

VIII CONCURSO REGIONAL DE CACAO DE CALIDAD

**VIII CONCURSO >>>
REGIONAL DE
CACAO DE CALIDAD
VRAEM 2026**

La recepción de
muestras será hasta el:
Martes 02 de Junio

Contamos con 3 categorías
en el concurso:

1ª Categoría
Participan las muestras de
los diversos tipos de cacao.

2ª Categoría
Participan las muestras
de cacao fino de aroma.

3ª Categoría
Participan las muestras
de cacao que provengan de
fincas lideradas por mujeres.

En articulación con:
APP CACAO

Para más información
Escanea el QR
y descarga las bases
del concurso



VRAEM - 2026

ÍNDICE

	Pág.
I. OBJETIVO DE LAS BASES	3
II. FINALIDAD DEL CONCURSO	3
III. COBERTURA DEL CONCURSO	3
IV. PARTICIPANTES	3
V. COMITÉ ORGANIZADOR	3
VI. COLABORADORES	3
VII. EJECUTOR	4
VIII. FECHAS DEL CONCURSO	4
IX. CATEGORIAS DEL CONCURSO	4
X. ETAPAS DEL CONCURSO	4
10.1 Difusión	5
10.2 Lanzamiento	5
10.3 Recepción de muestras de cacao	5
10.4 Codificación de muestras y entrega a comisión evaluadora	6
10.5 Recodificación de muestras recibidas	6
10.6 Evaluación de muestras recibidas	6
10.7 Publicación de resultados	7
10.8 Noche del cacao y chocolate y premiación de etapa regional	7
10.9 Preparación de muestras para el envío de muestras al Concurso Nacional de Cacao	7
10.10 Envío de muestras clasificadas a la ciudad de Lima	7
10.11 Devolución de muestras no clasificadas	8
10.12 Subasta del cacao fino del VRAEM en la Ciudad de Lima	8
XI. JURADO CALIFICADOR	8
XII. REQUISITOS Y PROCEDIMIENTOS PARA PARTICIPAR EN EL CONCURSO	8
12.1 Cantidad de muestra representativa del lote	8
12.2 Características principales del grano de cacao a concursar	8
12.3 Rotulado de las muestras	8
12.4 Envasado de las muestras	9
12.5 Costo de participación en el concurso.	9
XIII. CAUSALES DE DESCALIFICACIÓN	9
XIII. RECONOCIMIENTO A LAS MEJORES MUESTRAS DE CACAO	9
XIV. RESULTADOS	9
XV. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS	9
XVI. ANEXOS	10
16.1 Formulario de inscripción del VIII concurso regional del cacao de calidad VRAEM 2026	11
16.2 Ficha de recepción de muestra	13
16.3 Especificaciones de calidad de cacao en grano	14
16.4 Ficha de análisis físico	15
16.5 Ficha de evaluación sensorial	16
16.6 Acta de entrega de resultados	17
16.7 Ficha de verificación de lote	18



I. OBJETIVO DE LAS BASES

Dar a conocer los requisitos para la participación en el VIII concurso regional del cacao de calidad en el marco del XX Concurso Nacional de Cacao de Calidad

II. FINALIDAD DEL CONCURSO

El Concurso tiene como finalidad promover la imagen y la calidad del cacao del VRAEM, a través de la evaluación de la calidad física y sensorial de los granos de las diferentes zonas cacaoteras del VRAEM

III. COBERTURA DEL CONCURSO

El concurso es de ámbito regional a nivel del VRAEM

IV. PARTICIPANTES

Organizaciones de productores, productores individuales y empresas dedicadas a la producción o comercialización de cacao.

V. COMITÉ ORGANIZADOR

- Mesa Técnica de la Cadena Agro productiva del Cacao y Chocolate del VRAEM

A manera de asegurar la transparencia e igualdad de condiciones durante las etapas del concurso se levantará un acta el cual quedará en archivo interno de Mesa Técnica de la Cadena Agro productiva del Cacao y Chocolate del VRAEM. Además, cada entidad que conforma el Comité Organizador designará un representante como veedor, quien tendrá la responsabilidad de asegurar el cumplimiento de las bases y la transparencia durante las actividades.

