

Manual práctico de campo

Cosecha y
Poscosecha de

CACAO ✓

para el pequeño productor/a



UNIÓN EUROPEA



Asociación de Organizaciones
de Los Cuchumatanes

Proyecto de Fortalecimiento Empresarial y Comercial
de pequeñas organizaciones de productores de la Sierra de
Los Cuchumatanes, Sierra de las Minas y Bocas del Polochic

Manual práctico de campo

Cosecha y
Poscosecha de

CACAO

para el pequeño productor/a



UNIÓN EUROPEA

La presente publicación ha sido elaborada con el apoyo financiero de la Unión Europea. Su contenido es responsabilidad exclusiva de ASOCUCH y no necesariamente refleja los puntos de vista de la Unión Europea.

Redacción de contenidos

Personal técnico de:

- ✓ **ASOCUCH** (*Asociación de Organizaciones de los Cuchumatanes*)
- ✓ **FDN** (*Fundación Defensores de la Naturaleza de la Reserva de Biosfera de la Sierra de Las Minas, RBSM*)
- ✓ **APODIP** (*Asociación de Productores Orgánicos para el Desarrollo Integral del Polochic*)
- ✓ y pequeños productores/as de cacao de Sierra de las Minas y Bocas del Polochic.

Diseño y diagramación

- ✓ Estudio de Diseño y Consultorías El Ático: www.elaticogt.com

El **Manual Práctico de Campo Cosecha y Poscosecha de CACAO**, está orientado para el pequeño productor/a como una **guía en el fortalecimiento de conocimientos, habilidades y destrezas en el proceso de beneficiado de grano de cacao** de calidad, para su comercialización que demanda el mercado nacional e internacional.



Tabla de

CONTENIDOS

Pasos a seguir para obtener un buen cacao	4
Cosecha y poscosecha	5

1.

COSECHA DEL CACAO

Buenas prácticas de cosecha	6
Desgrane de la mazorca	9

2.

POSCOSECHA DEL CACAO

Acopio del cacao en baba	10
Pasos para lograr una buena fermentación	11
Secado del cacao	13
Clasificación y selección del cacao	15
Prueba de corte del grano en guillotina	17
Empaque del cacao	18
Almacenamiento del cacao	18
Cuidados de bodega	19

¡Bienvenidos!

En el siguiente Manual Práctico de Campo aprenderá paso a paso de cómo realizar la COSECHA Y POSCOSECHA DE CACAO, sin dañar la calidad del grano

