

Formulario de inscripción de muestras

Categoría

☐ **Exótico lavado**
(variedades exóticas
con proceso lavado)

☐ **Exótico honey o natural**
(variedades exóticas con
proceso honey o natural)

☐ **One of a Kind®**
(variedades tradicionales
con proceso de innovación:
lavado, honey o natural)

Datos Unidad Productiva participante

No. registro Unidad Productiva en Anacafé: _____

Nombre Unidad Productiva: _____

Departamento: _____ Municipio: _____

Licencia de exportación: _____

Datos del propietario de la Unidad Productiva participante

Persona individual

No. afiliado en Anacafé: _____

Nombre completo: _____

Código Único de Identificación DPI: _____

Teléfonos: _____

Celular: _____ Correo electrónico: _____

f) _____

Firma del Propietario

Persona jurídica (representante legal)

No. afiliado en Anacafé: _____

Nombre de la entidad: _____

Nombre del representante legal: _____

Código Único de Identificación DPI: _____ Teléfonos: _____

Celular: _____ Correo electrónico: _____

f) _____

Firma del Representante Legal

Hago constar que tengo conocimiento que Anacafé se reserva el derecho de ingresar la presente muestra sujeta a revisión de datos, que serán verificados en oficinas centrales. Mediante la firma de este formulario autorizo para fines promocionales, el uso y publicación de la información registrada en el mismo así como las fotografías proporcionadas o realizadas durante las diferentes etapas del concurso.

Datos del lote participante

Proceso: ☐ Lavado ☐ Honey ☐ Natural

Tipo de secado: ☐ Al sol ☐ Mecánico ☐ Mixto

Tipo de árbol de sombra predominante: ☐ Inga ☐ Gravilea ☐ Cushín ☐ Madre Cacao ☐ Árboles Nativos
☐ Caspirol ☐ Frutales ☐ Chalúm ☐ Palo Blanco ☐ Palo Volador
☐ Cuje ☐ Aguacate ☐ Pino Otro: _____

Es orgánico: ☐ Sí ☐ No Tamaño de lote: _____ quintales.

Altura en pies sobre el nivel del mar: _____

Variedad de café del lote participante:

☐ Caturra ☐ Catuai ☐ Catuai amarillo ☐ Mundo Novo ☐ Bourbon ☐ Bourbon amarillo
☐ Pacas ☐ Pacamara amarillo ☐ Pacamara ☐ Catimores ☐ Maragogype ☐ Geisha
☐ Anacafé 14 ☐ Tupy ☐ Marsellesa ☐ Pache ☐ Purpurea ☐ Anacafé 90
☐ Icatú ☐ Obata ☐ Typica ☐ Villa Sarchi ☐ Sarchimor ☐ Mocca
☐ Java ☐ San Ramón ☐ Parainema ☐ Maracaturra Otro: _____

Certificaciones Internacionales:

☐ Starbucks C.A.F.E. Practices ☐ Fair Trade ☐ Rainforest Alliance ☐ USDA Organic
☐ Nespresso AAA ☐ UTZ certified ☐ 4C The Global Coffee Platform ☐ Coffee Bird Friendly

Otro: _____



Descripción de la innovación (aplica únicamente para la categoría One of a Kind, si no aplica continuar a la siguiente página)

Describa su proceso de fermentación (si aplica)

¿Fermenta la cereza, previo a su despulpado o secado? ☐ Sí ☐ No ¿Cuántas horas? _____

Su fermentación es: ☐ Sumergida ☐ En seco ☐ Otras: _____

¿Restringe el oxígeno durante la etapa de fermentación? ☐ Sí ☐ No

☐ Tanque abierto ☐ Reactor hermético ☐ Otro: _____

¿Provoca alguna oxigenación durante su fermentación? ☐ Sí ☐ No

¿Utiliza algún inóculo para su fermentación?

☐ Levadura ☐ Ninguno ☐ Otro: _____

¿Controla o monitorea alguna de estas variables durante la fermentación?

☐ Temperatura ☐ pH ☐ Oxígeno disuelto ☐ Grados Brix ☐ Presión ☐ Otro: _____

¿Reposa su café lavado sumergiéndolo finalmente en agua? ☐ Sí ☐ No ¿Cuántas horas? _____

Duración total de su proceso de fermentación, antes de iniciar el proceso de secado: _____

Describa su proceso de secado (puede marcar más de una opción)

☐ Mecánico ☐ Al sol en patios ☐ Al sol en invernadero

¿Utiliza camas de secado? ☐ Sí ☐ No

¿Utiliza alguna cobertura natural o artificial, para limitar la exposición directa al sol? ☐ Sí ☐ No

Temperatura promedio de la masa del café durante el secado: _____ Horas: _____

¿Realiza alguna pausa (en bodega), previo a su secado a punto? ☐ Sí ☐ No Días: _____

Duración total del proceso, hasta obtener el secado a punto: _____ Días _____ Horas

¿Ha realizado aplicaciones contra hongos, malezas, insectos u otros? ☐ Sí ☐ No

¿Qué productos ha aplicado? _____

Mes de aplicación: _____ ¿Ha utilizado en los últimos 5 años ISOPROCARB? ☐ Sí ☐ No

Si su café clasifica para ser subastado como National Winner ¿Estaría interesado en participar? ☐ Sí ☐ No

¿Ha participado anteriormente en el programa Cup of Excellence? ☐ Sí ☐ No ¿Cuántas veces? _____

¿Ha ganado anteriormente en el programa Cup of Excellence? ☐ Sí ☐ No ¿Cuántas veces? _____

¿Posee licencia de exportación? ☐ Sí ☐ No

¿Autoriza usted a Anacafé compartir sus datos de contacto con compradores fuera de la plataforma? ☐ Si ☐ No

¿Ha participado anteriormente en subasta One of a kind? ☐ Sí ☐ No ¿Cuántas veces? _____

¿Ha ganado anteriormente en otra subasta One of a kind? ☐ Sí ☐ No ¿Cuántas veces? _____

Notificaciones de resultados

(Favor indicar datos de la persona a quien directamente se le debe notificar los resultados en cualquier fase de la competencia)

Nombre: _____

Número de celular: _____

Correo electrónico: _____

Datos de la persona que entrega la muestra

(En caso no sea el propietario o representante legal, deberá presentar DPI o licencia de conducir al entregar la muestra)

Nombre completo: _____ No. de DPI: _____

**Toda la información brindada es confidencial, con fines de promoción y
mercadeo de los cafés participantes en la subasta.**