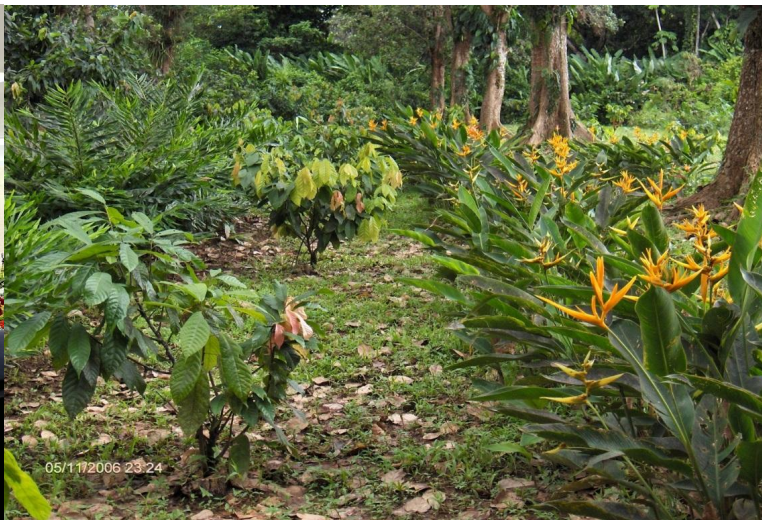




MASAKALI ORGANIC AGRO-TRADERS, C. A.



Lic. Yakeline Mamo (Presidente)
Ing. Agr. MSc. Olivier M. Rondón (Gte. Proyectos)



MASAKALI ORGANIC AGRO-TRADERS, C. A.

Identificación de la razón social

NOMBRE DE LA RAZÓN SOCIAL	REGISTRO DE INFORMACIÓN FISCAL									
MASAKALI ORGANIC AGRO-TRADERS, C.A.	J	5	0	2	0	1	7	2	5	9
DENOMINACIÓN COMERCIAL	SIGLA					TIPO DE SOCIEDAD				
MASAKALI ORGANIC	MOAT					COMPAÑÍA ANÓNIMA				

Dirección fiscal

Esquina Puente Yáñez, edificio 121, piso 5, número 61, urbanización La Candelaria, Parroquia La Candelaria, Municipio Libertador del Distrito Capital. Teléfono (0414) 213.93.50. República Bolivariana de Venezuela.



MASAKALI ORGANIC AGRO-TRADERS, C. A.

La empresa **Masakali Organic Agro-Traders, C. A.** tiene por objeto principal todo lo relacionado con la siembra, cosecha, secado, importación, exportación, almacenaje, distribución, venta al mayor y al detal de todo lo relacionado con el área de cacao y café. En fin, toda actividad de lícito comercio que los socios estimen conveniente previa asamblea de accionistas. Estamos trabajando en un proyecto de inversión para la siembra, desarrollo, cosecha y exportación de cacao orgánico, así como la capacitación de productores y personal técnico. Adicionalmente, por razones operativas contará con una plantación temporal de plátanos orgánicos.

Consolidarnos como la empresa líder en la producción orgánica de cacao y café de Venezuela para el mundo, garantizando estándares óptimos de calidad con la debida certificación de los productos y promoviendo el incremento del rendimiento de las cosechas de los productores del país, manteniendo como premisa la conservación del medio ambiente.



MASAKALI ORGANIC AGRO-TRADERS, C. A.

Misión de nuestra empresa.

Satisfacer las necesidades de nuestros clientes con la producción y exportación de granos de cacao y sus derivados, café y aguacate, bajo los más altos estándares de calidad, con certificación orgánica y precios justos, posicionando a Venezuela en mercados competitivos a nivel internacional y contribuyendo a la economía del país generando empleos y divisas.

Visión de la empresa.

Consolidarnos como la empresa líder en la producción orgánica de cacao, café y aguacate de Venezuela para el mundo, garantizando estándares óptimos de calidad con la debida certificación de los productos y promoviendo el incremento del rendimiento de las cosechas de los productores del país, manteniendo como premisa la conservación del medio ambiente.



PRODUCTOS OFERTADOS POR NOSOTROS

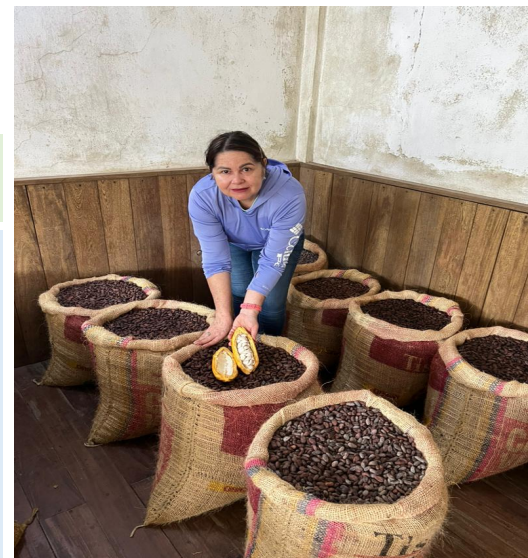
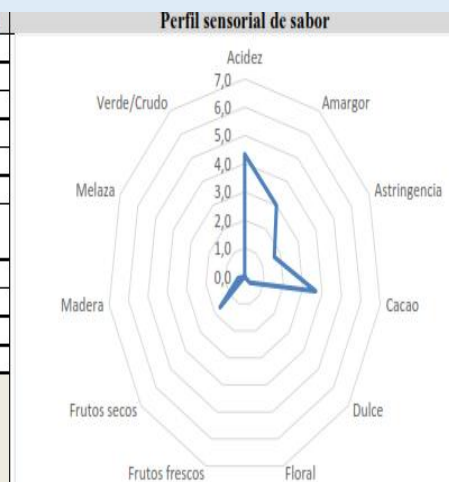
CACAO

