

Establecimiento de Protocolo de Taza de Excelencia de Zamorano

Erika Alejandra Trigueros Rivas

**Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano
Honduras**

Noviembre, 2019

ZAMORANO
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE AGRONEGOCIOS

Establecimiento de Protocolo de Taza de Excelencia de Zamorano

Proyecto especial de graduación presentado como requisito parcial para optar
al título de Ingeniera en Administración de Agronegocios en el
Grado Académico de Licenciatura

Presentado por

Erika Alejandra Trigueros Rivas

Zamorano, Honduras

Noviembre, 2019

Establecimiento de Protocolo de Taza de Excelencia de Zamorano

Erika Alejandra Trigueros Rivas

Resumen. Actualmente el programa Taza de Excelencia tiene como objetivo la búsqueda, selección y premiación de los cafés especiales de mejor calidad del mundo. Por lo que La Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano, optó por crear un programa de Taza de Excelencia de Zamorano (COEZ, por sus siglas en inglés), por medio de la creación de un protocolo en base a los lineamientos de este programa, para integrar el sistema de producción de café de los graduados y la enseñanza a estudiantes de Zamorano a través del Centro Zamorano del café. Entre los propósitos del Centro Zamorano del café, se tienen entre otros, familiarizar a los estudiantes y graduados de Zamorano con la producción de café de especialidad, enseñar las variables a evaluar en el proceso de impulsar el desarrollo de competencias que exigen los mercados de café de alto valor y en consecuencia los beneficios que pueden adquirirse al ingresar a ofertar a un mercado con más exigencias de calidad. Además, se detalló cada una de las etapas con las que cuenta el programa COEZ desde que se recibe el grano para la pre-selección hasta la liquidación de los lotes. Posteriormente, se realizó la validación de todos los procesos que se incluyen en el protocolo COEZ. Finalmente, pero con gran realce, se logró establecer vinculaciones entre Zamorano, ACE e IHCAFE (Instituto Hondureño del café), por medio de un memorándum de entendimiento que dictan la relación entre las organizaciones y los compromisos que podrían adquirirse en un futuro.

Palabras clave: Café especial, catación, concursó, lote, participantes y subasta.

Abstract. Abstract: Currently the program “Cup of Excellence” aims to search, select and award the best quality specialty coffees in the world. Pan American Agricultural School, Zamorano, create a Zamorano Cup of Excellence (COEZ) program, through the creation of a protocol based on the guidelines of this program. This integrate “The coffee production system” to graduates and the teaching of Zamorano students through the Zamorano Coffee Center. Among the protocols of the Zamorano Coffee Center, There are, among others, familiarize with students and graduates of Zamorano with the production of specialty coffee, teach the variables to be evaluated in the process of promoting the development of skills required by coffee markets high value and consequently the benefits they can acquire when entering an offer to a market with more quality requirements. In addition, each of the stages is detailed with the COEZ program account from when the grain is received for pre-selection until the liquidation of the lots. Subsequently, the validation of all the processes included in the COEZ protocol performed. Finally, but with great enhancement, establish links between Zamorano, ACE and IHCAFE (Honduran Coffee Institute), through a memorandum of understanding that dictates the relationship between organizations and the commitments they acquired in the future.

Key words: Auction, competed, cupping, lot, participants and special coffee.

CONTENIDO

Portadilla.....	i
Página de firmas	ii
Resumen	iii
Contenido	iv
Índice de Cuadros, Figuras y Anexos.....	v
1. INTRODUCCIÓN	1
2. METODOLOGÍA	3
3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	6
4. CONCLUSIONES	12
5. RECOMENDACIONES	13
6. LITERATURA CITADA.....	14
7. ANEXOS.....	16

ÍNDICE DE CUADROS, FIGURAS Y ANEXOS

Cuadros	Página
1. Descriptor de puestos de organigrama administrativo.	10
Figuras	Página
1. Flujograma del programa COEZ.	8
2. Organigrama administrativo de COEZ.	9
Anexos	Página
1. Protocolo de Tasa de Excelencia de Zamorano.	16
2. Memorándum de entendimiento entre Alliance for Coffee Excellence (ACE) y la Escuela Agrícola Panamericana Inc. "Zamorano"	42

1. INTRODUCCIÓN

El café (*Coffea arabica*) pertenece a la familia de las Rubiaceae. Es originario de zonas tropicales de África y se ha adaptado a zonas tropicales y subtropicales de América, Asia y Oceanía. Es considerada como el miembro más importante de la familia, desde el punto de vista económico, ya que se ha convertido en un producto básico para el mundo de acuerdo con un artículo publicado por La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (2010). El cultivo, procesamiento, comercio y transporte, son una gran fuente de empleo para personas en todo el mundo, por lo que es un rubro que no puede dejarse de lado y permitir que las alzas de los precios acaben con tan preciada labor.

Conforme lo mencionado por David Hallam, jefe del Servicio de Materias Primas, Productos Tropicales y Hortícolas de la Dirección de Productos Básicos y Comercio de la FAO (2004), respecto a la depresión de los precios, considera que ha sido el denominador común en la mayoría de los productos básicos, sin embargo, la atención se ha centrado en gran parte en el café. Siendo uno de los productos tropicales más importantes y popular en países desarrollados.

Según Omar Flores, Presidente de la Asociación Cafetalera de El Salvador (2019), comenta que el funcionamiento del mercado, no es justo, para los productores, ya que el precio de referencia, se instituye en relación a las interacciones de los inversionistas, que solo buscan obtener dinero.

Los principales países productores de café son: Brasil, Vietnam, Colombia, Indonesia y Honduras. Estos son los países que para el 2018, se encuentran en los primeros cinco lugares en cuanto a producción de café en el mundo, esto fue lo que comentó Susana Gómez (2018).

Sin embargo, la producción de café en Honduras es alta y los mercados mundiales de café están en sobre-producción lo que provoca la baja de precios, de acuerdo con Miguel Pon (2019). Por lo que, se está viviendo una situación difícil para todos aquellos productores de café y es oportuno buscar una estrategia en la que puedan distinguir su producción.

El Instituto Hondureño del café (2018), describe el programa de Taza de Excelencia como un programa de búsqueda, selección y premiación de los cafés finos producidos en Honduras, bajo un estricto proceso de selección que inicia con la recolección de muestras a nivel regional, seguidas de una competencia nacional e internacional donde experimentados y certificados catadores a nivel mundial tienen la dificultosa tarea de encontrar los mejores atributos (aroma, cuerpo acidez, fragancia y post gusto) y sabores del aromático café hondureño.

El café especial resalta ciertos factores que varían sus características, según los gustos de los consumidores, pero que sin importar el lugar en el que se esté evaluando deben calificarse. Los factores a evaluar son: dulzura, limpieza, acidez, cuerpo, aroma y sabor, y balance. Factores que fueron mencionados por Gary Urrutia, coordinador de campo de ACE (Alliance for Coffee Excellence, por sus siglas en inglés).

De acuerdo a la *Specialty Coffee Association of America (SCAA)*, un café de especialidad es el que no presenta defectos y tiene un sabor distintivo en la taza. Es decir, su sabor es notablemente bueno.

Por su parte Adilson Ávila, gerente general del IHCAFE, en un artículo publicado por La Prensa, en el cual comentaba que la competencia de taza de excelencia es el momento más fuerte y sólido del café hondureño, y que, por ello, existe un compromiso con el café y sus productores en ser rigurosos en su calificación. La premiación es un reconocimiento al esfuerzo de los productores –dijo–.

En este contexto es que la Escuela Agrícola Panamericana, pretende incursionar al desarrollo de nuevas tendencias del café. Zamorano, es una universidad que brinda educación basada en la agricultura aun sin número de jóvenes de origen Panamericano. Cuentan con diferentes plantas de procesamiento de alimentos, basadas en un esquema que le dan un distintivo especial “de aprender haciendo”.

Es por ello que se ha concebido la idea de desarrollar el Centro Zamorano del Café, a pesar del apoyo previo recibido por parte de la Fundación Ily y otra Fundación anónima. Para alcanzar su máximo potencial, se requiere de más inversión y desarrollo en cuanto a nuevas alianzas. Por esta razón y con el fin de crear una Taza de Excelencia para Zamorano (COEZ, por sus siglas en inglés) se lleva a cabo una alianza con ACE e IHCAFE,

El programa tiene como objetivo, integrar el sistema de producción de café de los graduados Zamoranos y brindar enseñanza a estudiantes de Zamorano a través del Centro Zamorano del café con el fin de familiarizarlos con la producción de cafés de especialidad, impulsar el desarrollo de competencias que exigen los mercados de café de alto valor y mostrar los beneficios que pueden adquirirse al ingresar a un mercado con más exigencias de calidad. La comprensión de las características, procesos y requisitos de calidad de Taza de Excelencia de Zamorano, debe tener como objetivo final del programa el aprendizaje práctico y una exitosa ejecución de COEZ.

