



**EL CONSEJO NACIONAL CACAOTERO - CNC REALIZA INVITACIÓN
A PARTICIPAR EN LA SIGUIENTE CONVOCATORIA NACIONAL:**

**Selección de las muestras de cacao que participarán en el
*PROGRAMA COCOA OF EXCELLENCE &
LA EDICIÓN 2023 DE LOS INTERNATIONAL COCOA AWARDS***



**Reconociendo, conservando y valorando la calidad y la diversidad de
los sabores del cacao en toda la cadena de valor**

Empoderando a una nueva generación de productores de excelencia

www.cocoaofexcellence.org



DIRECTRICES PARA LA PARTICIPACIÓN

1. OBJETIVO

Seleccionar las **9** muestras de cacao en grano (**7 comerciales y 2 experimentales**) que representarán a Colombia en el *Programa Cocoa of Excellence & la edición 2023 de los International Cocoa Awards*.

2. CALENDARIO DE LA CONVOCATORIA:

Fecha	Actividad	Responsable
7 de octubre de 2022	Apertura de la Convocatoria	Comité Nacional de Organización
21 de noviembre de 2022	Cierre de la Convocatoria	Comité Nacional de Organización
22 de noviembre de 2022	Codificación	Comité Nacional de Organización
23 de noviembre al 23 de diciembre de 2022	Evaluación física y sensorial de muestras enviadas	Jurado - Panel de Cata
23 diciembre de 2022	Publicación de resultados – muestras seleccionadas para representar a Colombia en la edición 2023 de los International Cocoa Awards	Comité Nacional de Organización
15 de enero de 2023	Envío de muestras seleccionadas a París - Francia	Comité Nacional de Organización

3. REQUISITOS PARA LA PARTICIPACIÓN

Quienes pueden participar:

Pueden ser agricultores particulares, grupos de agricultores, cooperativas, fincas privadas y centros de investigación nacional que muestren su interés en participar y produzcan cacao de calidad.

Normas para la participación

- Participa solamente una muestra por productor y por predio.
- Cada muestra de cacao deberá ir acompañada de un formulario con datos que contengan toda la información disponible sobre el productor, el origen y el modo de preparación de cada muestra. El productor del grano es el responsable de la calidad de información proporcionada sobre cada muestra.
- Asegurarse que la información proporcionada es completa y de calidad.
- No serán objeto de selección muestras de productores que ya hayan ganado un Cocoa of Excellence Gold 2021 o un International Cocoa Awards en ediciones anteriores, a menos que procedan de una plantación, una genética, un terruño y/o un proceso de postcosecha diferentes.
- Se recomienda a los productores el adjuntar fotos de las mazorcas (tanto abiertas como cerradas) de 5 árboles y, si es factible, fotos de granos frescos cortados y primeros planos de flores. El tamaño de las fotos deberá ser de 4 MB como máximo. (Incluir CD con las fotografías



al enviar las muestras de cacao)

- Solamente muestras experimentales podrán ser producidas a través de un método de "micro fermentación" y no serán aceptadas muestras obtenidas mediante fermentaciones modificadas o "artificiales" con la adición de material saborizante, pulpa o zumos de frutas.
- Se aconseja al productor de cacao enviar una muestra duplicada, de 7 kg por cada muestra de cacao presentada. Esto se recomienda en caso de daño o pérdida de la muestra inicial y también por si surgiera cualquier pregunta sobre la calidad de sus granos.
- Los productores deben cubrir el costo del envío de todas las muestras de cacao a la ciudad de Bogotá para el proceso de evaluación.
- Las muestras enviadas podrán participar en la categoría comercial o experimental.
- Las muestras presentadas deberán tener un peso mínimo de 14 kg. (*Muestra más duplicado*), las muestras con un peso menor a este no se aceptarán.
- Las muestras deben enviarse en cajas de cartón rígido, para evitar la pérdida o contaminación de los granos de cacao. Se debe asegurar que las bolsas sean lo suficientemente fuertes y estén bien selladas, para evitar cualquier rotura o pérdida del grano durante el transporte. Se recomienda el uso de bolsas plásticas de cierre a presión.
- Asegúrese que los documentos adjuntos a la muestra no sufran daños durante el transporte, evitando pérdida de datos.
- Las muestras que no sean seleccionadas dentro de las 9 que representarán al país, podrán ser reclamadas por sus propietarios o a quien este autorice formalmente, en las oficinas de Fedecacao sede Bogotá calle 31 # 17-27 Barrio Teusaquillo hasta el 31 de enero de 2023. (*El peso de la muestra puede variar hasta 5 kilos, luego del análisis físico y sensorial*)

