



**CONCURSO DOMINICANO  
DE CHOCOLATE  
2020**

**LINEAMIENTOS PARA LA PARTICIPACIÓN**  
**VERSIÓN 2**

Elaborado por Amanda Jo Wildey





## Tabla de contenido

|     |   |    |
|-----|---|----|
| 1.  | Introducción.....   | 1  |
| 2.  | Comité organizador.....   | 1  |
| 3.  | Cronograma.....   | 1  |
| 4.  | Proceso de inscripción de chocolateros .....                              | 2  |
| 5.  | Requisitos para la participación .....                                    | 3  |
| 6.  | Miembros de los jurados.....  | 4  |
| 7.  | Categorías de competencia .....   | 5  |
| 8.  | Requisitos de las muestras.....   | 7  |
| 9.  | Entrega de las muestras .....   | 7  |
| 10. | Evaluación de las muestras .....  | 8  |
| 11. | Selección de los chocolates ganadores.....                                | 9  |
| 12. | Motivos de descalificación .....  | 11 |
| 13. | Premiación.....   | 13 |
| 14. | Retroalimentación.....  | 14 |
|     | Anexo 1: Formulario de inscripción para chocolateros.....                 | 15 |
|     | Anexo 2: Formulario de muestras .....                                     | 18 |
|     | Anexo 3: Formulario de evaluación de muestras para el jurado oficial..... | 21 |
|     | Anexo 4: Formulario de evaluación de muestras para el jurado público..... | 26 |

## 1. Introducción

El concurso nacional de chocolate dominicano tiene dos objetivos:

1. Promover la expresión de la diversidad de los aromas del cacao fino dominicano en el chocolate a través de un mecanismo de retroalimentación de un jurado profesional y de potenciales consumidores.
2. Despertar el interés del consumidor local e internacional por el chocolate dominicano a través de un sistema de premiación que reconoce la calidad del chocolate dominicano.

A continuación, se presentan los lineamientos para la participación al concurso.

## 2. Comité organizador<sup>1</sup>

Este comité está a cargo de la organización del concurso nacional de chocolate dominicano. Sus integrantes no son empleados de ninguna empresa chocolatera concursante y no participan como miembros ni del jurado oficial ni del jurado público.

Las responsabilidades del comité organizador abarcan todo el proceso desde el diseño del plan de comunicación para promover el concurso hasta la presentación de los premios.

## 3. Cronograma

A continuación, se indican las fechas y los plazos de las actividades del concurso:

| Actividad  | Fechas*                                | Plazo (días laborables) |
|--|--|-------------------------|
| Inscripción de los catadores nacionales e internacionales del jurado oficial   | Del martes 4 al miércoles 12 de agosto | 7                       |
| Publicación en la prensa y redes sociales de la convocatoria para participar en el concurso nacional de chocolate dominicano | Miércoles 26 de agosto                 | 1                       |

<sup>1</sup>Lo ideal es que sea un equipo permanente que pueda hacerse cargo de las futuras ediciones del concurso.

|   |  |           |
|---|--|-----------|
| Inscripción de los chocolateros                                   | Del miércoles 26 de agosto al jueves 10 de septiembre          | 11        |
| Confirmación de la inscripción de los chocolateros                | Miércoles 16 de septiembre                                     | 1         |
| Recogida de los moldes y envoltorios                              | Del jueves 17 al martes 22 de septiembre                       | 4         |
| <b>Elaboración de las muestras por los chocolateros</b>           | <b>Del miércoles 23 de septiembre al viernes 15 de octubre</b> | <b>17</b> |
| Inscripción de los miembros del jurado público                    | Del miércoles 14 al jueves 22 de octubre                       | 7         |
| Recepción de las muestras por el comité                           | Del viernes 16 al jueves 22 de octubre                         | 5         |
| Evaluación de las muestras por el jurado público                  | Del martes 3 al martes 10 de noviembre                         | 5         |
| Evaluación de las muestras por el jurado oficial                  | Del miércoles 4 al lunes 9 de noviembre                        | 4         |
| Control de calidad y elaboración de las ruedas sensoriales        | Del viernes 20 al miércoles 25 de noviembre                    | 4         |
| Presentación de los premios en el marco del festival de chocolate | Miércoles 1 de diciembre                                       | 1         |
| Publicación de los ganadores en un medio digital                  | Jueves 2 de diciembre  | 1         |

\*Las fechas pueden estar sujetas a cambios

#### 4. Proceso de inscripción de chocolateros

1. El comité organizador publica la convocatoria del concurso en tres (3) periódicos de cobertura nacional y en un medio digital.
2. Los documentos relacionados con el concurso se publican junto con la convocatoria en un medio digital.

3. Las empresas chocolateras tienen un plazo de **11 días laborables** para inscribirse a partir de la fecha de publicación de la convocatoria. La inscripción se realiza a través del formulario de inscripción para chocolateros (anexo 1), que estará disponible en un medio digital.
4. El comité organizador confirma vía correo electrónico a cada empresa su inscripción **4 días laborables** después de la fecha de cierre de la convocatoria.

