Centro Agropecuario
La Granja
Regional Tolima



YADIRA DEL PILAR ACOSTA AMPUDIA
Instructor Agroindustria





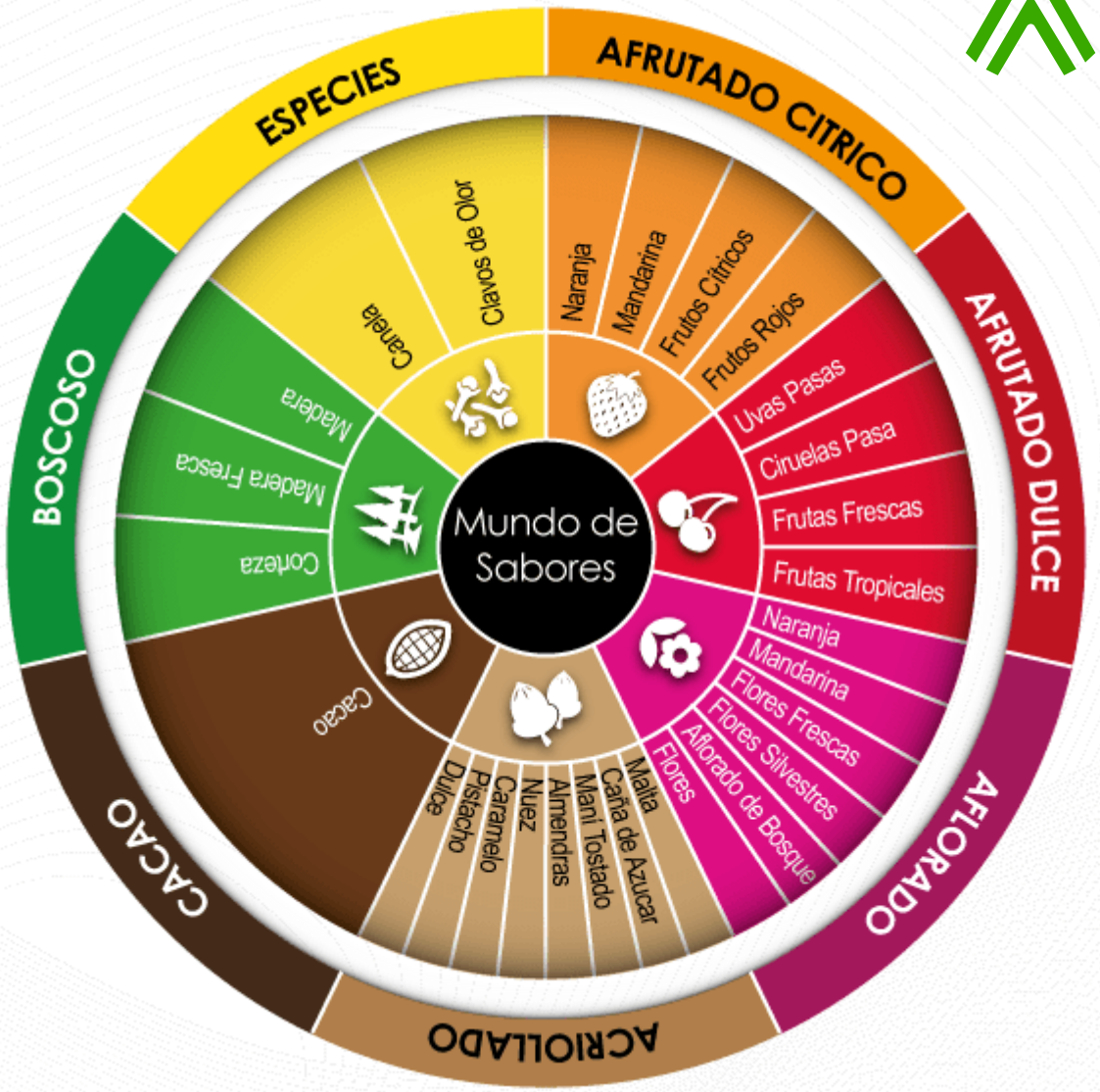
ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA





