



3er Concurso Nacional de Calidad de Taza

Yara Champion Program Coffee 2019

Términos y condiciones generales

Estimado caficultor,

Para Yara es un gusto invitarte a participar en el Yara Champion Program Coffee 2019, su 3er Concurso Nacional de Calidad de Taza, cuyo objetivo es premiar la excelencia de tu esfuerzo y reconocer el valor de tu café y tus sueños.

Para mayor información, favor de llamar al 01800 – 112 – 9272 ext. 317 o escribir a comunicacion@yara.com

Los requisitos para participar son los siguientes:

PARTICIPANTES

- Podrán participar productores de café en México que sean personas físicas o morales, mayores de 18 años, que hayan utilizado el programa de nutrición Yara para café o, como mínimo, un producto de la línea YaraMila y uno de la línea YaraLiva (deseable, también un producto de la línea YaraVita), en la última operación de fertilización.
- Se deberá demostrar la aplicación de dichos productos en el último ciclo de fertilización con la factura de compra de los mismos, un ticket o algún documento soporte de tal compra.
- Pueden participar familias de empleados y de distribuidores de Yara, toda vez que los cafés ganadores los elegirá un tercero (un grupo de catadores certificados, referidos más adelante en el presente documento) y Yara no tendrá injerencia en esta decisión.
- Solo se puede participar con una muestra por productor.
- Si el participante es una cooperativa u organización, debe entregar, junto con la muestra, un escrito libre en el que se garantice la repartición proporcional del premio entre todos los productores que aportaron, en caso de que su café llegara a ganar.
- Los participantes deberán proporcionar un teléfono de contacto por si surge algún comprador de su café durante el desarrollo del programa, además, deberán estar disponibles para proporcionar la información que Yara solicite, por cualquier medio, sobre su café, desde que entreguen su muestra y hasta la finalización del Yara Champion Program 2019.
- La inscripción al Yara Champion Program 2019 no tiene ningún costo.

MUESTRAS

- Se puede participar con muestras de café arábica en todas sus variedades.
- El lote de café inscrito no deberá estar comprometido para la venta, gravamen, o cualquier acto que limite su libre disposición.



- Una muestra se considera inscrita cuando haya sido entregada conforme a los requisitos que se enumeran en el siguiente punto. Al participante se le enviará por correo electrónico al e-mail especificado en el formato de inscripción la confirmación de dicha inscripción.
- La muestra de participación deberá ser entregada de la siguiente manera:
 - Dos paquetes de 250 gramos de café oro cada uno.
 - En una bolsa de plástico transparente (preferentemente hermética), sellada e identificada con el nombre del productor y la finca.
 - Acompañada del formato de inscripción llenado y firmado.
 - Con el documento que comprueba la aplicación de productos Yara en el último ciclo de fertilización.
 - Con el escrito libre en el que se garantice la repartición proporcional del premio entre todos los productores que aportaron, en caso de que el participante sea cooperativa u organización.

Adicionalmente, recomendamos que el café cumpla con las siguientes características:

- a. La humedad debe estar entre el 10% y 11.5%.
- b. Pasillas hasta el 5% (máximo el 1% de granos negros o vinagres).
- c. El color de la muestra debe ser de un café bien beneficiado.
- d. La muestra deberá tener el aroma y sabor característicos y deberá estar libre de sabores defectuosos como fermento, moho o químicos, entre otros.
- e. Grano pelado hasta 2% en peso-base pergamino.
- f. Guayaba y media cara se admite hasta 3% en peso-base pergamino.
- g. Máximo el 2% en broca.

ETAPAS DEL CONCURSO

Etapas	Descripción	Fecha
Recepción de muestras	La muestra deberá ser recibida a más tardar el 22 de marzo de 2019. El envío se puede hacer mediante el agrónomo local de Yara, de esta manera, el precio de la paquetería corre por cuenta de Yara (para información de contacto sobre tu agrónomo local, comunicarse al 01800 – 112 – 9272 ext. 317). También se puede enviar directamente a Av. Américas 1545, edificio HSBC, piso 24, colonia Providencia, C. P. 44630, Guadalajara, Jalisco, con atención a María Elena Flores; siendo así, el costo del envío corre por cuenta del participante.	18 de febrero al 22 de marzo de 2019
Pre-selección	Los agrónomos locales de Yara revisarán las muestras recibidas para validar que cumplan con los requisitos anteriormente mencionados. De no cumplirlos, serán descalificadas y no pasarán a la ronda de catación.	29 de marzo de 2019
Catación por expertos certificados	Evento de catación a puerta semi-abierta en Guadalajara, en el que un grupo integrado por catadores Q <i>grader</i> evaluará las muestras preseleccionadas, según los estándares de la SCA (<i>Specialty Coffee Association</i>) y elegirá a los tres primeros lugares.	25 y 26 de abril de 2019



Premiación	Se darán a conocer los ganadores de los tres primeros lugares en Puebla, Puebla.	24 de mayo 2019
-------------------	--	--------------------

*Fechas y sedes de catación y premiación pueden ser modificadas; de ser así, se comunicará de manera anticipada.

