



# Glosario de términos

Para la evaluación sensorial de los granos de cacao procesadas en masa y chocolate oscuro



## Escala de intensidad de los atributos y significados:

### Intensidad Significado

0	Ausente.
1	Sólo un rastro y puede que no se encuentre si se prueba de nuevo.
2	Presente en la muestra pero con baja intensidad.
3 a 5	Claramente caracterizando la muestra.
6 a 8	Caracterización dominante de la muestra.
9 a 10	Máximo. Intensidad fuerte. Destaca sobre otras notas aromáticas de la muestra.

### Los atributos de sabor se dividen en tres grupos:

- Atributos principales:** cacao, acidez, amargor, astringencia y grado de tostado, que se espera encontrar en todas las muestras y se califican o puntúan.
- Atributos complementarios:** características que pueden percibirse o no en las muestras de cacao.
- Sabores atípicos/defectos:** resultantes de defectos que pueden percibirse o no en las muestras de cacao.

Descriptor	Descripción	Nivel de Intensidad / Notas de referencia
<b>Cacao</b>	Sabor típico de los granos de cacao tostados, bien fermentados, secos y sin defectos.	0–2 Cacao poco fermentado, Criollos antiguos.
		3–5 Cacao poco fermentado, Criollos antiguos.
		6–8 Cacao fermentado adecuadamente, algunos lotes de África Occidental y otros de la República Dominicana Hispaniola/La Española.
		9–10 Algunos lotes de África Occidental.
<b>Acidez</b>	<p><b>Acidez total</b> es la suma de las siguientes acideces individuales. Si el resultado es <math>\geq 10</math> se redondea a 10 como máximo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Frutas:</b> ácido cítrico u otros ácidos de frutas.</li> <li>• <b>Acético:</b> vinagre (puede olerse en la muestra).</li> <li>• <b>Láctico:</b> típico de la leche agria y el yogur</li> <li>• <b>Mineral y butírico:</b> sabor metálico áspero (mineral) y a mantequilla rancia (butírico).</li> </ul> <p>La percepción de la intensidad de la acidez depende especialmente de la cantidad de muestra en la boca.</p>	0–2 Algunos lotes de África Occidental bien preparados.
		3–5 Algunos lotes ecuatorianos, peruanos y centroamericanos.
		6–8 Algunos lotes de República Dominicana Hispaniola/La Española, Papúa Nueva Guinea y Malasia.
<b>Amargor</b>	<p>Sabor básico, típicamente percibido en la cafeína, el café, la nuez de cola, algunas cervezas y el pomelo/toronja.</p> <p>La percepción de la intensidad del amargor depende especialmente de la cantidad de muestra en la boca.</p>	1–2 Algunos Criollos antiguos.
		3–5 Lotes de África Occidentales bien preparados.
		6–8 Cacao en alto grado poco fermentados o sin fermentar.

Descriptor	Descripción	Nivel de intensidad / Notas de referencia	
<b>Astringencia</b>	<p><b>La astringencia</b> puede percibirse de dos maneras:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fuerte efecto secante de boca</b>, agudo, percibido entre la lengua y el paladar y/o en la parte posterior de los dientes frontales y en el interior de los labios y las encías – típico de pieles de nueces crudas y pieles de plátano verde.</li> <li>• <b>Sensación aterciopelada</b> en los lados de la boca y lengua. Típico de los taninos de algunos vinos o cervezas</li> </ul> <p>La percepción de la intensidad de la astringencia es particularmente dependiendo de la cantidad de muestra en la boca.</p>	<p><b>I N T E N S I D A D</b></p>	1–2 Algunos criollos antiguos.
			3–5 Intensidad normal para la mayoría de los cacaos.
		<p><b>T I P O</b></p>	6–8 -
			9–10
			Sequedad aguda de boca Típico de algunos cacaos poco fermentados
			Aterciopelada Típico del “Nacional” adecuadamente fermentado.
<b>Fruta fresca</b>	<p><b>El total de fruta fresca</b> se compone de los siguientes subatributos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bayas:</b> grosella roja o negra, fresa, frambuesa, mora, baya de acai.</li> <li>• <b>Cítricos:</b> naranja, limón, lima, pomelo/toronja o sensación genérica de cítricos.</li> <li>• <b>Oscura:</b> cereza, ciruela.</li> <li>• <b>Pulpa amarilla / naranja / blanca:</b> albaricoque, melocotón, pera, banano.</li> <li>• <b>Tropical:</b> maracuyá, piña, mango o guanábana.</li> </ul>	0–2 Muchos lotes de África Occidental.	
		3–5 Algunos lotes de América Central y del Sur, lotes bien fermentados de países de Asia y del Pacífico.	
		6–7 Madagascar, algunos lotes de países de América Central y del Sur, algunos lotes de Papúa Nueva Guinea.	
<b>Fruta marrón</b>	<p><b>El total de fruta marrón</b> se compone de los siguientes subatributos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Seca:</b> albaricoque seco, banano, uva pasa amarilla, higo que ha sido sometido a un proceso de secado no sulfurado.</li> <li>• <b>Marrón:</b> uvas pasas oscuras, dátiles, ciruelas pasas.</li> <li>• <b>Sobre madura:</b> Fruta ya no fresca y muy sobre madurada, que se vuelve marrón por dentro y por fuera, como paso previo a la sobre fermentación.</li> </ul>	0–2 Muchos lotes de África Occidental.	
		3–5 Lotes totalmente fermentados de Indonesia y de algunos países caribeños.	
		6–8 Algunos lotes de Papúa Nueva Guinea y otros del Caribe.	
<b>Vegetal</b>	<p><b>El total de vegetal</b> se compone de los siguientes subatributos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pasto / vegetal verde / hierba:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>» Pasto - hierba recién cortada, hojas verdes jóvenes.</li> <li>» Vegetal verde - hojas maduras trituradas.</li> <li>» Hierba - heno, paja o herbal / verde seco, hierbas como el tomillo y el romero.</li> </ul> </li> <li>• <b>Terroso / hongo / musgo / bosque:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>» Terroso - huele a humedad que surge de la tierra después de la lluvia.</li> <li>» Hongo - olor a seta fresca.</li> <li>» Musgo: el musgo húmedo se asocia a menudo con la tierra o lo terroso.</li> <li>» Bosque: hojas y madera en el suelo de un bosque.</li> </ul> </li> </ul>	0–2 Lotes de África Occidental.	
		3–5 “Nacional” debidamente fermentado y algunos lotes de países caribeños.	
		6–8 Algunos lotes de países caribeños y algunos lotes peruanos.	