Tipo de cacao. Características

Carenero Superior. Cacao Trinitario con padres criollos, calidad fino de aroma premium F1, fermentación natural y secado al sol. El cacao Carenero Superior, presenta un grano bien fermentado con un mínimo de 80% de fermentación. Con tonos marrón claro y rosa claro en sus granos. Peso del grano: Min 110 gramos por 100 granos; granos mohosos: Max 2.50 %; humedad: Máx. 6,5 – 7,0 %; alcalinidad: 2,0 %; acidez: 1,50 %; envase: 60 Kg. Saco de yute nuevo. Aroma: moderado con dominancia de cacao y chocolate. Leves notas de ácido cítrico; Sabor: moderado a cacao/chocolate con acidez del tipo cítrica, con notas suaves a frutos secos del tipo almendrado. Gusto amargo moderado que desaparece rápido combinado con sabor a cacao.

Perfil Sensorial de la pasta de cacao

Sabor	Intensidad
Acidez	4,3
Amargor	3,0
Astringencia	1,7
Cacao	3,7
Dulce	0,3
Floral	0,0
Frutos frescos	0,0
Frutos secos	1,7
Madera	0,3
Melaza	0,0
Verde/Crudo	0,0
Calidad global*	5,0



CANTIDADES DISPONIBLES (Tiempo espera 21-25 días desde contratación):

- Cacao F1 (Fermentado) 8.000 - 10.000 kg/mes
- Cacao F2 (corriente) 25.000 - 50.000 kg/mes



PRODUCTOS OFERTADOS POR NOSOTROS

CACAO

Tipo de cacao. Características

Sur del Lago de Maracaibo. Cacao criollo e híbridos de criollo, calidad fino de aroma premium F1, fermentación natural y secado al sol. El origen de este cacao se encuentra en la región suroeste de Venezuela (lago de Maracaibo), Este tipo de cacao es bastante suave y ofrecen un aroma afrutado con pasas, frutos secos y cítricos, un sutil aroma a cacao y aromático hierbas, con nivel muy bajo de astringencia y acidez. El cacao Sur del lago presenta un grano con una fermentación 75-80%. Características: Peso de 100 granos es 130 gramos; granos mohosos un máximo de 2,0%; humedad alrededor 7-7,5%; acidez 1,0%; envase en sacos de 60 kg sacos de yute nuevos; las estimaciones sensoriales de gusto son: Cacao 3,1; amargo 2,0; astringencia 2,5; afrutado 2,0; florales 2,0; frutos secos (nueces) 3,8; azúcar morena, caramelo, malta y dulce 4,0. Siendo por estos valores un cacao de altísima calidad diferenciado a nivel mundial como cacao criollo fino de aroma.

Perfil Sensorial de la pasta de cacao



CANTIDADES DISPONIBLES (Tiempo espera 21-25 días desde contratación):

- Cacao F1 (Fermentado) 10.000 - 15.000 kg/mes
- Cacao F2 (corriente) 25.000 - 35.000 kg/mes



PRODUCTOS OFERTADOS POR NOSOTROS

CACAO

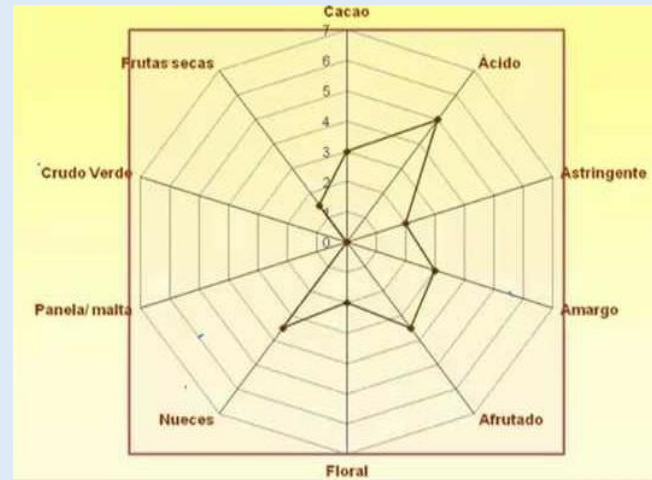
Tipo de cacao. Características

Ocumare de la costa. Cacaos criollos e híbridos de criollos, fermentación natural y secado al sol. Estos tipos de grano se encuentran en la región costera norte de Venezuela: Ocumare de la Costa, Cumboto, Cuyagua y Choroni, todos ubicados en el estado Aragua. Estos cacaos son finos de aroma premium F1 de los tipos Ocumare 61, Ocumare 60, Choroni, Chuao entre otros. Características: el peso de 100 granos es 130-135 gramos; la fermentación esta sobre el 80%, porcentaje de granos mohosos permitidos el 2,0%; humedad entre 7-7,5%; acidez 1,0%; alcalinidad 2,0% vienen en presentación en sacos de yute nuevos de 60 kg. La evaluación sensorial es herbal 0,0; cacao 3,0; acido 5,0; astringencia 2,0%; amargo 3,0; afrutado 3,6; floral 2,0; nueces 3,6; panel, malta 0,0; frutas secas 1,5%

CANTIDADES DISPONIBLES (Tiempo espera 21-25 días desde contratación):

- Cacao F1 (Fermentado) 3.500 - 4.000 kg/mes
- Cacao F2 (corriente) 5.000 kg/mes

Perfil Sensorial de la pasta de cacao



HISTORIA

Ocumare de la Costa fue colonizada a mediados del siglo XVII como encomienda perteneciente al capitán Lorenzo Martínez Madrid, con la finalidad de producir Cacao con mano de Obra indígena. Así se fue desarrollando e incorporando mano de Obra africana hasta convertirse en pueblo en el año 1731 y desde esa época no ha dejado de producir cacao.