## 5. Requisitos para la participación

Para participar es necesario cumplir con **todos** los requisitos siguientes:

1. La empresa está formalmente constituida en la República Dominicana como empresa dedicada a la producción de cacao y/o fabricación de chocolate
2. La empresa indica la identidad del fabricante en caso de que el chocolate haya sido elaborado por un tercero<sup>2</sup>. El fabricante debe estar formalmente constituido en la República Dominicana como empresa dedicada a la producción de cacao y/o fabricación de chocolate
3. El chocolate se elabora en la República Dominicana
4. El chocolate se elabora a partir de granos de cacao o licor de cacao de origen exclusivamente dominicano
5. En caso de usar licor de cacao hecho por un tercero<sup>3</sup> (solo permitido en las categorías chocolate con leche y chocolate oscuro), éste debe cumplir con los siguientes requisitos:
  - a. El licor de cacao se elabora a base de cacao dominicano
  - b. El licor de cacao se fabrica en la República Dominicana
  - c. El licor de cacao solo contiene ingredientes de la lista de ingredientes permitidos para la categoría en la cual concursa. Las listas de

---

<sup>2</sup>En esta primera edición no se requiere que la empresa concursante realice todos los pasos de la elaboración del chocolate. Se recomienda evaluar este requisito en las siguientes ediciones del concurso según el crecimiento del sector chocolatero local y del acceso de los productores a maquinaria propia.

<sup>3</sup>La decisión de permitir que concursen chocolates en los que se ha usado licor de cacao elaborado por terceros en las categorías de chocolate con leche y chocolate oscuro se hizo debido a lo reducido del sector chocolatero local. Se recomienda evaluar este requisito en las siguientes ediciones del concurso según el crecimiento del sector chocolatero local.

ingredientes están detalladas en la sección 7 (categorías de competencia).

- d. La marca comercial o el nombre del fabricante del licor de cacao se indica al inscribir el chocolate
6. El chocolate cumple con todas las especificaciones de la categoría en la cual concursa. Las especificaciones están detalladas en la sección 7 (categorías de competencia).

## 6. Miembros de los jurados

El concurso cuenta con dos jurados para la evaluación de los chocolates, un jurado oficial y un jurado público.

1. El jurado oficial
  - a. El jurado oficial está compuesto por un mínimo de veinte (20) miembros, incluyendo:
    - Catadores nacionales (profesionales de la cata de cacao o chocolate o personas que hayan tomado un curso sobre evaluación sensorial de cacao y chocolate) que demuestren aptitudes de nivel intermedio o superior y que no sean empleados de una empresa concursante
    - Catadores internacionales de cacao o chocolate profesionales
    - Representantes de las empresas concursantes (dueños, chocolateros o técnicos de control de calidad de la empresa).
  - b. La convocatoria para los catadores profesionales (nacionales e internacionales) se publica en tres (3) periódicos de cobertura nacional y se hace llegar a través de un medio digital.
  - c. El proceso de inscripción para cada uno de los grupos del jurado oficial es el siguiente:
    - Los catadores nacionales profesionales interesados en formar parte del jurado oficial tienen **7 días laborables** a partir de la convocatoria para inscribirse a través de un formulario en un medio digital. Los que resulten preseleccionados por el comité organizador deben

completar demostrar aptitudes de nivel intermedio o superior a través de una prueba que lleva a cabo el comité organizador.

- Los catadores internacionales profesionales se identifican previamente por su experiencia, sus conocimientos y su reputación, y se invitan a formar parte del jurado oficial.
- Las empresas interesadas en que sus representantes formen parte del jurado oficial deben inscribirlos al momento de entregar las muestras utilizando el formulario de muestras (anexo 2). Cada empresa puede inscribir a un representante por cada chocolate inscrito, con un máximo de dos (2) representantes por empresa. Los representantes designados deben ser dueños, chocolateros o técnicos de control de calidad de la empresa.

## 2. El jurado público

- a. Está compuesto por cualquier particular interesado en participar como miembro del jurado público en el concurso.
- b. La convocatoria para ser miembro del jurado público se publica en tres (3) periódicos de cobertura nacional y en un medio digital.
- c. Los interesados tienen un plazo de **7 días laborables** para inscribirse

## 7. Categorías de competencia

Las categorías de competencia son tres<sup>4</sup> (3): chocolate con leche, chocolate oscuro y chocolate experimental. Para cada categoría, las especificaciones que debe cumplir el chocolate son las siguientes:

### **Categoría chocolate con leche**

1. El chocolate contiene leche, que puede ser de origen animal o vegetal
2. El chocolate contiene un mínimo de 25% de extracto seco total de cacao<sup>5</sup>

---

<sup>4</sup>A medida que vaya creciendo la oferta local de chocolate, es recomendable ir incorporando nuevas categorías en futuras ediciones del concurso.

<sup>5</sup>El mínimo requerido de extracto seco total de cacao es establecido a partir de la norma para el chocolate y los productos del chocolate de *Codex Alimentarius*.

3. El chocolate no contiene ningún ingrediente que no esté en esta lista: cacao, licor de cacao, azúcar, manteca de cacao, lecitina y leche en polvo
4. En caso de usar licor de cacao hecho por un tercero, éste no contiene ningún ingrediente que no esté en esta lista: cacao, azúcar, manteca de cacao, lecitina y leche en polvo
5. El chocolate ya existe bajo el formato de tableta en el mercado dominicano al momento de la inscripción
6. El chocolate sigue exactamente la misma fórmula de elaboración que su equivalente en el mercado dominicano.

### **Categoría chocolate oscuro**

1. El chocolate contiene de 70% a 80% de extracto seco total de cacao
2. El chocolate no contiene ningún ingrediente que no esté en esta lista: cacao, licor de cacao, azúcar, manteca de cacao y lecitina
3. En caso de usar licor de cacao hecho por un tercero, éste no contiene ningún ingrediente que no esté en esta lista: cacao, azúcar, manteca de cacao, lecitina
4. El chocolate ya existe bajo el formato de tableta en el mercado dominicano al momento de inscribirlo
5. El chocolate sigue exactamente la misma fórmula de elaboración que su equivalente en el mercado dominicano.

