



Foro Latinoamericano- Caribeño de Cacao

Desafíos y pautas para una cacaocultura moderna y sostenible en la región

Estándares y nuevas herramientas CoEx para calidad del sabor del cacao



Adriana Marcela Arciniegas Leal
aleal@catie.ac.cr

31 de agosto de 2023, San José de Costa Rica

¿Es la implementación de los Estándares Internacionales para la Evaluación de la Calidad y el Sabor del Cacao (ISCQF) y el Cacao de Excelencia (CoEx) una alternativa viable en la mejora de la calidad y el acceso de mercados?

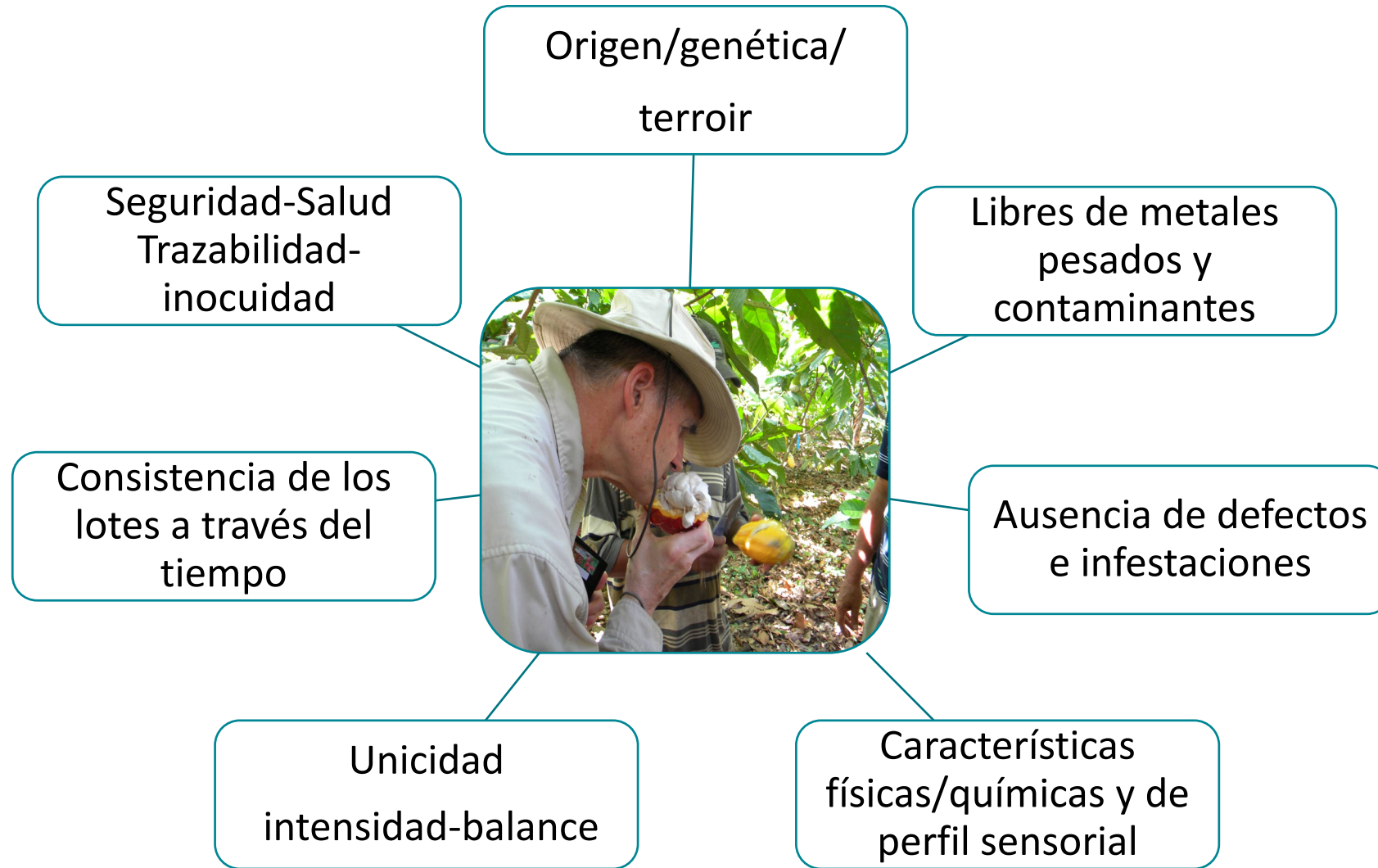


Existen diferentes nociones de la calidad

Objetivo personal - lo que requiere el comprador-el consumidor



Los parámetros que busca la calidad de los granos



Expectativas actuales del sector cacao



Salud

- Inocuos
- Trazables
- Con reducción de contenidos calóricos
- Ingredientes funcionales y nutricionales
- Carente de defectos
- No adulteraciones y/o falsificaciones
- Calidad frente otros



Bienestar

- Inocuos
- Trazables
- Con perfil balanceado aromas y sabores excepcionales- únicos
- Ingredientes exóticos
- Ingredientes funcionales
- Libres de metales pesados
- Evocación de recuerdos



Ética

- Etiquetados
- Protección a especies en via de extinción
