



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 evitar que la **Ochratoxina** dañe tu **Cacao**?



¿Qué es la **Ochratoxina**? ¿y cómo perjudica al **Cacao**?

Es una micotoxina que se forma durante el **almacenamiento de diferentes granos como el cacao** y que se encuentra clasificado como posible **carcinógeno humano**, volviendo dañino el consumo del Cacao y sus derivados.



ANTES DE LA COSECHA

- Se debe aplicar higiene y saneamiento seguido de buenas prácticas agrícolas.
- Colocar los desechos orgánicos lejos de las plantaciones.



COSECHA

- Cosechar solamente mazorcas de cacao maduras y sanas y no herir cojines florales.
- Utilizar tijeras limpias para las mazorcas bajas.



QUIEBRA Y EXTRACCIÓN

- Realizar cortes en la base del fruto de cacao.
- Abrir mazorcas lo antes posible tras ser cosechadas para evitar la proliferación de hongos.



FERMENTACIÓN

- Realizar proceso en cajas, canastas, bandejas o plataformas limpias y secas.
- Evitar mezcla de granos de cacao cosechado varios días.



SECADO

- Emplear patios de cemento para evitar contaminación.
- La zona de secado debe situarse lejos de fuentes de contaminación y recibir máxima exposición al sol.



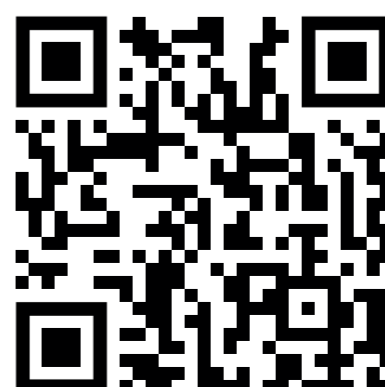
ALMACENAMIENTO

- Evitar ambientes húmedos, oscuros y poco ventilados.
- Colocar en sacos sin olores y de material yute.

Cumplir las normas para lograr un cacao de calidad favorece las exportaciones y promueve el desarrollo local, regional y nacional.

Yo proceso cacao de Calidad, ¿y tú?

Para saber más sobre cómo prevenir la OTA en el cacao, consulta la Guía 108, aquí:



GLOBAL QUALITY
AND STANDARDS PROGRAMME

FORTALECIENDO LA CALIDAD
EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ

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

Visítanos: gqspperu.org