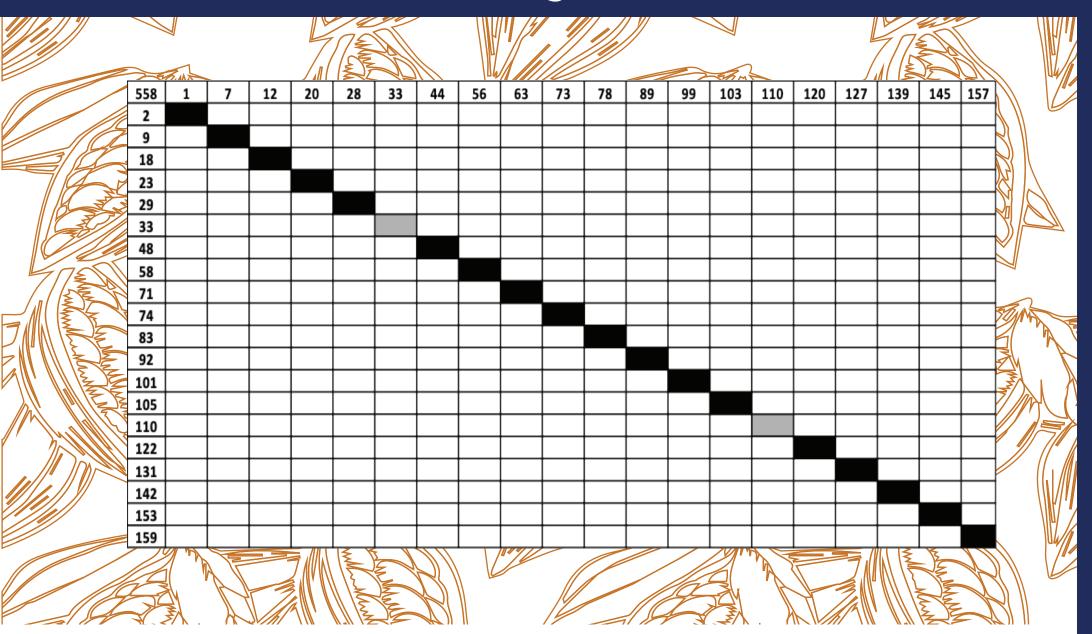


HOJA

Color de brotes tiernos: Rojo oscuro











Pico redondo sin Pigmentación

CARACTERÍSTICAS EET-559



FLOR

Pigmentación de estambres: Rojo oscuro



FRUTO

Forma: Amelonado

Lomos: Pareados y surcos profundos,

prolongados hasta la punta

Color inmaduro: Verde

Color maduro: Amarillo con tono verdoso

Índice: 32 mazorcas



SEMILLA

Forma: N.D.* Tipo: N.D.* Color: N.D.* Índice: 0,8 g COMPATIBILIDAD: Auto-compatible

RANGOS DE RENDIMIENTO kg/ha: 1.200 a 2.000.

RESISTENCIA A ENFERMEDADES

Escoba de bruja: N.D.*

Monilla: N.D.*

Mal de machete: N.D.*

CALIDAD

• Sabor: Frutal (nuez) • Aroma: Floral intenso • % grasa: N.D.*

ADAPTABILIDAD

Guayas: Milagro, Yaguachi, Tres Postes, Simón Bolívar,

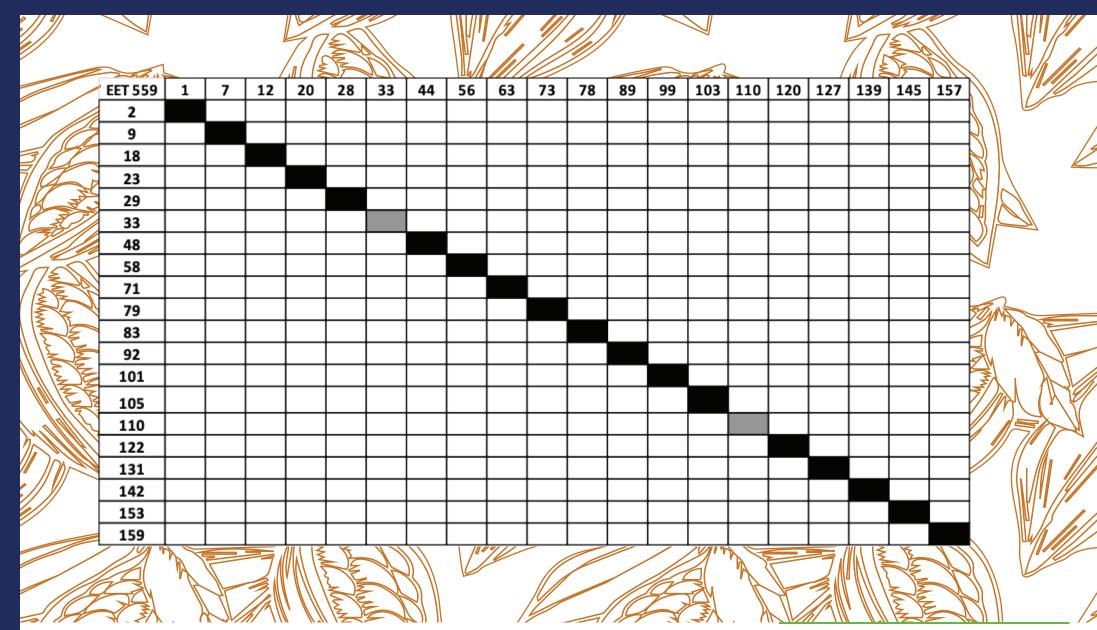
Mariscal Sucre, El Triunfo, El Empalme.