SELECCIÓN DE GANADORES Y PREMIOS

- Las muestras que fueron pre-seleccionadas se publicarán máximo el 05 de abril en nuestro sitio web. Éstas pasarán por una ronda de catación por parte de un grupo de catadores Q grader.
- Los tres cafés que tengan una mayor puntuación, después de haber promediado las evaluaciones de cada uno de los catadores, resultarán ganadores para ofrecerse en una degustación en nuestro stand en la Cumbre Latinoamericana del Café 2019 y recibir los siguientes premios:

1° lugar: Compra de 200 kg del café (en oro) del lote inscrito, con precio premium: 4.5 usd/libra por arriba del precio de mercadoⁱ; viaje a la Specialty Coffee Expo 2020, organizado por la SCA (incluye traslado, hospedaje y alimentos para una personaⁱⁱ); un medidor de humedad; publicidad pagada y gestionada por Yara en la que se hará mención de los programas nutricionales de Yara y del café o finca ganadora, esto incluye apariciones en los siguientes mediosⁱⁱⁱ: radio local de la zona en la que se encuentra la finca o el productor (40 spots totales), redes sociales de Yara (mínimo una publicación), y revistas o periódicos (un publrreportaje); asesoría para la creación de su marca, logo y empaque.

2° lugar: Compra de 200 kilogramos de café (en oro) del lote inscrito con precio premium: 4 usd/libra arriba del precio de mercadoⁱ; productos del Programa de Nutrición Yara para Café para fertilizar 3 hectáreas; publicidad pagada y gestionada por Yara en la que se hará mención de los programas nutricionales de Yara y del café o finca ganadora, esto incluye apariciones en los siguientes mediosⁱⁱⁱ: radio local de la zona en la que se encuentra la finca o el productor (40 spots totales), redes sociales de Yara (mínimo una publicación), y revistas o periódicos (un publrreportaje); asesoría para la creación de su marca, logo y empaque.

3° lugar: Compra de 200 kilogramos de café (en oro) del lote inscrito con precio premium: 3.5 usd/libra arriba del precio de mercadoⁱ; medidor de humedad; publicidad pagada y gestionada por Yara en la que se hará mención de los programas nutricionales de Yara y del café o finca ganadora, esto incluye apariciones en los siguientes mediosⁱⁱⁱ: radio local de la zona en la que se encuentra la finca o el productor (40 spots totales), redes sociales de Yara (mínimo una publicación), y revistas o periódicos (un publrreportaje); asesoría para la creación de su marca, logo y empaque.

- En caso de empate, se toma la puntuación del balance del café como criterio para desempatar. Si el empate persiste, el ganador se decide con base en el puntaje de la categoría "sabor".



- A todos los participantes cuya muestra sea pre-seleccionada para entrar en la ronda de catación, se les entregará un perfil de taza de su café realizado por los catadores.
- Los tres productores que resulten ganadores deberán proporcionar una nueva muestra de café de 5 kg (del mismo lote al que pertenece la muestra que enviaron para participar) con el fin de ofrecerlo en la degustación que se hará en el stand de Yara en la Cumbre Latinoamericana del Café 2019. Esta muestra de café le será pagada al productor a precio de mercado según el precio indicado por la Bolsa de Nueva York para el día de la compra.
- Previo al día de la premiación, se le notificará a los cinco primeros lugares que entre ellos se encuentran los tres ganadores, de tal manera que puedan gestionar su asistencia al evento de premiación. Yara cubrirá los gastos de hospedaje, traslado y alimentos; gastos adicionales correrán por cuenta de cada ganador.
- La puntuación obtenida por cada lote de café será publicada en nuestro sitio web y comunicada mediante correo electrónico a los productores inscritos (al e-mail especificado en el formato de inscripción) después del evento de premiación.

COMITÉ ORGANIZADOR

- El comité organizador del Yara Champion Program Coffee es Yara México S. de RL. de CV., con domicilio en Avenida Américas 1545, Piso 24, Colonia Providencia 1°, 2° y 3° Sección, Guadalajara, Jalisco, México, C. P. 44630.
- Yara tiene la autonomía de modificar estos términos y condiciones según el comportamiento de la actividad durante la duración de la misma y será notificado en el *website* y por el personal de Yara, siempre y cuando esto afecte el desarrollo integral de la campaña, de lo contrario se abstiene de notificarlo.

ⁱ Según el precio de mercado estipulado por la Bolsa de Nueva York NASDAQ para el día de la premiación y publicado en www.infoasercas.gob.mx bajo el concepto de "arábigo de alta calidad de México". Si el ganador ya vende su café por arriba de ese precio, entonces no se ve obligado a vender la cantidad estipulada a Yara, podría vender una cantidad menor.

ⁱⁱ El ganador deberá contar con pasaporte y visa vigente para la fecha programada para el viaje (tentativamente, abril 2020), misma que se le avisará con anticipación, de no ser así, el viaje será transferible a otra persona que también trabaje en la producción/comercialización del café ganador.

ⁱⁱⁱ Sujeto a cambios y disponibilidad del medio.