

PROTOCOLO BENEFICIO Y CALIDAD CACAO ESPECIAL.

Descripción General

Este método busca crear un impacto positivo en el sector cacaotero del Municipio de San Jacinto, de tal manera que retomen el interés por su producto mejorando las prácticas de cosecha y beneficio del cacao y el producto se trate como materia prima del mejor alimento del mundo.

DESARROLLO DEL PROTOCOLO

Cosecha: Conjunto de frutos de un cultivo que están disponibles y aptos para su aprovechamiento.

Para desempeñar esta tarea es necesario:

Reconocer los tamaños, formas y colores, de las mazorcas de cada variedad; el color determina el grado de madurez de los frutos.

Conocer las variables climáticas, estas determinan en gran parte los periodos de recolección. Los cuales no deben sobrepasar los 15 días.

Utilizar eficientemente las herramientas evitando heridas a los operarios y a los arboles de cacao.



En cuanto sea posible la mayor parte de la cosecha debe hacerse con tijera de mano.

Hacer montones sectorizados de fruta cosechada para evitar el cargue inoficioso de material de desecho y aumentar proliferación de enfermedades por saturación de lixiviados. Con esta práctica se distribuye eficientemente los desechos, favoreciendo el desarrollo y proliferación natural del polinizador y reciclaje de nutrientes.

Partida de Mazorcas y separación de Almendras:

Hace referencia a la abertura de las mazorcas para la extracción de su fruto o almendras. Es la parte del beneficio donde hay más posibilidades de lesiones a operarios y deterioro de almendras por heridas causadas con las herramientas utilizadas en el proceso.

Partida de Mazorcas- Para desempeñar esta labor es necesario:

Reconocer el estado sanitario de las mismas para realizar la separación de las mazorcas sanas de las afectadas por plagas o enfermedades y determinar que método de partida utilizamos.

Contar con una capora "machete pequeño" o un picador triangular.

Tener habilidad y destreza para manipular esta herramienta; si no se cuenta con esta capacidad es muy factible que el operario se hiera o cause heridas en las Almendras, deteriorando su estructura y el normal desarrollo de su fermentación.

Se debe contar con un plástico limpio para arrojar las mazorcas partidas evitando el contacto directo con el suelo y minimizar el riesgo de contaminación de las almendras con tierra.

Este operario en el momento mismo de la partida debe ir colocándolas en montones aparte las mazorcas según su sanidad, esto ahorrara tiempo siendo más eficiente la separación de las almendras sanas de las enfermas,



Separación o Extracción de Almendras-

Para desempeñar esta labor el operario necesita:

Reconocer el estado sanitario de las almendras, por si en algún caso el picador se equivocó de montón.

Contar con recipientes limpios y libres de olores o productos contaminantes.

Poseer guantes plásticos limpios ajustados a su medida, esto evita que las partículas de corteza penetren por entre sus uñas y su rendimiento se vea afectado por el malestar que causa esta afección.

Extraer totalmente las almendras de las mazorcas.

Evitar al máximo que las que las almendras queden adheridas a sus placentas o que estas se depositen consiente o inconscientemente en el recipiente con las almendras.



Hacer bultos o paquetes de fácil manejo

Anudar correctamente estos bultos o paquetes para que no se causen regueros o dispersión de almendras.

Colocar estos bultos o paquetes en sitios seguros y cubiertos para su transporte al beneficiadero.

TRANSPORTE: Hace referencia al traslado de las almendras a sus beneficiaderos o centro de acopio.

Para todos los casos, los vehículos o cualquier medio o elemento que se utilice para el transporte de cacao fresco o seco debe estar libre de presencia o residuos de productos tóxicos, Químicos, combustibles y/o lubricantes. En general de cualquier otro elemento que pueda alterar su condición normal.