Los Ríos: Quinsaloma, Moradores de Pasaje, La Esmeralda.



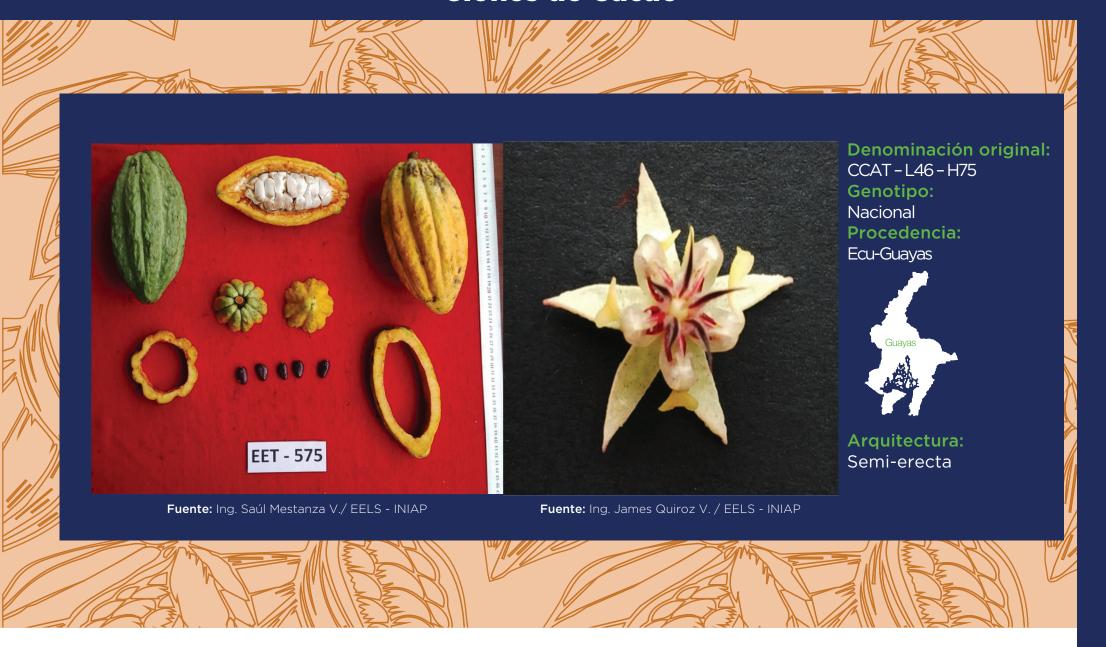
HOJA

Color de brotes tiernos: Rojo oscuro









Lomo ancho

CARACTERÍSTICAS EET-575



FLOR

Pigmentación de estambres: Rojo oscuro



FRUTO

Forma: Amelonado

Lomos: Pareados y semirugosos Color inmaduro: Verde pálido Color maduro: Amarillo verdoso

Índice: 23 mazorcas



SEMILLA

Forma: Cilindrica alargada

Tipo: Mediana **Color:** Púrpura **Índice:** 1,2 g



HOJA

Color de brotes tiernos: Rojo

COMPATIBILIDAD: Auto-compatible

RANGOS DE RENDIMIENTO kg/ha: 1.500 a 2.000.

RESISTENCIA A ENFERMEDADES

Escoba de bruja: N.D.*

Monilla: N.D.*

Mal de machete: N.D.*

CALIDAD

• Sabor: Frutal Alto • Aroma: Floral Bajo • %grasa: 48,31

ADAPTABILIDAD

Esmeraldas: Borbón, San Lorenzo, Valdez Limones, Centro

y Sur incluyendo el sector de Quinindé.

Cotopaxi: Moraspungo, La Maná, El Corazón.

Sucumbíos: Shushufindi, Lago Agrio, Gonzalo Pizarro.

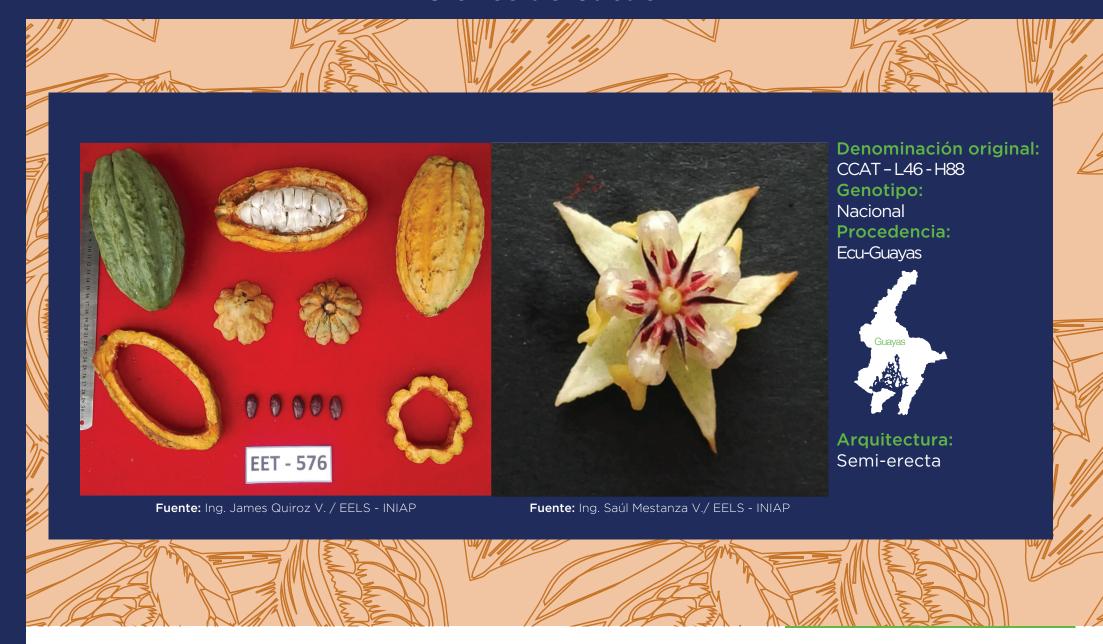
Orellana: San Carlos, Joya de los Sachas, Coca, Inés Arango,

Loreto.





