

Recepción de cacao en postcosecha

Síntesis: Cacao y principios de recepción.



El proceso de recepción del cacao constituye una fase fundamental dentro de la cadena agroindustrial, pues determina la calidad de la materia prima que ingresa para su posterior transformación y comercialización.

El cacao es un cultivo de gran valor económico y social, especialmente en regiones tropicales, cuya producción exige cuidados desde la cosecha, la fermentación y el secado, hasta su entrega en centros de acopio o plantas procesadoras.

Los principios de recepción comprenden el conjunto de normas y procedimientos aplicados en el momento en que el cacao llega al centro de acopio. Su finalidad es garantizar la trazabilidad, el cumplimiento de requisitos técnicos y la clasificación del grano con base en parámetros de calidad. Entre los aspectos evaluados destacan la humedad, el grado de fermentación, la presencia de impurezas, los daños ocasionados por insectos y la homogeneidad del lote. Para ello se emplean herramientas como el muestreo representativo, los análisis físicos y organolépticos, y la documentación técnica correspondiente . Esta etapa es decisiva para tomar decisiones sobre la aceptación, rechazo o clasificación del lote, y asegurar la eficiencia en el manejo postcosecha.

La aplicación rigurosa de estos principios no solo contribuye a elevar la calidad del cacao comercializado, sino que también permite cumplir con estándares nacionales e internacionales (NTC, ISO), fortaleciendo la sostenibilidad y competitividad del sector cacaotero.