Envío de las muestras al Comité Nacional de Organización

- La fecha máxima de recepción de muestras: **21 de noviembre de 2022**
- Las muestras deben ser dirigidas a: Carlos Alberto Muñoz Vanegas- secretario técnico del Consejo Nacional Cacaotero
- Dirección de envío: calle 31 # 17-27 Barrio Teusaquillo – Bogotá D.C
- La caja enviada debe incluir:
 - Dos muestras de 7 kg cada una.
 - Copia impresa del formulario debidamente diligenciado, en el paquete de la muestra
 - Un CD con los formularios escaneados y las fotografías, (Las fotos deben ser de: las mazorcas (tanto abiertas como cerradas) de 5 árboles, de granos frescos cortados y primeros planos de flores. El tamaño de las fotos deberá ser de 4 MB como máximo)

4. PROCESO DE SELECCIÓN Y EVALUACIÓN

Muestras de cacao en grano a nivel nacional

El propósito de la evaluación de las muestras es seleccionar las 9 mejores (**7 comerciales y 2 experimentales**), que representen a Colombia en el International Cocoa Awards. Las muestras recibidas por el Comité Nacional de Organización deben ser reconocidas y verificadas para asegurar que el contenido de humedad, las pruebas de corte, la presencia de granos defectuosos, mohosos, olores extraños, etc., de los granos fermentados se encuentren dentro de los límites aceptables. Todas las muestras deben cumplir con las normas de calidad exigidas por la NTC 1252 del 2021, en la categoría premium/Especial.



La evaluación y selección de las muestras de cacao estará liderada por expertos catadores los cuales serán seleccionados por el Comité Nacional de Organización.

El Comité Nacional de Organización, le asignará un código anónimo de identificación a cada muestra, el que asegura que la misma permanezca en el anonimato durante la evaluación, la prueba a ciegas y los procesos de nominación.

Evaluación del licor y chocolate

Solo las mejores 35 muestras de cacao mejor calificadas en la evaluación física serán procesadas en licor de cacao y chocolate no templado y evaluadas (cata a ciegas) por el panel de expertos en evaluación sensorial designado por el Comité Nacional de Organización.

Las 9 mejores muestras de alta calidad (**7 categoría comercial y 2 categoría experimental**) que representan las diferentes regiones productoras de cacao a nivel nacional, serán nominadas por el Comité Nacional de Organización para representar a Colombia en los *International Cocoa Awards* edición 2023.

5. TIPOS DE MUESTRAS DE GRANO

Las muestras pueden ser de dos tipos de granos de cacao, muestras comerciales o muestras experimentales:

I. Muestras comerciales preparadas por los agricultores/productores de cacao desde plantaciones comerciales ya existentes o grupos de plantaciones de cacao que representen las variedades tradicionales o variedades mejoradas/modernas provenientes de diferentes orígenes geográficos/climáticos. Debería ser posible reproducir la misma calidad de cacao a escala comercial (varias toneladas por año) en los años siguientes.

II. Muestras experimentales que provienen de nuevas e interesantes variedades (variedades recientemente seleccionadas o materiales con características especiales de calidad) o mediante nuevos procesos posteriores a la cosecha (por ejemplo, novedoso método de fermentación, etc.)

Estas muestras experimentales potencialmente interesantes pueden no estar disponibles aún para la producción comercial a gran escala, pero pueden llegar a serlo en unos pocos años. Estas muestras pueden ser preparadas por los productores de cacao o por institutos de investigación.

