



## Guía concurso latinoamericano

### CACAO DE ORO LATINOAMERICA 2024

#### II Concurso Latinoamericano de Cacaos Finos para Organizaciones de pequeños Productores.

#### 1. INTRODUCCION

El comité organizador del **II Concurso Latinoamericano de Cacaos finos para Organizaciones de pequeños Productores - CACAO DE ORO LATINOAMERICANO**, representado por ALCACAO e instituciones nacionales e internacionales, tiene como finalidad Reconocer la calidad del cacao Latinoamericano, mantener y promocionar la diversidad de sabores e impulsar la sostenibilidad de la cadena de suministro del cacao fino de aroma.

Cacao de oro latinoamericano busca:

Valorar y reconocer el esfuerzo y trabajo de los pequeños productores de cacao que producen granos de cacao de superior calidad que gracias a su labor preservan los materiales nativos y conservan la genética ancestral, con modelos de producción respetuosos del ambiente y que permiten obtener una diversidad de sabores de los diferentes orígenes.

Ofrecer oportunidades de mercado nacional e internacional con incentivos que reconozcan la calidad del grano de cacao y los procesos de postcosecha que hacen posible potencializar la genética de materiales nativos que permitan integrar todos los actores de la cadena de valor, desde las organizaciones de pequeños productores hasta el consumidor final.

Seleccionar los mejores perfiles sensoriales que representen la calidad y la diversidad del cacao latinoamericano y poder garantizar su participación en los International Cocoa Awards 2025 del Programa Cocoa of Excellence como es el de chocolatería de especialidad, buscando sensibilizar e instruir a las organizaciones de productores y a las instituciones que apoyan al sector.



## 2. OBJETIVO

El objetivo del **Concurso Latinoamericano de excelencia en Cacaos Finos y de Aroma para Organizaciones de pequeños Productores - CACAO DE ORO LATINOAMERICANO**:

- Seleccionar los mejores granos de cacao con la más alta calidad para el mercado sostenible.
- Incentivar y promover el incremento de la producción y exportación de cacaos finos desde las organizaciones de productores a los mercados especializados.
- Generar procesos de retroalimentación y aprendizajes de acuerdo con los resultados de las muestras analizadas conllevando a que cada participante pueda mejorar los procesos realizados.

## 3. ALCANCE DEL CONCURSO

EL alcance del concurso es latinoamericano e incluye a las regiones productoras de cacao fino de aroma.

### COMITÉ ORGANIZADOR

El comité organizador del concurso estará integrado por ALCACAO, APPCACAO PERU, RED CACAOTERA DE COLOMBIA, UNECACAO DE ECUADOR, AVSF REGIONAL, REPRESENTANTE COMITÉ CIS COLOMBIA.

## 4. CONDICIONES O REQUISITOS PARA PARTICIPAR

El **Concurso Latinoamericano de Cacaos Finos para Organizaciones de pequeños Productores - CACAO DE ORO LATINOAMERICANO**, es un evento especializado para la cadena de cacaos finos y especiales, enfocado en su calidad como materia prima para un mercado exigente y diferenciado. El cual busca asegurar, una amplia participación de productores de cacao fino representando la diversidad genética, los orígenes geográficos y las mejores prácticas de producción del cacao en grano con el fin de visibilizarlos y apoyar otros proyectos, enseñándoles a mejorar su proceso de producción y postcosecha, consolidando la comunidad de productores de cacao finos y de aroma.



- Para participar en el concurso, la primera condición es ser una organización de pequeños productores de cacao, formalmente constituida y que cuenten con mínimo 15 productores asociados y puedan ofertar mínimo 500 kilos de cacao fino al mes (6 ton/año).
- Enviar Una (1) muestra por organización participante de 3 kilos: (se tendrá mínimo una contramuestra de 500 kilos del mismo lote).

## 5. ETAPAS DEL CONCURSO

A continuación, se explican las diferentes etapas del concurso y sus tiempos:

### 4.1 Proceso de Inscripción (hasta el 17 de mayo de 2024)

Se compartirá un formato de inscripción que debe ser diligenciado o llenado por la organización interesada la cual debe enviarla a la entidad responsable de la convocatoria. La lista de las organizaciones inscritas se enviará por correo electrónico y posteriormente se publicarán en las páginas [www.cacaodeorolatam.org.co](http://www.cacaodeorolatam.org.co) y [www.alcacao.org](http://www.alcacao.org)

Para la inscripción, las organizaciones deberán, enviar por correo electrónico a [administracion@appcacao.org](mailto:administracion@appcacao.org) los siguientes documentos:

- **FORMATO de INSCRIPCIÓN (ANEXO 1), debidamente rellenado**
- Copia del documento legal, que acredite la existencia de la organización, con una vigencia no mayor a Dos (2) meses.
- Copia del DNI o CC del representante legal de la organización.

Una vez el comité organizador verifique los documentos, se le enviará confirmación a la organización y la información necesaria para que realicen la consignación por concepto de **participación en el Concurso**.

Para lo cual deben enviar Copia de voucher de inscripción

En nuestra página web se publicará la lista de las organizaciones aceptadas para el concurso (hasta el 24 de mayo).

