

OBJETIVO

- Premiar el esfuerzo de los productores a través de la identicación de cafés con características sensoriales de calidad.
- Incentivar la competitividad de los productores para posicionar su café en mercados especializados.

Actividades		
Fases	Fechas	Lugar
Recepción de muestras y formularios	Hasta el 26 de marzo 2021	Oficina Regional IV Finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa
Preselección y competencia	Del 05 al 16 de abril 2021	Laboratorio de Catación Anacafé
Presentación de resultados y Catación con potenciales compradores	22 de abril 2021	Oficina Regional IV Finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa
Premiación	29 de abril 2021	Día del Caficultor Finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa

Más información

Oficina Regional IV
Finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa
2311 1905 / 2243 8305
regioniv@anacafe.org

Roberto Soto
Especialista en Calidad y
Poscosecha
Luis.RSF@anacafe.org

Jorge Luis Monterroso Asesor Técnico en Calidad Jorge.LMY@anacafe.org Tel: 59667764.

CATEGORÍAS



Cafés lavados

Cantidad de muestra a presentar

5 lbs.



Cafés Semi-lavados

Cantidad de muestra a presentar

6 lbs.



Cafés Naturales

Cantidad de muestra a presentar

6 lbs.





CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

- La fecha límite de recepción de muestras es el 26 de marzo 2021.
- Llenar un formulario por cada muestra ingresada.
- Cada unidad productiva podrá presentar una sola muestra por categoría y variedad.

CRITERIOS BÁSICOS DE CALIFICACIÓN

- La muestra participante debe contar con un porcentaje de humedad del café en verde entre el 10 -12%.
- La muestra participante debe contar con el peso requerido: 5 lbs en pergamino lavado, 6 lbs en semi-lavado y/o 6 lbs en cereza seca.
- Limpieza en taza.

