



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”



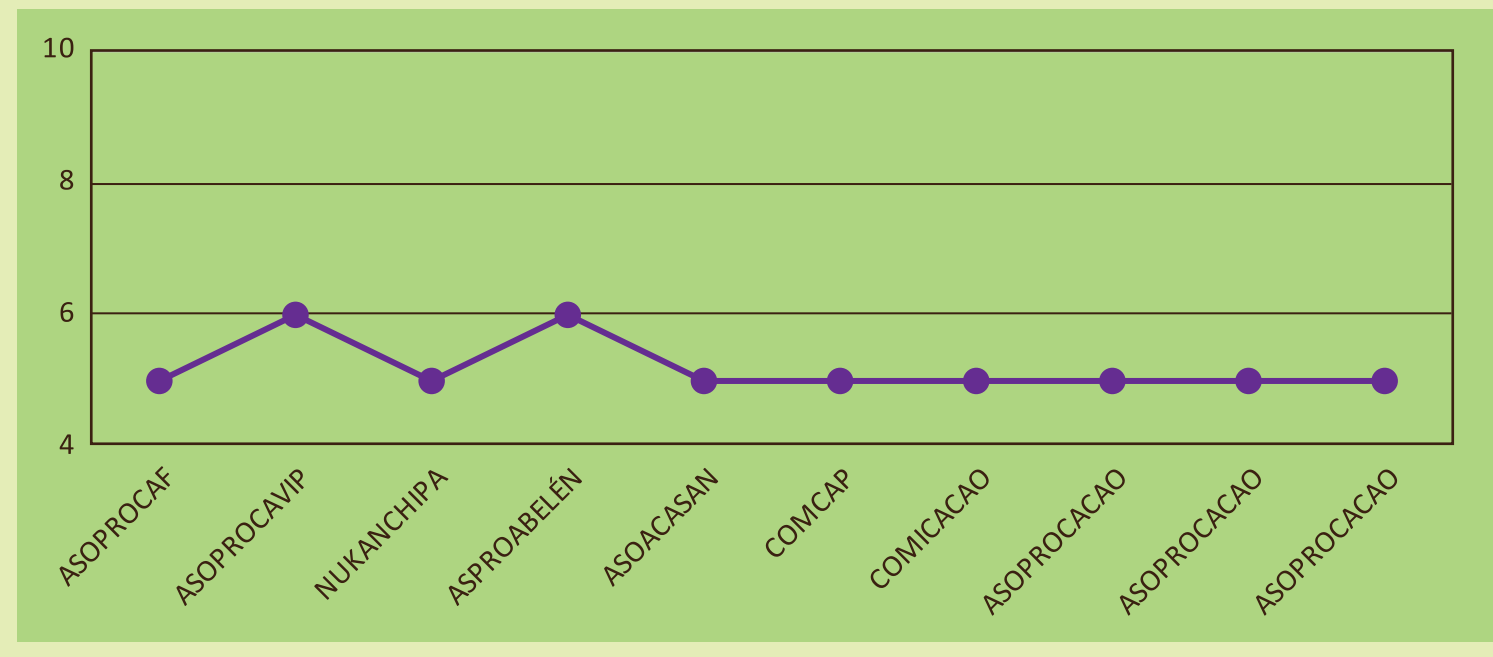
Organizaciones de productores de cacao de la Amazonía



PUTUMAYO			Municipio: Valle de Guamuez Material genético: CCN51, ICS95, Híbrido, Regionales, IMC67 y FSA12. Vía de acceso: Terrestre.
			Municipio: Villagarzón y Puerto Guzmán Material genético: CCN51, ICS95, HIBRIDO, Regional. CCN150 Vía de acceso: Terrestre.
			Municipio: Mocoa Material genético: CCN51, ICS95, HIBRIDO, SCC61, TSH565, FLE3, ICS39, FSA12, ICS1. Vía de acceso: Terrestre.
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.
GUAVIARE			Municipio: San José del Guaviare. Material genético: ICS95, FEAR5, FTA2, CCN51, ICS1, HIBRIDOS, ICS60, TSH565. Vía de acceso: Terrestre / Fluvial.
			Municipio: Retorno. Material genético: HIBRIDOS, FTA2, ICS39, ICS95, CCN51, FEAR5, ICS1, FSA13, FSA11, LUKER40, FEC2, TCS01. Vía de acceso: Terrestre.
			Municipio: Calamar. Material genético: HIBRIDOS, ICS95, CCN51, FEAR5, FSA11, LUKER40, FTA2, TSH565, EET8. Vía de acceso: Terrestre.