Por lo que, se realizó un protocolo en el cual se desarrolle un programa de Taza de Excelencia de Zamorano, con fin de integrar el desarrollo de nuevas tendencias de café. Además, de desarrollar competencias para participar en un mercado con más exigencias de calidad en cuanto al café. Por medio de una vinculación de Zamorano con ACE e IHCAFE.

Los objetivos de este estudio fueron:

- Crear protocolo para el programa de Taza de Excelencia para graduados Zamoranos.
- Vincular el programa de Taza de Excelencia de Zamorano con ACE e IHCA.

2. METODOLOGÍA

Elaboración del Protocolo.

El proceso para la elaboración del protocolo, se realizó en 4 etapas:

ETAPA I: Levantamiento de información para la elaboración del protocolo.

ETAPA II: Establecimiento de relación para COEZ con ACE e IHCAFE.

ETAPA III: Elaboración del Protocolo.

ETAPA IV: Validación de Protocolo COEZ.

ETAPA I: Levantamiento de información para la elaboración del Protocolo.

Las estrategias metodológicas utilizadas para la recolección de información fueron:

1. La entrevista realizada a un técnico experto en café de especialidad, de la empresa ACE.
2. Información documental (bibliográfica).

Actividades:

- a) Entrevista al Sr. Gary Urrutia (ACE,field coordinator).

El Sr. Urrutia trabaja con ACE (Alliance for Coffee Excellence), que es un programa y marca registrada con sede en los Estados Unidos. Opera en conjunto con las organizaciones cafeteras de diferentes países para ejecutar las competencias de Taza de Excelencia. La institución cafetera con la que se relaciona actualmente es IHCAFE (Instituto Hondureños del Café). Gary Urrutia es Ingeniero en Logística, coordinador de campo de ACE en Honduras, cuenta con experiencia y pasión por el café desde el 2014. Desde entonces ha desarrollado habilidades y ha creado experiencia en la cadena de suministros, desde el café en grano, hasta la taza.

La entrevista fue realizada al Ing. Urrutia, por ser el encargado de manejar operaciones y logística de ACE en Honduras, lo cual fue de gran apoyo en la elaboración y la adaptación del protocolo establecido por ACE, que es la institución precursora en el tema de cafés de especialidad, con la creación del programa de Taza de Excelencia. Facilitó ciertos requerimientos básicos para llevar a cabo un programa de gran magnitud como éste y por supuesto desarrollando una nota conceptual del proyecto COEZ.

Las entrevistas realizadas se llevaron a cabo de la mano de una investigación secundaria basada principalmente en la plataforma de ACE y en otras con temáticas de café, relacionadas con la institución antes mencionada.

En las entrevistas realizadas, se establecieron lineamientos básicos para lograr tener una asociación con ACE e IHCAFE.

b) **Compilación y sistematización de la información recolectada.**

Se revisó la información recopilada en la entrevista y en otras fuentes documentales y fue clasificada y sistematizada como insumo para la elaboración del protocolo.

ETAPA II. Establecimiento de la relación para COEZ con ACE e IHCAFE.

Se realizaron entrevistas para indagar la disposición de trabajar en conjunto con ACE e IHCAFE y después de los acuerdos a los que se llegaron se procedió a definir la estructura organizativa del programa y los documentos legales marco para establecer los acuerdos tomados.

Actividades:

a) Entrevista al Director ejecutivo de ACE en los Estados Unidos, con el objetivo de llevar a cabo el programa de COEZ.

Darrin Daniel (ACE, Executive director): Inicio su trayectoria en el café de especialidad en los años 80, trabajando como barista y posteriormente como asistente del tostador. Ha trabajado para diferentes compañías de café en Seattle, Portland y Denver. Cuando inicio sus labores con illy Caffee, empresa que realza el arte por el café expreso, despertó su interés y crecimiento en la educación y capacitación del café. Daniel ha viajado a más de 34 países en busca de café y té verde. Por lo que cuenta con un sin número de relaciones con cafeteros, gerentes de fábricas y organizaciones privadas y públicas en América Latina, África Oriental y el Indo/Pacífico. Además, desde el 2005 se desempeñó como juez en cinco jurados de la Taza de Excelencia, iniciando en Honduras. Actualmente es el Director ejecutivo de ACE.

Se le expuso la propuesta de trabajar en conjunto con la Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano, para desarrollar el proyecto COEZ (Cup of Excellence Zamorano).

b) Entrevista al Director de la Oficina de Convenios y Contratos de la Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano.

Isaac Ferrera es el Director de la oficina de Convenios y Contratos de la de la Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano. Fue entrevistado y se le presentó el proyecto, se mostró anuente a la realización del proyecto con la alianza de ACE e IHCAFE, prestigiosas instituciones en el tema del café.

c) **Elaboración de organigrama de la estructura administrativa de COEZ**

Con base en los resultados de la entrevista, se elaboró la estructura organizativa interna de COEZ.

d) Elaboración del memorándum de entendimiento.

Se presentó la propuesta de crear un memorándum de entendimiento entre Zamorano y ambas instituciones aliadas. El documento fue elaborado por la Oficina de convenios y contratos de Zamorano (Anexo 2).

e) Estructura organizativa: La Escuela Agrícola Panamericana Zamorano, ACE e IHCAFE.

Después de establecer las relaciones del programa, se diseñó la estructura organizacional basada en las tres entidades que participarán en el programa: La Escuela Agrícola Panamericana Zamorano, ACE e IHCAFE; con el propósito de contar con una figura que represente de manera clara las interrelaciones y el orden jerárquico entre las diferentes partes (Figura 2).

ETAPA III: Elaboración del Protocolo COEZ.

Actividades:

Se elaboró el protocolo a partir de la información recolectada y las orientaciones dadas por el especialista en taza de excelencia, Ing. Gary Urrutia, quien estuvo muy de cerca monitoreando y orientando el proceso de planeación y creación del documento de Protocolo.

Son parte del documento de Protocolo, la estructura administrativa de COEZ, la estructura organizativa del programa y el memorándum de entendimiento a suscribir entre las partes.

ETAPA IV. Validación del Protocolo COEZ.

Actividades:

La validación del Protocolo de Taza de Excelencia de Zamorano (COEZ), la realizó el Ingeniero Gary Urrutia (coordinador de campo de ACE) por medio de revisión del documento. Posteriormente se llevó a cabo una entrevista en la que expresó sus comentarios y se confirmó la viabilidad de llevar a cabo los procedimientos establecidos en dicho Protocolo.

3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Protocolo de Taza de Excelencia de Zamorano (COEZ).

Taza de Excelencia de Zamorano, es un programa perteneciente al Centro del Café de la Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano, para la promoción de cafés de graduados zamoranos. Tiene como objetivo integrar el sistema de producción de café de los graduados y el aprendizaje de los estudiantes a través del Centro Zamorano del café. La comprensión de las características, procesos y requisitos de calidad de COEZ deben lograr un exitoso programa que lleve a cabo aprendizaje práctico y una exitosa ejecución del programa.

La afiliación al programa no solo está a disposición de los graduados Zamoranos (a excepción del productor), sino también de todos aquellos que quieren formar parte del programa COEZ y que apoyen las nuevas tendencias del mercado de café, como lo es el café de especialidad.

Las membresías para las cuales pueden integrarse son:

- Productor
- Evaluador
- Auditor
- Postor
- Comité organizador

La interrelación entre los diferentes agentes que forman parte del proyecto, crea una oportunidad de comercialización de café de especialidad con compradores, importadores y tostadores a nivel mundial que buscan calidad de excelencia en el café. Para ello, en conjunto con la experiencia de ACE e IHCAFE, se diseñó el programa de Taza de Excelencia de Zamorano (COEZ) y por supuesto con la red de profesores y alumnos de la mano con un reglamento que evalúe con orden y calidad las diferentes actividades dentro del proceso de catar, los cuales son: participación, revisión de cuentas, personal, criterios de selección y competencia.

Las etapas propuestas para llevar a cabo el proyecto COEZ, son las siguientes:

Etapa I: Invitación

1. Completar la solicitud de interés: estará a la disposición de los graduados por medio de la web de Zamorano, Centro de café Zamorano y será comunicada mediante la red de base de datos de graduados, existente en Zamorano, en la cual se adjuntará un anuncio para la promoción del programa. Se enviará información del reglamento y acuerdos del programa, para que los productores puedan conocer el ámbito en el que se desarrolla COEZ.

Etapa II: Convocatoria

1. Se elaborará una base de datos de los graduados interesados en participar en COEZ.
2. Se convocará y se publicará la fecha en la que se hará la recepción de muestras y se firmará el acuerdo en el que se acepte la condición de no vender el lote de café mientras se encuentre dentro de la competencia.

