



Grupo de trabajo

Catadores

Fundación Carlota: Mónica Liliana Gómez López

Putumayo: Naryely Rúaes Rúaes

Caquetá: Maritza Santofimio Castro, Dora Milena Vargas Morales, Heidy Rocío Oliveros Parra, Alexander Jiménez Rivera

Guaviare: Johana Rivas Moreno, Natali Andrea Martínez Román

Invitados: Lucero Rodríguez Silva

Internacional: Gladys Ramos Carranza

Técnicos de campo

Fundación Carlota: Diógenes de Jesús Atencio Monsalve

Putumayo: Zafet Jafet Guapucal Vargas

Caquetá: Nicolás Faubricio Bastidas Artunduaga

Guaviare: ATA Guaviare

Trabajamos junto a 225 productores de cacao de la Amazonía para la elaboración de este mapa.

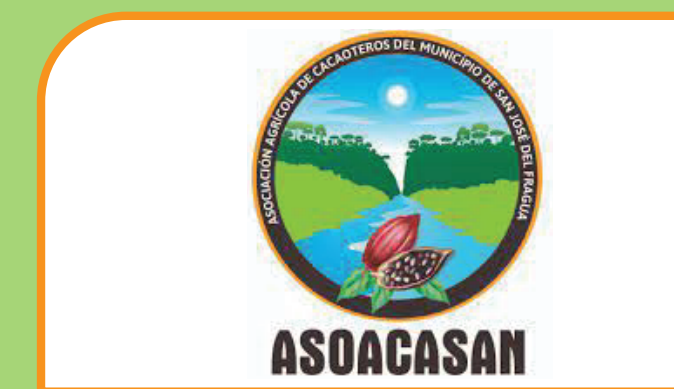
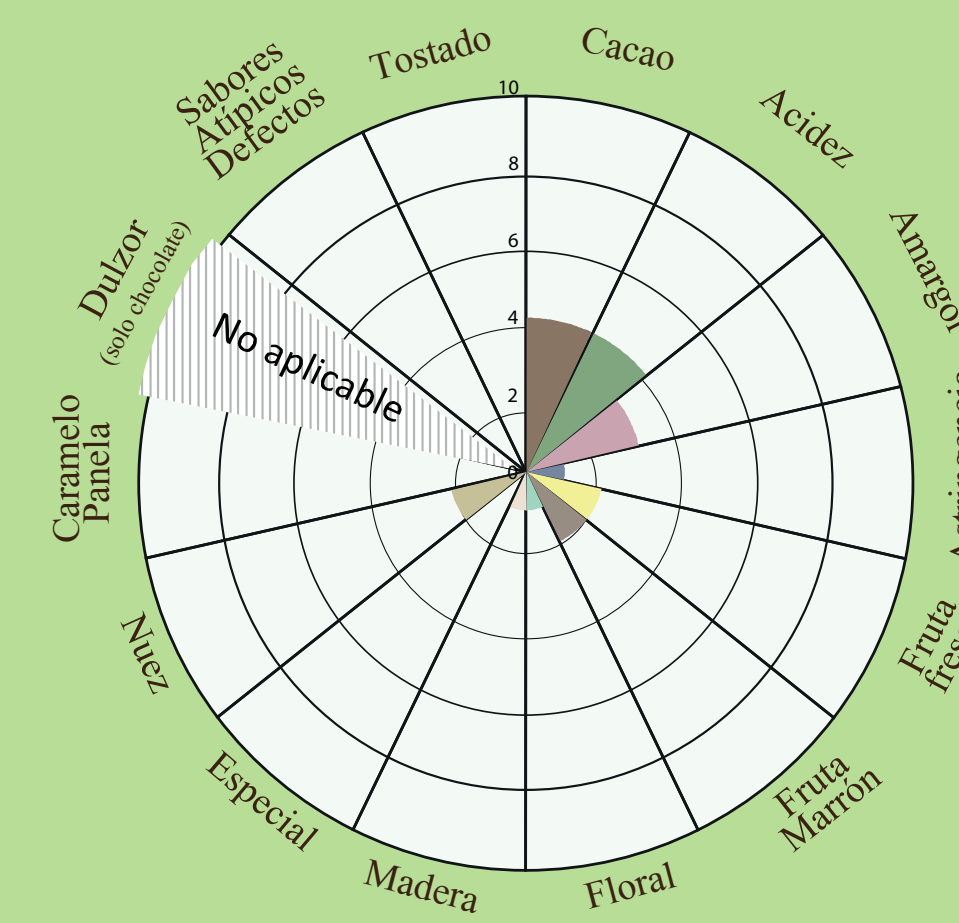
“El cacao en un solo idioma”



