

CACAO DE ORO DE COLOMBIA 2017

V Concurso Nacional de Cacao Fino y de Aroma para Organizaciones de Productores de Colombia.



1. PRESENTACIÓN

El comité organizador del *V Concurso Nacional de Cacao Fino y de Aroma para organizaciones de productores de Colombia- CACAO DE ORO DE COLOMBIA*, representado por instituciones nacionales e internacionales, tiene como objetivo promover la producción y exportación de cacaos de alta calidad en Colombia. Como primer paso en esta dirección, se considera necesario que los cacaocultores y sus organizaciones sean conscientes de los exigentes sistemas de evaluación y selección por parte de los clientes internacionales y el Concurso cumple con este fin.

Como resultado de las experiencias exitosas de años anteriores, se realizará la quinta versión de este Concurso. El propósito del evento a nivel nacional es que los productores conozcan la calidad de su cacao, mediante la retroalimentación de distintos actores del sector e identifiquen las oportunidades comerciales para este producto.

2. OBJETIVO

El objetivo del *CONCURSO CACAO DE ORO DE COLOMBIA* es seleccionar los cacaos de la más alta calidad de Colombia, con el fin de promover la producción y exigencias de calidad internacional. De esta manera, se busca aumentar las posibilidades de exportación de las organizaciones de productores a los mercados especializados.

3. ALCANCE DEL CONCURSO

El Concurso está orientado a consolidarse como un evento **especializado para la cadena del cacao**, enfocado en la calidad del cacao como materia prima para un mercado exigente y diferenciado como es el de chocolatería gourmet, buscando sensibilizar e instruir a las organizaciones de productores y a las instituciones que apoyan al sector, acerca de los temas relacionados con la calidad y el mercado internacional. Asimismo, promocionar el cacao de Colombia con empresas chocolateras reconocidas e interesadas en cacao fino y de aroma de alta calidad.



Los alcances básicos del concurso son:

- Cobertura geográfica: Nacional.
- Participantes: Organizaciones de productores, Consejos Comunitarios y Resguardos Indígenas, formalmente constituidas y que cuenten con mínimo 20 productores de cacao asociados.
- Número de muestras por organización participante: una (1).
- Número de participantes: en total como máximo 180 muestras a nivel nacional.

4. ETAPAS Y REQUISITOS DEL CONCURSO

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

4.1 Inscripciones: (02 de mayo al 16 de junio del 2017)

Junto con la información del concurso, se entregará un formato de inscripción que debe ser diligenciado por la organización interesada y enviarla a la entidad responsable de la convocatoria. La lista de las organizaciones inscritas se enviará por correo electrónico y posteriormente se publicará en la página web. Para la inscripción, las organizaciones deberán:

- Enviar su solicitud vía correo electrónico o físico antes de la fecha límite establecida, utilizando el FORMATO de INSCRIPCIÓN (ANEXO 1).
- Enviar el documento legal que acredite a la organización. Todas las **organizaciones de base (no aplica para organizaciones de segundo nivel ni comercializadoras)** interesadas deben enviar copia de su Cámara de Comercio con una vigencia no mayor a 3 meses. Para el caso de los Consejos Comunitarios y Resguardos Indígenas deberán enviar una carta de la Secretaría de Gobierno o entidad equivalente avalando a la existencia de la comunidad, con los datos del representante legal del Consejo Comunitario o Resguardo Indígena.
- Copia del documento de identificación del representante legal de la organización.
- Estos documentos junto con el formato de inscripción podrán ser enviados por correo electrónico a concurso@cacaodeoro.org.co, o en físico a la Carrera 16 A No. 77-11 Of. 202 Bogotá, Colombia y dirigido a la Asociación Nacional Cacaotera de Colombia - **Red Cacaotera**.
- Una vez el comité organizador verifique los documentos y datos, se le enviará confirmación a la organización y la información necesaria para que realicen la consignación por concepto de **participación en el Concurso**.



4.2 Recepción de muestras: (Del 15 de mayo hasta el 23 de Junio de 2017)

Una vez la **Red Cacaotera** confirme la información de la inscripción y la consignación, se informará a la organización por correo electrónico, para que envíen **una muestra de 3 kg de cacao seco** a la dirección que corresponde a su región y que se les confirmará por correo. Dicha muestra debe proceder de la fermentación de mínimo 400 kilos de cacao en baba o fresco, y de al menos 3 fincas distintas. Solo se **acepta 1 muestra por organización**. La última fecha para la recepción de la muestra es el **23 DE JUNIO DEL 2017**. La organización debe enviar junto con la muestra de cacao, la FICHA DESCRIPTIVA, completamente diligenciada.

