



TÉRMINOS DE REFERENCIA

- RETO DE TOSTADORES -

Orientaciones conceptuales para el desarrollo del evento Reto de tostadores que se realizará en el marco de la feria más importante de la región sur colombiana "LA MEJOR TAZA DE MI NARIÑO 2022"

GOBERNACIÓN DE NARIÑO
MARITZA MONCAYO GESTORA SOCIAL DEL DEPARTAMENTO
2022





PRESENTACIÓN

El Reto de Tostadores se desarrolla en el marco de la feria “**LA MEJOR TAZA DE MI NARIÑO 2022**”, siendo un escenario estratégico para exaltar el rol protagónico de los tostadores dentro de la industria de los cafés especiales.

Este evento se convierte en un espacio de encuentro de profesionales, empresarios y emprendedores del café apoyados por la Gobernación de Nariño, donde se promueve el intercambio de experiencias, el acercamiento a la tecnología de vanguardia y la participación en competencias de alto nivel.

El Reto de Tostadores espera contar con los mejores profesionales de café del departamento para descubrir y compartir con los locales y visitantes de la feria, los aromas y sabores propios del café de Nariño valorados en el mundo entero.





1. ORGANIZADORES

Este evento es realizado por la Gobernación de Nariño y Maritza Moncayo Gestora Social del departamento de Nariño.



2. ¿QUIÉNES PUEDEN PARTICIPAR?

2.1. Perfil del participante. Podrán participar como competidores, profesionales y amantes del café en ejercicio o no, con experiencia certificada avalada por una entidad de formación o una empresa.

2.2. Nacionalidad. Los participantes deben presentar el documento que acredite la nacionalidad colombiana. De presentarse un competidor de otro país el comité organizador será quien determine si avala su participación.

2.3. Edad. Todos los participantes deben tener la mayoría de edad (18 años) reglamentada por la ley Colombiana.

2.4. Requisitos de inscripción.

- Copia de la cédula de ciudadanía.





- Copia el certificado de afiliación a EPS/ARL.
- Aval como tostador emitido por entidad de formación o empresa.
- Fotografía digital.
- Reseña del perfil profesional y experiencia en la categoría de tosti3n.

2.5. Registro de participantes

Los competidores deben completar el formulario de inscripci3n en l3nea en la plataforma establecida por los organizadores cuatro semanas antes del inicio del evento. Los participantes que sean aprobados recibir3n la correspondiente confirmaci3n por correo electr3nico durante la siguiente de su inscripci3n.

3. ACLARACI3N DE INQUIETUDES

Mediante los canales dispuestos por los organizadores se dar3 repuesta en un plazo m3ximo de dos d3as a todas las preguntas referentes al proceso de participaci3n en el evento.

4. REGLAMENTO DE PARTICIPACI3N

Los participantes deber3n cumplir las reglas establecidas para la participaci3n evitando ser descalificados y tambi3n tendr3n la opci3n de realizar objeciones si creen que los organizadores no cumplen con lo establecido para su participaci3n. El reglamento se socializar3 en el comit3 t3cnico del 21 de septiembre de 2022 con los participantes. Cabe resaltar que este reglamento ser3 presentado por la coordinaci3n t3cnica previo aval de los organizadores.





5. COORDINACIÓN TÉCNICA

Estará a cargo de los creadores del concepto del Reto (Kiuci Roasters) con el apoyo de la Escuela Nacional de la Calidad del Café – sede Pitalito (Premier Training Campus SCA), quienes se encargarán de diseñar las pruebas de competencia, asegurar el desarrollo de las sesiones de la competencia, evaluar la participación de los competidores y juzgar y presentar los resultados con el equipo de jueces.

6. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

6.1. Generalidades. Una vez hecho el reconocimiento del lugar destinado para el evento se dividirá en cuatro zonas esenciales (con la señalización adecuada):

