

CONVOCATORIA V RETO CLÚSTER

La Cámara de Comercio de Bucaramanga, a través del Clúster de Café de Santander, desarrolla el V Reto Clúster de Santander con el fin de generar un espacio competitivo y de reconocimiento para destacar los mejores cafés del departamento de Santander, promoviendo la calidad, la innovación y el fortalecimiento de la cadena productiva del café en la región.

Este reto busca incentivar a los productores a mejorar continuamente sus procesos de cultivo, beneficio y postcosecha, así como visibilizar el trabajo y el compromiso de los caficultores santandereanos con la producción de cafés especiales de alta calidad. A través de este espacio, se fomenta el intercambio de conocimiento, la conexión con actores del sector y la proyección comercial de los cafés participantes en mercados nacionales e internacionales.

1. **Objetivo de la convocatoria:**

Seleccionar los mejores cafés tostados del departamento de Santander en el marco del X Foro café 2026, buscando visibilizar la calidad, diversidad y el trabajo de los caficultores y tostadores de la región, promoviendo así el posicionamiento del café santandereano a nivel nacional e internacional

2. **Dirigida a:**

Empresarios del sector cafetero del departamento de Santander, que cuenten con una oferta de productos y/o servicios relacionados con la cadena de valor del café

3. **Alcance:**

Esta convocatoria otorgará el reconocimiento a los doce (12) mejores cafés tostados del departamento de Santander.

4. **Requisitos habilitantes:**

Nota: La Cámara de Comercio de Bucaramanga validará estos requisitos teniendo en cuenta los aplicativos de la entidad.

La empresa debe:

- a) Estar registrado en la Cámara de Comercio de Bucaramanga.
- b) Tener renovada la matrícula mercantil al año 2026.
- c) Acreditar mínimo un (01) año de constitución.

5. **Requisitos de evaluación:**

Recepción: Los participantes deberán, dentro de los plazos asignados, allegar al Clúster mánager de Café de la Cámara de Comercio en su seccional del centro de Bucaramanga ubicada en la carrera 19#36-20, una muestra de 500 gr de café tostado en su empaque comercial. (1 muestra por participante).

Codificación en doble ciego: El doble ciego es un método en que tanto los participantes como los jueces desconocen el código asignado a cada muestra, con el objetivo de evitar sesgos subjetivos en el análisis por parte de los jueces y sus resultados; para lo cual el administrador del evento de preparar las muestras debe encargarse de esta fase.

Análisis sensorial: Siguiendo la recomendación para catación estándar de la SCA, se deberá poner en marcha el protocolo de cata SCA de cara a los jueces, con las fases correspondientes al mismo y la infusión estándar, el panel de jueces evaluará de fragancia/aroma, sabor, sabor residual, acidez, cuerpo, balance, uniformidad, taza limpia, dulzor, concepto global con el uso del formato SCA y con el uso del lenguaje técnico del WCR del Sensory Lexicon reflejado en la rueda de sabores de SCA.

Análisis de resultados y Jerarquización: Los resultados serán ordenados de mayor a menor puntaje, otorgando el primer lugar al café que haya obtenido el mejor puntaje y así sucesivamente.

6. Proceso de postulación:

- Preinscribirse en la sección de convocatorias de la página web de la Cámara de Comercio de Bucaramanga. Nota: **(SOLO SE ABRIRÁN 60 CUPOS PARA LA PREINSCRIPCIÓN)**.
- Enviar una muestra de 500 g de café tostado en grano en su empaque comercial **junto con el código QR enviado al correo electrónico usado para la preinscripción al** Clúster mánager de Café de la Cámara de Comercio de Bucaramanga a la seccional del centro de Bucaramanga ubicada en la carrera 19#36-20, para análisis sensorial.
- Adjuntar el Formulario de inscripción-Tostado.pdf: nombre de contacto, marca comercial/empresa, Variedad, proceso y origen del café.
- El proceso será fundamental para categorizar las muestras en cuatro (04) categorías:
 - **Lavados (CASTILLO, CENICAFE, TABI, CATURRA, COLOMBIA)**
 - **Varietales Lavados (GESHA, BOURBON ROJO, ROSADO, SIDRA, MARANGOGIPE, CATURRA CHIROSOS, JAVA etc),**
 - **Honey**
 - **Natural**

NOTA: El café no debe contar con aditivos, saborizantes ni contaminantes, los cafés que sean identificados como infusionados o con aditivos serán descalificados.

7. Premiación

La convocatoria estará abierta desde el **viernes 13 de marzo de 2026 a las 5:00 p.m. hasta el viernes 27 de marzo de 2026 a las 5:00 pm**. Los resultados se anunciarán en el marco del **X FORO CAFÉ DE SANTANDER** el día 17 de abril de 2026 en el municipio del Socorro, Santander.

8. Contacto:

Las inquietudes se recibirán vía correo electrónico mientras la convocatoria esté abierta, en el correo cluster.café@camaradirecta.com