

RESUM

Equador suministra el 70% de la demanda especialitzada en cacau (*Theobroma cacao*) del tipus "fi i d'aroma" a nivell mundial, emprat en l'elaboració de xocolates d'alta qualitat. En aquesta tesi, es defineix un model de decisió de tecnologia post-collita adaptada als xicotets productors (59% de la producció equatoriana), aplicant dos tipus de models multicriteri que inclouen com a criteris: qualitat, cost de transformació i capacitat d'adopció tecnològica.

Per arribar a aquest resultat, es va realitzar de manera preliminar una evaluació de les tecnologies aplicades en post-collita considerant exclusivament el criteri de qualitat, evaluant-ho per mitjans estadístics. Després es van aplicar les metodologies Anàlisi Jeràrquic de Processos (AHP per les sigles en anglès) i Lògica Difusa, considerant tots els criteris esmentats anteriorment.

Aplicant els tres criteris, es va determinar que la tecnologia post-collita que millors resultats obté, per ambdues metodologies multicriteri aplicades, és la de fermentació en muntó i assecat en tendal. Es destaca finalment que la metodologia multicriteri, permet aconseguir solucions que s'aproximen a la realitat en la forma en què els xicotets productors de cacau prenen decisions.

Paraules clau: Cacau, Post-collita, Anàlisi Jeràrquic de Processos, Lògica Difusa.