




CONVOCATORIA TOSTADORES MEXICANOS

-  Registro: <https://forms.gle/chhPaC7ofYgsonZ98>
-  Selección presencial: 13 a 15 de marzo de 2023
-  Sede: AMECAFÉ en Ciudad de México

Estimado Tostador(a),

Le invitamos a participar en la primera selección de Tostadores 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 tostadores que realizarán el tueste de los cafés participantes en la competencia. Los tostadores seleccionados participarán durante todas las fases de la competencia: **fase de preselección, de jurado nacional y de jurado internacional.**

Es importante mencionar que, si es seleccionado, deberá estar disponible en todas las fases del certamen. Las fechas se menciona al final del documento.



10° CERTAMEN TAZA DE EXCELENCIA MÉXICO 2023



Requisitos de la admisión:

1. Contar mínimo con 5 años de experiencia comprobable en tueste de cafés, desempeñándose como tostador de manera profesional.
2. No haber participado como tostador o juez nacional de Taza de Excelencia México en más de 3 ocasiones.
3. Contar con su certificado de vacunación contra COVID, el cual se deberá adjuntar en el registro.

Habilidades requeridas:

1. Dominio del proceso de tueste.
2. Dominio de las operaciones de la máquina de tueste.
3. Desarrollo de perfiles de tueste para cafés específicos.
4. Diferenciar sensorialmente los cafés mexicanos de calidad comercial, especialidad y excepcional.

Habilidades deseadas:

1. Comportamiento educado para aprender.
2. Receptivo
3. Buen perfil profesional
4. Amor al trabajo
5. Conocer el software Coffee Roasting Intelligence de Cropster.
6. Tener conocimientos amplios para poder diferenciar los atributos de los cafés.



10° CERTAMEN TAZA DE EXCELENCIA MÉXICO 2023



El cupo para la selección de tostadores es **limitado**, por lo cual, se realizará una elección de participantes, con base en el cumplimiento de los requisitos ya mencionados.

Fechas de evaluación presencial:

Presentación y práctica	13 y 14 de marzo de 2023
Examen	15 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. Se anexa a la convocatoria referencia 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 de registro en línea: <https://forms.gle/chhPaC7ofYgsonZ98>.
2. **Fecha límite de registro: viernes 17 de febrero a las 6:00 pm.**
3. Fecha de confirmación de participación: en caso de cumplir con los requisitos y resultar seleccionado(a) para la evaluación presencial, recibirá un correo electrónico, a más tardar, **el miércoles 22 de febrero de 2023** de amanda.santos@amecafe.org.mx con los detalles de la selección.
4. Dicho correo debe responderlo, ya que será su confirmación de participación presencial.
5. Los resultados de selección se enviarán por correo electrónico.



10° CERTAMEN TAZA DE EXCELENCIA MÉXICO 2023



Los tostadores deberán estar disponible para las siguientes fechas:

Fase Preselección:	10 al 15 de abril de 2023	El 8 de abril se deberán presentar en el Hotel Sede en Córdoba, Veracruz.
Fase Jurado Nacional y Jurado Internacional	1 al 11 de mayo de 2023	El 29 de abril se deberán presentar en el Hotel Sede en Córdoba, Veracruz.

Términos y condiciones:

- La AMECAFÉ Se cubrirán los costos de traslado, hospedaje y alimentación de los participantes.
- La lista de seleccionados se publicará en la página de la AMECAFE y en los medios de comunicación de Taza de Excelencia México.
- En caso de ser seleccionado como tostador, se retribuirá con una compensación establecida por correo electrónico, por lo que deberá de realizar factura.



"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

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.

