

XIV CONCURSO NACIONAL DE CACAO DE CALIDAD

PERÚ 2022

I CONCURSO CACAO DE ORO LATINOAMERICANO

EL BUEN CHOCOLATE NACE EN EL CAMPO PERUANO



FINALIDAD

Promover la imagen y la calidad del cacao peruano, a través de la evaluación de la calidad física y sensorial



COBERTURA

Participación de granos de las diferentes zonas cacaoteras del Perú



PARTICIPANTES

Organizaciones de productores, productores individuales y empresas

COMITÉ ORGANIZADOR



REQUISITOS

ENVASADO

Cada muestra de almendras o granos de cacao deberá ser envasada en saco de yute, tocuyo o tela.

ROTULADO

Cada muestra debe estar identificada con:
1. Ficha de recepción de muestra (ver Anexo 01)
2. Fotocopia legible del voucher de pago

MUESTRA POR LOTE

Las muestras deben ser de 6.00 kg.
Los lotes podrán ser de un solo productor (>500 kg) o de un grupo de productores (>1.0 TM).
Se aceptará solamente una muestra por lote.

CARACTERÍSTICAS DEL GRANO

Cada lote deberá cumplir los requisitos establecidos en la Norma Técnica Peruana NTP NTP-ISO 2451:2018–Granos de cacao

PROCEDIMIENTOS

ENVÍO

Las muestras deberán ser enviadas a la oficina de APPCACAO sito en Jr. Sáenz Peña 525, Int. 605, Magdalena del Mar – Lima hasta el 06 de noviembre del 2020.

COSTO

El costo de participación por cada muestra de cacao es S/ 60.00.

Enviar vocuher y Anexo n° 1 a:
administracion@appcacao.org y
contabilidad@appcacao.org

CUENTA PARA PAGO

Cuenta a nombre de Asociación Peruana de Productores de Cacao del Banco de Crédito del Perú (BCP):

- Cuenta Corriente Coles: 193-1809325-0-09
- CCI: 002-193-001809325009-12

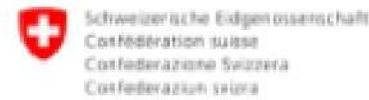
RECONOCIMIENTO

Las 10 muestras ganadoras participan de manera directa en el concurso latinoamericano.

ETAPAS DEL CONCURSO

ETAPAS	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	PERIODO DE EJECUCIÓN
Primera	Elaboración, aprobación de las bases y lanzamiento del concurso	Hasta el 27 de marzo de 2022
Segunda	Difusión, convocatoria del evento y absolución de consultas	Hasta el 31 de mayo de 2022
Tercera	Recepción de muestras de cacao en oficina de APPCACAO (Jr. Sáenz Peña 525 Int. 605 Magdalena del Mar - Lima)	Hasta el 10 de junio de 2022
Cuarta	Preparación de muestras y contramuestras	Hasta el 15 de junio de 2022
Quinta	Entrega de muestras y contramuestras para custodia	Hasta el 16 de junio de 2022
Sexta	Recodificación de muestras	Hasta el 18 de junio de 2022
Séptima	Evaluación física	Hasta el 22 de junio de 2022
Octava	Preparación de pasta de cacao para evaluación sensorial	Hasta el 01 de julio de 2022
Novena	Evaluación sensorial del licor de cacao	Hasta el 07 de Julio de 2022
Décima	Reconocimiento a los 10 mejores cacaos a nivel nacional	15 de julio de 2022
Onceava	Premiación y participación en concursos internacionales	Noviembre del 2022

COLABORADORES



Red de Catadores

Organizaciones Socias de
APPCACAO

Mesas Técnicas Regionales de
Cacao

Direcciones Regionales
Agrarias

Grupo Impulsor del Plan
Nacional de Desarrollo de la
cadena de cacao y chocolate

CONTACTO

DIRECCIÓN

Jr. Sáenz Peña N° 525 - Int. 605, Magdalena del Mar, Lima

TELÉFONO

+51 1 566 6067

CORREO

administracion@appcacao.org ; imagen@appcacao.org

PÁGINA WEB

www.appcacao.org

REDES SOCIALES

@appcacao



HITOS