Para dinamizar el Concurso Cacao de Oro 2017, se realizará una codificación y primera evaluación de la muestra en diferentes regiones del país, cada organización previamente inscrita, debe enviar su muestra a la institución encargada en cada región de acuerdo a la siguiente relación:

CODIFICACIÓN DE MUESTRAS POR REGIÓN				
N O	ORGANIZACIÓN ENCARGADA	DEPARTAMENTOS DE INFLUENCIA	LUGAR DE RECEPCIÓN DE LA MUESTRA	PERSONA ENCARGADA
1	Gobernación del Huila	Huila, Putumayo, Caquetá, Tolima.	Carrera 4 Calle 8 piso 1 esquina Secretaria de Agricultura. Neiva, Huila.	Frankyin Cristofer Díaz Ninco.
2	SENA	Chocó, Antioquia, Córdoba, Sucre, Norte y Centro de Bolívar, Magdalena, Atlántico, Guajira.	Transversal 16 # 33-102 Caucasia, Antioquia.	Braulio Manuel Suárez Ortega.
3	Alcaldía Municipal de Santa Rosa del Sur	Sur de Bolívar y Cesar.	Carrera 12A # 11-26 Piso 1, Secretaria del Ambiente, Minería y Agropecuario. Santa Rosa del Sur, Bolívar.	Muffi Jorge Rueda Torres.
4	Alcandía Municipal del Carmen de Chucurí.	Santander y Norte de Santander.	Carrera 3 # 4-30 Secretaria de Agricultura. Carmen de Chucurí, Santander.	Fermín Eladio Acevedo.
5	Cámara de Comercio de Tumaco	Nariño, Cauca y Valle del Cauca.	Calle Sucre - Cámara de Comercio. Tumaco - Nariño	Zaida Mosquera.
6	Alcaldía Municipal de Arauquita.	Arauca y Casanare.	Carrera 4 # 3-13 Barrio Centro. Arauquita, Arauca.	Dora Jhoana Sepulveda.
7	Programa de Transformación Productiva -PTP	Cundinamarca, Boyacá, Caldas, Risaralda, Quindío, Meta, Vichada, Guainía, Guaviare, Vaupés, Amazonas.	Dirección: Calle 28 # 13A- 15, PISO 37. Bogotá, Cundinamarca.	Cesar Augusto García Morales.



4.3 Primera evaluación: Análisis Físico (10 de julio al 14 de julio del 2017).

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

Tabla 1. Criterios para la Primera Evaluación del Concurso Cacao de Oro 2017

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA MUESTRA (Sobre 1.000 gramos)	
Aroma de la muestra (T= típica a cacao, A= atípica)	T
Apariencia externa de la muestra, tamaño y color (H=homogénea, NH= no homogénea).	H

HUMEDAD E ÍNDICE DE GRANO	
Contenido de humedad, promedio de 3 submuestras (%),	6,5 a 7,5 %
Peso de grano. Promedio 3 submuestras (peso de 100 granos en gramos)	mínimo 110 g

GRANOS CON DEFECTOS (Sobre la muestra de 1.000 gramos)	
Muestra con residuos, restos de insectos y otras impurezas, pasilla, granos pegados (Análisis visual).	0

PRUEBA DE CORTE (Sobre 100 granos)	
Granos sin fermentar, violetas (máximo%)	20%
Granos sobre fermentados (máximo%)	0%
Granos dañados por insectos (máximo%)	0%
Granos germinados (máximo%)	0%
Granos mohosos (máximo%)	0%
Granos pizarrosos (máximo%)	3%
Granos con manchas blancas (máximo%)	0%
Completamente fermentados (mínimo %)	50%
Parcialmente fermentados (máximo %)	27%

Este primer filtro, seleccionará hasta un máximo de 7 muestras de cada región y que cumplan a cabalidad con todos los criterios establecidos en la tabla anterior y según la calificación de los jurados. A todos los participantes se les enviará el informe de esta primera evaluación, señalando los aspectos más relevantes sobre la calidad de la muestra, e información técnica general sobre el proceso de beneficio.

