

TERCER CAMPEONATO NACIONAL DE DEGRUYADA DE CACAO CHOCOSHOW 2025

En la edición 2025 de la Feria Chocoshow, a realizarse en Corferias y organizada por la Federación Nacional de Cacaoteros – Fedecacao, en la ciudad de Bogotá, se realizará una muestra cultural que, la cual se llevará a cabo durante tres (3) días con la participación de equipos conformados por dos (2) personas (un hombre y una mujer). El propósito es mostrar al público como se extraen los granos del fruto del cacao en las fincas.

La degruyada consiste en una práctica manual para extraer los granos del fruto de cacao, donde se separan los granos de la placenta y a su vez evita que residuos extraños ingresen a la masa.

Estas labores son muy propias de las familias Cacaocultoras, son espacios donde comparten con amigos, vecinos y familia, vivencias, anécdotas, cuentos, cantos, chistes y temas de la actualidad. Al final se convierte en una actividad que fortalece los lazos de amistad entre las comunidades.

Como vitrina del presente evento se contempla reunir un montón de más de 6.000 frutos de cacao maduros de diferentes materiales que engalanen el espacio con diversidad de formas y colores; para ello cada productor y personal de FEDECACAO deberá llevar al menos 5 frutos sanos y frescos.

OBJETIVOS DE LA CONVOCATORIA

- Brindar a los visitantes de Chocoshow 2025 una experiencia auténtica e inmersiva en torno a la cultura cacaotera de las regiones.
- Exaltar la habilidad, conocimiento y técnica profesional de los participantes a través de prácticas tradicionales del campo.
- Reconocer, dignificar y visibilizar el trabajo de las comunidades cacaocultoras de Colombia.
- Fomentar el trabajo en equipo.

REGLAMENTO

Artículo 1. Equipo.

1. Se realiza una convocatoria a Nivel Nacional a través de las oficinas regionales para elegir a los cacaocultores que representarán cada región.
2. Esta actividad será en equipo de 2 personas, cacaocultores, mayores de edad, sin un límite de edad máximo para participar.
3. Todos los gastos de desplazamiento y alojamiento hasta la Ciudad de Bogotá D.C. corren por cuenta de cada Equipo.
4. Los participantes llevarán guantes de caucho negros de uso doméstico o industrial (Látex), garantizando una mayor asepsia en el degruyado.

Artículo 2. Inscripciones.

1. La inscripción para el Campeonato Nacional de Degruyada de Cacao no tiene costo y en su tercera versión se aceptarán máximo treinta (30) equipos con dos (2) integrantes cada uno, conformados por un hombre y una mujer. Es importante contar con la representación en lo posible de todas las regiones cacaoteras del país.
2. Las personas del equipo deben ser cacaocultores con cédula cacaotera, mayores de edad y tener experiencia con la actividad de degruyada de cacao. La inscripción debe hacerse antes **del 15 de octubre de 2025**, en la oficina regional de Fedecacao más cercana.
3. En la oficina regional de Fedecacao se escogerá a la pareja de productores que represente _____ la _____ región.
4. El **31 de octubre de 2025** se tendrá la lista de los seleccionados que participarán en el Campeonato Nacional de Degruyada en el marco de Chocoshow 2025.

Fedecacao y Corferias se reservan el derecho de excluir de la actividad a cualquier participante que incurra en conductas contrarias al respeto, al reglamento del evento o al orden público, así como a quienes proporcionen información falsa durante el proceso de inscripción.

Artículo 3. Condiciones de la actividad.

