



# POSCOSECHA DEL CACAO

## Métodos de fermentación

### Cajones individuales



Seleccionar maderas sin problemas de resina como guayacán y caoba

### Cajones tipo escalera



### Sacos de cabuya



Guardar las almendras por un lapso de **2 a 3 días** y hacer la remoción cada **24 horas**

### Montones

Colocar las almendras sobre piso de caña hasta una altura de **15 cm**

### Marquesinas

Colocar una capa de almendras de 5 cm de alto por un lapso de **4 horas**. Se utiliza en zonas con alta presencia de lluvias



### Evitar



El ingreso de animales en los espacios de fermentación

### No colocar



Materiales de combustión, agroquímicos cerca de las cajas fermentadoras

### No mezclar



El cacao con otros productos ya que se pueden transmitir olores y sabores extraños

## Tiempo de secado

Dependerá del tipo de material sembrado



- Cacao criollo: **2 a 3 días**
- Complejo Nacional y Trinitario: **3 a 4 días**
- Cacao Trinitario: **5 a 6 días**

## Remoción de masa de granos



- Permite Homogeneizar, airear y elevar la temperatura de la masa de fermentación
- Se efectúa con herramienta sin filos para no dañar las almendras como la pala de madera

Realizar el primer volteo a las 36 horas y los siguientes cada 24 horas

Recuerde

## Secado

### Eliminar



La humedad de la almendra hasta un **7%**

### Colocar



Los granos sobre tendales de cemento o marquesinas con un espesor de **5 cm**

### Remover



Cada 2 o 3 horas, usando una paleta de madera

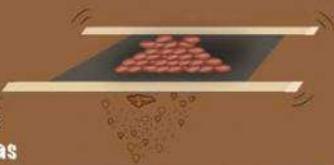
Recuerde

No es aconsejable secar el cacao sobre el asfalto

## Almacenamiento

### Pasar las almendras

Por una zaranda para eliminar las impurezas, residuos de cascara



### Colocar

En sacos de yute limpios y etiquetados



### Situar

Sobre una tarima de madera para evitar el contacto directo con el suelo y en un lugar cerrado para proteger del daño de roedores o insectos plaga

