



**TRA EDICIÓN**  
**UCC - Anacafé**  
**Cupping Contest 2020**



# DINÁMICA DE LA COMPETENCIA

## FASE DE PRE SELECCIÓN:

Las muestras ingresadas serán catadas en el laboratorio de catación de Anacafé y las **10 muestras** con el puntaje más alto contarán con un espacio exclusivo para ser catadas en Japón por un panel de catadores de Ueshima Coffee Co. (UCC) Academy y del departamento de ventas de esta empresa ubicada en Kobe, Japón.

- **Entrega de resultados fase pre selección:**  
22 de Julio vía correo electrónico.



# DINÁMICA DE LA COMPETENCIA

## FASE FINAL:

El panel elegirá los 3 mejores perfiles para comprar los lotes de café (el productor deberá hacerse responsable de la exportación del lote ganador a través de la exportadora seleccionada para el concurso).

- **Entrega de resultados fase final:** 7 de agosto vía correo electrónico. En este punto se les indicará a los ganadores los pasos a seguir.

## RANGOS DE PRECIO:

- **1er lugar** 4.00 USD/LB FOB\*
- **2do lugar** 3.50 USD/LB FOB\*
- **3er lugar** 2.75 USD/LB FOB\*

\*Precio antes de deducciones por servicio de trilla y exportación.



# CRITERIOS PARA PARTICIPAR



- Se permite una **(1) muestra** por representación legal.
- Debe contar con **licencia productor/exportador**.
- La muestra debe ser entregada junto con el **Formulario de Inscripción** en la recepción de oficinas centrales de Anacafé con Silvia Reyes o en oficinas regionales.
- Fecha límite para recepción de muestra: **17 de julio**
- **Importante: El productor deberá asegurar la disponibilidad del lote correspondiente a la muestra ingresada hasta el 7 de Agosto, fecha en que se tendrán los resultados finales del concurso o hasta recibir notificación de descalificación.**

# TAMAÑO DE LA MUESTRA

- **Lavado:** 5 libras pergamino
- **Honey:** 7 libras pergamino
- **Natural:** 10 libras cereza seca

# TAMAÑO DEL LOTE

- 2 sacos (69 kg) de oro exportable equivalentes a:  
**5 quintales pergamino** para cafés lavados  
**6 quintales pergamino** para cafés honey  
**9 quintales cereza seca** para cafés naturales



# CONSULTAS

[andrea.cvf@anacafe.org](mailto:andrea.cvf@anacafe.org) / 24213700 Ext. 1027  
[silvia.arv@anacafe.org](mailto:silvia.arv@anacafe.org) / 24213700 Ext. 1029

