



LED BY



**Premios Cacao de Excelencia**

**Edición 2025**

# **Guía de participación**

Versión 4 de diciembre de 2024



# Contenido

<b>1</b>	<b>Información sobre los Premios Cacao de Excelencia</b>	<b>1</b>
1.1	Sobre Cacao de Excelencia	1
1.2	Resumen del proceso	3
1.3	Calendario de actividades	5
<b>2</b>	<b>Coordinación de Cacao de Excelencia</b>	<b>6</b>
2.1	Coordinación de la implementación internacional	6
2.2	Recepción y evaluación física de las muestras de grano de cacao	6
2.3	Evaluación de los granos de cacao en masa de cacao y chocolate	6
2.4	Informes detallados sobre cada muestra de cacao	6
<b>3</b>	<b>Comités Nacionales de Organización</b>	<b>7</b>
3.1	Coordinación nacional	7
3.2	Recepción de muestras	7
3.3	Selección de muestras	8
3.4	Registro y envío de muestras	8
3.5	Duplicado de seguridad y almacenamiento de muestras	8
3.6	Seguimiento de los productores y de las celebraciones nacionales	8
<b>4</b>	<b>Productores de cacao participantes</b>	<b>9</b>
4.1	Condiciones de presentación de las muestras	9
4.2	Información asociada	10
4.3	Retroalimentación sobre las muestras	10
<b>5</b>	<b>Tipos de muestras de cacao en grano y requisitos</b>	<b>10</b>
5.1	Comercial y experimental	10
5.2	Muestras por origen	11
5.3	Requisitos de la muestra	11
<b>6</b>	<b>Datos y fotos de cada muestra de grano de cacao</b>	<b>11</b>
6.1	Datos completos sobre las muestras	11
6.2	Autorización y uso de los datos de las muestras de granos	12
<b>7</b>	<b>Requisitos mínimos de calidad física</b>	<b>12</b>
7.1	Características de las muestras de cacao en grano	13
7.2	Preparación y almacenamiento	13
<b>8</b>	<b>Registro, documentos y envío de muestras</b>	<b>14</b>
8.1	Pago de la cuota de inscripción por cada muestra	14
8.2	Preparación de las muestras de cacao en grano para su envío	15
8.3	Instrucciones de envío	15
<b>9</b>	<b>Evaluación, selección y retroalimentación</b>	<b>16</b>
9.1	Evaluación de las cualidades físicas	16
9.2	Evaluación de las muestras de grano de cacao como masa de cacao	16
9.3	Evaluación de las mejores 50 muestras transformadas en chocolate	17
9.4	Selección de los Premios Cacao de Excelencia de Oro, Plata y Bronce 2025	17
9.5	Información a los productores de muestras de cacao y los Comités Nacionales de Organización	17
<b>10</b>	<b>Uso de muestras de cacao y datos asociados</b>	<b>18</b>
	<b>Anexo A. Cuotas de muestras de cacao en grano por origen</b>	<b>19</b>
	<b>Anexo B. Ejemplo de formulario de datos en Excel para cada muestra</b>	<b>22</b>
	<b>Anexo C. Lista de verificación que debe incluirse con las muestras</b>	<b>25</b>

**Cita:** Premios Cacao de Excelencia, Edición 2025: Guía de Participación

© Bioversity International 2024



El contenido de este sitio tiene una licencia de Creative Commons Atribución-No Comercial 4.0 Internacional. Para ver una copia de la licencia visite: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>.

Esta guía proporciona los detalles sobre el funcionamiento de los Premios Cacao de Excelencia y cómo los productores de cacao pueden participar. Para más información, visite: [www.cocoaofexcellence.org](http://www.cocoaofexcellence.org)

# 1 Información sobre los Premios Cacao de Excelencia

## 1.1 Sobre Cacao de Excelencia

Desde 2009, el programa Cacao de Excelencia ha sido el punto de entrada para que los productores de cacao participen en los Premios Cacao de Excelencia, el reconocido y único concurso mundial que resalta el trabajo y la experiencia de los productores de cacao y celebra la calidad y la diversidad de sabores del cacao producido en todo el mundo. Celebrados cada dos años, los Premios Cacao de Excelencia reúnen a los principales expertos en evaluación sensorial y a la industria del chocolate para premiar a los productores de excelencia.

El concurso ha estimulado la participación de más de 55 orígenes productores de cacao, el establecimiento de Comités Nacionales de Organización en 45 orígenes, concursos nacionales dedicados a la calidad del cacao en más de 25 orígenes, más de 1,250 cacaos de calidad superior que han sido cuidadosamente seleccionados y analizados rigurosamente, y más de 400 muestras de cacao que han sido galardonadas como mejores 50 muestras Cacao de Excelencia, representando a miles de productores, familias y comunidades.

El programa ha atravesado un viaje transformador, debido en parte al crecimiento y la popularidad de la competencia de los Premios. El programa Cacao de Excelencia de la [Alianza de Bioversity y del Centro Internacional de Agricultura Tropical](#) trabaja en cinco áreas prioritarias estratégicas para impulsar la expansión del cacao de calidad superior para garantizar que una mayor proporción de productores de cacao prospere.

Cacao de Excelencia es:



**Un reconocido concurso mundial de premios del cacao** – descubrir, recompensar y premiar a los productores de cacao de excelencia.



**Un conector** – ofrecer una plataforma neutral que reúne al sector público y privado nacional e internacional con soluciones basadas en datos y estándares internacionales para desarrollar capacidad en el origen.



**Un impulsor de la innovación del cacao** – liderar la investigación sobre innovaciones basadas en datos, que evidencien el conocimiento como fundamento para catalizar la inversión en el desarrollo de la calidad y diversidad del cacao.



**Un nodo para el aprendizaje** – basado en más de 14 años de experiencia apoyando el desarrollo de capacidades y la innovación del cacao en un laboratorio de investigación y desarrollo y centro de formación del cacao recientemente establecido.



**Un protector de los recursos genéticos del cacao** – salvaguardar la diversidad genética del cacao para garantizar la salud, la resiliencia, la calidad y la diversidad de los materiales de plantación a largo plazo.



Nuestra **VISIÓN** es catalizar la expansión del segmento de mercado del cacao de calidad superior para mejorar los medios de vida de los productores y preservar la biodiversidad.

Nuestros **OBJETIVOS** son:

1. Aumentar la conciencia y promover la educación en toda la cadena de valor del cacao sobre las oportunidades de producir cacao de calidad superior y preservar los sabores resultantes de la diversidad genética, el “terroir” y el saber hacer de los productores de cacao.
2. Facilitar la comunicación y los vínculos entre los productores de cacao y los actores de la cadena de suministro para promover oportunidades de mercado.
3. Aumentar la capacidad de los orígenes donde se produce cacao para reconocer, valorar y preservar la calidad y la diversidad del cacao.
4. Mejorar los medios de vida de los agricultores mediante el aumento del valor de mercado del cacao de calidad.

**Beneficios para los productores de cacao** a través de su participación:

- Recibir comentarios detallados de expertos sobre la calidad física y sensorial de las muestras de cacao presentadas.
- Invitación a una plataforma de contactos única para conocer a compradores potenciales y promocionar el cacao de calidad superior.
- Mayor visibilidad mediante la promoción y exposición de las mejores muestras en diversos eventos para compradores potenciales.
- Reconocimiento internacional, regional y nacional por producir granos de calidad excepcional y sabores diversos.
- Capacidad fortalecida para evaluar, identificar y reconocer el cacao excelente.
- Incentivo para desarrollar las capacidades de evaluación de la calidad y el sabor del cacao a nivel nacional.
- Certificado oficial del premio, página web dedicada al perfil del ganador, publicaciones dedicadas en las redes sociales, mención en un comunicado de prensa, escaparate en la ceremonia principal de la industria del cacao y el chocolate del Cacao de Excelencia.



## 1.2 Resumen del proceso

**Fecha límite para la presentación de muestras de grano de cacao:** 31 de enero de 2025

**Cuota de inscripción:** 100 USD por muestra

**La cuota de inscripción incluye:**

- Proceso de evaluación del Cacao de Excelencia y admisión en la edición de 2025.
- Un informe detallado de retroalimentación que incluye los resultados del análisis de la evaluación física, la evaluación sensorial de la muestra transformada en masa de cacao y, para los que se seleccionen entre las mejores 50 muestras (Best 50), la evaluación sensorial de la muestra transformada en chocolate.