Etapa III: Ejecución de COEZ

1. Pre-selección: Se llevará a cabo el programa COEZ en el que catarán jueces e irán dejando dentro de la competencia, solo aquellos que tenga calificación arriba de 86. Cabe destacar que es de gran importancia el tener el laboratorio de análisis de alimentos de Zamorano (LAAZ), ya que al detectar alguna adición a normal o al tener duda en algún parámetro de evaluación, se contará con el laboratorio certificado para llevar a cabo análisis físico-químico del café.
2. Evaluación de jurado nacional: Para pasar a la siguiente ronda deben tener una calificación arriba de 86.
3. Evaluación Jurado internacional: Se elegirán cinco ganadores que alcancen una puntuación de 87 o más.

Etapa IV: Subasta ACE

1. Únicamente participan los lotes que posean una calificación mayor o igual a 90. Este proceso dura aproximadamente 6 semanas después de la evaluación del jurado internacional.

Etapa V: Envío

1. Se contratará a un procesador y exportador que separe los lotes a taza de excelencia y cero defectos, para luego procesarlos, empacarlos y enviarlo al destino de los postores.

Etapa VI: Liquidación

1. La liquidación es por medio del exportador; las deducciones por costos se hacen al total del precio por libra pactado en la subasta. Tan pronto como los compradores hayan realizado el pago, se puede realizar el pago a los ganadores de la competencia. Los graduados son los que reciben la mayoría de los ingresos de la subasta.

Flujograma de programa COEZ.

El flujograma del programa sobre el desarrollo de COEZ, de tal forma que se visualice de mejor forma la relación entre las diferentes actividades para que se lleve a cabo el programa de COEZ:



Figura 1. Flujograma del programa COEZ.

A los ganadores se le ofrecerá poner a la venta su café en la subasta de la plataforma de ACE y tener la oportunidad de vender otro lote de calidad, pero no calificado como de especialidad junto con la marca Zamorano, con el fin de volver proveedor por un tiempo limitado al graduado ganador y que Zamorano pueda vender un café con mayor calidad. Las puntuaciones se publicarán en el sitio web junto con la variedad, el procesamiento y el tamaño del lote.

Además, Zamorano se cuenta con un laboratorio de Análisis de Alimentos certificado (LAAZ), ubicado dentro de la Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano que está equipado para realizar diferentes análisis físicos, químicos, etiqueta nutricional y consultoría técnica. Está abierto a realizar diferentes análisis de alimentos con el fin de exponer a los estudiantes a realizar evaluaciones técnicas y desarrollar competencia. Por lo que lo convierte en el laboratorio físico y químico más completo de América Central. (Ver anexo 1).

Organigrama administrativo de COEZ.

El organigrama es de tipo macro-administrativo y presenta la inter relación de las tres entidades (Escuela Agrícola Panamericana, Zamoranos, ACE e IHCAFE) participantes, las cuales al asociarse crean la administración de COEZ. Se describen las relaciones jerárquicas, mostrando la estructura formal del programa.

Los entes directivos estuvieron anuentes a llevar en conjunto este programa por medio del memorándum de entendimiento, el cual describe la propuesta presentada por El Departamento de Agronegocios de Zamorano. Se creó un organigrama básico para la ejecución del proyecto.

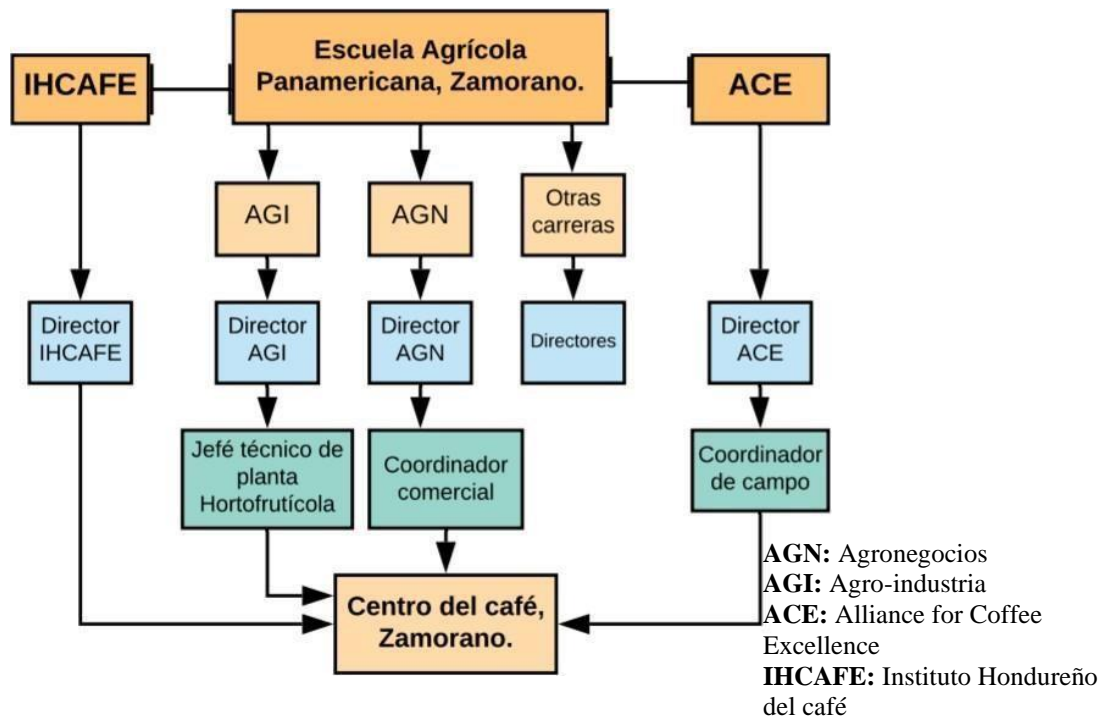


Figura 2. Organigrama administrativo de COEZ.

Descriptor de puestos.

A continuación, se presentan un descriptor de puesto general, según los objetivos que tienen las áreas administrativas básicas, ya que es importante determinar las responsabilidades y de los diferentes actores el objetivo de las actividades que realizarán.

Cuadro 1. Descriptor de puestos de organigrama administrativo.

Área	Objetivo	Alcance
Dirección	Coordinar las operaciones del Programa de COEZ de acuerdo con las normativas estipuladas con el fin de lograr los objetivos previstos.	<ul style="list-style-type: none">-Define la planeación-Confirma costos de coordinación e implementación del programa.-Supervisa las operaciones del concurso y de post-cosecha.-Desarrolla interconexiones internacionales y desarrollo de entrenamiento.
Administración	Administrar las relaciones entre clientes y proveedores, para lograr la función comercial. Además monitorear mecanismos que puedan poner en riesgo el mercado en el que se encuentra el café especial con el fin de multiplicar el crecimiento del programa.	Coordina la gestión de actividades a realizar e identifica los riesgos que están asociados a al programa en función de las relaciones de comercialización.
Operativa	Gestionar información y procedimientos para la operación de post-cosecha de café. Además otorgar soluciones a conflictos de manera cordial y oportuna con clientes y proveedores.	Ejecutar soluciones para el programa de COEZ a problemas que se dan en el corto plazo.

Fuente: Elaboración propia.

Validación de protocolo COEZ.

Para sustentar la información descrita en el protocolo, se llevó a cabo una entrevista con el Ingeniero Gary Urrutia (Coordinador de campo) de una entidad con gran prestigio en los cafés de especialidad, la cual es nombrada ACE (Alliance for Coffee Excellence).

Se validó la información presentada en el protocolo, con el objetivo de garantizar que el protocolo cumple con los lineamientos básicos para llevar a cabo este programa. Luego de realizar la presentación del protocolo, se obtuvieron comentarios muy pragmáticos y positivos a cerca del contenido, a continuación, se describen:

El informe presentado es un certero acercamiento a un programa con un gran potencial, que brindará un sin fin de beneficios para la caficultura en una institución de prestigio como Zamorano. En sus diferentes etapas, el documento ha sido elaborado con un minucioso enfoque en los detalles para una implementación a corto plazo. El estricto seguimiento de este protocolo eliminará riesgos, ya que se explica en una manera comprensible para el lector los objetivos generales y el camino a seguir para su cumplimiento de COEZ. El Zamorano es una institución de prestigio mundial, y Honduras es un país insignia en cuanto a la industria de la caficultura mundial. La implementación de este programa servirá para la transición de empirismo hacia un método científico para determinar la calidad del café. El nombre de la institución supervisada y liderada por instituciones como ACE y IHCAFE facilitan el éxito del potencial certamen”

Ing. Gary Urrutia, ACE

El protocolo creado para el Programa de Taza de Excelencia de Zamorano fue validado y fue catalogado como muy minucioso en cuanto al desarrollo del formato y su claridad comprensible para el lector, así como también el proceso metodológico descrito.

4. CONCLUSIONES

- Se definió y validó minuciosamente protocolo de Taza de excelencia de Zamorano (COEZ) que contiene el paso a paso a seguir, para la implementación del programa.
- Se establecieron vinculaciones entre La Escuela Agrícola Panamericana Zamorano, ACE e IHCAFE, por medio de un memorándum de entendimiento que dictan la vinculación entre organizaciones y los compromisos que podrían adquirir.