Pasos a seguir

para obtener un

BUEN CACAO

1

CORTE DE MAZORCA



2

QUIEBRE Y DESGRANE



3

FERMENTADO



4

SECADO



6

ALMACENADO



5

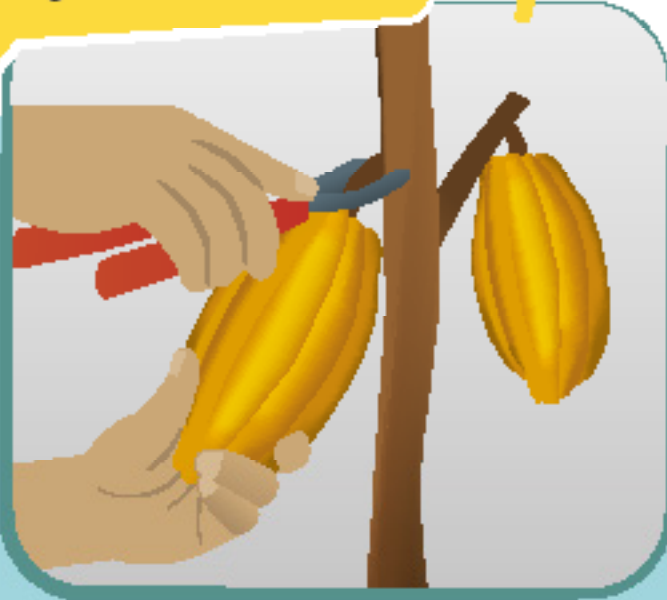
SELECCIÓN Y CLASIFICACIÓN



Cosecha y poscosecha

Cosecha

1



Con una buena cosecha de mazorcas, obtendremos granos limpios y sanos



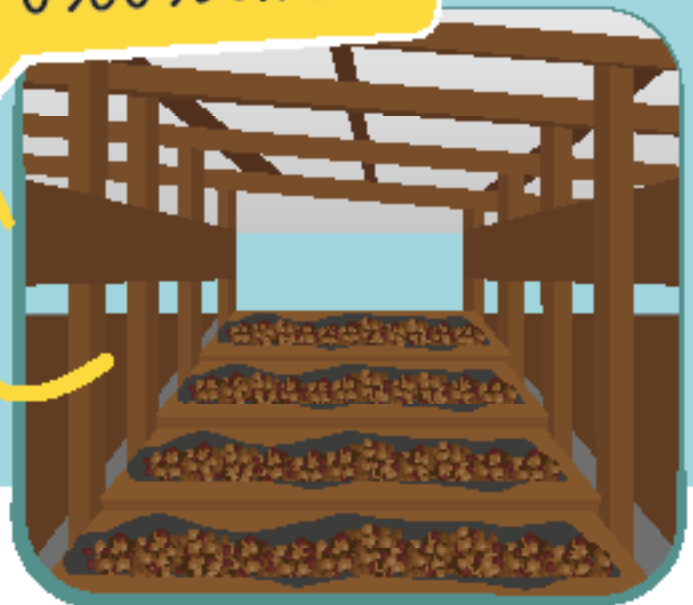
CACAO

Un buen fermentado, secado y almacenado nos dará un

BUEN CACAO

Poscosecha

2



I.

Cosecha

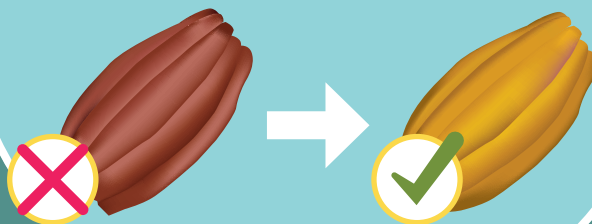
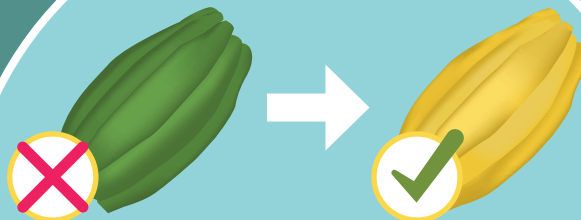
Buenas prácticas de cosecha

- ✓ Realizar el corte de la mazorca cuando tenga el color amarillo o naranja
- ✓ Cada 7 o 15 días de acuerdo a su madurez
- ✗ No corte mazorcas que no estén maduras

A.

Identificar una mazorca madura de Cacao

Verde a amarillo

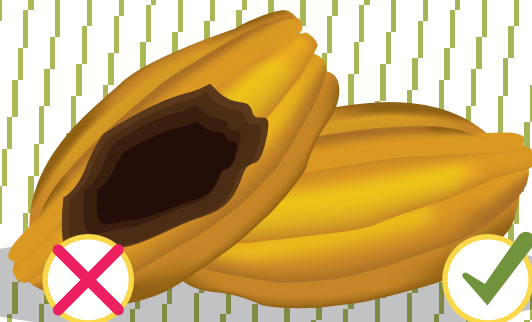


Rojo a Naranja

¿Cómo identifico una mazorca madura de otra inmadura?



Elimina mazorcas enfermas y picadas



B. Formas de cortar la mazorca



Cortar la mazorca con tijera



Las más altas con cuchilla o gabilán



No jalar o retorcer la mazorca, daña las demás flores

Recomendaciones



Coseche la mazorca sin cortar el tronquito



No corte la mazorca con machete



Clasifique la mazorca



C. Quiebre de la mazorca



Distintas formas de quebrar la mazorca sin perjudicar el grano en baba



1. Con un mazo de madera



2. Con una tabla con cuchilla



3. Sobre un burro de madera



El quiebre de mazorcas debe ser el mismo día de su corte, y de acuerdo al tamaño, color y variedad

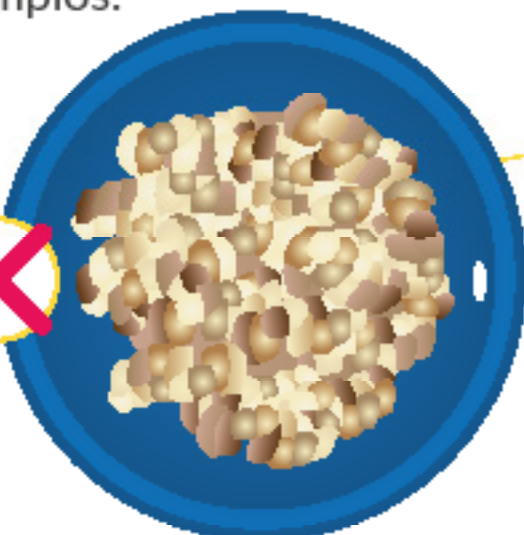
Desgrane de la mazorca



Forma correcta
de extraer las semillas,
separándolas del
corazón.