Cada fase del proceso del concurso y resultados serán publicadas a través de las redes sociales y web de las entidades que conforman el comité organizador

VI. COLABORADORES

- MIDAGRI (INIA, AGROIDEAS, SENASA, PROVRAEM)
- Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas – DEVIDA
- Centro de Innovación Tecnológica - CITE AGROINDUSTRIAL VRAEM
- ONG PROGRESO
- Gobiernos locales del ámbito del VRAEM
- Cooperativas Agrarias del ámbito del VRAEM.
- Asociación Peruana de Productores de Cacao – APPCACAO
- Profesionales y expertos locales y nacionales
- Agencias Agrarias de ambas márgenes del Valle
- Mesa técnicas distritales de la cadena de cacao

VII. EJECUTOR

- Mesa Técnica de la Cadena Agro productiva del Cacao y Chocolate del VRAEM

VIII. FECHAS DEL CONCURSO

El concurso tendrá como fecha de **inicio el 16 de abril del 2026 y fecha de culminación el 13 de Junio del 2026**. El concurso se desarrollará de acuerdo con las etapas y cronograma de actividades programadas, y se cumplirá de manera estricta, salvo imprevistos y limitaciones climáticas o de otra índole.

En todas las etapas del concurso se tomarán como referencia las normas técnicas peruanas, los protocolos del programa de cacao de excelencia y otros internacionales, que faciliten las evaluaciones físicas, sensoriales, y otras inherentes a las actividades propias al concurso en sus ediciones vigentes

IX. CATEGORÍAS DEL CONCURSO

- **Categoría 1. Cacao de calidad.** En esta categoría participan las muestras de los diversos tipos de cacao.
- **Categoría 2. Cacao fino de aroma de calidad con y sin certificación SPP (Símbolo de Pequeños Productores).** En esta categoría participan las muestras de cacao fino de aroma.
- **Categoría 3. Cacao de calidad de origen mujer “II edición”.** En esa categoría participan las muestras de cacao que provengan de fincas lideradas por mujeres (individual y/o organizadas).

X. ETAPAS DEL CONCURSO

El concurso se realizará teniendo en cuenta las siguientes etapas, según detalle en Cuadro N.º 1

Cuadro N° 01. Etapas del VIII concurso, según fechas de ejecución

ETAPAS	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	PERIODO DE EJECUCIÓN
Primera	Elaboración, aprobación de las bases y socialización del concurso 2026	Hasta el 16 de abril del 2026
Segunda	Difusión, convocatoria del evento y absolución de consultas	Del 16 de abril al 29 de mayo de 2026
Tercera	Lanzamiento del concurso regional del cacao	15 de mayo del 2026
Cuarta	Recepción de muestras de cacao	Del 29 de mayo al 02 junio del 2026
Quinta	Codificación de muestras y entrega a comisión evaluadora	03 de junio 2026

Sexta	Recodificación de muestras	03 de junio 2026
Séptima	Evaluación de muestras recibidas	Del 03 de junio al 07 de junio 2026
Octava	Publicación de resultados	08 de junio del 2026
Novena	Noche del cacao y chocolate y premiación de etapa regional.	11 de junio del 2026
Décima	Preparación de muestras para el envío de muestras al Concurso Nacional de Cacao Organizado por APPCACHO en la Ciudad de Lima	09 de junio del 2026
Undécima	Envío de muestras a la Ciudad de Lima	10 al 13 de junio del 2026
duodécima	Subasta del cacao fino del VRAEM en la Ciudad de Lima	Julio 2026

10.1 Difusión

Comprende la difusión, convocatoria de las Bases del Concurso y absolución de consultas a nivel regional, la misma que se hará a través de los diversos medios de comunicación (correos electrónicos, páginas web, redes sociales y teléfono).

10.2 Lanzamiento

Comprende el lanzamiento del del concurso regional del cacao que será el 15 de mayo del 2026 en el distrito de Unión Asháninka

10.3 Recepción de muestras de cacao

Comprende la recepción de las muestras de cacao de las diferentes zonas de producción del VRAEM. Las muestras deberán ser entregadas en la oficina INIA distrito de Pichari

Cada muestra de cacao deberá pesar cuatro kilogramos (04 kg) y estar rotulado con la siguiente información obligatoria según Ficha de recepción de muestra (ver **Anexo 01 y 02**) y opcionalmente 55 kg en caso de participar en la subasta regional

La fecha máxima de recepción de muestras es **hasta el 02 de junio del 2026** (06:00 pm)

