



# FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN DE MUESTRAS

## Datos Unidad Productiva participante

No. registro Unidad Productiva en Anacafé: \_\_\_\_\_  
Nombre: \_\_\_\_\_  
Departamento: \_\_\_\_\_ Municipio: \_\_\_\_\_

## Datos del propietario de la Unidad Productiva

No. afiliado en Anacafé: \_\_\_\_\_  
Nombre completo: \_\_\_\_\_  
Código único de Identificación DPI: \_\_\_\_\_  
Teléfono: \_\_\_\_\_ Celular: \_\_\_\_\_  
Correo electrónico: \_\_\_\_\_

Si el propietario es una empresa, llene los datos del representante legal.

f) \_\_\_\_\_  
Firma del Propietario

## Datos del representante legal

Nombre completo: \_\_\_\_\_  
Código único de Identificación DPI: \_\_\_\_\_  
Teléfono: \_\_\_\_\_ Celular: \_\_\_\_\_  
Correo electrónico: \_\_\_\_\_

f) \_\_\_\_\_  
Firma 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 con el propietario de la unidad productiva, previo a su ingreso a catación con el fin de evitar futuros problemas a la unidad productiva participante.

## Datos del lote participante

Proceso:  Lavado  Honey  Natural

Tipo de secado:  Al sol  Mecánico  Mixto

Tipo de árboles de sombra:  Inga  Gravilea  Cushín  Madre Cacao  Árboles Nativos  
(seleccionar máximo 2)  Caspirol  Frutales  Chalúm  Palo Blanco  Palo Volador  
 Cuje  Aguacate  Pino  Otro \_\_\_\_\_

Tipo de suelo:  Franco  Arenoso  Arcilloso  Franco-Arenoso  Franco-Arcilloso Otro: \_\_\_\_\_

Es orgánico:  Si  No Tamaño de lote: \_\_\_\_\_ quintales.

Altura en pies sobre el nivel del mar: \_\_\_\_\_

Variedades de café participante:

Caturra  Catuaí  Típica  Sarchimor  Anacafé-14  
 Pache  Bourbon  Catimor  Otros \_\_\_\_\_

No se permitirán cafés de variedades no tradicionales como Geisha, Pacamara, Maragogype, Java, Maracaturra, SL28, SL34, Mocca y Rume Sudán.

Certificaciones Internacionales:  Starbucks C.A.F.E. Practices  Rainforest Alliance  UTZ certified  
 4C The Global Coffee Platform  Nespresso AAA  Fair Trade  
 Coffee Bird Friendly  USDA Organic  Otro: \_\_\_\_\_

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

¿Qué productos ha aplicado? \_\_\_\_\_ Mes de aplicación \_\_\_\_\_

¿Ha utilizado en los últimos 5 años ISOPROCARB?  Si  No

¿Autoriza usted a Anacafé compartir sus datos de contacto con compradores fuera de la plataforma de One of a kind, Guatemala Coffee Auction?  Si  No

¿Ha participado anteriormente en otra subasta de café?  Si  No ¿Cuántas veces? \_\_\_\_\_

¿Ha ganado anteriormente en otra subasta de café?  Si  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: \_\_\_\_\_

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: \_\_\_\_\_ Código único de Identificación DPI: \_\_\_\_\_

## Descripción de la innovación

### Describa su proceso de fermentación (si aplica)

¿Fermenta la cereza, previo a su despulpado o secado?  Si  No ¿Cuántas horas? \_\_\_\_\_

Su fermentación es:  Sumergida  En seco  Otras: \_\_\_\_\_

---

¿Restringe el oxígeno durante la etapa de fermentación?  Si  No

Tanque abierto  Reactor hermético  Otro: \_\_\_\_\_

---

¿Provoca alguna oxigenación durante su fermentación?  Si  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?  Si  No ¿Cuántas horas? \_\_\_\_\_

Duración total de su proceso de fermentación, antes de iniciar el proceso de secado: \_\_\_\_\_ horas

---

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

Mecánico  Al sol en patios  Al sol en invernadero

¿Utiliza camas de secado?  Si  No

---

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

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

---

¿Realiza alguna pausa (en bodega), previo a su secado a punto?  Si  No Días: \_\_\_\_\_

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

Toda la información brindada es confidencial, con fines de promoción y mercadeo de los cafés participantes en la subasta One of a Kind Guatemala 2022.