

CONVOCATORIA

CATADORES MEXICANOS



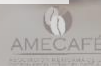
Registro: <https://forms.gle/DQHoLkmreUaofqyPA>



Selección presencial: 16 y 17 de marzo de 2023



Sede: AMECAFÉ en Ciudad de México



Estimado Catador(a),

Le invitamos a participar en la selección del Jurado Nacional del 10° Certamen Cup of Excellence (Taza de Excelencia) México 2023, la competencia con mayor prestigio en la industria del café, organizado por Cup of Excellence (COE) y la Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café A.C. (AMECAFÉ). Dicha selección se llevará a cabo de manera presencial en el Laboratorio SCA Campus AMECAFÉ.

El objetivo de esta convocatoria es seleccionar a los catadores nacionales que formarán el jurado nacional en las **fases de preselección, jurado nacional y jurado internacional**, esta última en caso de ser seleccionados por el Juez Líder.

Es importante mencionar que, si es seleccionado(a), deberá estar disponible para la fase de preselección, de jurado nacional y, en caso de ser seleccionado por el Juez líder, de jurado internacional, las fechas se menciona al final del documento.



10° CERTAMEN TAZA DE EXCELENCIA MÉXICO 2023



Requisitos de la admisión:

1. Contar mínimo con 3 años de experiencia comprobable en catación de cafés.
2. Preferentemente, contar con Certificación de Catador Q Grader vigente.
3. No haber participado como juez nacional o tostador de Taza de Excelencia México en más de 3 ocasiones. Este requisito busca brindar la oportunidad a nuevos talentos.
4. Contar con tu certificado de vacunación contra COVID, el cual se deberá adjuntar en el registro.

Habilidades requeridas:

1. Diferenciar muestras de café mexicano de calidad comercial, especialidad y excepcional.
2. Describir de manera clara los atributos de los cafés.
3. Calificar los cafés de acuerdo con su calidad.
4. Conocer el formato de evaluación de Cup of Excellence. En caso de no conocerlo, notificar y se enviará por correo previo a la selección.
5. Manejar Protocolo de catación.

Habilidades deseadas:

1. Comportamiento educado para aprender
2. Receptivo
3. Buen perfil profesional
4. Amor al trabajo
5. Realizar la evaluación en la aplicación de Cropster.

En caso de ser seleccionado, deberá realizar factura o recibo de honorarios, ya sea expedido por la persona moral en la que colabora, dedicada al café, o como persona física con actividad empresarial en servicios relacionados con la actividad del café.



10° CERTAMEN TAZA DE EXCELENCIA MÉXICO 2023



El cupo de selección de catadores es **limitado**, por lo cual, se realizará una selección de participantes, con base en los requisitos ya mencionados.

Fechas de evaluación presencial:

Presentación y calibración	16 de marzo de 2023
Examen	17 de marzo de 2023

Por seguridad propia y de las personas que estaremos participando en el evento, se solicita presentarse sin ningún síntoma de resfriado.

El Juez Líder que realizará la evaluación será Paul V. Songer. Al final del documento se encuentra una reseña de su trayectoria.

Lugar de evaluación y contacto: Laboratorio SCA Campus AMECAFE, en Calle Tenayuca #107, Colonia Vértiz Narvarte, Alcaldía Benito Juárez, Ciudad de México. Teléfono (0155)56884569 ext. 6790 o al correo amanda.santos@amecafe.org.mx.

Pasos para su registro como aspirante:

1. Llenar el formulario siguiente: <https://forms.gle/DQHoLkmreUaofqyPA>
2. Registrarse antes del **jueves 20 de febrero** a las 6:00 pm.
3. En caso de cumplir con los requisitos y resultar seleccionado(a) para la evaluación presencial, recibirá un correo electrónico, a más tardar, **el viernes 24 de febrero de 2023** de amanda.santos@amecafe.org.mx con los detalles del evento.
4. Responder el correo de inmediato, ya que será su confirmación de participación presencial.
5. El resultado de la selección del Jurado Nacional se enviará por correo electrónico, en inglés. Si requiere traducción, favor de solicitarla en el correo.



