

XI

Taza de Excelencia Honduras 2014



Calendario Taza de Excelencia

- 24 de Marzo** Último día para inscripción y entrega de muestras en agencias de IHCAFE
- 7-11 de Abril** Etapa de Preselección Nacional
- 14-23 de Abril** Acopio de lotes clasificados
- 23 de Abril-2 de Mayo** Etapa de Jurado Nacional
- 5-9 de Mayo** Etapa de Jurado Internacional
- 11 de Junio** Subasta Electrónica

REQUISITOS

1. La Taza de Excelencia es una competencia abierta donde podrán participar productores (personas naturales o jurídicas) que estén debidamente registrados en el Instituto Hondureño del Café al igual que las fincas de procedencia de los lotes de café.
2. Los productores podrán participar de forma individual o asociarse a través de sus cooperativas, grupos de productores o comercializadores; y deberá estar estipulado en la hoja de registro.
3. Cada participante tiene derecho a presentar solamente una muestra sin costo alguno, si el participante quiere participar con más de una muestra de café, tendrá que pagar US\$ 250.00 (Doscientos cincuenta dólares) por cada muestra adicional.
4. En el caso que un productor no pueda completar la cantidad mínima del lote de café, el productor podrá asociarse con hasta otros dos productores, siempre y cuando cumpla con los siguientes factores: el café de los tres productores asociados deben ser de la misma región; que el café sea de la misma variedad, que el proceso de beneficiado húmedo y secado se realice en las mismas instalaciones.
5. En el caso de la asociación de dos o tres productores, deberá tener un solo representante en la competencia.
6. Si un lote ganador se conformó con el café de hasta tres productores, el pago se realizará al representante del lote.
7. Los lotes de café participantes en la competencia, no deberán estar comprometidos para la venta, ni podrán ser sujeto de garantía, litigio o cualquier otro estatus que pudiese limitar su disponibilidad. Los productores que no clasifiquen a la subasta electrónica serán comunicados para que puedan disponer de sus lotes de café.

10 Consejos prácticos para la preparación de un microlote de café de calidad

- 1 Seleccione el lote mejor manejado de su finca para conformar su microlote de cafés especiales, de preferencia una sola variedad.
- 2 Coseche el café en su estado de maduración óptima (solo rojito) y del corte intermedio, deseche todo grano dañado, seco o verde antes de iniciar el beneficiado.
- 3 Beneficie cada corte por separado, sin mezclar el café de distintos cortes en ninguna etapa del proceso de beneficiado.
- 4 Despulpe el café el mismo día de la recolección, antes de las ocho horas desde la cosecha.
- 5 Limpie bien el beneficio, las pilas de fermentación y los canales de correteo después de cada lote de café beneficiado para evitar que queden granos o mucílago que pueda afectar la calidad del café.
- 6 Realice la fermentación y el lavado del café con agua limpia, libre de olores y tierra.
- 7 Seleccione al café en el canal de correteo, en el primer tercio quedan los granos vanos y dañados que deben ser desechados, el segundo tercio puede destinarlo para café corriente y destine el tercer tercio del café en el canal para conformar el microlote de café especial.
- 8 Realice de preferencia un secado natural al sol, es más recomendable el uso de secadoras solares tipo domo. En caso de realizar el secado en patio de cemento mantener el patio limpio, libre de contaminantes y lejos de la presencia de animales. El porcentaje de humedad del café debe estar entre 10 y 12%.
- 9 Para el almacenado del café utilizar sacos nuevos y limpios, almacenar el café en un ambiente cerrado libre de olores y materias extrañas. No almacenarlo en la misma bodega de agroquímicos. Separar los sacos de café de la pared y del suelo para favorecer la ventilación de la bodega.
- 10 Muestree con el chuzo cada uno de los sacos de café del microlote, mézclelo bien y obtenga 10 libras de café para la muestra a ser enviada para participar en la competencia.

XI Taza de Excelencia Honduras 2014

¿SABES COMO PARTICIPAR EN TAZA DE EXCELENCIA?

1



Prepara un lote de café siguiendo los consejos técnicos brindados por el IHCAFE. El tamaño del lote de ser de 20 - 80 quintales de café en pergamino seco limpio de muy alta calidad.

2



Toma una muestra de cada saco del microlote, mezcla bien y separa 10 libras de café pergamino seco que será la muestra representativa de tu lote de café.

3



Lleva la muestra representativa de tu lote de café a la agencia IHCAFE más cercana a tu comunidad y llena tu ficha de inscripción (fecha límite el 24 de Abril del 2013).

4



La pre-selección se realizará del 7 - 11 de abril. Si resultaste seleccionado el IHCAFE te notificará. Tendrás que enviar tu café en pergamino seco y en sacos limpios al centro de acopio en COHORSIL, Sigue a tepe que antes del 23 de

5



Tu café participará en las etapas de selección nacional e internacional en donde será evaluado por un jurado Nacional e Internacional, si obtiene 85 puntos o más en cada etapa clasificará a la subasta electrónica.

6



El café que clasifique para la subasta electrónica será preparado y empacado de acuerdo a los requisitos de la competencia para su exportación.

7



De los cafés clasificados a la subasta electrónica se enviarán muestras a los compradores que participarán en la subasta junto con información relevante a las fincas ganadoras.

8



Los compradores de los lotes subastados pagarán a la empresa exportadora y está con la supervisión de IHCAFE realizará la liquidación a cada productor que participe en la subasta electrónica.

Para mayor información:
Tegucigalpa: Tel: 2239-3774
San Pedro Sula: Tel: 2556-5030
Todas las agencias de IHCAFE a nivel nacional
www.ihcafe.hn
www.cafedehonduras.org