

## **BASES DEL V CONCURSO NACIONAL DE CACAO PERUANO**



***"CACAO PERUANO, FINO, DE AROMA  
Y DE SABORES EXQUISITOS AL MUNDO"***

**PERU - 2011**

**I. OBJETIVO DE LAS BASES**

Dar a conocer los requisitos para la participación en el V Concurso Nacional de Cacao, denominado **"CACAO PERUANO, FINO, DE AROMA Y DE SABORES EXQUISITOS AL MUNDO"**.

**II. FINALIDAD DEL CONCURSO**

El Concurso tiene como finalidad mejorar y promover la imagen y la calidad del cacao peruano, 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 cobertura nacional.

**IV. PARTICIPANTES**

Productores de las diferentes zonas cacaoteras del Perú, organizados y no organizados.

**V. COMITÉ NACIONAL ORGANIZADOR**

- Asociación Peruana de Productores de Cacao – APP CACAO
- Ministerio de Agricultura - MINAG
- Cámara Peruana del Café y cacao - CPCC
- Programa de Desarrollo Alternativo USAID-PERU-PDA
- Laboratorios INASSA

**VI. EJECUTOR**

Asociación Peruana de Productores de Cacao – APP CACAO

**VII. FECHAS DEL CONCURSO**

El concurso tendrá como fecha de inicio el 10 de mayo y fecha de culminación el 10 de julio del año en curso.

El concurso se desarrollara de acuerdo a las etapas y cronograma de actividades programadas, y se cumplirá de manera estricta, salvo imprevistos y/o limitaciones climáticas.

**VIII. ETAPAS DEL CONCURSO**

El concurso se realizará en cinco etapas, según detalle en Cuadro N° 1

**Cuadro N° 1: Etapas del concurso, según fechas de ejecución**

| ETAPAS  | NOMBRE  | PERIDO DE EJECUCION |
|---------|---|---------------------|
| Primera | Difusión y Convocatoria   | 10 al 23 de mayo    |
| Segunda | Evaluación física y sensorial regionales                              | 24 al 28 de mayo    |
| Tercera | Codificación de muestras calificadas para evaluación sensorial (Lima) | 04 de julio         |
| Cuarta  | Evaluación sensorial de muestras calificadas – GRAN FINAL             | 05 y 06 de julio    |

**Primera Etapa:** Comprende la difusión y convocatoria de las Bases del concurso, la misma que se hará a través de los medios de comunicación, páginas web, y otros.

En esta etapa, se conformarán comisiones regionales, las mismas que estarán integradas por instituciones públicas y privadas del ámbito.

**Segunda Etapa:** Comprende la Evaluación Física y sensorial, de muestras de cacao recepcionadas en las sedes regionales.

En el cuadro Nº 2, se puede apreciar las regiones, sede y fechas para el desarrollo de las actividades programadas.

**Cuadro Nº 2: Sedes de la primera etapa, según fechas de ejecución**

| REGIONES                              | SEDE        | FECHAS           |
|---------------------------------------|-------------|------------------|
| TUMBES – PIURA – CAJAMARCA – AMAZONAS | PIURA       | 24 Y 25 DE MAYO  |
| CUSCO – PUNO                          | QUILLABAMBA | 30 Y 31 DE MAYO  |
| SAN MARTIN                            | TOCACHE     | 07 Y 08 DE JUNIO |
| HUANUCO – UCAYALI                     | TINGO MARIA | 10 Y 11 DE JUNIO |
| PASCO – JUNÍN                         | PANGOA      | 13 Y 14 DE JUNIO |
| AYACUCHO                              | SIVIA       | 27 Y 28 DE JUNIO |

