



**LISTA DE CHEQUEO PARA EL SEGUIMIENTO Y CONTROL EN LA
COSECHA DE CACAO**

**Para PRODUCTORES
Y
PERSONAL DE CENTROS DE BENEFICIO Y ACOPIO**

Nº	ACTIVIDAD	SUB-ACTIVIDAD	LABOR	PRODUCTOR	
2	COSECHA	COLECTA		✓	
			Cosechar las mazorcas cada 15 días o según el requerimiento del cultivo	✓	
			Recolectar las mazorcas en sacos, lonas, canastillas, carretillas limpias y en buen estado	✓	
			Clasifique las mazorcas sanas, enfermas y según la variedad	✓	
			Realice montones o lotes según la clasificación de las mazorcas en un terreno plano, seguro, limpio y cómodo	✓	
		HERRAMIENTAS	Utilice herramientas adecuadas y limpias (tijeras manual, aérea, horquilla o media luna, carretilla)	✓	
			Tenga el cuidado de no dañar el cojín floral cuando corte la mazorca	✓	
			El machete y serrucho se puede utilizar en otras labores pero no para cortar mazorcas.	✓	
			Utilice hipoclorito al 10% en agua o limón para desinfectar las herramientas	✓	
			Los trabajadores deben utilizar elementos protección personal (ropa, botas, guantes, gafas)	✓	
		3	PARTIDA Y DESGRANADA DE MAZORCAS	Ubíquese en un lugar plano, seco, seguro y cómodo	✓
				Utilice Angulo metálico, mazo de madera, machete sin corte para la apertura o abierta de la mazorca	✓
Utilice guantes para desgranar la mazorca	✓				
La placenta debe quedar en la cascara	✓				
Realizar compostaje con las cascara	✓				
Deposite los granos en los recipientes según su clasificación	✓				
Etiquetar e identificar los recipientes o sacos	✓				
Traslade el cacao en baba el mismo día hacia el sitio de fermento	✓				
Llevar registros de las actividades (Peso, jornales, etc.)	✓				

LISTA DE CHEQUEO PARA EL SEGUIMIENTO Y CONTROL EN LA RECEPCION DE CACAO					
Nº	ACTIVIDAD	SUB-ACTIVIDAD	LABOR	RESPONSABLE	
				PRODUCTOR	ADMINISTRADOR CENTRAL BENEFICIO
1		RECEPCION	El productor o el administrador definen con anterioridad la fecha de recolección.	✓	✓
			Al momento de recibir el cacao este debe venir empacado en bolsa plástica y costales o en recipientes plásticos limpios	✓	✓
			Debe venir clasificado por variedad, igualmente los granos sanos y enfermos por separado	✓	
			Los costales deben tener el código de la finca	✓	
			Pesar el cacao (Kg)	✓	✓
			Confirmar precio del kg cacao según su calidad en la central de beneficio	✓	
2	RECEPCION	CONFORMACION DE LOTES	Conformación de lotes teniendo en cuenta el núcleo o corregimiento, la variedad y la calidad del cacao fresco	✓	✓
			Conformar lotes por el contenido de azúcar en la pulpa, es decir procesar por separado los granos de cacao de CCN 51, los criollos o mezcla de clones	✓	✓
			El presecado o escurrido es una actividad opcional en la finca o la central de beneficio	✓	✓
			Solicitar el recibo de pago y el dinero por la venta del cacao fresco en la central de beneficio	✓	
			Recoger y limpiar las bolsas, empaques, recipientes plásticos para el siguiente proceso	✓	