1. El Campeonato se llevará a cabo en la plaza de banderas del recinto ferial Corferias, ubicado en Bogotá, del 28 al 30 de noviembre de 2025 en el marco de Chocoshow 2025.
2. Las parejas que participarán en la actividad serán un hombre y una mujer, representantes de cada región.
3. El vestuario que porte la pareja participante en la actividad debe ser representativo de la región.
4. La asistencia puntual a la zona indicada será indispensable para todos los participantes; en caso de no cumplir con este requisito, podrían quedar sujetos a descalificación.
5. El primer día del evento, 28 de noviembre de 2025, los equipos participantes deberán presentarse a las 2:00 p.m. en la Plaza de Banderas para recibir las instrucciones generales. En este espacio se realizará la selección de los equipos que participarán en las actividades correspondientes al primer y segundo día, a través de un proceso de eliminación basado en el tiempo de ejecución.
6. El tercer día (domingo, 30 de noviembre de 2025) se llevará a cabo la semifinal a las 12:00 m y la final a las 4:00 p.m, con los 3 equipos seleccionados.
7. Para el desarrollo de la actividad, los organizadores entregarán a cada equipo el lugar de trabajo dispuesto para la actividad de degustación de cacao con un partidor de lámina sin filo o ángulo invertido.
8. Las mazorcas de cacao estarán dispuestas cerca al lugar de la actividad, cada equipo contará con treinta **(30) unidades** en el momento de la competencia más dos (2) frutos opcionales en caso de requerirse el cambio de alguno de los 30 frutos, una vez el jurado de inicio a la competencia.

Fedecacao y Corferias se reservan el derecho de modificar, reprogramar o cancelar total o parcialmente la actividad, en caso de presentarse circunstancias de fuerza mayor, caso fortuito o cualquier situación externa que afecte el desarrollo normal del campeonato. En caso de presentarse cambios en las fechas, los participantes serán informados oportunamente a través de los canales oficiales de comunicación.

Artículo 4. Procedimiento para la asignación de reconocimientos

Cada día se darán a conocer los equipos ganadores de la jornada, el domingo 30 de noviembre de 2025, luego de la competencia final, se premiarán los tres (3) equipos finalistas, y se entregarán los reconocimientos al primer, segundo y tercer lugar.

Los criterios de evaluación y puntuación serán los siguientes:

1. Evaluación del tiempo de duración del proceso expresado en segundos.
2. Evaluación granos partidos, por cada grano cortado se sumará un segundo de tiempo.
3. Evaluación de impurezas, es decir segmentos de cascará o cacota, vena o placenta, las impurezas totales serán pesadas y por cada gramo de impureza se sumará un segundo al tiempo general.
4. Evaluación granos por fuera de la canasta o dentro de la cacota, de igual forma se sumará un segundo por cada grano encontrado fuera de la canasta o dentro de la cacota.
5. El uso de traje típico será premiado con el descuento de 5 segundos a la sumatoria total.

FORMATO DE CALIFICACIÓN – CAMPEONATO DE DEGRUYADA DE CACAO

Código	Tiempo empleado durante el proceso de degruyado	Granos cortados	Impurezas (cada gramo equivale a un segundo)	Granos por fuera o en cacota	Presentación en traje típico (Menos 5 segundos)	Total de tiempo (en segundos)

Nota: los ganadores serán los participantes que menos tiempo (segundos y milésimas de segundos) en total, sumen al final de cada competencia.

En caso de empate en la puntuación total entre dos o más equipos, se utilizarán los siguientes criterios de desempate, en orden de aplicación:

1. Equipo que haya tenido el menor tiempo registrado (segundos y milésimas de segundos) en total.
2. Equipo que haya presentado la menor cantidad de granos cortados o defectuosos
3. Equipo que haya obtenido las menores impurezas
4. Equipo que haya presentado la menor cantidad de granos por fuera de la cacota.

Artículo 5 – Responsabilidad por incidentes

Cada participante declara que comprende y acepta los riesgos inherentes a la actividad física manual que implica el degustado. Por tanto, libera de responsabilidad a Fedecacao y Corferias por cualquier lesión o accidente que pudiera sufrir durante el desarrollo de su participación en la actividad. Se exige a cada participante contar con afiliación vigente a una Entidad Prestadora de Salud (EPS).

Artículo 6. Supervisión

Para asegurar el buen desarrollo de la actividad, FEDECACAO contará con un grupo de jurados para responder a necesidades, aplicar los criterios de evaluación y comprobar que se cumplan los requisitos establecidos.