Los Premios Cacao de Excelencia suelen ser un proceso de un año y medio de duración que comienza con el desarrollo del Comité Nacional de Organización (CNO) en los orígenes productores de cacao. Consulte la página siguiente para obtener una representación visual de una edición completa. Desde el momento de su creación, el CNO insta a los productores en origen a presentar muestras de granos de cacao y posteriormente lleva a cabo el Concurso Nacional para seleccionar y presentar las mejores muestras de granos de cacao, representativas de la diversidad genética dentro de su origen. Una vez establecida, la lista de los CNO se anuncia y publica en el sitio web de Cacao de Excelencia. **Los productores interesados en participar en los Premios Cacao de Excelencia deben comunicarse con su CNO para obtener detalles sobre cómo participar.**

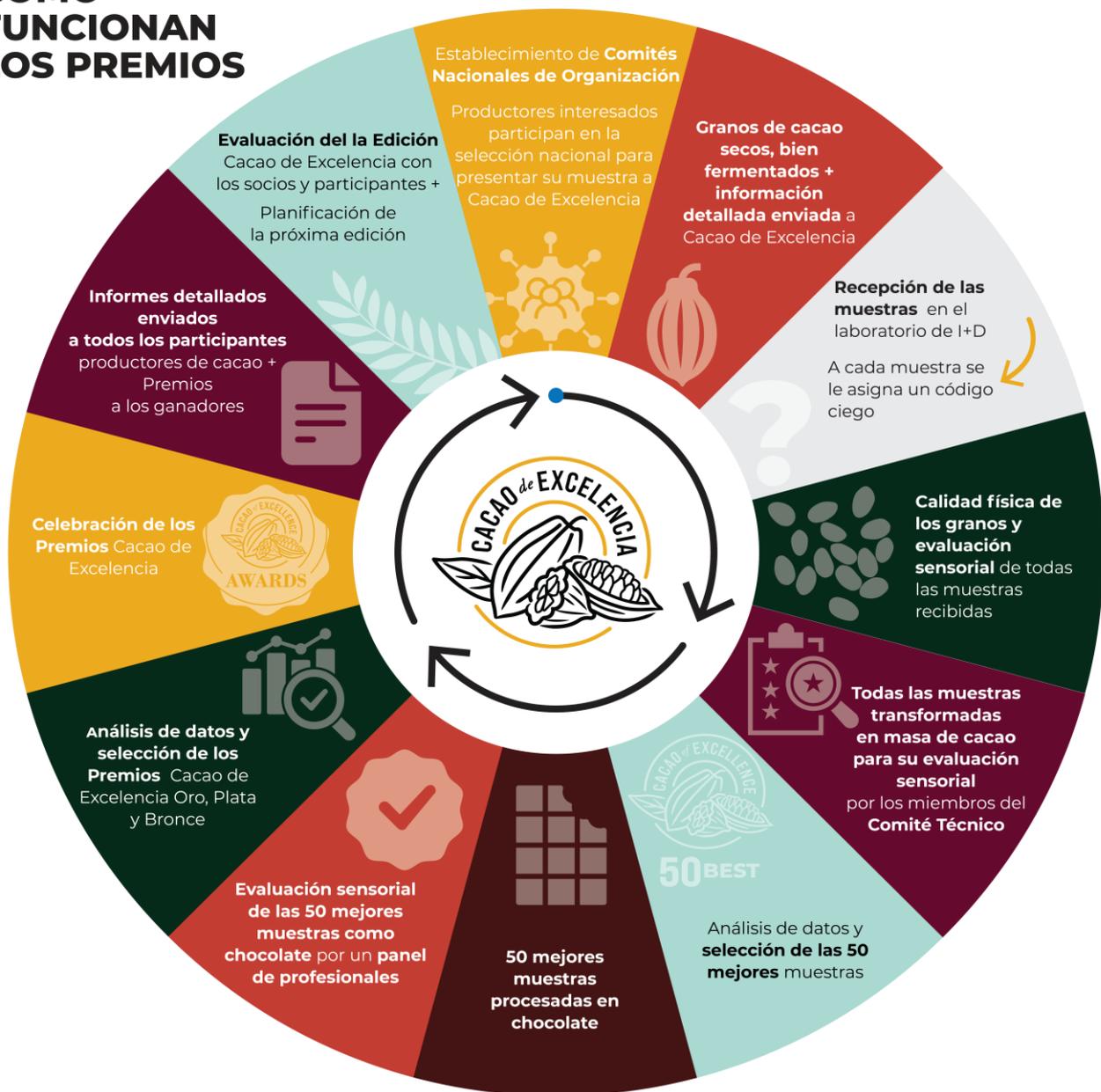
A todas las muestras de granos de cacao presentadas, Cacao de Excelencia les asigna un código aleatorio, lo que garantiza que todo el proceso se lleve a cabo a ciegas y que no se comunique ninguna información sobre los orígenes o las regiones de procedencia a los participantes en la evaluación, ni a nadie más, antes de la celebración de los premios. Las muestras pasan por un riguroso proceso de evaluación y selección por parte de expertos. Todos los protocolos de procesamiento y evaluación de las muestras de grano se basan en los protocolos y estándares detallados en la [Guía para la Evaluación de la Calidad y Sabor del Cacao](#).

Tras una evaluación de la calidad física de los granos enteros y cortados, incluido su aroma, todas las muestras aceptadas se tuestan siguiendo protocolos precisos para expresar lo mejor posible el potencial de sabor de cada muestra de granos de cacao antes de su transformación en masa de cacao. La evaluación sensorial de la masa de cacao la realiza el [Comité Técnico de Cacao de Excelencia](#), integrado por profesionales del cacao y chocolate y expertos sensoriales del cacao.

La evaluación a ciegas da lugar a la selección de las mejores 50 muestras (Best 50), que se anuncian y publican en el sitio web de Cacao de Excelencia. A continuación, estas mejores 50 muestras se transforman en un chocolate oscuro utilizando una receta uniforme y posteriormente son evaluadas a ciegas por un panel más amplio de profesionales, expertos, chocolateros y pasteleros. Luego, los resultados finales se analizan para determinar los ganadores de los Premios Cacao de Excelencia de Oro, Plata y Bronce. Los ganadores de Oro, Plata y Bronce se celebran en la Ceremonia de Premios Cacao de Excelencia 2025. Después, se envía a todos los productores participantes un informe técnico detallado sobre la evaluación física y sensorial de los granos de cacao.



# CÓMO FUNCIONAN LOS PREMIOS



El contenido de este documento tiene una licencia de Creative Commons Atribución-No Comercial 4.0 Internacional. Para ver una copia de la licencia visite: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>.

### 1.3 Calendario de actividades

Date	Activity
Junio 2024	Se lanza la edición 2025 de los Premios Cacao de Excelencia. Se publica la guía de participación: <a href="http://www.cacaofexcellence.org">www.cacaofexcellence.org</a>
Junio a Septiembre 2024	Cacao de Excelencia se comunica con todos los orígenes productores de cacao para establecer los Comités Nacionales de Organización.
Junio a noviembre 2024	Los Comités Nacionales de Organización anuncian la edición de 2025 y fomentan una amplia participación de los productores. Los productores interesados en participar se ponen en contacto con su Comité Nacional de Organización para obtener los detalles de la participación. Se anima a los orígenes a organizar Concursos Nacionales de Cacao de Excelencia para seleccionar las mejores muestras de grano de cacao representativas de la diversidad genética de su origen.
Noviembre 2024 a Enero 2025	Los Comités Nacionales de Organización envían un mínimo de 7 Kg de granos de cacao bien fermentados y secos con toda la información requerida y los acuerdos para el uso de cada muestra.
<b>31 de enero de 2025</b>	<b>Fecha límite</b> de recepción de: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Todas las muestras de granos de cacao y los formularios de datos Excel</li> <li>2. Cuota de inscripción por cada muestra presentada</li> <li>3. Acuerdo confirmando el uso de cada muestra.</li> </ol>
Noviembre 2024 a Marzo 2025	A todas las muestras recibidas Cacao de Excelencia les asigna un código a ciegas. Se lleva a cabo una evaluación de la calidad física, incluyendo el aroma de los granos enteros y cortados. Las muestras aceptadas se tuestan siguiendo protocolos para expresar mejor el potencial de sabor y se procesan en masa de cacao para su evaluación sensorial.
Enero a Mayo 2025	La evaluación sensorial de la masa de cacao se realiza a ciegas por expertos internacionales del Comité Técnico de Cacao de Excelencia.
Junio 2025	Las 50 mejores muestras (Best 50), son seleccionadas y nominadas para los Premios 2025 Cacao de Excelencia. Se notifica a los productores. Los nombres y datos de contacto de los productores de las mejores 50 muestras se publican en el sitio web.
Agosto a septiembre de 2025	Las 50 mejores muestras se transforman en un chocolate oscuro (con la misma receta para todas) para su evaluación a ciegas por el Comité Técnico de Cacao de Excelencia y un panel más amplio de profesionales, chocolateros y expertos en evaluación sensorial.
Septiembre a Octubre 2025	Los resultados se analizan para la selección de los Premios 2025 Cacao de Excelencia de Oro, Plata y Bronce.
Finales de 2025	Celebración de los Premios 2025 Cacao de Excelencia – <b>fechas y lugar por confirmar.</b>
Fin de Edición	Se envían informes detallados a todos los productores participantes, que incluyen los resultados de la evaluación física, la evaluación sensorial de la masa de cacao y, en el caso de las mejores 50 muestras, la evaluación sensorial del chocolate y los certificados de los Premios 2025 Cacao de Excelencia.