5. RECOMENDACIONES

- Implementar el protocolo en diferentes etapas, con el fin de desarrollar mejor cada actividad:
Etapa 1: Llevar a cabo el programa a nivel nacional el primero y segundo año.
Etapa 2: Extender el programa a ediciones en los otros países de Centroamérica.
Etapa 3: Llevar el programa a todos los países con origen de graduados Zamoranos que deseen participar.
- Recomendar que el centro del café sea liderado por el departamento de Administración de Agronegocios de la Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano.
- Sustentar el establecimiento del programa COEZ, por medio de una investigación de mercado.
- Desarrollar una estrategia de comunicación, dedicada a la publicación del programa COEZ en todas las redes de divulgación de Zamorano (redes sociales, página web y bases de datos de graduados Zamoranos) con el propósito de dar a conocer el programa a personas externas a Zamorano.
- Medir el impacto que tendría COEZ, en relación a la venta de café de especialidad respecto a vinculaciones con nuevos programas y donaciones de fondos
- Medir el efecto que pueda tener COEZ, en cuanto al post-grado de especialización de café que está en planeación por parte de la decanatura de maestrías.

6. LITERATURA CITADA

- Alliance for Coffee Excellence (ACE). 2019. Afiliación. Disponible en: <https://allianceforcoffeexcellence.org/about-us/>
- Alliance for Coffee Excellence (ACE). 2019. Ganador Nacional. Disponible en: <https://allianceforcoffeexcellence.org/about-us/>
- Alliance for Coffee Excellence (ACE). 2019. Sobre nosotros. Disponible en: <https://allianceforcoffeexcellence.org/about-us/>
- Alliance for Coffee Excellence (ACE). 2019. Subastas. Disponible en: <https://allianceforcoffeexcellence.org/about-us/>
- Alliance for Coffee Excellence (ACE).2019. Taza de excelencia. Disponible en: <https://allianceforcoffeexcellence.org/about-us/>
- Asociación Nacional del Café (ANACAFÉ). 2019. Cup of Excellence. Disponible en: <https://www.anacafe.org/eventos/cup-of-excellence/>
- Beneficio de café Inloher S. de R.L. (INLOHER). 2009-2019. Café especial. Disponible en: <https://inlohercoffee.com/productos-y-servicios/>
- CentralAmericadata.com. (2019). Café en Centroamérica: Distintas realidades. Disponible en:https://www.centralamericadata.com/es/article/home/Caf_en_Centroamrica_Distintas_realidades
- Centro de Comercio Internacional. (2007). El ámbito del café de especialidad. Disponible en: <http://www.laguiaidelcafe.org/guia-del-cafe/mercados-nicho-aspectos-ambientales-y-sociales/el-ambito-del-cafe-de-especialidad/>
- Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (2010). Sobre el café-Árbol y el entorno. Disponible en: http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/sobre_el_cafe/el_cafe/el_arbol_y_el_entorno/
- El Heraldo-Economía. (2019). Honduras podría dejar de ser el quinto productor de café. Disponible en: <https://www.elheraldo.hn/economia/1267399-466/honduras-podr%C3%ADa-dejar-de-ser-el-quinto-productor-de-caf%C3%A9>
- El País-Negocios. (2019). La crisis del café: hay más que nunca, pero ni usted ni los productores se benefician. Disponible en: https://elpais.com/economia/2019/07/11/actualidad/1562860938_787058.html
- Gómez, S. (2019), Los 10 mayores productores de café del mundo-2019. Disponible en: <https://quecafe.info/mayores-productores-de-cafe-en-el-mundo/>
- Instituto Hondureño del Café (IHCAFE). 2018. Comercialización. Disponible en: <https://www.ihcafe.hn/>

Instituto Hondureño del Café (IHCAFE). 2018. Evento de Taza de Excelencia. Disponible en: <https://www.ihcafe.hn/> Instituto Hondureño del Café (IHCAFE). 2018. Historia de Taza de Excelencia de Honduras. Disponible en: <https://www.ihcafe.hn/>

Pgntree.2019. Fotos de café. Disponible en: https://es.pngtree.com/freepng/coffee-beans_2331897.html

Thompson, I. (2013). La Etiqueta del Producto. Conozca qué es la Etiqueta, sus tipos funciones y características, para fines de marketing. Disponible en: <http://www.marketing-free.com/producto/etiquetas.html>

Zamorano (2019). Centro Zamorano de café. Disponible en: <https://www.zamorano.edu/centro-zamorano-de-cafe/>

Zamorano (2019). Laboratorio de Análisis de Alimentos Zamorano: Disponible en: <https://www.zamorano.edu/laaz/>

7. ANEXOS

Anexo 1. Protocolo de Tasa de Excelencia de Zamorano



Palabras técnicas:

- Auditor: Firma de auditoría legal para fiscalizar y auditar el Concurso. Esta entidad se encargará de supervisar todo el proceso de codificación de Muestras, trazabilidad del proceso a partir de la recepción de las muestras para la ronda de Pre-Selección y el recibo y codificación de los lotes recibido para la Ronda Nacional e Internacional, tabulación de datos en las diferentes Rondas hasta la finalización del Concurso, garantizando la transparencia de todo el proceso, y en especial de la calificación asignada por los jueces a los lotes.
- Café especial: es un café de una preparación de un origen único y sabor distintivo.
- Catación: Descripción y calificación de características físicas y organolépticas de un producto.
- Comité Organizador: comisión formada por miembros de ACE e IHCAFE, entidad encargada de todo el proceso y logística del concurso y subasta.
- ☐ Concurso: Taza d excelencia de Zamorano (COEZ).
- Unidad de producción: Finca dedicada a la producción de café.
- Lote: Es una cantidad y calidad de café perteneciente a un graduado zamorano productor.
- Muestra: Es un lote de café que un participante entrega a COEZ para sometera una catación preliminar por parte de un jurado nacional e internacional.
- Productor: Graduados zamoranos que producen café.
- Subasta: Subasta electrónica internacional de cafés especiales, organizada por ACE, donde se subastarán los lotes finalistas seleccionados durante la ronda internacional.

Palabras en inglés:

- ☐ Acidity: Acidez.
- After Taste: después del tueste.
- Break: Es la liberación de aroma del café, al dejar reposar el café con agua caliente para que desprenda sus aromas durante un período de tiempo de 3 minutos.
- ☐ Clean cup. Limpieza de la taza en cuanto al sabor.
- Crust: Desprendimiento de aroma de café al agregar agua a una temperatura determinada.
- Dry: estado físico del café en polvo.
- ☐ Cup: Taza.
- Defects: Defectos en cuanto a sabor y olor por adición de sustancias diferentes al café.
- ☐ Excellence: Excelencia.
- ☐ Flavor: Sabor.
- Mouth feel: Sensación en la boca.
- Overall: calificación general.
- ☐ Roast: Tostado.
- ☐ Sweet: Dulzura.

Siglas:

- ACE: Alliance for Coffee Excellence.
- COEZ: Cup of Excellence Zamorano.
- IHCAFE: Instituto Hondureño del Café.
- ISO/IEC 17025-2017: norma internacional para laboratorios que realizan calibración y pruebas, con el fin que se implementen sistemas de calidad de ensayo y calibración para garantizar resultados válidos y confiables.
- LAAZ: Laboratorio de Análisis de Alimentos Zamorano.
- SCAA: Asociación de cafés especiales de América.
- PH: indicador o medida de acidez.

INDICE

PRESENTACIÓN PROTOCOLO	20
1. ACERCA DE NOSOTROS	21
2. COEZ	22
3. AFILIACIÓN.....	24
4. EJECUCIÓN COEZ.....	26
5. JURADO INTERNACIONAL	34
6. ¿QUIÉNES SON LOS GANADORES?.....	35
7. SUBASTAS	36
8. COMISIONES	39
9. OPORTUNIDAD / RECONOCIMIENTO	39
10. LABORATORIO	41

Presentación

Estimado Graduado Zamorano,

Es un gusto poder informarles que está a su disposición el protocolo de Cup of Excellence de Zamorano (COEZ) con normas y procedimientos, las cuales fueron establecidas junto a Alliance for Coffee de Estados Unidos (ACE) y el Instituto Hondureño del Café (IHCAFÉ). Será un programa que se ejecutará en conjunto con las dos instituciones mencionadas anteriormente con el propósito de brindar a los graduados Zamoranos, la oportunidad de tener acceso a una plataforma mediante la cual podrán vender café de especialidad y tener la oportunidad de acceder a mercados internacionales.



1. ACERCA DE NOSOTROS

COEZ, es un programa perteneciente al Centro del café de la Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano, institución sin fines de lucro. El objetivo del proyecto es dar apoyo y desarrollar competencias a graduados productores de café y estudiantes activos de la universidad, sobre evaluación y selección de cafés de especialidad que cuenten con los más altos estándares de calidad.