PLANTACIONES

Productores: 58 productores
 Temperatura: Entre 21°C 34°C
 Pluviosidad: 600 a 1.090 mm/año
 Longevidad: 45 años prom.
 Altura plantas: 6 mts prom.
 Biodiversidad: Arboles de Bosque Húmedo. Cucharón, Macanilla,

PRODUCCIÓN ANUAL:

25.000 KILOS

TIPO: TRINITARIO

COSECHAS:
 DICIEMBRE Y JUNIO



FERMENTACIÓN

Días: 6
 Volteos: 48/48/48
 Cajones: madera dulce
 Temperatura: min 27 °C max 50 °C
 Se realiza en nuestras instalaciones.



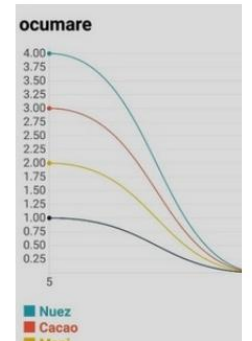
SECADO

Días: 5 ó +
 Horas: 3/3/5/5/5
 Superficie: Gavetas de Madera dulce
 Energía: solar
 Se realiza en nuestras instalaciones.



PERFIL SENSORIAL

Nueces: 6.2 Cítrico: 2
 Cacao: 3.5 Amargo: 1,5
 Maní: 3





PRODUCTOS OFERTADOS POR NOSOTROS

CACAO

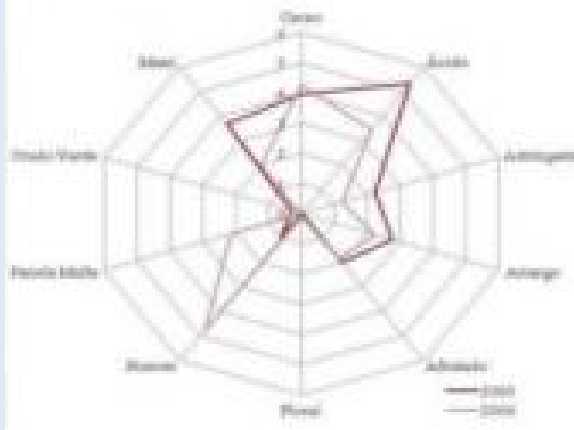
Tipo de cacao. Características

Cacao Tipo Cuyagua (criollo).

Granos de cacao fino de aroma. Fermentación > 75%, secado natural, al sol, granos limpios, humedad 6-7%, libre de basuras, sacos de yute de 60 kg, normativa vigente (certificado de origen y trazabilidad). Cacao producido en finca manejada ecológicamente.

Perfil Sensorial de la pasta de cacao

Nueces: 4.9 Maní: 2
 Cacao: 4.3 Afrutado: 1
 Acidez: 3.5 Ácido: 3.5
 Panela: 2.1 Amargo: 2.1



CANTIDADES DISPONIBLES (cacao limitado trabajado bajo contratación):

- Cacao F1 (Fermentado) 4.000 - 4.500 kg



PLANTACIÓN

Extensión: 125 hectáreas
 Temperatura: Entre 21°C 34°C
 Pluviosidad: 700 a 1.199 mm/año
 Longevidad: 40 años prom.
 Altura plantas: 6 mts prom.
 Bioversidad: Samán, Bucare, Coco, Castaño, Ceiba

PRODUCCIÓN ANUAL:

5.000 KILOS

TIPO: TRINITARIO

COSECHAS:
 DICIEMBRE Y JUNIO

HISTORIA

En 1.660 Lázaro Vásques, fundó la 1ra Hacienda de Cacao en Cuyagua con 231 indios. Para 1713 se funda el pueblo de Cuyagua y se sustituye la mano de obra india por negros africanos. En 1720 se construyó la 1ra iglesia, habiendo más de 14.000 plantas de cacao. Actualmente, La Hacienda Campesina Cuyagua administra esa gran Plantación bajo una figura de trabajo comunitario.



FERMENTACIÓN

Días: 6
 Volteos: 48/24/24/24
 Cajones: madera dulce
 Temperatura: min 25 °C max 51 °C

SECADO

Días: 5 ó +
 Horas: 3/3/5/5/5
 Superficie: concreto rugoso y pulido
 Energía: solar

ORGANOLEPSIA

Nueces: 4.9 Maní: 2
 Cacao: 4.3 Afrutado: 1
 Acidez: 3.5 Ácido: 3.5
 Panela: 2.1 Amargo: 2.1





PRODUCTOS OFERTADOS POR NOSOTROS

CACAO

Tipo de cacao. Características

Cacao Río Caribe (Hibrido de criollo).

Granos de cacao Fermentación alrededor del 70-75%, secado natural, al sol, granos limpios, humedad 6-7%, libre de basuras, sacos de yute de 60 kg, normativa vigente. Fincas manejadas ecológicamente.

Se encuentra en una zona cacaotera rodeada por el Mar Caribe y el Delta del Orinoco (Península de Paria). El cacao de esta zona es de tipo Trinitario. Este cacao ha sido el cruce entre cacao criollo del oeste de Venezuela y cacao forastero de la cuenca del Amazonas, por lo cual su semilla es grande y con elevada intensidad a sabor a cacao en su perfil sensorial.