- Protección a especies en via de extinción
- Comercio justo
- Reducción del impacto ambiental
- Modo de producción competitivo con ACI
- Sellos particulares

¿Cuáles son los parámetros medibles y trazables de las calidades del cacao?

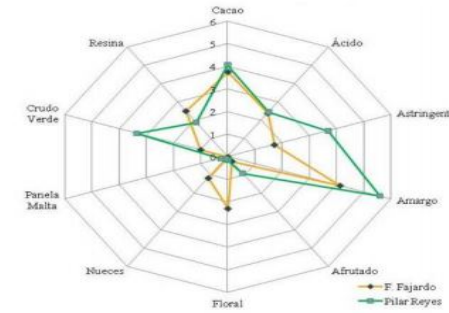


Figura 11. Perfil sensorial de 2 muestras comerciales de cacaos Forasteros de Yaguaraparo, estado Sucre.



Química

pH, % Grasa, % Fibra

Índice de fermentación

Azúcares reductores

Aminoácidos libres

° Brix

Metilxantinas

Compuestos fenólicos

Física

Humedad

Índice Fruto

Índice Grano

Peso-Talla

% Cascarilla

% de almendra

Fermentación

Prueba de corte ML

Perfil sensorial

Sabor

Aroma

Color

Textura

Acidez

Análisis sensoriales

Bioseguridad alimentaria

Valor calórico

Ingredientes funcionales y nutricionales

Exótico

Inocuidad

Trazabilidad

Fuentes: Van Roosmalen, 2008; Rodríguez et al., 2013; Phillips et al, 2013; Fuentes: Craack et al., 2014 Magi et al., 2012 y Krähmer et al., 2015

Paneles de catación entrenados & IA

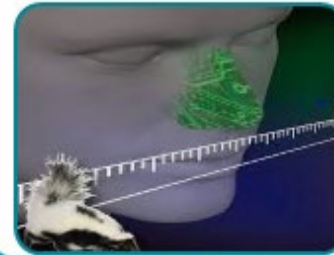
Tipos de pruebas:

- Umbral
- Discriminatoria
- Afectivas
- Descriptivas

Evaluar-
discriminar

Detectar

Escrutar



Nariz
electrónica
(CG)



