



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 promedio de los arboles (años) _____

Tamaño del área productiva total (ha) _____

a1. Tipo de muestra:	COMERCIAL	EXPERIMENTAL
Fecha de lote de la muestra:		

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

² Los puntos de control son: Temperatura
 pH (acidéz)
 °Brix (azucres)
 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) condicion(es) promedia(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

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: _____

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		

d4. **Prácticas para secado artificial**

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) promedia(s) que aplica(n)

Se midió la humedad de granos secos? SI^{1,2} NO

¹ Marca de aparato: _____

² Humedad de granos secos %: _____

Posibilidad de limpieza de los lotes? SI³ NO

³ 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:	
<i>TOTAL:</i>	
% de almendras Criollo (blanca):	
% de almendras Trinitario (lila):	

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