Fuente: formato de radiales Cocoa of Excellence

Intensidad sabor a cacao



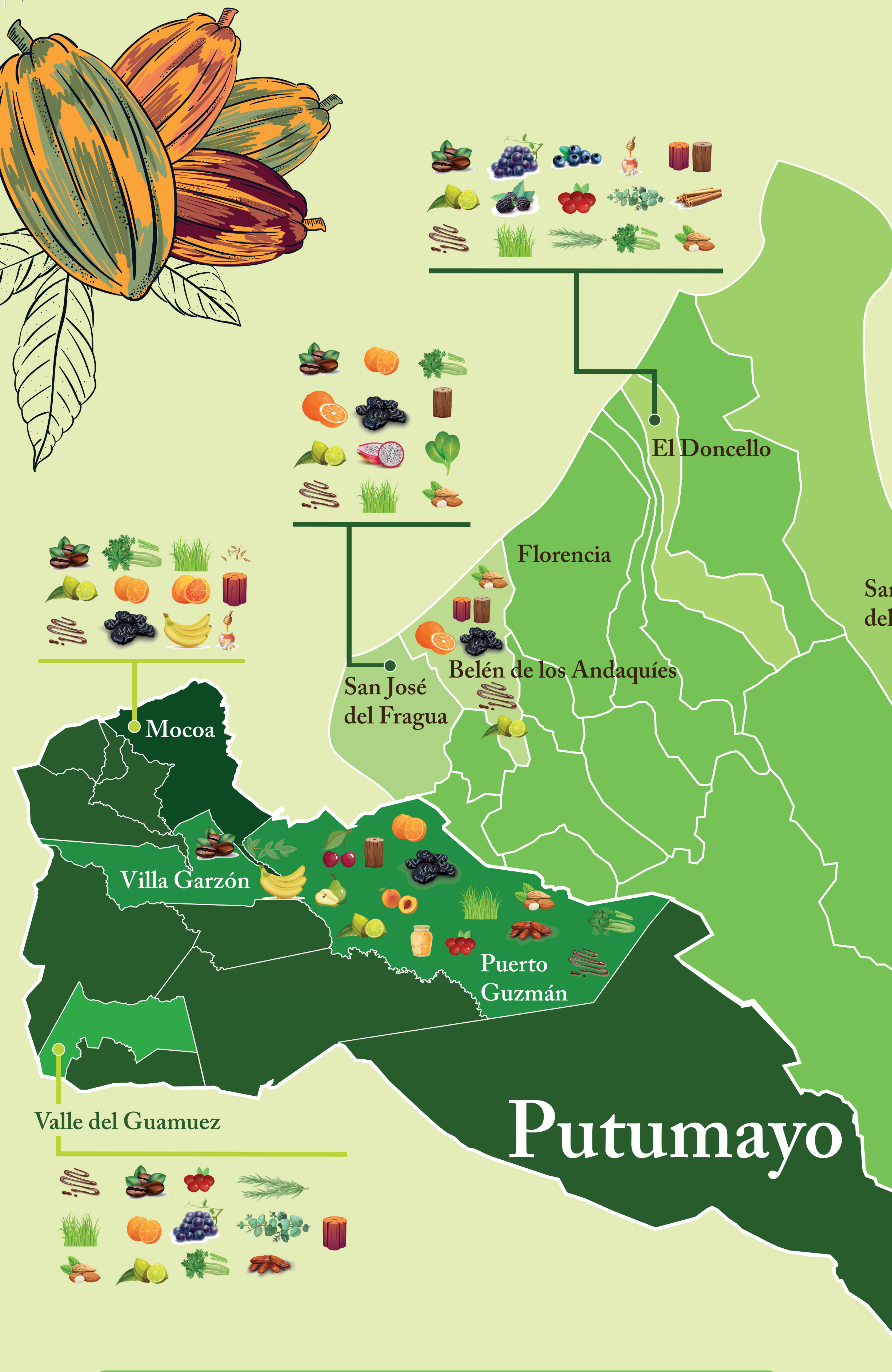
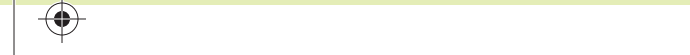
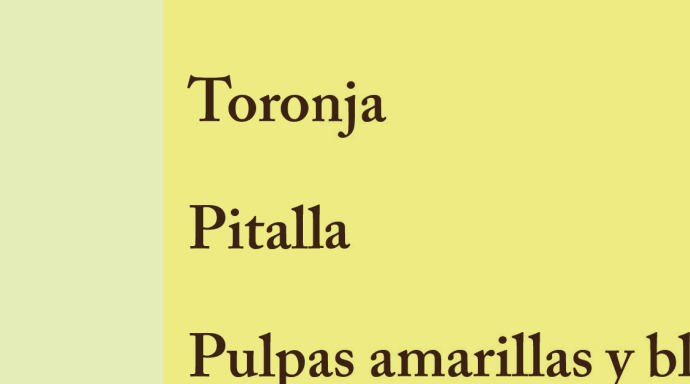
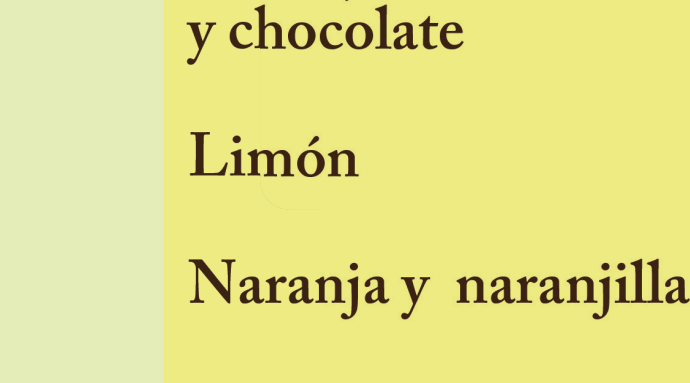
MAPA Organoléptico de Cacao de la Amazonía