Descriptor	Descripción	Nivel de intensidad / Notas de referencia	
<b>Floral</b>	<p><b>El total de floral</b> se compone de los siguientes subatributos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Flor de azahar:</b> sabor de flor de azahar o flor de naranjo.</li> <li>• <b>Flores:</b> jazmín, madreelva, rosa, lila, lirios, etc.</li> </ul>	0–2	Lotes de África Occidental.
		3–5	“Nacional” con fermentación adecuada y algunos lotes de países caribeños.
		6–8	Algunos lotes de países caribeños y algunos lotes peruanos.
<b>Madera</b>	<p><b>El total de madera</b> se compone de los siguientes subatributos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Madera clara:</b> madera de cacao recién cortada, madera de pino, madera de maple, palito de helado.</li> <li>• <b>Madera oscura:</b> roble, nogal, teca, caoba.</li> <li>• <b>Resina:</b> resina de pino u otra madera resinosa.</li> </ul>	0–2	-
		3–5	Algunos lotes "Nacionales" y muchos lotes de África Occidental.
<b>Especia</b>	<p><b>La especia total</b> se compone de los siguientes subatributos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Espicias:</b> coco seco, nuez moscada, canela, clavos, masa de cacao, tonka, vainilla, pimienta negra.</li> <li>• <b>Tabaco:</b> hojas de tabaco secas.</li> <li>• <b>Sazonado/Umami:</b> glutamato sódico, umami.</li> </ul>	0–2	En la mayoría de los orígenes.
		3–5	En algunos lotes de países de África Occidental, América Central y del Sur y el Caribe.
<b>Nuez</b>	<p><b>El total de nuez</b> se compone de los siguientes subatributos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nuez – parte interna:</b> el grano comestible de una nuez ligeramente tostada - avellana, macadamia, pecana, nogal, anacardo o marañón, almendra, nuez de Brasil.</li> <li>• <b>Nuez - piel:</b> el sabor de las cáscaras de nuez ligeramente tostadas - avellana, macadamia, pecana, nogal, anacardo o marañón, almendra, nuez de Brasil.</li> </ul>	0–2	En la mayoría de los orígenes.
		3–5	Los lotes de algunos países de América Central, del Sur y del Caribe y los antiguos Criollos.
<b>Caramelo / Panela</b>	Aromas que recuerdan al caramelo, el azúcar moreno y la panela (azúcar de caña sin refinar).	0–2	En la mayoría de los orígenes.
		3–5	Los lotes de algunos países de América Central, del Sur y del Caribe y los antiguos Criollos.
<b>Dulzor (sólo para el chocolate)</b>	Sabor básico de las soluciones de azúcar blanca, típicamente percibido en alimentos como caramelos y postres que contienen azúcar (u otros edulcorantes como el aspartamo) y que también se encuentra de forma natural en otros alimentos como las frutas.		