Artículo 6. Reconocimiento

El reconocimiento se llevará a cabo el domingo 30 de noviembre de 2025 a las 5:00 p.m. en la plaza de banderas, así:

Primer lugar: \$ 2.104.000

Segundo lugar: \$ 1.578.000

Tercer lugar: \$ 526.000

Artículo 7. Jurados o Supervisores

Los jurados o Supervisores serán profesionales con amplio criterio y conocimiento en cuanto a los temas de cultivo de cacao determinados por la Federación Nacional de Cacaoteros - FEDECACAO. Los jurados tendrán toda la potestad de escoger al equipo que cumpla con todos los criterios de ejecución que se exige y estarán presentes durante toda la actividad.

Artículo 8 – Autorización de Recolección y Tratamiento de Datos Personales

Con la inscripción a la Actividad de Degruyada, doy mi consentimiento libre, espontáneo e informado, y en consecuencia autorizo a la Federación Nacional de Cacaoteros (en adelante FEDECACAO) y a la Corporación de Ferias y exposiciones S.A. Usuario Operador de Zona Franca Beneficio e Interés Colectivo (en adelante Corferias) para recolectar mis datos personales y conservarlos para su tratamiento conforme a las Políticas de Datos de cada Corporación y de la presente autorización, con la finalidad de utilizarlos para i) la participación en la actividad Campeonato de Degruyada de Cacao en la feria Chocoshow 2025, ii) la promoción, publicidad e información de las actividades comerciales propias de Corferias y la Federación Nacional de Cacaoteros, iii) Para la gestión, almacenamiento y manejo contable, financiero, administrativo y jurídico del dato.

Se informa que de acuerdo con el artículo 8 de la Ley 1581 de 2012, usted como titular del dato personal tiene los siguientes derechos: i. Conocer, actualizar y rectificar los datos personales frente a Corferias y Fedecacao; ii. Solicitar prueba de la autorización otorgada; iii. Ser informado por Corferias y Fedecacao, previa solicitud, el uso que se le ha dado a los datos; iv. Presentar quejas ante la Superintendencia de Industria y Comercio por infracciones frente a la presente Ley; v. Revocar la autorización y/o solicitar la supresión del dato cuando no se hayan respetado los principios, derechos y garantías constitucionales y legales.

CORFERIAS informa que como responsable del tratamiento del dato personal su POLÍTICA DE PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES está publicada en la página web de CORFERIAS www.corferias.com en la parte inferior de la página principal en el link “Protección datos personales” y la POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE INFORMACIÓN DE FEDECACAO en la página web: https://www.fedecacao.com.co_files/ugd/cb027d_d5b4dbadde51469db38b7316f9b3d1bf.pdf

Para efectos de atender los procedimientos establecidos en el Título V de la ley 1581 de 2012, se recibirán comunicaciones en la dirección de correo electrónico: serviciocliente@corferias.com y protecciondedatos@fedecacao.com.co

Se entiende aceptada la autorización de recolección y tratamiento de datos personales con la inscripción de los interesados en la actividad estipulada en el presente documento.

Artículo 9. Autorización de uso de imagen

Con la inscripción en la actividad, los participantes autorizan a la Federación Nacional de Cacaoteros -Fedecacao- y a la Corporación de Ferias y Exposiciones S.A. Usuario Operador de Zona Franca Beneficio e Interés Colectivo – Corferias, para el uso y tratamiento de sus derechos de imagen, los cuales podrán ser incorporados en fotografías, producciones audiovisuales, piezas gráficas, material promocional y cualquier otro formato análogo o digital relacionado con la divulgación, memoria y promoción del evento, o fines comerciales, tanto a nivel nacional como internacional, por tiempo indefinido, y sin que ello genere remuneración o compensación económica a los participantes.

Artículo 10. Varios

1. Cada participante es responsable de cualquier incidente que resulte en daño a su trabajo dentro de la zona de realización de la actividad.
2. Todo el trabajo debe ser realizado dentro del sitio asignado.

Artículo 11. Contactos

Las personas de contacto dispuestas a resolver cualquier inquietud antes y durante la actividad son:

Edinson Ramirez – Supervisor del campeonato edinson.ramirez@fedecacao.com.co

Mileidy Chacon - Supervisor del campeonato Mileidy.chacon@fedecacao.com.co

Jose David Baron – Supervisor del campeonato jose.baron@fedecacao.com.co