



CACAO FINO GRIJALVA

CONCURSO CACAO FINO GRIJALVA 2016: Formulario para ser completado para cada muestra de cacao.

- A. Llenar sólo la información que aplica en su caso
 B. Llenar sólo los datos disponibles. Si no tiene información para contestar algunas preguntas, no inventar datos
 C. No anotar datos falsos

A. INFORMACIÓN SOBRE EL REMITENTE DE LA MUESTRA

Fecha de llenado de formulario _____

Nombre de Remitente _____

Nombre de Organización (si aplica) _____

Año de establecimiento _____

Dirección _____

Región _____

Nombre de responsable _____ Correo _____ Tel. _____

de productores afiliados (SOLO PARA COOPERATIVAS/UNIONES) _____

Edad promedia de los arboles (años) _____

Tamaño del área productiva total (ha) _____

a1. Tipo de muestra: ☐ COMERCIAL ☐ EXPERIMENTAL

Fecha de lote de la muestra: _____

a2.

DISTRIBUCIÓN DE PRODUCCIÓN EN EL AÑO 2015		
Mes	Peso cacao seco acopiado (kg)	Condiciones climáticas promedias* *Poner en círculo la condición que caracteriza el mes
enero		SECO / NUBLADO / LLUVIOSO
febrero		SECO / NUBLADO / LLUVIOSO
marzo		SECO / NUBLADO / LLUVIOSO
abril		SECO / NUBLADO / LLUVIOSO
mayo		SECO / NUBLADO / LLUVIOSO
junio		SECO / NUBLADO / LLUVIOSO
julio		SECO / NUBLADO / LLUVIOSO
agosto		SECO / NUBLADO / LLUVIOSO
septiembre		SECO / NUBLADO / LLUVIOSO
octubre		SECO / NUBLADO / LLUVIOSO
noviembre		SECO / NUBLADO / LLUVIOSO
diciembre		SECO / NUBLADO / LLUVIOSO

a3.

GENÉTICA DEL LOTE		
<i>Códigos de clones principales/ Nombre Común</i>	<i>Origen del clon (CICAS, INIFAP, ...)</i>	<i>Aproximo # arboles disponibles</i>

Prácticas culturales*

*Poner en círculo la condición promedia que aplica

Tipo de agricultura

TRADICIONAL

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

UTZ

RAINFOREST ALLIANCE

Otro: _____

Uso de fertilizantes

SÍ

NO

Uso de pesticidas

SÍ

NO

Sombra permanente

SÍ

NO

B. CONDICIONES DE ACOPIO DEL LOTE DE LA MUESTRA*

*Poner en círculo la(s) condición(es) promedia(s) que aplica(n)

Tiempo entre cosecha y apertura de los
frutos:

0-1 días

2-4 días

5-7 días

Recibo de baba:	en campo	a centro de acopio	a beneficio
	inmediato (1-10 h)	entre 1-2 días	entre 2 -3 días
	por variedad	mezclada (no separación de variedades)	

Recorrido de las rutas con vehículo
empresarial:

SÍ

NO

Revisión de la baba antes de recibir:

SÍ^{1,2}

NO

¹ Se rechaza baba con:

granos enfermos

granos germinados

baba seca

baba fermentada (olor a alcohol/vinagre)

baba mezclada con agua/suciedad

NO se rechaza baba

² Los puntos de control son: Temperatura
pH (acidéz)
°Brix (azucars)
Otro _____
Ninguno _____

Equipo de transporte de baba: Bolsa plastica Recipiente (plástico, metal, de madera)
Otro: _____

C. FERMENTACIÓN DEL LOTE DE LA MUESTRA*

*Poner en círculo la(s) condición(es) promedio(s) que aplica(n)

Se aplicó pre-condición de baba? SÍ¹ NO

¹ Metodo de pre-condición: Reducción de cantidad de liquido con o sin presión
Almacenamiento de las mazorcas por >15 días
Otro: _____

c1.	La baba se fermentó:	a nivel de finca	en el beneficio de la cooperativa
		afuera	en cuarto cerrado ^{2,3}
		² Disponibilidad de ventilación:	SÍ NO
		³ Disponibilidad de drenaje:	SÍ NO

c2.	MÉTODO DE FERMENTACIÓN			
	Método	Capacidad minima (kg)/ compartimento	Capacidad maxima (kg)/ compartimento	Volumen baba de lote de muestra (kg)
	Montón			
	Cajones horizontales ^{4,5}			
	Cajones tipo-cascada ^{4,5}			
	Toya ⁴			
	Otro:.....			