En la quinta versión del Concurso Cacao de Oro se hará un reconocimiento a las organizaciones que hayan participado enviando su muestra, exaltando la labor realizada y el interés en participar del concurso. Para ello, del 24 al 28 de julio se realizarán 7 eventos de reconocimiento en cada una de las regiones donde fueron recepcionadas las muestras, allí se darán a conocer las muestras seleccionadas por los jurados, en la primera evaluación que corresponde a las características físicas, para pasar a la segunda fase del concurso.



4.4 Segunda evaluación y selección de finalistas: (del 14 al 18 de agosto del 2017)

Las muestras que hayan pasado el primer filtro en cada una de las 7 regiones serán sometidas a una evaluación sensorial a partir de licor de cacao de cada muestra.

A partir de la última semana **de agosto**, los 49 participantes que hayan llegado a esta segunda etapa, se les enviará el informe de la evaluación organoléptica, señalando los aspectos más relevantes sobre la calidad de la muestra e información técnica general sobre el proceso de beneficio.

El grupo de catadores realizará la preselección de las mejores 10 muestras, basada en el puntaje de la evaluación integral de la calidad, por su sabor y aroma. Las mejores 10 muestras de cacao serán las finalistas del concurso.

4.5 Evaluación final y premiación: (15 de septiembre del 2017).

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

En el evento, un jurado especializado realizará una cata a partir de los chocolates preparados de las muestras preseleccionadas. 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 **viernes 15 de septiembre del 2017**.

5. PREMIOS

Los 10 finalistas podrán participar del evento final de premiación, para lo cual EL COMITÉ ORGANIZADOR (en conjunto con los patrocinadores) financiará los gastos de hotel, transporte aéreo, alimentación y traslados aeropuerto- hotel durante su estancia en el evento. Cada organización previamente designará el representante que participará del evento y que en el caso de ser ganador del primer puesto, será quien viaje a París.

Los 10 finalistas con mejor puntaje en la evaluación recibirán un chocolate preparado a partir de la muestra enviada.

Las **mejores muestras de cacao** se presentarán durante el evento a las empresas chocolateras invitadas, para su retroalimentación y posibilidades de alianzas comerciales posteriores.

- Cacao de Bronce:** el tercer puesto, recibirá un equipo de postcosecha y un entrenamiento especializado en calidad y postcosecha.



- Cacao de Plata:** el segundo puesto, recibirá equipos de postcosecha y un entrenamiento especializado en procesos de postcosecha.
- Cacao de Oro:** El ganador del **primer lugar** podrá participar en el Salón del Chocolate de París 2017, para lo cual el Concurso financiará los siguientes gastos para un representante: transporte aéreo, alojamiento y alimentación durante su estancia en París (Francia), traslados aeropuerto – hotel.
- Cacao Platino:** Esta categoría busca destacar a las organizaciones ganadoras de años anteriores y que nuevamente están entre las finalistas. Es un reconocimiento especial por las muestras que presentan y que por su perfil sensorial se destacan entre las 10 finalistas.

Nota: Organizaciones ganadoras del primer lugar en años anteriores, solo participan en la CATEGORÍA PLATINO.

6. CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

Participación directa: La participación de organizaciones de productores, Consejos Comunitarios o Resguardos Indígenas tendrá un costo de **\$90.000 pesos**. 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, un Consejo Comunitario o un Resguardo Indígena formalmente constituido y que cuente con mínimo 15 productores asociados.
- Ser una organización formalmente constituida desde hace más de 1 año.
- La Cámara de Comercio debe tener una vigencia menor a un año.
- Ser una organización de segundo nivel o ser una comercializadora.
- No haber realizado la inscripción en el formato solicitado (Anexo 1).
- No haber cancelado el valor por la participación de \$90.000 pesos.
- Presentación de información falsa detectada en cualquier etapa del proceso.
- Muestras que no contengan la información solicitada en el Anexo 2 del presente documento.

7. AGENDA DEL EVENTO

El evento de clausura del Concurso es un día completo, se realizará en Bogotá y comprende las siguientes actividades:

- Conferencias en procesos para la calidad, desarrollo de la competitividad y mercado.
- Premiación del concurso.
- Apertura de la tercera versión de la feria especializada del sector La Casa del Chocolate.



8. CRONOGRAMA DE PLANIFICACIÓN DEL CONCURSO

9.

