

TÉRMINOS Y CONDICIONES

RECONOCIMIENTO A LA CALIDAD DE LOS CAFÉS DEL CARIBE COLOMBIANO

CARIBE CAFETERO COLOMBIANO CALIDAD Y AROMA PARA EL MUNDO

1. JUSTIFICACIÓN

Con el fin de resaltar los atributos de los cafés de alta calidad del Caribe Colombiano comprendido por los Departamentos del Magdalena, Cesar, Guajira y Bolívar, presentar a los consumidores de buen café Nacionales, Internacionales y a los profesionales de la industria en el mundo, los Comités Departamentales de Cafeteros hacen el lanzamiento del "Reconocimiento a la Calidad de los Cafés del Caribe Colombiano".

Este evento busca reconocerles a los caficultores su dedicación, esfuerzo y constancia en la producción de cafés de alta calidad, promocionar, visibilizar y posicionar el café de la zona norte de Colombia en diferentes nichos de mercado y generar un valor agregado a las familias cafeteras.

2. OBJETIVO

Motivar la participación y apropiación de todos los caficultores de los Departamentos del Magdalena, Cesar, Guajira y Bolívar con producción de cafés de alta calidad, mediante el reconocimiento, bonificación y visibilidad a 10 productores que se destaquen por los atributos de su café.

3. BASES DEL RECONOCIMIENTO

3.1. Participantes

El desarrollo de la actividad está coordinado por la Federación Nacional de Cafeteros con el apoyo de los Comités Departamentales de Magdalena, Cesar, Guajira y Bolívar, Almacafé y Cooperativa Cafetera de la Costa – CAFICOSTA.

Podrán participar personas naturales y jurídicas, de derecho público o privado, nacionales, propietarios de fincas que produzcan su café en una de las veredas que conforman los municipios de los departamentos cafeteros de la costa caribe colombiana, entregando la muestra física exigida en las instalaciones de CAFICOSTA o los Almacafé de Santa Marta o Valledupar.



3.2. Ficha de Inscripción

El productor, persona natural o jurídica deberá formalizar su intención mediante el diligenciamiento y entrega del formato de inscripción para tal fin (RECONOCIMIENTO A LA CALIDAD DE LOS CAFÉS DEL CARIBE COLOMBIANO), junto con fotocopia de la cédula de ciudadanía o certificado de existencia y representación legal, para el caso de las personas jurídicas. Éste puede diligenciarse al momento de la entrega, bien sea persona natural o jurídica.

La inscripción se deberá hacer en los puntos de acopio de CAFICOSTA ubicados en los departamentos de Magdalena, Cesar, Guajira y Bolívar o en las instalaciones de los Almacafé de Santa Marta o Valledupar.

4. CONDICIONES MINIMAS DE CALIDAD

El productor y/o persona jurídica que decida participar podrá entregar varias muestras de café de una sola finca que no sobrepase el volumen máximo del reconocimiento.

4.1. Aspecto físico de la muestra

- Lotes de 200 a 3.000 kilos de café pergamino seco, no limitación de lotes
- Humedad máxima 11.5%.
- Máximo 1% de defectos del primer grupo.
- Máximo 1% de Broca.
- Máximo factor de rendimiento para lotes de café lavado de 90

Los lotes de café de beneficio Natural o Honey deben cumplir con la condición de puntaje de taza, broca y defectos de primer grupo, (no existe un máximo de factor de rendimiento).

Los valores antes mencionados se verificarán en los centros de acopio de CAFICOSTA como un primer filtro y las muestras que no cumplen con las condiciones mínimas, se descartarán.

4.2. Aspecto sensorial de la muestra

Prueba de taza: Limpia, aroma pronunciado y completo

4.3. Líneas de acopio



4.3.1. Orgánico/FLO 4.3.2. Regional

Sobreprecio \$100.000/Carga Sobreprecio \$40.000/Carga

5. CRONOGRAMA DE LAS PRINCIPALES ACTIVIDADES

Se inicia con la socialización de la mecánica del reconocimiento y apoyo a los Comités Departamentales e institucionalidad cafetera y la difusión a través de los medios de comunicación nacionales y regionales.

5.1. Entrega de Muestras para el Reconocimiento

Se reitera que solo participarán de este reconocimiento las fincas cafeteras que se encuentren ubicadas dentro de la zona de influencia de los departamentos cafeteros de la zona caribe colombiana.

