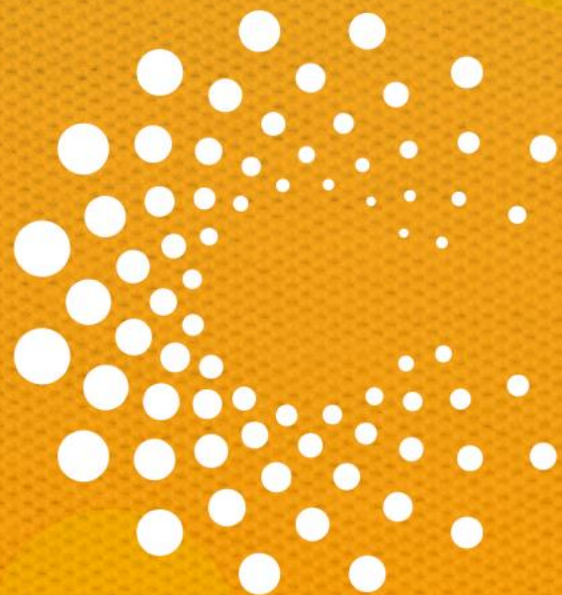




CLÚSTER CAFÉ SANTANDER



CÁMARA DE
COMERCIO DE
BUCARAMANGA
Creemos en Santander



CLÚSTER
CAFÉ
SANTANDER

2do Reto Clúster



14 de Abril - Socorro



Un espacio de calidad, sabor y aroma a café especial de Santander, en el marco del Foro Café 2023 en Socorro, Santander.

Dos categorías, tres ganadores por categoría:

1. **Reto Café Verde Especial (Hasta 25 cupos).**
2. **Reto Café Tostado Especial (Hasta 25 cupos)**

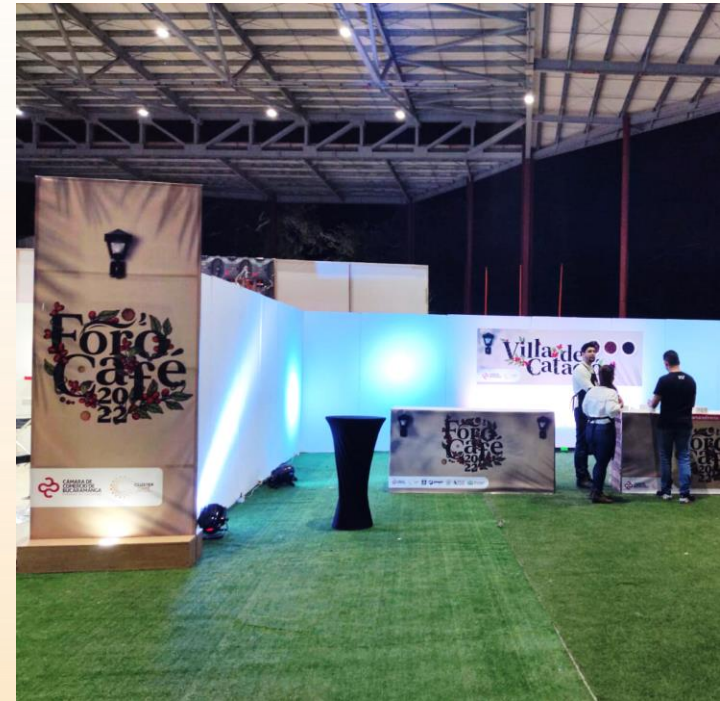
Fecha de Apertura Recepción de muestras: Martes, 21 de marzo

Fecha de Cierre de Recepción de muestras: Viernes, 31 de marzo 4:00 p.m.

Costos: **\$0 Gratuito**

Lugar recepción: (Hasta agotar cupos por categoría)

En todas las seccionales de la Cámara de Comercio de Bucaramanga.





CATEGORIA 1:

Reto Café Verde Especial (25 cupos)



Reto Café Verde Especial (25 cupos)

OBJETIVO GENERAL:

Identificar, reconocer y premiar a los mejores Cafés Especiales del departamento de Santander

ALCANCE:

El alcance de la convocatoria será para caficultores productores de Cafés Especiales de Santander. Se cuenta con un cupo máximo de 25 muestras y/o participantes.

DESCRIPCIÓN DE LA METODOLOGÍA

La metodología en la que se basa este campeonato es similar a la utilizada en campeonatos de la misma naturaleza, a través de la receptación, codificación en doble ciego, análisis físico, preparación de las muestras (tueste e infusión), y evaluación sensorial de acuerdo a los protocolos internacionales de la SCA (Specialty Coffee Association), lo cual involucra evaluación cuantitativa, cualitativa, descriptiva y discriminativa de las muestras para su jerarquización final y análisis de los resultados. El panel de juzgamiento estará compuesto por 3 jueces catadores Q-Grader del CQI con licencia vigente, de departamentos de origen diferentes a Santander.



Reto Café Verde Especial (25 cupos)

Términos Generales:

Los participantes deberán entregar una (1) muestra de Café Pergamino seco o verde de:

- 1 kilogramos (1 Kg) en el caso de cafés lavados y honeys,
- 2 kilogramos (2kg) para café proceso natural

La muestra debe entregarse con el formulario adjunto de descripción:

Nombre del caficultor, nombre de la finca, vereda, el municipio de domicilio, variedad, proceso y datos de contacto (celular, correo).

