

# Creando sistemas inclusivos y prácticos para el análisis sensorial del cacao

D. Contreras - ACOPAGRO - Peru  
Z. Saavedra - Equal Exchange - Peru  
J. Baumgartner - Equal Exchange - USA  
C. Liberati - Equal Exchange - USA

**TCHO**



**USAID**  
FROM THE AMERICAN PEOPLE



# Proyecto de Desarrollo de Cooperativas (CDP)

- ▷ USAID - Equal Exchange - TCHO
- ▷ 2010-2017
- ▷ Perú, Ecuador, R. Dominicana, Colombia
- ▷ Cacao, Café, Banano
- ▷ Productividad, capitalización y **calidad**

# El equipo del proyecto CDP



**USAID**  
FROM THE AMERICAN PEOPLE



**TCHO**

# Contexto

- ▷ Situación inicial: Receptores de instrucciones de los clientes sobre la calidad de los granos
- ▷ Sólo análisis físico y no análisis sensorial
- ▷ Necesidad de crear un lenguaje común de calidad
- ▷ Creciente interés del mercado en cacao con sabores diferenciados



## Visión del Proyecto CDP en Calidad:

- Dejar las cooperativas con **sistemas, herramientas y protocolos** de calidad que los apoyan para innovar y llegar a otros niveles del mercado.
- Incrementar el **porcentaje del mercado de productos terminados o semi-terminados** producidos por las cooperativas de cacao.
- Asegurar que la industria del cacao de calidad esté encaminado en adoptar **estándares de evaluación sensorial**

# NUESTRO PROCESO COLABORATIVO

Laboratorios  
de sabor

Validación de  
materiales/  
herramientas



Intercambios  
y capacitación

Reuniones  
virtuales

# ¿Qué hemos hecho?

## Análisis sensorial del cacao

Ficha de análisis sensorial e instructivo

## Muestra de licor de cacao

Protocolo de preparación

## Capacitación a catadores de cacao

Guía de facilitadores



**ANÁLISIS SENSORIAL  
DE CACAO**  
Ficha de Catación

MUESTRA \_\_\_\_\_

CATADOR \_\_\_\_\_

FECHA \_\_\_\_\_

CATEGORIAS		INTENSIDAD	DESCRITORES	CALIDAD (0-10)	PUNTAJE
Aroma		0 1 2 3 4 5			X1 =
Acidez		0 1 2 3 4 5			X1 =
Amargor	INTENSIDAD 0 a 2.5: > 5 en calidad 2.5 a 5: < 5 en calidad	0 1 2 3 4 5			X1 =
Astringencia		0 1 2 3 4 5			X1 =
Defectos		0 1 2 3 4 5			X2 =
Sabor	Cocoa/Cacao	0 1 2 3 4 5		[ ]	X2 =
	Dulce	0 1 2 3 4 5			
	Nuez	0 1 2 3 4 5			
	Frutas secas	0 1 2 3 4 5			
	Frutas frescas	0 1 2 3 4 5			
	Floral	0 1 2 3 4 5			
	Especies	0 1 2 3 4 5			
	Otros	0 1 2 3 4 5			
Pos gusto		0 1 2 3 4 5			X1 =
COMENTARIOS:			PUNTOS DE CATADOR		X1 =
				<b>PUNTAJE FINAL</b>	

### ESCALA DE INTENSIDAD



### ESCALA DE CALIDAD



### TIPS PARA EVALUAR CALIDAD EN DEFECTOS

**Nombrar el defecto:**  
Una reducción de puntos en calidad debe ser justificado en Descriptores.

**Relación inversa:**  
Entre más intenso el sabor defectuoso, se reduce el puntaje en calidad.



Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual. No se permite un uso comercial de la obra ni de las posibles obras derivadas, la distribución de las cuales se debe hacer con una licencia igual a la que regula la obra original. Proyecto de Desarrollo de Cooperativas USAID-Equal Exchange-TCHO, Versión 2017.

# Impactos

Dato	2010	2017
Catación de licor	No	Sí
# de intercambios en catación	0	11
# laboratorios de sabor	3	35+
# muestras de licor analizados	25	2,941
\$ premios de calidad	\$0	\$2,323,189
# cooperativas con producción de semi/ terminados	1	4



# Conclusiones

- ▷ Un sistema **INCLUSIVO** que incorpore la perspectiva tanto del productor como el chocolatero.
- ▷ Un sistema que permite integrarse con otras metodologías
- ▷ Un modelo que permite que las cooperativas y/o productores conozcan su producto, mejoren sus procesos y así puedan realizar negociaciones con precios diferenciados



# ¿Preguntas?

[cacaoquality@gmail.com](mailto:cacaoquality@gmail.com)

D. Contreras - ACOPAGRO - Peru  
Z. Saavedra - Equal Exchange - Peru  
J. Baumgartner - Equal Exchange - USA  
C. Liberati - Equal Exchange - USA