

Términos y condiciones del programa

Yara CHAMPION™ Requisitos de Participación



El programa YaraChampion y su inscripción

no tiene ningún costo



Participantes:

- Productores de café en Guatemala que sean personas físicas (mayores de 18 años) o jurídicas que deben haber usado al menos uno de los productos Yara indicado en la lista, durante el año 2023 como: **YaraMila HYDRAN, YaraLiva NITRABOR, YaraBela NITROMAG, Mezclas MULTIFERT, YaraVita** (como complemento a la fertilización granular Yara).
- Pueden participar familiares de empleados y de distribuidores Yara, ya que los cafés ganadores los elegirá un grupo de catadores certificados y Yara no tendrá injerencia en esta decisión.
- Solo se permite una muestra por productor y por finca.

Entrega de las muestras:



- Se puede participar en café arábico en todas sus variedades, ya sea en proceso lavado, natural y honey.
- Entrega de la Muestra: **1 paquete de 2 libras, 908 gramos.**
 - En una bolsa de plástico, transparente, de preferencia hermética, sellada e identificada con letra legible con el nombre del productor, finca y el tipo de proceso: lavado, lavado anaeróbico, Honey y Natural.
 - En caso de que las muestras estén dañadas o incompletas, no serán sujetas de participación.
 - Dirección de Envío: Sedes regionales de Anacafé, Guatemala.
- Una muestra se considerará inscrita cuando haya sido entregada conforme a los requisitos. Se le enviará al participante por correo electrónico o WhatsApp la confirmación de su inscripción.
- Formato de inscripción debidamente llenado con letra legible y firmado.
- Firma de documento de aceptación de los términos y condiciones de participación.

Características del Café:



- Humedad entre el 10% y 11.5%
- La muestra deberá tener el aroma y sabor característicos y deberá estar libre de sabores defectuosos como fermento, moho o químicos entre otros.

Selección de los Ganadores:



- Las muestras preseleccionadas pasarán por una ronda de catación por parte de un grupo de catadores Q grader, certificados y auditados por Anacafé. La catación se realizará en el edificio central de Anacafé, Ciudad de Guatemala.
- Los estándares de evaluación que seguirán los catadores Q grader serán los establecidos por SCA (Specialty Coffee Association) en los que se miden 11 atributos del café: fragancia, aroma, sabor, sabor residual, acidez, cuerpo, uniformidad, balance, taza limpia, dulzor, puntaje del catador.
- En caso de empate, se tomará la puntuación del balance del café como criterio para desempatar. Si el empate persiste, el ganador decidirá 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 le entregará un perfil de taza de su café, realizado por los catadores.
- La puntuación obtenida por cada lote de café será publicada en el sitio web de Yara y comunicada por correo electrónico a los productores inscritos después del evento de premiación.

Premios



1° Lugar

- Compra de hasta 100 kilos de café (en oro) del lote inscrito* (sujeto a disponibilidad del productor).
- Un viaje a la feria de SCA 2025 a realizarse en USA.
- 5 sacos de fertilizante Yara, 5 litros de YaraVita.
- Asesoría y seguimiento técnico, incluyendo análisis de suelo y foliar para la finca.

2° Lugar

- 10 sacos de Fertilizante Yara, 5 litros de YaraVita.
- Asesoría y seguimiento técnico, incluyendo análisis de suelo y foliar para la finca.

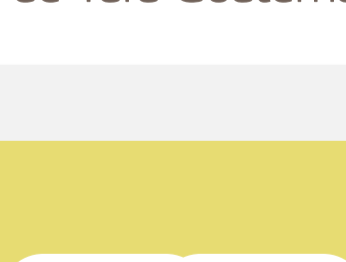
3° Lugar

- 5 sacos de fertilizante Yara, 5 litros de YaraVita.
- Asesoría y seguimiento técnico, incluyendo análisis de suelo y foliar para la finca.

Para los 3 primeros lugares con mayor puntaje según los resultados de la catación.

Los 3 ganadores contarán con publicidad gestionada por Yara en la que se hará mención de los programas nutricionales de Yara y del café o finca ganadora. Esto incluye: publicidad en redes sociales, medios de comunicación varios. Divulgación de resultados del perfil de taza a potenciales compradores en la página oficial de Yara Guatemala.

Para la compra del Café



Para el primer lugar, Yara realizará la compra de hasta 100 kilos, según cuente con disponibilidad, al productor ganador. El lote no deberá estar comprometido para la venta, gravamen, o cualquier acto que limite su libre disposición, que deberá almacenarse bajo las siguientes condiciones:

- Permanecer en pergamino y trillarse antes de uso para venta o tueste.
- Almacenarse en un cuarto o bodega con una temperatura media de 20°C y 65% de humedad ambiente constante.
- Utilizar tarimas de madera o plástico para su estiba, o en silos o cajas y guardarlo a granel cubierto con un material impermeable, estable y sin olor.
- Separado de cualquier fuente contaminante como combustibles, humo de vehículos, plaguicidas, fertilizantes, detergentes y alimento para animales, entre otros.
- En el caso de tener el café ya en oro, se deberá guardar el grano en bolsas herméticas, como las Grainpro, para protegerlo de la humedad existente en el almacén.
- El café entregado a Yara, debe ser el mismo a la muestra entregada para la Catación. Yara estará en su derecho de volver a catar el café al momento de la compra para asegurar la calidad del mismo y de no comprarlo en caso se incumpla esta parte.