

## Formulario de inscripción de muestras

### Categoría

Exótico lavado  
(variedades exóticas  
con proceso lavado)

Exótico 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: \_\_\_\_\_

### 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: \_\_\_\_\_

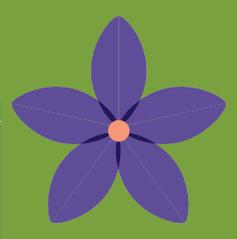
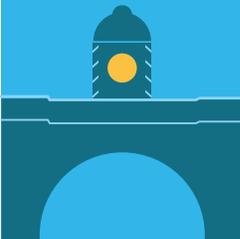
Código Único de Identificación DPI: \_\_\_\_\_ Teléfonos: \_\_\_\_\_

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.



# CUP OF EXCELLENCE

## GUATEMALA 2024



### 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       Catuaí       Catuaí amarillo       Mundo Novo       Bourbon       Bourbon amarillo

Pacas       Pacamara amarillo       Pacamara       Catimores       Maragogype       Geisha

Anacafé 14       Tupy       Marsellesa       Pache       Purpuracea       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)

Describe 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: \_\_\_\_\_

## Describe su proceso de secado (puede marcar más de una opción)

Mecánico  Al sol en patios  Al sol en invernadero

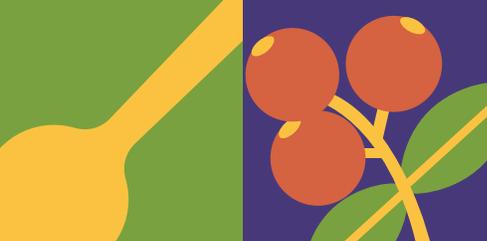
¿Utiliza camas de secado?  Sí  No

¿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: \_\_\_\_\_



# CUP OF EXCELLENCE

## GUATEMALA 2024



¿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? \_\_\_\_\_

¿Autoriza usted a Anacafé compartir sus datos de contacto con compradores fuera de la plataforma?  Sí  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.**