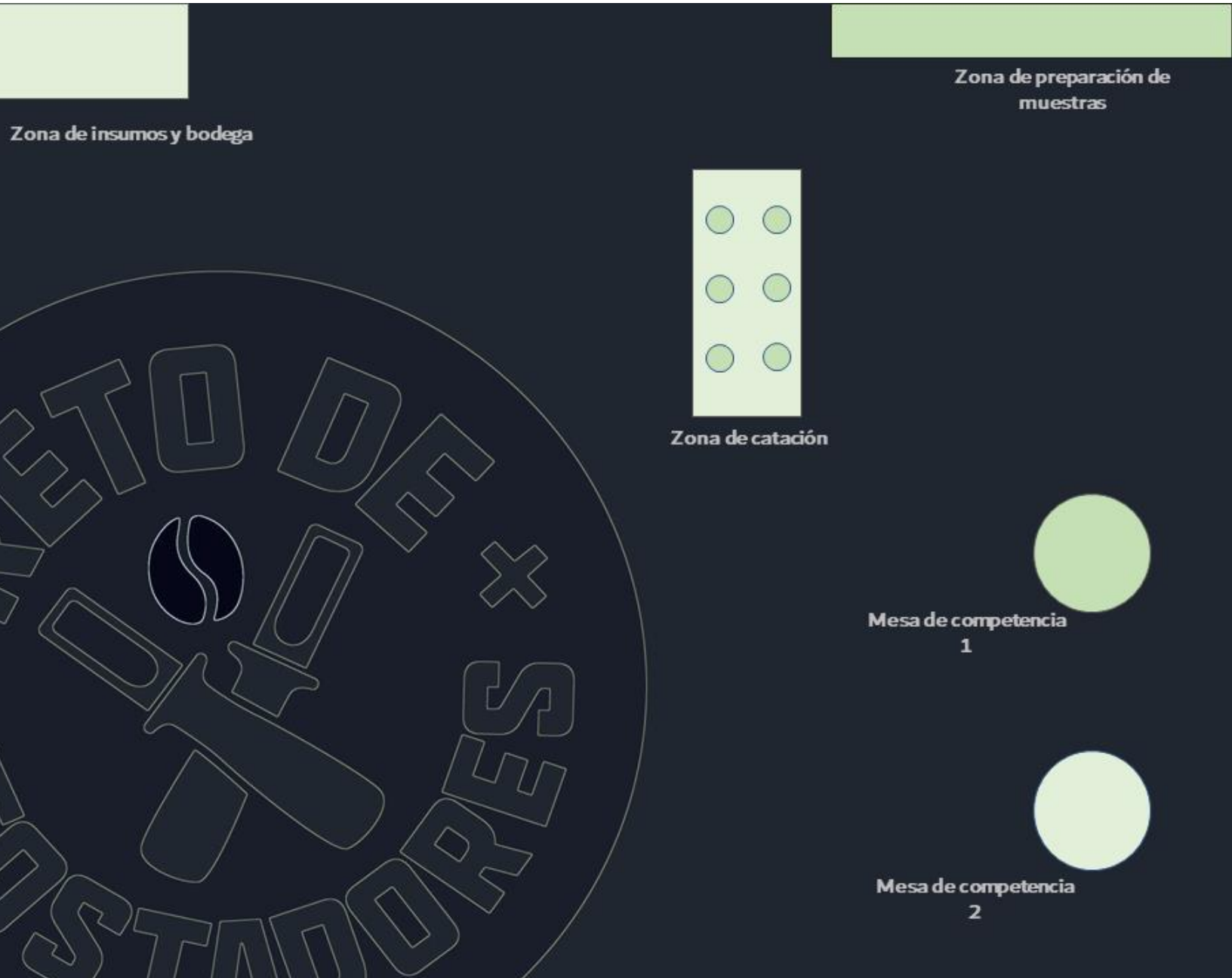
- **Competencia.** Conformada con dos mesas técnicas habilitadas para la participación simultánea de dos competidores.
- **Catación.** Habilitada para la catación de 6 muestras a la vez.
- **Preparación de muestras.** Habilitada para preparar las muestras de café verde para análisis físico y competencia, y café tostado para análisis de defectos y catación
- **Insumos.** Habilitada para almacenar insumos y materiales.

Adicionalmente se recomienda habilitar una zona para que los acompañantes y visitantes puedan disfrutar del evento.





6.2 Esquema propuesto de disposición de áreas





6.3. DESCRIPCIÓN DE ZONAS.

La zona de competición estará equipada con:

- **Mesa auxiliar.** Dotada con instrumentos y materiales para evaluación de café verde, afiche impreso laminado de clasificación de café verde, planillas de calificación verde, bolsas plásticas tipo zip para guardar el café y recoger los defectos, dispositivo de medición de la humedad, dispositivo de medición de densidad, mallas (0 a 18), balanza, etc.
- **Mesa de competencia.** Máquina tostadora tipo producción marca Aillio Bullet R1 Roaster V2 con sus aditamentos, un colorímetro, un cronómetro, formatos de plan de tueste, una lámpara de brazo móvil tipo luz día, brocha para limpieza y contenedores para el café tostado.
- **Proyección.** El área de proyección estará compuesta por un computador portátil para conectar la tostadora y visualizar el software y un televisor o proyector para ampliar la visualización para los visitantes.