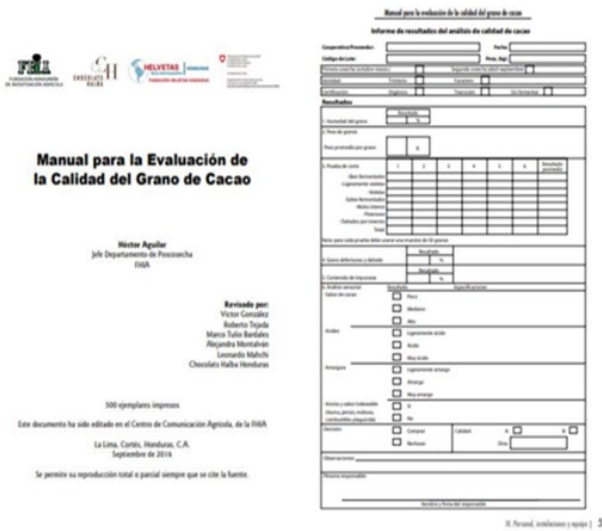
Lengua bio
electrónicas



Ojo
electrónico

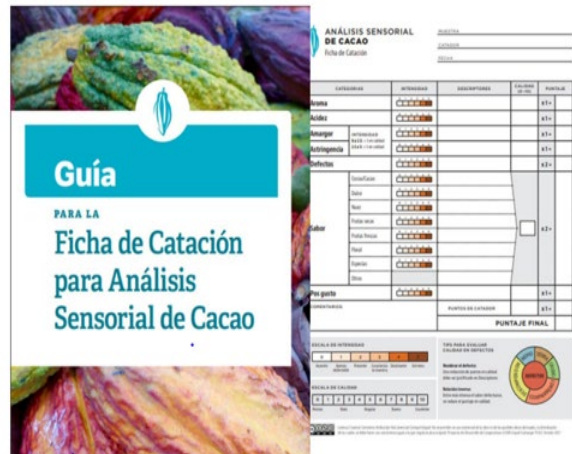
- Objetividad
- Multiplicidad de muestras
- Rápidos en el análisis

¿Cuáles son las herramientas disponibles?



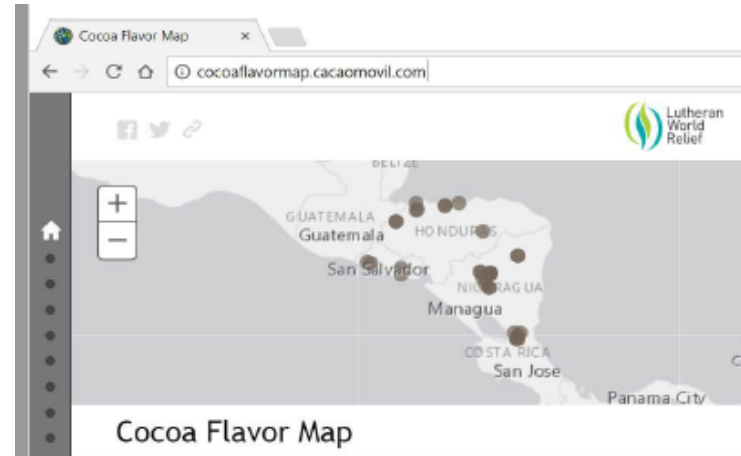
HONDURAS

http://www.fiah.org.hn/downloads/cacao_pdfs/Manual_para_la_Evaluacion_de_la_Calidad_del_Grano_de_Cacao.pdf



PERÚ, ECUADOR Y REPÚBLICA DOMINICANA

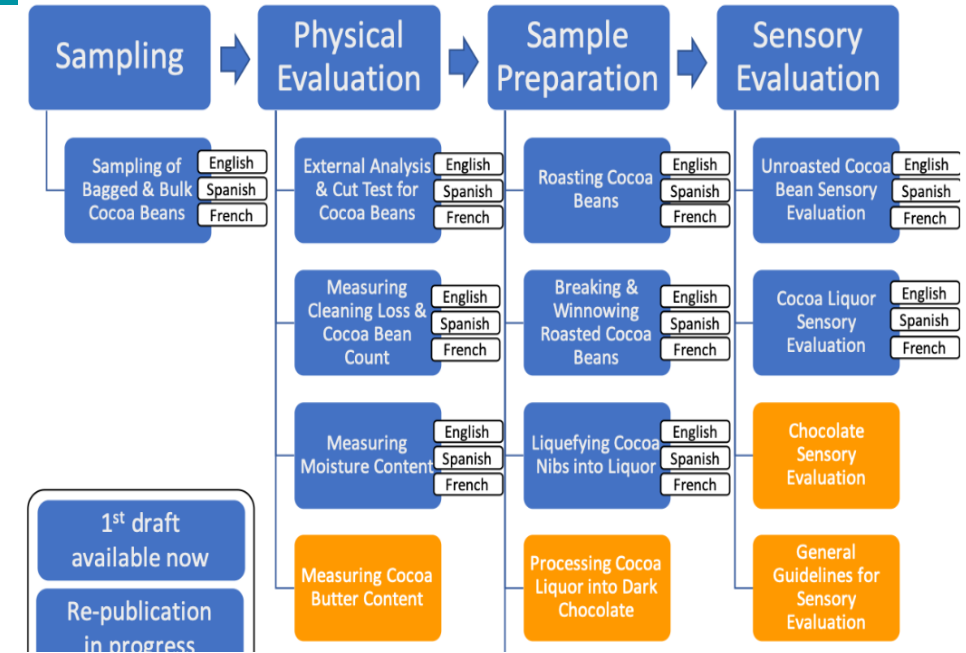
https://equalexchange.coop/sites/default/files/Tasting-Guide_VF-JUNIO2018-ESP.pdf



It's all about flavor!