La comprensión de las características, procesos y requisitos de calidad de COEZ darán como resultado el aprendizaje práctico y una exitosa ejecución del programa.

Nuestra filosofía

Misión: Somos la entidad con mejor selección de grano con calificación de Taza de excelencia para graduados Zamoranos.

Visión: Ser la entidad que posicione el café de especialidad de graduados Zamoranos, entre los mejores del mundo y que desarrolle las competencias que exigen los mercados de café de alto valor.

Valores:

-Compromiso: con nuestros estudiantes, graduados y compradores.

-Excelencia: desde que se hace la inscripción, hasta que es entregado el café de especialidad en las manos de los compradores.

Historia

Nuestra institución comercializa productos de calidad que se cultivan, cosechan, procesan y empaican por estudiantes. El café no ha sido explotado como debería y hay mucho para elevar el estándar de calidad esperado por todos los consumidores de productos de Zamorano en todo Honduras. La única institución especializada en el desarrollo del café, es el Centro del café Zamorano.

El programa de COEZ, nació en 2019, como una idea que fue propuesta como un programa, con el fin de hacer alianzas con los entes calificadores de café de especialidad de alta calidad. Los agentes que participaran son los siguientes: productores de café que sean graduados de Zamorano, ACE, IHCAFE y La Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano. Además, que es una oportunidad para que los estudiantes se involucren en el desarrollo de capacidades en el rubro productivo de café que es de gran importancia en los países de Latinoamérica.

2. COEZ

¿Por qué Taza de excelencia para Graduados Zamoranos?

El programa nace como un servicio excepcional y único para graduados Zamoranos de diversos países de Latinoamérica, que se desempeñan laboralmente en el café en las diferentes etapas de la cadena de valor. Con el fin de unir a graduados Zamoranos que tengan simpatía o interés en darle mayor impulso a mejorar el grado de calidad del café.

Nuestro programa taza de excelencia cuenta con tres componentes:

- **Evaluación sensorial:** que tiene como propósito que jurados nacionales e internacionales certificados evalúen el grano en sus diferentes facetas.
- **Educativo:** Que los estudiantes de las diferentes carreras puedan participar y ser testigos de la evaluación del grano y la posterior selección de los ganadores.
- **Infraestructura:** Se cuenta con un laboratorio para el análisis físico y químico del grano.

Taza de Excelencia Zamorano (COEZ)

El programa COEZ, tiene rigurosos desafíos. El primero es la evaluación de la calidad del café con jurados nacionales e internacionales que están certificados y la venta de cafés de graduados Zamorano que estarán disponibles, miembros de ACE y suscriptores del programa.

Laboratorio LAAZ

El laboratorio está ubicado dentro de la Escuela Agrícola Panamericana, Zamoranos. Cuenta con personal capacitado e instalaciones para el análisis físico y químico del café.

Entrenamiento sensorial educativo:

La educación sensorial brinda la oportunidad de tener una mejor habilidad para evaluar el café con mayor rigor, consistencia y confianza. Además, los estudiantes de diferentes carreras podrán participar y ser testigos de la evaluación y posterior selección de los cinco mejores cafés de especialidad.

El equipo

El programa COEZ, es administrado por la Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano, una organización sin fines de lucro con sede en Honduras. Zamorano trabaja en asociación con ACE e IHCAFE para ejecutar el programa de Taza de Excelencia de Zamorano y las subastas en línea.

Miembros cooperantes



ACE

Organización de membresía global sin fines de lucro, que mantiene los más altos estándares en café de especialidad a través del programa Cup of Excellence®.



IHCAFE

Institución que tiene como objetivo promover la rentabilidad social-económica del caficultor hondureño, desarrollando la competitividad de forma sostenible con tecnología y promoción eficiente.

Jueces principales

Serán asignados gracias a la alianza ACE con IHCAFE, por su experiencia con jurados nacionales e internacionales. Estará integrado por catadores profesionales de la industria.

3. AFILIACIÓN

COEZ está integrado por los siguientes miembros:

- **Productor**

Membresía para graduados Zamoranos que cuenten con una finca de café y que desean ser parte del programa de taza de excelencia de dicha universidad. Deben estar atentos a la inscripción y contar con los requisitos para poder participar. Deben demostrar que son graduados zamoranos por medio de una carta pre-escrita por la universidad o mostrando su título. Además, un historial de ventas de su producción o facturaciones con ingenios, con el fin de comprobar que son graduados de Zamorano y que la producción les pertenece.

- **Evaluador**

Los miembros de la comunidad evaluadora del concurso serán los encargados de hacer las valoraciones de calidad para determinar a un ganador. Estos serán catadores profesionales en la industria del café designados por IHCAFE.

- **Auditor**

Empresa auditora que en conjunto con estudiantes activos de Zamorano y que estén realizando el curso del café. Es importante recalcar que pueden ser estudiantes de cualquiera de las 4 carreras, pero únicamente de tercer y cuarto año de cursos de Zamorano. Deben contar con apoyo con el apoyo de una firma auditora legal para fiscalizar y auditar el concurso.

- **Postor**

Solamente podrán ser miembros de ACE y tendrán la oportunidad de hacer la compra de los cafés en la subasta en línea en la plataforma de ACE.

- **Comité organizador**

Comisión formada por miembros de Zamorano, ACE e IHCAFE para el programa de COEZ encargados de manejar la logística y ejecución del programa.



¿Por qué integrarse?

- Los graduados zamoranos, son una familia de profesionales agrícolas, donde varios de ellos se dedican a la producción de café o trabajan en algún eslabón de su producción.
- Recompensan a graduados que producen con calidad.
- Busca calidad del café.
- Son entes especializados en el desarrollo del café.
- Construyen la relación entre el café y el comprador.
- Apoyan las nuevas tendencias de mercado, como el café especial.
- Buscan exquisitez y pulcritud en el café.
- Eligen excelencia.
- Porque es el evento de mayor competitividad y calidad del café en el mundo.



4. EJECUCIÓN COEZ

Es un programa creado por Zamorano para el desarrollo de nuevas tendencias del café, como lo es el café de especialidad. Se realizará con la experiencia de ACE, IHCAFE, y con la red de profesores y alumnos de la universidad y se llevará a cabo en las instalaciones de la Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano, ubicada en la República de Honduras.

Los agentes que participarán en el desarrollo del programa son:

- La Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano, la cual es la sede de evaluación y principal precursor de COEZ, que tiene como objetivo el introducir a los graduados zamoranos a este mercado y desarrollar competencias que exigen los mercados de alta calidad del café.
- Productores de café graduados de Zamorano.
- ACE, es el organizador y creador de Taza de excelencia.
- IHCAFE, institución hondureña que promueve el desarrollo de taza de excelencia, además, dispone de personal técnico y de calidad para seleccionar a los mejores cafés.
- Postor, son los compradores por medio de la subasta de los cafés que califican como de especialidad.

El programa inicia reuniendo a productores de café graduados de Zamorano, que estén interesados en participar en COEZ y que sean propietarios de una unidad de producción de café con el fin de introducirlos a un mercado con mayores exigencias de calidad para que puedan volverse proveedores de café de especialidad para el mercado mundial, si es que aún no son. Por medio de la evaluación de calidad del grano de café producido en cada unidad de producción para posteriormente ofrecerlo por medio de una subasta en la página web de ACE.

Las etapas que deben de cumplirse para todos los que están interesados en COEZ son las siguientes:

Etapas I: Invitación

- 1- Llenar la solicitud de interés, que estará a disposición de los graduados por medio de la web de Zamorano, Centro de Café Zamorano y será comunicada mediante la red de base de datos de graduados existente en Zamorano.
- 2- Enviar anuncio de promoción del programa enviará información del reglamento y acuerdos del programa, para que los productores puedan conocer el ámbito en el que se desarrolla COEZ.

Etapa II: Convocatoria

1. Se convocará y se publicará la fecha en la que se hará la recepción de muestras y se firmará el acuerdo en el que se acepte la condición de no vender el lote de café mientras se encuentre dentro de la competencia.

Etapa III: Ejecución de COEZ

1. Se llevará a cabo el programa con catadores y jueces que irán dejando dentro de la competencia, sólo aquellos que tenga calificación arriba de 86.
2. Se elegirán cinco ganadores que alcancen una puntuación de 87 o más para participar en la subasta de ACE.

Etapa IV: Subasta ACE

1. Se contratará a un procesador y exportador. El exportador debe separar lotes a taza de excelencia y cero defectos.


¿Qué características se evaluarán?

- Tueste
- Aroma
- Defectos
- Limpieza de taza
- Dulzura
- Acidez
- Cuerpo
- Sabor
- Post-gusto
- Balance



Ficha evaluadora

La siguiente ficha evaluadora se utilizará para calificar al momento de que se esté catando. En ella se define y explica en detalla el paso a paso de su aplicación. Se deben distinguir los dos cuadros marcados con rojo y verde.