## 2 Coordinación de Cacao de Excelencia

Las responsabilidades de la coordinación de los Premios por Cacao de Excelencia se resumen a continuación.

### 2.1 Coordinación de la implementación internacional

- Garantiza que las normas y reglamentos sean aplicados y el mantenimiento de la confidencialidad y el anonimato durante todo el proceso de evaluación y nombramiento.
- Establece un Comité Técnico - un panel de expertos internacionales en evaluación sensorial - responsable de la evaluación de cada muestra mediante un proceso riguroso, transparente y justo.
- Asesora en todos los procesos técnicos, incluidos los requisitos de evaluación de la calidad y la selección de los miembros adicionales del grupo de expertos más amplio para la evaluación de las 50 mejores muestras (Best 50).

### 2.2 Recepción y evaluación física de las muestras de grano de cacao

- Acuso de recibido de las muestras de grano de cacao presentadas.
- Asigna un código anónimo a cada muestra para garantizar un proceso de evaluación y selección justo e imparcial.
- Implementa la evaluación física para garantizar que las características clave estén dentro de los límites aceptables, incluyendo una evaluación sensorial inicial (granos enteros y cortados) antes de ser procesado en masa, para determinar las condiciones óptimas de tostado que expresan de la mejor manera el potencial de sabor de cada muestra.

### 2.3 Evaluación de los granos de cacao en masa de cacao y chocolate

- Procesa todas las muestras aceptadas en masa de cacao para su evaluación a ciegas por el Comité Técnico.
- Selecciona las 50 mejores muestras de las 4 regiones productoras de cacao del mundo con base en los resultados de las evaluaciones sensoriales de muestras de masa de cacao realizadas por el Comité Técnico.
- Informa a los productores y publica la lista de las 50 mejores muestras seleccionadas en el sitio web de Cacao de Excelencia, en los medios y en los canales de redes sociales.
- Procesa las 50 mejores muestras en chocolate oscuro para su evaluación a ciegas por el Comité Técnico de Cacao de Excelencia y un panel más amplio de profesionales.

### 2.4 Informes detallados sobre cada muestra de cacao

- Elabora un informe detallado sobre cada muestra de cacao recibida para enviarlo a cada productor de cacao al final de la edición.
- Para las muestras seleccionadas entre las mejores 50, comparte la información sobre la evaluación sensorial y los datos de contacto del productor en el sitio web de Cacao de Excelencia. La información sobre las muestras no seleccionadas entre las 50 mejores permanece confidencial.
- La información de todos los granos de cacao recibidos se utiliza para análisis científicos y la elaboración de informes, siempre garantizando el anonimato.



## 3 Comités Nacionales de Organización

Para cada Edición, los orígenes productores de cacao participantes establecen un Comité Nacional de Organización que supervisa la participación de los productores de cacao de su origen. Los Comités Nacionales de Organización deben procurar incluir el mayor número posible de las partes interesadas a nivel nacional, como los siguientes grupos:

- Consejos nacionales de cacao
- Centros de control de calidad
- Instituciones de promoción de las exportaciones
- Instituciones de investigación y desarrollo
- Organizaciones no gubernamentales (ONG)

Cacao de Excelencia confirma el Comité Nacional de Organización en cada origen, una vez acordadas las funciones y responsabilidades. Los Comités Nacionales de Organización desempeñan un papel crucial a la hora de garantizar que se seleccionen y envíen a Cacao de Excelencia muestras de calidad superior, representativas de la diversidad del cacao en el origen. Se les anima a organizar un concurso nacional de Cacao de Excelencia siguiendo las [directrices para la organización de concurso nacionales](#) disponibles en el sitio web de Cacao de Excelencia.

Las responsabilidades de los Comités Nacionales de Organización se resumen a continuación.

### 3.1 Coordinación nacional

- Supervisar la aplicación del proceso de los Premios Cacao de Excelencia a nivel nacional de forma inclusiva y participativa.
- Garantizar la participación de todas las partes interesadas y el cumplimiento de todas las normas y el respeto de la confidencialidad.
- Anunciar los Premios Cacao de Excelencia y las directrices a nivel nacional, así como animar a los productores de cacao de diferentes regiones a participar, especialmente a los productores que no han participado en ediciones anteriores.
- No debe seleccionar muestras de productores que no sean elegibles (ver **sección 4**), incluidos los productores que ya ganaron un Premio de Oro Cacao de Excelencia 2023.
- Garantizar que la evaluación nacional y la selección de muestras de cacao se lleven a cabo bajo la dirección de expertos en calidad y evaluación sensorial del cacao.
- Almacenar los granos en condiciones óptimas durante el proceso de selección y asegurar un duplicado de seguridad de la muestra de 7 Kg.
- Envía las muestras seleccionadas según la cuota máxima a Cacao de Excelencia entre el **1 de noviembre de 2024 y el 31 de enero de 2025**.

### 3.2 Recepción de muestras

- Recibir las muestras de los productores de cacao y acuse de recibido.
- Asegurarse de que se dispone de un mínimo de 7 Kg de granos bien preparados, fermentados y secos para cada muestra, y que se guardan otros 7 Kg como duplicado de seguridad. **Las muestras de menos de 7 Kg enviadas a Cacao de Excelencia serán rechazadas.**
- Garantiza que todos los productores comprendan los términos de uso y otorguen permiso a Cacao de Excelencia para el uso de las muestras y los datos asociados (ver **sección 10**)
- Atribuir un código único para identificar cada muestra enviada a Cacao de Excelencia.



### 3.3 Selección de muestras

- Clasificar las muestras como comerciales o experimentales. No más del 30% de las muestras por origen pueden ser experimentales.
- Asegurarse de que sólo se selecciona una muestra por productor y que todas las muestras cumplen con los requisitos de Cacao de Excelencia (**sección 7**).
- Evaluar y seleccionar las mejores muestras que representen la diversidad de cacao del origen.
- Asegurarse de que no se envíe a Cacao de Excelencia más de la cuota de muestras por origen (**Anexo A**). Cacao de Excelencia rechazará las muestras adicionales.

### 3.4 Registro y envío de muestras

- Asegurarse de que se pague la cuota de inscripción por cada muestra de granos presentada a Cacao de Excelencia.
- Obtener un certificado fitosanitario de las respectivas autoridades nacionales.
- Preparar y embalar las muestras y los documentos que las acompañan siguiendo las instrucciones de preparación de muestras, embalaje y documentos de la **sección 8**.
- Cubrir los gastos de envío de las muestras de granos a Cacao de Excelencia.
- Asegurarse de que todas las muestras de granos vayan acompañadas del formulario de datos en Excel, descargado de <http://www.cacaoofexcellence.org/>, con toda la información disponible sobre la muestra y el productor (**sección 6**).
- Garantizar la exactitud de la información proporcionada con cada muestra de grano de cacao.
- Envíe las muestras de granos a Cacao de Excelencia siguiendo las instrucciones de envío de la **sección 8, tan pronto como el 1 de noviembre 2024 y a más tardar el 31 de enero 2025**.

### 3.5 Duplicado de seguridad y almacenamiento de muestras

- Asegurarse de que se almacene un duplicado de seguridad de 7 Kg de los mismos granos hasta que finalice la edición. Esto es en caso de daño, pérdida o cualquier duda sobre la calidad de los granos.
- Almacenar las muestras recibidas en condiciones adecuadas desde su recepción hasta su envío a Cacao de Excelencia.