Patrón genético: EET-575 110 | 120 |





CARACTERÍSTICAS EET-576



FLOR

Pigmentación de estambres: Rojo oscuro



FRUTO

Forma: Amelonado

Lomos: Pareado ligeramente rugosos y no

profundos

Color inmaduro: Verde pigmentado

Color maduro: Amarillo fuerte con tono verde

Índice: 19 mazorcas



SEMILLA

Forma: Aplanada Tipo: Mediana

Color: Púrpura Oscura

Índice: 1,3 g



HOJA

Color de brotes tiernos: Rojo-rosado

COMPATIBILIDAD: Auto-compatible

RANGOS DE RENDIMIENTO kg/ha: 1.200 a 2.000.

RESISTENCIA A ENFERMEDADES

Escoba de bruja: Resistente

Monilla: Tolerante
Mal de machete: N.D.*

CALIDAD

• Sabor: Frutal • Aroma: Floral medio • %grasa: 51,14

ADAPTABILIDAD

Guayas: Milagro, Yaguachi, Tres Postes, Simón Bolívar,

Mariscal Sucre, El Triunfo, El Empalme.

Los Ríos: Quinsaloma, Moradores de Pasaje, La Esmeralda. Manabí: Calceta, Junín, Portoviejo, Santa. Ana, Olmedo, San

Plácido (Cuenca baja del rio Portoviejo).

Bolívar: San José del Tambo, Las Naves, Echeandía y

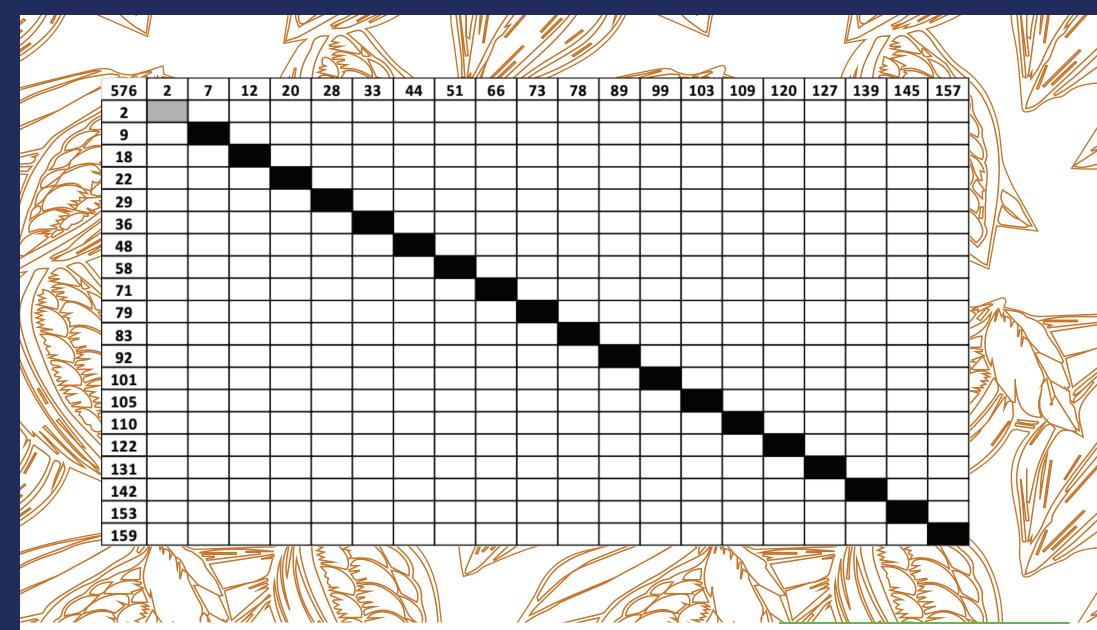
Caluma.

Morona Santiago: Macas, Sucúa, Logroño, Santiago de

Méndez, San Juan Bosco, Limón Indanza, Gualaquiza.

Zamora Chinchipe: Zamora, Yantzaza, Paquisha, Zumbi, El

Pangui, Centinela del Cóndor.









La mazorca cintura en forma de barriga, termina en pico curvo

CARACTERÍSTICAS EET-577



FLOR

Pigmentación de estambres: Rojo Pálido



FRUTO

Forma: Cundeamor

Lomos: Abiertos, semi rugoso

Color inmaduro: Verde (Pigmentación rojiza

hasta 1 mes de edad).

Color maduro: Amarillo pálido con tono

verde

Índice: 20 mazorcas



SEMILLA

Forma: Cilíndrica Tipo: Grande Color: Púrpura Índice: 1,1 g



HOJA

Color de brotes tiernos: Rojizo

COMPATIBILIDAD: Auto-compatible

RANGOS DE RENDIMIENTO kg/ha: 1.500 a 2.000.

