



CONCURSO REGIONAL DE *CACAO DE CALIDAD*

VRAEM - 2023



Índice

I. OBJETIVO DE LAS BASES	2
II. FINALIDAD DEL CONCURSO	2
III. COBERTURA DEL CONCURSO	2
IV. PARTICIPANTES	2
V. COMITÉ NACIONAL ORGANIZADOR	2
VI. COLABORADORES	2
VII. FECHAS DEL CONCURSO.....	3
VIII. ETAPAS DEL CONCURSO.....	3
IX. JURADO CALIFICADOR	3
X. REQUISITOS Y PROCEDIMIENTOS PARA PARTICIPAR EN EL CONCURSO.....	5
XI. CAUSALES DE DESCALIFICACIÓN	5
XII. RECONOCIMIENTO A LAS MEJORES MUESTRAS DE CACAO	6
XIII. RESULTADOS.....	7
XIV. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.....	7
ANEXO 01.....	8
ANEXO 02.....	10
ANEXO 03.....	12
ANEXO 05.....	14



I. OBJETIVO DE LAS BASES

Dar a conocer el cronograma y requisitos para la participación en el concurso regional del cacao de calidad en el marco del XVII Concurso Nacional de Cacao etapa regional.

II. FINALIDAD DEL CONCURSO

El Concurso tiene como finalidad promover la imagen y la calidad del cacao del VRAEM, a través de la evaluación de la calidad física y sensorial de los granos de las diferentes zonas cacaoteras del VRAEM.

III. COBERTURA DEL CONCURSO

El concurso es de ámbito regional a nivel del VRAEM.

IV. PARTICIPANTES

Organizaciones de productores, productores individuales y empresas dedicadas a la producción o comercialización de cacao.

V. ORGANIZADOR - COMITÉ REGIONAL

- Mesa Técnica de la Cadena Agro productiva del Cacao y Chocolate del VRAEM

VI. COLABORADORES

- MIDAGRI (INIA, AGROIDEAS, SENASA, PROVRAEM)
- Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas – DEVIDA
- Centro de Innovación Tecnológica - CITE VRAEM
- ONG PROGRESO
- ONG Tejiendo Sonrisas
- Gobiernos locales del ámbito del VRAEM
- Cooperativas Agrarias del ámbito del VRAEM.

VII. FECHAS DEL CONCURSO

El Concurso tendrá como fecha de inicio el 12 de mayo y fecha de culminación el 20 de junio del 2023. El concurso se desarrollará de acuerdo con las etapas y cronograma de actividades programadas, y se cumplirá de manera estricta, salvo imprevistos o limitaciones climáticas.

En todas las etapas del concurso se tomarán como referencia las Normas Técnicas Peruanas ISO 2451-2018 (análisis físico), los protocolos del programa de cacao de excelencia y otros internacionales, que facilite las evaluaciones físicas, sensoriales y otras inherentes a las actividades propias al concurso.

VIII. ETAPAS DEL CONCURSO

El concurso se realizará teniendo en cuenta las siguientes etapas, según detalle en Cuadro N.º 1.

Cuadro Nº 1: Etapas del Concurso, según fechas de Ejecución

ETAPAS	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	PERIODO DE EJECUCIÓN
Primera	Elaboración, aprobación de las bases y lanzamiento del concurso	Hasta el 11 de mayo del 2023.
Segunda	Difusión, convocatoria del evento y absolución de consultas	Hasta el 12 al 31 de mayo de 2023
Tercera	Recepción de muestras de cacao	Del 10 al 14 junio del 2023
Cuarta	Codificación de muestras y entrega a comisión evaluadora	Del 14 y 15 de junio 2023
Quinta	Evaluación de muestras recepcionadas	Del 15 de junio al 19 de junio 2023
Sexta	Publicación de resultados	19 de junio del 2023
Séptima	Preparación de muestras para el envío de muestras al Concurso Nacional de Cacao Organizado por APPCACAO en la Ciudad de Lima	20 de junio del 2023
Octava	Envío de muestras a la Ciudad de Lima	20 al 21 de junio del 2023
Novena	Noche del cacao y chocolate y premiación de etapa regional.	20 de junio del 2023

Primera Etapa: Comprende la elaboración, socialización y aprobación de las bases y lanzamiento del concurso local de cacao de calidad 2023. Se realizó una reunión presencial y virtual para la aprobación de las bases, con participación de las organizaciones colaboradoras y comité organizador.

Segunda Etapa: Comprende la difusión, convocatoria de las Bases del Concurso y absolución de consultas a nivel regional, la misma que se hará a través de los diversos medios de comunicación (correos electrónicos, páginas web, redes sociales y teléfono).