Putumayo
Caquetá
Guaviare



MAPA Organoléptico de Cacao de la Amazonía



PARÁMETRO	UNIDAD	RESULTADOS BROMATOLÓGICOS									
		PUTUMAYO			CAQUETÁ			GUAVIARE			
		Asoprocaf	Asoprocapiv	Nukanchipa Mau Miskakuna	Asprobelén	Asoacasan	Comcap	Comicacao	San Vicente del Caguán	San José del Guaviare	Retorno
Humedad	g/100 g muestra (%)	3,67	3,54	4,02	3,45	3,31	4,80	4,00	3,6	3,60	4,40
Ceniza	g/100 g muestra (%)	2,67	2,89	2,78	2,68	2,55	2,92	2,17	2,62	2,55	2,74
Grasa	g/100 g muestra (%)	53,52	52,93	53,90	54,71	54,15	51,25	54,18	53,25	53,21	50,77
Proteína	g/100 g muestra (%)	13,04	13,04	13,02	12,67	12,44	13,02	11,88	12,69	12,58	13,44
Fibra cruda	g/100 g muestra (%)	1,72	3,28	5,92	1,63	1,13	4,54	1,35	2,38	2,34	3,39
Carbohidratos totales	g/100 g muestra (%)	27,10	27,6	26,38	26,49	27,55	28,33	27,77	28,64	28,06	28,65
Calorías	kcal/100 g muestra	642,24	638,93	642,30	649,03	647,31	626,65	646,22	641,05	641,45	625,29

Aromas y sabores del Amazonas

Cacao, licor de cacao y chocolate	Arándanos	Dátiles	Pastos y hojas secas	Canela
Limón	Ciruella 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