RESISTENCIA A ENFERMEDADES

Escoba de bruja: Resistente

Monilla: N.D.*

Mal de machete: N.D.*

CALIDAD

• Sabor: Frutal • Aroma: Floral ligero • %grasa: N.D.*

ADAPTABILIDAD

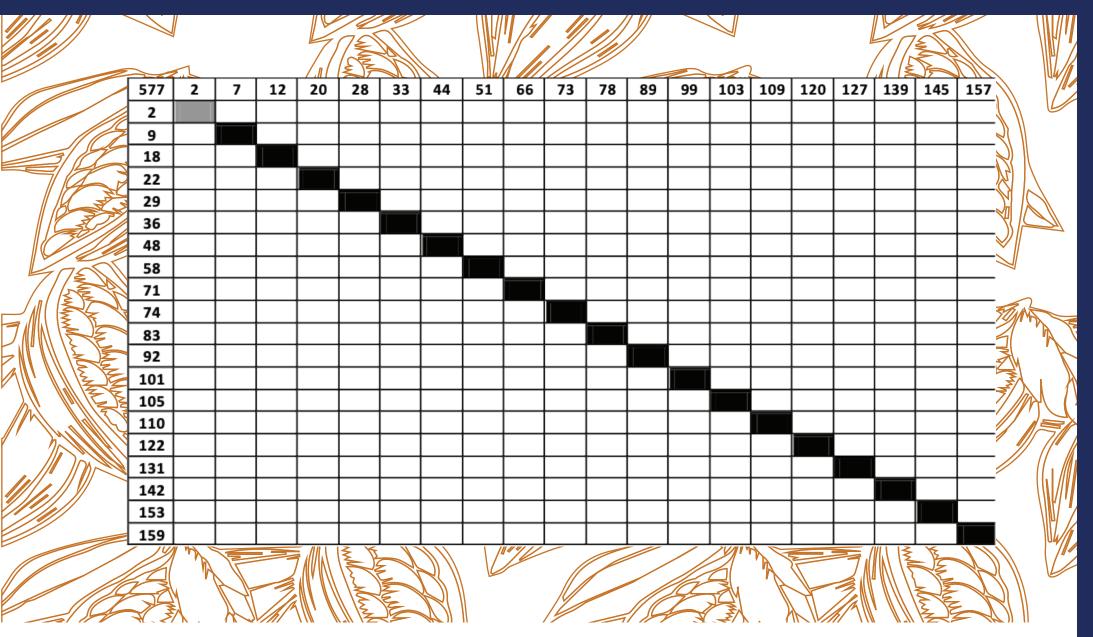
Guayas: Milagro, Yaguachi, Tres Postes, Simón Bolívar,

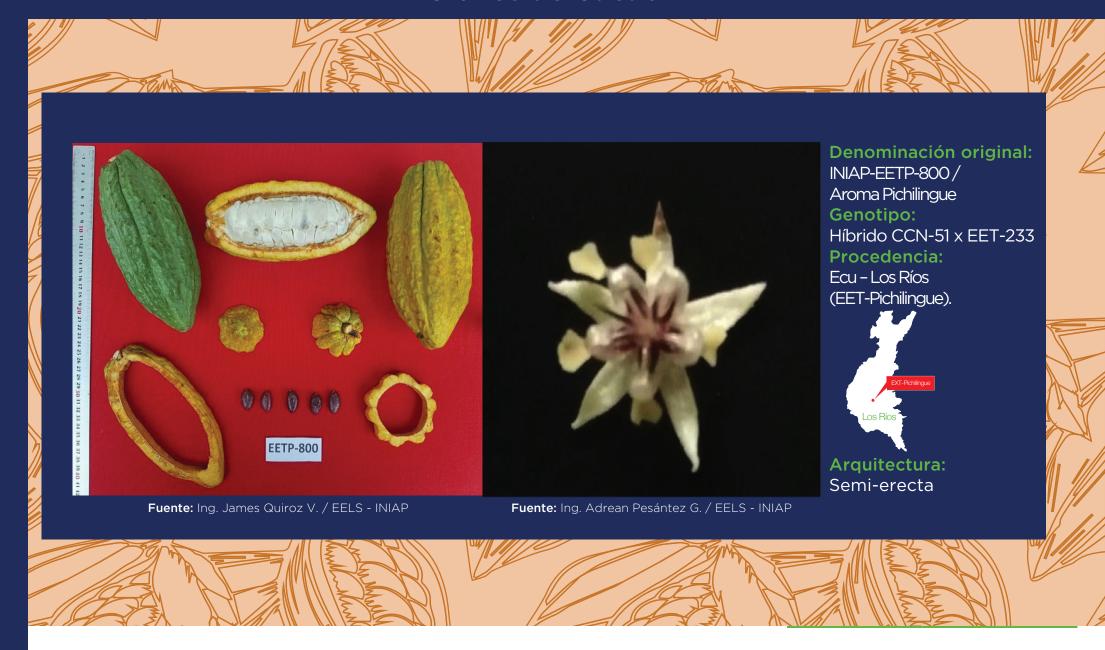
Mariscal Sucre, El Triunfo, El Empalme.

Los Ríos: Quinsaloma, Moradores de Pasaje, La Esmeralda.













CARACTERÍSTICAS EETP-800



FLOR

Pigmentación de estambres: Rojo



FRUTO

Forma: Elíptico

Lomos: Pareados y ligeramente rugosos.

Color inmaduro: Verde

Color maduro: Amarillo intenso

Índice: 20 mazorcas



SEMILLA

Forma: Elíptica Tipo: Mediana

Color: Morado claro

Índice: 1,3 g



HOJA

Color de brotes tiernos: Rojo oscuro

COMPATIBILIDAD: Auto-compatible

RANGOS DE RENDIMIENTO kg/ha: 2.500 a 3.030.