6. ESTÁNDARES DE CALIDAD DE LAS MUESTRAS DE CACAO

Las muestras de granos de cacao deben ser seleccionados en base a su alta calidad y consistencia. Todas las muestras deben ser procesadas, con el fin de preservar y mejorar el desarrollo potencial de su sabor.

Para realizar la evaluación de los granos de cacao se tendrán en cuenta los requisitos y límites aceptables descritos en la *Norma Técnica Colombiana NTC 1252:2021 Cacao en Grano* definidos para el Cacao tipo Premium/Especial, así: Requisitos físicos y químicos del grano de cacao.



Requisitos físicos y químicos	Clasificación de cacao en grano	
	Premium/Especial	Estándar
Granos bien fermentados en % min	70	65
Granos insuficiente fermentados y violetas, en % máx.	30	35
Masa (Peso) en g de 100 granos	>120	95-120
Contenido de humedad, en % fracción de masa máx	7.0	7.5
Tolerancias para el cacao en grano		
Contenido de impurezas o materias extrañas, en % fracción de masa máx.	0	0.3
Grano con moho interno, número de granos 100 granos máx	1	3
Grano dañado por insectos o germinados o ambos números de granos/100 granos, máx	1	2
Contenido de grano partido, número de granos/100 granos, máx	1	2
Contenido de almendra, en % fracción de masa, min	n.a	n.a
Granos sin fermentar (Pizarrosos) en %, máx.	1	3
n a:	No es aplicable	
Fracción de masa	Fracción de la masa que se evalúa respecto a la masa total	
Nota:	El término almendra se refiere al cotiledón o fragmento de cotiledón del grano de cacao	

Ajustado de: NTC 1252- (Última actualización 2021 – 03 – 17) Clasificación del cacao en grano para comercialización nacional

Otros requisitos:

- Las muestras que evidencien alteración en olores o presencia de mohos serán descartadas de la evaluación.

7. CRITERIOS APLICADOS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO DE LAS MUESTRAS DE CACAO

Las muestras con evidentes defectos en la preparación serán eliminadas.

- Contenido de humedad mayor del 7,5%
- Infestación por insectos
- Evidencias de niveles descalificativos como moho,
- Evidencia de defectos críticos, tales como olores desagradables, mínima cantidad de granos con moho, granos con porcentajes de otros defectos (rotos, dañados por insectos, germinado, podridos o vacíos) Según NTC 1252- (Última actualización 2021 – 03 – 17)

8. INFORMACIÓN REQUERIDA PARA CADA MUESTRA DE GRANO

Se requiere un formulario de datos completo, con toda la información disponible sobre el productor, el origen y el modo de preparación de cada muestra. Datos que se manejarán de acuerdo con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y el Decreto Reglamentario 1377 de 2013.

[Ver Anexo 1. Descargue el formulario en:](#)



Propósito y uso de los datos: la información se utiliza para:

- La clasificación, evaluación y el procesamiento de las muestras correctamente, así como para facilitar la reproducibilidad en la obtención de muestras con los mismos perfiles de calidad.
- Información acerca del tipo genético del grano: se utiliza para determinar las condiciones de tostado, las que serán diferentes dependiendo del tipo de grano de cacao y de esta manera hacer resaltar todo el potencial de sabores.
- Información sobre los materiales de plantación, las prácticas agrícolas y las prácticas post cosecha: se utiliza para desarrollar informes de retroalimentación individuales con las recomendaciones específicas para cada proveedor de muestra.
- La información sobre los logros en la producción hace que sea posible evaluar y comunicar el valor comercial y la reproducibilidad de cada muestra.

9. INFORMACIÓN A PUBLICAR

Para cada muestra de cacao el resultado de las evaluaciones de los expertos es tratado de modo confidencial. La información sobre la evaluación sensorial de las 35 muestras finalistas se remitirá de manera privada a cada participante desde el Comité Nacional de Organización. Solo se publicarán los datos de las 9 muestras que se envíen a representar a Colombia en París en el *International Cocoa Awards edición 2023*.

