



# 8<sup>o</sup> Premio Cafeología.<sup>MR</sup> CHIAPAS 2024

# Convocatoria

Son invitados a participar **TODOS LOS PRODUCTORES DE CAFÉ**, grupos de productores, organizaciones, cooperativas y fincas del estado de Chiapas.

El objetivo del Premio Cafeología es **IDENTIFICAR Y RECONOCER** a los **PRODUCTORES DE CAFÉS DE ALTA CALIDAD** del estado de Chiapas.

## ¿QUÉ NECESITAS PARA PARTICIPAR?

La finca, el productor, la organización o la cooperativa, deberá contar con un **LOTE DE 100 KG DEL CAFÉ** que postula.

Una organización, cooperativa o grupo de trabajo puede postular a tantos productores / cafés como desee. Cada productor puede participar con hasta dos muestras de dos diferentes cafés.

Es posible participar con café lavado, honey o natural. Cada participante deberá enviar una muestra del café que postula al Premio A PARTIR DEL 25 DE MARZO, LA FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS ES EL 08 DE ABRIL.

**LA MUESTRA DEBERÁ SER DE 500 GRAMOS**, representativa de un **CAFÉ DE ALTA CALIDAD, LIMPIO, SELECCIONADO**, en punto de secado de 10-11% de HUMEDAD, con RENDIMIENTO del 80% para pergamino o 50% en cereza.

Tendrá que entregarse bien protegida y deberá incluirse la siguiente **INFORMACIÓN EN CADA MUESTRA**:

- Nombre del productor.
- Si se presenta por alguna organización o cooperativa mencionar cuál.
- Teléfono de contacto.
- Nombre de la finca o parcela.
- Municipio.
- Comunidad o población.
- Variedad(es) de café.
- Tipo de beneficiado: lavado, honey o natural.
- Altura (en caso de contar con la información).
- Indicar si es de producción orgánica o convencional.
- Observaciones o comentarios en caso de haberlos.

La(s) muestra(s) deberá(n) ser enviada(s) a:

CAFEOLOGÍA SC  
ATENCIÓN A: CLAUDIA PEDRAZA  
REAL DE GUADALUPE 13, CENTRO, SAN CRISTÓBAL  
DE LAS CASAS, CHIAPAS, MÉXICO, CP 29200.

## FINALISTAS

Serán seleccionados como finalistas los cafés que obtengan calificación igual o mayor a **87 PUNTOS** por el jurado de catadores.

Los resultados de los cafés seleccionados como finalistas serán comunicados el día **15 DE ABRIL** mediante teléfono de contacto del participante y redes sociales de Cafeología.

Los productores finalistas deberán enviar el **LOTE DE 100 KG** con el café correspondiente a la muestra seleccionada.

La RECEPCIÓN DEL LOTE será del **17 AL 26 DE ABRIL** en la misma dirección de envío de la muestra. Deberá contener café del mismo lote y calidad que la muestra seleccionada. Los sacos deben contener el café **LIMPIO Y SIN MAQUILAR**, es decir, en **PERGAMINO O EN CEREZA SECA**, pero en ningún caso en café oro / verde.

Los parámetros a tomar en cuenta por el Comité para el lote son: limpieza, rendimiento, porcentaje de imperfecciones físicas, porcentaje de humedad, actividad de agua, análisis sensorial en cata. En caso de no cumplir con las mismas condiciones de calidad de la muestra -con un margen aceptable de variación decidido por el jurado- el Comité se reserva el derecho a decidir sobre la permanencia del café en el Premio.

## GANADORES

Los resultados de los cafés ganadores serán comunicados el día **03 DE MAYO** mediante el teléfono de contacto del participante y redes sociales de Cafeología.

## PREMIO

Consiste en la **COMPRA DEL LOTE DE 100 KG** con precio de **180 PESOS MEXICANOS POR KG**, así como participación en la Ceremonia de Premiación y entrega de reconocimientos.

## CONTACTO E INFORMES

Claudia Pedraza  
Mail. [calidad@cafeologia.cafe](mailto:calidad@cafeologia.cafe)  
Cel. 967 138 7021

PRODUCTORES GANADORES EN AÑOS PREVIOS,  
NO PODRÁN VOLVER A PARTICIPAR.



SECRETARÍA  
DE AGRICULTURA  
GANADERÍA Y PESCA

INSTITUTO  
DEL CAFÉ