RESISTENCIA A ENFERMEDADES

Escoba de bruja: Resistente

Monilla: Resistente Mal de machete: N.D.*

CALIDAD

• Sabor: Cacao y Frutal • Aroma: Floral • %grasa: N.D.*

ADAPTABILIDAD

Zona Central y peninsular del Ecuador.

Los Ríos: Quevedo, Buena fe, Ventanas, Catarama.

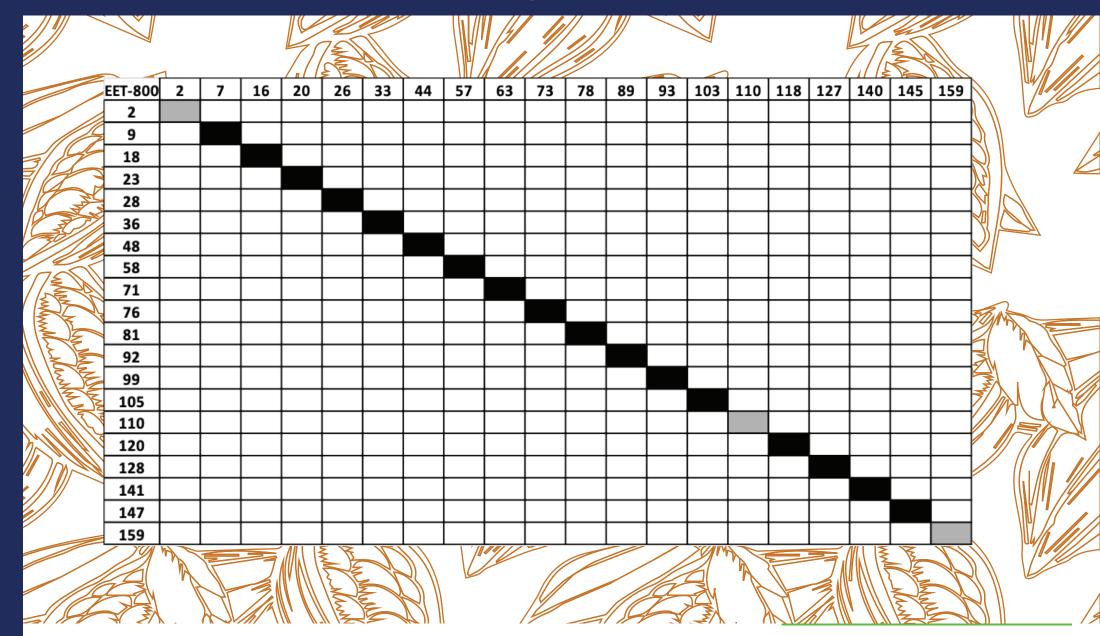
Bolívar: Las Naves

Pichincha: San Miguel de los Bancos

Santo Domingo de los Tsáchilas: Norte, centro y sur

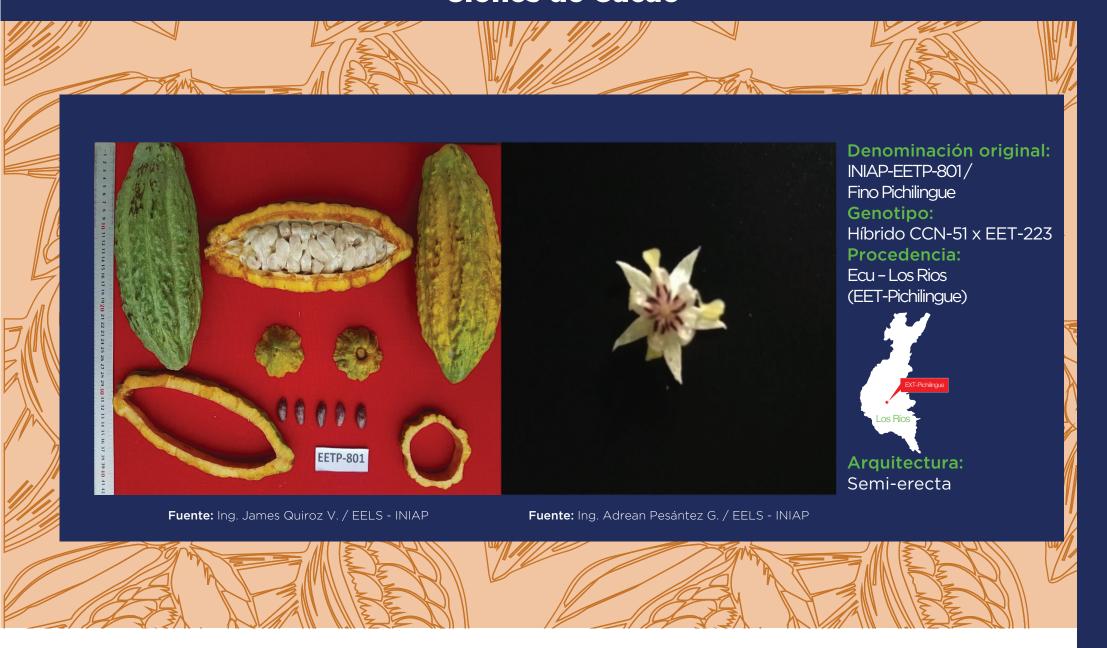
Guayas: Chongón, Cerecita **Santa Elena:** Manglaralto

Manabí: Zona Norte y Cuenca baja del Río Portoviejo









CARACTERÍSTICAS EETP-801



FLOR

Pigmentación de estambres: Rojo claro



FRUTO

Forma: Oblongo

Lomos: Pareados y rugosos Color inmaduro: Verde

Color maduro: Amarillo verdoso

Índice: 18 mazorcas



SEMILLA

Forma: Elíptica **Tipo:** Grande

Color: Morado oscuro

Índice: 1,4 g



HOJA

Color de brotes tiernos: Rojo claro

COMPATIBILIDAD: Auto-compatible

RANGOS DE RENDIMIENTO kg/ha: 2.740 a 3.000.

