



# Convocatoria

Son invitados a participar TODOS LOS **PRODUCTORES DE CAFÉ, GRUPOS DE PRODUCTORES, ORGANIZACIONES, COOPERATIVAS Y FINCAS** del estado de Chiapas.

El objetivo del Premio Cafeología es **IDENTIFICAR Y RECONOCER** a los PRODUCTORES DE CAFÉS DE ALTA CALIDAD del estado de Chiapas.

## ¿Qué necesitas para participar?

La finca, el productor, la organización o la cooperativa, deberá contar con un **LOTE DE 100 KG DEL CAFÉ** que postula.

Una organización, cooperativa o grupo de trabajo puede postular a tantos productores / cafés como desee. Cada productor puede participar con hasta dos muestras de dos diferentes cafés.

Es posible participar con café lavado, honey o natural. Cada participante deberá enviar una muestra del café que postula al Premio A PARTIR DEL **21 DE MARZO**, LA FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS ES EL **08 DE ABRIL**.

#### LA MUESTRA DEBERÁ SER DE 500 GRAMOS.

representativa de un CAFÉ DE ALTA CALIDAD, LIMPIO, SELECCIONADO, en punto de secado de 10-11% de HUMEDAD, con RENDIMIENTO del 80% para pergamino o 50% en cereza.

Tendrá que entregarse bien protegida y deberá incluirse la siguiente INFORMACIÓN en cada muestra:

- · Nombre del productor.
- · Si se presenta por alguna organización o cooperativa mencionar cuál.
- · Teléfono de contacto.
- · Nombre de la finca o parcela.
- · Municipio.
- · Comunidad o población.
- · Variedad(es) de café.
- · Tipo de beneficiado: lavado, honey o natural.
- · Altura (en caso de contar con la información).
- · Indicar si es de producción orgánica o convencional.
- · Observaciones o comentarios en caso de haberlos.

La(s) muestra(s) deberá(n) ser enviada(s) a: CAFEOLOGÍA SC ATENCIÓN A: CLAUDIA PEDRAZA REAL DE GUADALUPE 13, CENTRO, SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS, CHIAPAS, MÉXICO, CP 29200.

#### **Finalistas**

Serán seleccionados como finalistas los cafés que obtengan calificación igual o mayor a  $\bf 87~PUNTOS$  por el jurado de catadores.

Los resultados de los cafés seleccionados como finalistas serán comunicados el día 15 DE ABRIL mediante teléfono de contacto del participante y redes sociales de Cafeología.

Los productores finalistas deberán enviar el LOTE DE 100 KG con el café correspondiente a la muestra seleccionada.

La RECEPCIÓN DEL LOTE será del 24 AL 29 DE ABRIL en la misma dirección de envío de la muestra. Deberá contener café del mismo lote y calidad que la muestra seleccionada. Los sacos deben contener el café LIMPIO Y SIN MAQUILAR, es decir, en PERGAMINO O EN CEREZA SECA, pero en ningún caso en café oro / verde.

Los parámetros a tomar en cuenta por el Comité para el lote son: limpieza, rendimiento, porcentaje de imperfecciones físicas, porcentaje de humedad, actividad de agua, análisis sensorial en cata. En caso de no cumplir con las mismas condiciones de calidad de la muestra -con un margen aceptable de variación decidido por el jurado- el Comité se reserva el derecho a decidir sobre la permanencia del café en el Premio.

#### Ganadores

Los resultados de los cafés ganadores serán comunicados el día 13 DE MAYO mediante el teléfono de contacto del participante y redes sociales de Cafeología.

#### Premio

Consiste en la **COMPRA DEL LOTE DE 100 KG** con precio de **150 PESOS MEXICANOS POR KG**, así como participación en la Ceremonia de Premiación y entrega de reconocimientos.

### **Contacto e informes**

Claudia Pedraza

Mail. calidad@cafeologia.cafe Cel. 967 138 7021

PRODUCTORES GANADORES EN AÑOS PREVIOS, NO PODRÁN VOLVER A PARTICIPAR.



INSTITUTO DEL CAFÉ