



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 2021 DE LOS INTERNATIONAL COCOA AWARDS*



Potenciando una nueva generación de Pioneros del cacao

Reconociendo calidad, sabores excepcionales y saber hacer y al mismo tiempo preservando la diversidad del cacao

www.cocoaofexcellence.org

DIRECTRICES PARA LA PARTICIPACIÓN

1. OBJETIVO:

Seleccionar las 9 muestras de cacao en grano que representarán a Colombia en el Programa Cocoa of Excellence & la edición 2021 de los International Cocoa Awards.

2. CALENDARIO DE LA CONVOCATORIA:

Fecha	Actividad	Responsable
7 de septiembre de 2020	Apertura de la convocatoria	Secretaría Técnica Consejo Nacional Cacaotero
6 de noviembre de 2020	Cierre de la Convocatoria	Secretaría Técnica Consejo Nacional Cacaotero
11 al 14 de noviembre de 2020	Codificación	Comité Nacional de Organización
17 de noviembre al 11 de diciembre 2020	Evaluación física y sensorial de muestras enviadas	Jurado - Panel de Cata
18 diciembre de 2020	Publicación de resultados – muestras seleccionadas para representar a Colombia en la edición 2021 de los International Cocoa Awards	Comité Nacional de Organización
15 de enero de 2021	Envío de muestras seleccionadas a París - Francia	Comité Nacional de Organización

3. REQUISITOS PARA LA PARTICIPACIÓN

Quienes pueden participar:

Los proveedores de las muestras de cacao en grano, pueden ser agricultores particulares, grupos de agricultores, cooperativas, fincas o 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.
- 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 jugos 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 7 kg. 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.

Envío de las muestras al Comité Nacional de Organización

- La fecha máxima de recepción de muestras: **6 de noviembre de 2020**
- Las muestras deben ser dirigidas a: **Oscar Leonel Ardila Parrado - 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 en el paquete de la muestra
 - Un CD con fotografías.

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 (6 comerciales y 3 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, enmohecimiento, sabores ahumados, 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.

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

A cada muestra se le asignará un código anónimo de identificación, 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.

Las 9 mejores muestras de alta calidad (6 categoría comercial y 3 categoría experimental) que representan las diferentes regiones productoras de cacao a nivel nacional, serán nominadas para representar a Colombia en los **International Cocoa Awards** edición 2021.

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 bien 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 1252:2012 Cacao en Grano* definidos para el Cacao tipo Premio, así:

Requisitos físicos y químicos del grano de cacao

Requisito	Cacao Premio
Granos bien fermentados, numero de granos/100 granos, mínimo	65
Granos insuficientemente fermentados, numero de granos/100 granos, mínimo	34
Masa (peso), en g/100 granos	>120
Contenido de humedad en % (m/m), máx.	7,5
Grano de cacao de bajo peso % (m/m), máx.	10

Fuente: Numeral 5.1 NTC 1252:2012

Tolerancias para el grano en cacao

Requisito	Cacao Premio
Contenido de impurezas o materias extrañas en % (m/m), máx.	0
Granos mohoso interno, número de granos/100 granos, máx.	2
Grano dañado por insectos y/o germinados, número de granos/100 granos, máx.	1
Contenido de pasilla, numero de granos/100granos, máx.	1
Contenido de almendra en % (m/m), min.	-
Granos sin fermentar, numero del grano/100 granos, máx.	1

Fuente: Numeral 5.2 NTC 1252:2012

Especificaciones sensoriales para el grano de cacao

Características Externas	
Características	Grano fermentado
Apariencia	Grano hinchado, con restos de mucilago
Textura y consistencia	Grano rugoso y quebradizo, cascarilla fácil de desprender
Características Internas (prueba de corte)	
Características	Grano fermentado
Color	Estriada y porosa
Apariencia	Café pardo oscuro
Textura y conformación	Rugoso, frágil a la presión y al corte
Sabor	Propio a cacao, con un balance de notas ácidas amargas y astringentes y la ausencia de sabores extraños
Olor	Penetrante característico propio de la fermentación, acética, libre de olores extraños (tierra, humo, diésel)

Fuente: Numeral 5.3 NTC 1252:2012

Otros requisitos:

- Los granos deben estar debidamente fermentados, produciendo una amargura y astringencia moderada y bajo porcentaje de granos pizarrosos.

- Los granos púrpura y parcialmente púrpura deben ser de un nivel que permita que todas las notas positivas de sabor puedan ser manifiestas y sin la presencia de astringencias desagradables o desequilibradas.
- Sólo las muestras experimentales pueden ser producidas a través de un método de "micro-fermentación"
- No se deberán agregar ingredientes adicionales a la fermentación, es decir, material saborizante, pulpa o jugos de frutas.
- Los granos deben estar libre de olores anormales.
- Los granos deben estar libres de la presencia de sabores desagradables, es decir, humo, moho, tierra, acidez sucia o excesiva, amargor y astringencia.
- Los granos deben estar razonablemente libre de material extraño y residuos de cacao, es decir, granos rotos, planos, arrugados, granos en racimos o placenta, cáscara de vainas o fragmentos de cáscaras.
- Los granos deben estar libres de cualquier evidencia de adulteración.
- Los granos deben ser de un tamaño suficientemente uniforme.

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 1252:2012

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. Ver Anexo 1.

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. Solo se publicarán los datos de las 9 muestras que se envíen a representar a Colombia en París en el ***International Cocoa Awards edición 2021***.

10. **CONTACTOS:**

- **EDUARD BAQUERO LÓPEZ**
Presidente Ejecutivo
Federación Nacional de Cacaoteros
Correo electrónico: presidencia@fedecacao.com.co
Conmutador: 3273000
Bogotá, Colombia
- **OSCAR LEONEL ARDILA PARRADO**
Secretario Técnico del Consejo Nacional Cacaotero
Correo electrónico: oscar.ardila@minagricultura.gov.co
Conmutador: 2543300 ext. 5112
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	
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?	
C. 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:	
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 es 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)?	
D. Información sobre cuando y como las muestras de granos fueron preparadas:	
Características de la muestra ¿Cuándo fue fermentada y secada la muestra? (mes/año)	
¿Fue existe alguna 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)	