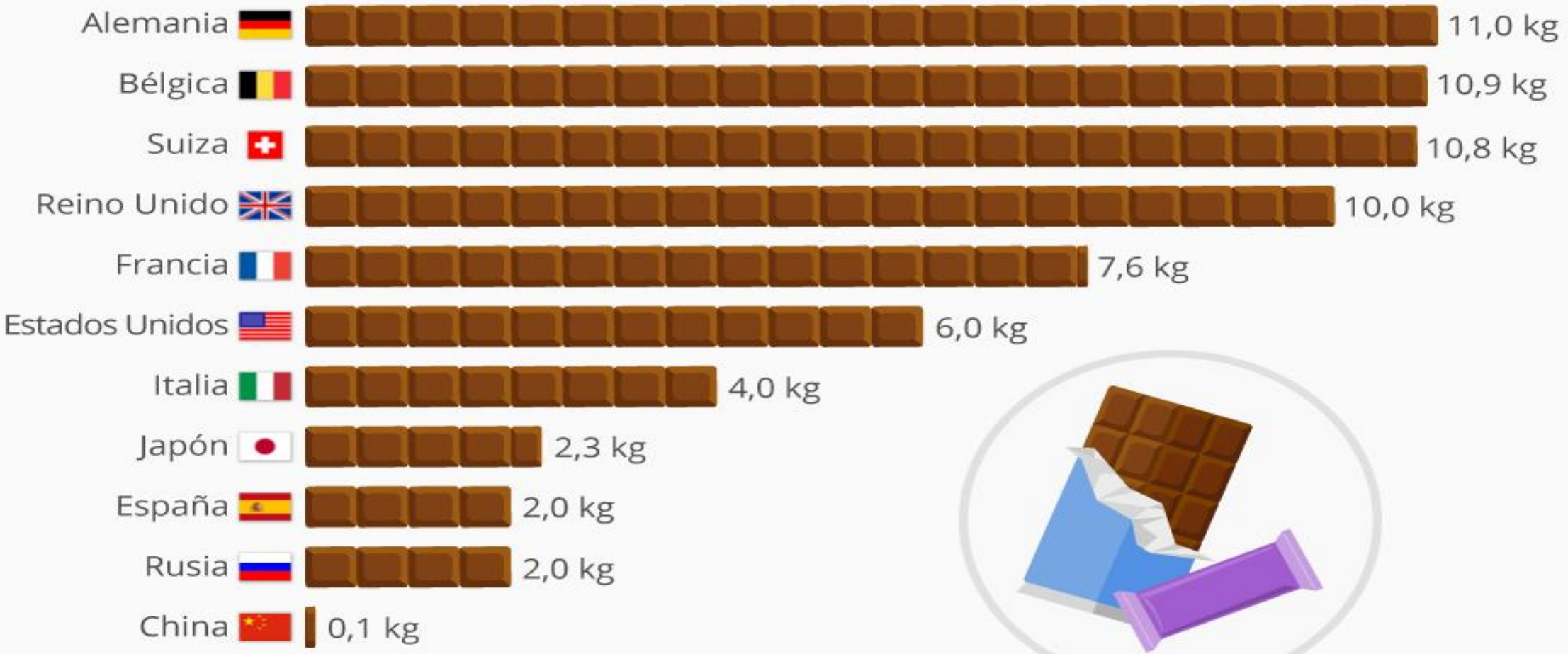


EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO



¿En qué países se come más chocolate?