Perfil Sensorial de la pasta de cacao



Sabor	Intensidad
Cacao	3,7
Acidez	1,0
Astringencia	2,3
Amargor	2,0
Aflorado	0,8
Boscoso	1,4
Especies	1,0
Acriollado	3,0
Afrutado Dulce	2,0
Afrutado cítrico	3,5

CANTIDADES DISPONIBLES (Tiempo espera 21-25 días desde contratación):

- Cacao F1 (Fermentado) 25.000 kg/mes
- Cacao F2 (corriente) 50.000 kg/mes





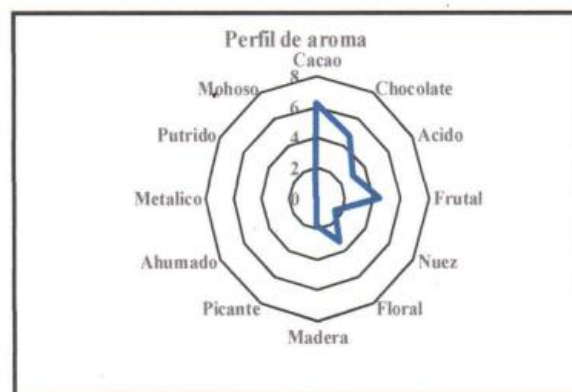
PRODUCTOS OFERTADOS POR NOSOTROS

CACAO

Tipo de cacao. Características

Cacao Caicara del Orinoco (criollo). Seleccionado y clasificado. Gramaje 1,05 – 1,20 gr. Granos de cacao Fermentación alrededor del 75-80%, secado natural, al sol, granos limpios, humedad 6-7%, libre de basuras, sacos de yute de 60 kg, normativa vigente. Cacao producido en fincas manejadas ecológicamente.

Perfil Sensorial de la pasta de cacao



El perfil de aroma se caracterizó por notas a cacao, frutal y floral sin aromas extraños/ The aroma profile was characterized by cocoa, fruity and floral intermediate notes without foreign aroma. Score: 101 points



CANTIDADES DISPONIBLES (Tiempo espera 21-25 días desde contratación):

- Cacao F1 (Fermentado) 25.000 kg/mes
- Cacao F2 (corriente) 35.000 - 50.000 kg/mes



PRODUCTOS OFERTADOS POR NOSOTROS

CACAO

Tipo de cacao. Características	Cantidad ofertada
<p>Cacao Tipo Santa Cruz (criollo ancestral). Granos de cacao fino de aroma. Fermentación > 75%, secado natural, al sol, granos limpios, humedad 6-7%, libre de basuras, sacos de yute de 60 kg, normativa vigente (certificado de origen y trazabilidad). Cacao producido en finca manejada ecológicamente.</p>	<p>F1 1.000 – 1.500 kg</p>
<p>Cacao Puerto Cabello, tipo Patanemo (criollo). Granos de cacao fino de aroma. Fermentación 80%. Secado natural, al sol, granos limpios, humedad 6-7%, libre de basuras, sacos de yute de 60 kg, normativa vigente (certificado de origen y trazabilidad). cacao producido en fincas manejadas ecológicamente.</p>	<p>F1 8.000 – 10.000 kg/mes F2 15.000 – 20.000 kg/mes</p>
<p>Tipo Bocado (criollo ancestral). Granos de cacao fino de aroma. Fermentación 80%. Secado natural, al sol, granos limpios, humedad 6-7%, libre de basuras, sacos de yute de 60 kg, normativa vigente (certificado de origen y trazabilidad). Cacao producido en fincas manejadas ecológicamente.</p>	<p>F1 2.500 kg</p>
<p>Cacao Tipo Porcelana (criollo ancestral). Granos de cacao fino de aroma. Fermentación > 75%, secado natural, al sol, granos limpios, humedad 6-7%, libre de basuras, sacos de yute de 60 kg, normativa vigente (certificado de origen y trazabilidad). El mejor grano de cacao criollo que se produce en Venezuela. Cacao producido en fincas manejadas ecológicamente.</p>	<p>F1 1.500 – 2.500 kg</p>



PRODUCTOS OFERTADOS POR NOSOTROS

CACAO EN POLVO

CANTIDAD DE POLVO DE CACAO 25.000 KG (25 TONELADAS)	
PARAMETROS	CARACTERISTICAS
Cantidad	25.000 kg
Producto	Polvo de cacao natural y/o alcalino
Origen	Sur del lago, Eje panamericano, estados Mérida y Zulia, Carenero Superior del edo. Miranda y/o Río Caribe del edo. Sucre
Contenido de grasa (%)	10 – 12
Humedad (%)	6
pH (al 10%)	5,5 – 6,5
Características microbiológicas	Ideales
Finura en Micras	Polvo fino uniforme 22
Color	Marrón Claro / Marrón Oscuro
Sabor	Característico del tipo híbrido de criollo y trinitario (ideal)
Tiempo de Vida	18 – 24 meses

Se obtiene después de secar, fermentar, tostar y moler los granos hasta obtener la torta o masa de cacao, se le extrae la grasa y se obtiene un polvo. El cacao alcalino es polvo de cacao alcalinizado y se obtiene mediante el proceso holandés. El polvo de cacao se trata con álcalis como el carbonato de sodio o carbonato de potasio para neutralizar los ácidos. Este proceso disminuye el sabor amargo y permite obtener un polvo soluble ya sea en agua o en leche.