LISTA DE CHEQUEO PARA EL SEGUIMIENTO Y CONTROL EN LA FERMENTACION DE CACAO					
Nº	ACTIVIDAD	SUB-ACTIVIDAD	LABOR	RESPONSABLE	
				PRODUCTOR	ADMINISTRADOR CENTRAL BENEFICIO
1	FERMENTACIÓN	LLENADO DE CAJONES, MEDICIÓN DE TEMPERATURA, VOLTEOS, REGISTRO DE INFORMACION	El área de fermentación debe ser limpia, segura y encerrada para evitar las corrientes de aire y cambios bruscos de temperatura.	✓	✓
			Mantener limpios, codificados y en buen estado los cajones de fermentación	✓	✓
			Deposite el cacao fresco en los cajones según su clasificación, ya sea por núcleo, variedad, contenido de azúcar o granos enfermos o dañados y protocolo asignado.	✓	✓
			Adecue los cajones fermentadores de acuerdo a su necesidad y a los volúmenes de producción de su finca o central de beneficio.		
			Nunca adicione sustancias o elementos extraños en la masa de cacao (Agua, residuos, cascara, aditivos, etc.) que puedan afectar su calidad.	✓	✓
			La masa de cacao debe quedar totalmente cubierta con sacos limpios de fique o lonas para conservar la temperatura y la entrada de animales.	✓	✓
			No mezcle masa de cacao de diferentes días para no afectar la calidad del grano.	✓	✓
			Aprenda a diferenciar la fase Anaerobia y la Aerobia	✓	✓
			Medir la temperatura de la masa con el termómetro diariamente, mínimo 30°C y máximo 45 a 50°C.	✓	✓
			Realizar los volteos de la masa de cacao siempre a la misma hora o cuando sea necesario y utilizar remos de madera	✓	✓
			Recuerde dividir la masa de cacao en 4 partes al momento del volteo al siguiente cajón	✓	✓
			Monitoree la masa de cacao y realice esporádicamente corte del grano para medir visualmente el grado de fermentación.	✓	✓
			Utilice elementos de protección como guantes, caretas y gafas para protegerse de los vapores que puedan afectar su salud.	✓	✓
Diligenciar los formatos y registrar información del proceso, para su evaluación y análisis.	✓	✓			

LISTA DE CHEQUEO PARA EL SEGUIMIENTO Y CONTROL EN EL SECADO DE CACAO					
Nº	ACTIVIDAD	SUB-ACTIVIDAD	LABOR	RESPONSABLE	
				PRODUCTOR	ADMINISTRADOR CENTRAL BENEFICIO
1	SECADO	SECADO NATURAL Y ARTIFICIAL	Recuerde que Durante el secado termina la oxidacion y transformacion de los polifenoles, Se eliminan los acidos aceticos, se da el cambio de color café de la almendra, Se originan las caracteriticas organolepticas - Los sabores del cacao.	✓	✓
			Cuando realice el secado natural, tenga en cuenta el dia, las horas de secado y la frecuencia de volteos.	✓	✓
			Los primeros 3 dias se recomiendan maximo 3 a 4 horas de sol y volteos cada 30 minutos y los siguientes dias cada 60 a 90 minutos.	✓	✓
			Amontone o haga microlotes cuando no este secando los granos.	✓	✓
			Utilice palas o rastrillos de madera para realizar la remocion del grano.	✓	✓
			Cuando utilice el secado natural o artificial, tenga la precaucion de no acelerar el proceso de secado, para no dañar la calidad del grano.	✓	✓
			Evite que los granos de cacao tanto en la marquesina como en el silo, se contaminen con sustancias extrañas que puedan dañar la calidad del grano.	✓	✓
			Medir y determinar La humedad optima del grano seco de cacao, la cual debe ser de 7%	✓	✓
			2		CLASIFICACION Y LIMPIEZA
Separe y pese el grano de cacao de acuerdo a la clasificacion realizada (Especial, premium, corriente y pasilla).	✓	✓			
Lleve registro de los procesos, para su evaluacion y analisis	✓	✓			

LISTA DE CHEQUEO PARA EL SEGUIMIENTO Y CONTROL EN EL EMPACADO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE CACAO						
Nº	ACTIVIDAD	SUB- ACTIVIDAD	LABOR	RESPONSABLE		
				PRODUCTOR	ADMINISTRADOR CENTRAL BENEFICIO	T/PORTADOR
1	EMPAQUE	EMPACAR, ALMACENAR Y TRANSPORTAR	Empaque el grano seco de cacao en bolsas plásticas y sacos de fique limpios, con un peso máximo de 50 kg.	✓	✓	
			Etiquetar y codificar cada uno de los sacos de acuerdo al tipo de lotes o clasificación realizada.	✓	✓	
			Almacenar sobre estibas en un lugar fresco, seco, seguro, limpio y libre de animales.	✓	✓	
			No almacenar con sustancias o productos contaminantes.	✓	✓	
			Transportar en vehículos idóneos y evitar el pisoteo de animales o personas y mezclas con sustancias contaminantes.			✓
			Realizar prueba de laboratorio de calidad al grano de cacao – Evaluación física, sensorial y cadmio.	✓	✓	
			Llevar registros de las actividades y posterior análisis y seguimiento de la información.	✓	✓	
			Haga un buen uso del recurso económico adquirido por la venta de su producto, invierta en su unidad productiva y en el mejoramiento de la calidad de vida de su familia.	✓	✓	