

Formulario para la inscripción de Muestras Taza de Excelencia Colombia 2023

Fecha: ___ / ___ / ___ Punto Autorizado por ASECC: _____

Municipio: _____ Departamento: _____

Nombre de quien recibe: _____

INFORMACIÓN DEL PRODUCTOR

Nombre del Productor: _____

Nombre de la Finca: _____

Número de cédula: _____ Número de cédula cafetera: _____

Departamento: _____ Municipio: _____ Vereda _____

Celular: _____ Correo Electrónico: _____

INFORMACIÓN DE LA COOPERATIVA, ASOCIACIÓN O EXPORTADOR ASOCIADO A ASECC QUE PRESENTA EL LOTE AL CONCURSO:

Nombre de la cooperativa/asociación/exportador: _____

NIT: _____ Teléfonos: _____

Celular: _____ Correo electrónico _____

Nombre del representante legal: _____

Número de cedula del Rep. Legal: _____

INFORMACIÓN DEL LOTE PRESENTADO

Tamaño del lote: _____ Kg pergamino. Es Orgánico: Si: No:

Mezcla de variedades: Si: No:

Variedad de café del lote participante (seleccione las que apliquen):

Caturra Colombia Bourbon Typica Pacas Geisha

Castillo Pacamara Maragogype Tabi

Otra: _____

INFORMACION DE CALIDAD FISICA DEL LOTE PRESENTADO

Factor de rendimiento (malla 15): _____ Humedad en almendra (%) _____

Actividad del agua: _____ Broca (%) _____

Tipo de proceso:

Lavado: Desmuculaginado (Becolsub): Honey (Semi-lavado): Natural:

CARACTERÍSTICAS DEL CULTIVO

Altura sobre el nivel del mar (msnm): Máxima: _____ Mínima: _____

Humedad relativa (%): _____

Temperatura promedio (en grados centígrados): _____ Precipitación pluvial (mm/año): _____

Producción anual (en kg de cps): _____ Extensión (ha): _____

Tipo de Suelo: Franco: Arenoso: Franco-arenoso: Franco-arcilloso:

Otro: _____

Periodo de cosecha: Mes de inicio: _____ Mes de finalización: _____

ALISTAMIENTO DEL CAFÉ

Tipo de secado: Al Sol: Mecánico: Mixto:

Fuente de agua para beneficio: Lago: Río: Pozo: Acueducto:

Otro: _____

Número de Empleados temporales que laboran en la finca:

5-20 21-40 41-60 61-80 80-100 Más de 100

Número de Empleados permanentes que laboran en la finca:

1-10 11-20 21-40 41-50 51-60 Más de 61

Atractivos de la unidad productiva:

Turísticos Ecológicos Ambos Otros _____

CERTIFICACIONES INTERNACIONALES:

Café Practices Rainforest Alliance Fair Trade Bird Friendly

Otros: _____

HISTORIA DE LA UNIDAD PRODUCTIVA:

NOTA: Por favor enviar fotografías de la finca y del productor antes del 1 de Septiembre de 2023 al correo: ma.barbosa.e@gmail.com

Certifico(amos) que he(mos) leído y acepto(amos) los términos descritos en el reglamento del Concurso Taza de Excelencia Colombia 2023:

Caficultor

Asociado ASECC

Firma: _____

Firma: _____

Nombre: _____

Nombre: _____

Cédula: _____

Cédula: _____