



Premio Cafeología 2020

“CHIAPAS, TIERRA DE CAFÉ, GENTE DE CAFÉ”

CONVOCATORIA

**SON INVITADOS A PARTICIPAR TODOS LOS PRODUCTORES DE CAFÉ,
GRUPOS DE PRODUCTORES Y FINCAS DEL ESTADO DE CHIAPAS.**

Para participar es necesario contar con 2 SACOS DE CAFÉ DE 69KG. -pergamino lavado, honey (pergamino despulpado), o natural- del café que postula al Premio.

Cada participante deberá enviar la muestra de su café a partir del 27 de enero. **LA FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS ES EL 28 DE FEBRERO.**

Cada MUESTRA deberá de ser de 1kg. y cada participante puede enviar máximo 3 muestras de 3 diferentes cafés.

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

La muestra de 1kg. deberá ser de un café limpio, seleccionado, en punto de secado (de 10.5 - 12% de humedad). En caso de no cumplir con estos criterios no se recibirá la muestra.

La muestra debe entregarse bien protegida y deberá incluirse la siguiente información en cada muestra:

1. Nombre del productor.
2. Teléfono de contacto.
3. Nombre de la finca o parcela.
4. Municipio.
5. Comunidad o población.
6. Variedad(es) de café.
7. Tipo de beneficiado: lavado o honey o natural.
8. Altura de la plantación (en caso de contar con la información).
9. Indicar si es de producción orgánica o convencional.
10. Observaciones o comentarios en caso de haberlos.

Serán seleccionados como **FINALISTAS** los cafés que obtengan calificación igual o mayor a **87 PUNTOS** por el jurado de catadores.

LOS RESULTADOS DE LOS CAFÉS SELECCIONADOS COMO FINALISTAS SERÁN COMUNICADOS EL DÍA 16 DE MARZO mediante teléfono de contacto del participante, las redes sociales del Premio y medios de comunicación.

Los productores finalistas deberán entregar los 2 sacos de 69kg. con el café correspondiente a la muestra seleccionada.

LA FECHA LÍMITE PARA LA RECEPCIÓN DE LOS 2 SACOS ES EL DÍA 23 DE MARZO en la misma dirección de envío de la muestra. Los sacos enviados deberán contener café del mismo lote y calidad que la muestra enviada.

Los parámetros a tomar en cuenta por el Comité para evaluar los 2 sacos del lote son: limpieza, rendimiento, porcentaje de imperfecciones físicas y porcentaje de humedad.

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 proceso.

LOS RESULTADOS DE LOS CAFÉS GANADORES SERÁN COMUNICADOS EL DÍA 30 DE MARZO mediante teléfono de contacto del participante, las redes sociales del premio y medios de comunicación.

EL PREMIO CONSISTE EN LA COMPRA DE LOS 2 SACOS DE CAFÉ CON PRECIO DE \$150 PESOS MEXICANOS POR KG; así como participación en la ceremonia de premiación y entrega de reconocimientos.

Contacto y mayor información
Claudia Pedraza.

WhatsApp. 967 138 7021
Mail. calidad@cafeologia.org