



XVIII CONCURSO NACIONAL DE CACAO *DE CALIDAD*

Perú - 2024

I. OBJETIVO DE LAS BASES

Dar a conocer los requisitos para la participación en el XVIII Concurso Nacional de Cacao.

II. FINALIDAD DEL CONCURSO

El Concurso tiene como finalidad promover la imagen y la calidad del cacao peruano a nivel nacional e internacional, a través de la evaluación de la calidad física y sensorial de los granos de las diferentes zonas cacaoteras del país

III. COBERTURA DEL CONCURSO

El concurso es de ámbito nacional.

IV. PARTICIPANTES

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

V. COMITÉ NACIONAL ORGANIZADOR

- Asociación Peruana de Productores de Cacao - APPCACAO
- Cámara Peruana de Café y Cacao - CPCC
- Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego - MIDAGRI
- Instituto Nacional de Calidad- Dirección de Normalización - INACAL DN
- Asociación Latinoamericana de Organizaciones de Productores de Cacao - ALCACAO

A manera de asegurar la transparencia e igualdad de condiciones durante cada una de las etapas del concurso se levantará un acta, el cual quedará en archivo interno de APPCACAO. Además, cada entidad que conforma el Comité Nacional 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

- Inter American Foundation - IAF
- Cooperación Suiza SECO
- Rikolto
- Helvetas
- SUMINCO
- CACAO LIFE
- TECNATROP
- Mesas Técnicas Regionales de Cacao
- Direcciones Regionales Agrarias
- Proyecto MOCCA
- Organizaciones Socias de APPCACAO
- Profesionales de la red de catadores
- Expertos nacionales e internacionales

VII. EJECUTOR

Asociación Peruana de Productores de Cacao – APPCACAO.

VIII. FECHAS DEL CONCURSO

El concurso tendrá como fecha de inicio el 10 de abril del 2024 y fecha de culminación el 20 de Julio del 2024. El concurso se desarrollará de acuerdo con las etapas y cronograma de actividades programadas, y se cumplirá de manera estricta, salvo imprevistos y limitaciones climáticas o de otra índole.

En todas las etapas del concurso se tomarán como referencia las normas técnicas peruanas, los protocolos del programa de cacao de excelencia y otros internacionales, que faciliten las evaluaciones físicas, sensoriales, y otras inherentes a las actividades propias al concurso en sus ediciones vigentes.

IX. ETAPAS DEL CONCURSO

El concurso se realizará teniendo en cuenta las siguientes etapas:

1. **Lanzamiento** del XVIII Concurso Nacional de Cacao 2024.
2. **Difusión**, convocatoria de las bases del concurso y absolución de consultas a nivel nacional, la misma que se hará a través de los diversos medios de comunicación (correos electrónicos, páginas web, redes sociales y telefonía).
3. Recepción de las muestras de cacao de las diferentes zonas de producción del país. Las muestras deberán ser enviadas a la oficina de APPCACAO ubicado en:
 - Jr. Sáenz Peña 525, interior 605, Magdalena del Mar – Lima (altura cuadra 38 de la avenida Brasil).

Cada muestra de cacao para el concurso deberá tener un peso de tres kilos (03 kg) y estar rotulada con la siguiente información obligatoria.

- Ficha de recepción de muestra (ver **Anexo 02**).
- Fotocopia legible del Boucher de pago.

La fecha máxima de recepción de muestras es **hasta el 15 de junio del 2024**. Ambos documentos, también deberán ser enviados por correo a fin de solicitar el comprobante de pago correspondiente a las siguientes direcciones electrónicas: administracion@appcacao.org y contabilidad@appcacao.org

4. **Preparación de muestras y contramuestras:** se realizará en las instalaciones de APPCACAO u otras instituciones que cuenten con las condiciones apropiadas para tal fin. Se designará un representante de cada entidad que conforma el Comité Nacional Organizador, quienes serán los responsables de garantizar la transparencia del proceso y se encargará de la distribución de los 03 kilos de muestra de la siguiente forma:
 - dos kilogramos (02 kg) será utilizado para la evaluación físico - sensorial a nivel nacional,

- un kilogramo (01 Kg) para la participación en el II concurso latinoamericano de cacao de oro organizado por ALCACAO.
5. **Recepción, codificación inicial y custodia de las muestras**, está a cargo de representantes de un Laboratorio designado y que previamente APPCACAO ha coordinado para asegurar su participación o en su defecto, estará a cargo de una entidad designada por el Comité Nacional Organizador.
 - El Comité Nacional Organizador del concurso ingresará las muestras de las diferentes o zonas productoras de cacao para su custodia en las instalaciones de Laboratorio o Entidad.