### 3.6 Seguimiento de los productores y de las celebraciones nacionales

- Garantizar que todos los resultados se comuniquen a los productores participantes.
- Se anima a los Comités Nacionales de Organización a que organicen celebraciones nacionales para los productores de muestras que hayan obtenido los Premios Cacao de Excelencia de Oro, Plata y Bronce. En algunos orígenes, las celebraciones cuentan con la participación de los Ministerios de Agricultura, las Juntas Nacionales del Cacao y otras organizaciones, lo que supone un reconocimiento público nacional de los logros obtenidos. También se anima a elaborar comunicados de prensa para la cobertura de noticias y medios de comunicación.
- Garantizar la comunicación y los vínculos entre los productores de cacao y los actores de las cadenas de suministro para promover las oportunidades de mercado.



## 4 Productores de cacao participantes

Los productores de grano de cacao interesados en participar deben ponerse en contacto con su Comité Nacional de Organización. La información de contacto se publicará en el sitio web de Cacao de Excelencia en cuanto se confirmen los Comités Nacionales de Organización.

La selección y el envío de las muestras de grano de cacao a Cacao de Excelencia es responsabilidad de los Comités Nacionales de Organización.

### ¿Quién puede participar como productor de Cacao?

Se consideran “productores de cacao” a personas naturales, organizaciones y empresas que se involucran, ya sea de manera individual o en conjunto, tanto en la producción de cacao como en los procesos postcosecha, es decir, fermentación y secado. Las organizaciones que pueden enviar una muestra como productores incluyen:

- Productores individuales
- Asociaciones de productores
- Cooperativas
- Fincas privadas
- Centros nacionales de investigación

En los casos en los que participan múltiples actores en la producción y procesamiento de la muestra de cacao: por ejemplo, agricultores de una comunidad que produce mazorcas de cacao y una empresa que implementa la fermentación y el secado: todos los involucrados en la muestra resultante serán reconocidos con el nombre oficial del productor de la muestra presentada. **Un individuo, organización o empresa no puede enviar una muestra si solo participa en el proceso postcosecha y no puede trazabilidad sobre el origen de la muestra de cacao a nivel de finca.**

**Tenga en cuenta que los ganadores del Premio de Oro Cacao of Excellence 2023 no son elegibles para participar en la Edición 2025.**

A continuación se resumen las responsabilidades de los productores de cacao participantes.

### 4.1 Condiciones de presentación de las muestras

- Asegurarse de que sólo se presenta una muestra de cacao en grano por productor.
- Asegurarse de que las muestras no proceden de fermentaciones modificadas o artificiales con adición de material aromatizante, pulpa de fruta o zumos (**sección 5**).
- Asegurarse de que el Comité Nacional de Organización almacene un duplicado de seguridad de 7 Kg de los mismos granos hasta que finalice la edición, en caso de daños, pérdidas o cualquier duda sobre la calidad de los granos.
- Aceptar las condiciones de uso de Cacao de Excelencia para la muestra presentada.
- Empacar de forma segura y etiquetar claramente la muestra de cacao en grano.
- Presentar su muestra de grano de cacao y toda la documentación asociada al Comité Nacional de Organización responsable del envío de la muestra a Cacao de Excelencia.



## 4.2 Información asociada

- Para la muestra, complete el formulario de datos de Excel descargado de [www.cacaofexcellence.org](http://www.cacaofexcellence.org), con toda la información disponible sobre la muestra y el productor (**sección 6**).
- Asegurarse de que se incluyan los datos de contacto directo (dirección, correo electrónico y teléfono) del productor para la comunicación por correo electrónico y teléfono.

## 4.3 Retroalimentación sobre las muestras

- Cada productor participante recibirá un informe detallado de retroalimentación de Cacao de Excelencia al final de la edición (**sección 9**).
- Los comentarios incluyen los resultados de la evaluación física y sensorial y, en algunos casos, recomendaciones para mejorar. Esta información es una parte fundamental del proceso de Cacao de Excelencia, ya que ofrece a los productores y a los Comités Nacionales de Organización la oportunidad de comprender mejor la calidad y la singularidad de las muestras y, en algunos casos, de mejorar la calidad.

# 5 Tipos de muestras de cacao en grano y requisitos

El objetivo de Cacao de Excelencia es reconocer y empoderar a una amplia gama de productores de cacao a nivel mundial. Por ello, se anima a los Comités Nacionales de Organización a seleccionar muestras que sean representativas de la diversidad del cacao y de los productores en el origen, y a presentar muestras de diferentes tipos genéticos de grano, "terroir" y/o preparadas mediante el uso de diferentes protocolos de postcosecha.

## 5.1 Comercial y experimental

Las muestras de cacao en grano presentadas a Cacao de Excelencia pueden ser de 2 categorías:

- **Muestras comerciales:** preparadas por los productores de cacao de plantaciones comerciales o de un grupo de plantaciones, que puedan reproducir la misma calidad de cacao a escala comercial (varias toneladas por año) en los años siguientes.
- **Muestras experimentales:** derivadas de nuevas variedades interesantes (variedades recién seleccionadas o materiales con rasgos de calidad especiales) o mediante nuevos procesos postcosecha (por ejemplo, un nuevo método de fermentación, etc.). Es posible que aún estas muestras no estén disponibles a escala comercial, pero podrían llegar a estarlo dentro de unos años. Estas muestras pueden ser preparadas por los cacaocultores o por los institutos de investigación.



## 5.2 Muestras por origen

Por razones de equidad y logística, Cacao de Excelencia limita el número total de muestras a recibir por cada origen en función de un cupo máximo que figura en el **Anexo A** basado en los siguientes criterios:

- **Cuota básica** - Previsiones de producción de cacao para 2022-2023 de la Organización Internacional del Cacao (ICCO)
- **Muestras adicionales** – Se añade una muestra para orígenes que recibieron un *International Cocoa Award* o un Premio de Oro Cacao de Excelencia desde la Edición 2013, para un máximo de 2 muestras.

## 5.3 Requisitos de la muestra

- No enviar más muestras que la cuota definida para cada origen.
- No más de una muestra por productor.
- No más del 30% de las muestras que presenta un origen pueden ser experimentales.
- Las muestras no deben producirse a partir de fermentaciones modificadas o artificiales con adición de material aromático, pulpa de fruta o zumos.
- Si no se respetan los requisitos anteriores, Cacao de Excelencia rechazará estas muestras.

# 6 Datos y fotos de cada muestra de grano de cacao

## 6.1 Datos completos sobre las muestras

Es necesario completar un formulario de datos en Excel para cada muestra, con toda la información disponible sobre el productor, el origen y el modo de preparación de los granos. Los datos que deben proporcionar los productores y los Comités Nacionales de Organización se describen en el **Anexo B** y el archivo Excel puede descargarse en el sitio web: [www.cacaoofexcellence.org](http://www.cacaoofexcellence.org).

Los productores de cacao en grano son responsables de la exactitud y la calidad de la información proporcionada con las muestras al Comité Nacional de Organización, que a su vez es responsable de garantizar que cada muestra vaya acompañada de su Formulario de Datos Excel completado. Un objetivo clave de Cacao de Excelencia es poner en contacto a los compradores con los productores para vincularlos a las oportunidades de mercado pertinentes. Por lo tanto, es fundamental que el productor comparta sus datos de contacto completos, incluida la dirección de correo electrónico y los números de teléfono móvil. La exactitud de los datos facilitados también es esencial para determinar las condiciones de procesamiento de los granos.

Los Formularios de Datos Excel completados deben enviarse por correo electrónico a Cacao de Excelencia y debe incluirse en el envío una copia impresa del formato con la información de cada muestra.

### AVISO IMPORTANTE

**Las muestras que no vayan acompañadas de un formulario de datos Excel completado no son rastreables y, por tanto, no se aceptarán.**



Los productores de muestras pueden enviar fotos, incluyendo una breve descripción de las mismas y la fuente, de las siguientes categorías:

- Productores/representantes de cooperativas en las fincas de cacao
- Mazorcas de cacao (abiertas y cerradas)
- Granos frescos cortados
- Primeros planos de flores
- Vistas de la finca de cacao y la zona forestal.

## 6.2 Uso de los datos de las muestras de granos

Los datos capturados a través del formulario de datos se utilizan para lo siguiente:

- Clasificar, evaluar y procesar correctamente las muestras con las condiciones óptimas de tostado.
- Poner en contacto a los productores con los compradores de la industria del cacao y el chocolate, y promocionar las mejores 50 muestras (Best 50), así como los ganadores de los Premios Cacao de Excelencia de Oro, Plata y Bronce poniendo a disposición del público la información de contacto y los resultados de la evaluación y los perfiles de sabor.
- Elaborar y enviar los informes de retroalimentación a cada productor.
- Realizar análisis científicos garantizando el anonimato.
- Supervisar y evaluar el impacto de Cacao de Excelencia.

