

2^A EDICIÓN

UCC - Anacafé

Cupping Contest

UNIDAD PRODUCTIVA

No. de registro de unidad productiva: _____

No. de Licencia
Productor/Exportador: _____

Nombre de la Unidad Productiva: _____

Nombre del Propietario: _____

Región Administrativa: _____ Departamento: _____

Municipio: _____ Aldea: _____

Teléfono: _____ Celular: _____ Email: _____

DATOS DEL LOTE/ MUESTRA PARTICIPANTE

Proceso: Lavado Honey Natural

Tamaño del lote: _____ qq Tipo de fermentación: _____

Mezcla de variedades: Si No Altura en pies sobre el nivel del mar: _____

Es orgánico: Si No Tipo de Secado: Al sol Mecánico Mixto Otro: _____

Tipo de árboles de sombra: inga gravilea otro: _____

Variedad de café del lote/ muestra 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: _____

Hago constar con mi firma que he leído y entendido las normas y disposiciones mencionadas por lo que acepto de conformidad cumplir con lo establecido en el mismo para mi participación en el Concurso. Aseguraré la disponibilidad del lote correspondiente a la muestra ingresada hasta el 11 de junio, fecha en que se tendrán los resultados finales del concurso o hasta recibir la notificación de descalificación.

Fecha: _____

Firma del propietario: _____