



Evaluación sensorial licor de cacao

Presentación de la Guía de Implementación
117 NTP 107.303:2022

18 de junio de 2025

Norma Técnica Peruana

Las Normas Técnicas
Peruanas son
documentos que
establecen las
especificaciones de
calidad de los productos,
procesos y servicios.



NTP 107.303:2022 CACAO Y CHOCOLATE.

Lineamientos para la evaluación sensorial del Licor de Cacao.

GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN PERUANA

Documento que proporciona orientación
para aplicar Normas Técnicas Peruanas.

GIP 117 2023

Guía de Implementación de la
Norma Técnica Peruana NTP 107.303:2022
CACAO Y CHOCOLATE. Lineamientos para la evaluación sensorial
del licor de cacao.
1a Edición

Objeto y campo de aplicación

El objeto de esta Guía es facilitar la **interpretación, uso e implementación** de la NTP 107.303:2022 2ª Edición.

Objeto y campo de aplicación

El análisis sensorial de cacao se realiza en licor o pasta de cacao, es una herramienta para identificar problemas durante el beneficio o almacenamiento, mejorar procesos, categorizar las muestras, evaluar la calidad sensorial del cacao, entre otras.

Objeto y campo de aplicación

La evaluación sensorial del licor de cacao permitirá obtener el perfil sensorial, lo cual mostrará de forma gráfica la intensidad de atributos básicos (amargo, astringencia, acidez, cacao) y característicos (frutal, floral, nuez, chocolate, especias, dulce, entre otros) presentes en la muestra evaluada, facilitando las ofertas de lotes de cacao a chocolateros; también corregir el proceso de beneficio cuando se perciben sabores defectuosos y desarrollar protocolos para beneficio post cosecha de cacao en grano.

Cronograma para Catación de Muestras de Pasta de Cacao, para verificación del ciclo de Deming

Actividad		Día 01	Día 02	Día 03	Día 04	Día 05
Planear	Selección del Panel de Catación.					
	Codificación Muestras de Pasta de Cacao.					
Hacer	Catación Muestras de Pasta de Cacao.					
Verificar	Recopilación datos por cada muestra evaluada.					
	Elaboración Perfil Sensorial de cada muestra evaluada.					
Actuar	Informe de Retroalimentación por cada muestra evaluada.					

Los días de catación dependerán de la cantidad de muestras a evaluar.

Procedimiento para análisis sensorial

- Recepción de Muestra.
- Procesamiento a Pasta o Licor de Cacao.
- Codificación de Muestras.
- Evaluación Sensorial.
- Procesamiento de Datos.
- Informe.

La presente Guía aplica para muestras de licor o pasta de cacao, cuyo único ingrediente es el cacao en grano.

Evaluación sensorial de licor de cacao.

La evaluación sensorial del licor de cacao se realizará siguiendo lo indicado en la NTP 107.303:2022; considerando también:

- Se pondrán a fundir las muestras según el orden asignado en cada sesión.
- La temperatura de las muestras al iniciar la evaluación sensorial debe estar entre 48°C a 50°C
- Las muestras fundidas, en envases con tapa codificados, serán entregados a cada catador.
- Entregadas las muestras a los catadores, estos deben iniciar inmediatamente con la evaluación sensorial.
- El catador al recibir la muestra deberá verificar el código de la muestra y anotar en el formato de evaluación o en el archivo de evaluación.
- Acercar la muestra a su nariz, proceder a quitar la tapa.
- Inmediatamente inhalar profundamente para percibir el olor de la muestra, al mismo tiempo mezclar el licor de cacao con la espátula para probar y realizar la evaluación de la intensidad a los atributos percibidos.

Evaluación sensorial de licor de cacao



Cacao de Excelencia

Formulario de evaluación sensorial para Masa de cacao y Chocolate

ID de:

muestra:

Info de:

muestra:

RUEDA DE SABOR

5 ATRIBUTOS PRINCIPALES

Escala de Intensidad

menos intenso
0
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
más intenso

Inserte la intensidad de cada atributo en la casilla correspondiente

Haga clic en 'Iniciar evaluación' para habilitar la entrada a los atributos de evaluación sensorial

Cacao		Amargor		Astringencia		Grado de tostado	
★ 0.0 Acidez (Total)	0 Frutal	0 Acética	0 Láctica	0 Mineral / Butírica			
★ 0.0 Fruta Fresca (Total)	0 Bayas	0 Cítricos	0 Oscura	0 Tropical			
	0 Pulpa amarilla/Amarillada/Blanca						
★ 0.0 Fruta Marrón (Total)	0 Seca	0 Marrón	0 Sobre madura				
★ 0.0 Vegetal (Total)	0 Pasto / Vegetal verde / Hierba	0 Terroso / Hongo / Musgo / Bosque					
★ 0.0 Floral (Total)	0 Flor de azahar	0 Flores					
★ 0.0 Madera (Total)	0 Clara	0 Oscura	0 Resina				
★ 0.0 Especia (Total)	0 Especias	0 Tabaco	0 Sazonado / Umami				
★ 0.0 Nuez (Total)	0 Parte interna	0 Piel de la nuez					
0 Caramelo / Panela			0 Dulzor (solo para chocolate)				
★ 0.0 Sabores Atípicos / Defectos (Total)	0 Sucio / Empolvado	0 Humedad	0 Mohoso				
	0 Carnoso/ Animal/ Cuero	0 Sobre-fermentado / Fruta podrida					
	0 Podrido/Estiracol	0 Humo	0 Otros Descripción				

★ Valores calculados

0
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

Calidad global

Calidades positivas adicionales

Comentarios sobre el sabor

Recomendaciones al productor

Gráfico de Sabor

© 2023. El Formulario de evaluación sensorial Cacao de Excelencia está bajo la licencia Creative Commons Atribución NoComercial 4.0 Internacional (CC BY-NC 4.0). Para ver una copia de esta licencia consulte <https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>

Escala de intensidad



Intensidad Significado

0	Ausente.
1	Sólo un rastro y puede que no se encuentre si se prueba de nuevo.
2	Presente en la muestra pero con baja intensidad.
3 a 5	Claramente caracterizando la muestra.
6 a 8	Caracterización dominante de la muestra.
9 a 10	Máximo. Intensidad fuerte. Destaca sobre otras notas aromáticas de la muestra.



Sabores básicos en la evaluación sensorial del licor de cacao

Sabores básicos:	Cacao
	Acidez
	Amargor
	Astringencia
	Grado de tostado

Sabores complementarios en la evaluación sensorial del licor de cacao

Sabores característicos	Fruta fresca
	Fruta marrón
	Floral
	Madera
	Especias
	Nuez
	Caramelo/Panela

Norma Técnica Peruana

- NTP 107.311: 2021
- NTP 107.303: 2022

www.inacal.gob.pe

Cacao de excelencia

- Formato de Evaluación.
- Glosario de términos.
- Instrucciones.
- Guía para la Evaluación de la Calidad y Sabor del Cacao.

www.cacaoofexcellence.org

GRACIAS



WWW.GQSPPERU.ORG



@GQSPPeru