PRODUCTOS OFERTADOS POR NOSOTROS

CAFÉ

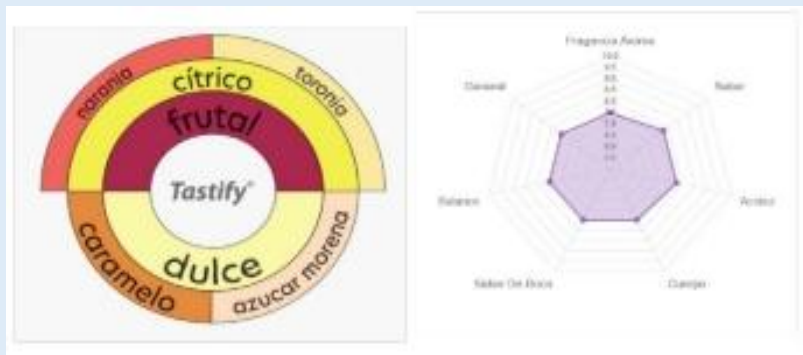
Tipo de café. Características

Café Verde Tipo A (ESPECIALIDAD)

Análisis Sensorial: PUNTAJE SCAA 83 *
Variedad ARAGUANÉY

Plantas de café de altura sembradas a los 1.700-1.900 msnm; humedad de 13,4%; color verde sin defectos en las almendras y un olor característico a hojas de plátano; todo este producto presenta trazabilidad (café especial).

Perfil Sensorial de nuestro café



ANÁLISIS SENSORIAL	
FRAGANCIA/AROMA	7,5
SABOR	7,75
SABOR RESIDUAL	7,5
ACIDEZ	7,75
CUERPO	7,5
BALANCE	7,5
UNIFORMIDAD	10
DULZOR	10
TAZA LIMPIA	10
PUNTAJE DE CATADOR	7,5
PUNTAJE SCAA	83

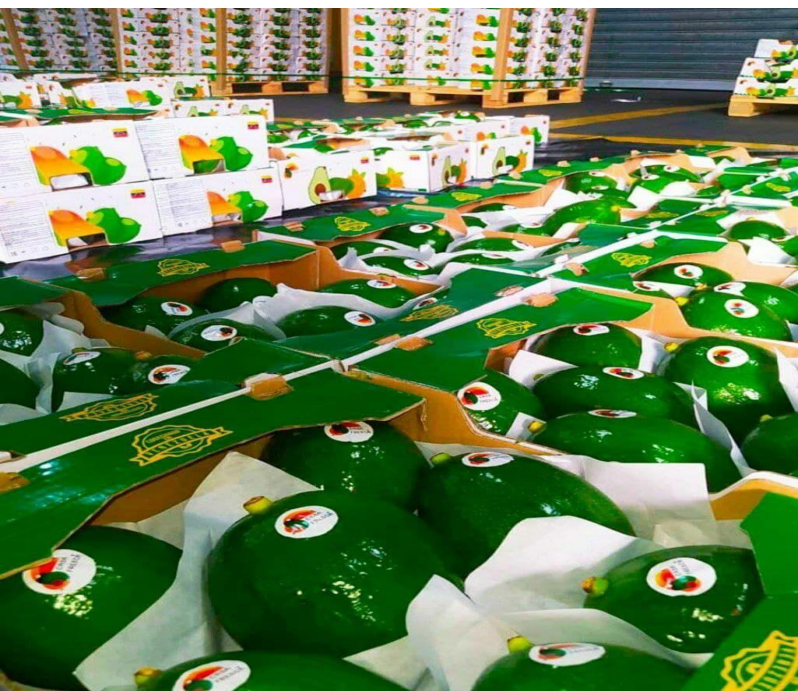




PRODUCTOS OFERTADOS POR NOSOTROS

AGUACATE

Rubro	Zona Geográfica de producción.	Capacidad primaria de negociación semanal	Capacidad primaria de negociación mensual
Aguacate Pollock	Zona central y Occidental	5 - 10 Tn/quincenal	10 - 20 Tn/mes
Aguacate Choquette	Zona central y Occidental	10 - 15 Tn/quincenal	20 - 30 Tn/mes
Aguacate Criollo	Zona central y Oriental	15 - 20 Tn/quincenal	30 - 40 Tn/mes





PRODUCTOS OFERTADOS POR NOSOTROS

Rubro	Zona Geográfica de producción.	Capacidad primaria de negociación semanal	Capacidad primaria de negociación mensual
Plátano. Calidad exportación	Sur del Lago	10 a 15 Tn/quincenales	Alrededor de 20 - 30 Tn/mes
Papaya. Calidad exportación	Sur del lago. Occidente de Venezuela	5 a 10 Tn/quincenal	Alrededor de 10 a 20 Tn/mes.
Piña Variedad trujillana. Calidad exportación	Zona occidente y andina	5 - 7 Tn/semana	10 - 14 Tn mes.
Fresa de primera para uso Agroindustrial.	Zona Central y Andina	2 tn/semana.	8 tn/mes.
Maní Calidad de exportación.	Zona Oriental	1 contenedor/quincenal	2 contenedores/mes
Frijol chino calidad exportación.	Zona centro occidental	2 contenedores/quincenal	4 contenedores/mes





Proyecto “Producción de cacao orgánico basado en un modelo de desarrollo sustentable con fines de exportación.”

Esta actividad se llevará a cabo en un lote de terreno de aproximadamente quinientas treinta y una hectáreas (531,93 Has.), de las cuales se estima el uso de 120 de ellas para la ejecución del proyecto de siembra de cacao orgánico, en la zona denominada “**Los Copeyes**”, ubicado en la parroquia Cúpira, del municipio Autónomo Pedro Gual del estado Bolivariano de Miranda.