Consumo anual de chocolate por habitante en países seleccionados

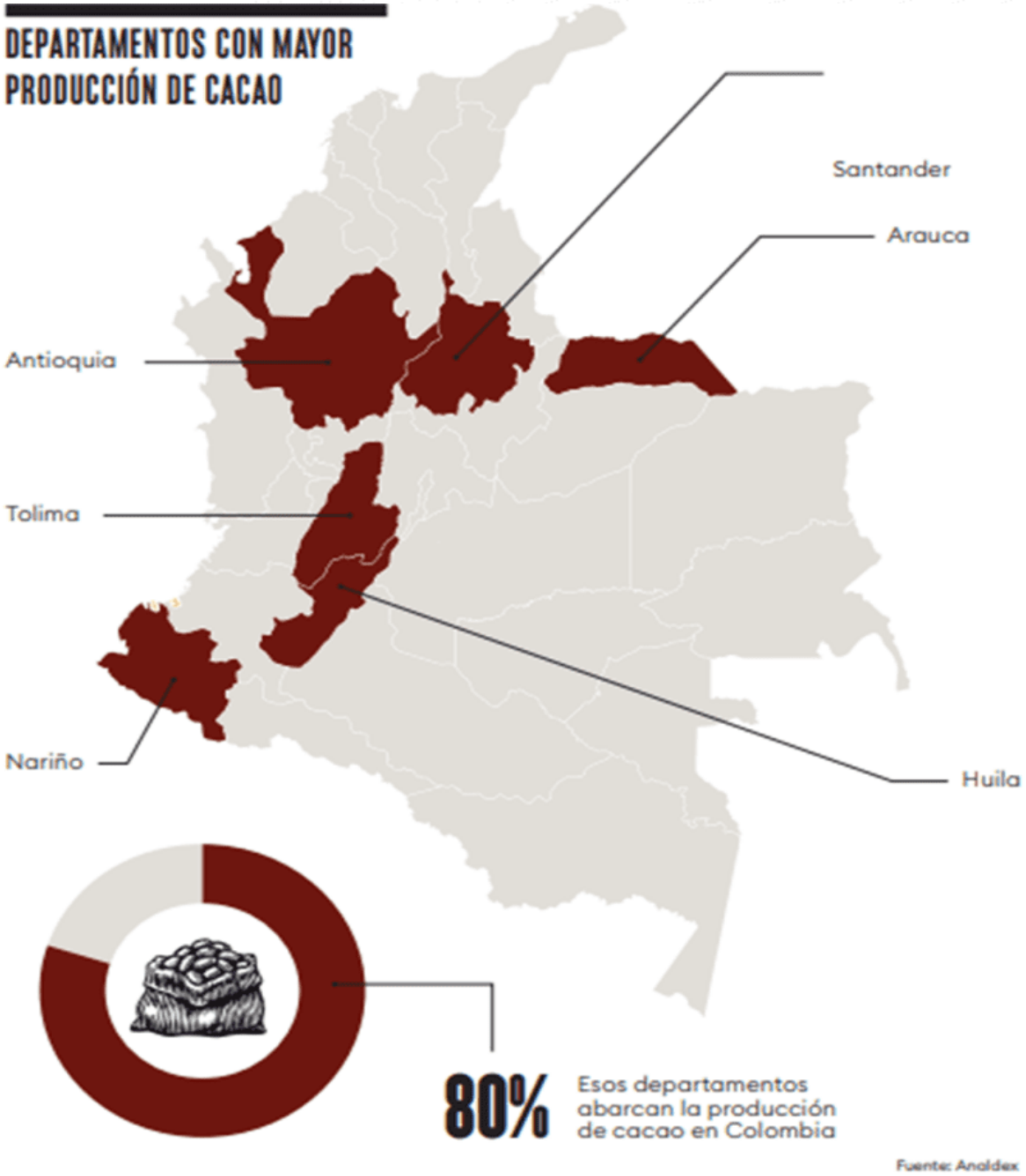


Colombia: 1 kg

@Statista_ES

Fuente: Syndicat du chocolat

statista



NOTA

Hace 16 años, Colombia solo producía 30.000 toneladas de cacao, importaba 12.000 y solamente exportaba 1.300. En 2023, el país produjo 62.000 toneladas, las importaciones fueron menos de 280 toneladas, pero las exportaciones tuvieron un gran momento: **mientras que el cacao en grano representó cerca de 5.600 toneladas, los productos semielaborados y elaborados alcanzaron 18.000 toneladas que le representaron al país más de US$131 millones en 2022.**

Más del 30% de la producción nacional de cacao es exportada a países como México, Bélgica y Estados Unidos.