	Name _____		# _____	Date _____	Rnd 1 2 3	Sn 1 2 3 4 5	TLB # _____	Country _____												
	ROAST COLOR	AROMA DRY CRUST BREAK	DEFECTS # x 1 x 4 = SCORE	CLEAN CUP	SWEET	ACIDITY	MOUTH FEEL	FLAVOR	AFTER-TASTE	BALANCE	OVERALL	TOTAL (+36)								
I. _____																				
SAMPLE																				

No tiene calificación

Tiene calificación

El café por sus atributos naturales se le asignan 36 puntos y estas características vienen agrupadas en dos categorías, las cuales son: tueste y aroma.

Tueste (roast)

Se asigna una “x” debajo del tono que tiene el café, lo cual ayuda a determinar el tostado.

Aroma

Se evalúa intensidad en 3 momentos:

- Dry Café está en molido.
- Crust Se le agrega agua a una temperatura y
terminada posteriormente se mide que tanto desprendió aroma.
- Break Es cuando se ha dejado reposar por 3 minutos el café, después que el agua ha sido vertida y entonces se puede romper taza y evaluar intensidad de la liberación de aroma.

Los 64 puntos restante, son asignados a ocho atributos con ocho puntos cada uno. Los cuales son los siguientes:

Defectos

Si se encuentran lotes de café con defectos como el fenol o que este fermentado, se considera eliminado. Cabe mencionar que al final de la evaluación, si se tiene un número diferente a cero, éste se resta en la operación final. Cálculo de defectos:

#: cantidad de tazas encontradas con defectos

I: intensidad de defecto. Evaluada del 1-3

4: número multiplicador por formula.

Limpieza de la taza

Se define que tanto se concentra el sabor en cuanto a las notas, es decir la claridad del sabor, ya que será más fácil identificarlas.

Dulzura

Se determina la dulzura. El evaluador calificara que tan dulce se encuentra, brindando una calificación del 1-8.

Acidez

Define la acidez natural del café en un grado que no sea ofensivo para el paladar del que degusta, ya que existen diferentes cualidades y sensaciones de acidez. Los tipos de acidez más común en el café son los de frutas. Es importante señalar que no solo se califica, sino que también se clasifica en alto (high), medio (medium) y bajo (low).

Cuerpo

Es la sensación que percibe la boca al degustar el café. Cabe destacar que no sólo se califica, sino que también se clasifica en alto (high), medio (medium) y bajo (low).

Sabor

Evalúa la presencia del sabor y lo agradable al gusto.

Después del gusto

Se califica la intensidad del sabor residual que queda al ya haberlo degustado.

Balance

Es la calificación que integra todos los atributos anteriores y lo evalúa según el balance que deben tener todos los atributos.

Calificación general

Designa una calificación general para el café.



Información de la unidad productiva y del productor

Entregado el lote al beneficio, el productor debe de proporcionar la siguiente información técnica de su finca y lote:

- Nombre de la Unidad Productiva
- Localización
- Variedad
- Extensión de la Unidad Productiva
- Tamaño del lote
- Altitud
- Certificaciones actuales
- Historia de la Unidad Productiva
- Fotos de alta calidad de la Unidad Productiva (pueden ser de la finca, de los colaboradores, etc.)
- Página web y redes sociales (opcional)

Sin esta información no podrá ser posible participar en la subasta.

Reglas y protocolo

- **Participación**

La competencia de la Taza de la Excelencia está abierta a todos los graduados de Zamorano productores de café. Cada graduado puede ingresar su muestra de forma gratuita.

- **Revisión de Competencia**

Una empresa auditora profesional garantiza la equidad y la neutralidad en cada etapa. Todos los cafés serán re-codificados en cada etapa del proceso, para que los catadores no tengan conocimiento de la identidad del lote, finca, la variedad o ubicación

- **Comité organizador**

El comité organizador está compuesto por diferentes partes interesadas del sector cafetero y son los responsables del programa. Está compuesto por

- **Criterios de Selección**

Todos los cafés deben obtener más de 86 puntos de un posible 100 para avanzar a la siguiente fase de la competencia. Se requiere este puntaje mayor a 86 para pasar de la preselección de la semana nacional a la internacional. Los cinco mejores cafés avanzan a la subasta de ACE, si el café obtiene un puntaje mayor a 87, las muestras con defectos mayores se eliminan inmediatamente.

Los rigurosos protocolos de preparación de muestras aseguran que los catadores puntúen solo la calidad en la taza, logrando estandarizar variables externas que pueden afectar.

- **Competencia**

Cada competencia de la Taza de Excelencia consiste en un total de 6 rondas de evaluación. Dos jurados expertos y altamente experimentados puntúan las muestras durante la competencia.

El jurado nacional está compuesto por experimentados catadores profesionales del país de origen. Este jurado cubre todos los cafés ingresados en la preselección y todos aquellos que luego pasan a la semana del jurado nacional.

Los miembros del jurado internacional son importadores, compradores y catadores de café calificados de los países consumidores. También hay 2 jurados nacionales que se unen al Jurado Internacional para participar en las últimas 3 rondas de la competencia y seleccionar esos cafés, para ser seleccionados en la subasta.

Pre-selección:

- Cada muestra ingresada en la competencia es catalogada una vez por el Jurado Nacional.
- Todas las muestras que obtienen un puntaje de 86 o más avanzan a la siguiente etapa (máximo 25 muestras).
- La bodega designada por el comité. Bajo el cuidado de la auditora independiente. Esta empresa será encargada de todo el muestreo y codificación bajo el control de una compañía de auditoría independiente y se creará una carta de compromiso en la cual se especifique que el lote no podrá venderse mientras se encuentre dentro de la competencia COEZ. Luego se extraen nuevas muestras que se utilizarán para las rondas posteriores.

Jurado Nacional:

Etapa 1

El jurado nacional recolecta las muestras que avanzaron desde la preselección. Todos aquellos que nuevamente obtienen un puntaje de 86 o más avanzan a la siguiente ronda (máximo 15 muestras).

Etapa 2

Las muestras son evaluadas nuevamente. Las muestras que obtienen al menos 86 puntos permanecen en la competencia (hasta un máximo de 7 muestras).

Jurado Internacional:

Etapa 1

El jurado internacional lleva a cabo la catación de las 7 muestras que fueron seleccionadas por el jurado nacional. La semana siguiente, los jurados / catadores internacionales se reúnen para ordenar todas las muestras seleccionadas en la semana del jurado nacional.

Etapa 2

Hasta un máximo de 7 muestras que han obtenido más de 87 puntos. Se agrupan las muestras en una segunda ronda para seleccionar aquellas que finalmente recibirán y avanzarán a la subasta en línea. Se describe cada muestra.

Etapa 3

El último día del Jurado Internacional, las 5 mejores muestras con mayor puntuación se agrupan por última vez para darles especial atención a su análisis, para determinar el puntaje final y la clasificación.

Se hace muestreo y se envían 200gr en oro de cada ganador a los miembros ACE.

Ceremonia de premiación

Los productores que resulten ganadores se anunciarán en una ceremonia de premiación. Se otorgan certificados a todos los graduados Zamoranos productor y ganadores. Se concederá un reconocimiento especial a las muestras que obtienen más de 90 puntos y recibirán la oportunidad de comercializar ediciones especiales de café Zamorano.

Procesado y tratamiento de muestras

Los lotes ganadores se muelen, clasifican y envasan al vacío inmediatamente después de la semana del jurado internacional. Se registra el peso exacto de cada lote. Luego se envían muestras de todos los lotes ganadores a compradores miembros de ACE. Se recopilan fotografías e información de antecedentes para respaldar la trazabilidad en cada lote.

Subasta en Línea

Aproximadamente 6 semanas después de la semana internacional del jurado, los lotes ganadores se venden en una subasta en línea en Internet en la plataforma de subastas de ACE. El lote que alcance un puntaje mayor a 90 puntos será dividido en dos partes (a y b). Los compradores deben registrarse para poder participar en la subasta en línea.

Envío

El exportador, es quien hace el beneficiado y es el encargado de procesar el grano y enviarlo al país que el subastador indique.

Todos los lotes vendidos en la subasta de la Taza de la Excelencia para graduados Zamorano se enviarán vía marítima o aérea a los postores ganadores.

Liquidación

La hace el exportador, sin embargo, todos los cobros respecto a costos se le deducen al productor del total del precio por libra que se pactó en la subasta. El exportador pagará el control de los trámites realizados para el procesamiento y exportación, almacén.

Tan pronto como los compradores hayan realizado el pago, se puede otorgar el pago a los ganadores de la competencia. Los graduados son los que reciben la mayoría de los ingresos de la subasta.



5. JURADO INTERNACIONAL

Los jurados internacionales de Taza de Excelencia, Zamorano (COEZ) selecciona los ganadores durante la última semana de la competencia la cual dura tres semanas. Esto brinda al jurado la oportunidad de evaluar y conocer al detalle algunos de los mejores cafés producidos por graduados Zamoranos.