### **Categoría chocolate experimental**

1. El chocolate contiene un mínimo de 25% de extracto seco total de cacao
2. El chocolate no se elabora a partir de licor de cacao hecho por un tercero
3. El chocolate demuestra una innovación (por ejemplo, a nivel de la fermentación, del tostado o de una inclusión)
4. No es necesario que el chocolate haya salido al mercado, sin embargo, los ganadores en esta categoría se comprometen a comercializar en la República Dominicana, en el plazo de un año desde su premiación, la tableta de chocolate premiada con una fórmula idéntica a la ganadora.



## 8. Requisitos de las muestras

Cada empresa inscrita puede participar con un máximo de cinco (5) chocolates distribuidos en las categorías que desee. Por cada chocolate inscrito, la empresa presenta 100 muestras que deben cumplir los siguientes requisitos:

1. Las muestras se elaboran usando los moldes del concurso provistos por el comité organizador
2. Las muestras se colocan en envoltorios, también provistos por el comité organizador, que serán diferentes dependiendo de la categoría en la que concursan: envoltorio azul (chocolate de leche), envoltorio rojo (chocolate oscuro) y envoltorio verde (chocolate experimental)
3. Las muestras no tienen ningún dato, nota o marca que permita identificar la marca comercial
4. Todas las muestras de un mismo chocolate se empaquetan juntas en una misma funda tipo Ziploc para facilitar su identificación
5. Para las categorías chocolate con leche y chocolate oscuro, las muestras van acompañadas de una tableta en su empaque comercial.

La empresa tiene un plazo de **4 días laborables** a partir de que recibe el correo electrónico de confirmación de su participación para recoger los moldes y envoltorios, los cuales serán entregados de manera gratuita<sup>6</sup> por el comité organizador en Santo Domingo. Los detalles del punto de entrega se comunicarán en el correo de confirmación de participación.

## 9. Entrega de las muestras

1. Las empresas concursantes tienen **5 días laborables** para entregar las muestras.
2. Las muestras se entregan en Santo Domingo. La dirección se indicará en el correo de confirmación de participación.

---

<sup>6</sup>Para futuras ediciones el comité organizador decidirá si estos moldes y envoltorios tienen algún costo para las empresas concursantes.

3. Junto con las muestras, cada empresa entrega el formulario de muestras (anexo 2) debidamente completado (**un solo formulario por empresa**).
4. Es responsabilidad de las empresas concursantes que las muestras sean transportadas en las condiciones óptimas para que lleguen a tiempo y en buen estado (control de temperatura y humedad, protección frente a olores e insectos, etc.).

## 10. Evaluación de las muestras

Las muestras son evaluadas por los dos jurados siguiendo la metodología que se detalla a continuación:

1. El jurado oficial
  - a. La evaluación es presencial<sup>7</sup>. Todos los miembros del jurado realizan la evaluación sensorial en el mismo lugar y durante el mismo periodo de tiempo. La información relativa al lugar, la fecha y el horario de la evaluación será comunicada por el comité organizador en un medio digital junto con la convocatoria
  - b. Los miembros del jurado se reúnen el día anterior a la evaluación sensorial para la ronda de calibración. Es indispensable que cada miembro lleve su propia laptop o tablet durante la calibración y la evaluación
  - c. Cada miembro del jurado evalúa la apariencia, el olor, la sensación en boca, los aromas y sabores y da su impresión global de cada muestra
  - d. Cada miembro del jurado anota sus calificaciones y observaciones en el formulario de evaluación de muestras para el jurado oficial (anexo 3), que estará disponible en formato digital
  - e. Al finalizar todas las rondas de evaluación, el comité organizador determina cuáles son los chocolates ganadores siguiendo las reglas detalladas en la sección 11 (selección de los chocolates ganadores)
2. El jurado público

---

<sup>7</sup>Dadas las limitaciones de los viajes internacionales por la pandemia por coronavirus, se permite la cata remota para los miembros internacionales del jurado oficial.

- a. Los integrantes del jurado público reciben por parte del comité organizador una selección aleatoria de hasta seis (6) muestras distintas
- b. No se requiere que los miembros del jurado público lleven a cabo la evaluación sensorial en el mismo lugar y durante el mismo periodo de tiempo
- c. La evaluación se realiza de manera individual y cada miembro determina en qué momento del día hacerla
- d. Cada miembro del jurado público evalúa, en una escala de 0 a 5, la sensación en boca, los sabores y da su impresión global de cada muestra
- e. Cada miembro del jurado público registra sus calificaciones y comentarios en el formulario de evaluación de muestras para el jurado público (anexo 4), que estará disponible en un medio digital
- f. El comité organizador determina cuáles son los chocolates ganadores siguiendo las reglas detalladas en la sección 11 (selección de los chocolates ganadores).

## **11. Selección de los chocolates ganadores**

Tras finalizar las evaluaciones de las muestras de todos los chocolates, el comité organizador se encarga por cada jurado de agrupar los formularios por código de chocolate, calcular los puntajes definitivos para cada chocolate y seleccionar los chocolates ganadores.