 6. **Recodificación de muestras**
 - El Comité Nacional Organizador designará a representantes, quienes asignan un nuevo código aleatorio y llevarán el registro de cada una de las muestras proporcionadas por el Comité Nacional Organizador, en resguardo de la transparencia de esta actividad, se levantará un acta de la actividad, la cual será lacrada en garantía de la identidad de origen de las muestras.
 - El peso de las muestras será verificado, según lo especificado en las presente bases.
 - La codificación de muestras por parte del personal designado tendrá como fecha máxima para la codificación el día **20 de junio del 2024**.

 7. **Evaluación física** del 100 % de las muestras recepcionadas de las diferentes zonas de producción, la cual estará a cargo de especialistas en evaluación física de granos de cacao debidamente acreditados.
 - La Evaluación Física de las muestras de granos de cacao, se debe realizar conforme lo establecido en la **NTP-ISO 2451:2018 Granos de cacao. Especificaciones y requisitos de calidad**; y según **Anexo 03 del presente documento**.
 - La fecha máxima para realizar la evaluación física será hasta el **24 de junio del 2024**.

 8. **Preparación de pasta de cacao para evaluación sensorial** (tostado, descascarillado, molido, conchado y moldeado) solo de las muestras que han **APROBADO** el análisis físico de acuerdo con las especificaciones de la **NTP-ISO 2451:2018 y detalles del Anexo 03**.
 - La elaboración de muestras se realizará a nivel de laboratorio y estará a cargo de personal con competencias para procesar las muestras para evaluación sensorial, asegurándose una adecuada elaboración a fin de evitar algún tipo de defecto de elaboración.
 - La preparación de las muestras se realizará conforme las recomendaciones de la NTP 107.311 CHOCOLATE. Lineamientos para la evaluación sensorial de chocolate, en su edición vigente.
 - La fecha máxima para la preparación de muestras será hasta el **30 de junio del 2024**.

9. **Evaluación sensorial del licor de cacao:** se realizará en las instalaciones de un laboratorio de control de calidad u otro ambiente que cuente con las características técnicas apropiadas para tal fin y estará a cargo de un selecto panel de catadores de cacao y chocolate.
- La evaluación se realizará conforme normas reconocidas o validadas, para tener el mismo lenguaje
 - Los catadores expertos realizarán previo a la evaluación, los ajustes y calibraciones necesarios.
 - La evaluación de las muestras se realizará por reconocidos profesionales nacionales de la Red de Catadores debidamente acreditados y por profesionales internacionales con amplia experiencia en evaluación sensorial de cacao y chocolate, todos ellos estarán a cargo de un evaluador líder.
 - La evaluación sensorial de pasta de cacao (cata) de las muestras se llevará a cabo según la **NTP 107.311 y su** ficha de evaluación sensorial (ver **Anexo 04**).
 - Los resultados de cada uno de los catadores serán procesados y analizados mediante la utilización de la plataforma virtual **THE FARMER BOX - APPCACAO** para obtener resultados en tiempo real.
 - El líder del panel de catación entregará al **COMITÉ NACIONAL ORGANIZADOR** la lista de los 10 finalistas en estricto orden de mérito.
 - Se dejará acta con la constancia de los resultados obtenidos de cada una de las muestras evaluadas, de acuerdo con lo establecido en el **Anexo 05**.
 - La fecha máxima para la evaluación sensorial del licor de cacao será hasta el **06 de julio del 2024**.
10. **Presentación de resultados de las 10 mejores muestras a nivel nacional:** El comité nacional hará entrega de reconocimiento y premios a los ganadores.
- La fecha será el **20 de julio del 2024** en la EDICIÓN INTERNACIONAL del SALÓN DE CACAO Y CHOCOLATE - 2024.
11. **Premiación y participación en concursos internacionales:** las muestras a seleccionar deben ser representativas de la diversidad genética que ostenta el país. En el caso de que existan más de dos muestras procedentes de un mismo origen o zona de producción o de una misma organización, se tomarán las dos que ostenten los mejores puntajes siguiendo el orden de mérito alcanzado dentro de las 20 primeras muestras seleccionadas en la Décima Etapa del concurso.

