



Knowledge grows



Concurso Nacional de Maduración Temprana

Términos y condiciones generales:

Los Términos y Condiciones serán publicados en los sitios destinados para este fin: website www.sca.cr, www.yara.cr y el Fanpage Facebook de Yara Costa Rica y Asociación de Cafés Finos de Costa Rica y serán entregados en físico a los agricultores que deseen participar en la actividad.

La Asociación de Cafés Finos de Costa Rica con el patrocinio de Yara Costa Rica llevarán a cabo el Concurso de Maduración Temprana, por lo cual presenta a continuación los términos y condiciones **de este, como guía a los caficultores que desean participar:**

Objetivo de la actividad

La Asociación de Cafés Finos de Costa Rica junto con Yara Costa Rica desean premiar a aquellos caficultores de las zonas de maduración temprana de Costa Rica, para optimizar sus cultivos en términos de calidad y productividad.

- Obtener una certificación de calidad de taza en café no es una tarea fácil en una industria tan competitiva entre los principales países productores de café. Es por eso que en este 2022 la Asociación de Cafés Finos de Costa Rica con el apoyo de YARA retoman el concurso de Maduración Temprana. Esta es una iniciativa de gran atractivo para los agricultores, que les da la posibilidad de competir y recibir reconocimiento nacional e internacional por su esfuerzo, disciplina e interés por producir con calidad y de manera eficiente.

- Con este programa, Yara Costa Rica en alianza con la Asociación de Cafés Finos de Costa busca fomentar la implementación de buenas prácticas en la producción de café bajo los principios de la sostenibilidad, y afianzar de manera significativa su relación con los agricultores al reconocer su buen desempeño.

Requisitos de participación:

PARTICIPANTES

- Podrán participar productores de café de Costa Rica, de zonas de maduración temprana que sean personas físicas o jurídicas, mayores de 18 años.
- Solo se puede participar con una muestra por productor.



- Si el participante es una cooperativa u organización, debe entregar, junto con la muestra, un escrito libre en el que se garantice la repartición proporcional del premio entre todos los productores que aportaron, en caso de que su café llegara a ganar.
- Los participantes deberán entregar el formulario de inscripción junto con la muestra, brindando en él los principales datos de contacto.
- La inscripción al Concurso Maduración Temprana no tiene ningún costo.

MUESTRAS

- Se puede participar con muestras de café arábica en todas sus variedades.
- El lote de café inscrito no deberá estar comprometido para la venta, gravamen, o cualquier acto que limite su libre disposición.
- La muestra de participación deberá ser entregada de la siguiente manera:
 - 2 kilos de café oro.
 - En una bolsa de plástico transparente, sellada e identificada con el nombre del productor y la finca.
 - Estar acompañada del formulario de inscripción lleno y firmado.
 - Si el productor es cliente y utiliza productos YARA debe adjuntar documento que compruebe la aplicación de productos Yara en el último ciclo de fertilización.
- Adicionalmente, recomendamos que el café cumpla con las siguientes características:
 - La humedad debe estar entre el 9,5% y 11,5% y actividad del agua=Aw 0,50 y 0,65.
 - El máximo de defectos que se aceptan es igual a 5 defectos secundarios ningún defecto primario.
 - El olor y color de la muestra debe ser de un café bien beneficiado.
 - La muestra deberá tener el aroma y sabor característicos y deberá estar libre de sabores defectuosos como fermento, moho o químicos, entre otros.
 - Grano pelado hasta 2% en peso-base pergamino.
 - Debe ser un café que no contenga ningún tipo de aditivo en su proceso de beneficiado ya sea de químicos, frutas, etc.