RESISTENCIA A ENFERMEDADES

Escoba de bruja: Resistente

Monilla: Resistente
Mal de machete: N.D.*

CALIDAD

• Sabor: Cacao • Aroma: Floral 3,5/5 • %grasa: N.D.*

ADAPTABILIDAD

Zona Central y peninsular del Ecuador.

Los Ríos: Quevedo, Buena Fe, Ventanas, Catarama.

Bolívar: Las Naves.

Pichincha: San Miguel de los Bancos.

Santo Domingo de los Tsáchilas: Norte, centro y sur.

Guayas: Chongón, Cerecita **Santa Elena:** Manglaralto

Manabí: Zona Norte y Cuenca baja del Río Portoviejo





Patrón genético: 103 | 110 118 | 127 | 139 | 144





CARACTERÍSTICAS CCN-51



FLOR

Pigmentación de estambres: Blanco



FRUTO

Forma: Oblongo

Lomos: Pareados y rugosos Color inmaduro: Purpura Color maduro: Rojo-Naranja

Índice: 16 mazorcas



SEMILLA

Forma: Elíptica **Tipo:** Grande

Color: Purpura claro

Índice: 1,5 g



HOJA

Color de brotes tiernos: Rojo claro

COMPATIBILIDAD: Auto-compatible

RANGOS DE RENDIMIENTO kg/ha: 1.500 a 2.760.

RESISTENCIA A ENFERMEDADES

Escoba de bruja: Moderadamente susceptible

Monilla: Moderadamente susceptible

Mal de machete: N.D.*

CALIDAD

• Sabor: Frutal (bajo) • Aroma: No tiene • %grasa: 54,00

ADAPTABILIDAD

Clon universal a todas las zonas de producción.

Guayas: Chongón, Progreso, Cerecita, Balao, Naranjal, Virgen de Fátima, San Carlos, Puerto Inca, Milagro, Yaguachi, Tres Postes, Simón Bolívar, Mariscal Sucre, El Triunfo, El Empalme. **Los Ríos:** Babahoyo, Montalvo, Quevedo, Ventanas, Vinces, Palenque, San Juan, Pueblo Viejo, Catarama, Buena Fe.

Esmeraldas: Centro y Sur incluyendo el sector de Quinindé, Borbón, San Lorenzo, Valdez Limones.

Manabí: Chone, Ricaurte, El Carmen, Calceta, Junín, Portoviejo, Santa Ana, Olmedo, San Plácido (Cuenca baja del rio Portoviejo). Chone, Ricaurte, El Carmen.

Imbabura: Lita.

Pichincha: Puerto Quito. Vicente Maldonado.

Santo Domingo de los Tsáchilas: Norte, centro y sur (incluida la Concordia) Santa Elena: Zapotal, El Azúcar, San Vicente, Manglar Alto, Montañita.

Bolívar: San José del Tambo, Las Naves, Echeandía y Caluma. **Cotopaxi:** Guasaganda, Moraspungo, La Maná, El Corazón.

Cañar: La Troncal, Manuel de J. Calle.

Chimborazo: Cumandá.

Azuay: Santa Isabel, San Fernando, Molleturo, San Felipe, Pucará, Camilo Ponce Enríquez.

El Oro: Pasaie, Machala, Santa Rosa, Piñas, Portovelo, El Guabo.

Loja: Macará.

Sucumbios: Shushufindi, Lago Agrio, Gonzalo Pizarro.

Orellana: San Carlos, Joya de los Sachas, Coca, Inés Arango, Loreto.

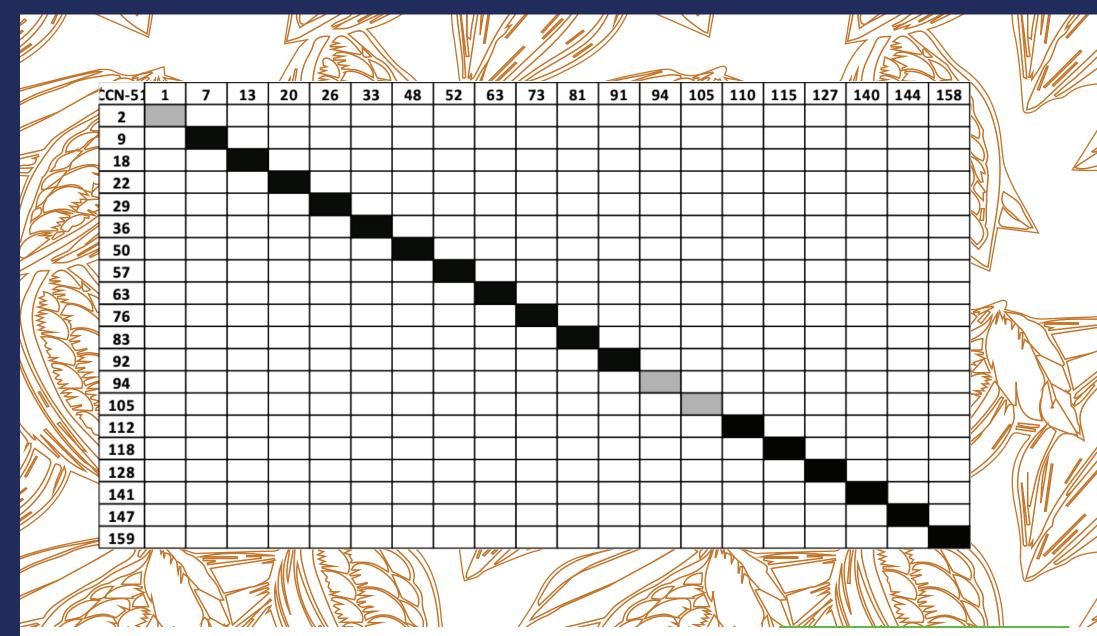
Napo: Tena, Archidona, Puerto Misahuallí.

