

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		<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5			X 1 =
Acidez		<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5			X 1 =
Amargor	INTENSIDAD 0 a 2.5: > 5 en calidad 2.5 a 5: < 5 en calidad	<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5			X 1 =
Astringencia		<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5			X 1 =
Defectos		<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5			X 2 =
Sabor	Cocoa/Cacao	<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5		x 2 =	
	Dulce	<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5			
	Nuez	<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5			
	Frutas secas	<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5			
	Frutas frescas	<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5			
	Floral	<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5			
	Esppecies	<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5			
	Otros	<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5			
Pos gusto		<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5			X 1 =
COMENTARIOS:			PUNTOS DE CATADOR		X 1 =
				PUNTAJE FINAL	

ESCALA DE INTENSIDAD

0	1	2	3	4	5
Ausente	Apenas detectable	Presente	Caracteriza la muestra	Dominante	Extremo

ESCALA DE CALIDAD

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Pésimo	Malo		Regular		Bueno		Excelente			

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

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