ACTIVIDADES	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre
Inscripción de las organizaciones	Del 02	Al 16			
Recepción de las muestras.	Del 15	Al 23			
Análisis físico primera fase.			10 al 14		
Eventos Regionales de Reconocimiento			24 al 29		
Divulgación de Resultados primera fase			Del 24	Al 01	
Análisis organoléptico, segunda fase.				14 al 18	
Divulgación de resultados y preseleccionados al concurso.				21 al 25	
Clausura del Concurso: agenda académica y premiación.					15

ANEXO 1. FORMATO DE INSCRIPCIÓN

Ficha de Inscripción	
DATOS ORGANIZACIÓN	ESPACIO PARA DILIGENCIAR
NOMBRE	
TIPO DE ORGANIZACIÓN (ASOCIACIÓN, COPERATIVA, RESGUARDO, O CONSEJO COMUNITARIO)	
NIT	
MUNICIPIO	
DEPARTAMENTO	
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	
DIRECCIÓN DE CONTACTO	
CORREO ELECTRÓNICO	
TELÉFONO O CELULAR DE CONTACTO	
ENVÍA COPIA DE LA CÁMARA DE COMERCIO O DOCUMENTO DE LA SECRETARÍA DE GOBIERNO (PARA ETNÍAS). (SI o NO)	
ENVÍA COPIA DEL DOCUMENTO DE IDENTIDAD DEL REPRESENTANTE LEGAL (SI o NO)	
TOTAL DE PRODUCTORES ASOCIADOS	
TOTAL DE HECTÁREAS ESTABLECIDAS	
% DE CLONES, CLONES REGIONALES, E HIBRÍDOS, DE LOS CULTIVOS (% de CADA UNO)	
TOTAL DE TONELADAS QUE LA ORGANIZACIÓN COMERCIALIZA MENSUALMENTE EN PROMEDIO	
TOTAL DE VENTAS POR CACAO EN GRANO EN EL AÑO 2016 (SEGÚN ESTADOS FINANCIEROS)	
SON PROVEEDORES DIRECTOS DE ALGUNA EMPRESA DE CHOCOLATES (si/no)	
¿ CUAL EMPRESA? (NOMBRE)	
TOTAL DE TONELADAS QUE VENDEN A ESTA EMPRESA AL AÑO	
TONELADAS DE CACAO QUE TIENEN DISPONIBILIDAD DE OFERTAR (SIN COMPROMISOS COMERCIALES PREVIAMENTE ADQUIRIDOS)	



ANEXO 2. FICHA PARA LA MUESTRA

FICHA PARA LA MUESTRA	
Nombre de la organización de productores:	
Descripción de la muestra: (calidad, certificación, tratamiento especial, ensayo de fermentación y secado, otros).	
Municipio y sector de donde se recolecta el cacao en baba: Municipio/vereda, corregimiento.	
Fecha de envío muestra:	
Fecha de recolección de cacao en baba:	
% de Clones, Clones regionales e Híbridos (% de CADA UNO EN LA MUESTRA)	
Nombre de la finca y vereda 1:	
Nombre y cédula del productor 1:	
Variedades de la finca 1:	
Nombre de la finca y vereda 2:	
Nombre y cédula del productor 2:	
Variedades de la finca 2:	
Nombre de la finca y vereda 3:	
Nombre y cédula del productor 3:	
Variedades de la finca 3:	
Nombre de la finca y vereda 4:	
Nombre y cédula del productor 4:	
Variedades de la finca 4:	
Nombre de la finca y vereda 5:	
Nombre y cédula del productor 5:	
Variedades de la finca 5:	
Equipo de fermentación: (Cajón, barril, saco etc.):	
Sistema de cajones: (si el equipo de fermentación es cajón señalar si es en escalera o lineal)	
Días de fermentación:	
Frecuencia de volteos (aclarar por cada día de fermentación el volteo):	
Herramienta para volteo: (remo, pala, balde, recogedor)	
Técnica volteo: (agitar, pasar de un cajón a otro)	
Técnica de secado: (piso, casa elba, invernadero, camillas, secador mecánico, paseras).	
Días de secado:	
Técnica para medir humedad final: (al tacto, medidor portátil, etc.)	
Persona responsable de la muestra (Nombre y celular)	

Si requiere más espacio incluir las filas que sean necesarias.