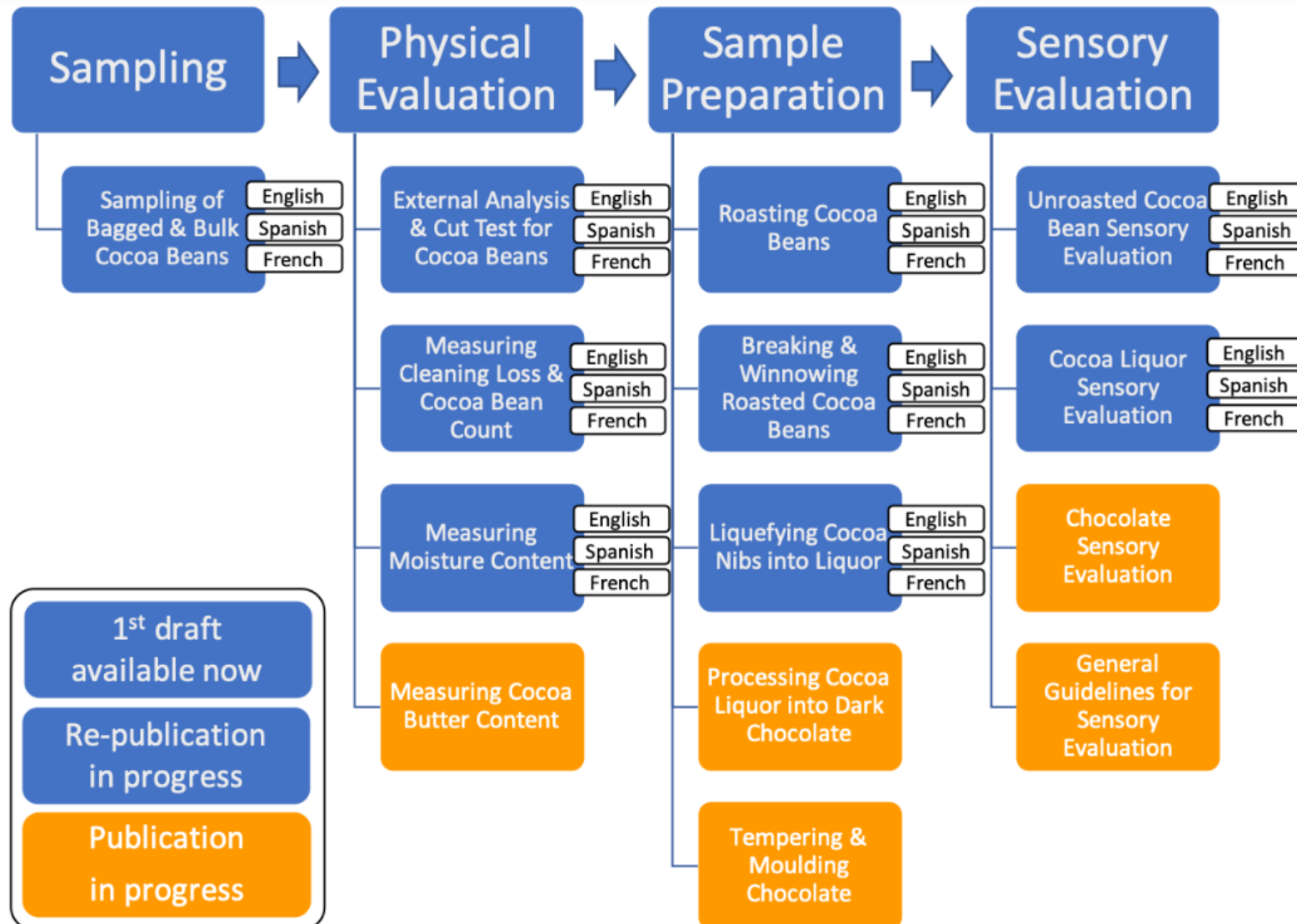
Lutheran World Relief, ZOTO, and GUITTARD CHOCOLATE initiated in 2016 a project to screen the flavor diversity of cocoas from 3 countries of Central America (Honduras, Nicaragua, and el Salvador).