A. Separar granos sanos y dañados

Granos dañados, enfermos, con basura, no maduros y sobre fermentados, colocarlos en otros recipientes limpios.



Granos sanos, limpios y con una buena baba
colocarlos en cubetas o sacos limpios.

2.

Poscosecha

Acopio del cacao en baba

A. ¿Cómo se debe entregar el cacao en baba?



- ✓ Traslade en cubetas o costales limpios evitando el contacto con basura y tierra
- ✓ Registre fecha, peso y procedencia del cacao



Si ha cumplido con los pasos anteriores, ahora pasaremos a la etapa de fermentación.

Pasos para lograr una buena fermentación

Una fermentación adecuada permite mantener y **mejorar el sabor y aroma del grano.**



A.

Llenado de cajas



✓ Llene las cajas con cacao en baba y luego tape con hojas de plátano, sacos o nylon

B.

¿Cuántos volteos debe hacer?



✓ Coloque hojas de plátano en donde se realizará el primer volteo

✓ Realice el primer volteo a las 48 horas de fermentado

✓ Y los siguientes 3 volteos cada 24 horas

C.

Control de temperatura



- ✓ Antes y después de cada volteo de cacao
- ✓ A partir del tercer día en adelante debe ser de 50° centígrados

Recomendaciones



Evitar comer, beber y fumar en el área de fermentado

Mantener manos, ropa, calzado y utensilios limpios

Las cajas de fermentado deben estar perforadas en su base y separadas del piso, para que permita la salida del jugo de cacao

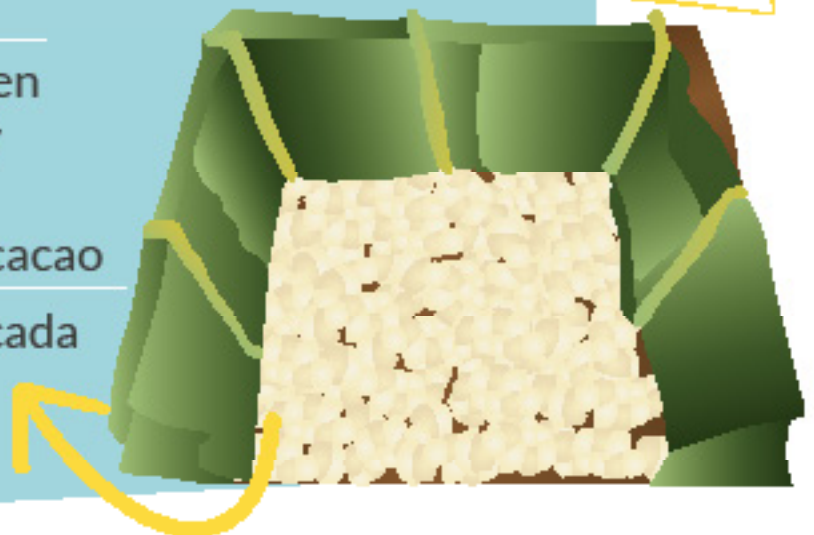
Realice limpieza del área en cada ciclo de fermentación

D.

Prueba de corte manual del grano



- ✓ Tome 10 granos al azar
- ✓ Cortar cada grano a lo largo y observar la coloración de rojizo a café
- ✓ Observar agrietamiento de la parte interna de los granos
- ✓ Si 8 de los 10 granos cortados presentaron las características anteriores, usted ha logrado una buena fermentación



Secado del cacao

Puede llevarlo a cabo en secado al sol directo o secadoras solares hasta reducir la humedad del grano a un 7%

A. Secado al sol directo



Primer día: 2 horas de secado



Segundo día: 4 horas de secado
(Remover el cacao cada 20 min)



Tercer día: 6 horas de secado
(Remover el cacao cada 30 min)



Cuarto día en adelante: 8 horas de secado y remover cada hora



De 6 a 8 días: dependerá del clima del lugar



Primer día: Remueva cada 30 minutos y después cada hora

B.

En secadoras solares



Recomendaciones



Debe mantener una temperatura de 40° centígrados, mídalo con termómetro

El secado rápido provoca granos duros, ácidos, aplastados y arrugados

Debe contar con ventilación para facilitar la salida de humedad

C.

¿Cómo saber si el cacao ya está seco?