⁴ Tipo de madera: _____

⁵ # compartimentos/fermentador: _____

c3.	Prácticas durante la fermentación					
	Duración(días):					
	# Volteos:					
	Tiempos de volteos:	24 h	48 h	72 h	96 h	120 h
		144 h	Otros: _____			
		No volteos	_____			
	Uso de hojas de guineo	al fondo	encima			
		a los lados	en la masa			
		No uso				
	Cubrir masa con sacos de yute	SÍ	NO			
	Cubrir fermentación con plástico	SÍ	NO			

c4. **Cambios físicos durante la fermentación**

Temperatura inicial (°C):	Temperatura máxima (°C):
Temperatura final (°C):	Cuándo obtiene T _{max} (h):
pH baba inicial :	pH cotiledón inicial:
pH baba final:	pH cotiledón final:
Olor al inicio:	Olor después de 3 días:
.....

D. SECADO DEL LOTE DE LA MUESTRA*

*Poner en círculo la(s) condición(es) promedio(s) que aplica(n)

La baba fermentada se lavó antes del secado? SÍ NO

d1. **Duración de secado**

La baba fermentada se secó:	a nivel de finca	en el beneficio de la cooperativa	
	natural bajo sol ⁴	artificial ⁵	combinación de natural y artificial ⁵
	natural en tunel solar /abajo hojas transparentes ⁵		

⁴ Disponibilidad de techo de:

Tela
Acero
Plástico
Otro: _____
Ninguno

⁵ Posibilidad de ventilación:

SÍ NO

d2. **SUPERFICIE DE SECADO**

Material	Grosor promedio de la capa (cm)	Capacidad máxima (kg)/ equipo
Plataforma/Terraza de madera ⁷		
Parijuelas de madera ⁷		
Concreto		
Plastico		
Acero perforado		
Yute		
Otro:.....		

⁷ Tipo de madera: _____

d3. **Condiciones ambientales - Secado natural**

	09:00	12:00	15:00
Temperatura (°C)			
Humedad relativa (HR%)			

d4.

Prácticas para secado <u>artificial</u>	
Tipo de aparato:	
Movidas:	Manuales Automatizadas
Fuente de energía:	Madera/leña Carbon Diesel Solar Otros: _____ Gas _____ _____
Perfil de temperatura en secador. <i>Marcar el perfil de temperatura que se aplica durante el secado artificial :</i>	

E. CALIDAD - ALMACENAMIENTO*

*Poner en círculo la(s) condición(es) promedio(s) que aplica(n)

Se midió la humedad de granos secos? Sí^{1,2} NO¹ Marca de aparato: _____² Humedad de granos secos %: _____Posibilidad de limpieza de los lotes? Sí³ NO³ Se hace: Manual

Con maquina de marca: _____

e1.

Calidad de granos secos			
Olor:	Cacao	Humo	Vinagre
	Nuez	Sucio	Complejo
Apariencia:	Limpia	Con daños	
		Sucia	
Color de la cáscara:	Rojo	Rojo-café	
	Café-oscuro	Gris	
	Negro	Verde/amarillo	

Almacenamiento de cacao seco en:

Sacos de yute

Sacos plasticos

Otro: _____

Condiciones en Bodega:

Temperatura (°C): _____

HR%: _____

Almacenamiento:

Al piso

En polines:

de madera

plásticos

e2.

Prueba de corte del lote de la muestra	
Peso de grano (gr):	
% Bien-fermentado:	
% Semi-fermentado:	
% Morado (no-fermentado):	
% Pizarrozo:	
% Sobre-fermentado:	
% Mohoso:	
TOTAL:	
% de almendras Criollo (blanca):	
% de almendras Trinitario (lila):	

Con qué frecuencia se realiza mantenimiento de equipos/lugares PCO?