- Las fechas de evaluación propuestas, serán reconfirmadas en cada sede.
- Se contará con un Equipo de catadores, previamente seleccionado.
- Las muestras serán recepcionadas en los lugares asignados por los respectivos comités de cada sede y serán debidamente codificadas.
- El equipo de catadores recepcionará las muestras codificadas por las Direcciones Regionales Agrarias, Agencias Agrarias y/o Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), según corresponda
- La Evaluación física de las muestras se realizarán según NTP-ISO 2451 – Granos de cacao. Especificaciones; y el Formato B (ver Anexo 2)
- La Evaluación sensorial (catación) de las muestras se llevara a cabo, según Formato C (ver Anexo 3).
- El Equipo de Catadores presentara los resultados obtenidos a la Comisión regional en cada sede, para su difusión.
- El resultado del concurso será informado por las Comisiones Regionales a la Comisión Nacional.
- En cada Sede, se seleccionaran a las 03 primeras muestras según orden de mérito.

**Tercera Etapa:** Comprende la Codificación de muestras seleccionadas para la evaluación sensorial.

- Las 18 muestras debidamente seleccionadas en las 06 Sedes, serán ingresadas a laboratorios INASSA, ubicado en: Av. La Marina Nº 3035 – San Miguel – Lima, Teléfono: 01-6165200.
- La recepción y codificación de muestras seleccionadas tendrá como fecha máxima el 04 de Julio del 2011.
- El representante de INASSA, llevará un registro de control de las muestras, según el Anexo 1 – Formato A.
- El peso de las muestras serán verificadas, según lo especificado. Cada muestra será de 4. kg, la cual será dividida en dos partes (una muestra de 1 kg para el análisis de los catadores y una muestra de 3 kg de contramuestra), debidamente codificadas y entregadas al representante del equipo de catadores, para su respectiva evaluación.

**Cuarta Etapa:** Comprende la Evaluación sensorial de muestras seleccionadas.

- Se realizará en la ciudad de Lima en el Laboratorio de la APPCACAO.
- Se contará con la participación de reconocidos catadores nacionales y/o internacionales.
- La Evaluación sensorial (catación) de las 18 mejores muestras seleccionadas se realizará según Formato C (ver Anexo 3)
- La presentación de resultados estará a cargo de la Comisión Nacional

#### **IX. PRESENTACION DE RESULTADOS Y PREMIACIÓN DE GANADORES**

La proclamación de resultados, según orden de mérito, estará a cargo de la Comisión Nacional Organizadora.

La premiación de las 05 mejores muestras de cacao se realizará el 10 de julio del 2011, en el Salón del Cacao y Chocolate, Edición 2011.

**X. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DEL CONCURSO**

| FECHA  | ACTIVIDAD  |
|--|--|
| <b>PRIMERA ETAPA: CONVOCATORIA</b>   |  |
| 10 AL 23 DE MAYO   | Difusión del evento.   |
| <b>SEGUNDA ETAPA: EVALUACION FISICA Y SENSORIAL DESCENTRALIZADA</b>            |  |
| 24 DEL MAYO AL 28 DE JUNIO   | Evaluación Física y sensorial de muestras en cada región   |
| <b>TERCERA: CODIFICACION DE MUESTRAS CALIFICADAS PARA EVALUACION SENSORIAL</b> |  |
| 04 de Julio  | Codificación de muestras calificadas por Laboratorios INASSA   |
| <b>CUARTA ETAPA: EVALUACION SENSORIAL DE MUESTRAS CALIFICADAS</b>              |  |
| 04 de Julio  | Estandarización de criterios de calidad de cacao   |
| 05 y 06 de Julio   | Evaluación sensorial de muestras calificadas   |
| <b>PREMIACION DE GANADORES</b>   |  |
| 10 de Julio  | Premiación de las 05 mejores muestras nacionales, en la ciudad de Lima en el Hotel Sheraton, en Marco de la realización del "Salón del Chocolate" – Perú 2011. |

**XI. JURADO CALIFICADOR**

En todas las etapas del concurso participarán Catadores Profesionales, tanto Nacionales como Internacionales, previa selección de la Comisión Nacional Organizadora.

**XII. REQUISITOS PARA PARTICIPAR EN EL CONCURSO****1. Características principales del grano de cacao a concursar**

Cada lote deberá cumplir los requisitos establecidos en la Norma Técnica Peruana NTP ISO - 2451– Granos de cacao. Especificaciones; y, los parámetros contemplados en el Formato B (ver Anexo 2).

