



6° Premio Cafeología.^{MR} Chiapas 2022



Bases de participación

La finca, el productor, la organización o la cooperativa, deberá contar con **2 SACOS DE CAFÉ DE 69 KG** del café que postula al Premio.

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 13 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.

La muestra tendrá que entregarse bien protegida y deberá incluirse la siguiente **INFORMACIÓN** en cada una:

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, honey o natural.
8. Altura (en caso de contar con la información).
9. Indicar si es de producción orgánica o convencional.
10. Observaciones o comentarios en caso de haberlos.

La(s) muestra(s) deberá(n) ser enviada(s) a:
CAFEOLOGÍA SC

**A: JESÚS SALAZAR O 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 **87 PUNTOS** por el jurado de catadores.

Los resultados de los cafés seleccionados como finalistas serán comunicados el día **29 DE ABRIL** mediante teléfono de contacto del participante y redes sociales de Cafeología.

Los productores finalistas deberán **ENTREGAR LOS 2 SACOS DE 69 KG** con el café correspondiente a la muestra seleccionada.

La fecha límite para la **RECEPCIÓN DE LOS 2 SACOS** es el día **13 DE MAYO** 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 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 evaluar los 2 sacos del lote son: limpieza, rendimiento, porcentaje de imperfecciones físicas, porcentaje de humedad, 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 **28 DE MAYO** mediante el teléfono de contacto del participante y redes sociales de Cafeología.

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.

Información y contacto

Claudia Pedraza

Cel. 967 138 7021

Mail. calidad@cafeologia.cafe

Nota: productores ganadores en años previos, no podrán volver a participar.

Cafeología.

www.cafeologia.cafe