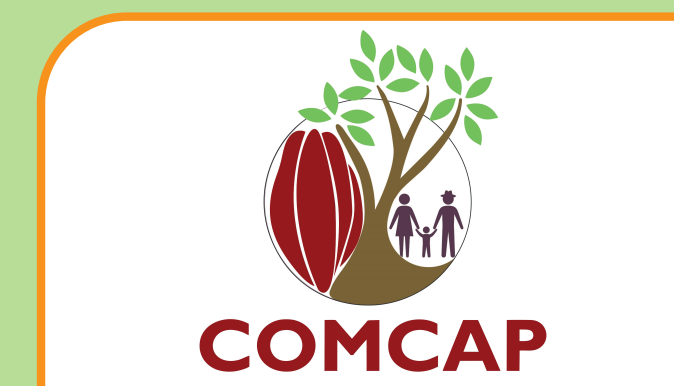
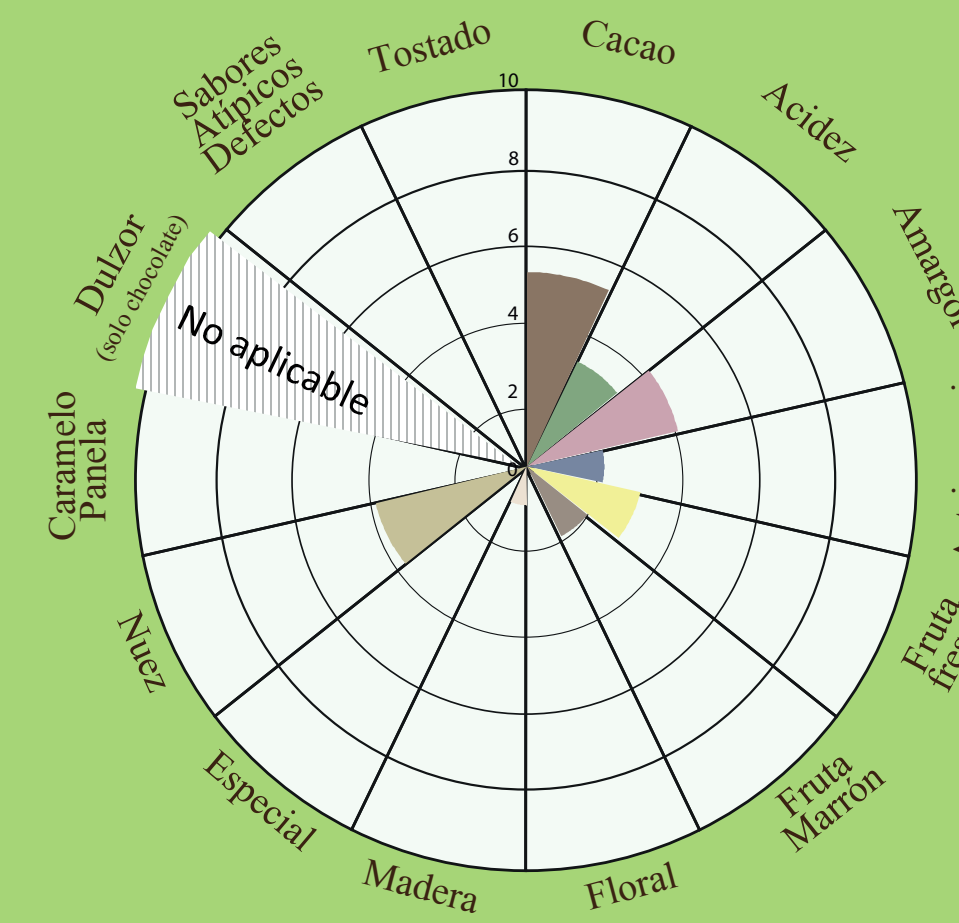
Organizaciones de productores de cacao de la Amazonía - Caquetá