Para que el correcto procesamiento de los granos de cacao, es necesario que la siguiente información sea precisa:

- **Genética dominante:** se utiliza para determinar las condiciones de tostado, que son diferentes para cada tipo de grano de cacao, para sacar el máximo potencial de sabores.
- **Material de plantación, prácticas agrícolas y prácticas postcosecha:** se utilizan para elaborar informes de retroalimentación individuales con recomendaciones a los productores de la muestra.
- **Capacidad de producción:** permite evaluar y comunicar la comerciabilidad y reproducibilidad de cada muestra.

## 7 Requisitos mínimos de calidad física

Los Comités Nacionales de Organización se encargan de evaluar y seleccionar las muestras que se enviarán a Cacao de Excelencia. Todas las actividades de producción, gestión y procesamiento del cacao afectan en última instancia al desarrollo del sabor y a la calidad del grano. Por lo tanto, las muestras de granos de cacao deben ser:

- Seleccionadas por su calidad superior y consistencia.
- Cosechada en la temporada principal de cosecha, en la medida de lo posible.
- Procesadas de forma que se conserve y mejore el desarrollo de su potencial de sabor.
- Con una fermentación adecuada, que resulta en un amargor y astringencia moderados y bajos porcentajes de granos pizarrosos.
- Almacenada, embalada y enviada en condiciones óptimas, garantizando que la calidad se mantenga durante el transporte.

El propósito de Cacao de Excelencia es reconocer y celebrar la diversidad del cacao y de los sabores en todo el mundo. Por ello, no se aceptarán muestras procedentes de fermentaciones



modificadas o artificiales, es decir, muestras en las que se haya añadido material aromatizante, pulpa de fruta o zumos a la fermentación.

Cacao de Excelencia lleva a cabo una evaluación detallada de la calidad física de todas las muestras recibidas para garantizar que las cualidades físicas básicas y los defectos están dentro de los límites aceptables. Esta información se proporciona a cada productor en un informe detallado de retroalimentación, al final de la edición.

## 7.1 Características de las muestras de cacao en grano

No debe añadirse ningún ingrediente a la fermentación, como material aromático, pulpa de fruta o zumos.

Se debe realizar una evaluación de los granos enteros y una prueba de corte para cada muestra de granos y las características (cualidades y defectos) deben estar dentro de los siguientes límites aceptables internacionalmente:

### Granos de cacao enteros

- Un máximo de 3% de moho externo.
- Máximo 3% con otros defectos: granos rotos, dañados por insectos, germinados, podridos o vanos, etc.
- Secado adecuadamente con un contenido de humedad idealmente entre 6,5% y 7,5% y hasta un máximo de 8,5%.

### Granos de cacao cortados

- Máximo 3% de granos pizarrosos.
- Máximo 4% de moho interno.

Las siguientes son características deseables:

- Ausencia de sabores extraños, es decir, humo, moho, tierra, suciedad o excesiva acidez, amargor y astringencia.
- Ausencia de materias extrañas y residuos de cacao, es decir, granos rotos, planos, arrugados y aglomerados o con la placenta, cacaota de la mazorca o fragmentos de cascarilla.
- Tamaño razonablemente uniforme.
- Es deseable, pero no obligatorio, un recuento de 100 granos/100g o menos.
- Almacenado durante un mínimo de 6 semanas entre el fin del secado y el envío a Cacao de Excelencia para permitir que el sabor se establezca antes de la evaluación de sabor.
- El color de los granos cortados puede variar desde un púrpura total (sin fermentar o con una fermentación parcial) hasta un marrón chocolate (totalmente fermentado). Sin embargo, el color puede variar según la variedad y la genética. Una buena fermentación contribuye a reducir el amargor y la astringencia del cacao.

## 7.2 Preparación y almacenamiento

Los Comités Nacionales de Organización deben garantizar el cumplimiento de los siguientes requisitos de almacenamiento para cada muestra de granos que se envíe a Cacao de Excelencia:



- Retirar los granos dañados o vacíos y las placentas restantes antes de empacar.
- Utilice bolsas de yute, algodón o nylon limpias y sin olores.
- Almacenar las muestras de granos de cacao en un ambiente fresco (20-22 °C), libre de insectos, con menos del 70% de humedad relativa y sin olores anormales.
- Almacenar cada muestra de granos por separado para evitar que se transmitan olores anormales o infestaciones de una muestra a otra.
- Si es necesario fumigar para erradicar los insectos, hacerlo bajo la supervisión de un experto y de acuerdo con los requisitos nacionales.
- Almacenar los granos durante un mínimo de 6 semanas después de la fecha de secado y antes de su envío para permitir que el sabor se estabilice.

## 8 Registro, documentos y envío de muestras

### 8.1 Pago de la cuota de inscripción por cada muestra

La cuota de inscripción de 100 USD debe pagarse por cada muestra enviada a Cacao de Excelencia. El pago es gestionado por la Alianza de Bioversity International y CIAT, líder del programa Cacao de Excelencia. El pago debe realizarse a través del enlace correspondiente a continuación:

- 1 muestra** <https://pay.sumup.com/b2c/Q9SI65AH>
- 2 muestras** <https://pay.sumup.com/b2c/Q5N4ZCVF>
- 3 muestras** <https://pay.sumup.com/b2c/Q634DGFO>
- 4 muestras** <https://pay.sumup.com/b2c/Q9QHA221>
- 5 muestras** <https://pay.sumup.com/b2c/Q2PT1L75>
- 6 muestras** <https://pay.sumup.com/b2c/Q27QYOKS>
- 7 muestras** <https://pay.sumup.com/b2c/QWKAB3WK>
- 8 muestras** <https://pay.sumup.com/b2c/Q7H95H8Q>
- 9 muestras** <https://pay.sumup.com/b2c/QD1OWK90>

Si no es posible realizar el pago mediante este método, por favor contacte a Andrew Meter en [a.meter@cgiar.org](mailto:a.meter@cgiar.org) para explorar soluciones alternativas.



## 8.2 Preparación de las muestras de cacao en grano para su envío

- Coloque cada muestra de granos de cacao en bolsas resistentes y bien cerradas (se recomienda una bolsa de plástico doble), para evitar el rompimiento y la pérdida de granos durante el transporte.
- Etiquete claramente la bolsa de cada muestra de granos con un código de identificación único que corresponda a la información del formulario de datos Excel impreso y electrónico.
- Incluya una copia impresa del formulario de datos de Excel en la bolsa de cada muestra para garantizar su correcta identificación.
- Coloque las bolsas de muestras en una caja de cartón rígido para evitar pérdidas o contaminación entre las muestras.
- Para cada caja/paquete, incluya una copia impresa de la lista de verificación diligenciada (**Anexo C**).
- Envíe el formulario de datos en Excel para cada muestra a Cacao de Excelencia a Andrew Meter por correo electrónico – [a.meter@cgiar.org](mailto:a.meter@cgiar.org)
- Envíe fotos por WeTransfer: [www.wetransfer.com](http://www.wetransfer.com)

## 8.3 Instrucciones de envío

- Enviar la muestra a la siguiente dirección:  
*Cacao of Excellence Lab  
C/o Alliance of Bioversity International and CIAT  
Via Baccio Baldini 4b-c  
00146, Rome, Italy  
Contact name: Alliance Bioversity International and CIAT  
Email: [cacaoofexcellence@cgiar.org](mailto:cacaoofexcellence@cgiar.org)  
Tel: +39 0661181*
- Indique claramente lo siguiente en cada caja/paquete del envío de mensajería (por ejemplo, DHL, FedEx, UPS, etc.) y en los documentos de envío:
  - Valor del paquete de 5 USD - para la aduana, incluso si el paquete contiene varias muestras.
  - Contenido: Muestras de granos de cacao fermentados y secos sin valor comercial / sólo PARA FINES DE INVESTIGACIÓN.
  - NOTA: No hay requisitos fitosanitarios de la UE para la importación de granos de cacao fermentados o secos
- Si se envía más de una muestra a la vez, todas deben estar bajo el mismo número de envío de la empresa de mensajería. Cuando la caja/paquete esté lista para ser enviada, envíe la siguiente información a Andrew Meter en Cacao de Excelencia – [a.meter@cgiar.org](mailto:a.meter@cgiar.org):
  - Nombre y detalles de contacto del remitente
  - Fecha de envío
  - Nombre de la empresa de mensajería
  - Número de tracking (rastreo) de la empresa de mensajería



## NOTAS IMPORTANTES

- Indique toda la información anterior para evitar los impuestos de importación y los retrasos en las aduanas que pueden afectar a la calidad del cacao en grano si no se almacena en condiciones adecuadas.
- **No ponga un valor superior a 5 USD** por cada caja/paquete, de lo contrario se le pedirá que cubra los gastos adicionales de aduana. Cacao de Excelencia no es responsable de cubrir los gastos de aduana en la recepción.
- Envíe la caja/paquete con las muestras y los documentos adjuntos tan pronto como **el 1 de noviembre de 2024 y a más tardar el 31 de enero de 2025**. Se agradecerían mucho las presentaciones anticipadas de noviembre a diciembre de 2024 para facilitar la organización del procesamiento y la evaluación.
- Indique a la empresa de mensajería que **entregue el envío en el horario:**
  - De lunes a viernes de 9:00 a 17:00 hora de Roma.
  - La oficina está cerrada los sábados y domingos.
- Si se envía más de un paquete a la vez, todos los paquetes deben estar bajo el mismo número de envío de la empresa de mensajería.