10.4 Codificación de muestras y entrega a comisión evaluadora

Comprende la codificación de muestras en las instalaciones de CITE AGROINDUSTRIAL. Se designará un representante de cada entidad que conforma el comité organizador, quienes serán los responsables de garantizar la transparencia del proceso y se encargarán de la distribución de los 04 kilos de muestra de la siguiente forma: un kilo (01 kg) será utilizado para la evaluación físico - sensorial a nivel VRAEM y 03 kilogramos (03 Kg) para contra muestra para el envío al Concurso Nacional de Cacao de Calidad 2026, en la ciudad de Lima (siempre en cuando logre clasificar) y opcionalmente 55 kg en caso de participar en la subasta regional.

La fecha máxima para codificación de las muestras será **hasta el 03 de junio del 2026** (10:00 am).

10.5 Recodificación de muestras

La comisión de evaluación designará a representantes, quienes asignan un nuevo código aleatorio y llevarán el registro de cada una de las muestras proporcionadas por la comisión de codificación, en resguardo de la transparencia de esta actividad, se levantará un acta de la actividad, la cual será lacrada en garantía de la identidad de origen de las muestras. El peso de las muestras será verificado, según lo especificado en las presente bases. La recodificación de muestras por parte del personal designado tendrá como fecha máxima para la codificación hasta el 03 de junio del 2026.

10.6 Evaluación de muestras recibidas

Comprende la evaluación física del 100% de las muestras recibidas de las diferentes zonas de producción del VRAEM, el cual estará a cargo de especialistas en calidad de cacao debidamente acreditado, con las siguientes consideraciones:

- La fecha para realizar la evaluación física y sensorial será del **03 al 07 de junio del 2026**
- La Evaluación Física de las muestras de granos de cacao, se debe realizar conforme lo establecido en la **NTP-ISO 2451:2018 Granos de cacao. Especificaciones y requisitos de calidad**; y según **Anexo 02 del presente documento**
- El equipo evaluador será encabezado por un Evaluador y Catador Oficial de la Red Nacional-APPCACAO
- La elaboración de muestras se realizará a nivel de laboratorio y estará a cargo de personal con competencias para procesar las muestras para evaluación sensorial, asegurándose una adecuada elaboración a fin de evitar algún tipo de defecto de elaboración

- La preparación de las muestras se realizará conforme las recomendaciones de la NTP 107.303:2022. Lineamientos para la evaluación sensorial de chocolate, en su edición vigente
- Evaluación sensorial del licor de cacao: se realizará en las instalaciones de un laboratorio de control de calidad u otro ambiente que cuente con las características técnicas apropiadas para tal fin y estará a cargo de un selecto panel de catadores de cacao y chocolate.
- Los catadores expertos realizarán previo a la evaluación, los ajustes y calibraciones necesarios.
- La evaluación sensorial de pasta de cacao (cata) de las muestras se llevará a cabo según la **NTP 107.303:2022 y su** ficha de evaluación sensorial (ver **Anexo 03**,).
- El líder del panel de catación entregará al **COMITÉ ORGANIZADOR** la lista de los clasificados en estricto orden de mérito.
- Se dejará acta con la constancia de los resultados obtenidos de cada una de las muestras evaluadas, de acuerdo con lo establecido en el **Anexo 06**.

10.7 Publicación de resultados

Comprende la presentación de resultados de muestras que pasen mínimo 7 puntos a nivel regional. La fecha será el **08 de junio del 2026** en el local del CITE AGROINDUSTRIAL con presencia de la comisión organizadora

10.8 Noche del cacao y chocolate y premiación de etapa regional

Comprende la premiación de las 3 mejores muestras de cada categoría que pasen mínimo 7 puntos; asimismo, las mejores calificaciones de las muestras para la subasta. La fecha será el **11 de junio del 2026** en el distrito de Manitea

10.9 Preparación de muestras para el envío al Concurso Nacional de Cacao

Comprende la preparación de las muestras que obtuvieron mínimo los 7 puntos, cuyas muestras serán acondicionadas a razón de 03 kg de peso para ser enviado a la ciudad de Lima.