**2. Cantidad de muestra representativa del lote**

Los lotes deberán tener un volumen mínimo de 1,000 Kg. pudiendo ser el lote de un solo productor o de productores organizados (Se aceptará solamente una muestra por lote. de cada lote se tomará una muestra de 4.00 Kg).

Los lotes serán verificados por personal de las Agencias Agrarias, conjuntamente con el SENASA y APPCACAQ.

**3. Rotulado de las muestras**

Las muestras deberán ser rotuladas de acuerdo a las instrucciones que se indican en el Formato A (ver Anexo 1).

**4. Envasado de las muestras**

Las almendras o granos de cacao deberán ser envasadas en sacos de yute. Serán descartadas aquellas muestras que no cumplan con los requisitos indicados en el ítem 3.

**5. Costo de participación en el concurso.**

El costo de participación por cada muestra de cacao será de S/ 50.00 (Cincuenta y 00/100 Nuevos Soles), el mismo que será depositado en la:

Cta. Cte. N° **193-1809325-0-09** del Banco de Crédito del Perú (cuenta en Nuevos Soles).

Una vez realizado el depósito deberán enviar copia del voucher a APPCACAO, vía e-mail a los correos: [imagen@appcacao.org](mailto:imagen@appcacao.org); [calidad@appcacao.org](mailto:calidad@appcacao.org); o vía Telefax al 01-3306497, para considerar válida su participación

**6. Las muestras que no califican.**

Las muestras que no califiquen, podrán ser retiradas del Laboratorio de la APP Cacao sito en Av. 06 de Agosto N° 759 – Jesús María – Lima, en un plazo de 15 días posteriores a la fecha de cierre del concurso. Serán devueltas la contramuestra de tres kilos que obra en el almacén.

**XIII. CAUSALES DE DESCALIFICACION**

1. Presentación de información falsa o distorsionada; detectada en cualquier etapa del proceso.
2. Muestras que no contengan la información solicitada en el Formato A – Anexo 1 del presente documento.
3. Otras consideraciones que a criterio de la comisión incumplan lo establecido en éstas bases.

**XIV. DECLARATORIA DE MUESTRAS SELECCIONADAS COMO GANADORES DEL CONCURSO**

Las muestras ganadoras serán dadas a conocer por la Comisión Regional en cada Sede del Concurso; y por la Comisión Nacional del Concurso, en la Sede Lima.

**XV. PREMIACIÓN**

La premiación se realizará en la ciudad de Lima el 10 de julio del 2011, en el marco del Salón del Cacao y Chocolate, Edición 2011.

**XVI. OTROS**

El Equipo de catadores, previamente revisará el Reglamento interno, con la finalidad de efectuar los reajustes a que hubiere lugar, en base al desarrollo e innovación que se presentan de acuerdo a la realidad.

Cabe mencionar, que dicho reglamento fue elaborado en base a las NTP-ISO 2451 -2006 - Grano de cacao. Especificaciones; NTP-ISO 1114-2006 - Grano de cacao. Prueba de Corte; NTP-ISO 2291-2006 - Determinación del contenido de humedad (Método de rutina), y que dada la vigencia, requieren ser actualizadas, siendo este tipo de concurso, el espacio para generar propuestas, ante el Comité Técnico de Normalización de Cacao y Chocolate del Instituto Nacional de defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual – INDECOPI.