Tipo de proyecto

Proyecto de siembra, cosecha, distribución y venta de granos de cacao, café, aguacate y derivados, certificados orgánicamente con fines de exportación. Capacitación de productores, personal técnico y desarrollo de un centro de investigación y trabajo para la certificación orgánica.

Ejecución del proyecto

Se espera que el periodo de ejecución de proyecto sea de tres (3) años. El proyecto desarrollará tecnologías para la producción de cacao orgánico y el aprovechamiento de la biodiversidad presente en fincas cacaoteras de los principales estados productores de Venezuela, en aras de un desarrollo endógeno donde se fundamentará la equidad de género y el papel que desarrollarán las mujeres como eje principal de la familia, donde la educación y el empoderamiento de las prácticas agrícolas que permitan la obtención de sentido de pertenencia será clave para obtener la certificación orgánica y así poder comercializar el cacao en granos en mercados altamente exigentes a nivel mundial.



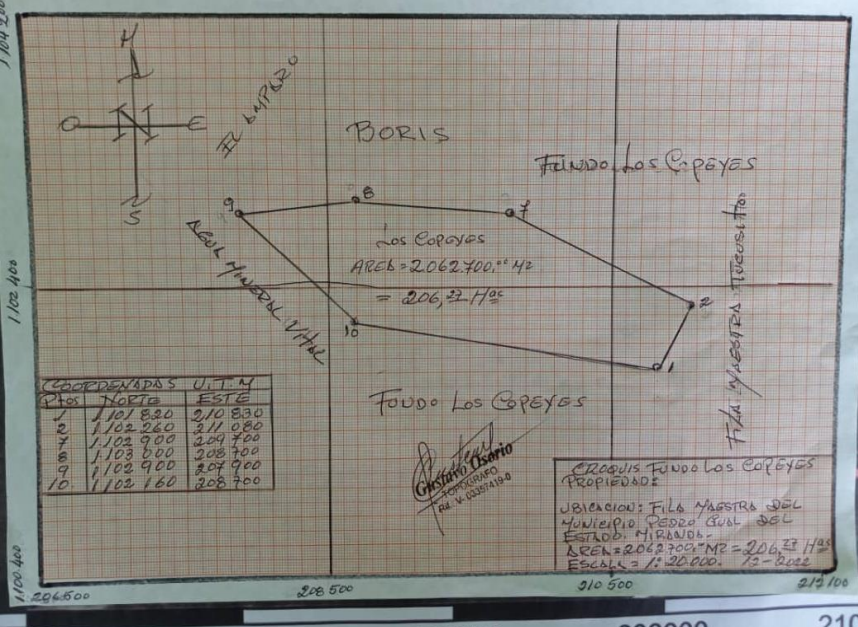
Proyecto “Producción de cacao orgánico basado en un modelo de desarrollo sustentable con fines de exportación.”

El proyecto pretende:

- Aumentar la productividad de los cacaotales a través del empleo de prácticas orgánicas de manejo.
- Desarrollar un centro piloto, finca “**Los Copeyes**” para la producción de cacao, café y aguacate orgánico, actividades de capacitación e investigación, producción de abonos orgánicos, miel y plantas elites.
- Aprovechar las especies asociadas al cultivo, con la finalidad de buscar fuentes alternativas de ingresos.
- Reciclar la materia orgánica de la finca (elaboración de compostaje, purines, lombricompostaje y biofertilizantes, y otros).
- Facilitar el acceso a la certificaciones: orgánicas (NOP, CE, JAS), Rainforest Alliance y Global GAP.
- Fomentar la investigación participativa para el desarrollo de tecnologías agronómicas para la producción del cacao orgánico.
- Capacitar y asesorar en agricultura orgánica a los productores y técnicos de manera individualizada.
- Dar seguimiento a las prácticas implementadas, para el cumplimiento de las normas de producción orgánica y alcanzar los logros planificados.
- Fomentar el desarrollo endógeno con fines organizativos y productivos.
- Rescatar los saberes locales asociados a este cultivo, acordes con la agricultura orgánica.



Finca "Los Copeyes"



Se sembraran 120 has, de cacao manejado orgánicamente, está finca ubicada en Valle Guanape cuenta con condiciones edafoclimáticas excepcionales para la siembra de cacao fino de aroma, lo que permitirá obtener un producto único en Venezuela con calidad de exportación.

Finca "Los Copeyes"



Siembra de nuestras plantas elites de cacao criollo de calidad



REDMI NOTE 8 AI QUAD CAMERA

REDMI NOTE 8 AI QUAD CAMERA

Alianzas Estratégicas Masakali Organic Agro-Traders, C. A.





Comienzo del proyecto "PRODUCCIÓN DE CACAO ORGÁNICO BASADO EN UN MODELO DE DESARROLLO SUSTENTABLE"

Alianza entre *Masakali Organic Agro-Traders, C. A.* y *Fundación Ambiental Internacional Alejandro Humboldt*





Elaboración de plantas de cacao



La elaboración de las plantas de cacao estará a cargo del Departamento de Genética de la Facultad de Agronomía de la UCV, estas plantas de cacao son criollas únicas en Venezuela, lo que nos permitirá sembrar un banco de germoplasma y una plantación elite de alta productividad única en el país.