La fecha máxima para la preparación de muestras será hasta el **09 de junio del 2026**

10.10 Envío de muestras clasificadas a la ciudad de Lima

Comprende el proceso del envío de las muestras ganadoras en el Concurso a nivel del VRAEM, hacia la ciudad de Lima, instalaciones de APPCACA

La fecha máxima para el envío de muestras a la Ciudad de Lima será del **10 al 13 de junio del 2026**

10.11 Devolución de muestras no clasificadas

Comprende el proceso de devolución de las muestras no clasificadas a cargo de la comisión (E.E. Perla del VRAEM – INIA) en la oficina ubicada al frente del Campo Ferial Pichari.

10.12 Subasta del cacao fino del VRAEM en la Ciudad de Lima

Comprende el desarrollo de la subasta de las muestras clasificadas (lotes de 50 kg) en la ciudad de Lima en el marco del Salón de Cacao y Chocolate en el mes de julio del 2026; según las reglas que se precisaran a través de la Mesa Técnica de Cacao y Chocolate del VRAEM.

XI. JURADO CALIFICADOR

En todas las etapas del concurso participarán profesionales acreditados por la comisión organizadora, con amplia experiencia en control de calidad, CATACION de cacao y chocolate

XII. REQUISITOS Y PROCEDIMIENTOS PARA PARTICIPAR EN EL CONCURSO

12.1 Cantidad de muestra representativa del lote

La cantidad de muestra deberá ser de 04 Kg, adicionalmente en caso de participar en la subasta la muestra deberá ser de 55 kg (50 kg muestra de resguardo y 5 kg para los análisis), los cuales serán utilizados para los análisis físicos y sensoriales. **Los lotes podrán ser de un solo productor o de un grupo de productores**, y el volumen del lote no deberá ser menos a 500 kg provenga de productores individuales o de organizaciones de productores o empresas. Se aceptará solamente una muestra por lote.

La información del lote de procedencia de la muestra debe ser completa de acuerdo con lo que se indica en el Anexo 1 y Anexo 2

12.2 Características principales del grano de cacao a concursar

Cada lote deberá cumplir los requisitos establecidos en la Norma Técnica Peruana NTP-ISO 2451:2018 Granos de cacao. Especificaciones y requisitos de calidad; y los parámetros contemplados en Anexo 02, adicionalmente puedes revisar la GIP 103:2021 Guía de Implementación de la Norma Técnica Peruana NTP-ISO 2451:2018 Granos de cacao. Especificaciones y requisitos de calidad. 1ª Edición.

12.3 Rotulado de las muestras

Las muestras deberán ser rotuladas de acuerdo con las instrucciones que se indican en el Anexo 02



12.4 Envasado de las muestras

Las almendras o granos de cacao deberán ser envasadas en sacos de yute, tocuyo o tela. Debidamente sellados y embalados en materiales que aseguren que los sacos conteniendo los granos de cacao no contaminen con olores, sabores o materiales contaminantes. Serán descartadas aquellas muestras que no cumplan con los requisitos indicados en el ítem anterior (rotulado de las muestras).

12.5 Costo de participación en el concurso.

La participación en la etapa regional del concurso no tendrá costo alguno; sin embargo, para las muestras clasificadas para el XX Concurso Nacional de Cacao de Calidad 2026 serán según considera sus propias bases y cuentas del APPACAO.

XIII. CAUSALES DE DESCALIFICACIÓN

- a) Presentación de información falsa o distorsionada; detectada en cualquier etapa del proceso
- b) Muestras que no contengan la ficha de recepción de muestra debidamente llenada o incompleta
- c) Otras consideraciones que a criterio de la comisión incumplan lo establecido en estas bases, como el que no cumplan con los parámetros de calidad establecidos en el **Anexo 03**

XIV. RECONOCIMIENTO A LAS MEJORES MUESTRAS DE CACAO

En el marco del evento **NOCHE DEL CACAO Y CHOCOLATE**, realizado el día 07 de junio, se premiará a las 03 mejores muestras de cada categoría, acuerdo al orden de mérito alcanzado.

El Comité Organizador hará entrega de reconocimientos y premios a los ganadores el 11 de Junio del 2026 en el distrito de Manitea

XV. RESULTADOS

Se entregará un informe de los resultados de la evaluación física y sensorial de las muestras a cada participante. Estos resultados deben ser de acuerdo con lo establecido en normas técnicas peruanas indicadas anteriormente y estándares trabajados

XVI. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Cualquier tema no contemplado en las presentes bases será resuelto por el Comité Regional Organizador. Su decisión será inapelable



XVII. ANEXOS

Anexo N° 01. Formulario de inscripción del VIII concurso regional del cacao de calidad VRAEM 2026

Anexo N° 02. Ficha de recepción de muestra

Anexo N° 03. Especificaciones de calidad de cacao en grano

Anexo N° 04. Ficha de análisis físico

Anexo N° 05. Ficha de evaluación sensorial

Anexo N° 06. Acta de entrega de resultados

Anexo N° 07. Ficha de verificación de lote



PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

Anexo N° 01.

**FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN DEL VIII CONCURSO REGIONAL DEL CACAO DE CALIDAD
VRAEM 2026**

Fecha límite de inscripción: hasta 02 de junio del 2026

Ejecutor: Mesa Técnica de la Cadena Agro productiva del Cacao y Chocolate del VRAEM

Categoría al que concursa:

- ☐ Categoría 1. Cacao de calidad
- ☐ Categoría 2. Cacao fino de aroma de calidad. 2.1 Certificado SPP 2.2 Sin certificado SPP
- ☐ Categoría 3. Cacao de calidad de origen mujer "II edición"

2. DATOS DE LA ORGANIZACIÓN

Nombre de la organización: _____

RUC: _____

Dirección de la organización:

Distrito/Provincia/Departamento de la organización:

Nombre del representante legal: _____

Teléfono del representante: _____

Correo electrónico para coordinación: _____

3. DATOS DE LA MUESTRA DE CACAO

Procedencia de la muestra (marcar con un aspa):

- ☐ **Individual** – Parcela de un (a) productor (a)

Nombre del productor (a): _____

Ubicación de la parcela o lote: _____

Variedad de cacao: _____

Peso total de la muestra enviada: _____ kg

Método de fermentación utilizado: _____

Tiempo de secado: _____

- ☐ **Grupal** – Lote de varios(as) productores(as) de la organización

Nombre(s) de los productores(as): _____

Ubicación de las parcelas o lote: _____



PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

Variedad de cacao: _____

Peso total de la muestra enviada: _____ kg

Método de fermentación utilizado: _____

Tiempo de secado: _____

4. COMPROMISO Y DECLARACIÓN

☒ **Declaro** que la información proporcionada es veraz y que la muestra proviene exclusivamente de parcelas trabajadas por mujeres productoras.

☒ **Autorizo** el uso de mis datos para fines del concurso.

☒ **Me comprometo** a cumplir con las bases y reglamento del concurso.

Fecha: ____/____/2026

Firma del participante (es):

Anexo N° 02.

FICHA DE RECEPCIÓN DE MUESTRA

Rótulo para remitir las muestras de granos de cacao envasada en sacos de yute debidamente sellado y embalado en materiales que aseguren que los sacos conteniendo los granos de cacao no se contaminen con olores o materiales contaminantes.

Código de recepción (dejar en blanco) :			
Datos generales			
Nombre de la	:		
organización	Nombre de	:	
la productora o	:		
productoras	:		
Nombre persona de	:		
contacto	Dirección	:	
Teléfono	:		
Correo electrónico	:		
Datos de la muestra:			
Indicar la zona de producción de la muestra:			
Distrito	Provincia	Región	
Marcar con una X uno de los siguientes Sistemas de Producción:			
Convencional	Orgánico		
Completar la siguiente información:			
Variedad de cacao	Días de fermentación	Días de secado	
Fecha de muestreo	Peso de la muestra	Verificado por	
Información Opcional (Análisis realizado por la organización participante)			
Completar la siguiente información:			
Tamaño/Calibre	Humedad	Defectos	
Atacados por insectos	Enmohecidos	Partidos	
Múltiples	Planos (Pasillas)	Otros	
Pizarrosos	Violetas		

Anexo N° 03.**ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DE CACAO EN GRANO DE CALIDAD**

- | | |
|---|---|
| 1. TAMAÑO | : Mínimo 100 almendras en 100 gramos |
| | : Mínimo 140 almendras en 100 gramos (Cacao chuncho u otro) |
| 2. HUMEDAD | : Mínimo 6,00 % - máximo 7,5 % |
| 3. DEFECTOS | : Máximo 2 % entre todos los siguientes: |
| | -Granos dañados por insectos |
| | -Granos partidos |
| | -Granos pasillas (flat beans) |
| | -Granos dobles y múltiples |
| | -Granos germinados |
| 4. GRANOS CON MOHO | : 0,00 % |
| 6. GRANOS VIOLETA | : máximo 10 % |
| 7. AUSENCIA DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS | |



Anexo N° 04.
FICHA DE ANALISIS FISICO

Categoría al que concursa:			
☐ Categoría 1. Cacaodecalidad ☐ Categoría 2. Cacaofinode aroma de calidad. ☐ Categoría 3. Cacaodecalidad de origen mujer "II edición"			
ANÁLISIS FÍSICO DE CACAO EN GRANO		CÓDIGO:	
Análisis de laboratorio			
I ETAPA	1 prueba	2 prueba	promedio
Humedad:			
II ETAPA			
Calibre (peso en 100 granos)			
Olor			
Color			
III ETAPA			
	1 prueba	2 prueba	TOTAL
DEFECTOS FÍSICOS			
Grano germinado			
Grano plano			
Grano múltiple			
Grano partido			
PRUEBA DE CORTE			
Grano mohoso			
Grano atacado o dañado por insecto			
TOTAL DE DEFECTOS			
GRADO DE FERMENTACIÓN			
Grano pizarroso			
Grano violeta			
Grano parcialmente violeta			
Observaciones:			
CALIFICACIÓN	SI CALIFICA ()	NO CALIFICA ()	
Elaborado por :		FECHA:	

Anexo N° 05.

FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL

Cacao de Excelencia Formato para Evaluación Sensorial de Masa de cacao y Chocolate

Evaluador _____ Fecha _____
ID de muestra _____ Hora _____
Info de muestra _____

Masa de cacao ☐ Chocolate ☐

Instrucciones: Inserte los valores de intensidad de cada atributo en los ☐ y marque con un ☒ los sub atributos percibidos

Escala de Intensidad

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



- ☐ Cacao
- ☐ Acidez
 - ☐ Frutal ☐ Acética ☐ Láctica
 - ☐ Mineral / Butírica
- ☐ Amargor
- ☐ Astringencia
- ☐ Fruta Fresca
 - ☐ Bayas ☐ Cítricos ☐ Oscura
 - ☐ Pulpa amarilla / Anaranjada / Blanca
 - ☐ Tropical
- ☐ Fruta Marrón
 - ☐ Seca ☐ Marrón ☐ Sobre madura
- ☐ Vegetal
 - ☐ Pasto / Vegetal verde / Hierba
 - ☐ Terroso / Hongo / Musgo / Bosque
- ☐ Floral
 - ☐ Flor de azahar ☐ Flores
- ☐ Madera
 - ☐ Clara ☐ Oscura ☐ Resina
- ☐ Especiado
 - ☐ Especias ☐ Tabaco
 - ☐ Sazonado / Umami
- ☐ Nuez
 - ☐ Parte interna nuez ☐ Piel de la nuez
- ☐ Caramelo / Panela
- ☐ Dulzor (solo para chocolate)
- ☐ Grado de Tostado

- ☐ Sabores Atípicos / Defectos
 - ☐ Sucio / Empolvado ☐ Humedad
 - ☐ Mohoso ☐ Carnoso / Animal / Cuero
 - ☐ Sobre-fermentado / Fruta podrida
 - ☐ Podrido / Estérrico ☐ Humo
 - ☐ Otros sabores atípicos

Descripción _____

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

☐ Calidad global

Comentarios sobre el sabor





Anexo N° 06.

ACTA DE ENTREGA DE RESULTADOS

No .	Organización	Procedencia de la muestra	Distrito	Provincia	Región	Nombre y Apellidos de los beneficiarios	Puntaje	Código
1								
2								
3								
4								
5								

Anexo N° 07.
FICHA DE VERIFICACIÓN DE LOTE

N°	Código de muestra	Nombre del participante	Fecha de verificación	Ubicación del lote	N° sacos	Estado del lote	Puntaje	Código
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								

NOMBRES Y APELLIDOS
PRESIDENTE COMISIÓN

NOMBRES Y APELLIDOS
MIEMBRO COMISIÓN

NOMBRES Y APELLIDOS
MIEMBRO COMISIÓN

NOMBRES Y APELLIDOS
MIEMBRO COMISIÓN