VARIEDADES CACAO



CRIOLLO

El criollo, considerado el de mejor calidad por su sabor medio, notas muy aromáticas y florales y por presentar almendra blanca



FORASTERO

El forastero, se caracteriza por ser una variedad robusta y resistente a condiciones adversas, es la materia prima de aproximadamente el 80 % de la industria chocolatera al proveer los precursores de notas “básicas”



TRINITARIO

El trinitario, que es una combinación del criollo y el forastero, caracterizado por presentar notas de vino



El cacao fino o de aroma posee varios atributos físicos y organolépticos que en su conjunto, conforman aromas y sabores diversos. Entre ellos, se puede destacar la presencia de notas frutales (sabores cítricos, frutos rojos y frutos maduros); los sabores a flores y hierbas; las notas de nuez y caramelo y un sabor a chocolate muy agradable y equilibrado.

El cacao fino o de aroma - proviene de árboles con ascendencia de variedades Criollo o Trinitario, mientras que el cacao corriente, en su mayoría, proviene de árboles de la variedad Forastero



COMPONENTES GRANO DE CACAO

Los componentes almacenados en el cotiledón comprenden:

- **50% de grasa**
- **15% de fenoles, (polifenoles)**
- **12% de proteína**
- **5% de almidón**
- **2% de azúcares en base seca**

(Kadow et al., 2013)

VITAMINAS

K
1.29 µg (1% VD)
Filoquinona

CALORÍAS
99 kcal



MINERALES

- **Cu** 0.45 mg (50% VD) Cobre
- **Mn** 0.29 mg (12% VD) Manganeso
- **Mg** 34.35 mg (8% VD) Magnesio
- **Zn** 0.48 mg (4% VD) Zinc
- **K** 112.5 mg (2% VD) Potasio
- **Se** 1.13 µg (2% VD) Selenio
- **Fe** 0.36 mg (2% VD) Hierro

Minerales con menos del 2% VD:
Calcio

Porción: 15 g

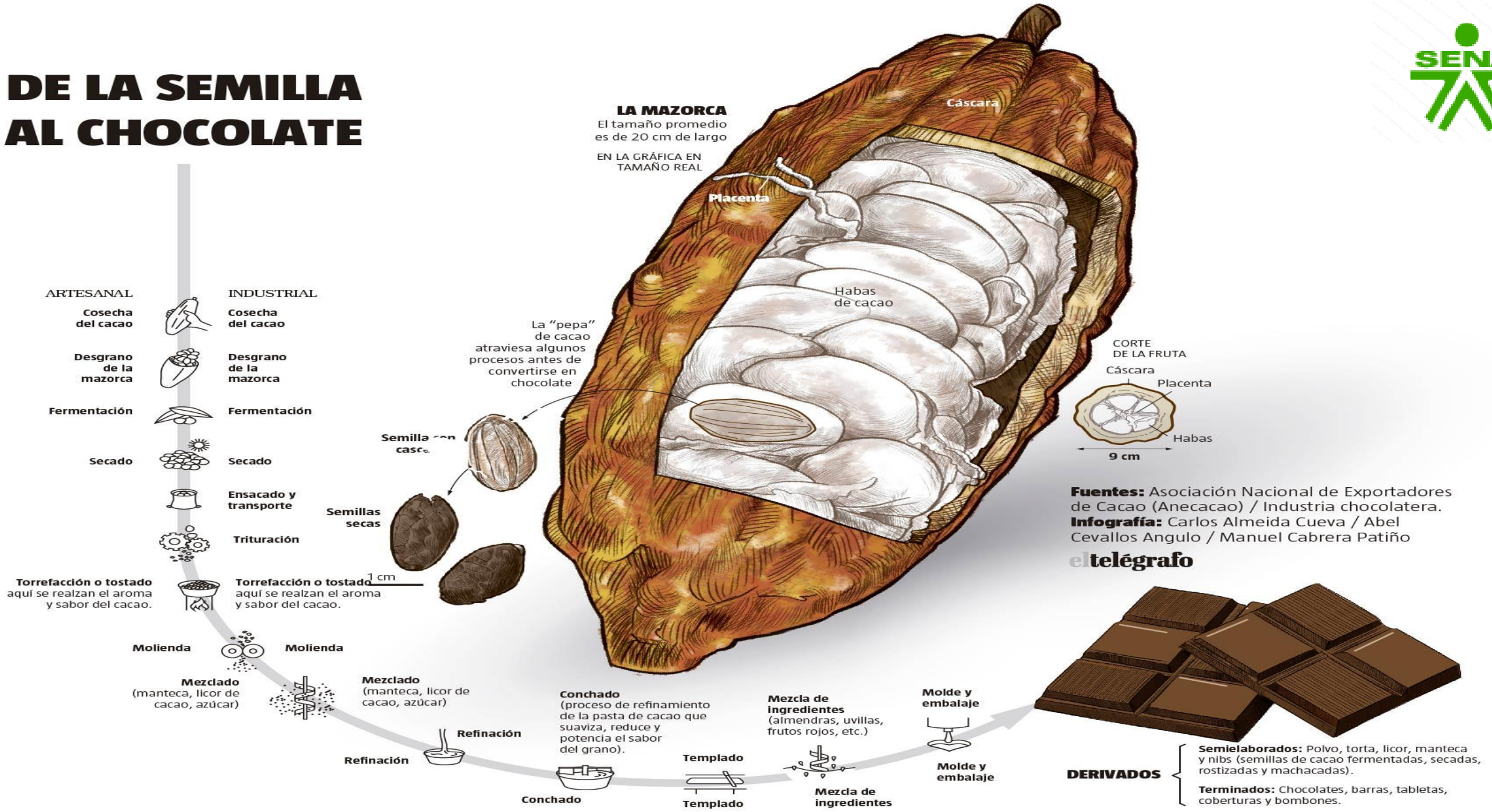
PROTEÍNAS
2.1 g (4% VD)