### **Selección de los chocolates ganadores del jurado público**

1. Se calcula el puntaje de un miembro del jurado público para un chocolate utilizando la siguiente fórmula:

$$[(0.25*\textit{puntaje sensación en boca}) + (0.25*\textit{puntaje aromas}) + (0.50*\textit{puntaje impresión global})]*10$$

2. Se calcula el puntaje final de un chocolate sumando los puntajes de todos los miembros del jurado público para ese chocolate y dividiendo la suma por el número total de miembros del jurado público
3. Se selecciona el chocolate con mayor puntaje en cada categoría

4. Se asignan tres (3) premios:
  - a. Premio elección del público en la categoría chocolate con leche
  - b. Premio elección del público en la categoría chocolate oscuro
  - c. Premio elección del público en la categoría chocolate experimental.

### **Selección de los chocolates ganadores del jurado oficial**

La metodología usada en el concurso nacional de chocolate dominicano para calcular la distribución de los premios del jurado oficial fue creada por Zelia Frangioni, fundadora de [Chocólatras Online](#) y del concurso nacional de chocolate de Brasil, *Premio Bean to Bar, Brasil*.

1. Se calcula el puntaje de un miembro del jurado oficial para un chocolate utilizando la siguiente fórmula:

$$[(0.10 * \text{puntaje apariencia}) + (0.20 * \text{puntaje olor}) + (0.20 * \text{puntaje sensación en boca}) + (0.40 * \text{puntaje calidad global}) + (0.10 * \text{puntaje impresión global})] * 10$$

2. Se calcula el puntaje final de un chocolate
3. Se ordenan los puntajes del más alto al más bajo
4. Se selecciona el 20% de los puntajes más altos<sup>8</sup>
5. Se eliminan los chocolates que tienen menos de 60 puntos
6. Se calculan tres (3) intervalos entre el puntaje máximo y el puntaje mínimo
7. Se asignan los premios de acuerdo con los siguientes límites:
  - a. Bronce: intervalo  $\geq 0\%$  y  $< 50\%$
  - b. Plata: intervalo  $\geq 50\%$  y  $\leq 80\%$
  - c. Oro: intervalo  $> 80\%$  y  $100\%$

---

<sup>8</sup>En caso de recibir menos de 15 chocolates para una categoría, este paso no aplica

## 12. Motivos de descalificación

El comité organizador se reserva el derecho de descalificar a una empresa por los siguientes motivos:

### 1. Motivos generales de descalificación

- a. La empresa no está formalmente constituida en la República Dominicana como empresa dedicada a la producción de cacao y/o fabricación de chocolate
- b. El chocolate ha sido elaborado por un tercero que no está formalmente constituido en la República Dominicana como empresa dedicada a la producción de cacao y/o fabricación de chocolate
- c. El chocolate ha sido elaborado por un tercero y no se ha indicado el nombre del fabricante en el formulario de inscripción para chocolateros (anexo 2)
- d. El chocolate no ha sido elaborado en la República Dominicana
- e. El chocolate no ha sido elaborado a partir de granos de cacao o licor de cacao de origen exclusivamente dominicano
- f. Se ha usado licor de cacao elaborado por un tercero que no ha sido elaborado a base de cacao exclusivamente dominicano
- g. Se ha usado licor de cacao elaborado por un tercero que no ha sido fabricado en la República Dominicana
- h. Se ha usado licor de cacao elaborado por un tercero que contiene algún ingrediente no incluido en la lista de ingredientes permitidos en la categoría en la que concursa:
  - Categoría chocolate con leche: cacao, azúcar, manteca de cacao, lecitina y leche en polvo
  - Categoría chocolate oscuro: cacao, azúcar, manteca de cacao y lecitina.



- i. Se ha usado licor de cacao elaborado por un tercero cuya marca comercial o nombre del fabricante no ha sido indicado a la hora de inscribir el chocolate
  - j. El chocolate presenta discrepancias con respecto a la información brindada en el formulario de muestras (anexo 4)
  - k. Las muestras no han sido elaboradas en el molde oficial
  - l. Las muestras no llegan en la envoltura específica de su categoría
  - m. Las muestras presentan rastros de contaminación por insectos
  - n. Las muestras presentan rastros de contaminación por olores (humos, gasolina, etc.)
  - o. Se descubre que el representante de la empresa en el jurado oficial o cualquier otro miembro de la empresa ha cometido deliberadamente alguna acción deshonestas antes o durante el concurso<sup>9</sup>
  - p. Las muestras llegan después de la fecha del periodo de recepción de muestras. Queda a discreción del comité organizador determinar si el retraso se debe a motivos de fuerza mayor y por lo tanto permite que las muestras concursen. Esta excepción sólo aplica si las muestras no han sido preparadas todavía para ser enviadas a los miembros del jurado.
2. Motivos de descalificación específicos por categoría de competencia
- a. Categoría chocolate con leche:
    - El chocolate no contiene leche
    - El chocolate no contiene un mínimo de 25% de extracto seco total de cacao
    - El chocolate contiene un ingrediente que no está en esta lista: cacao, licor de cacao, azúcar, manteca de cacao, lecitina y leche en polvo

---

<sup>9</sup>Quedaría prohibida la participación de la empresa en la próxima edición del concurso y, a discreción del comité organizador, su participación en las futuras ediciones.