Tercera Etapa: Comprende la recepción de las muestras de cacao de las diferentes zonas de producción del VRAEM. Las muestras deberán ser entregadas en la oficina INIA distrito de Pichari. Cada muestra de cacao deberá pesar 04 kilogramos (04 kg) y estar rotulado con la siguiente información obligatoria:

1. Ficha de recepción de muestra (ver **Anexo 01**)

La fecha máxima de recepción de muestras es **hasta el 14 de junio del 2023.**

Cuarta Etapa: Comprende la codificación de muestras en las instalaciones de CITE AGROINDUSTRIAL Se designará un representante de cada entidad que conforma el comité organizador, quienes serán los responsables de garantizar la transparencia del proceso y se encargarán de la distribución de los 04 kilos de muestra de la siguiente forma: un kilo (01 kg) será utilizado para la evaluación físico - sensorial a nivel VRAEM y 03 kilogramos (03 Kg) para contra muestra para el envío al Concurso Nacional de Cacao de Calidad 2023, en la ciudad de Lima.

La fecha máxima para codificación de las muestras será **hasta el 15 de junio del 2023.**

Quinta Etapa: Comprende la evaluación física del 100% de las muestras recepcionadas de las diferentes zonas de producción del VRAEM, el cual estará a cargo de especialistas en calidad de cacao debidamente acreditado. La fecha máxima para realizar la evaluación física y sensorial será del **15 al 19 de junio del 2023.**

La evaluación física de las muestras se realizará según **NTP-ISO 2451:2018 Granos de cacao. Especificaciones y requisitos de calidad**; y según **Anexo 02 del presente documento.**

Sexta Etapa: Comprende la presentación de resultados de muestras que pasen mínimo 75 puntos a nivel regional. La fecha será el **20 de junio del 2023.**

Séptima Etapa: Comprende la preparación de las muestras que obtuvieron mínimo los 75 puntos, cuyas muestras serán acondicionadas a razón de 03 kg de peso para ser enviado a la ciudad de Lima.

La fecha máxima para la preparación de muestras será hasta el **20 de junio del 2023.**

Octava Etapa: Comprende el proceso del envío de las muestras ganadoras en el Concurso a nivel del VRAEM, hacia la ciudad de Lima, instalaciones de APPCACAO.

La fecha máxima para la preparación de muestras será hasta el **20 de junio del 2023.**

X. JURADO CALIFICADOR

En todas las etapas del concurso participarán profesionales acreditados por la comisión organizadora, con amplia experiencia en control de calidad, CATAción de cacao y chocolate.

XI. REQUISITOS Y PROCEDIMIENTOS PARA PARTICIPAR EN EL CONCURSO

1. Cantidad de muestra representativa del lote

La cantidad de muestra deberá ser de 04 Kg, los cuales serán utilizados para los análisis físico - sensoriales. **Los lotes podrán ser de un solo productor o de un grupo de productores**, y el volumen del lote no deberá ser menor a 1000 Kg, provenga de productores individuales, organizaciones de productores o empresas exportadoras. Se aceptará solamente una muestra por lote.

2. Características principales del grano de cacao a concursar

Cada lote deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Norma Técnica Peruana NTP-ISO 2451:2018 granos de cacao. Especificaciones y requisitos de calidad; y los parámetros contemplados en **Anexo 02.**

3. Rotulado de las muestras

Las muestras deberán ser rotuladas de acuerdo con las instrucciones que se indican en el **Anexo 01.**

4. Envasado de las muestras

Las almendras o granos de cacao deberán ser envasadas en sacos de yute, tocuyo o tela. Debidamente sellados y embalados en materiales que aseguren que los sacos conteniendo los granos de cacao no se contaminen con olores o materiales contaminantes. Serán



descartadas aquellas muestras que no cumplan con los requisitos indicados en el ítem anterior (rotulado de las muestras).

XII. CAUSALES DE DESCALIFICACIÓN

1. Presentación de información falsa o distorsionada; detectada en cualquier etapa del proceso.
2. Muestras que no contengan la ficha de recepción de muestra debidamente llenada o incompleta.
3. Otras consideraciones que a criterio de la comisión incumplan lo establecido en estas bases, como el que no cumplan con los parámetros de calidad establecidos en el **Anexo 02**.

XIII. RECONOCIMIENTO A LAS MEJORES MUESTRAS DE CACAO

En el marco del evento **NOCHE DEL CACAO Y CHOCOLATE**, realizado el día 20 de junio, se premiará a las 3 mejores muestras de acuerdo al orden de mérito alcanzado y según se detalla:

PRIMER PUESTO	: Pasaje y estadía para asistir a Salón De Chocolate Lima
SEGUNDO PUESTO	: 01 Motosierra de poda+ Kit de herramientas + insumos
TERCER PUESTO	: Kit de herramientas + Insumos

El Comité Regional Organizador hará entrega de reconocimientos y premios a los ganadores el **20 de JUNIO** del 2023 en el distrito de **Kimbiri**.