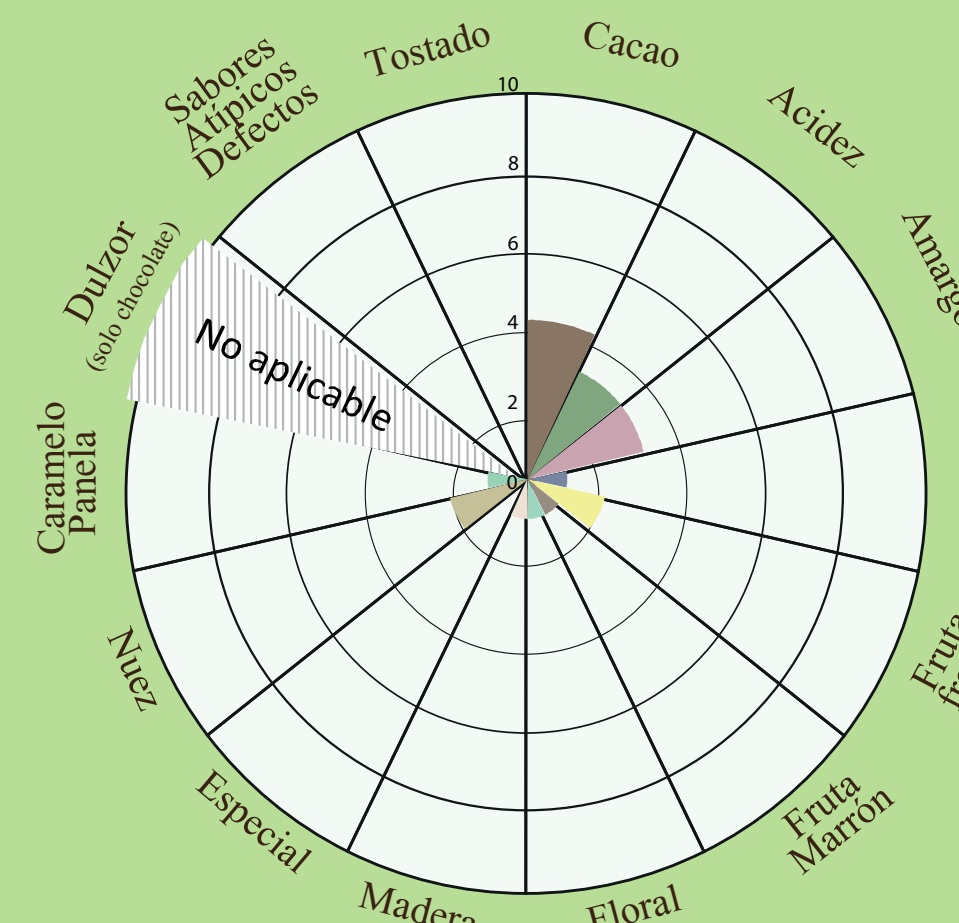
Municipio: Belén de los Andaquíes.
Material genético: ICS95, FEAR5, CCN51, ICS1, HIBRIDOS, TSH565, ICS39, EET8.
Vía de acceso: Terrestre.