## 9 Evaluación, selección y retroalimentación

En el momento de la recepción, a cada muestra de cacao en grano recibida por Cacao de Excelencia:

- Se le acusa de recibida con un correo electrónico de confirmación al remitente
- Se le atribuye un código anónimo de identificación y se registra
- Se registra toda la documentación asociada

El código garantiza el anonimato de la muestra durante todo el proceso de evaluación y selección hasta la celebración de los Premios Cacao de Excelencia.

### 9.1 Evaluación de las cualidades físicas

Las características físicas de todas las muestras de granos recibidos se evalúan para garantizar que todas las características clave están dentro de los límites aceptables. Las muestras se evalúan primero como granos enteros, incluido el aroma. A continuación, se realiza una prueba de corte y se registran las características de los granos cortados. El aroma de la prueba de corte se evalúa y se utiliza para determinar las condiciones óptimas de tueste para optimizar el potencial de sabor.

### 9.2 Evaluación de las muestras de grano de cacao como masa de cacao

Todas las muestras de cacao aceptadas se transforman en masa de cacao y son evaluadas (a ciegas) por el Comité Técnico, un panel de expertos internacionales en la evaluación sensorial del cacao, siguiendo la metodología descrita en la Guía para la Evaluación de la Calidad y Sabor del Cacao y utilizando el formulario de evaluación, rueda de sabores y glosario de Cacao de Excelencia. Los datos cuantitativos se analizan estadísticamente y se seleccionan las mejores 50 muestras (Best 50), que representan a las cuatro regiones productoras de cacao ((1) África & Océano Índico, (2) Asia, & el Pacífico, (3) América Central & el Caribe y (4) América del Sur), y se nominan para los Premios Cacao de Excelencia de Oro, Plata o Bronce.



**NOTA** – Una vez finalizada la selección de las 50 mejores muestras, Cacao de Excelencia notifica los resultados a todos los productores participantes. En este momento se publica el nombre de los productores de las mejores 50 muestras, sin asociarlas con los códigos anónimos. Se invita a los productores de estas mejores 50 a que envíen una serie de vídeos y fotos breves que presenten a los productores de la muestra y/o a las cooperativas en las plantaciones de cacao. Estos vídeos y fotos se utilizan para la celebración de los premios así como para visibilidad del productor y fines promocionales.

### 9.3 Evaluación de las mejores 50 muestras transformadas en chocolate

Las mejores 50 muestras se transforman en un chocolate oscuro con la misma receta (véase más abajo) y son evaluadas a ciegas por miembros del Comité Técnico y un panel compuesto por chocolateros, compradores y expertos en evaluación sensorial.

Receta estándar de chocolate utilizada por Cacao de Excelencia	
Ingredientes	Composición
Massa de cacao	63 %
Azúcar (sabor neutro)	30 %
Manteca de cacao desodorizada	7 %
<b>Total</b>	<b>100 %</b>
Contenido de cacao (masa de cacao + manteca de cacao)	70 %
<i>Relación entre la masa de cacao y el azúcar (masa de cacao/azúcar)</i>	2:1
<i>Finura - tamaño de las partículas</i>	14 - 18 $\mu\text{m}$

### 9.4 Selección de los Premios Cacao de Excelencia de Oro, Plata y Bronce 2025

Los datos de la evaluación sensorial cuantitativa se analizan para seleccionar los Premios Cacao de Excelencia de Oro, Plata o Bronce (distinción honorífica, sin valor monetario) que representan a las cuatro regiones productoras de cacao ((1) África & Océano Índico, (2) Asia, & el Pacífico, (3) América Central & el Caribe y (4) América del Sur). Una vez que los ganadores se revelan en la Ceremonia de Premios 2025, la información de contacto de los productores y el perfil de sabor de la muestra de cacao procesada y evaluada como chocolate se hacen públicos en las páginas web dedicadas a los productores sobre el sitio web de Cacao de Excelencia. La información sobre las muestras no seleccionadas se mantiene confidencial y se comparte únicamente con los productores individuales y, en algunos casos, con los Comités Nacionales de Organización.

### 9.5 Información a los productores de muestras de cacao y los Comités Nacionales de Organización

Tras la celebración de los Premios Cacao de Excelencia, se envían informes de retroalimentación individuales y confidenciales a todos los productores participantes (la plantilla se puede descargar [aquí](#)). El informe incluye los resultados de la evaluación de las cualidades físicas del grano, la evaluación sensorial de la masa de cacao y, en el caso de las mejores 50 muestras, la evaluación sensorial del chocolate. La información detallada puede ser útil para los productores a la hora de interactuar con posibles compradores de granos de cacao



y chocolateros. En el caso de las muestras con defectos, se podrán proporcionar recomendaciones de mejora cuando sean realizadas por los miembros del Comité Técnico.

## 10 Uso de muestras de cacao y datos asociados

**Al enviar muestras de granos de cacao y datos asociados a la edición 2025 de los Premios Cacao de Excelencia, los productores otorgan permiso a Cacao de Excelencia para utilizar las muestras y los datos como se indica a continuación.**

Además de su uso con fines de evaluación y selección de las 50 mejores muestras y Premios de Oro, Plata y Bronce, Cacao de Excelencia podrá utilizar las muestras de cacao presentadas para la Edición 2025 de los Premios Cacao de Excelencia para otros fines.

La diversidad de cacaos recibidos en el laboratorio Cacao de Excelencia en el marco de los Premios, ofrece grandes oportunidades de investigación y capacitación para comprender y evaluar la calidad y el sabor del cacao. Ya sea en forma de granos de cacao sin procesar, en forma de masa de cacao o chocolate, las muestras enviadas a Cacao de Excelencia y sus datos asociados (ver **sección 6**), junto con los datos generados a través de su evaluación y selección (ver **sección 9**), pueden ser usados para:

- **Promoción de los productores ganadores:** las muestras de cacao y los datos asociados se pueden utilizar para promocionar a los productores ganadores en varios eventos, incluida la ceremonia de premiación, donde las 50 mejores muestras de cacao en forma de chocolate se pueden presentar a varias audiencias para su degustación (sin cargo) con el objetivo de promover y celebrar a los ganadores y crear conciencia sobre la diversidad de sabores de cacao producidos en todo el mundo. Para las muestras y productores ganadores, la información de contacto y otros datos asociados se comparten públicamente en páginas web dedicadas para promocionar a los ganadores y vincularlos con compradores potenciales.
- **Fines de investigación:** Las muestras de cacao y los datos asociados se pueden utilizar para fines de investigación más fundamentales. Por ejemplo, se pueden utilizar en proyectos de investigación centrados en la calidad y el sabor del cacao y su relación con el origen geográfico, la genética, el medio ambiente y el contexto climático de producción, las prácticas postcosecha o las características químicas y físicas de los granos de cacao.
- **Desarrollo de material de capacitación:** Se pueden utilizar muestras de cacao y datos asociados para desarrollar material de capacitación, incluidas muestras de masa de cacao y sus perfiles de sabor detallados. Este material de capacitación se puede utilizar para la capacitación y calibración continua del Comité Técnico de Cacao de Excelencia y en el contexto de proyectos de investigación y desarrollo para el fortalecimiento de capacidades en el sector del cacao, p.e. organización de capacitaciones sobre evaluación de calidad y sabor del cacao con organizaciones de productores, en el contexto de un proyecto de investigación y desarrollo.
- **Recuperación de costos mediante el desarrollo de productos:** Las muestras de cacao y los datos asociados se pueden utilizar para desarrollar productos como kits de capacitación en evaluación sensorial o cajas de chocolate en el caso de las 50 mejores muestras. Las ganancias por la comercialización de productos derivados de muestras de cacao presentadas a los Premios Cacao de Excelencia 2025 participan en la recuperación de los costos de funcionamiento de la Edición. La Alianza de Bioversity International y el CIAT y su programa Cacao de Excelencia no obtienen ganancias netas de esta actividad comercial.



