



FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN DE MUESTRAS

Datos Unidad Productiva participante

No. registro Unidad Productiva en Anacafé: _____

Nombre de la 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: _____ Celular: _____

Correo electrónico: _____ Teléfonos: _____

f) _____
Firma del Propietario

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 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 2023.