- Inicio de Entrega de muestras a la CAFICOSTA y/o ALMACAFÉ por parte del productor y/o las personas jurídicas para participar en el reconocimiento es el 18 de noviembre de 2019.
- Cierre de recepción de entrega de muestras por parte del interesado a la CAFICOSTA y/o ALMACAFÉS el 29 de febrero de 2020.
- 5.2. Etapas de Selección febrero 1 a febrero 6 de 2020

5.2.1. Preselección

Cada muestra recibida por los Almacafé será inspeccionada nuevamente para constatar que cumpla con la calidad física.

- Análisis Físico: Las muestras que no cumplan con los parámetros físicos mínimos establecidos por esta convocatoria, no pasarán a prueba de taza.
- Prueba de Taza: Toda muestra con taza limpia, pasará a la etapa de evaluación sensorial.
- 5.2.2. Entrega de muestras de cafés finalistas a Almacafé Bogotá febrero 7 de 2020

Los Almacafé Santa Marta y Valledupar enviarán las muestras finalistas a Almacafé Bogotá.

5.2.3. Proceso de Evaluación sensorial de muestras – febrero 9 al 12 de 2020



Una vez recibida las muestras, se realizará valoración de las mismas, considerando las evaluaciones físicas y sensoriales realizadas por Almacafé Bogotá para realizar la selección de las diez mejores muestras de cada categoría.

Serán seleccionadas 20 muestras, 10 por cada categoría: Regional y Orgánico – FLO.

5.2.4. Ceremonia de Reconocimiento – 15 de febrero de 2020

Se considera una sesión formal a la que asistirán los 20 caficultores que participaron con la entrega de sus muestras y pasaron a la ronda final. A cada uno se le reconocerá su interés y esfuerzo; son destacados al haber surtido las fases previas de validación en el Departamento respectivo. En el evento se entregará un certificado a cada participante en el que se hace visible la participación en el proceso.

A los caficultores que ocupen el primer puesto en cada categoría se ganarán la asistencia a la Feria de Cafés Expo 2020 que se celebra en la ciudad de Bogotá, organizada por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

A esta iniciativa podrán vincularse otras entidades públicas y/o privadas, e igualmente los comités departamentales, cooperativa y Oficina Central para fomentar entre los caficultores la producción de un café de excelente calidad.

Según el resultado de este primer Reconocimiento a la Calidad de los Cafés del Caribe, se podrá proponer mejoras al proceso y su consideración dentro de las estrategias comerciales de la institución.

6. APOYO Y GESTIÓN

- 6.1. Para llevar a cabo todas estas actividades, se han gestionado las autorizaciones previas así:
 - Dirección de Comunicaciones Oficina Central: Diseñará e implementará la estrategia de comunicación junto con los comités departamentales de Magdalena, Cesar, Guajira y Bolívar con el objetivo de convocar e informar sobre este reconocimiento para alcanzar una alta participación de los caficultores que hacen parte de la región caribe cafetera.
 - Gerencia Técnica: Informará a los Directores Ejecutivos
 - Dirección Jurídica: Revisará el reglamento y el formulario



- Gerencia Comercial de la FNC, a través de la Dirección Nacional de Cafés Especiales apoyará todo el procedimiento de compra y venta de café, entregado en Almacafé Soacha.
- Oficina de Calidades Almacafé: Se encargará de apoyar con los materiales de referencia, las bolsas para el envío de las muestras a Almacafé Bogotá y el acompañamiento en todo el proceso de evaluación.

6.2. Solicitud de Apoyo:

Para culminar con éxito el proceso de reconocimiento, solicitamos a los comités de cafeteros su colaboración asumiendo los siguientes gastos:

- Apoyo en la divulgación local de la estrategia de comunicaciones y la articulación de los extensionistas para dar a conocer el proceso.
- Evento de reconocimiento en la Ciudad de Santa Marta: Traslado y alimentación de los caficultores seleccionados en la evaluación física y sensorial, número por confirmar de acuerdo con la participación.
- Seguimiento y acompañamiento del Servicio de Extensión al café de las fincas, que puede tener potencial para eventos de calidad Departamentales, Nacionales.
- Entrega de kits, insumos, equipos u otros reconocimientos que el Comité local considere.