



Grupo de trabajo

Catadores

Fundación Carlota Mónica Lihana 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

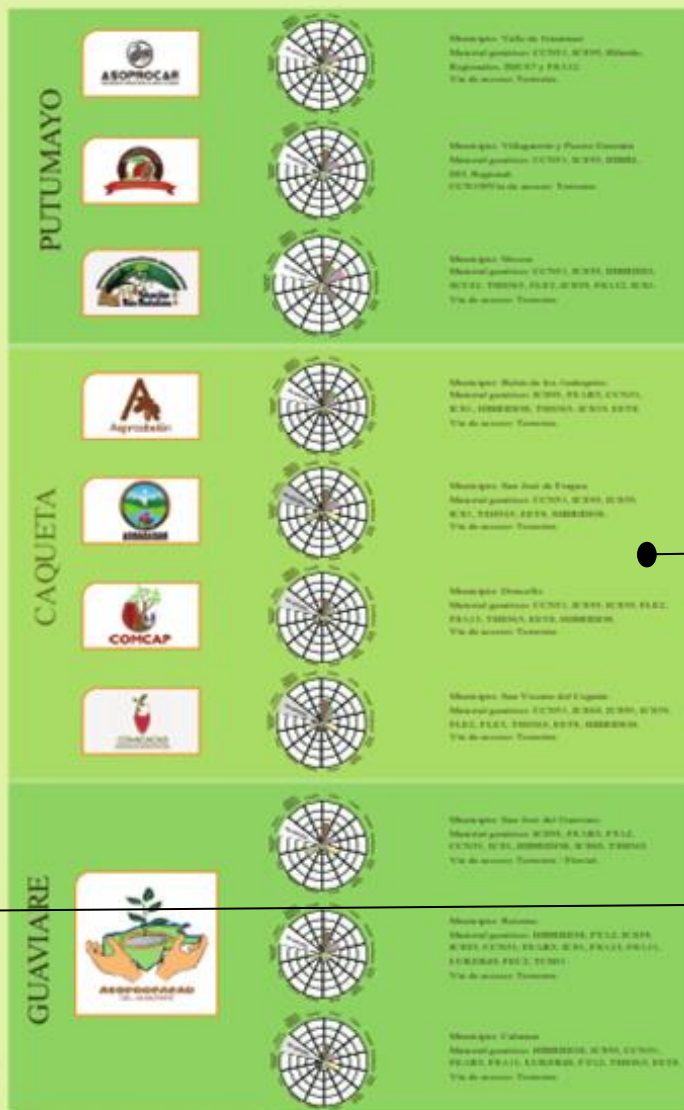
Caquetá Nicolás Faubricio Bastidas Artunduaga

Guaviare ATA Guaviare

“El cacao en un solo idioma”



Organizaciones de productores de cacao de la amazonia



Fuente: formato de radiales Cacao al Exceleso

Intensidad sabor a cacao



MAPA Organoléptico de Cacao de la Amazonía



Putumayo
Caquetá
Guaviare



Portada

Parte posterior

- *Información de radiales
- *Curva de intensidad a Cacao

Parte lateral

- *Catadores.
- *Técnicos de campo.



MAPA Organoléptico de Cacao de la Amazonía PUTUMAYO



Basado en: Fundación Carlos y Clara de Escalante

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
Pitilla	Café	Espinaca	Madera oscura y clara	Sal
Pulpas amarillas y blancas	Uvas y ciruelas pasas	Artichoke	Tabaco	Yogur

PARÁMETRO	UNIDAD	RESULTADOS BROMATOLÓGICOS		
		PUTUMAYO		
		Asociación Valle de Guamuez	Asociación Villagarzón	Nalanchipa Maza Multicomunidades Mocoa
Humedad	g/100 g muestra (N)	3,67	3,54	4,02
Cenizas	g/100 g muestra (N)	3,67	3,89	3,78
Grasas	g/100 g muestra (N)	53,52	52,93	53,90
Proteínas	g/100 g muestra (N)	13,04	13,04	13,00
Fibra cruda	g/100 g muestra (N)	1,72	3,28	5,92
Carbohidratos totales	g/100 g muestra (N)	27,30	27,6	26,28
Calorías	kcal/100 g muestra	642,24	638,93	642,30