Elaboración de plantas de cacao



Calidad de las plantas de cacao elaboradas en FAGRO-UCV





Alianzas Estratégicas entre Masakali Organic y Departamento Fitopatología FAGRO-UCV

ESQUEMA PARA LA OBTENCIÓN DE BIOCONTROLADORES (HONGOS Y BACTERIAS)

OBTENCIÓN DE MICROORGANISMOS EFICIENTES (EM) A TRAVÉS DE CROMATOGRAFÍA DE SUELO

CLAVE PARA LA AGRICULTURA ORGÁNICA Y TRABAJO ÚNICO EN SU
ESTILO EN VENEZUELA. ALIANZA ESTRATEGICA FAGRO-UCV



Elaboración de Biofertilizantes para cacao, café y aguacate



REDMI NOTE 8
AI QUAD CAMERA



REDMI NOTE 8
AI QUAD CAMERA



Trabajos en el Departamento de Fitopatología del Instituto de Botánica de la Facultad de Agronomía de la UCV, donde se realizan los análisis con fines de patogenicidad (enfermedades) y biología (microorganismos eficientes) para desarrollar los biocontroladores y biofertilizantes a utilizar en el proyecto para producir cacao, café y aguacate orgánico.



TRABAJOS REALIZADOS EN CAMPO (Capacitaciones, Manejo agronómico, Recolección cacao)



Hemos trabajado a nivel de campo con productores de cacao a lo largo de Venezuela donde se han realizado actividades de capacitación para el manejo ecológico de las plantaciones en las zonas de Barlovento (Miranda), Rio Caribe (Sucre), Ocumare y Choroní (Costas de Aragua), Trincheras y Patanemos (Carabobo) y Sur del lago (Mérida, Trujillo y Zulia). Igualmente trabajamos en la comercialización de cacao fermentado (F1) y cacao corriente (F2).



PROCESO DE CERTIFICACIÓN ORGÁNICA (PROY. RUTA DEL CHOCOLATE)





PROCESO DE CERTIFICACIÓN ORGÁNICA (PROY. RUTA DEL CHOCOLATE)





Capacitación en la **Elaboración de abonos orgánicos** Comunidad El Tesoro, Barlovento estado Miranda Y Curso **“Introducción a la Agricultura Orgánica”** en el estado Miranda.

Participación de Masakali Organic en el Chocoshow 2023, Colombia



Alianzas Estratégicas. Participación de Masakali Organic Agro-Traders, C. A. en eventos nacionales e internacionales (Chocoshow, Colombia 2023). Donde dimos a conocer la calidad del cacao venezolano y nuestros proyectos en Venezuela.

Alianzas Estratégicas UCV - CAVENPOR y Masakali Organic Agro-Traders



Alianza Estratégica Masakali Organic Agro-Traders y CONAPRI



Reunión de trabajo con la Universidad Metropolitana (UNIMET)



Participación Masakali Organic Agro-traders, C. A. en reuniones de trabajo con la Universidad Central de Venezuela (UCV) y la Universidad Metropolitana (UNIMET) para desarrollar convenios en torno a proyectos de investigación y el proceso de certificación orgánica.



Participación Masakali Organic Agro-traders, C. A. en el evento de clausura reunión del Sistema Económico Latinoamericano y del Caribe (SELA) 2023, Caracas, Venezuela. Obtuvimos el reconocimiento con el mejor Stand del evento.



ベネズエラのカカオの産地



クリオロ種は世界的カカオ豆生産量の5%にも満たない。ベネズエラでは、希少なクリオロ種が多数生産されており、「ボルセラナ（西語で陶磁器の意）」と呼ばれる、種の中身が白いものもある。

【参考情報】カカオの機能性について

◆カカオポリフェノール含有量

ベネズエラ産カカオ	カカオポリフェノール
カカオ豆 (Sur del Lago)	100gあたり
カカオ豆 (Carenero)	4.7g
チョコレート (カカオ 70%)	3.8g
	2.5g

JETROが(一財)食品分析開発センター・SUNATECに依頼し測定
 ●生活習慣病の改善などの健康効果を期待するには、1日に0.2～0.5g程度のカカオポリフェノールを、朝日、分けて摂取するとよいと言われています。(日本チョコレート・ココア協会HP参照)

◆ORAC (活性酸素吸収能力) 値

ベネズエラ産カカオ	総ORAC	親水性	親油性
カカオ豆 (Sur del Lago)	1100	1100	9
カカオ豆 (Carenero)	780	770	9
チョコレート (カカオ 70%)	710	700	14

JETROが(一財)食品分析開発センター・SUNATECに依頼し測定
 *TE: Trolox Equivalent (当量)

(参考) 畜食品のORAC値: μ mole TE/g

パセリ (乾燥)	875
ジンジャー (パウダー)	288
ざくろ (果汁)	59
ワイン	56

出所: United States Department of Agriculture

●ORACは、食品などに含まれる種々の抗酸化物質の抗酸化力の強さをTrolox (ビタミンE植物由来) の濃度に換算した値です。(一財)食品分析開発センター・SUNATECの許可(当量)



Participación CHOCCOA, Ámsterdam Holanda



Participación Salón del Chocolate, París Francia



JETRO 日本貿易振興機構 (JETRO) | ビジネス展開支援部 途上国ビジネス開発課
 http://www.jetro.go.jp | 〒107-6006 東京都港区赤坂 1-12-32
 Tel: 03-3582-5170

許可なく転載・複製禁じます。2017.3.

COMERCIALIZACIÓN. Participación **FOODEX JAPAN (TBC) 2018**, Reunión con Japan External Trade Organization (JETRO). Participación en el Stan de Venezuela, este evento es el más grande en Asia de SUPER ALIMENTOS. El cacao venezolano es único.