10. CONTACTOS:

• **EDUARD BAQUERO LÓPEZ**

Presidente Ejecutivo

Federación Nacional de Cacaoteros

Correo electrónico: presidencia@fedecacao.com.co

Conmutador: 3273000

Bogotá, Colombia

• **CARLOS ALBERTO MUÑOZ VANEGAS**

Secretario Técnico del Consejo Nacional Cacaotero

Correo electrónico: carlosa.munoz@minagricultura.gov.co

Conmutador: 2543300 ext. 5283

Bogotá, Colombia



Anexo 1. FORMULARIO DE DATOS PARA CADA MUESTRA

A. Persona que diligencia el formulario	
Nombre completo del remitente	
Organización	
Dirección de correo electrónico	
Número de Teléfono	
Fecha del envío de la información dd/mm/aaaa	
B. Tipo de muestra	
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?	
C. Localización del lugar de cultivo o plantación	
Departamento	
Municipio	
Vereda	
Coordenadas	
D. Información sobre los orígenes de la muestra	
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:	
E. Para las muestras que representan a un productor: hogar y fuentes de ingresos	
Tamaño del hogar: ¿Cuántas personas componen el hogar?, ¿Cuántas son mujeres?, ¿Cuántos son hombres?	
¿Cuántos miembros del hogar participan en las actividades de producción de cacao?	
¿Cuántas personas son empleadas para las actividades de producción de cacao?	
¿Tiene el hogar ingresos de otras actividades además de la producción de cacao? ¿Cuáles son estas actividades?	
¿Cuál sería el porcentaje aproximado de ingresos derivados de la actividad de producción de cacao?	
¿Forma parte de una asociación o cooperativa de productores? En caso afirmativo, indique el nombre de la asociación o cooperativa	
F. Descripción de la plantación y de las prácticas agrícolas	



Tamaño de la plantación de la cual se ha obtenido la muestra, en hectáreas (ha)	
Numero de parcela(s) de la plantación representada por la muestra (si esta disponible)	
Densidad de árboles de cacao en la finca de la que procede la muestra (árboles/Ha)	
Productividad de la plantación de donde la muestra proviene (Kg/ha)	
Productividad de la plantación de la que procede la muestra (Kg granos secos/Ha/año)	
Edad promedio de los árboles de los cuales ha sido obtenida la muestra (años)	
Si se trata de una muestra comercial, ¿Cuál es la cantidad de granos (ton/año) del mismo origen que puede reproducirse con una calidad similar en los años siguientes?	
Inicio y fin de la estación seca (mes del año)	
Inicio y fin del periodo principal de cosecha (mes del año)	
Prácticas en la agricultura	
Tipo de prácticas: manejo tradicional, plantación intensiva, sistema agroforestal, otros	
Tipo de certificación: Ninguna, tradicional/certificación ecológica/ Rainforest Alliance / UTZ / Fairtrade / Otros	
¿Uso de abono? Si se utiliza abono, especifique de que tipo	
¿Uso de pesticidas? Si se utilizan plaguicidas, ¿Qué productos?	
¿Utilización de árboles de sombra permanente? En caso afirmativo, nombre la especie del árbol de sombra dominante	
G. Origen genético de la muestra y técnicas de propagación	
Nombre local de la variedad de cacao	
Origen genético dominante de la variedad: Criollo (como cultivado antiguamente o similar) / Trinitario / Forastero / Nacional / Otro tipo.	
Si es un cruce, ¿cuáles son los nombres de los padres (padre/madre)?	
Si se trata de una muestra experimental, describa el origen genético	
Técnica de propagación de árboles utilizada principalmente; semillas, injertos, otros.	
Si se ha injertado, ¿Cuál es el portainjerto (si se conoce)?	
Si se injerta, que tipo de injerto se utiliza (injerto de copa, injerto de parches de yemas, injertos en arboles maduros, ¿otros)?	
H. Información sobre el proceso y tiempo de fermentación de la muestra	
¿Cuándo se inició la fermentación de esta muestra? (dd/mm/aaaa)	
¿Dónde se fermentó la muestra en la plantación, en el centro postcosecha de la cooperativa o asociación, en la	



