**CACAO DE ORO DE COLOMBIA 2021**

**VIII Concurso Nacional de Cacao Fino y de Aroma para Organizaciones de Productores de Colombia**

**ANEXO 2. FICHA PARA LA MUESTRA DE ORGANIZACIONES**

|  |  |
| --- | --- |
| **FICHA PARA LA MUESTRA DE ORGANIZACIONES** | |
| **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/corregimiento/vereda |  |
| **Fecha de envío muestra:** |  |
| **Fecha de recolección de cacao en baba:** |  |
| **% de clones, % de 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 productor3:** |  |
| **Variedades de la finca 3:** |  |
| **La fermentación es realizada en**: (cajón, barril, saco, otro) |  |
| **Días de fermentación:** |  |
| **Frecuencia de volteos:** (días en que realiza los volteos) |  |
| **Herramienta para el volteo:** (remo, pala, balde, otro) |  |
| **Técnica de volteo:** (agitar, pasar de un cajón a otro) |  |
| **Días de secado:** |  |
| **Técnicas de secado:** (piso, casa elba, secador mecánico, paseras, otro) |  |
| **Técnica para medir la humedad final**: (al tacto, medidor portátil, otro) |  |
| **Tienen Certificaciones vigentes** (comercio justo, orgánico, UTZ, otra o ninguna) |  |
| **Pertenecen a un Grupo étnico:** (afrodescendiente, indígena, raizal, ron, otro o ninguno) |  |
| **La organización desarrolla procesos de producción sostenible** (negocios verdes, LBCS, otros o ninguna) |  |
| **¿En la junta directiva de la organización hay Mujeres?** |  |
| **Tienen registro del número de Asociadas Mujeres y/o Jóvenes en la organización?** |  |
| **Hay Mujeres que lideren el proceso de compra de cacao en baba, seco y/o comercialización en la Organización?** |  |
| **La organización tiene planes, programas, actividades o formaciones con enfoque de género y/o de jóvenes?** |  |
| **Quinen(es) lideran los procesos de cacao en la finca** (mujer, hombre, jóvenes, niños) |  |
| **Nombres y apellidos de la persona responsable de la muestra:** |  |
| **Celular de contacto de la persona responsable de la muestra:** |  |