- El chocolate no existe bajo el formato de tableta en el mercado dominicano al momento de la inscripción
  - El chocolate no sigue exactamente la misma fórmula de elaboración que su equivalente en el mercado dominicano
- b. Categoría chocolate oscuro:
- El chocolate no contiene de 70% a 80% de extracto seco total de cacao
  - El chocolate contiene algún ingrediente que no está en esta lista: cacao, licor de cacao, azúcar, manteca de cacao y lecitina
  - El chocolate no existe bajo el formato de tableta en el mercado dominicano al momento de inscribirlo
  - El chocolate no sigue exactamente la misma fórmula de elaboración que su equivalente en el mercado dominicano
- c. Categoría chocolate experimental:
- El chocolate no contiene como mínimo un 25% de extracto seco total de cacao
  - El chocolate ha sido elaborado a partir de licor de cacao hecho por un tercero
  - El chocolate no demuestra una innovación (por ejemplo, a nivel de la fermentación, del tostado o de una inclusión).

### **13. Premiación**

El comité organizador presenta los resultados del concurso durante el festival de chocolate, los cuales incluyen los siguientes componentes:

1. Productos inscritos en cada categoría
2. Miembros del jurado público y del jurado oficial que han participado en la evaluación
3. Muestras descalificadas

4. Cantidad de empresas inscritas
5. Cantidad de premios por categoría
6. Patrones de atributos positivos o neutros (por ejemplo, gama de aromas identificados, patrones de aromas, caracterización promedio de la sensación en boca, innovaciones de particular importancia para la industria, etc.)
7. Patrones de atributos negativos (por ejemplo, gama de aromas identificados, patrones de aromas, caracterización promedio de la sensación en boca, cualidades susceptibles de ser mejoradas, etc.)
8. Ruedas sensoriales de los chocolates ganadores
9. Chocolates ganadores del jurado oficial (premios oro, plata y bronce) por categoría
10. Chocolates ganadores del jurado público (premios elección del público) por categoría

Cada ganador recibe un certificado que indica el premio recibido y 100 sellos del premio en formato sticker para promocionar su chocolate ganador.

Se anulará el premio del chocolate ganador en la categoría de chocolate experimental si la empresa no cumple con su compromiso de comercializar en la República Dominicana, en el plazo de un año desde su premiación, la tableta de chocolate premiada con una fórmula idéntica a la ganadora (exceptuando circunstancias justificadas que serán valoradas por el comité organizador).

#### **14. Retroalimentación**

El comité organizador genera un documento de retroalimentación que enviará vía correo electrónico a cada empresa concursante.

Este documento contiene los puntajes individuales de sus muestras, el puntaje final, los comentarios de ambos jurados y, de ser un chocolate ganador, su rueda sensorial correspondiente.

Se mantiene el anonimato, de manera que las empresas no sabrán qué miembro del jurado ha asignado qué puntaje o emitido qué comentario.





## Anexo 1: Formulario de inscripción para chocolateros

¡Gracias por su interés en participar en el concurso nacional de chocolate dominicano!

### Datos de la empresa

Nombre comercial

Año de constitución

RNC

Nombre y apellidos de la persona de contacto

Correo electrónico

Celular

Instagram

@

Facebook /

Página web

(Si los chocolates son elaborados por un tercero, indicar el nombre y RNC del fabricante)

Dos puntos de venta actuales

1.

2.

**Número de chocolates a inscribir**

**Número de representantes\***

*\* La empresa puede designar a un máximo de 2 representantes para participar en el jurado oficial siempre que el representante designado sea técnico de control de calidad, chocolatero o dueño de la empresa. Tiene hasta el momento de la entrega de las muestras para confirmar quiénes serán los representantes.*



**Datos de los chocolates que desea inscribir para el concurso**

Estos datos podrán ser distintos al completar el *formulario de muestras*. Tomar en cuenta que el % de cacao siempre incluye la manteca.

**Chocolate 1**

Categoría en la que concursará

% de cacao

Ingredientes

*Si el chocolate contiene licor hecho por un tercero, indique el nombre y RNC del fabricante*

*Si es un chocolate "experimental", indique su(s) característica(s) distintiva(s) colocando una X en las casillas correspondientes:*

Postcosecha

Otro (explicar):

Añejo

Tueste

Inclusión/Infusión

¿Ya existe en el mercado?  
Sí No

**Chocolate 2**

Categoría en la que concursará

% de cacao

Ingredientes

*Si el chocolate contiene licor hecho por un tercero, indique el nombre y RNC del fabricante*

*Si es un chocolate "experimental", indique su(s) característica(s) distintiva(s) colocando una X en las casillas correspondientes:*

Postcosecha

Otro (explicar):

Añejo

Tueste

Inclusión/Infusión

¿Ya existe en el mercado?  
Sí No

**Chocolate 3**

Categoría en la que concursará

% de cacao

Ingredientes



*Si el chocolate contiene licor hecho por un tercero, indique el nombre y RNC del fabricante*

*Si es un chocolate "experimental", indique su(s) característica(s) distintiva(s) colocando una X en las casillas correspondientes:*

- Postcosecha
- Añejo
- Tueste
- Inclusión/Infusión
- Otro (explicar):
- ¿Ya existe en el mercado?  
Sí No

**Chocolate 4**

Categoría en la que concursará

% de cacao

Ingredientes

*Si el chocolate contiene licor hecho por un tercero, indique el nombre y RNC del fabricante*

*Si es un chocolate "experimental", indique su(s) característica(s) distintiva(s) colocando una X en las casillas correspondientes:*

- Postcosecha
- Añejo
- Tueste
- Inclusión/Infusión
- Otro (explicar):
- ¿Ya existe en el mercado?  
Sí No

**Chocolate 5**

Categoría en la que concursará

% de cacao

Ingredientes

*Si el chocolate contiene licor hecho por un tercero, indique el nombre y RNC del fabricante*