Pastaza: Puyo, Arajuno, Santa Clara, Carlos J. Arosemena.

Morona Santiago: Macas, Sucúa, Logroño, Santiago de Méndez, San Juan Bosco, Limón Indan-

za, Gualaquiza.

Zamora Chinchipe: Zamora, Yantzaza, Paquisha, Zumbi, El Pangui, Centinela del Cóndor.







Glosario

Clon

Conjunto de individuos procedente de una sola planta por multiplicación asexual o agámica tales como enraizamiento, injertos, acodos, etc.

Cultivar

Conjunto de genotipos cultivados, el cual se distingue por características morfológicas, fisiológicas, citológicas, bioquímicas y otra, de grupos relacionados de la misma especie, y cuando es multiplicado por vía sexual o asexual, mantiene sus características distintivas. Cultivar es sinónimo de variedad.

Genotipos

Conjunto de factores hereditarios que constituye un individuo o una especie.

Materiales genéticos

Cualquier material de origen vegetal, animal o microbiano u otro que tenga información genética y que la transmita de una generación a la siguiente.

Pre-secado

Consiste en la eliminación del exceso de jugos mucilaginosos de las almendras.

Variedades

Cada uno de los grupos en que se dividen algunas especies de plantas y animales y que se distinguen entre sí por ciertos caracteres que se perpetúan por la herencia. (sinónimo de cultivar).

Bibliografía

- Bekele, F. L. (1998). Proposed List of Cocoa Descriptors for Characterization. In: Working Procedures for Cocoa Germplasm Evaluation and Selection of the CFC/CCO/IPGRI. Montpellier, Francia.
- Engels, J. M. (1981). Cacao Descriptors: their States and Modus Operandi. . The Netherlands.
- Eskes, B., S., D. G., C., L. G., & R., P. G. (2007). Is Genetic Variation for Sensory Traits of Cocoa Pulp related to Fine Flavour Cocao Traids?
- International, B. (2008). Project on Productivity amd Quality Improvement a participatory approach.
- J., A. P. (2009). EET-544 y EET-558 Nuevos clones de cacao nacional para la producción bajo riego en la Península de Santa Elene. Boletín Divulgativo No. 348. Quevedo, Ecuador.
- J., Q. V. (1997). Recolección de genotipos y establecimiento de un banco de germoplasma de cacao Nacional en Ecuador. Quevedo, Ecuador.
- Phillips Mora, W. &. (1988). Catálogo de Cultivares de Cacao. Boletín Técnico No. 18. Costa Rica: CATIE.
- Quiroz, V. J. (1992). Determinación de genotipos de compatibilidad de algunos clones de cacao (Theobroma cacao L).
 Boletín Técnico No. 71. Quevedo, Ecuador.
- Quiroz, V. J. (1994). Caracterización Fenotípica de cacao nacional de Ecuador. Boletín Técnico No. 74. Quevedo, Ecuador.





- Quiroz, V. J. (1996). Recolección y Selección de Cacao Nacional con Resistencia a Enfermedades en Ecuador. International Workshop on the Contribution of disease Resistance to Cocoa Variety Improvement 24-26 November 1996. Salvador, Brazil.
- Quiroz, V. J. (1997). Recolección de genotipos y establecimiento de un banco de germoplasma de cacao Nacional en Ecuador. Boletín Técnico No. 75. Quevedo, Ecuador.
- Quiroz, V. J. (2018). Caracterización morfológica de clones de cacao fino y de alto rendimiento INIAP-EETP-800 e INIAP-EETP-801.
- Ramos, C. G. (2006). Determinación de Parámetros Físicos, Químicos y Organolépticos para Diferenciar entre Cacaos Finos y Comunes. Resultados del Proyecto ICCO-CFC-INIA Informe Final 2006. Guayaquil.
- Saunders, J. A. (2004). Selection of international molecular standards for DNA fingerprinting of Theobroma cacao.
- Soria, V. J. (1970). Principal Varieties of Cacao Cultivated in Tropical America. Cocoa Growers Bulletin No. 15.
- Soria, V. J. (1981). International Cacao Cultivar Catalogue. Technical Bulletin No. 6. Turrialba, Costa Rica.
- Sukha, D. A. (2005). Trens on Flavour Profiles of the Common Clones for the CFC/ICCO/INIAP. Annual Report 2005. Trinidad and Tobago.