## Anexo 1 FORMATO A

### FICHA DE RECEPCION DE MUESTRA

Rótulo para remitir las muestras de granos de cacao envasadas en sacos de yute

|   |                  |                                   |
|---|------------------|-----------------------------------|
| <b>Nombre del participante</b>  | :                | .....                             |
| <b>Nombre de la Organización</b>  | :                | .....                             |
| <b>Nombre del representante<br/>(Persona de contacto)</b>                         | :                | .....                             |
| <b>Dirección</b>  | :                | .....                             |
| <b>Teléfono</b>   | :                | .....                             |
| <b>Correo electrónico</b>   | :                | .....                             |
| <b>Zona de producción:</b>  |                  |                                   |
| Distrito: .....   | Provincia: ..... | Región: .....                     |
| <b>Sistema de Producción:</b>   |                  |                                   |
| Convencional <input type="checkbox"/>   |                  | Orgánico <input type="checkbox"/> |
| <b>Variedad de cacao:</b> .....   |                  |                                   |
| <b>Días de fermentación:</b> ..... <b>Días de secado:</b> .....                   |                  |                                   |
| <b>Fecha de muestreo:</b> .....   |                  |                                   |
| <b>Peso de la muestra:</b> .....  |                  |                                   |
| <b>Verificado por</b> : .....   |                  |                                   |
| <b>INFORMACIÓN OPCIONAL (Análisis realizado por la organización participante)</b> |                  |                                   |
| Tamaño/Calibre  | :                | .....                             |
| Humedad   | :                | .....                             |
| Defectos  | :                | .....                             |
| <i>Atacados por insectos</i>  | :                | .....                             |
| <i>Enmohecidos</i>  | :                | .....                             |
| <i>Partidos</i>   | :                | .....                             |
| <i>Dobles y múltiples</i>   | :                | .....                             |
| <i>Pasillas</i>   | :                | .....                             |
| <i>Otros</i>  | :                | .....                             |
| Pizarrosos  | :                | .....                             |
| Violetas  | :                | .....                             |

## Anexo 2

### FORMATO B

#### ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DE CACAO EN GRANO

##### CALIDAD "FAIR FERMENTED" (GRADO 1)

|  |  |             |
|--|--|-------------|
| 1. TAMAÑO:                                     | MINIMO 80 ALMENDRAS EN 100 GRAMOS      |             |
| 2. HUMEDAD:                                    | MINIMO 6.00%                           | MAXIMO 7.5% |
| 3. DEFECTOS:                                   | MAXIMO 5 % ENTRE TODOS LOS SIGUIENTES: |             |
|  | - ATACADOS POR INSECTOS                |             |
|  | - ENMOHECIDOS                          |             |
|  | - PARTIDOS                             |             |
|  | - PASILLAS (FLAT BEANS)                |             |
|  | - DOBLES Y MULTIPLES                   |             |
|  | - GERMINADOS                           |             |
| 4. GRANOS PIZARROSOS:                          | MAXIMO 3 %                             |             |
| 5. GRANOS VIOLETA :                            | MAXIMO 15 %                            |             |
| 6. AUSENCIA TOTAL DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS |  |             |



### Anexo 3

### FORMATO C

### HOJA DE EVALUACION PARA PERFIL DE SABORES DE LICOR DE CACAO

Evaluador: \_\_\_\_\_ Código de muestras: \_\_\_\_\_

Lugar y Fecha: \_\_\_\_\_

Pruebe las muestras y marque el punto de la línea que corresponde a la intensidad de cada atributo.

| ATRIBUTOS      | Ausente |   |   |   |   |   |   |   |   | Extremo |    |
|----------------|---------|---|---|---|---|---|---|---|---|---------|----|
|                | 0       | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9       | 10 |
| Sabor a cacao  |         |   |   |   |   |   |   |   |   |         |    |
| Acidez         |         |   |   |   |   |   |   |   |   |         |    |
| Astringencia   |         |   |   |   |   |   |   |   |   |         |    |
| Amargor        |         |   |   |   |   |   |   |   |   |         |    |
| Sabor afrutado |         |   |   |   |   |   |   |   |   |         |    |
| Sabor floral   |         |   |   |   |   |   |   |   |   |         |    |
| Sabor a nueces |         |   |   |   |   |   |   |   |   |         |    |
| Crudo          |         |   |   |   |   |   |   |   |   |         |    |
| Otros sabores  |         |   |   |   |   |   |   |   |   |         |    |

Comentarios:

---



---



---



---