



**10ma. TAZA DE EXCELENCIA**  
HONDURAS 2013



**10ma. TAZA DE EXCELENCIA**  
HONDURAS 2013

## Calendario Taza de Excelencia

- 14 de Marzo** Fecha máxima de Inscripción
- 1-4 de Abril** Preselección Nacional
- 22-26 de Abril** Selección por Jurado Nacional
- 29 de Abril - 3 de Mayo** Selección por Jurado Internacional
- 11 de Junio** Subasta Electrónica



**Consejos y Pasos para participar**



**10ma. TAZA DE EXCELENCIA** HONDURAS 2013

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

- 1** Seleccione el lote mejor manejado, de preferencia una sola variedad, mejor manejado de su finca para conformar su microlote de cafés especiales.
- 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, destine el primer tercio del café en el canal para conformar el microlote de café especial, el segundo tercio puede destinarse para café corriente y en el primer tercio quedan los granos vanos y dañados que deben ser desechados.
- 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.



## ¿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 al menos 25 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 (se aceptara antes del 14 de Abril del 2013).

4



La pre-selección se realizará del 1 - 4 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 antes del 12 de abril del 2013.

5



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

6



El café que clasifique para la subasta electrónica será preparado y se empaqueta 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.