### 4.2 Recepción de muestras: Hasta el 21 de junio de 2024



Una vez ALCACAO **confirme** la información de la inscripción y la transacción por inscripción, se informará a la organización de productores por correo electrónico, para que envíen **una muestra de 3 kg de cacao seco**. Procedente de un lote comercial de mínimo 1500 kilos de cacao seco.

Solo se **aceptará 1 muestra por organización base o de primer nivel y máximo 10 muestras por país**. La última fecha para la recepción de la muestra es el 21 de junio de **2024**. La organización debe enviar junto con la muestra de cacao, la **FICHA PARA LA MUESTRA (ANEXO X)** completamente llena.

- La muestra de cada organización previamente inscrita debe enviarse a la siguiente dirección: Jr. Saénz Peña 525, Int. 605, Magdalena del Mar – Lima, oficinas APPCACAO Lima Perú.
- Para los países de Colombia, Ecuador y Perú los concursantes se adecuarán a las bases de los concursos nacionales

**Colombia:** Para participar del concurso latinoamericano los representantes de Colombia para esta versión del cacao de oro latinoamericano serán los finalistas del concurso Nacional de Colombia los que representarán al país las muestras pueden ser hasta los 10 finalistas del concurso cacao de oro Colombia 2023.

**Perú:** Las muestras que representarán a Perú en el concurso latinoamericano serán seleccionadas a través del concurso nacional que se realiza en el marco del décimo quinto salón del chocolate de lima, APPCACAO realizará la evaluación y preselección de las 10 mejores muestras representantes de Perú ante el concurso latinoamericano.

**Ecuador:** Las muestras que representarán a Ecuador en el concurso latinoamericano serán seleccionadas a través del concurso nacional grano de oro que se realiza en el ecuador en quito en donde UNECACAO a través de un panel técnico realizará la evaluación y preselección de las 10 mejores muestras representantes de Ecuador ante el concurso latinoamericano.

**Guatemala:** Coordina la recepción y envío de las muestras la fundación Propeten

Y para los demás países las muestras se deben enviar a la dirección en Perú (Jr. Saénz Peña 525, Int. 605, Magdalena del Mar – Lima, oficinas APPCACAO Lima Perú.)

#### **4.3 Primera evaluación: Análisis Físico se realizará hasta el 05 de julio de 2024**



Todas las muestras pasarán por una primera evaluación que comprobará las características físicas del grano de cacao, según los criterios siguientes:

En esta instancia se seleccionará las **muestras** que cumplan con todos los criterios establecidos en la tabla siguiente y según la calificación ética de los jurados.

Todas las muestras de cacao deben estar bien fermentadas y secadas para que preservar e intensificar su potencial de sabor. Se recomienda que las muestras no tengan defectos o que los defectos, si están presentes, estén dentro de los límites aceptables como recomienda el Programa Cocoa of Excellence:

- Máximo 0% de granos mohosos
- Máximo 3% de granos pizarrosos
- Máximo 3% de granos con otros defectos: rotos, dañados por insectos, germinados, podridos, granos vacíos, etc.
- Granos sin presencia de sabores atípicos, es decir, humo, moho, tierra, sucio, o acidez, amargura y astringencia excesivas
- Granos debidamente secados con un contenido de humedad entre 6.5% y 7.5%
- Máximo 0% de moho interno
- Los granos púrpura y parcialmente púrpuras deben estar a un nivel que permita que todas las notas positivas de sabor se muestren sin astringencia desagradable o desequilibrada
- Los granos deben estar libres de sabores atípicos
- Granos razonablemente limpios de cualquier tipo de material ajeno y residuos de cacao, es decir, granos rotos, planos, arrugados, aglomerados o placenta, pericarpio de la mazorca o fragmentos de cáscara
- Granos libres de toda evidencia de adulteración
- Granos deben tener un tamaño razonablemente uniforme
- No debe añadirle ningún ingrediente adicional a la fermentación, es decir material saborizante, pulpa de fruta o jugos.

A todos los participantes se les enviará el informe de esta primera evaluación, señalando los aspectos más relevantes sobre la calidad de la muestra.

#### **4.4 Segunda evaluación y selección de finalistas: Análisis organoléptico se realizará hasta el 13 de julio 2024**

Las muestras que hayan pasado el primer filtro en cada país serán convertidas en pasta o licor de cacao y posteriormente sometidas a una evaluación sensorial a partir de licor

Asociación Latinoamericana de Organizaciones de Pequeños Productores de Cacao – ALCA CAO

Página Web: [www.alcacao.org](http://www.alcacao.org)

Email: [presidencia@alcacao.org](mailto:presidencia@alcacao.org)



de cacao de cada muestra y su formulación desde un chocolate del **70%** (la formulación se hará con igual protocolo para todos los países).

El panel de catadores realizará la preselección de hasta las mejores 10 muestras de cada país, basados en el puntaje de la evaluación integral de la calidad, por su sabor y aroma. En esta instancia los jurados evaluarán de manera integral los licores que por su excelente proceso de fermentación y secado tengan los mejores puntajes de cata debido a su complejidad en cuanto a sabores y aromas y escogerán las mejores 5 muestras de cacao de Latinoamérica que serán las finalistas del concurso.

