

PROTOCOLOS PARA PROCESOS DE COSECHA Y POS-COSECHA



RECEPCIÓN DE CACAO EN BABA



Objetivo General:	Objetivos específicos:
 Diseñar e implementar Protocolo para un adecuado manejo en la recepción de cacao en baba y sistema de trazabilidad en fincas y centrales de beneficio para cacaos especiales.	 Coordinar las actividades para la recepción y conformación de lotes del cacao en baba en las fincas y los centros de beneficio.  Registrar información en los formatos establecidos para el desarrollo adecuado de las operaciones.  Evaluar y ajustar permanentemente los procesos hasta lograr su estandarización y su aplicabilidad de acuerdo a los requerimientos del mercado.

Tabla de contenido

RECEPCIÓN DE CACAO EN BABA	3
1. Presecado/escurrido	3
2. Conformación de lotes.....	4
2.1. Parámetros para la conformación del lote de cacao en baba.....	4
Resumen y lista de chequeo proceso recepción cacao en baba	5
Bibliografía.....	6

RECEPCIÓN DE CACAO EN BABA

El cacao en baba que es transportado desde las plantaciones directamente hasta las fincas o a la central de beneficio, debe venir debidamente empacado en sacos de fique u lonas y con bolsa plástica o en recipientes plástico, etiquetado y sellado para que el administrador o la persona encargada, verifique el código de finca, código proveedor, la calidad (1-4), peso (kg), valor unitario, valor total de los kg del producto.



Empacado, transporte, etiquetado y recepción cacao baba en la finca o central de beneficio (1) (2)

Seguidamente se procede al diligenciamiento de los formatos, recibos u información para continuar el proceso y se hará las diferentes recomendaciones de mejora a que haya lugar para que sean posteriormente corregidas por parte del productor.

El cacao en baba, se organizara por lotes y se deposita en los diferentes cajones los cuales están debidamente identificados o numerados para iniciar el proceso de fermentación.

1. Presecado/escurrido

El cacao pasa a una zona de pre escurrido y es cambiado de empaque a sacos de malla plástica para mejorar el drenaje de los líquidos.

- ✓ Se escurre en estivas de madera o malla plástica
- ✓ El piso tiene un desnivel para recoger los líquidos
- ✓ Se da pre escurrido por 24 o 36 horas - 1 día y medio
- ✓ Se realiza movimientos a los sacos para que el escurrido sea más efectivo

Si se desea aprovechar los líquidos (mieles) del cacao, se adecua la infraestructura para su recolección en recipientes limpios, ya posteriormente se define que tratamiento o proceso se va implementar para generar subproducto para su comercialización, pero en este caso es algo opcional dentro de la central de beneficio.

El tema del pre escurrido, es una labor opcional o sujeta a revisión o ajustes, ya que se puede obviar y enviar directamente la masa de cacao recepcionado a los cajones

fermentadores, los cuales se adecuan con suficientes orificios de salida en el fondo del cajón y esto permite un escurrido eficiente para iniciar el proceso de fermentación. (1)

Tab 1: Formato para la recepción cacao en baba en la finca o central de beneficio. (1) (3)

FORMATO PARA LA RECEPCION DE CACAO EN BABA (2) EN CENTRALES DE BENEFICIO									
N°	FECHA	CODIGO PUNTO COMPRA	CODIGO FINCA	CODIGO PROVEEDOR	CALIDAD (1-4)	KG CACAO	VALOR KG	VALOR TOTAL	OBSERVACIONES
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
Firma Responsable: _____									

2. Conformación de lotes

Teniendo en cuenta que en la finca y en la central de beneficio, se realizara el proceso de fermentación, es importante la implementación de un adecuado protocolo, que garantice la trazabilidad del producto e igualmente cumpla con los parámetros técnicos de acuerdo a la calidad o características de los lotes de cacao en baba, por lo anterior se definieron los siguientes variables:



Recepción y conformación de lotes cacao baba para iniciar fermentación. (1) (3)

2.1. Parámetros para la conformación del lote de cacao en baba

-  **Calidad 1:** Fermentación para cacao en baba, con material vegetal clonado y mezclas homogéneas con niveles de azúcar (grados brix) similares.
-  **Calidad 2:** Fermentación para cacao en baba, con un solo material vegetal por su alto contenido de azúcar (grados brix) – CCN 51.
-  **Calidad 3:** Fermentación para cacao en baba, para materiales vegetales criollos, híbridos y regionales.

 **Calidad 4:** Fermentación para cacao en baba, para granos afectados por daños mecánicos, plagas, enfermedades, y contaminado por otras sustancias. (1) (3)

Tab 2: Formato para la conformación de lotes cacao baba en la central beneficio (1) (3)

FORMATO PARA LA CONFORMACION DE LOTES CACAO EN BABA (2) EN CENTRALES DE BENEFICIO							
Nº	FECHA	CODIGO NUCLEO	CACAO BABA (2)	CALIDAD (1-4)	CODIGO LOTE	KG CACAO	CODIGO PROTOCOLO/ TRATAMIENTO
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

Tab 3: Formato unificado para la recepción y conformación de lotes de cacao en baba en la central de beneficio. (1) (3)

3. TRAZABILIDAD - COMPRA CACAO EN BABA										
RECIBO					CONFORMACION LOTES					
CODIGO PUNTO COMPRA	CODIGO FINCA	CODIGO PROVEEDOR	CALIDAD (1-4)	KG CACAO	CODIGO NUCLEO	CACAO BABA (2)	CALIDAD (1-4)	CONSECUTIVO LOTE	CODIGO NUEVO LOTE	KG CACAO

Resumen y lista de chequeo proceso recepción cacao en baba

1. Recepción

- 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. Conformación de lotes de cacao fresco

- Conformación de lotes teniendo en cuenta el nucleo 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 plásticas para el siguiente proceso.

Bibliografía

1. **Swisscontact, Colombia Productiva.** *Swisscontact, Colombia Productiva -.*
Implementacion sistema de trazabilidad cacao.
2. **Aprocasur, Asociacion de productores de cacao -.** *Centrales de beneficio cacao.*
3. **Ojeda, Yeison.** *Implementacion sistema trazabilidad cacao.*