estación experimental, otros?	
Tiempo entre la cosecha y el rompimiento de las frutas (en días)	
¿Secado previo de los granos en baba antes de la fermentación? Sí / No	
Peso de la muestra de cacao recogida para la fermentación (kg de granos húmedos)	
Duración de la fermentación (días)	
Fermentación realizada en: cajas de madera / montones / en bolsas / Otros.	
Peso estimado de la masa de fermentación en una caja, montón o bolsa (kg de granos húmedos)	
Número de vueltas durante la fermentación	
Número de días después del inicio del inicio de la fermentación en que se dio el primer volteo de los granos (días)	
¿Se ha añadido materias aromáticas, pulpa de frutas o zumo? Sí / No	
Tenga en cuenta que no se aceptan muestras procedentes de fermentaciones modificadas o "artificiales" con la adición de material aromático, pulpa de frutas o zumos	
MUESTRA EXPERIMENTAL ÚNICAMENTE - Si se ha hecho micro fermentación: peso de los granos en baba colocados en bolsa de malla en una masa de fermentación (kg de granos en baba)	
MUESTRA EXPERIMENTAL ÚNICAMENTE - Si se trata de micro fermentación: peso de la masa total de cacao (kg de granos húmedos)	
Método de fermentación: ¿El método descrito es el que se realiza habitualmente en la región? Si no es así, ¿Cuál es la principal diferencia?	
I. Información sobre el proceso y tiempo de secado de la muestra	
¿Cuándo se inició el secado de la muestra? dd/mm/aaaa	
¿Dónde se secó la muestra? En la plantación, en el centro postcosecha de la cooperativa o asociación, en la estación experimental, otros	
Método(s) de secado aplicado(s) a esta muestra:	
Secado al sol Sí / No	
Secado directo al sol (por ejemplo, túnel ventilado, tipo invernadero) Sí / No	
Secado artificial (o secado mecánico o forzado) - Sí / No	
Si se utilizó una combinación de métodos de secado, especifique	
Indique a continuación los detalles del método o métodos de secado utilizados para la muestra de grano	
Secado directo al sol: duración del proceso de secado al sol (días)	



Secado directo al sol: ¿sobre qué tipo de superficie se secó la muestra? Al lado de la carretera / Asfalto, suelo de cemento, madera, bambú, metal, otros	
Secado directo al sol: si es otro tipo de superficie, especifique	
Secado directo al sol: espesor de la capa de granos en la superficie de secado (cm)	
Secado indirecto al sol: ¿Duración del secado indirecto al sol (días)?	
Secado indirecto al sol: ¿Sobre qué tipo de superficie se secó la muestra? Suelo de cemento, madera, bambú, metal, otros	
Secado indirecto al sol: si es otro, especifique	
Secado indirecto al sol: espesor de la capa de granos en la superficie de secado (cm)	
Secado solar indirecto: describa la construcción del secador solar	
Secado artificial: ("mecánico" o "forzado") ¿Duración del secado artificial (días)?	
Secado artificial: Espesor de la capa de granos (cm)	
Secado artificial: Tipo de secador utilizado: Bandeja y fuego, y tipo Samoa, otros	
Secado artificial: Si es otro tipo de secado, ¿Cuál?	
Secado artificial: Fuente de calor utilizado: madera, residuos, gas, combustible, otros	
Secado artificial: Si se utiliza otras fuentes de calor, especifique	
Duración del proceso del secado total (días), calculada a partir de las respuestas anteriores	
Método(s) de secado: ¿El método descrito es el que se realiza habitualmente en la región? si no es así, ¿Cuál es la principal diferencia?	
J. Evaluación de la calidad física y almacenamiento de las muestras de granos	
¿Se ha realizado una prueba de corte? Sí / No	
En caso afirmativo, proporcionar el porcentaje de: <ul style="list-style-type: none">• Granos pizarrosos• Granos violetas / no fermentados• Granos marrones violetas / semiterminados• Granos marrones	
Contenido de humedad de los granos (%)	
Temperatura y humedad relativa del lugar de almacenamiento de la muestra (grados celsius, grados centígrados)	
¿Se ha realizado algún control de plagas durante el almacenamiento? Sí / No	
K. Otros comentarios	
Añada cualquier comentario sobre la muestra si es necesario	