CARBOHIDRATOS
3.6 g (1% VD)

GRASAS
8.55 g (13% VD)

FIBRA
1.68 g (7% VD)

DE LA SEMILLA AL CHOCOLATE



Fuente: Anecacao/ telegrafo

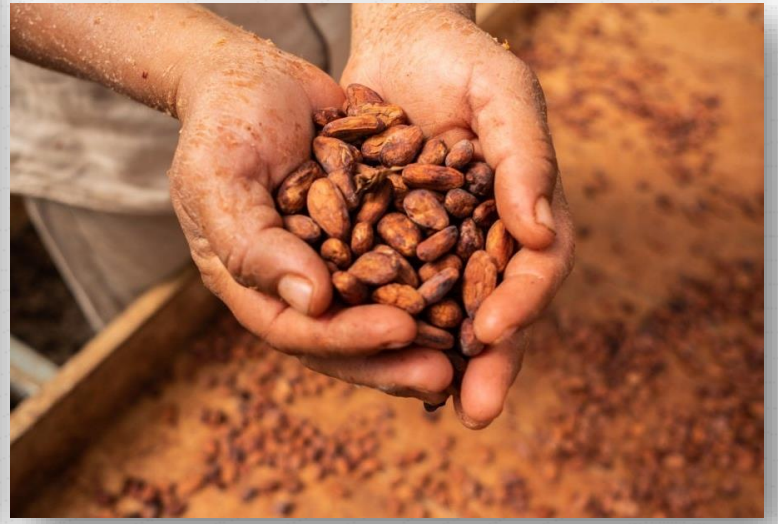
AGROINDUSTRIA DEL CACAO

Usos del cacao y sus derivados

Productos	Usos
Manteca de cacao	Elaboración de chocolate y confitería, y también puede ser usado en la industria cosmética (cremas humectantes y jabones) y la industria farmacéutica.
Pulpa de cacao	Producción de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
Cáscara	Puede ser utilizado como comida para animales.
Cenizas de cáscara de cacao	Puede ser usado para elaborar jabón y como fertilizante de cacao, vegetales y otros cultivos.
Jugo de cacao	Elaboración de jaleas y mermeladas.
Polvo de Cacao	Puede ser usado como ingrediente en casi cualquier alimento: bebidas chocolatadas, postres de chocolate como helados y mousse, salsas, tortas y galletas.
Pasta o licor de Cacao	Se utiliza para elaborar chocolate.

Fuente: (Gerencia de Desarrollo Económico- Gobierno Regional Cajamarca, 2008)







COSECHA, BENEFICIO Y CALIDAD DEL GRANO DE CACAO



G R A C I A S

Línea de atención al ciudadano: 01 8000 910270
Línea de atención al empresario: 01 8000 910682

@SENAComunica

www.sena.edu.co