X. JURADO CALIFICADOR

En todas las etapas del concurso participarán profesionales nacionales acreditados como catadores expertos por parte de la Red Nacional de Catadores. Además de expertos chocolateros internacionales e importadores de cacao con amplia experiencia en 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 03 Kg, los cuales serán utilizados para los análisis físicos y sensoriales. **Los lotes podrán ser de un solo productor o de un grupo de productores**, y el volumen del lote no deberá ser menos a 500 kg provenga de productores individuales o de organizaciones de productores o empresas exportadoras. Se aceptará solamente una muestra por lote. La información del lote de procedencia de la muestra debe ser completa de acuerdo a lo que se indica en el Anexo 6.

2. Características principales del grano de cacao a concursar

Cada lote deberá cumplir 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**, adicionalmente puedes revisar la GIP 103:2021 Guía de Implementación de la Norma Técnica Peruana NTP-ISO 2451:2018 Granos de cacao. Especificaciones y requisitos de calidad. 1ª Edición¹.

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 contaminen con olores, sabores o materiales contaminantes. Serán descartadas aquellas muestras que no cumplan con los requisitos indicados en el ítem anterior (rotulado de las muestras).

5. Costo de participación en el concurso.

El costo de participación por cada muestra de cacao será de **S/ 60.00 (sesenta o 00/100 Soles)**, el mismo que será depositado a la cuenta de APPCACAO:

Banco de Crédito del Perú

- Cuenta corriente soles: 193-1809325-0-09
- CCI: 002-193-001809325009-12

Una vez realizado el depósito deberán enviar una copia escaneada del comprobante de pago a APPCACAO, vía e-mail a los correos: administracion@appcacao.org y contabilidad@appcacao.org

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.

¹ Disponible en el siguiente enlace: <https://www.inacal.gob.pe/cid/categoria/gimplentacion>

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 de La edición internacional del **SALÓN DE CACAO Y CHOCOLATE - 2024** se premiará a las 10 mejores muestras de acuerdo con el orden de mérito alcanzado y tomando en consideración a un máximo de dos muestras por Región, se tomará en cuenta las dos mejores, siempre y cuando tengan el puntaje mínimo de aprobación. El Comité Nacional Organizador hará entrega de reconocimientos y premios a los ganadores el **20 de JULIO** del 2024.

XIV. RESULTADOS

Se entregará un informe de los resultados de la evaluación física y sensorial de las muestras a cada participante. Estos resultados deben ser de acuerdo con lo establecido en normas técnicas peruanas indicadas anteriormente y estándares trabajados.

XV. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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

ANEXO 01

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 10 de abril de 2024
Segunda	Difusión, convocatoria del evento y absolución de consultas	Hasta el 31 de mayo de 2024
Tercera	Recepción de muestras de cacao en oficina de APPCACAO (Jr. Sáenz Peña 525 Int. 605 Magdalena del Mar - Lima)	Hasta el 15 de junio de 2024
Cuarta	Preparación de muestras y contramuestras	Hasta el 17 de junio de 2024
Quinta	Entrega de muestras y contramuestras para custodia	Hasta el 19 de junio de 2024
Sexta	Recodificación de muestras	Hasta el 20 de junio de 2024
Séptima	Evaluación física	Hasta el 24 de junio de 2024
Octava	Preparación de pasta de cacao para evaluación sensorial	Hasta el 30 de junio de 2024
Novena	Evaluación sensorial del licor de cacao	Hasta el 06 de julio de 2024
Décima	Reconocimiento a los 10 mejores cacaos a nivel nacional	20 de julio de 2024

ANEXO 02

FICHA DE RECEPCIÓN DE MUESTRA

Rótulo para remitir las muestras de granos de cacao, envasadas en sacos de yute debidamente sellados y embalado en materiales que aseguren que los sacos conteniendo los granos de cacao no se contaminen con olores, sabores 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:		
<input type="text" value="Distrito"/>	<input type="text" value="Provincia"/>	<input type="text" value="Región"/>
Marcar con una X uno de los siguientes Sistemas de Producción:		
<input type="text" value="Convencional"/>	<input type="text" value="Orgánico"/>	
Completar la siguiente información:		
<input type="text" value="Variedad de cacao"/>	<input type="text" value="Días de fermentación"/>	<input type="text" value="Días de secado"/>
<input type="text" value="Fecha de muestreo"/>	<input type="text" value="Peso de la muestra"/>	<input type="text" value="Verificado por"/>
Información opcional (Análisis realizado por la organización participante)		
Completar la siguiente información:		
<input type="text" value="Tamaño/Calibre"/>	<input type="text" value="% Humedad"/>	<input type="text" value="Defectos"/>



