



PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

LUTHERAN WORLD RELIEF



CONCURSO REGIONAL DE CACAO DE CALIDAD

ME SA TÉCNICA DE LA CADENA AGROPRODUCTIVA
DEL CACAO Y CHOCOLATE DEL VRAEM

Nella Soto Arroyo
DNI: 40724603
PRESIDENTA

LWR.

Proyecto
PROUNACAS
Juan Carlos
INIA - VRAEM
CITA Agroindustria
VRAEM

VRAEM - 2024



PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



Índice

I. OBJETIVO DE LAS BASES	2
II. FINALIDAD DEL CONCURSO	2
III. COBERTURA DEL CONCURSO	2
IV. PARTICIPANTES	2
V. COMITÉ REGIONAL 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

UNIDAD TÉCNICA DE LA CADENA AGROPRODUCTIVA
DEL CACAO Y CHOCOLATE DEL VRAEM

Nella Soto Arroyo
DNI: 40724603
PRESIDENTA

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]
Progreso

[Handwritten signature]



PERU

Presidencia
del Consejo de Ministros



PERU

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



VIII. ETAPAS DEL CONCURSO

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

Cuadro N.º 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 2024	Hasta el 10 de mayo del 2024.
Segunda	Difusión, convocatoria del evento y absolución de consultas	Hasta el 10 al 30 de mayo de 2024
Tercera	Lanzamiento del concurso regional del cacao	14 de mayo del 2024
Cuarta	Recepción de muestras de cacao	Del 31 de mayo al 04 junio del 2024
Quinta	Codificación de muestras y entrega a comisión evaluadora	05 de junio 2024
Sexta	Evaluación de muestras recibidas	Del 06 de junio al 10 de junio 2024
Séptima	Publicación de resultados, Noche del cacao y chocolate y premiación de etapa regional.	10 de junio del 2024
Octava	Preparación de muestras para el envío de muestras al Concurso Nacional de Cacao Organizado por APPCACHO en la Ciudad de Lima	11 de junio del 2024
Novena	Envío de muestras a la Ciudad de Lima	12 al 13 de junio del 2024

Primera Etapa: Comprende la elaboración, socialización y aprobación de las bases y lanzamiento del concurso local de cacao de calidad 2024

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 el lanzamiento del del concurso regional del cacao que será el 14 de mayo del 2024 en las instalaciones de la Cooperativa QUINACHO.

Cuarta 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 04 de junio del 2024 (06:00 pm)**

IESA TÉCNICA DE LA CADENA AGROPRODUCTIVA
DEL CACAQ Y CHOCOLATE DEL VRAEM
Nella Soto Arroyo
DNIS: 40724603
PRESIDENTA



PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



I. OBJETIVO DE LAS BASES

Dar a conocer los requisitos para la participación en el concurso regional del cacao de calidad en el marco del XVIII 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

A manera de asegurar la transparencia e igualdad de condiciones durante las etapas del concurso se levantará un acta el cual quedará en archivo interno de Mesa Técnica de la Cadena Agro productiva del Cacao y Chocolate del VRAEM. Además, cada entidad que conforma el Comité Organizador designará un representante como veedor, quien tendrá la responsabilidad de asegurar el cumplimiento de las bases y la transparencia durante las actividades.

Cada fase del proceso del concurso y resultados serán publicadas a través de las redes sociales y web de las entidades que conforman el comité organizador.

VI. COLABORADORES

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

VII. FECHAS DEL CONCURSO

El Concurso tendrá como fecha de inicio el 10 de mayo y fecha de culminación el 13 de junio del 2024. 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.

MESA TÉCNICA DE LA CADENA AGROPRODUCTIVA
DEL CACAO Y CHOCOLATE DEL VRAEM
Nella Soto Arroyo
DNI: 40724603
PRESIDENTA



PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



Quinta 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 2024, en la ciudad de Lima (siempre en cuando logre clasificar)

La fecha máxima para codificación de las muestras será **hasta el 05 de junio del 2024.**

Sexta Etapa: Comprende la evaluación física del 100% de las muestras recibidas 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 **06 al 10 de junio del 2024.**

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.**

El equipo evaluador será encabezado por un Evaluador y Catador Oficial de la Red Nacional-APPCACAO

Séptima Etapa: Comprende la presentación de resultados de muestras que pasen mínimo 70 puntos a nivel regional. La fecha será el **10 de junio del 2024.**

Octava Etapa: Comprende la preparación de las muestras que obtuvieron mínimo los 70 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 **11 de junio del 2023.**

Novena 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 el envío de muestras a la Ciudad de Lima será del **12 al 13 de junio del 2024**

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 500 Kg, provenga de productores individuales, organizaciones de productores o empresas exportadoras. Se aceptará solamente una muestra por lote.