Requisitos para Jurado Internacional

- ▢ Haber participado como jurado u observador en una competencia previa a la de la Taza de la Excelencia de Zamorano.
- Experiencia comprobada en catación
- Ser un profesional que trabaje en la industria del café
- Comprender y hablar inglés (importante)

Requisitos del Observador

Si desea participar como observador de un Jurado Internacional de Taza de la Excelencia, debe:

- Tener un mínimo de 3 años de experiencia como catador profesional
- Experiencia comprobada en catación
- Ser un profesional que trabaje en la industria del café
- Comprender y hablar inglés (importante)

Jurado Internacional y observadores

Honorarios y gastos

El país anfitrión hace los arreglos y cubre los costos de transporte dentro del país, comidas y alojamiento desde la llegada (un día antes de que comience la competencia) hasta la salida (un día después de la ceremonia de premiación). Gastos personales o de ocio no están incluidos.

Costo jurado

- \$ 250.00 costo inscripción.
- Viaje aéreo desde y hacia el país de competencia.

6. ¿QUIÉNES SON LOS GANADORES?

Desde que se planteó el programa se definió que los objetivos a alcanzar con el programa son dos. Aprendizaje para estudiantes y el otro que los productores logren mejorar la forma de cosechar y secar. Con el propósito de obtener una mejora en los estándares de calidad.

La competencia dentro del concurso es rigurosa, iniciando con una evaluación de catación que se realizará durante tres semanas por un panel de expertos que han sido certificados por IHCAFE. Además, se contará con una empresa auditora y estudiantes activos de Zamorano se encuentren en el curso del café y que estén calificado como los mejores para acompañar la auditoria. El jurado calificador, estaría integrado por siete miembros.

Posteriormente, serán evaluados por jurados nacionales e internacionales hasta lograr determinar aquellos cinco cafés como máximo que tengan una calificación arriba de 87 y estos serán los ganadores.

Con esta competencia se pretende que los productores se motiven a realizar las mejoras en cuanto al cultivo y cosecha que son necesarias para mejorar la calidad del café, ya que existen excelentes producciones de café que, por falta de incentivos, no se ha logrado obtener el potencial que tienen en mercados más exigentes.

Envío

- Los cafés catalogados como ganadores, se conservan en pergamino y luego se trillan. Para posteriormente enviarse en bolsas GrainPro o al vacío de granos. A los compradores se les cobrará \$0.03 por lb si piden el grano en bolsas GrainPro, si se empaca al vacío el costo será de \$0.20 por lb. Cualquier cargo adicional por tratamiento especial o documentación correrá a cargo del comprador.
- Los cafés de subasta se envían en oro, también conocido como grano verde.



Pergamino

7. SUBASTAS

Subasta Cup of Excellence, Zamorano

La plataforma de subasta en línea, se abre por un solo día. La subasta comienza cuando todos los lotes de café tienen al menos una oferta por parte de algún comprador. Termina cuando se supera el periodo de 3 minutos sin obtener ninguna nueva oferta por parte de algún comprador.

¿Debes registrarte?

Sí, para iniciar sesión en su cuenta, debe registrarse para poder comprar conjuntos de muestras de subasta y participar. Tenga en cuenta: cuando compra un conjunto de muestra, se registra automáticamente para la subasta.

Licitación, apertura y cierre

Todos los lotes se abrirán juntos con el mismo precio mínimo. La página de ofertas indicará "ABIERTO" hasta que todos los lotes tengan al menos una oferta, después de lo cual comenzará un reloj de cuenta regresiva de 3 minutos. Un postor puede realizar ofertas múltiples o únicas en cualquiera o todos los lotes durante la subasta abierta o durante el reloj de cuenta regresiva de 3 minutos. Cada oferta en cualquier lote restablece el reloj a 3 minutos. Un reloj en la página de ofertas indicará el tiempo restante para la subasta. Una vez que no haya más ofertas en ningún lote durante el período de 3 minutos, la subasta y todos los lotes se cerrarán para ofertar. Una notificación PENDIENTE no finaliza la subasta a pesar de que la licitación puede cesar. Ninguna oferta es final hasta que aparezca la notificación FINALIZADA. Una vez el software de la subasta indica FINALIZADO, la oferta más alta gana el lote y todos los lotes se cierran por cualquier oferta adicional. Al final de la subasta, el comprador del lote y la persona responsable del pago y de la coordinación del envío será el postor que realice la oferta más alta o la oferta automática para ese lote. Si hubiera dos ofertas automáticas idénticas, la primera oferta automática realizada gana el lote.

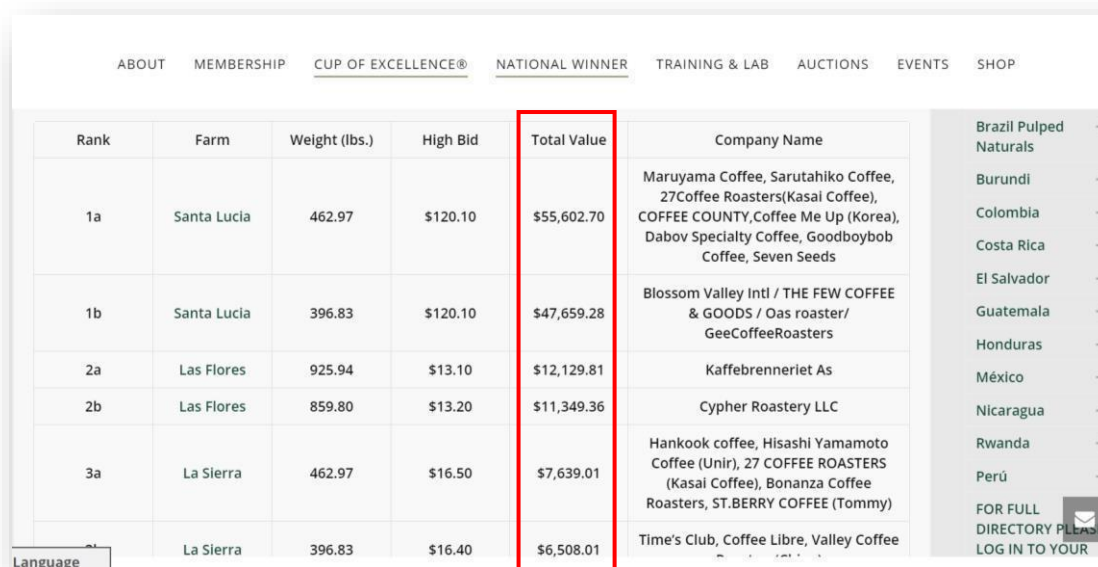


Comunicación durante y después de la subasta

Cada postor iniciará sesión con su contraseña confidencial. Todas las ofertas se identificarán durante la subasta con un número de oferta, no con el nombre de cada persona. Durante la subasta, el software se comunicará utilizando la dirección de correo electrónico registrada para ese postor. Es responsabilidad del oferente asegurarse de que el correo electrónico registrado sea correcto.

Precio de subasta

Los precios de los lotes se calculan en dólares estadounidenses y centavos por libra. Se ha establecido un precio mínimo de apertura de subasta de \$6/lb. Todas las ofertas de apertura en todos los lotes deben tener el precio anteriormente mencionado o mayor. Las ofertas incrementales deben ser de \$ 0.10 (diez centavos) por libra o cualquier cantidad mayor a \$ 0.10 (diez centavos) por libra.



Rank	Farm	Weight (lbs.)	High Bid	Total Value	Company Name
1a	Santa Lucia	462.97	\$120.10	\$55,602.70	Maruyama Coffee, Sarutahiko Coffee, 27Coffee Roasters(Kasai Coffee), COFFEE COUNTY, Coffee Me Up (Korea), Dabov Specialty Coffee, Goodboybob Coffee, Seven Seeds
1b	Santa Lucia	396.83	\$120.10	\$47,659.28	Blossom Valley Intl / THE FEW COFFEE & GOODS / Oas roaster/ GeeCoffeeRoasters
2a	Las Flores	925.94	\$13.10	\$12,129.81	Kaffebrenneriet As
2b	Las Flores	859.80	\$13.20	\$11,349.36	Cypher Roastery LLC
3a	La Sierra	462.97	\$16.50	\$7,639.01	Hankook coffee, Hisashi Yamamoto Coffee (Unir), 27 COFFEE ROASTERS (Kasai Coffee), Bonanza Coffee Roasters, ST.BERRY COFFEE (Tommy)
	La Sierra	396.83	\$16.40	\$6,508.01	Time's Club, Coffee Libre, Valley Coffee

Language

Brazil Pulped Naturals +
Burundi +
Colombia +
Costa Rica +
El Salvador +
Guatemala +
Honduras +
México +
Nicaragua +
Rwanda +
Perú +
FOR FULL DIRECTORY PLEASE LOG IN TO YOUR

¿Cómo funciona subasta?