XIV. RESULTADOS

Se entregará un informe de los resultados de la evaluación de las muestras a cada participante. Estos resultados deben ser de acuerdo con lo establecido en Normas Técnicas Peruanas.

XV. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Cualquier tema no contemplado en las presentes bases será resuelto por el Comité Regional Organizador. Su decisión será inapelable.



ANEXO 01
FICHA DE RECEPCIÓN DE MUESTRA

Rótulo para remitir las muestras de granos de cacao envasadas en sacos de yute debidamente sellado y embalado en materiales que aseguren que los sacos conteniendo los granos de cacao no se contaminen con olores o materiales contaminantes.

Código de recepción			
Datos generales de la organización / persona natural	Nombre organización o quien envió la muestra	Nombre del productor (a)	Persona de contacto
	Correo electrónico	Dirección	Teléfono
Datos de la muestra	Provincia	Distrito	Caserío
	Convencional	Orgánico	Días de fermento
	Días de secado	Variedad de cacao	Peso de la muestra
	Fecha en que se tomó la muestra	Quién tomo la muestra	

ANEXO 02

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DE CACAO EN GRANO

CALIDAD "FAIR FERMENTED"

- | | |
|--|---|
| 1. TAMAÑO | : Mínimo 100 almendras en 100 gramos |
| | : Mínimo 140 almendras en 100 gramos (Cacao chuncho u cacao silvestre). |
| 2. HUMEDAD | : Mínimo 6,00 % - máximo 7,5 % |
| 3. DEFECTOS | : Máximo 2 % entre todos los siguientes: |
| | - Granos dañados por insectos |
| | - Granos partidos |
| | - Granos pasillas (flat beans) |
| | - Granos dobles y múltiples |
| | - Granos germinados |
| 4. GRANOS CON MOHO | : 0,00 % |
| 5. GRANOS PIZARROSOS | : máximo 3 % |
| 6. GRANOS VIOLETA | : máximo 10 % |
| 7. AUSENCIA DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS | |



XVII CONCURSO NACIONAL DE CACAO DE CALIDAD			
ANÁLISIS FÍSICO DE CACAO EN GRANO		CÓDIGO:	
Análisis de laboratorio			
I ETAPA	1 prueba	2 prueba	promedio
Humedad:			
Calibre (peso en 100 granos)			
Olor			
Color			
DEFECTOS FÍSICOS			
Grano germinado			
Grano plano			
Grano múltiple			
Grano partido			
PRUEBA DE CORTE			
Grano mohoso			
Grano atacado o dañado por insecto			
TOTAL DE DEFECTOS			
Grano pizarroso			
Grano violeta			
Grano parcialmente violeta			
CALIFICACIÓN		SI CALIFICA ()	NO CALIFICA ()
Elaborado por :		FECHA:	



ANEXO 03

FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL DE LICOR DE CACAO

ANÁLISIS SENSORIAL DE LICOR DE CACAO					
Juez: _____		Fecha: _____		Código de muestra: _____	
Descriptor	Intensidad (0-10)	Descripción de atributos	Calidad (0-10)	Puntaje	
Olor	 0 5 10			X1=	
Aroma	 0 5 10				
Acidez	 0 5 10			X1=	
Amargor	 0 5 10			X1=	
Astringencia	 0 5 10			X1=	
Cacao	 0 5 10				
Dulzor	 0 5 10				
Frutas secas	 0 5 10				
Frutas frescas	 0 5 10				
Nuez	 0 5 10			X2=	
Floral	 0 5 10				
Especias	 0 5 10				
Otros	 0 5 10				
Regusto	 0 5 10			X1=	
Defectos	 0 5 10			X2=	
Comentarios:			Impresión general	X1=	
			Puntaje total		



Presidencia
del Consejo de Ministros



Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

ANEXO 04

ACTA DE ENTREGA DE RESULTADOS

COMISIÓN DE CODIFICACIÓN DE MUESTRAS

CONCURSO LOCAL DE CACAO DE CALIDAD 2023.

No.	Nombre y apellidos	Comunidad	Distrito	Provincia	Región	Asociación / Empresa / Individual	Puntaje	Código
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								



ANEXO 05

FICHA DE VERIFICACIÓN DE LOTE

N°.	Código de muestra	Nombre del participante	Fecha de verificación	Ubicación del lote	N° sacos	Estado del lote
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						

**NOMBRES Y APELLIDOS
PRESIDENTE COMISIÓN REGIONAL**

**NOMBRES Y APELLIDOS
MIEMBRO COMISIÓN REGIONAL**

**NOMBRES Y APELLIDOS
MIEMBRO COMISIÓN REGIONAL**

**NOMBRES Y APELLIDOS
MIEMBRO COMISIÓN REGIONAL**