

**Anexo 1. FORMULARIO DE DATOS PARA CADA MUESTRA**

<b>A. Persona que ha llenado el formulario</b>	
Nombre completo del remitente	
Organización	
Dirección de correo electrónico	
Número de Teléfono	
Fecha del envío de la información dd/mm/aaaa	
<b>B. Tipo de muestra</b>	
Nombre del Departamento / municipio /Vereda	
Tipo de muestra ¿Es comercial o Experimental?	
Si es muestra comercial, ¿Cuál es la cantidad de granos (toneladas por año) del mismo origen que puede ser reproducida con cualidades similares en los siguientes años?	
Si es experimental, ¿Qué tipo de muestra? Por ejemplo: ¿Nueva variedad/adhesión en banco genético/variedad nativa local/nuevo método de procesamiento?	
<b>C. Información sobre los orígenes de la muestra</b>	
Nombre completo del productor de la muestra Nombre del agricultor, cooperativa o asociación agrícola u otro	
¿Es el productor un agricultor? ¿Una cooperativa o una asociación agrícola?, ¿un centro de investigación? Si otro, por favor, especifique	
Si el productor está asociado con una cooperativa, por favor, indique el nombre de la cooperativa	
Información de contacto del proveedor de la muestra Email:	
Número de teléfono:	
Localización del lugar de cultivo o plantación	
Departamento	
Municipio	
Vereda	
Coordenadas	

Tamaño y producción de la plantación. Tamaño de la plantación de la cual se ha obtenido la muestra, en hectáreas (ha)	
Productividad de la plantación de donde la muestra proviene (Kg/ha)	
Edad promedio de los árboles de los cuales ha sido obtenida la muestra (años)	
Prácticas en la agricultura Tipo de prácticas agrícolas: Tradicional/certificación ecológica/ Rainforest Alliance / UTZ / Fairtrade / Otros. Si otros, por favor especifique. Por favor, incluya una copia del certificado	
¿Usa fertilizantes? Si/No	
Si se usan fertilizantes, por favor especifique el tipo	
¿Usa pesticidas? Si/No	
Si usa pesticidas, ¿Cuáles productos?	
¿Usa sombra permanente? Si/No	
Variedad Nombre de los clones de cacao	
Origen genético dominante de la variedad: Criollo (como cultivado antiguamente o similar) / Trinitario / Forastero / Nacional / Otro tipo. Si otro tipo, por favor especifique	
¿Es otro el origen genético?, ¿cuál es?	
Si en Cruz, ¿cuál es el nombre de los padres, (madre x padre)?	
Si es muestra experimental, describa el origen genético	
Arboles ¿Han sido plantados los árboles con semillas, injertos u otras técnicas de propagación?	
Si por injerto, ¿cuál es el portainjerto (si conocido)?	
Si por injerto, ¿qué tipo de injerto ha sido usado (injerto en la parte superior, injerto de parches de yemas, injertos en arboles maduros)?	
<b>D. Información sobre cuando y como las muestras de granos fueron preparadas:</b>	
Características de la muestra ¿Cuándo fue fermentada y secada la muestra? (mes/año)	
¿Fue existe algún adición de material saborizante, pulpa o jugos de fruta durante la fermentación?	

¿Dónde fue fermentada la muestra, en el campo o en una estación experimental?	
Peso de la muestra de cacao recolectada (kg)	
¿Ha sido realizada una prueba de corte? Si/No	
Si una prueba de corte ha sido ya realizada, ¿cuál es el % granos pizarrosos?	
¿% de granos púrpura/no fermentados?	
¿% granos púrpura-marrones/semifermentados?	
¿% de granos marrones?	
Almacenamiento de la muestra Temperatura de almacenamiento de la muestra (grados Celsius C°)	
Humedad relativa del lugar de almacenamiento de la muestra (%)	
¿Se ha llevado a cabo algún control de plagas? Si/No	
Prácticas pos cosecha Tiempo entre la cosecha y el rompimiento de las vainas (en días)	
Método de fermentación ¿Cómo normalmente aplicado en la región? Si/No	
Si no, ¿cuál es la diferencia principal?	
Fermentación realizada en: cajas de madera / apilado / en bolsas / Otros. Si otros, por favor especifique	
¿Pre-secado de los granos húmedos antes de la fermentación? Si/No	
Tamaño estimado de la fermentación en masa apilada, cajas o bolsas (kg)	
Duración de la fermentación (días)	
Número de vueltas durante la fermentación	
Número de días después del inicio del inicio de la fermentación cuando los granos fueron girados (días)	
Por favor, tenga en consideración de que las muestras provenientes de fermentaciones modificadas o "artificiales" con la adición de material saborizante, pulpa de fruta o jugos no son aceptadas.	
Solo para muestras experimentales. Si se ha hecho una micro-fermentación: peso de los granos húmedos en bolsas de	

red colocadas en la masa de fermentación (kg)	
Si hubo micro-fermentación: peso de la masa total del cacao(kg)	
Secado al sol ¿Secado como usualmente hecho en la región? Si/No	
Si no, ¿cuál es la principal diferencia?	
Duración del proceso total de secado(días)	
Composición del material del suelo de secado	
Si usado otro suelo para el secado, ¿de qué material?	
Espesor de la capa de los granos sobre el suelo de secado (cm)	
Utilización de secado mixto, al sol y artificial: Si/No	
Secado solar (cubierto) Por favor, describa la construcción del secador solar	
¿Cuál es la profundidad de la capa de los granos sobre las bandejas de secado?	
¿Cuál es la composición de las bandejas de secado?	
¿Cuál es la duración del secado solar (días)?	
Secado artificial: “mecánico” o “forzado” Tipo of secador usado: bandeja al fuego / tipo Samoa/ Otro	
Si usado otro tipo de secador, ¿cuál?	
Fuente de calor usada: Madera/calor residual /Gas / Gasolina/ Otros. Si otros, por favor, especifique	
Espesor de la bandeja de granos (cm)	
Duración del secado artificial (días)	