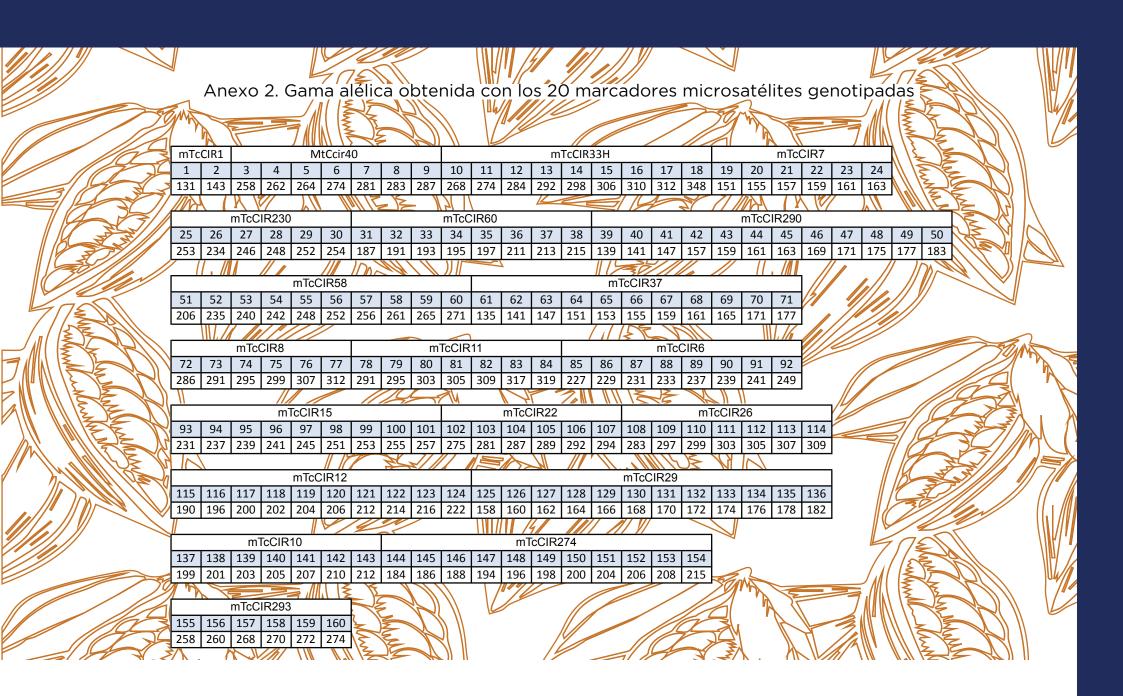
Anexos

Anexo1. Lista de 20 marcadores moleculares microsatélites utilizados para la determinación del patrón genético de los cultivares de cacao (Saunders, 2004)

Marcador	Secuencia Primers	Alelos (pb)	С	mTcCIR11	TTTGGTGATTATTAGCAG	291, 295, 303, 305, 309,	2
mTcCIR1	GCAGGCAGGTCCAGTGAAGCA	131.143	8	IIIICOIKTI	GATTCGATTTGATGTGAG	317, 319	
	TGGGCAACCAGAAAACGAT			mTcCIR6	TTCCCTCTAAACTACCCTAAAT	227, 229, 231, 233, 237, 239, 241, 249	6
mTcCIR40	CTGGGTGCT GATAGATAA	258,262,264,274,281,283,28 7	3		TAAAGCAAAGCAATCTAACATA		
	AATACCCTC CACACAAAT			maTaCID4E	CAGCCGCCTCTTGTTAG	231, 237, 239, 241, 245,	
mTcCIR33	TGGGTTGAAGATTTGGT	268, 274, 284, 292, 298, 306, 310, 312, 348	4	mTcCIR15	TATTTGGGATTCTTGATG	251, 253, 255, 257	1
	CAACAATGAAAATAGGCA				ATTCTCGCAAAAACTTAG		
mTcCIR7	ATGCGAATGACAACTGGT	- 151, 155, 157, 159, 161, 163	7	mTcCIR22	GATGGAAGGAGTGTAAATAG	275, 281, 287, 289, 292, 294	1
	GCTTTCAGTCCTTTGCTT				GCATTCATCAATACATTC	283, 297, 299, 303, 305,	
mTcCIR230	GTGGAAGCCTTATGATTATGT	232, 234, 246, 248, 252, 254	2	mTcCIR26	GCACTCAAAGTTCATACTAC	307, 309	8
	ATTTATGCCCATGCAGAC				TCTGACCCCAAACCTGTA		
mTcCIR60	CGCTACTAACAAACATCAAA	187, 191, 193, 195, 197, 211, 213, 215	2	mTcCIR12	ATTCCAGTTAAAGCACAT	206, 212, 214, 216, 222	4
	AGAGCAACCATCACTAATCA				CGACATTTCGACTTTCATC	158, 160, 162, 164, 166,	
mTcCIR290	AGCGAGAGACAAAGATAAT	139, 141, 147, 157, 159, 161, 163, 169, 171, 175, 177, 183	6	mTcCIR29	TTTTGTTTCTTTCTTTTCATT	168, 170, 172, 174, 176,	1
	GACTGAAATGGTGGTAAAG				ACAGATGGCCTACACACT	178, 182	
mTcCIR58	TTTTTGGTGA TGGAACTAT	206, 235, 240, 242, 248, 252, 256, 261, 265, 271	9	mTcCIR10		199, 201, 203, 205, 207, 210, 212	5
	TGGTTAAGCA ACACTAAACT				CAAGCAAGCCTCATACTC		
mTcCIR37	CTGGGTGCTGATAGATAA	135, 141, 147, 151, 153, 155, 159, 161, 165, 171, 177	10	mTcCIR274	GAAAGGTAAATGGCTGAA	184, 186, 188, 194, 196, 198, 200, 204, 206, 208, 215	5
	AATACCCTCCACACAAAT				CGATCATCACGACTGCT		
mTcCIR8	CTAGTTTCCCATTTACCA	2 86, 291, 295, 299, 307, 312	9	mTcCIR293	GAAAGGCCATATTGATGCT	258, 260, 268, 270, 272, 274	9
	TCCTCAGCATTTTCTTTC				CTATTTCCACACTCAATTCCA		
C=Crom	nosoma	ENN L					W)















Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias





Juntos Io logramo