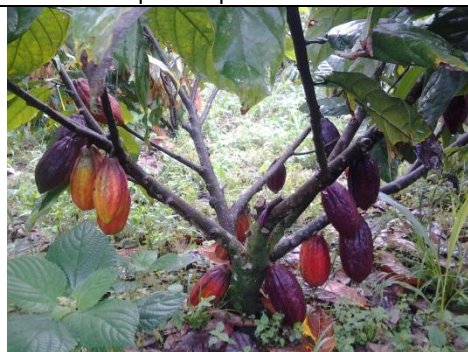


CULTIVO



Bloque 1. Plantas volcadas a causa de fuertes vientos. En las últimas semanas hemos tenido tormentas muy fuertes y vientos que han alcanzado los 14 km/h, ocasionando plantas volcadas y otros percances en las instalaciones de la finca. Al momento hemos aporcado las plantas manualmente para que continúen su crecimiento normal. Esperamos que el temporal cese lo más pronto posible.



Bloque 2. Cosecha

La cosecha continúa aumentando a medida que pasa el tiempo. Durante el mes de Mayo hemos cosechado un poco más de 7000 libras de cacao fresco en finca y 1200 libras de proveedores, lo cual se traduce en alrededor de 29 sacos de cacao seco.



Bloque 8. Chapia y labores

Continuamos normalmente con nuestras labores de chapia, poda y fertilización cumpliendo en buena manera nuestro cronograma anual.



Bloque 1. Tambo de cosecha

Conforme va aumentando la producción, hemos ido tecnificando y haciendo ajustes al proceso de cosecha y la capacitación del personal en esta labor. En la actualidad estamos sacando las mazorcas a los caminos con la ayuda de carretas y abriéndolas en "tambos", donde podemos tener mayor control de la calidad y cantidad cosechadas.



Finca Nueva. Siembra

Se realizó con la preparación de terreno y siembra de las plantas que nos entregara Cimarrón en el último despacho. Se ha realizado en la "Finca Nueva" para tener identificadas las plantas del código 2, en pro de obtener varetas para reinjertación.

POSTCOSECHA

Post-cosecha. La marquesina ha sido instalada en su totalidad y hemos empezado con las primeras pruebas de fermentación y secado del producto. De los resultados preliminares hemos obtenido excelentes ventajas en cuanto a tiempos, funcionalidad y ambientación. Sin embargo, continuamos realizando pruebas para afinar la homogeneidad de la temperatura interior, los tiempos exactos por proceso y la facilidad de manipulación del producto en el interior de la marquesina.



Macrorrueda de Negocios del Ecuador 2014

Participamos en la Macrorrueda de Negocios 2014 realizada en Guayaquil. Pudimos reunirnos con clientes muy interesantes de distintos países y con diferentes expectativas del producto. Como resultados de la experiencia, identificamos potenciales clientes de tamaño mediano en la industria chocolatera y con particular interés por nuestro grano. Entre los países de los clientes más interesados están Alemania, Colombia y México, los cuales resultan atractivos para desarrollar productos especializados con los requerimientos directos de la industria.

Por otro lado, se mantuvo conversaciones con los diferentes actores de la industria nacional, pensando en la unión de esfuerzos para el fortalecimiento del producto. Empresas como COFINA (licor y manteca) y HOJA VERDE (chocolates), han mostrado un peculiar interés por nuestro cacao y por el origen del cacao del oriente para desarrollar sabores específicos.

GASTO DE INSUMOS Y HERRAMIENTAS MAYO 2014

ITEM	CONSUMO ABRIL (\$)	PRESUPUESTO MAYO (\$)	CONSUMO MAYO (\$)
Fertilizantes	\$ -	\$ 1.108,33	\$ 1.786,25
Fungicidas	\$ 15,81	\$ 10,00	\$ -
Insecticidas	\$ -	\$ -	\$ -
Herbicidas	\$ -	\$ 473,76	\$ 532,56
Equipo de protección	\$ 25,40	\$ 55,00	\$ 22,94
Herramientas	\$ 8,18	\$ 40,00	\$ 129,16
Uniformes	\$ 60,00	\$ -	\$ -
Materiales construcción	\$ -	\$ -	\$ -
Combustibles	\$ 151,35	\$ 393,14	\$ 294,79
Mantenimiento maquin.	\$ 138,51	\$ 675,00	\$ 722,23
Gastos admin. finca	\$ 570,00	\$ 625,00	\$ 760,28
Viajes y viáticos	\$ 290,00	\$ 900,00	\$ 760,00
Alimentación finca	\$ 724,88	\$ 665,00	\$ 439,11
Compra de cacao baba	\$ -	\$ -	\$ 1.162,93
TOTAL	\$ 2,599,92	\$ 4,945,23	\$ 6.610,25

NOTA. El presupuesto incluye saldos a favor de los meses pasados. De esta manera, al momento tenemos un ahorro del 44.3% en lo que va del 2014.