

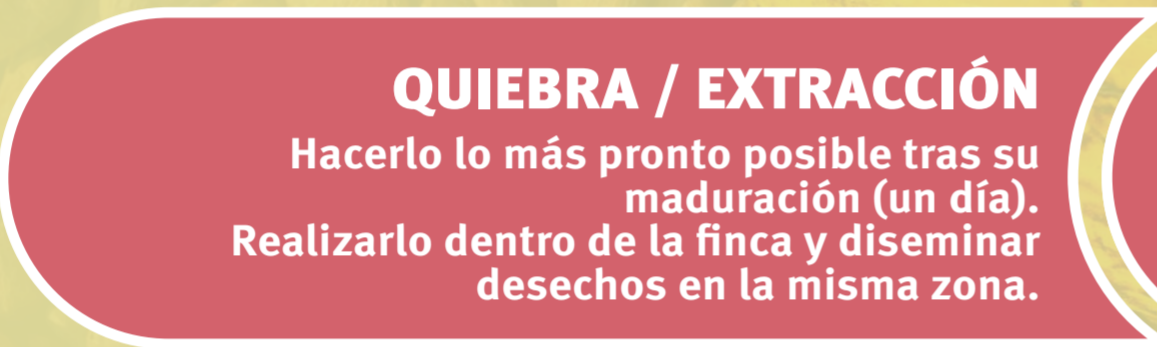


¿Cómo cultivar y beneficiar tu cacao de manera correcta?



COSECHA / RECOLECCIÓN

Cosechar mazorcas maduras y con la coloración y pigmentación correcta (amarillo o amarillo anaranjado). Eliminar frutos de cacao enfermos dañados por animales.



QUIEBRA / EXTRACCIÓN

Hacerlo lo más pronto posible tras su maduración (un día). Realizarlo dentro de la finca y diseminar desechos en la misma zona.



FERMENTACIÓN

Colocar los granos en las cajas de fermentación dentro de las primeras 6 a 24 horas tras su cosecha. Emplear equipos de medición para asegurar buen procesamiento.



SECADO

Secar lentamente para obtener todas las reacciones químicas necesarias y lograr la amargura y otros sabores esperados. Considerar el proceso de enfriado de los granos calientes antes de almacenarlos.



LIMPIEZA Y SELECCIÓN

Emplear herramientas adecuadas (zarandas de mallas) para un correcto seleccionado. Considerar selección mecánica y manual para separar granos defectuosos y retirar impurezas.



ALMACENAMIENTO

Evitar almacenar granos de cacao con altos niveles de humedad superiores a 7%. Enfriar los granos calientes provenientes del secado antes de ser envasados y almacenados.



Un cacao adecuadamente cultivado y procesado es un cacao de calidad.

¡Cultiva y procesa cacao de calidad!

Para saber más sobre cómo procesar bien tu cacao, consulta la Guía 109, aquí:



GLOBAL QUALITY
AND STANDARDS PROGRAMME

FORTALECIENDO LA CALIDAD
EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ

Síguenos: [f](#) [i](#) [n](#) [X](#) [@](#) [v](#) [d](#) /GqspPeru

Visítanos: gqspperu.org