<http://cocoaflavormap.cacaomovil.com/>



Los Estándares Internacionales para la Evaluación de la Calidad y el Sabor del Cacao (ISCQF)

www.cocoaqualitystandards.org



2016 a la fecha. Consulta de más de 20 expertos del sector, conforme a cada uno de los protocolos establecidos

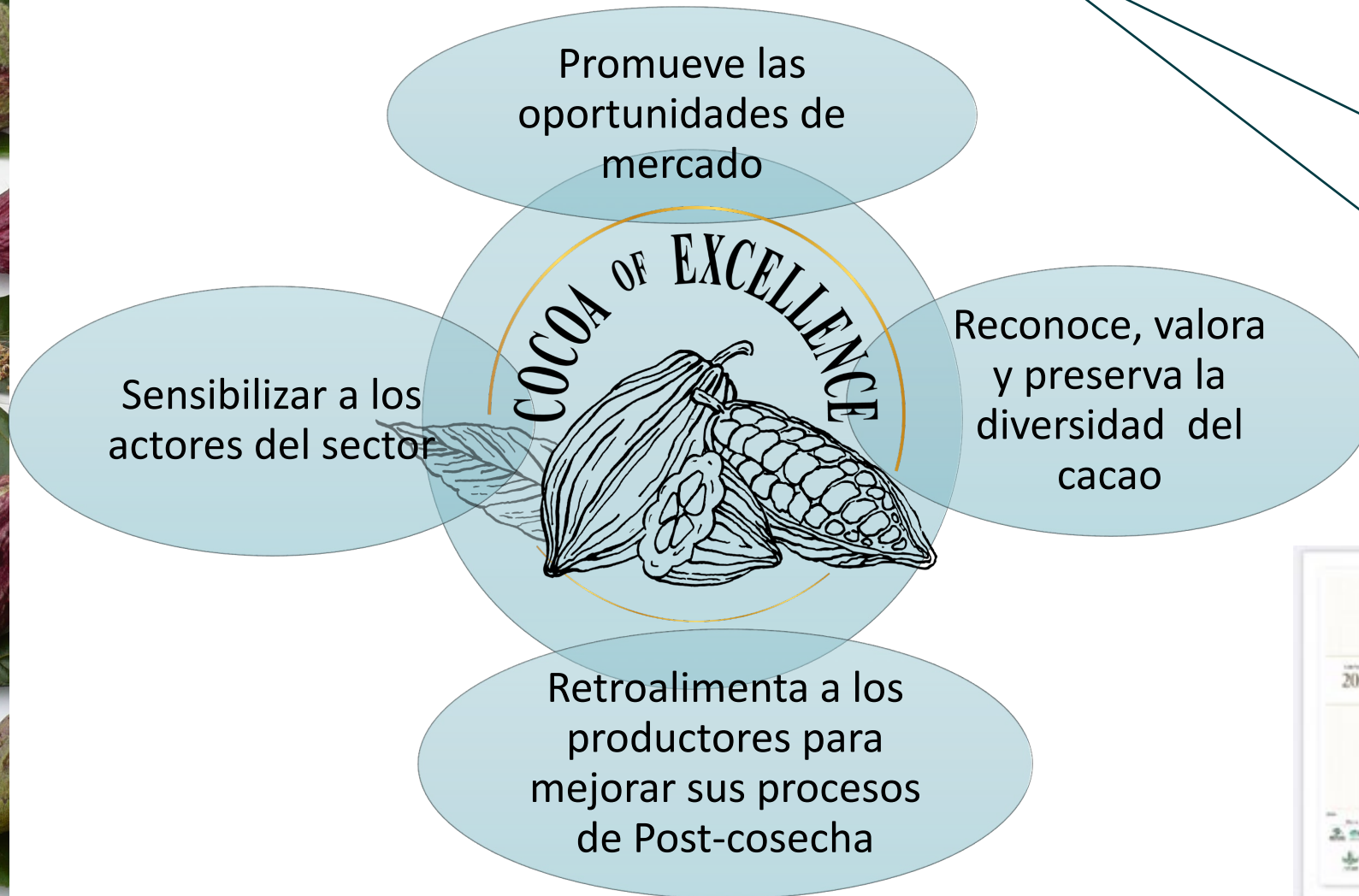
Coordinados por Bioversity International, el Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT) y el Programa Cacao de Excelencia (CoEX)