*Si es un chocolate "experimental", indique su(s) característica(s) distintiva(s) colocando una X en las casillas correspondientes:*

- Postcosecha
- Añejo
- Tueste
- Inclusión/Infusión
- Otro (explicar):
- ¿Ya existe en el mercado?  
Sí No



## Anexo 2: Formulario de muestras

(a ser remitido en físico por cada chocolatero junto a sus muestras)

### Datos de la empresa inscrita

Nombre y apellidos de la persona de contacto

Correo electrónico

Celular

**Número de chocolates a inscribir**

**Número de representantes\***

*\* La empresa puede designar a un máximo de 2 representantes para participar en el jurado oficial, siempre que el representante designado sea técnico en control de calidad, chocolatero o dueño de la empresa.*

*Representante 1*

Nombre y apellidos

Cédula

Celular

Posición en la empresa

*Representante 2*

Nombre y apellidos

Cédula

Celular

Posición en la empresa

### Datos de los chocolates inscritos

Tomar en cuenta que el % de cacao siempre incluye la manteca.

#### **Chocolate 1**

Categoría en la que concursa

% de cacao

Ingredientes



*Si el chocolate contiene licor hecho por un tercero, indique el nombre y RNC del fabricante*

Postcosecha

Otro (explicar):

*Si es un chocolate "experimental", indique su(s) característica(s) distintiva(s) colocando una X en las casillas correspondientes:*

Añejo

Tueste

Inclusión/Infusión

¿Ya existe en el mercado?  
Sí No

**Chocolate 2**

Categoría en la que concursará

% de cacao

Ingredientes

*Si el chocolate contiene licor hecho por un tercero, indique el nombre y RNC del fabricante*

Postcosecha

Otro (explicar):

*Si es un chocolate "experimental", indique su(s) característica(s) distintiva(s) colocando una X en las casillas correspondientes:*

Añejo

Tueste

Inclusión/Infusión

¿Ya existe en el mercado?  
Sí No

**Chocolate 3**

Categoría en la que concursará

% de cacao

Ingredientes

*Si el chocolate contiene licor hecho por un tercero, indique el nombre y RNC del fabricante*

Postcosecha

Otro (explicar):

*Si es un chocolate "experimental", indique su(s) característica(s) distintiva(s) colocando una X en las casillas correspondientes:*

Añejo

Tueste

Inclusión/Infusión

¿Ya existe en el mercado?  
Sí No



**Chocolate 4**

Categoría en la que concursa \_\_\_\_\_

% de cacao \_\_\_\_\_

Ingredientes \_\_\_\_\_

*Si el chocolate contiene licor hecho por un tercero, indique el nombre y RNC del fabricante*

*Si es un chocolate "experimental", indique su(s) característica(s) distintiva(s) colocando una X en las casillas correspondientes:*

Postcosecha

Otro (explicar):

Añejo

Tueste

Inclusión/Infusión

¿Ya existe en el mercado?  
Sí No

**Chocolate 5**

Categoría en la que concursa \_\_\_\_\_

% de cacao \_\_\_\_\_

Ingredientes \_\_\_\_\_

*Si el chocolate contiene licor hecho por un tercero, indique el nombre y RNC del fabricante*

*Si es un chocolate "experimental", indique su(s) característica(s) distintiva(s) colocando una X en las casillas correspondientes:*

Postcosecha

Otro (explicar):

Añejo

Tueste

Inclusión/Infusión

¿Ya existe en el mercado?  
Sí No



## Anexo 3: Formulario de evaluación de muestras para el jurado oficial

**Instrucciones para completar el formulario:** todas las celdas en gris deben ser completadas

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| <b>Apariencia</b><br>Elemento a evaluar: brillo y color   | ----<br>(indicar puntaje aquí) |
| <p><i>Opciones de puntaje:</i></p> <p>0 Completamente opaco, no hay brillo; color blanquecino en toda superficie</p> <p>1 Escasos puntos de brillo; color blanquecino en la mayoría de la superficie</p> <p>2 Puntos de brillo en algunas partes de la superficie; coloración con manchas en algunas partes de la superficie</p> <p>3 a 5 Brillo presente, parcial o con pátina; coloración con escasas manchas</p> <p>6 a 8 Brillo pronunciado y completo, aunque con posible variación en intensidad en algunas partes; color uniforme libre de manchas</p> <p>9 a 10 Máximo. Brillo reluciente y uniforme en toda la superficie; color totalmente homogéneo.</p> |                                |
| <b>Olor</b><br>Elemento que se evalúa: intensidad   | ----<br>(indicar puntaje aquí) |
| <p><i>Opciones de puntaje:</i></p> <p>-1 Se detecta un olor negativo, ofensivo o defectuoso</p> <p>0 Ausente</p> <p>1 Solo un matiz que probablemente no se encuentre si se huele otra vez</p> <p>2 Perceptible, pero de baja intensidad</p> <p>3 a 5 Presente pero básico, sin distintividad</p> <p>6 a 8 Presente con notas distintivas</p> <p>9 a 10 Máximo. Penetrante con notas identificables y/o sorprendentes</p>   |                                |
| <b>Sensación en boca</b><br>Elementos que se evalúan: fluidez y textura   | ----<br>(indicar puntaje aquí) |
| <p><i>Opciones de puntaje:</i></p> <p>0 No se derrite y/o hay partículas grandes masticables</p> <p>1 Se derrite con notable demora y/o tiene una textura granulosa</p> <p>2 Se derrite lento y/o tiene una textura ligeramente áspera</p> <p>3 a 5 Se derrite sin problemas y/o tiene una textura fina</p> <p>6 a 8 Se derrite rápido y/o tiene una textura cremosa</p> <p>9 a 10 Máximo. Se derrite de inmediato y tiene una textura totalmente fluida</p>  |                                |