Etapas del Concurso:

- Convocatorias regionales e inscripciones:
 - 16 setiembre: Pérez Zeledón
 - 1 setiembre: Turrialba-Orosi
 - 8 y 9 setiembre: Guanacaste
 - 22 setiembre: Coto Brus



- Recepción de muestras: 28 octubre- 01 noviembre
- Selección de las 10 muestras finalistas: 4-5 noviembre
- Final del Concurso: jueves 10 de noviembre

Etapa	Descripción	Fecha
Recepción de muestras	Enviar directamente a la Asociación de Cafés Finos de Costa Rica Boulevard de Rohrmoser, del Edificio Prisma Dental, 200 metros norte y 25 metros oeste, contiguo a PRODEYCO. el costo del envío corre por cuenta del participante.	28 octubre al 01 de noviembre 2022
Preselección	Encargados de la Asociación de Cafés Finos de Costa Rica revisarán las muestras recibidas para validar que cumplan con los requisitos anteriormente mencionados. De no cumplirlos, serán descalificadas y no pasarán a la ronda de catación.	28 octubre al 04 noviembre 2022
Catación y selección de 10 muestras finalistas	Evento de catación a puerta semi-abierta en el que un grupo, integrado por catadores profesionales, evaluará las muestras preseleccionadas, según los estándares de la SCA (Specialty Coffee Association) y elegirá las 10 mejores muestras que pasarán a la final	04 -05 de noviembre
Premiación	La catación final con jueces catadores internacionales evaluará las 10 mejores muestras y seleccionarán los 3 primeros lugares.	10 de noviembre



SELECCIÓN DE GANADORES Y PREMIOS

Las muestras que fueron preseleccionadas se publicarán el 06 de noviembre en nuestros sitios web y de redes sociales, tanto de la Asociación de Cafés Finos y Yara Costa Rica.

Los 10 cafés finalistas tendrán la oportunidad de ser catados por los participantes de Sintercafé en su sala de catación los días 10 y 11 de noviembre.

Los tres primeros lugares recibirán además un curso de capacitación por la Asociación de Cafés Finos de Costa Rica.

****Premios adicionales para los tres primeros lugares que hayan utilizado productos Yara:**

- Usuario Yara que se ubique entre los 3 primeros lugares: programa de nutrición equivalente a 2 manzanas
- Usuarios Yara que se ubiquen entre el 4 lugar y el 10 lugar se les otorgará una manzana.

Para reclamar su premio deben presentar una factura de compra con productos Yara comprendida entre mayo 2021 a agosto 2022.

El producto deberá ser retirado en la Planta de Yara en Barranca, Puntarenas.

COMITÉ ORGANIZADOR

- El comité organizador del Concurso de Maduración Temprana es la Asociación de Cafés Finos de Costa Rica con domicilio en San José, Boulevard de Rohrmoser, del Edificio Prisma Dental, 200 metros norte y 25 metros oeste, contiguo a PRODEYCO y Yara Costa Rica S.R.L, con domicilio en San José, La Uruca, Oficentro Galicia, Piso 2 .

- La Asociación de Cafés Finos y Yara tienen la autonomía de modificar estos términos y condiciones según el comportamiento de la actividad durante la duración de esta y será notificado en el website y por el personal de estos, siempre y cuando esto afecte el desarrollo integral de la campaña, de lo contrario se abstiene de notificarlo.



FORMULARIO

DATOS PERSONALES

Productor (dueño del café):

Cédula:

Email:

Teléfonos:

Celular:

DATOS DEL BENEFICIO

Beneficio:

Cédula:

Código del beneficio (ICAFE):

Representante Legal (inscrito ante el ICAFE):

Cédula del Representante del Beneficio:

DATOS DEL LOTE

Tamaño del lote en sacos de 69 kg en Oro:

Nombre de la Finca:

Cafetalera:

Ubicación Canton y Distrito:

Variedad del Café:

Altura sobre el nivel del mar:



Tamaño de la finca (hectareas):

Area de la finca sembrada con café (hectareas):

Práctica Agrícola:

Programa de Fertilización que utiliza:

Proceso de beneficiado:

Proceso de secado:

Humedad del grano: