3. TALLER PRACTICO DE FERMENTACIÓN DE CACAO

Estimado aprendiz, **se utilizará habas o granos de cacao recién cosechado de la huerta**, Para que usted desarrolle autónomamente esta actividad planteada, logrando así el resultado de aprendizaje mencionado: ***Ejecutar Procesos De Producción De Alimentos Según Procedimientos De La Empresa, Fermentación y secado***. Para lo cual se espera que realice los procesos día a día de la fermentación del grano y luego el secado y presente las evidencias que se les pide como mecanismo para controlar los avances de sus actividades por medio de fotos, las cuales serán enviadas por WhatsApp del grupo Derivados del Cacao.

Pasos a seguir.
Deben ir a cosechar 15 kilos de cacao en baba (Cacao criollo)
Deberán sacar el cacao en baba y colocarlo en recipiente de madera para fermentar, luego tapar con hojas de plátano para generar una temperatura pareja cuando ya inicié la fermentación.

Parámetros para una buena fermentación:

- El tiempo de fermentación es de 4 a 7 días
- Cada 48 horas se acostumbra a remover el cacao para asegurar una fermentación uniforme.
- Es una fermentación tipo alcohólica parecida a la usada en la fabricación del vino
- El alcohol producido en la primera parte se convierte en ácido acético
- Este proceso de produce en el exterior de la semilla a expensas de los azúcares que contiene la pulpa de (15 a 20%)
- La temperatura máxima oscila entre 45 y 50°c

Etapas Diversas

- Fermentación alcohólica: 2 días (48horas)
- Fermentación láctica: 1 días (24 horas)
- Fermentación acética: 3 días (72horas)

Ejemplo de como deben enviar sus evidencias del taller:

