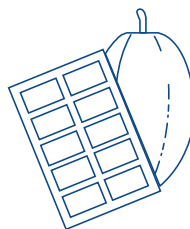
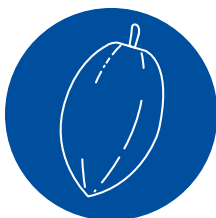


# MODELO PRODUCTIVO DE CACAO



COSECHA Y  
POST COSECHA  
DE CACAO



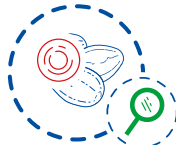
## LIMPIEZA, CLASIFICACIÓN Y EMPAQUE



### FASE DE LIMPIEZA Y CLASIFICACIÓN



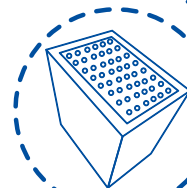
Es fundamental para mantener la calidad del grano en el proceso de beneficio.



Antes de la comercialización se deben eliminar todas las impurezas y los granos defectuosos.

### CLASIFICACIÓN

Esta actividad se puede hacer de forma manual o con ayuda de zarandas que comúnmente se manejan en la finca.



### REQUISITOS

La norma NTC 1252 del Icontec establece los requisitos físicos y químicos del grano en el país.

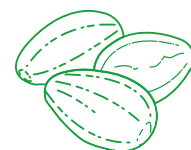
**NTC  
1252**

### EMPAQUE

El grano se debe empacar en sacos limpios y secos de fique, de forma tal que se mantenga aireado para evitar la aparición externa de moho.



Según esta norma, el grano de cacao común destinado a comercialización se divide en premium, corriente y pasilla, mientras que el cacao catalogado como especial se divide en premium y corriente.



En este código QR podrás encontrar más información.  
<https://youtu.be/uzZ3jB7Ja0A>