10° CERTAMEN TAZA DE EXCELENCIA MÉXICO 2023



El Jurado Nacional deberá estar disponible para las siguientes fechas:

Fase de Preselección de cafés participantes:	10 al 15 de abril de 2023	El 9 de abril se deberán presentar en el Hotel Sede en Córdoba, Veracruz.
Fase Jurado Nacional de cafés participantes:	1 al 5 de mayo de 2023	El 30 de abril se deberán presentar en el Hotel Sede en Córdoba, Veracruz.
Fase Jurado Internacional de cafés participantes:	8 al 11 de mayo de 2023	En caso de ser seleccionados por el Juez Líder, en Córdoba, Veracruz

Términos y condiciones:

1. La AMECAFE cubrirá los costos de traslado, hospedaje y alimentación de los participantes.
2. La lista de seleccionados para el Jurado Nacional México 2023 se publicará en la página de la AMECAFE y en los medios de comunicación de Taza de Excelencia México.
3. En caso de ser seleccionado como parte del jurado, se retribuirá con una compensación de \$4,000.00 MXN por la fase de preselección y \$4,000.00 MXN por la fase de jurado nacional, en total \$8,000.00 MXN IVA incluido, menos retenciones, dependiendo el Régimen Fiscal Tributario, y contra factura entregada.



10° CERTAMEN TAZA DE EXCELENCIA MÉXICO 2023



Reseña de Paul V. Songer

Paul Songer se ha dedicado al negocio de café de especialidad por más de 30 años. Comenzó su carrera en Allegro Coffee Company, una tostadora pionera en Boulder, Colorado, EUA, reparando e instalando máquinas de espresso. Durante, su carrera en Allegro, él pasó del equipo a catación y capacitación escribiendo manuales técnicos y realizando la capacitación para el equipo de ventas, clientes, y la conformación de paneles sensoriales dentro de la compañía. También estuvo a cargo del laboratorio catación, tueste de muestras y preparación de ofertas de café verde y aprobación de grandes muestras de lotes tostados.

En 1998, Songer asumió la posición de director de Operaciones de café en Coffee Analysts, un laboratorio independiente dedicado a la investigación y certificación en el análisis sensorial, químico y físico del café. Esto condujo a una mayor investigación independiente y a obtener un certificado de análisis sensorial en la Universidad de California en Davis, California, EUA. Durante este periodo fue juez en una de las competencias iniciales de barismo (después patrocinadas por Torani Syrup).

De 2002 a 2013, se desempeñó como director técnico de Cup of Excellence, diseñando los exámenes, capacitación a catadores, y las competencias principales. Durante este periodo, fue Juez líder en los países donde se realiza la competencia y el organizador del programa COE en África. Ha continuado como juez líder en competencias individuales.

Es consultor independiente en aspectos técnicos y sensoriales del café, ha publicado varios artículos sobre el café, y es coautor del manual original de la calidad del agua de la SCAA, la sección de gestión de laboratorio del libro Specialty Coffee: Managing Quality y en el capítulo sensorial del libro recientemente publicado Craft and Science of Coffee.



10° CERTAMEN TAZA DE EXCELENCIA MÉXICO 2023



Se interesó particularmente en el tueste durante su desempeño en Cup of Excellence, observando cómo el tueste tiene un efecto directo en la percepción de calidad (como se refleja en los puntajes) como el café verde en sí, lo que resultó en el estudio durante 2 años en química y física relacionado con el tueste. Mediante la evaluación de la literatura actual, la revisión de la ciencia y aspectos matemáticos y mucho tueste y catación de café, desarrolló un entrenamiento sensorial y construido sobre una comprensión profunda del grano de café en sí y el proceso del tueste.

Actualmente ha investigado sobre los diferentes diseños de máquinas de tueste y las necesidades de ajuste dependiendo de la ingeniería individual de las máquinas.

Desde entonces, ha trabajado como consultor con numerosas empresas tostadoras de café de varios tamaños, para crear los atributos de sabor deseados de los cafés, encontrando que las compañías más exitosas tienen su propia filosofía de sabor en la producción de sus productos con sabores definidos que el mercado demanda. Esto involucra la selección de granos de café apropiados y asegurar su mejor tueste para relucir sus mejores cualidades.

Continúa sus estudios y catando cafés, siguiendo tendencias de mercado con interés en nuevos métodos de procesamiento y una variedad amplia de estilos de tueste, tanto nuevos como tradicionales. Es de su mayor interés el aumento de la calidad en todo el mundo, a medida que los cafés que se habrían considerado especialidad hace décadas, ahora se ven como ordinarios y se ha intensificado la competencia por encontrar y producir los mejores cafés.