Las muestras que no tengan una humedad entre el 10-12% y que no cumplan los pesos mínimos de la muestra serán descalificadas. Las muestras de café pueden ser de diferentes procesos post-cosecha o beneficios, tales como Lavados, Honeys y Naturales. Las muestras de Café, deberán estar libre de aditivos, saborizantes u otros contaminantes.

La recepción, codificación, preparación, trillado, análisis físico, tueste, análisis sensorial y evaluación cuantitativa y cualitativa estarán a cargo de la organización del evento y del panel de jueces catadores, quienes se sujetarán a las recomendaciones para cata estándar de la Specialty Coffee Association (SCA).

Tanto los preparadores, tostadores y jueces no conocerán el origen de la muestra, tan solo el Código asignado desde la Cámara de Comercio de Bucaramanga.



Reto Café Verde Especial (25 cupos)

Términos Generales:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN
Recepción	Los participantes deberán, dentro de los plazos asignados, allegar al administrador del evento, la muestra con que desean participar. (1 muestra por participante). Las MUESTRAS se recibirán en verde o pergamino seco, con las especificaciones más adelante detallados.
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.
Preparación	Posteriormente se trillarán para dejar expuesto el grano verde. En esta etapa se analiza el factor de rendimiento. Esta fase esta a cargo del administrador del evento.
Análisis físico del café verde	De acuerdo con los parámetros establecidos por la SCA (Specialty Coffee Association), el café verde será analizado y evaluado, en busca de defectos y caracterizarlos con el uso de la tabla de defectos y con el uso del formato de gradeo, además de determinar la densidad, humedad, actividad de agua y granulometría. Esta fase está a cargo del administrador del evento.
Tueste	El café verde excelso será tostado siguiendo las recomendaciones para catación estándar de la SCA un día antes de ser evaluados. Esta fase está a cargo del administrador del evento.
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.



CATEGORIA 2:

Reto Café Tostado Especial (25 cupos)



Reto Café Tostado Especial (25 cupos)

OBJETIVO GENERAL:

Identificar, reconocer y premiar a las mejores Marcas de Café Tostado de la región

ALCANCE:

El alcance de la convocatoria será abierto para los Tostadores y marcas de café tostado de Santander. Se espera una vinculación máxima de 25 marcas de café tostado.

DESCRIPCIÓN DE LA METODOLOGÍA

La metodología de este Campeonato se basa en la receptación, codificación en doble ciego, preparación, análisis sensorial, evaluación cuantitativa y cualitativa de las muestras y la jerarquización de los resultados.

El panel de juzgamiento estará compuesto por 3 jueces catadores Q-Grader del CQI con licencia vigente, de diferentes departamentos de Colombia, excluyendo a Santander.



Reto Café Tostado Especial (25 cupos)

Términos Generales:

Los participantes deberán entregar una (1) muestra de **Café Tostado en GRANO de al menos 680 gramos**. El empaque de la muestra puede ser básico no comercial, o empaque comercial. Las muestras serán reempacadas y codificadas.

La muestra debe entregarse con el formulario de inscripción adjunto:

Nombre de contacto, marca comercial o empresa, variedad, proceso y origen del café. Las muestras deberán estar libre de aditivos, saborizantes y contaminantes.

La recepción, codificación, preparación, análisis físico, análisis sensorial y evaluación cuantitativa y cualitativa estarán a cargo de la organización del evento y del panel de jueces catadores, quienes se sujetarán a las recomendaciones para cata estándar de la Specialty Coffee Association (SCA).



Reto Café Tostado Especial (25 cupos)

Términos Generales:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN
Recepción	Los participantes deberán, dentro de los plazos asignados, allegar al organizador del evento, la muestra con que desean participar. (1 muestra por participante). Las MUESTRAS se recibirán en café grano tostado.
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 organizador del evento debe encargarse de esta fase, y del re empacando el producto para su codificación.
Análisis sensorial	Inicialmente los jueces podrán descartar algunas muestras que muestren físicamente la apariencia de estar poco desarrolladas o sobre desarrolladas (quemadas). Siguiendo la recomendación para cata estándar de la SCA con solo 3 repeticiones por muestra, el organizador del evento deberá poner en marcha el protocolo de cata SCA (ANEXO 3) 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 (ANEXO 4) y con el uso del lenguaje técnico del WCR del Sensory Lexicón reflejado en la rueda de sabores de SCA (ANEXO 5), los jueces podrán descalificar muestras que presenten defectos de tostado en la fase de análisis sensorial.
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. Esta fase está a cargo del administrador del evento.



Términos y condiciones adjuntos

Al participar en el 2do. Reto Clúster de Calidad de Café – Foro Café 2023, los participantes aceptan las condiciones técnicas incluidas en la presente invitación, y el documento de Términos y Condiciones adjunto a la presente invitación.

Antes de participar en cualquiera de las categorías por favor leer detenidamente las condiciones del presente documento y los términos y condiciones adjuntas.

GRACIAS



CÁMARA DE
COMERCIO DE
BUCARAMANGA
Creemos en Santander



CLÚSTER
CAFÉ
SANTANDER