## Anexo A. Cuotas de muestras de cacao en grano por origen

### Cálculos de las cuotas básicas

Previsión de producción ICCO 2022-2023	Cuota básica
Más de 50.000 Mt	7
5.000-49.999 Mt	5
1.000-4.999 Mt	4
Menos de 1.000 Mt	3
No hay datos de la ICCO	3
Número de premios ICA o de oro recibidos desde la Edición 2013	Muestras adicionales
1	+1
2 or more	+2

### Cuotas de muestras de cacao en grano por origen y región

Origen / Región	Cuota básica	ICA 2013	ICA 2015	ICA 2017	ICA 2019	Oro 2021	Oro 2023	Muestras adicionales	Quota 2025
<b>África y el Océano Índico</b>								<b>Total:</b>	<b>119</b>
1. Benin	3								3
2. Camerún	7								7
3. Congo, Rep. Del	5								5
4. Congo, Rep. Dem. Del	5								5
5. Côte d'Ivoire	7	2	2		1			2	9
6. Gabón	3								3
7. Gambia	3								3
8. Ghana	7	1	1	1	1			2	9
9. Guinea	5								5
10. Guinea Ecuatorial	4								4
11. Kenya	3								3
12. La Réunion	3								3
13. Liberia	5								5
14. Madagascar	5	1		1	2	1		2	7
15. Mauricio	3								3
16. Nigeria	7								7



Origen / Región	Cuota básica	ICA 2013	ICA 2015	ICA 2017	ICA 2019	Oro 2021	Oro 2023	Muestras adicionales	Quota 2025
17. República Centroafricana	3								3
18. Rwanda	3								3
19. Santo Tomé y Príncipe	4								4
20. Sierra Leona	5			1				1	6
21. Tanzania	5			1	1			2	7
22. Togo	5	1	1			2	1	2	7
23. Uganda	5								5
24. Zambia	3								3
<b>Asia y el Pacífico</b>						<b>Total:</b>			<b>102</b>
25. Australia	3			1				1	4
26. Camboya	3								3
27. China	3					1		1	4
28. Fiji	3				1			1	4
29. Filipinas	5				1	2		2	7
30. Hawaii	3		1	2	1	1	3	2	5
31. India	5			1				1	6
32. Indonesia	7		1			1	2	2	9
33. Islas Salomón	4		1					1	5
34. Laos	3								3
35. Malasia	3	2		1	1	1		2	5
36. Myanmar	3								3
37. Nueva Caledonia	3								3
38. Papua Nueva Guinea	5		1					1	6
39. Papua Nueva Guinea - Región Autónoma de Bougainville (AROB)	3					1		1	4
40. Polinesia Francesa	3								3
41. Samoa	3								3
42. Sri Lanka	3								3
43. Tailandia	3						1	1	4
44. Taiwán	3				1	1	1	2	5
45. Timor-Leste	3								3
46. Vanuatu	4								4
47. Viet Nam	4	1			1			2	6
<b>América Central y el Caribe</b>						<b>Total:</b>			<b>96</b>
48. Belice	3				1			1	4
49. Costa Rica	3	1					1	2	5
50. Cuba	4								4
51. Dominica	4			1				1	5





Origen / Región	Cuota básica	ICA 2013	ICA 2015	ICA 2017	ICA 2019	Oro 2021	Oro 2023	Muestras adicionales	Quota 2025
52. El Salvador	3			1			1	2	5
53. Granada	3								3
54. Guadalupe	3								3
55. Guatemala	3			2		1		2	5
56. Haití	4								4
57. Honduras	4	1	1					2	6
58. Jamaica	3						1	1	4
59. Martinica	3			1			1	2	5
60. México	5					1		1	6
61. Nicaragua	5		1					1	6
62. Panamá	4								4
63. Puerto Rico	3								3
64. República Dominicana	7	1			1			2	9
65. Saint Kitts y Nevis	3								3
66. San Vicente y las Granadinas	3				1			1	4
67. Santa Lucía	3								3
68. Trinidad y Tobago	3	1	2		2			2	5
<b>América del Sur</b>								<b>Total:</b>	<b>58</b>
69. Bolivia	4	1	2	1	1	1		2	6
70. Brasil	7			1		1	2	2	9
71. Colombia	7		1		1		1	2	9
72. Ecuador	7		2	1	1		1	2	9
73. Guayana Francesa	3								3
74. Guyana	3								3
75. Perú	7	1		1		1	2	2	9
76. Suriname	3								3
77. Venezuela	5	1			1			2	7
								<b>Total:</b>	<b>375</b>



## Anexo B. Ejemplo de formulario de datos en Excel para cada muestra

El Formulario de Datos puede descargarse del sitio web del Cacao de Excelencia:

[www.cacaoofexcellence.org](http://www.cacaoofexcellence.org)

### Descripción de los datos

#### A. Información de la muestra

Origen de la muestra:

Número de la muestra: Identificación de la muestra de cacao en grano por el productor o el Comité Nacional de Organización

Tipo de muestra: ¿Comercial o experimental?

Si es experimental, ¿qué tipo de muestra? *Nueva variedad, Accesoión del banco de germoplasma, Variedad autóctona local, Nuevo método de procesamiento postcosecha, otros*

Si es otro tipo de muestra experimental, descríbala.

#### B. Productor de muestras

Tipo de productor: *Productor individual, Asociación de productores, Cooperativa, Estación de investigación, Finca privada, Multi-actores u otros*

Nombre y Apellido del productor individual

Nombre de la cooperativa, asociación de productores, estación de investigación, finca privada, otros

¿A cuántos productores representa esta muestra? ¿Cuántos son mujeres? ¿cuántos son hombres?

Ubicación de la finca o plantación, dirección local/ calle, ciudad, distrito, región

Ubicación de la finca o plantación, coordenadas de latitud GPS (ejemplo, 10,1234):

Ubicación de la finca o plantación, coordenadas de longitud GPS (ejemplo, -100,1234):

#### C. Cómo contactar con el productor

El contacto del productor para la muestra debería ser los propios productores o un contacto autorizado.

Tipo de contacto del productor: *Productor individual de la muestra, Representante de cooperativa/ asociación, etc., Familiar del productor, Vecino, Otro*

Nombre y apellido del contacto del productor

Dirección de correo electrónico y Número de teléfono del contacto del productor

#### D. Remitente de la muestra - Persona responsable de enviar la muestra a Cacao de Excelencia

Fecha de envío de la información (dd/mm/aaaa)

Nombre y apellido del remitente

Organización del remitente

Dirección de correo electrónico y Número de teléfono del remitente

Comentarios sobre el remitente

#### E. Para las muestras que representan a un productor: hogar y fuentes de ingresos

Tamaño del hogar: cuántas personas componen el hogar ¿cuántas son mujeres? ¿cuántas son hombres?

¿Cuántos miembros del hogar participan en las actividades de producción de cacao?

¿Cuántas personas son empleadas para las actividades de producción de cacao?

¿Tiene el hogar ingresos de otras actividades además de la producción de cacao? ¿cuáles son estas actividades?

¿Cuál sería el porcentaje aproximado de ingresos derivados de la actividad de producción de cacao?

¿Forma parte de una asociación o cooperativa de productores? En caso afirmativo, indique el nombre de la asociación o cooperativa.



## Descripción de los datos

### F. Descripción de la plantación y de las prácticas agrícolas

Tamaño de la plantación de la que se obtuvo la muestra, en hectáreas (ha)  
Número de parcela(s) de la plantación representada por la muestra (si está disponible)  
Densidad de árboles de cacao en la finca de la que procede la muestra (árboles/ha)  
Productividad de la plantación de la que procede la muestra (Kg de granos secos/ha/año)  
Si se trata de una muestra comercial, ¿cuál es la cantidad de granos (toneladas/año) del mismo origen que puede reproducirse con una calidad similar en los años siguientes?  
Edad media de los árboles de los que se obtuvo la muestra (años)  
Inicio y fin de la estación seca (mes del año)  
Inicio y fin del período principal de cosecha (mes del año)  
Tipo de prácticas agrícolas: *Manejo tradicional, Plantación intensiva, Sistema agroforestal, Otros*  
Tipo de certificación: *Ninguna, orgánica certificada, Rainforest Alliance, UTZ, Fairtrade, Otras*  
¿Uso de abono? Si se utiliza abono, especifique de qué tipo.  
¿Uso de pesticidas? Si se utilizan plaguicidas, ¿qué productos?  
¿Utilización de árboles de sombra permanentes? En caso afirmativo, nombre de la especie dominante.