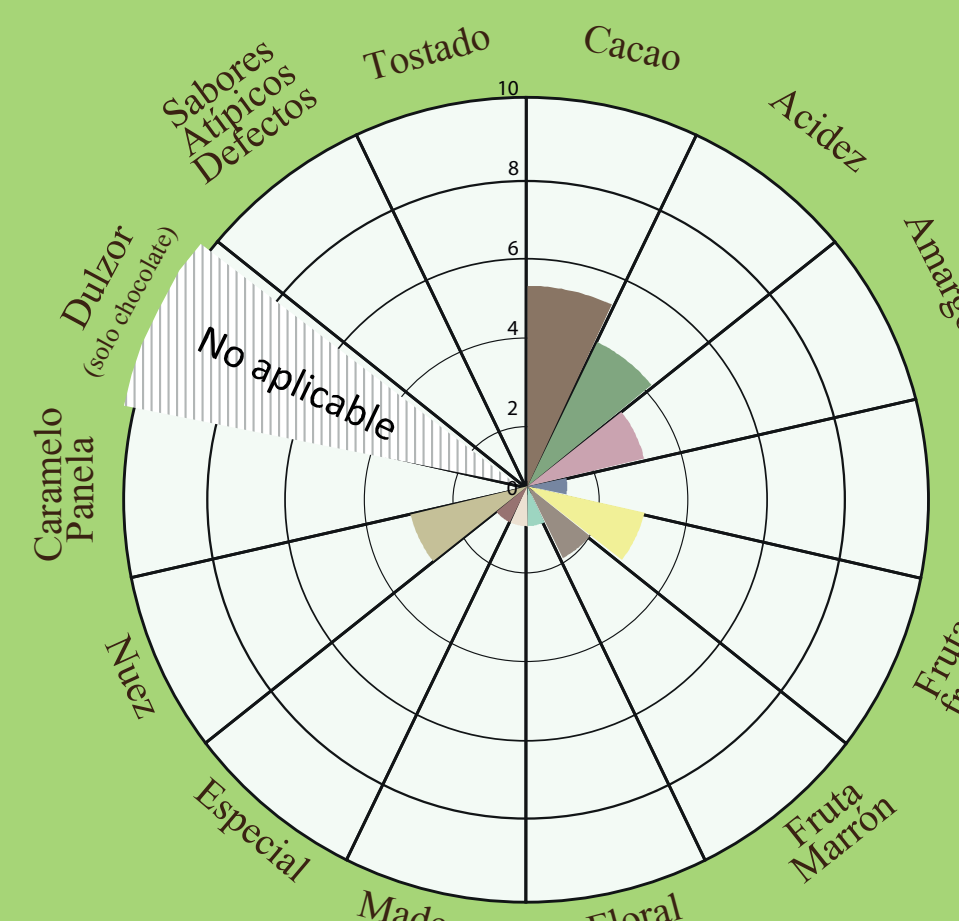
Municipio: San José de Fragua.
Material genético: CCN51, ICS95, ICS39, ICS1, TSH565, EET8, HIBRIDOS.
Vía de acceso: Terrestre.



Municipio: Doncello.
Material genético: CCN51, ICS95, ICS39, FLE2, FSA13, TSH565, EET8, HIBRIDOS.
Vía de acceso: Terrestre.

