



III CONCURSO NACIONAL DE CACAO FINO Y DE AROMA EDICIÓN 2019

Formulario de Datos del Concursante y de la Muestra

A. DATOS DEL CONCURSANTE			
Productor independiente <input type="checkbox"/>	Organización de productores <input type="checkbox"/>		
Empresa comercializadora <input type="checkbox"/>	Institución de producción e investigación <input type="checkbox"/>		
Nombre del concursante:			
B. DATOS DEL CONTACTO			
Nombres completo:		Nº de Identidad:	
Propietario <input type="checkbox"/>	Cargo:		
Dirección	Departamento:		Municipio:
	Región:		Comunidad:
	Otros datos:		
Teléfonos	1)	2)	3)
Dirección de correo electrónico 1:			
Dirección de correo electrónico 2:			

C. IDENTIFICACION DE LA MUESTRA			
Muestra N°	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>
Tipo de muestra	Comercial <input type="checkbox"/>		Experimental <input type="checkbox"/>

D. DESCRIPCION DE LA FINCA Y LAS PRACTICAS DEL CULTIVO			
Ubicación de la parcela	Departamento:		Municipio:
	Comunidad:		
Coord./ GPS Finca Referencia	Latitud:		Longitud:
	Nombre de la Finca o Parcela (si lo tiene):		
Parcela	Área (ha):	Edad (años):	Productividad kg/ha:
Terreno	plano <input type="checkbox"/>	Ladera <input type="checkbox"/>	msnm (aprox.):
Clima	Inicio del periodo seco (mes del año):		
	Final del periodo seco (mes del año):		
Variedades o Clones	Origen genético dominante		Forastero <input type="checkbox"/>
			Criollo <input type="checkbox"/>
			Trinitario <input type="checkbox"/>
			Otro <input type="checkbox"/>
Si es experimental cruce		Madre:	Padre:
Si es muestra experimental describa el origen genético:			
Plantación por	Semilla <input type="checkbox"/>	Injerto <input type="checkbox"/>	Otro <input type="checkbox"/>
Tipo de injerto	púa superior <input type="checkbox"/>	parche yema lateral <input type="checkbox"/>	Renovación/copa <input type="checkbox"/>
Patrón o Porta injerto utilizado:			
Tipo de prácticas de cultivo	Manejo tradicional <input type="checkbox"/>	Sistema agroforestal <input type="checkbox"/>	
	Plantación pura <input type="checkbox"/>	Otro: <input type="checkbox"/>	
Tipo de certificación	Ninguna <input type="checkbox"/>	Rainforest Alliance <input type="checkbox"/>	Comercio Justo <input type="checkbox"/>
	Orgánica <input type="checkbox"/>	UTZ <input type="checkbox"/>	Otro <input type="checkbox"/>
¿Usa Fertilizantes?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	¿Qué?:
¿Usa Plagicidas?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	¿Qué?:
Árboles de sombra	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	¿Cuál?:

E. INFORMACIONES SOBRE LA FERMENTACIÓN DE LA MUESTRA		
Método de Fermentación	Cajón de Madera <input type="checkbox"/>	Sacos de polipropileno <input type="checkbox"/>
	Bandeja Rohan <input type="checkbox"/>	Montones y canastas <input type="checkbox"/>
	Otro, <input type="checkbox"/> especifique:	
Lugar de la Fermentación	Parcela <input type="checkbox"/>	Casa de habitación <input type="checkbox"/>
	Centro de Acopio <input type="checkbox"/>	Estación experimental <input type="checkbox"/>
	Microcentro <input type="checkbox"/>	Otro <input type="checkbox"/> especifique:
Tiempo entre la cosecha y el partido de las mazorcas		Días: <input type="text"/>
¿Pre-secado en baba fresca antes de la fermentación?		Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
Peso de cacao (granos húmedos) fermentado de la muestra		Kg: <input type="text"/>
¿Cuándo fue fermentada la muestra?		Mes/año: <input type="text"/>
Duración de la fermentación		Horas: <input type="text"/>
Peso estimado de la masa de fermentación (granos húmedos) por cajón, bandeja, saco, montón o canasta		Kg: <input type="text"/>
Tiempo desde el inicio de la fermentación a la primera remoción		Horas: <input type="text"/>
Número de volteos totales durante la fermentación		Nº vueltas: <input type="text"/>
Frecuencia de los volteos "Intervalos de remoción"	¿Cada cuántas horas?	Nº horas: <input type="text"/>
	¿Por cuántos días?	Días: <input type="text"/>
Temperatura promedio del cacao en baba durante la fermentación		°C <input type="text"/>
¿Hubo alguna adición de material saborizante, pulpa o jugo de fruta durante la fermentación?		Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
Para muestra experimental por micro-fermentación	Baba fresca colocada en las redes	Kg: <input type="text"/>
	masa total	Kg: <input type="text"/>

F. INFORMACIONES SOBRE EL SECADO DE LA MUESTRA

¿Cuándo fue secada la muestra?

Mes/año:

¿Cuál fue la duración total del proceso de secado

Días:

Describa el (los) método(s) de secado que se aplicaron a esta muestra:

¿Cómo normalmente aplicado en la región?

Sí

No

Si no, ¿cuál es la diferencia principal?:

Métodos de secado aplicados a la muestra

Pre-secado

Secado solar directo

secado solar cubierto

secado artificial

Sistema de Pre-secado

Tiempo de duración del proceso

Horas/día:

Días:

Espesor de la capa

cm:

Tipo material bajo el grano

Describa:

Sistema de secado solar directo

Tiempo de duración del proceso

Horas/día:

Días:

Espesor de la capa

cm:

Tipo material bajo el grano

Describa:

Sistema de solar cubierto

Tiempo de duración del proceso

Horas/día:

Días:

Espesor de la capa

cm:

Tipo material bajo el grano

Describa:

Sistema de artificial	Forma de movimiento del aire	Mecánico <input type="checkbox"/>	Forzado <input type="checkbox"/>	
	Temperatura Promedio de secado	°C:		
	Tiempo de duración del proceso	Horas/día:	Días:	
	Espesor de la capa	Cm:		
	Tipo material bajo el grano			
	Tipo Secador: Bandeja y fuego <input type="checkbox"/>	Tipo Samoa <input type="checkbox"/>	Otro <input type="checkbox"/>	
	Fuente de calor: Madera <input type="checkbox"/>	Calor residual <input type="checkbox"/>	Gas <input type="checkbox"/>	Gasolina <input type="checkbox"/>
Describa:				

G. EVALUACIÓN DE LA CALIDAD FÍSICA DE LA MUESTRA DE CACAO Y ALMACENAMIENTO

¿Fue realizada una prueba de corte?	Sí <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Peso de la Muestra	Kg	
Peso de 100 granos	Gr	
Porcentaje de Humedad en grano seco	%	
Número de granos con moho en 100 granos	Nº	
Número de granos con daño de insecto o germinados en 100	Nº	
Número de granos pasa o doble	Nº	
Número de granos bien fermentados de 100 granos	Nº	
Número de granos sobre fermentados de 100 granos	Nº	
Porcentaje de granos pizarrosos	%	
Porcentaje de granos púrpura/no fermentados	%	
Porcentaje granos púrpura-marrones/semi-fermentados	%	
Porcentaje de granos marrones	%	
Temperatura del sitio de almacenamiento de la muestra	°C	
Humedad relativa del sitio de almacenamiento de la muestra	%	
¿Se llevó a cabo algún control de plagas?	Sí <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>