1. Licitación
2. Apertura
3. Cierre

¿Cómo puedo seguir el progreso de la subasta?

Las actualizaciones en tiempo real son esenciales en una subasta de café donde el reloj de la subasta esta en cuenta regresiva rápidamente entre las ofertas. Recomendamos que tenga una conexión a Internet rápida y estable para participar en la subasta y que lo haga en una computadora de escritorio en lugar de un teléfono.

Venta en subasta

Los lotes de café que se ofrecen a la venta a través de la subasta en la plataforma de ACE por Internet fueron designados ganadores de la Taza de Excelencia de Zamorano (COEZ) en la competencia y entrega de premios celebrada en el país. No se puede vender otro café con esta designación. Las ofertas en línea para cualquier lote de Cup of Excellence sólo están disponibles a través de este sitio web. Cada lote es separado y distinto. Las muestras de todos los lotes se ponen a disposición antes de la subasta; es responsabilidad del ofertante determinar la calidad y el valor apropiado.

Fecha y hora de apertura de la subasta

La subasta se abrirá para ofertar el día establecido a las 9:00 a.m. (Honduras).

- Recepción y codificación de muestras → 30 abril-3 mayo
- Preselección → 13-17 mayo
- Ingreso de lotes al beneficio → 20-24 mayo
- Competencia nacional → 10-14 junio
- Competencia internacional → 17-20 junio
- Subasta → 25 de julio

Ofertas automáticas

Una función de oferta automática, está disponible para cualquier postor que permita que el software haga su próxima oferta más alta. El software colocará una oferta diez por ciento más alta que una oferta competitiva hasta que se alcance el precio de la oferta automática. El software no colocará ningún monto mayor de oferta automática a menos que haya una oferta competitiva para ese lote. Cada postor podrá ver la oferta alta actual para un lote en cualquier momento durante la subasta. Las ofertas individuales, una vez aceptadas por el software de la subasta, no se pueden revocar ni retirar. Sin embargo, puede cancelar una oferta automática para evitar que el sistema realice más ofertas en su nombre.

Publicar resultados

Después de 30 minutos de finalizada la subasta, los postores exitosos serán identificados por sus nombres. Los resultados de la subasta se publicarán en el sitio web de ACE. La compra de los miembros del grupo y su identificación de empresa es responsabilidad del postor real. Los compradores también se pueden agregar en una fecha posterior.

8. COMISIONES

Para los ganadores de COEZ, la comisión será calculada según el precio final de venta del lote ganador:

- Comisión del 15% en los cafés que sean vendidos hasta \$6.00/lb.
- Comisión del 20% en los cafés que sean vendidos entre \$6.01/lb y \$10.00.
- Comisión del 25% en los cafés que sean vendidos arriba \$10.01/lb.

9. OPORTUNIDAD / RECONOCIMIENTO

El productor que logra calificar para la subasta, se le otorgará la oportunidad de vender otro lote de calidad, pero no de taza de excelencia con la marca Zamorano, con el fin de promocionar el café del graduado ganador Zamorano y que la universidad pueda vender un café con mayor calidad.

Material de empaque del producto con el que se propone elaborar es el siguiente: La presentación será de 400 gr, con un material de empaque de tri-laminado (PET, aluminio y PE), con una válvula des-gasificadora, con un abre y cierre fácil y con fondo plano para que pueda mantenerse firme. La impresión de la bolsa, la cual lo identifica al productor

La presentación propuesta es la siguiente:

Parte frontal



Parte trasera



10. LABORATORIO

Alianza con laboratorio de Análisis y Alimentos de Zamorano






La Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano, cuenta con un Departamento de Agroindustria Alimentaria (AGI) que posee un laboratorio de Análisis de Alimentos (LAAZ) con ejecución integral técnico-científico. El cual tienen una certificación ISO/IEC 17025-2017. Dicho laboratorio está al servicio del público en general.

Los servicios que brinda son los siguientes:

- Etiquetado nutricional
- Análisis físico
- Análisis químico
- Consultoría técnica



Los análisis de alimentos más relacionados con el café que posee el LAAZ, son los siguientes:

- Composición  Análisis proximal (macronutrientes).
- Etiquetado nutricional  Macro y micronutrientes.
- Acidez titulable o PH.
- Perfil de azúcar (dulzura y tipos).
- Cuantificación de cafeína, trigonelina y ácido clorogénico.
- Perfil de ácidos grasos.
- Actividad de agua.
- Ocratoxinas  Toxinas que más afectan al café.
- Aflatoxinas  Toxinas que se desarrollan en el almacenamiento por la alta humedad.
- Cenizas  Total de minerales.
- Cenizas no solubles en ácidos clorhídrico.

LAAZ, es el laboratorio de análisis físico y químico de alimentos más completo de América Central.

Anexo 2. Memorandum de entendimiento entre Alliance for Coffee Excellence (ACE) y la Escuela Agrícola Panamericana Inc. "Zamorano"



**MEMORANDO DE ENTENDIMIENTO ENTRE ALLIANCE FOR COFFEE
EXCELLENCE (ACE) Y LA ESCUELA AGRÍCOLA PANAMERICANA Inc.
"ZAMORANO"**

____ y JEFFREY DEXTER LANSDALE, mayor de edad, casado, Doctor (Phd) en Educación, estadounidense, con carné de extranjero Residente No. 01-1003-2006-02077 y con domicilio en el Valle del Yeguaré, Municipio de San Antonio de Oriente, F.M. Honduras, actuando en su condición de Rector de la ESCUELA AGRÍCOLA PANAMERICANA, Inc., condición que acredita con el Testimonio de la Escritura Pública de Poder de Administración No. 19 autorizada por el Notario Carlos Antonio Martínez Villela el 21 de junio del año 2014 e inscrita con número 88 del Tomo 138 del Registro Especial de Poderes del Registro de la Propiedad, Inmueble y Mercantil de Francisco Morazán ; representado a la institución con número de R.T.N 08019002266884, quien de ahora en adelante se denominará "ZAMORANO"

Ambas partes acuerdan establecer el presente Memorando de entendimiento basado en las siguientes Cláusulas.

CLÁUSULAS

PRIMERA: Objetivo

El objetivo del presente Memorando es establecer un marco de actuación entre ambas instituciones que permita el desarrollo de las siguientes acciones:

1. Investigaciones o proyectos especiales sobre temas de interés mutuo.
2. Intercambio de materiales educativos, de investigación, publicaciones e información académica.
3. Asesoramiento puntual para establecer los primeros pasos de una alianza estratégica que permita vincular a ambas instituciones en el largo plazo.

A continuación Anexo 2



SEGUNDA: De las acciones

Cada proyecto y/o programa de actuación en el marco de este Memorando, será objeto de un Convenio Específico que deberá contener, entre otros, los siguientes aspectos:

- Definición del objetivo y resultados que se persiguen.
- Descripción del Plan de Trabajo, que incluirá las distintas fases del mismo y la cronología de su desarrollo.
- Presupuesto total, medios materiales y talento humano requerido para el citado programa, especificando las fuentes de financiamiento.
- Normas de coordinación, ejecución y seguimiento.
- Nombre de las personas, una por cada parte, que se designarán por mutuo acuerdo y se responsabilizarán de la marcha del convenio.

TERCERA: Comunicaciones

Las comunicaciones oficiales de tipo general, administrativo y académico relacionadas con el presente Memorando deberán dirigirse por escrito a:

POR: _____

Por: **ZAMORANO**

Dr. Raúl Soto

Director del Departamento de
Agronegocios

Email: _____

Email: rsoto@zamorano.edu

CUARTA: Normas de funcionamiento

Las colaboraciones derivadas de este Memorando quedarán sujetas a las normas de ACE y de ZAMORANO en la forma que establezcan los Convenios Específicos, teniendo en cuenta la naturaleza de la colaboración y el lugar donde se desarrollen las actividades.

A continuación Anexo 2



QUINTA: Solución de controversias

Toda controversia relativa a la interpretación, aplicación o ejecución del presente Memorando, se resolverá mediante negociación amistosa entre las Partes.

SEXTA: Vigencia

El presente Memorando entra en vigor a partir de la última fecha de su firma y tendrá una duración de un año (a) prorrogable, pudiendo ser resuelto por cada una de las partes, por escrito y con 90 días de antelación a la fecha en la que desee darse por terminado.

Ambas partes manifiestan que conocen y aceptan, todas y cada una de las disposiciones del presente Memorando, en fe de lo cual firman el mismo en dos ejemplares de igual valor para cada una de las partes:

Por: _____

Por: **ZAMORANO**

Lugar: _____

Lugar: Valle del Yeguaire, Francisco Morazán, Honduras

Fecha: _____

Fecha: _____

Dr. Jeffrey Dexter Lansdale
Rector
Escuela Agrícola Panamericana,
Inc.