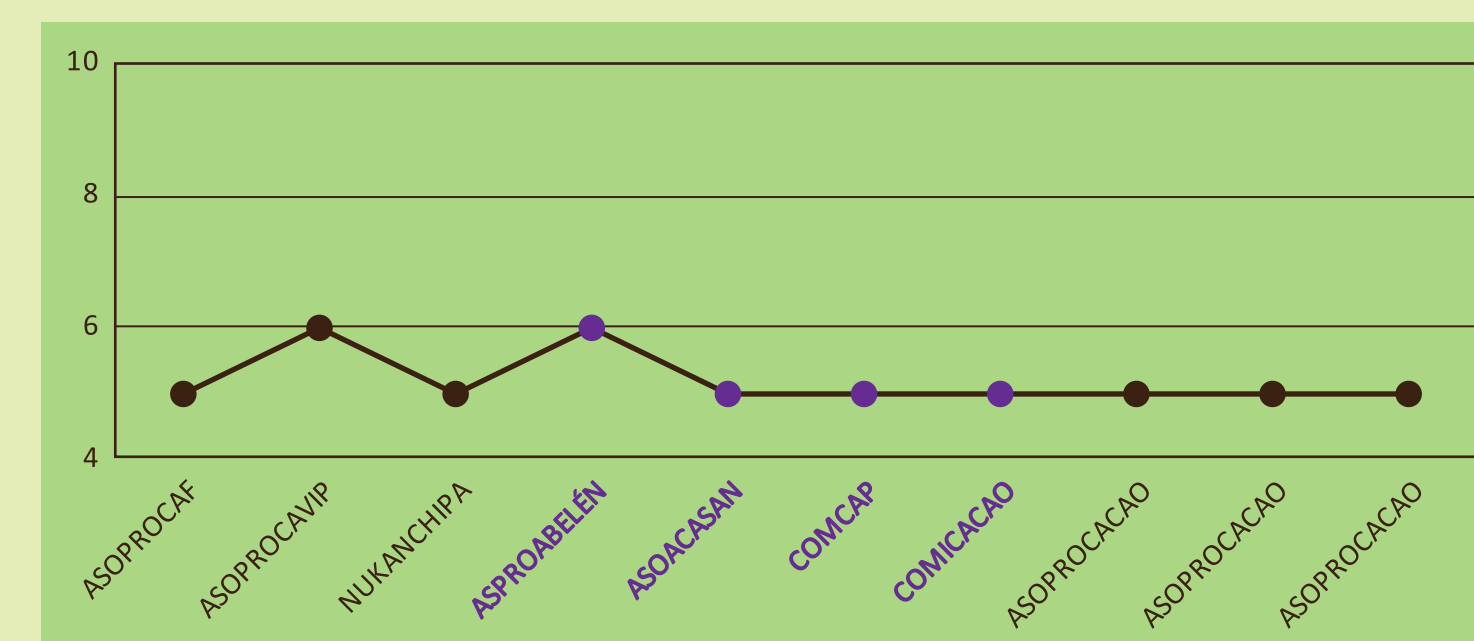


Municipio: San Vicente del Caguán.
Material genético: CCN51, ICS60, ICS95, ICS39, FLE2, FLE3, TSH565, EET8, HIBRIDOS.
Vía de acceso: Terrestre.