Ponente III Congreso del Cacao y su Industria

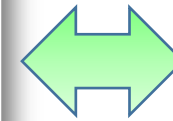


ALIANZA ESTRATÉGICA CON LA CERTIFICADORA INTERNACIONAL BIO LATINA

Estamos desarrollando alianzas estratégicas para la certificación de cacao orgánico para Estados Unidos, Japón y la Comunidad Europea, así como el certificado de Buenas Prácticas Agrícolas (Global GAP) y el sello de Símbolo de Pequeños Productores (SPP).

BIO LATINA, nuestra búsqueda, contribuir a un planeta más sostenible y resiliente. Esto nos ha llevado a ampliar nuestro portafolio de servicios más allá de lo orgánico a sellos ambientales y sociales.

Iniciamos promoviendo la agricultura orgánica como la forma más inteligente de hacer agricultura, haciéndola accesible a las organizaciones de pequeños productores a través de una propuesta propia de la región. Fue así que convertimos la certificación en un puente entre culturas, continentes y mercados.



Reg. 834/07 (Europa)



NOP (USA)



JAS (Japon)



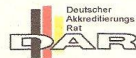
Símbolo Pequeños Productores



Buenas Prácticas Agrícolas



Certificate N° FA1 CEE RPF 034 VEN 001 PCO 240309
 Certificado N°



DAP-ZE-3490.00

The certification body BIO LATINA S.A.C.
 confers the following
CERTIFICATE OF
CONVERSION TO ORGANIC PRODUCTION METHODS

upon
 La certificadora ecológica BIO LATINA S.A.C.
 otorga el presente Certificado de
 Conversión al método orgánico de producción

Proyecto Cacao Orgánico

Av. Calle El Placer s/n diagonal Hospital "H. Saldivia", Caucagua, Edo de Miranda, Venezuela

And the production specified in the annex of this certificate
 Y la producción especificada en el anexo de este certificado.

We hereby declare that the operator is subject to Bio Latina's inspection and certification system, and has complied with Bio Latina's Standards for Organic Farming, which are equivalent to the requirements of the Regulation (EEC) N° 2092/91 "Organic production of Agricultural products and indications referring thereto on agricultural products and foodstuffs"

Por medio de este certificado se da fe que el operador se ha sometido al sistema de inspección y certificación de BIO LATINA, habiendo cumplido con las Normas de Producción Ecológica de Bio Latina equivalentes al Reglamento CEE 2092/91 "Producción Agrícola Ecológica"

In the event that its regulations are infringed upon or irregularities regarding their implementation are found, Bio Latina reserves the right to withdraw this certificate.

De presentarse en este período irregularidades en su uso o incumplirse los requisitos de esta certificación, Bio Latina está en su derecho de anularlo.

This certificate expires on / Este certificado expira en
 March 23, 2010

Issued / Expedido
 Lima, Perú
 March 24, 2009

Declared by
 Declarado por


 Roxana Priego Flores
 Managing Director/Gerente General



BIO LATINA S.A.C., Av. Arenales 670, Lima 11, Perú. Tel: ++51-1-431 67 20, Fax: ++51-1-424 77 73			Edición / Published:	Version
E-mail: administracion@biolatina.com.pe / Web: http://www.biolatina.com			Fecha / Date: 15.05.08	4
Elaborado por / Prepared by: Jorge Torres Fecha / Date: 21.02.98	Revisado por / Edited by: Roxana Priego Fecha / Date: 15.05.07	Autorizado por / Authorized by: Francisco Cabrera Fecha / Date: 15.05.08	Firma/Signature	Pag.: 1 / 2



DAP-ZE-3490.00

Annex to the Certificate of Conversion to organic Production methods
 Anexo al Certificado de conversión al método de producción orgánica

FA1 CEE RPF 034 VEN 001 PCO 240309

Validity / Validez: March 23, 2010

Holder of the certificate:
 Tenedor del certificado:

Proyecto Cacao Orgánico

Calle El Placer s/n diagonal Hospital "H. Saldivia", Caucagua, Edo de Miranda, Venezuela

Conformity evaluation:
 Evaluación de la conformidad:

Bio Latina's Standards for Organic Farming, which are equivalent to the requirements of the Regulation (EEC) N° 2092/91 "Organic production of Agricultural products and indications referring thereto on agricultural products and foodstuffs"
 Normas de Producción Ecológica de BIO LATINA equivalentes a las del Reglamento CEE 2092/91 "Producción Agrícola Ecológica"

For the production specified in the following table
 Para la producción especificada en la siguiente tabla

Type of / Tipo de		Gross weight peso neto (Kg)	From De (Ha)	Farms Fincas	Listado inserto en los anexos In conformity with the inserto list in the annexes
Products Productos	Productions Producción				
Cacao /cocoa <i>Theobroma cacao L</i>	Dried beans/ Grano seco	27000	168.5	23	VEN-CH1-PCO-TRA-240309

Issued / Expedido
 Lima, Perú
 March 24, 2009

Declared by
 Declarado por


 Roxana Priego Flores
 Managing Director/Gerente General



BIO LATINA S.A.C., Av. Arenales 670, Lima 11, Perú. Tel: ++51-1-431 67 20, Fax: ++51-1-424 77 73			Edición / Published:	Version
E-mail: administracion@biolatina.com.pe / Web: http://www.biolatina.com			Fecha / Date: 15.05.08	4
Elaborado por / Prepared by: Jorge Torres Fecha / Date: 21.02.98	Revisado por / Edited by: Roxana Priego Fecha / Date: 15.05.07	Autorizado por / Authorized by: Francisco Cabrera Fecha / Date: 15.05.08	Firma/Signature	Pag.: 2 / 2