Las zonas de catación y de preparación de muestras estarán conformadas por:

Una mesa de catación de 2 metros de largo, un metro de ancho y un metro de alto, un molino de laboratorio, una toma de agua, teteras calentadoras de agua, suministros para cata, dos balanzas, contenedores o bolsa zip para muestras de café.





Nota. Los participantes sólo podrán utilizar los elementos proporcionados por la competencia (o mencionados arriba) durante el tiempo de competencia, y ningún otro recurso.

Las empresas patrocinadoras **Juan Santacoloma**, el centro de experiencias **Ethereal** y la **Gobernación de Nariño** como organizadores serán los encargados de disponer la maquinaria, equipos, instrumentos e insumos requeridos para el desarrollo del reto.

7. EQUIPO DE TRABAJO

7.1 Organizadores

- Gestora social del departamento de Nariño
- Líder de Cafés especiales de la Gobernación de Nariño.
- Coordinador administrativo.
- Coordinador logístico.

7.2 Coordinación técnica

- Coordinador técnico (Juez # 1 - Tosti3n).
- Juez # 2 – Tosti3n.
- Juez # 1 - Sensorial.
- Juez # 2 - Sensorial.
- Juez An3lisis f3sico.
- Asistente t3cnico # 1 – Tosti3n.
- Asistente t3cnico # 2 – Tosti3n.





- Equipo auxiliar de laboratorio.

8. RESUMEN DE LA COMPETENCIA

DÍA 0 - COMITÉ TÉCNICO – 21 de septiembre.

Se realiza la reunión con el equipo técnico para la revisión de los detalles propios de cada sesión y la calibración sensorial con el café (s) de la competencia.

Posteriormente se realiza la presentación del evento a los competidores donde se explican las reglas, fases y metodología. Es un primer momento donde se genera confianza entre los competidores y el organizador, dando una adecuada bienvenida, aclarando las dudas presentadas y entregando una carpeta con toda la información técnica del escenario de competencia, los formatos a usar y la agenda completa del evento.

DÍA 1 (22/09/2022) - SESIÓN DE PRUEBA

Los competidores tendrán tiempo disponible en la mesa de trabajo dispuesta para la competencia, con la posibilidad de evaluar la calidad del café, medir variables como humedad y densidad, y realizar los respectivos tuestes de prueba. Al finalizar el turno cada competidor debe entregar:

- El reporte del análisis de calidad física de la muestra de café verde a tostar.
- Una muestra de café tostado para la catación de potencial sensorial.





DÍA 2 (23/09/2022) – COMPETENCIA

El día de competencia se divide según la agenda del evento en sesiones de catación de potencial sensorial, test, diseño del plan de tueste y competencia.

Cada competidor debe entregar al final del turno:

- El café tostado (500 g mínimo).
- El formato de registro del tueste de competencia.

DÍA 3 (24/09/2022) - EVALUACIÓN

El café entregado por los competidores se evalúa con el respectivo plan de tueste y curva de tosti3n como soporte. Adicionalmente se puntúa el desempeño en las demás pruebas, y con toda la informaci3n de puntaje obtenida se procede a determinar al ganador del reto.

Nota. Las evaluaciones realizadas se basan en protocolos de la Specialty Coffee Association – SCA y metodologías de evaluaci3n de calidad propias de la coordinaci3n t3cnica.





9. PREMIACIÓN

Se eligen los tres mejores puntajes adjudicando los siguientes premios:

1er puesto. Trofeo, reconocimiento de la Gobernación de Nariño, \$3.000.000 (tres millones de pesos) en calidad de un bono. Herramientas y materiales de empresas patrocinadoras del Evento “La mejor Taza de Mi Nariño”

2do puesto. Trofeo, reconocimiento de la Gobernación de Nariño, \$2.000.000 (dos millones de pesos) en calidad de un bono. Herramientas y materiales de empresas patrocinadoras del Evento “La mejor Taza de Mi Nariño”.

3er puesto. Trofeo, reconocimiento de la Gobernación de Nariño, \$1.000.000 (un millón de pesos) en calidad de un bono. Herramientas y materiales de empresas patrocinadoras del Evento “La mejor Taza de Mi Nariño”





ANEXO 4. CRONOGRAMA DE TAREAS

ÍTEM	JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE			
	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4
Propuesta del evento		■										
Gestión de maquinaria y equipos		■	■	■								
Conformación del equipo de trabajo		■	■									
Presentación de los términos de referencia del evento			■									
Reunión con el equipo técnico				■		■						
Apertura de inscripciones					■							
Presentación del reglamento de participación						■						
Presentación del procedimiento del evento (incluye normas y definiciones del café de competencia)						■						
Presentación oficial del evento							■					
Montaje del evento										■		
Desarrollo del evento											■	
Entrega de informe												■