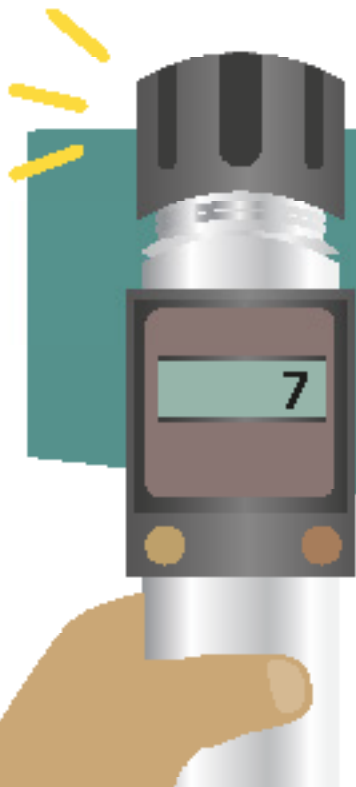
Manualmente

Restriegue entre sí un puñado de granos en las manos, si escucha un sonido seco es señal de un cacao seco y listo.

Parta varios granos con los dedos, si se quiebra fácilmente es señal de un cacao seco y listo.



Con equipo



El medidor de humedad nos brinda la humedad exacta en los granos de cacao

Ojo



Utilizar un rastrillo de madera para remover cada hora los granos y así lograr un secado uniforme



Clasificación y selección del cacao



Recuerde que la clasificación inicia desde:

- Corte de la mazorca
- Quiebre de la mazorca
- Desgrane
- Entrega del cacao en baba

Finaliza en el área en:

- Almacenamiento para obtener granos de calidad y listos para su empaque



Elimine basura, granos mal formados, quebrados y restos de corazón o placenta.



Si ha logrado todos estos pasos, **su cacao está listo para ser empacado y almacenado**





¿Cómo diferenciar granos fermentados y no fermentados?

Fermentado



No fermentado



✓ Grano hinchado o grueso

✓ La cáscara del grano se separa fácilmente

✓ Grano de color interno chocolate

✓ Granos con grietas y estrías por dentro

✓ Al presionar el grano se quiebra fácilmente

✓ Sabor ligeramente amargo

✓ Aroma agradable

✗ Grano aplanado

✗ La cáscara del grano es difícil de separar

✗ Grano de color interno morado

✗ Semilla compacta y lisa por dentro, sin grietas ni estrías

✗ Difícil de quebrar el grano al presionarse

✗ Sabor astringente

✗ Olor desagradable

Prueba de corte del grano con guillotina

Para observar la apariencia del grano en cuanto a color, agrietamiento y porcentaje de humedad, debe estar en un rango del 70 al 80%.



A.

Tome una muestra de 50 granos y deposítelos en el equipo especial llamado guillotina

B.

Cierre la guillotina a presión para hacer el corte de los granos

C.

Posteriormente abra la guillotina y revise los granos evaluando color, agrietamiento, porcentaje de fermentación y aroma

Empaque de cacao

Recomendaciones



- ✓ Repose los granos bajo techo para su enfriamiento
- ✓ Prepare sacos nuevos o en buen estado, secos, sin olores y limpios
- ✓ Dentro del saco coloque bolsa de nylon especial para conservar el porcentaje de humedad del grano seco
- ✓ Selle o amarre el saco para almacenarlo

Almacenamiento de cacao

Conserve la calidad del grano, evitando su contaminación con humo, gas, gasolina, diesel, tierra y otros, haciendo un buen almacenamiento



- ✗ No estibar los sacos de cacao directamente en el suelo
- ✓ Almacenar en tarimas de madera
- ✓ Estibar de 6 a 8 filas de sacos de cacao para evitar que el grano se quiebre
- ✓ Evite almacenar por más de 3 meses los sacos de cacao para conservar la calidad

Cuidados de bodega



Revisar que el techo no tenga goteras



Que la bodega tenga buena ventilación para evitar el moho y mal olor



Que el piso esté limpio para no contaminar el cacao



Proteja la bodega de entrada de animales que pueden causar daño al cacao



Si ha realizado todos los pasos adecuadamente considerando los cuidados necesarios y básicos de la cosecha y poscosecha, su próximo paso será:

VENDER CACAO



Manual práctico de campo
Cosecha y poscosecha de cacao
para el pequeño productor/a



UNIÓN EUROPEA



Proyecto de Fortalecimiento Empresarial y Comercial
de pequeñas organizaciones de productores de la Sierra de
Los Cuchumatanes, Sierra de las Minas y Bocas del Polochic