Fuente: formato de radiales Cocoa of Excellence

Intensidad sabor a cacao



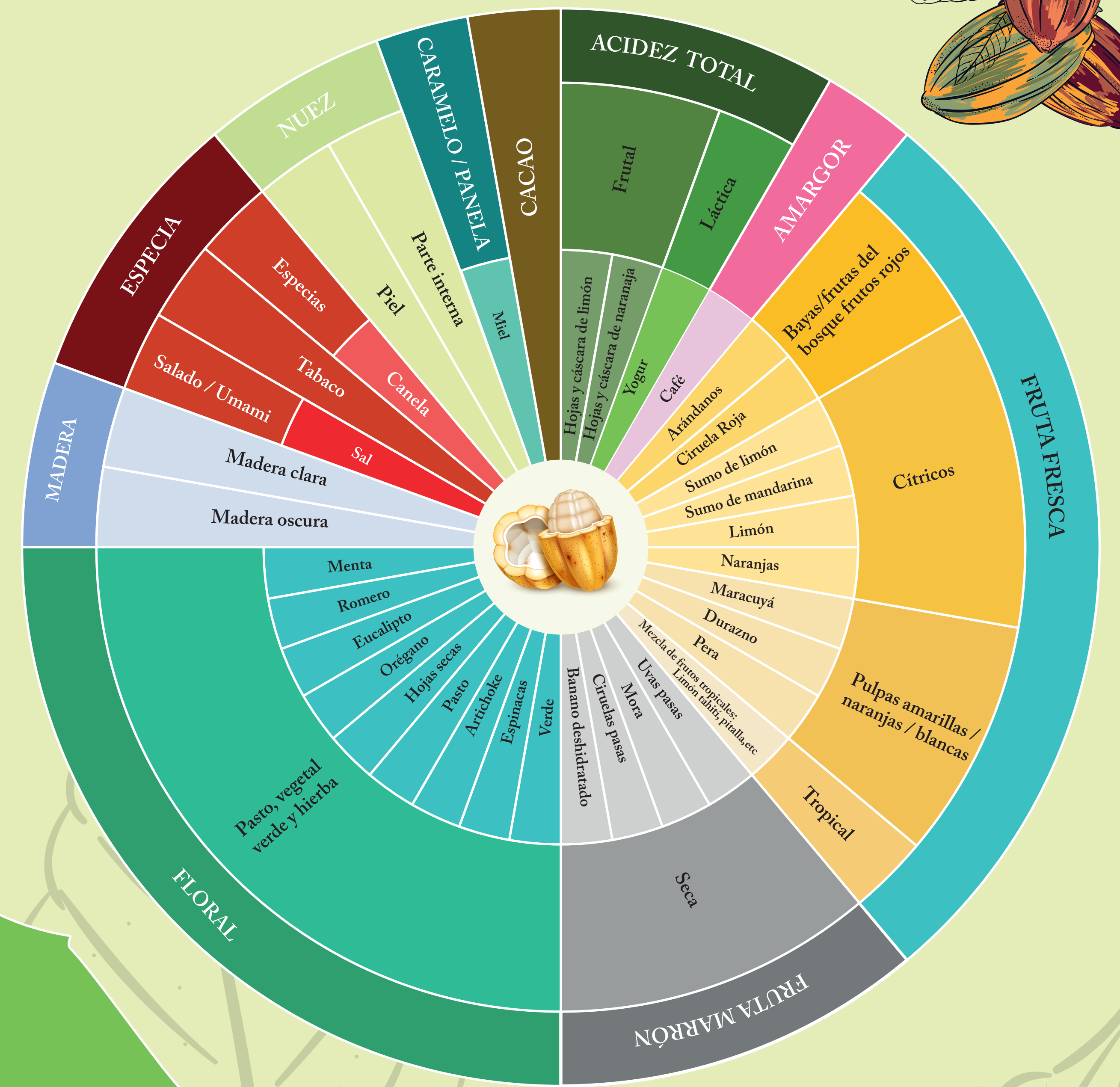
MAPA Organoléptico de Cacao de la Amazonía CAQUETÁ





MAPA Organoléptico de Cacao de la Amazonía

CAQUETÁ



Fuente: Fundación Carlota y Cocoa of Excellence

Aromas y sabores del Amazonas

Cacao, licor de cacao y chocolate	Arándanos	Dátiles	Pastos y hojas secas	Canela
Limón	Ciruela roja	Uva	Eucalipto	Nuez
Naranja y naranjilla	Cereza	Moras	Menta	Caramelo
Mandarina	Durazno	Banano	Orégano	Panela
Toronja	Pera	Vegetal verde	Romero	Miel
Pitalla	Café	Espinaca	Madera oscura y clara	Sal
Pulpas amarillas y blancas	Uvas y ciruelas pasas	Artichoke	Tabaco	Yogur

PARÁMETRO	UNIDAD	RESULTADOS BROMATOLÓGICOS			
		CAQUETÁ			
		Asprobelén	Asoacasan	Comcap	Comicacao
		Belén de los Andaquíes	San José de Fragua	Doncello	San Vicente del Caguán
Humedad	g/100 g muestra (%)	3,45	3,31	4,80	4,00
Ceniza	g/100 g muestra (%)	2,68	2,55	2,92	2,17
Grasa	g/100 g muestra (%)	54,71	54,15	51,25	54,18
Proteína	g/100 g muestra (%)	12,67	12,44	13,02	11,88
Fibra cruda	g/100 g muestra (%)	1,63	1,13	4,54	1,35
Carbohidratos totales	g/100 g muestra (%)	26,49	27,55	28,33	27,77
Calorías	kcal/100 g muestra	649,03	647,31	626,65	646,22

