



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA EL DESARROLLO INDUSTRIAL



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Departamento Federal de Economía,  
Formación e Investigación DEFI  
Secretaría de Estado para Asuntos Económicos SECO



PERÚ

Ministerio  
de la Producción



INACAL  
Instituto Nacional  
de Calidad



# ¿Cómo saber si tu **Chocolate** es de calidad?



Mediante la **catación o evaluación sensorial**, pero, ¿qué es eso?

Es una disciplina científica que mide, analiza e interpreta las reacciones a aquellas características de un alimento o sustancia (como el chocolate) que son percibidas por los 5 sentidos.



## EXTRACCIÓN DE MUESTRA

Sacar del almacenamiento las muestras. Procurar que se encuentren a temperatura ambiente.



## CODIFICACIÓN DE MUESTRA

Codificar las muestras (colocar número que los identifiquen y diferencien).



## PREPARACIÓN PARA CATACIÓN

Preparar la mesa con **utensilios** (servilletas, platos, vasos con agua, limpiadores de paladar) formatos de registro y lapicero en el cubículo de cada evaluador.



## PREPARAR MUESTRA

Cortar y servir la cantidad de muestra a evaluar. Evitar contaminación no tocando el chocolate con las manos sino con **guantes**.



## SERVIR MUESTRA

Se sirven barras de **2,5 a 5 gramos** debidamente codificadas en recipientes como platos sin olor y sabor.



## CATACIÓN DE MUESTRA

Tomar la muestra con los dedos, **observar y calificar** apariencia, color y olor. **Morder y masticar** para calificar sabor (acidez, amargor, astringencia y otros atributos).

**Procesar cacao y chocolate altamente calificado es procesar cacao y chocolate de calidad que favorece a las exportaciones.**

**¡Procesa chocolate de Calidad!**

Para saber más sobre chocolate y cacao, consulta la Guía 116, disponible aquí:



GLOBAL QUALITY  
AND STANDARDS PROGRAMME

FORTALECIENDO LA CALIDAD  
EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ

Síguenos: [f](#) [in](#) [X](#) [@](#) [v](#) [/GqspPeru](#)

Visítanos: [gqspperu.org](http://gqspperu.org)