



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

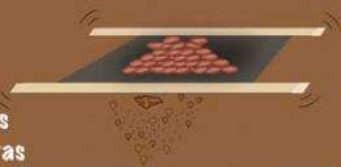
Recuerde

No es aconsejable secar el cacao sobre el asfalto

Almacenamiento

Pasar las almendras

Por una zaranda para eliminar las impurezas, residuos de cascará



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