Son una serie de 9 protocolos disponibles en tres idiomas que buscan *un lenguaje común* para establecer una comunicación clara en toda la cadena de valor del cacao, va desde el productor hasta el consumidor final

Cacao de Excelencia CoEX:

Una reconocida competencia mundial de premios del cacao para productores de excelencia

Celebrando y premiando la excelencia en la producción de cacao de origen de alta calidad

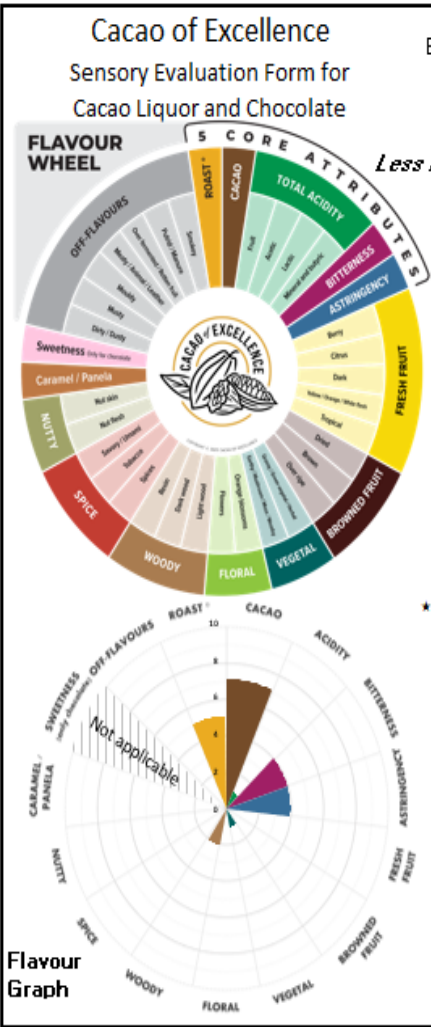


- Un conector
- Un impulsor de la innovación
- Centro de investigación
- Protector de la diversidad y los orígenes



La herramienta más preciada del Coex “Formulario de evaluación para el análisis sensorial”

- ✓ **Mercado:** conocer lo que estoy ofreciendo, si cumple con los requerimientos del mercado ausente de off flavour y defectos
- ✓ **Mejora de procesos:** post cosecha, tostado, etc
- ✓ **Industria del chocolate:** para crear nuevas formulaciones de chocolate con nuevos perfiles de sabor o combinaciones de los mismos



Yadira Vázquez	
CoEx 2021 Code – 559	
Central America & Caribbean	
Puerto Rico	
CONTACT DETAILS	
Contact	Yadira Vázquez
Address	Carr 984 Km 3.4, Fajardo, Bo. Naranjo, Pr 00738
Phone	(+1-787) 6375666
E-mail	cimyadiravazquez@hotmail.com

SAMPLE SENDER	
Name	Yadira Vázquez
Organization	Hacienda Chocolat
Phone	(+1-787) 6375666
E-mail	cimyadiravazquez@hotmail.com
BEAN CHARACTERISTICS	
Dominating genetic origin	Other
Local name of variety	Various valeties from TARS
Bean size (beans/100g)	96 - Standard Beans
Average bean weight	1.04
Moisture content (%)	6.7 - Medium Moisture
Cocoa butter content in liquor (%)	55.3
ROASTING CONDITIONS	
Temperature (°C)	118
Time (minutes)	23

Chocolate Flavour Profile Description: Dark brown colour. Chocolate with browned fruit, floral herbal, earthy, trace flowers, woody, nut and nut skins notes, and a late caramel / panela is expressed. Balanced bitterness and astringency. Complex, unique, and harmonious with a long aftertaste of chocolate, panela, and dark raisins notes.