| Aroma y Sabor  |                                |
|--|--------------------------------|
| Elemento que se evalúa: intensidad   |                                |
| cacao  | ----<br>(indicar puntaje aquí) |
| acidez   | ----<br>(indicar puntaje aquí) |
| amargor  | ----<br>(indicar puntaje aquí) |
| astringencia   | ----<br>(indicar puntaje aquí) |
| fruta fresca   | ----<br>(indicar puntaje aquí) |
| fruta marrón   | ----<br>(indicar puntaje aquí) |
| floral   | ----<br>(indicar puntaje aquí) |
| madera   | ----<br>(indicar puntaje aquí) |
| especias   | ----<br>(indicar puntaje aquí) |
| nuez   | ----<br>(indicar puntaje aquí) |
| dulzor   | ----<br>(indicar puntaje aquí) |
| grado de tostado   | ----<br>(indicar puntaje aquí) |
| sabores atípicos / defectos  |                                |
| ----<br>(describir sabores atípicos y defectos aquí)   | ----<br>(indicar puntaje aquí) |
| <p><b>Opciones de puntaje:</b></p> <p>0 Ausente</p> <p>1 Solo un matiz que probablemente no se encuentre si se prueba otra vez</p> <p>2 Presente en la muestra, pero en baja intensidad</p> <p>3 a 5 Caracteriza la muestra claramente</p> <p>6 a 8 Característica dominante de la muestra</p> <p>9 a 10 Máximo. Se sobrepone a otras notas de sabor en la muestra</p> |                                |





|   |  |
|---|--|
| <p><b>Calidad general</b><br/>         Elemento que se evalúa: el conjunto de aromas evaluados previamente</p> <p>----</p> <p><i>(indicar sus comentarios sobre el sabor del chocolate aquí)</i></p>  | <p>----</p> <p><i>(indicar puntaje aquí)</i></p> |
| <p><i>Opciones de puntaje:</i></p> <p>0 a 3 Sabores atípicos que caracterizan claramente la muestra como defectuosa. Sabores atípicos enmascaran los atributos principales y complementarios. Según el tipo e intensidad de los defectos, 0 es el peor caso y 3 el menos malo aunque negativo.</p> <p>4 Sabores atípicos de intensidad baja<br/>         Atributos principales con un desbalance serio<br/>         Sabores atípicos y el desbalance de los atributos principales enmascaran los atributos complementarios.</p> <p>5 Sabores atípicos de intensidad baja<br/>         Desbalance de los atributos principales<br/>         El desbalance de los atributos principales enmascara parcialmente los atributos complementarios.</p> <p>6 Sabores atípicos de intensidad baja<br/>         Desbalance de los atributos principales<br/>         Atributos complementarios de intensidad baja, no sobresalen y no están en equilibrio con los atributos principales</p> <p>7 Ausencia de sabores atípicos<br/>         Uno o más de los atributos complementarios son sobresalientes, pero no están en equilibrio con los atributos principales.<br/>         Sabor general básico caracterizado principalmente por los atributos principales y no por los atributos complementarios</p> <p>8 Ausencia de sabores atípicos<br/>         Buen balance de los atributos principales con un moderado aroma base de cacao<br/>         Uno o más de los atributos complementarios son sobresalientes y están en equilibrio con los atributos principales y entre sí.<br/>         Sabor general con algo de complejidad</p> <p>9 Ausencia de sabores atípicos<br/>         Buen balance de los atributos principales con un buen aroma base de cacao<br/>         Atributos complementarios sobresalientes y están en equilibrio con los atributos principales y entre sí</p> |  |

|   |  |
|---|--|
| <p>El sabor general presenta una combinación de complejidad, originalidad, armonía, brillo y con un final limpio</p> <p>10 Ausencia de sabores atípicos<br/>         Buen balance de los atributos principales, en intensidad baja a moderada, con un buen aroma base de cacao<br/>         Atributos complementarios claramente reconocibles, muchos sobresalen y están en equilibrio con los atributos principales y entre sí<br/>         El sabor general presenta una combinación de complejidad, originalidad, armonía, brillo y con un final limpio<br/>         Esta muestra es de una calidad extraordinaria, poco visto.</p>  |  |
| <p><b>Impresión global de la muestra</b><br/>         Elementos que se evalúan: el conjunto de elementos evaluados previamente, es decir apariencia, olor, sensación en boca y aromas</p> <p>----</p> <p><i>(indicar sus comentarios sobre la impresión global de la muestra aquí)</i></p>  | <p>----</p> <p><i>(indicar puntaje aquí)</i></p> |
| <p><b>Opciones de puntaje:</b></p> <p>0 a 3 Esta muestra presenta defecto(s) en la mayoría, si no todas, las categorías de evaluación y en particular en la categoría de sabores y aromas.<br/>         Se caracteriza por cualidades negativas que enmascaran las positivas.<br/>         No representa de manera positiva el sector chocolatero dominicano.</p> <p>4 Esta muestra presenta defecto(s) en la categoría de sabores y aromas y en por lo menos dos de las otras categorías de evaluación.<br/>         Sus cualidades negativas enmascaran por completo las cualidades positivas.<br/>         No representa de manera positiva el sector chocolatero dominicano.</p> <p>5 Esta muestra presenta defecto(s) en la categoría de sabores y aromas y en por lo menos una de las otras categorías de evaluación.<br/>         Sus cualidades negativas enmascaran parcialmente las cualidades positivas.<br/>         No representa de manera positiva el sector chocolatero dominicano</p> <p>6 Esta muestra presenta defecto(s) en el aspecto, el olor y/o la sensación en boca, pero no en la categoría de sabores y aromas.<br/>         No presenta ninguna cualidad sobresaliente.<br/>         No representa de manera positiva el sector chocolatero dominicano.</p> <p>7 Esta muestra presenta defecto(s) en el aspecto y/o la sensación en boca, pero no en la categoría de sabores y aromas ni en la de olor.</p> |  |