IESA TÉCNICA DE LA CADENA AGROPECUARIA
DEL CACAO Y CHOCOLATE DEL VRAEM
Nelia Soto Arroyo
N° 40724603
PRESIDENTA



PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



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 10 de junio, se premiará a las 10 mejores muestras de acuerdo al orden de mérito alcanzado.

El Comité Regional Organizador hará entrega de reconocimientos y premios a los ganadores el **10 de JUNIO** del 2024 en el distrito de Pichari

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.



PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

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

(dejar en blanco)

Datos generales

Nombre de la organización : _____
Nombre del productor : _____
Nombre persona de contacto : _____
Dirección : _____
Teléfono : _____
Correo electrónico : _____

Datos para la emisión del comprobante

Si requiere **BOLETA**:

Nombre : _____
DNI : _____

o si requiere **FACTURA**:

Razón social : _____
RUC : _____
Dirección : _____

Datos de la muestra:

Indicar la zona de producción de la muestra:

Distrito	Provincia	Región
----------	-----------	--------

Marcar con una X uno de los siguientes Sistemas de Producción:

Convencional	Orgánico
--------------	----------

Completar la siguiente información:

Variedad de cacao	Días de fermentación	Días de secado
Fecha de muestreo	Peso de la muestra	Verificado por

UNSA TÉCNICA DE LA CADENA AGROPRODUCTIVA
DEL CACAQ Y CHOCOLATE DEL VRAEM
Nelia Soto Arroyo
DNI: 40724603
PRESIDENTA



PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



Información Opcional (Análisis realizado por la organización participante)

Completar la siguiente información:

Tamaño/Calibre	Humedad	Defectos
Atacados por insectos	Enmohecidos	Partidos
Múltiples	Planos (Pasillas)	Otros
Pizarrosos	Violetas	

DESA TÉCNICA DE LA CADENA AGROPRODUCTIVA
DEL CACAO Y CHOCOLATE DEL VRAEM
Nella Soto Arroyo
DNI: 40724603
PRESIDENTA

[Signature]

[Signature]
[Signature]
[Signature]
Percy Coto A.
INIA - VRAEM

[Signature]
CITA AGRO
VRAEM



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 | |

REDA TECNICA DE LA CADENA AGROPRODUCTIVA
DEL CACAO Y CHOCOLATE DEL VRAEM
Nella Soto Arroyo
DNI: 40724603
PRESIDENTA



XVIII 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:	

MESE TÉCNICA DE LA CADENA AGROPECUARIA
DEL CACAO Y CHOCOLATE DEL VRAEM
Nelia Soto Arroyo
DNII 40724603
PRESIDENTA

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

ANEXO 03

FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL DE LICOR DE CACAO

ANÁLISIS SENSORIAL DE LICOR DE CACAO				
Juez: _____ Fecha: _____ Código de muestra: _____				
Descriptores	Intensidad (0-10)	Descripción de atributos	Calidad (0-10)	Puntaje
Olor	0510			X1=
Aroma	0510			
Acidez	0510			X1=
Amargor	0510			X1=
Astringencia	0510			X1=
Cacao	0510			X2=
Dulzor	0510			
Frutas secas	0510			
Frutas frescas	0510			
Nuez	0510			
Floral	0510			
Especias	0510			
Otros	0510			
Regusto	0510			X1=
Defectos	0510			X2=
Comentarios:			Impresión general	X1=
			Puntaje total	

MESA TÉCNICA DE LA CADENA AGROPRODUCTIVA
DEL CACAO Y CHOCOLATE DEL VRAEMNelia Soto Arroyo
DNI: 40724603
PRESIDENTA



PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

ANEXO 04

ACTA DE ENTREGA DE RESULTADOS

COMISIÓN DE CODIFICACIÓN DE MUESTRAS

CONCURSO LOCAL DE CACAO DE CALIDAD 2024.

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

MESA TÉCNICA DE LA CADENA AGROPRODUCTIVA
DEL CACAO Y CHOCOLATE DEL VRAEM

Nella Soto Arreaga
DNI: 40724603
PRESIDENTA



PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

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

UNIDAD TÉCNICA DE LA CADENA AGROPRODUCTIVA
DEL CACAO Y CHOCOLATE DEL VRAEM

Nella Soto Arroyo
DNI-40724603
PRESIDENTA

CAJA - VRAEM