Cabe resaltar que el panel estará integrado por catadores expertos de Colombia, Ecuador, Perú, Venezuela, México, Francia y Suiza.

Este panel técnico y ético será de lo más selecto lo cual permitirá evaluar las muestras de una manera transparente buscando seleccionar el cacao con mejores procesos de postcosecha que puedan satisfacer la demanda de compradores que deseen obtener para sus procesos comerciales un cacao fino de aroma con características organolépticas únicas.

Los resultados de la evaluación organoléptica serán enviados a las respectivas organizaciones en donde se pueda tener una retroalimentación del proceso realizado y se puedan mejorar los procesos realizados en busca de potencializar la calidad del cacao en próximos procesos de postcosecha.

**Evaluación final y premiación: Esta evaluación final se realizará en el mes de julio y la premiación tendrá lugar el mismo día del mes de Julio de 2024.**

A partir de los resultados del licor de cacao, se elaborarán barras de chocolates para las 10 muestras que presenten los mejores puntajes.

En el evento de premiación, un panel especializado integrado por catadores técnicos y éticos realizará una cata a partir de chocolates formulados y preparados de las muestras preseleccionadas. La preparación se realizará siguiendo una misma formulación y ello llevará a descubrir los mejores perfiles sensoriales del cacao latinoamericano.

Se buscará estimular una dinámica de interacción entre los representantes de las organizaciones de productores y los expertos del jurado de manera que los productores



reciban una retroalimentación y recomendaciones. La premiación final se realizará el 20 de julio del 2024 en la ciudad de Lima, Perú.

## 6. PREMIACIÓN

Los 5 finalistas serán invitados del evento final de premiación de forma presencial, para lo cual EL COMITÉ ORGANIZADOR (en conjunto con los patrocinadores) revisará la logística correspondiente.

En esta dinámica de premiación, los finalistas participarán de talleres de cata y un acompañamiento especializado que les permita retroalimentarse y conocer las bondades del perfil de su cacao presentado. (un Equipo interdisciplinario especializado hará los procesos en cada país seleccionado)

### 5.1 ESTIMULOS O PREMIOS

- Las asociaciones que representan a los ganadores Cacao de Oro Latinoamericano versión 2024, cacao de plata y cacao bronce), (CIS Latinoamérica) quedan automáticamente inscritas y con derechos a participar en el Concurso Cacao de Oro latinoamericano versión 2026.
- Los 5 finalistas con mejor puntaje en la evaluación recibirán barras de chocolate preparado a partir de la muestra enviada.

Además:

- **Grano de Bronce:** El tercer puesto, recibirá un reconocimiento.
- **Grano de Plata:** El segundo puesto, recibirá un reconocimiento.
- **Grano de Oro:** Primer puesto, recibirá un reconocimiento.
- **CIS Latinoamérica** recibirá un reconocimiento.

## CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

Participación directa: la participación de organizaciones de productores tendrá un costo de USD \$ 20.

Este monto cubre la recepción de la muestra y las evaluaciones de la misma, en las distintas etapas según sea promovida.

### Causales de negación de la participación o de descalificación:

- No ser una organización de productores de base, y que no cuente con mínimo 15 productores asociados.

Asociación Latinoamericana de Organizaciones de Pequeños Productores de Cacao – ALCACAO

Página Web: [www.alcacao.org](http://www.alcacao.org)

Email: [presidencia@alcacao.org](mailto:presidencia@alcacao.org)



- No ser una organización formalmente constituida desde hace más de 1 año.
- No haber realizado la inscripción en el formato solicitado (Anexo 1).
- No haber cancelado el valor por la participación de 20 \$ USD.
- Presentación de información falsa detectada en cualquier etapa del proceso.
- Muestras que no contengan la información solicitada en el Anexo 2 del presente documento.
- Adulteración de la muestra con procesos atípicos.

## 7. AGENDA DEL EVENTO

El evento de clausura del Concurso se realizará en la ciudad de Lima, en Perú Y comprende las siguientes actividades:

- Apertura del evento
- Agenda académica
- Premiación del concurso
- Cierre de evento

## 8. CRONOGRAMA DE PLANIFICACIÓN DEL CONCURSO 2024

ACTIVIDAD	FECHA
Publicación (Convocatoria)	05 de abril
Lanzamiento Oficial Concurso	15 de abril
Inscripción de las organizaciones	Hasta el 17 de mayo
Recepción de las muestras	Hasta el 21 de junio
Primera evaluación: Análisis físico	Hasta el 05 de julio
Publicación de resultados: Primera evaluación	06 de julio
Segunda evaluación: Análisis organoléptico	Hasta el 13 de julio
Publicación de resultados segunda evaluación	Hasta el 15 de julio
Premiación de los ganadores Latinoamericanos	20 de julio del 2024

Para cualquier inquietud o información adicional, por favor comunicarse con:

Comité organizador