### G. Origen genético de la muestra y técnicas de propagación

Nombre local de la variedad de cacao  
Origen genético dominante de la variedad: *Criollo (como cultivado, antiguamente o similar), Trinitario, Forastero, Nacional, Otro tipo*  
Si es un cruce, ¿cuáles son los nombres de los padres (madre x padre)?  
Si se trata de una muestra experimental, describa el origen genético.  
Técnica de propagación de árboles utilizada principalmente; *Semillas, injertos, otros*  
Si se ha injertado, ¿cuál es el portainjerto (si se conoce)?  
Si se injerta, qué tipo de injerto se utiliza: *Injerto de copa, Injerto de parche de yema, Injerto en árbol maduro, Otros*

### H. Información sobre el proceso y tiempo de fermentación de la muestra

¿Cuándo se inició la fermentación de esta muestra? (dd/mm/aaaa)  
¿Dónde se fermentó la muestra? *En la plantación, En el centro de postcosecha de la cooperativa o asociación, En la estación experimental, Otros*  
Tiempo entre la cosecha y la apertura de las mazorcas de cacao (en días)  
¿Secado de los granos en baba antes de la fermentación? *Sí / No*  
Peso de la muestra de cacao recogida para la fermentación (Kg de granos húmedos)  
Duración de la fermentación (días)  
Fermentación realizada en: *Cajones de madera, Montones, En bolsas, Otros*  
Peso estimado de la masa de fermentación en 1 cajón, montón o bolsa (Kg de granos húmedos).  
Número de vueltas durante la fermentación.  
Número de días después del inicio de la fermentación en que se dio el primer volteo de los granos (días).  
¿Se han añadido materias aromáticas, pulpa de fruta o zumo? *Sí / No*  
Tenga en cuenta que no se aceptan muestras procedentes de fermentaciones modificadas o artificiales con adición de material aromático, pulpa de fruta o zumos.  
MUESTRA EXPERIMENTAL ÚNICAMENTE - Si se ha hecho microfermentación: peso de los granos en baba colocados en bolsas de malla en una masa de fermentación (Kg de granos en baba)  
MUESTRA EXPERIMENTAL ÚNICAMENTE - Si se trata de microfermentación: peso de la masa total de cacao (Kg de granos húmedos)  
Método de fermentación: ¿El método descrito es el que se realiza habitualmente en la región? Si no es así, ¿cuál es la principal diferencia?



## Descripción de los datos

### I. Información sobre el proceso y tiempo de secado de la muestra

¿Cuándo se inició el secado de la muestra? (dd/mm/aaaa)

¿Dónde se secó la muestra? *En la plantación, En el centro de postcosecha de la cooperativa o asociación, En la estación experimental, Otros*

Método(s) de secado aplicado(s) a esta muestra:

Secado directo al sol - *Sí / No*

Secado indirecto al sol (por ejemplo, túnel ventilado, tipo invernadero) - *Sí / No*

Secado artificial (o secado "mecánico" o "forzado") - *Sí / No*

Si se utiliza una combinación de métodos de secado, especifique

Indique a continuación los detalles del método o métodos de secado utilizados para la muestra de granos.

Secado **directo** al sol: Duración del proceso de secado directo al sol (días)

Secado **directo** al sol: ¿Sobre qué tipo de superficie se secó la muestra? *Al lado de la carretera/asfalto, Suelo de cemento, Madera, Bambú, Metal, Otros*

Secado **directo** al sol: Si es otro tipo de superficie, especifique

Secado **directo** al sol: Espesor de la capa de granos en la superficie de secado (cm)

**Secado indirecto al sol:** ¿Duración del secado indirecto al sol (días)?

Secado **indirecto** al sol: Sobre qué tipo de superficie se secó la muestra? *Suelo de cemento, madera, bambú, metal*

Secado **indirecto** al sol: Si es otro, especifique

Secado **indirecto** al sol: Espesor de la capa de granos en la superficie de secado (cm)

Secado solar **indirecto:** Describa la construcción del secador solar.

Secado **artificial** ("mecánico" o "forzado"): ¿Duración del secado artificial (días)?

Secado **artificial:** Espesor de la capa de granos (cm)

Secado **artificial:** Tipo de secador utilizado: *Bandeja y fuego, Tipo Samoa, Otros*

Secado **artificial:** Si es otro tipo de secado, ¿cuál?

Secado **artificial:** Fuente de calor utilizada: *Madera, Residuos, Gas, Combustible, Otros*

Secado **artificial:** Si se utilizan otras fuentes de calor, especifique

Duración del proceso de secado total (días), calculada a partir de las respuestas anteriores

Método(s) de secado: ¿El método descrito es el que se realiza habitualmente en la región? Si no es así, ¿cuál es la principal diferencia?

### J. Evaluación de la calidad física y almacenamiento de las muestras de granos

¿Se ha realizado una prueba de corte? *Sí / No*

En caso afirmativo, proporcionar el porcentaje de:

- granos pizarrosos
- granos violetas/no fermentados
- granos marrones violetas/semifermentadas
- granos marrones

Contenido de humedad de los granos (%)

Temperatura y humedad relativa del lugar de almacenamiento de la muestra (grados Celsius °C)

¿Se ha realizado algún control de plagas durante el almacenamiento? *Sí / No*

### K. Otros comentarios

Añada cualquier comentario sobre la muestra si es necesario



## Anexo C. Lista de verificación que debe incluirse con las muestras

Cada envío/paquete de muestras de cacao en grano debe ir acompañado de la lista de comprobación verificada que figura a continuación para garantizar que se cumplen todos los requisitos. La lista de comprobación puede descargarse en el sitio web de [Cacao de Excelencia](#)

Requisitos para la aceptación de muestras	(✓)
<b>Elegibilidad de las muestras</b>	
1. Todas las muestras son de un <b>mínimo de 7 Kg de granos</b> de cacao fermentados y secos.	
2. Un duplicado de seguridad de 7 Kg de la muestra es almacenado hasta el fin de la Edición.	
3. No se preparan muestras con fermentaciones modificadas o artificiales, es decir, con material aromático, pulpa de fruta o zumos añadidos a la fermentación.	
4. No se presenta más de una muestra por productor.	
5. No se presentan muestras por ganadores anteriores de un Premio de Oro en Cacao de Excelencia 2023.	
6. El número de muestras presentadas no excede la cuota de cada origen.	
7. No más del 30% del número total de muestras son experimentales.	
8. Todas las muestras de granos cumplen los requisitos mínimos de calidad física y los criterios de selección.	
9. Los derechos de inscripción de 100 USD se pagaron siguiendo las instrucciones.	
<b>Documentos y envíos</b>	
10. Las muestras se preparan y envían siguiendo las instrucciones de la sección 8 de la Guía de Participación.	
11. Se indica un valor simbólico <b>del paquete de un máximo de 5 USD</b> para la aduana, aunque el paquete contenga varias muestras.	
12. Los contenidos indicados son muestras de granos de cacao fermentados y secas sin valor comercial / sólo con fines de investigación.	
13. Toda la información requerida sobre las muestras se completa en el formulario de datos de Excel.	
14. Se envía a Andrew Meter ( <a href="mailto:a.meter@cgiar.org">a.meter@cgiar.org</a> ) el formulario de datos Excel completado para cada muestra.	
15. En el envío de cada muestra se incluye una copia impresa del formulario de datos de Excel completado.	
16. Se ha informado a la empresa de mensajería que la recepción de muestras en el laboratorio de Cacao de Excelencia, en Roma, Italia, está restringida a los <b>lunes a los viernes de 9:00 a 17:00 hora de Roma</b> .	
17. Se ha enviado un correo electrónico a Andrew Meter ( <a href="mailto:a.meter@cgiar.org">a.meter@cgiar.org</a> ), con la siguiente información: <ol style="list-style-type: none"> <li>Nombre y datos de contacto del remitente</li> <li>Fecha de envío</li> <li>Nombre de la empresa de mensajería</li> <li>Número de seguimiento de la empresa de mensajería</li> <li>Formulario de datos en Excel para cada muestra</li> </ol>	
18. Fotos asociadas a las muestras se envían a Andrew Meter ( <a href="mailto:a.meter@cgiar.org">a.meter@cgiar.org</a> ) a través de WeTransfer	