Atacados por insectos	Enmohecidos	Partidos
Dobles y múltiples	Pasillas	Otros
Pizarrosos	Violetas	

ANEXO 03

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 (<i>flat beans</i>)

- 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 | |



Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



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:			
II ETAPA			
Calibre (peso en 100 granos)			
Olor			
Color			
III ETAPA			
	1 prueba	2 prueba	TOTAL
DEFECTOS FÍSICOS			
Grano germinado			
Grano plano			
Grano múltiple			
Grano partido			
PRUEBA DE CORTE			
Grano mohoso			
Grano atacado o dañado por insecto			
TOTAL DE DEFECTOS			
GRADO DE FERMENTACIÓN			
Grano pizarroso			
Grano violeta			
Grano parcialmente violeta			
Observaciones:			
CALIFICACIÓN		SI CALIFICA ()	NO CALIFICA ()
Elaborado por :		FECHA:	

EVALUACIÓN DE CALIDAD DEL CACAO EN GRANO					
ORIGEN DEL GRANO (zona/región)		EMPRESA			
N° DE LOTE		UBICACIÓN			
FECHA DE MUESTREO		FECHA DE EVALUACIÓN			
CÓDIGO DE LA MUESTRA		EVALUADOR			
1. Descripción general					
Muestra	Criterio	Valor de referencia		Medición	
Muestra de 2 000 g	Olor / aroma Apariencia externa	Típica de cacao (T), Atípico (A) Homogénea (H), No homogénea (NH)			
2. Material Tamizado					
2 000 g. (tamizado, malla de 5,00 mm)	Material tamizado (g.)	Partículas extrañas, tierra, restos de cacao, cascarilla, otros, en gramos y luego expresado como % sobre los 2 000 g.			
3. Residuos y material extraño					
		A. Sub-total Tamizado %			
Separación manual en la muestra restante, medición en peso y % expresado sobre la muestra de 2 000 g.	Contenido materia relacionada al cacao (residuos) (%)	Partes de cáscaras, granos rotos y fragmentados			
	Granos pegados o múltiples (%)	Dos o más granos que se encuentran fuertemente pegados			
	Granos planos (%)	Granos aplanados que no permiten su corte longitudinal.			
	Contenido materias extrañas (%)	Cáscara, placenta, hojas, piedras o granos de suelo o madera, y otros materiales no propios de la planta de cacao.			
		B. Subtotal residuos y material extraño% (suma)			
		Total granos enteros (100% - A-B)			
4. Tamaño de grano y humedad					
3 submuestras (500 g en total)	Contenido de humedad % (m/m)	1	2	3	Promedio
3 submuestras, cada una de 200 g.	Recuento de granos (submuestra de 200 g) (expresado en N° de granos) <i>El valor del promedio indicará si el grano es muy pequeño, pequeño, medio o estándar</i>				
5. Evaluación sobre corte de granos enteros					
3 submuestras de 100 granos enteros c/u, (prueba de corte, expresado en %). <i>La suma de cada columna debe ser de 100 %</i>	Granos sin fermentar, violetas (%)	1	2	3	Promedio
	Granos sobre fermentados (%)				
	Granos dañados por insectos (%)				
	Granos germinados (%)				
	Granos mohosos (%)				
	Granos pizarrozos (%)				
	Granos con manchas blancas (%)				
	Completamente fermentados (%)				
Parcialmente fermentados (%)					
		Suma (debe ser 100 %)			
% de fermentación total (suma de los promedios de completa y parcialmente fermentados)					
% de granos no deseados (100 % - % fermentación total)					
RESULTADOS EVALUACIÓN					
EVALUACIÓN GLOBAL		Grado 1	Grado 2	Grado 3	
OBSERVACIONES GENERALES					

ANEXO 04

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	 0 5 10			X1=
Aroma	 0 5 10			
Acidez	 0 5 10			
Amargor	 0 5 10			
Astringencia	 0 5 10			
Cacao	 0 5 10			X2=
Dulzor	 0 5 10			
Frutas secas	 0 5 10			
Frutas frescas	 0 5 10			
Nuez	 0 5 10			
Floral	 0 5 10			
Espicias	 0 5 10			
Otros	 0 5 10			
Regusto	 0 5 10			X1=
Defectos	 0 5 10			X2=
Comentarios:			Impresión general	X1=
			Puntaje total	



ANEXO 06

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**