

## **REGLAMENTO CONCURSO NACIONAL “GRANO DE ORO”**

El presente reglamento establece las condiciones, criterios y procedimientos que rigen el concurso “Grano de Oro”, orientado a reconocer la excelencia en la producción de cacao colombiano. Su propósito es garantizar la transparencia, equidad y rigurosidad técnica en la evaluación de las muestras participantes, promoviendo buenas prácticas agrícolas, procesos de beneficio de calidad y el fortalecimiento del posicionamiento del cacao nacional en mercados especializados.

La entrega de muestras para el concurso “Grano de Oro” no contempla ningún tipo de pago, ya que estas se destinan exclusivamente a actividades técnicas y logísticas necesarias para garantizar una evaluación sensorial rigurosa y transparente. El proceso implica costos asociados a la recepción, almacenamiento, transformación de los granos en licor de cacao, análisis por parte de jueces especializados, y posteriormente la elaboración de chocolate al 70% con las diez muestras finalistas, que serán evaluadas por el Gran Jurado. Estas acciones, fundamentales para determinar los ganadores, requieren inversión en insumos, personal técnico, infraestructura y coordinación, lo que justifica que las muestras sean consideradas una contribución voluntaria al desarrollo del concurso.

### **Pasos y reglas para participar:**

1. Inscripción en la página web: Los participantes deben ingresar al sitio oficial del concurso “Grano de Oro” <https://salondelcacaoychocolate.com/grano-de-oro> y completar el formulario de inscripción en línea. Este paso es obligatorio para poder aceptar la participación de la muestra en el concurso. Una vez inscritos, deberán descargar la ficha técnica adjunta disponible en la misma página, la cual contiene las pautas específicas para rotular correctamente la muestra de cacao que será enviada para evaluación.
2. Enviar la muestra a la oficina de Fedecacao, ubicada en la Carrera 6 # 2-34 del Barrio Charalá de Arauquita – Arauca, a nombre de Luis Alberto Castaño, jefe de la oficina. La muestra debe consistir en tres (3) kilogramos de cacao seco, empacada inicialmente en una bolsa tipo Ziploc. Para efectos del concurso, se debe reempacar en una nueva bolsa Ziploc, incluyendo en su interior la ficha técnica oficial que se anexa al reglamento. Este procedimiento garantiza la protección del grano, facilita la trazabilidad y asegura que la información relevante esté directamente vinculada a la muestra evaluada.



3. El plazo máximo para recibir muestras en esta oficina será hasta el 29 de agosto de 2025.
4. Codificación y entrega de muestras: Las muestras de cacao son entregadas a la Corporación Salón del Cacao y Chocolate de Colombia, entidad organizadora del concurso. La primera codificación de las muestras, así como su custodia durante todo el proceso (hasta el momento de revelar los ganadores) estará a cargo de un profesional designado exclusivamente para esta labor. Este responsable debe ser funcionario de Fedecacao, garantizando así la trazabilidad, confidencialidad y transparencia en el manejo de las muestras.
5. El líder del panel de catación del concurso designado por la Corporación salón del cacao y chocolate recibe las muestras enviadas por los participantes a través de Fedecacao. Para garantizar la imparcialidad del proceso, cada muestra es recodificada, eliminando cualquier referencia que pueda identificar al productor. Esta codificación asegura una evaluación objetiva durante la fase de análisis sensorial.
6. Preparación y empaque de licores de cacao: El equipo designado para apoyar el concurso, bajo la dirección de la líder del proceso, se encarga de elaborar los licores a partir de las muestras previamente codificadas. Esta etapa incluye la molienda y procesamiento del grano para obtener el licor de cacao, siguiendo protocolos estandarizados que garantizan condiciones uniformes para la posterior evaluación sensorial. Una vez preparados, los licores se empaquetan cuidadosamente y se organizan para su envío a los jueces ubicados en distintas regiones del país, asegurando que cada muestra llegue en óptimas condiciones para su análisis.
7. Jornadas de catación y calificación de muestras: El proceso de catación se desarrollará en dos fases: la primera será virtual, con jueces calificados y reconocidos a nivel nacional que evaluarán las muestras de licor de cacao y seleccionarán las 10 mejores. En la segunda fase, se elaborará chocolate al 70% con estas muestras finalistas, que serán evaluadas presencialmente por el Gran Jurado durante el evento del 10 de octubre, donde se definirán los puestos 1º, 2º y 3º.
8. Desclave de muestras ganadoras: Es el momento en que se revelan las identidades de los productores cuyos granos de cacao fueron seleccionados como los mejores del concurso. Este proceso se realiza una



vez finalizada la evaluación sensorial y la deliberación del jurado, garantizando transparencia y anonimato durante toda la competencia. Al anunciar los puestos 1º, 2º y 3º, se procede a abrir los códigos o claves asignados a cada muestra, revelando públicamente el nombre del productor, su región y características destacadas del cacao.

9. Ceremonia de premiación 12 de octubre de 2025 a las 6:00pm: anuncio de los ganadores con sus respectivas explicaciones por parte de los jueces catadores y entrega de reconocimiento escrito (Diploma) y reconocimiento en efectivo y/o especies para el 1, 2 y 3 lugar.

El panel de catación estará conformado por un grupo impar de catadores, con un mínimo de 5 y un máximo de 11 expertos, todos con reconocida trayectoria a nivel nacional e internacional en análisis sensorial de cacao. Para garantizar la calidad y credibilidad del proceso, se invita a jueces certificados provenientes de entidades como Fedecacao, Agrosavia, la Universidad de la Amazonía, la Universidad del Cauca, la Universidad Nacional de Colombia sede Medellín, entre otras instituciones académicas y técnicas de prestigio en el sector cacaotero.

**FAVOR IMPRIMIR Y DILIGENCIAR LA SIGUIENTE FICHA Y ANEXARLA A LA MUESTRA:**

<b>FICHA TECNICA MUESTRA PARA EL CONCURSO "GRANO DE ORO" 2025</b>	
<b>DATOS DE ORIGEN DE LA MUESTRA</b>	
DEPARTAMENTO	
MUNICIPIO	
VEREDA	
NOMBRE DE LA FINCA	
ÁREA EN CACAO DE LA FINCA	
<b>DATOS DEL PROPIETARIO DE LA MUESTRA</b>	
NOMBRE Y APELLIDO	
DOCUMENTO DE IDENTIDAD	
NÚMERO DE TELÉFONO	
CORREO ELECTRÓNICO	
DIRECCIÓN DE RESIDENCIA	
¿PERTENECE A UNA COOPERATIVA O GRUPO ASOCIATIVO? ¿CUAL?	
<b>INFORMACIÓN DE LA MUESTRA</b>	
CANTIDAD: LA MUESTRA DEBE SER DE 3 KILOS, (SE RECOMIENDA GUARDAR CONTRAMUESTRA).	
MATERIAL GENÉTICO QUE LA COMPONE	
EDAD DEL CULTIVO EN AÑOS	
CANTIDAD DE HECTÁREAS DE CULTIVO DE DONDE PROVIENE LA MUESTRA	
PORCENTAJE DE HUMEDAD DE LA MUESTRA	
PORCENTAJE DE FERMENTACIÓN DE LA MUESTRA	
<b>INFORMACIÓN PROCESO DE BENEFICIO</b>	
TIPO DE FERMENTADOR	
TIEMPO DE FERMENTACIÓN	
TIPO DE SECADO	
TIEMPO DE SECADO	

