



La Universidad Autónoma Chapingo convoca a productores de café a participar en la:



Quinta Edición del

Premio a la Calidad del Café de Oaxaca

Síguenos en:



/PCCOax



@PCCOax

Con el propósito de identificar los cafés de alta calidad producidos en las distintas regiones cafetaleras del estado y también para contribuir al acercamiento con compradores que premien la calidad con mejores precios, la Universidad Autónoma Chapingo (UACH) a través del Centro Regional Universitario Sur (CRUS) y el Centro de Investigaciones Económicas Sociales y Tecnológicas de la Agroindustria y la Agricultura Mundial (CIESTAAM), convoca a productores de café a participar en la Quinta Edición del Premio a la Calidad del Café de Oaxaca, que se efectuará de acuerdo a las siguientes:

BASES

1. Participantes

- Podrán participar productores de café (de manera individual o en grupo), con cafés producidos en el estado de Oaxaca.
- El participante deberá contar con al menos un quintal de café pergamino o café natural (57.5 Kg) por cada muestra que envíe al concurso.

2. Muestras

- El café debe ser de la cosecha 2017-2018 de café arábica (*Coffea arabica* L.) en todas sus variedades.
- Cada muestra deberá pesar 0.5 Kg y será entregada en café oro con una humedad entre 10 y 12%, cero defectos primarios y máximo dos defectos secundarios.
- Cada muestra se entregará en una bolsa de plástico limpia, sellada y con los datos que se indican en la "Ficha de registro" anexa a esta convocatoria.

3. Lugar de recepción de muestras

Las muestras se recibirán en las oficinas del Centro Regional Universitario Sur de la UACH, ubicadas en Calle Cristóbal Colón No.2, Zimatlán de Álvarez, Oaxaca, México.

4. Categorías y Premios

Los participantes podrán concursar en las tres categorías: Café Lavado, Café Enmielado y Café Natural. Se premiarán a los ganadores de acuerdo al siguiente cuadro y a todos productores de cafés con 85 o más puntos se les entregará un reconocimiento.

a) Café Lavado	b) Café Enmielado	c) Café Natural
Primer lugar: \$8,000.00	Primer lugar: \$5,000.00	Primer lugar: \$5,000.00

5. Etapas del concurso

- Recepción de muestras: del 12 al 16 de marzo de 2018, en un horario de 10:00 a 17:00 horas.
- Primera ronda de cataciones: la realizarán catadores certificados, del 19 al 23 de marzo de 2018. Los resultados de esta etapa se publicarán en la página web www.calidaddelcafe.com el 24 de marzo de 2018.
- Los micro-lotes de las muestras que obtengan 84 puntos o más deberán concentrarse en el lugar que definan los organizadores, del 26 al 30 de marzo de 2018, en un horario de 10:00 a 17:00 horas.
- Segunda ronda de cataciones: la realizarán catadores certificados, el 9 y 10 de abril de 2018. Los resultados de esta etapa se publicarán en la página web www.calidaddelcafe.com el 11 de abril de 2018.
- La tercera ronda de cataciones correspondiente a los primeros lugares, se realizará el 11 de abril de 2018.
- El 12 de abril de 2018 se efectuará una degustación de los mejores cafés del concurso para compradores nacionales e internacionales.
- La ceremonia de premiación y subasta de los cafés con 85 o más puntos será el 13 de abril de 2018.

6. Consideraciones importantes

- Cada muestra que participe en el concurso tendrá un costo de \$ 200.00 (Dos cientos pesos 00/100 M.N.) y el productor recibirá la hoja de resultados de la catación de su café.
- Los costos por concepto de traslado y posterior maquila de los cafés en el beneficiado seco son responsabilidad del productor.
- Los cafés que alcancen entre 84.0 y 84.9 puntos serán vendidos fuera de subasta a un precio base de \$60.00 (Sesenta pesos 00/100 M.N.) por Kg de café pergamino.

Para mayores informes, comunicarse al (951) 5187733, al correo electrónico premiocalidad.oaxaca@gmail.com o en las oficinas del Centro Regional Universitario Sur de la UACH.

La presente convocatoria se emite en la ciudad de Oaxaca, Oaxaca a los 21 días del mes de enero del 2018.

ATENTAMENTE

Dr. J. Reyes Altamirano Cárdenas

Director del CIESTAAM

Ing. Humberto Castro García

Subdirector del CRUS

M.C. Lucino Sosa Maldonado

Coordinador del Evento