Descriptor	Descripción	Nivel de intensidad / Notas de referencia
<b>Grado de tostado</b>	<p>Medida del grado de tostado de los granos.</p> <p>Un tostado excesivo o insuficiente altera muchos de los valores de los atributos</p>	<p>2–3: Tostado bajo.</p> <p>4–6: Tostado medio.</p> <p>7: Tostado alto.</p> <p>8–10: Niveles de quemado/sobre tostado.</p>
<b>Sabores atípicos / Defectos</b>	<p><b>El total de sabores atípicos/defectos</b> es la suma de todos los caracteres desagradables como los siguientes. Si el resultado es <math>\geq 10</math> se redondea a 10 como máximo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sucio/empolvado:</b> no está relacionado con la textura, sino con un sabor atípico/defecto.</li> <li>• <b>Humedad:</b> viejo, húmedo, moho, en descomposición.</li> <li>• <b>Mohoso:</b> característico del crecimiento de moho.</li> <li>• <b>Carne/animal/cuero:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>» Carne - carne curada, jamón, grasa extraída o fundida.</li> <li>» Animal - animal sucio / corral.</li> <li>» Cuero - cuero viejo usado.</li> </ul> </li> <li>• <b>Sobre-fermentado/fruta podrida:</b> fruta en descomposición.</li> <li>• <b>Podrido/estiércol:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>» Podrido - materia vegetal húmeda en descomposición.</li> <li>» Estiércol - estiércol de animales de corral.</li> </ul> </li> <li>• <b>Humo:</b> contaminación por el humo (de cualquier tipo).</li> <li>• <b>Otros olores:</b> rancio, diesel, vapores de aceite, petróleo, alquitrán, pintura, neumáticos, productos químicos, quemado, etc.</li> </ul>	<p>0: Ausente - granos de cacao limpios, bien fermentados, secos y almacenados.</p> <p>1–2: Intensidad baja.</p> <p>3+: Caracterizando claramente la muestra como un defecto.</p>
<b>Calidad global</b>	<p>La puntuación de la <b>calidad global</b> refleja la impresión general del:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• potencial aromático expresado</li> <li>• carácter único de la muestra</li> <li>• equilibrio del sabor y la pulcritud del acabado</li> </ul> <p>Celebra la expresión de la genética y la diversidad del terruño (<i>terroir</i>) a través del saber/conocimiento del agricultor.</p>	<p>Puntuaciones globales de calidad y significado a continuación.</p>

## Significado de las puntuaciones globales de calidad para la evaluación sensorial de los granos de cacao procesados en masa y chocolate

	Sabores atípicos/defectos	Atributos principales	Atributos complementarios	Notas
0	Sabores atípicos/defectos graves, claramente caracterizando la muestra como defectuosa	Enmascarado por sabores atípicos/defectos	Enmascarado por sabores atípicos/defectos	Sea lo más específico en el tipo de sabores atípicos/defectos, ya que es una información valiosa para los productores.
1				En función del tipo, el número y la intensidad de los sabores atípicos/defectos, 0 sería el peor de los casos y 3 el menor, pero sigue siendo malo
2				
3				
4	En baja intensidad	Seramente desbalanceado	Enmascarado por sabores atípicos/defectos y atributos principales desbalanceados	
5	En baja intensidad	Desbalanceado	Enmascarado parcialmente por desbalances en los atributos principales	
6	En baja intensidad o ausente	Desbalanceado	En baja intensidad, ninguno sobresaliente, no están en equilibrio con los atributos principales	Sabor plano general: caracterizado principalmente por los atributos principales y menos por los complementarios.
7	Ausencia de cualquiera	Balanceado	Uno o más son sobresalientes, pero no están balanceados con los atributos principales	Sabor plano general: caracterizado principalmente por los atributos principales y menos por los complementarios.
8	Ausencia de cualquiera	Bien balanceado con sabor a cacao de base moderada	Destacan uno o varios, en balance con los atributos principales y entre sí	El sabor general presenta cierta complejidad
9	Ausencia de cualquiera	Bien balanceado, buena base de sabor a cacao	Muchos sobresalientes, balanceados con los atributos principales y entre sí	El sabor general presenta una combinación de complejidad, singularidad, armonía, brillo, final limpio
10	Ausencia de cualquiera	Bien balanceado, intensidad baja a moderada, buena base de sabor a cacao	Claramente reconocibles, muchos sobresalientes, en balance con los atributos básicos y entre sí	El sabor general presenta una combinación de complejidad, singularidad, armonía, brillo, final limpio La muestra es de una calidad extraordinaria, rara vez vista



[cacaofexcellence.org](http://cacaofexcellence.org)

Cita: Cacao de Excelencia. 2024. Glosario de términos para la evaluación sensorial de los granos de cacao procesadas en masa y chocolate oscuro. Bioversity Internaitonal. 5 Páginas.