- Presenta una o más cualidades sobresalientes, pero no están en equilibrio con los atributos principales.  
En el conjunto de sus cualidades deja una impresión básica.  
Representa una muestra prometedora del sector chocolatero dominicano
- 8 Esta muestra está libre de defectos en todas las categorías.  
Presenta una o dos cualidades sobresalientes (por lo menos una en la categoría de sabores y aromas) en equilibrio con los atributos principales.  
En el conjunto de sus cualidades demuestra complejidad y armonía.  
Representa de manera positiva el sector chocolatero dominicano.
- 9 Esta muestra está libre de defectos en todas las categorías.  
Presenta múltiples cualidades sobresalientes en diferentes categorías de evaluación en equilibrio con los atributos principales.  
La categoría de evaluación de sabores y aromas se caracteriza por atributos sobresalientes fáciles de identificar.  
En el conjunto de sus cualidades demuestra complejidad, armonía y un final limpio.  
Representa de manera positiva el sector chocolatero dominicano
- 10 Máximo. Esta muestra está libre de defectos en todas las categorías.  
Presenta cualidades sobresalientes en cada categoría de evaluación en equilibrio con los atributos principales.  
La categoría de evaluación de sabores y aromas se caracteriza por atributos sobresalientes fáciles de identificar.  
En el conjunto de sus cualidades demuestra complejidad, armonía, un final limpio y una originalidad poco vista.  
Es representativa del mayor logro del sector chocolatero dominicano.



## Anexo 4: Formulario de evaluación de muestras para el jurado público

¡Gracias por apoyar al concurso nacional del chocolate dominicano! Como miembro del jurado público, su evaluación servirá para otorgar el premio de la elección del público en cada categoría de competencia. Su opinión contribuye al desarrollo de un mercado chocolatero que ofrezca los productos que al consumidor le gustan.

**Instrucciones para completar el formulario:** debe completar un formulario por muestra. Debe indicar el código de la muestra en cada formulario. Todas las celdas sombreadas deben ser completadas

Código de muestra: \_\_\_\_\_

|  |  |
|--|--|
| <p><b>¿Cómo se siente el chocolate en la boca?</b></p> <p><i>Preste atención a qué pasa con el chocolate cuando lo pone en su boca. ¿Se derrite rápido o demora en derretirse? Cuando se derrite, ¿Qué textura tiene? ¿Es suave y cremoso o áspero y seco?</i></p>   | <p>----</p> <p><i>(indique puntaje aquí)</i></p> |
| <p><i>Opciones de puntaje:</i></p> <p>0 No se derrite y/o tiene partículas grandes masticables.</p> <p>1 Demora mucho en derretirse y/o tiene una textura granulosa.</p> <p>2 Se derrite lento y/o tiene una textura áspera.</p> <p>3 Se derrite sin problemas y tiene una textura fina.</p> <p>4 Se derrite rápido y tiene una textura cremosa.</p> <p>5 Se derrite de inmediato y tiene una textura totalmente fluida.</p> |  |

|  |  |
|--|--|
| <p><b>¿Cómo sabe el chocolate?</b></p> <p><i>Mientras el chocolate se derrite notará sabores en su boca. ¿A qué le recuerdan? ¿Son sabores fuertes o más suaves? ¿Hay amargor o acidez? ¿Hay dulzor?</i></p>   | <p>----</p> <p><i>(indique puntaje aquí)</i></p> |
| <p><i>Opciones de puntaje:</i></p> <p>0 Tiene un sabor desagradable.</p> <p>1 No tiene mucho sabor.</p> <p>2 Tiene un sabor básico, común.</p> <p>3 Tiene uno o más sabores interesantes.</p> <p>4 Tiene múltiples sabores atractivos, el perfil se siente complejo.</p> <p>5 Hay sabores increíbles que jamás imaginaba que pudiera tener el chocolate.</p> |  |



|  |  |
|--|--|
| <p><b>Basado en su opinión general, ¿compraría este chocolate?</b></p> <p><i>¿Le impresionó este chocolate? ¿Saldría a comprarlo? ¿Le apetecería solo comerlo sólo de vez en cuando? ¿Jamás querría volver a probarlo?</i></p> | <p>----</p> <p><i>(indique puntaje aquí)</i></p> |
| <p><i>Opciones de puntaje:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>1 Me gustó mucho</li><li>2 Me gustó</li><li>3 No me gustó ni me disgustó</li><li>4 Me disgustó</li><li>5 Me disgustó mucho</li></ul>                  |  |

|   |
|---|
| <p><b>¿Tiene algún comentario para el chocolatero?</b></p> <div style="background-color: #e0e0e0; height: 200px; width: 100%;"></div> |
|---|