El valor de la implementación de los ISCQF y el CoEx

Identificar los atributos intrínsecos de sabor y las características de los granos para su posterior transformación y mejora de procesos



Facilitar la comercialización específica, para satisfacer las necesidades de los consumidores



Otorgar el valor del cacao y capacitar a productores y compradores para dirigirse a mercados específicos hablando un mensaje común

Productor/Asociaciones

Soluciones

Valoración

Acceder a nuevos mercado con una gama de productos diversificados

Chocolatero/Fabricante

Exclusividad de lotes

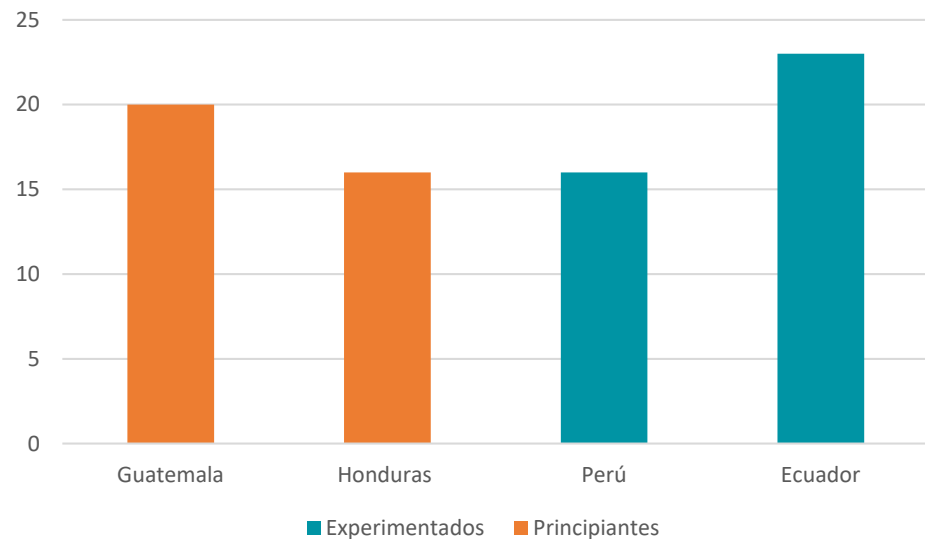
Lotes que cubren sus expectativas

Trazabilidad

Denominaciones

ISCQF y CoEx, Sí son alternativas viables en la mejora de la calidad y el acceso de mercados

Entrenamientos en los países con el objetivo: Fortalecer la capacidad de evaluación de la calidad y el sabor



USDA MOCCA - Maximización de
Oportunidades en Café y Cacao en las
Américas



Entrenamientos en Nuevo laboratorio en Roma:



Consideraciones finales

- **ISCQF y CoEx** nos permiten **hablar un lenguaje común en toda la cadena de valor. Avaladas globalmente.** Se puede medir, caracterizar, evaluar y realizar una descripción completa del cacao y sus derivados.
- **Trazabilidad, inocuidad y certificación de la calidad** fundamentos importantes que son la base de la comercialización y nos evitan la subvaloración de nuestro producto. **Se paga mejor por lo que se conoce.**
- **ISCQF y CoEX** protocolos, programas y herramientas valiosas disponibles en forma gratuita. Diseñados bajo el análisis de la ciencia sensorial.
- **ISCQF y CoEx** facilitan el acceso de mercados diferenciados. Así como subasta de los mejores lotes, premios y reconocimientos de la calidad nivel mundial.
- **Protocolos aceptados, creíbles y verificables**, similares a la evaluación estandarizada que se realiza en vino, café y aceite de oliva entre otros. Avalados por **El FCC (Federation of Cocoa Commerce) - ECA (European Cacao Association) - CAOBISCO.** Entre otros.



Foro Latinoamericano- Caribeño de Cacao

Desafíos y pautas para una cacaocultura moderna y sostenible en la región



*La paciencia es
como el chocolate...
Nunca es suficiente!*

GRACIAS