

Yara Champion™ Program 2019

En alianza con la Cooperativa de Caficultores del Occidente de Nariño

Términos y condiciones generales

Los Términos y Condiciones serán publicados en los sitios destinados para este fin: website www.yara.com.co, el Fanpage Facebook/YaraColombia, <http://www.cafeoccidente.co/> y serán entregados en físico a los agricultores que deseen participar en la actividad.

Yara Colombia S.A. en conjunto con la Cooperativa de Caficultores del Occidente de Nariño llevará a cabo la cuarta versión del Yara Champion™¹ Program Café 2019, y presenta a continuación los términos y condiciones de este, como guía a los caficultores que desean participar en esta versión:

Objetivo de la actividad

- Yara Colombia S.A. y la Cooperativa de Caficultores de Occidente de Nariño desean premiar a aquellos caficultores del departamento de Nariño asociados a la cooperativa y que utilizan las soluciones nutricionales de Yara, para optimizar sus cultivos en términos de calidad y productividad y mejorar sus opciones de compra a través de la cooperativa.
- Obtener una certificación de calidad de taza en café no es una tarea fácil en una industria tan competitiva entre los principales países productores de café. Es por esto que en Colombia nace el Programa Nacional de Calidad de Taza de Café, Yara Champion™ Program el cual en Septiembre del 2019 se llevará a cabo la quinta versión en conjunto con la Cooperativa de Caficultores del Occidente de Nariño, una iniciativa de gran atractivo para los agricultores asociados a la cooperativa, que les da la posibilidad de competir y recibir reconocimiento nacional e internacional por su esfuerzo, disciplina e interés por producir con calidad y de manera eficiente. Colombia sigue siendo hoy uno de los principales países cafeteros, y su café suave es considerado como el mejor a nivel mundial.
- Con este programa, Yara Colombia S.A. en alianza con la Cooperativa de Caficultores del Occidente de Nariño busca fomentar la implementación de buenas prácticas en la producción de café bajo los principios de la sostenibilidad, y afianzar de manera significativa su relación con los agricultores al reconocer su buen desempeño.

¹ Yara Champion Program es una marca debidamente registrada en la superintendencia de industria y comercio.

Datos de la actividad

Fechas

- Inscripciones: Julio 1 de 2019 al 23 de Agosto de 2019.
- Recolección muestras: Julio 1 de 2019 a Agosto 23 de 2019.
- Selección de Finalistas: Agosto 23 de 2019 a Septiembre 6 de 2019.
- Selección Final: Pasto - Nariño, Septiembre 12 de 2019.
- Lugar donde se lleva a cabo la actividad: Colombia, en el departamento de Nariño. Aplica para todos los hombres y mujeres mayores de 18 años que sean caficultores y cumplan con los requisitos para participar en la actividad (ver título Mecánica y Requisitos de la actividad).

Mecánica y Requisitos de la actividad

Fase 1 Recolección

a. Inscripciones: Julio 1 de 2019 a agosto 31 de 2019

- La actividad es para aquellos caficultores que estén asociados a la Cooperativa de Caficultores del Occidente de Nariño. Los que no estén asociados y deseen participar deberán asociarse a la cooperativa para poder participar.
- La inscripción será realizada única y exclusivamente por medio de los Fieles y Almacenistas en Nariño², representantes de la Cooperativa de Caficultores del Occidente de Nariño. Los agricultores afiliados a la cooperativa llevarán el café a la cooperativa y esta comprará el café al agricultor de acuerdo con el precio del día. Una vez el café este en la cooperativa, este será catado y se determinará si entra o no al programa de reconocimiento YaraChampion™ Program.

para cualquier inquietud puede comunicarse:

- Yara Colombia S.A.:
 - Yermy Pedraza
 - + (571) 744 1470,
 - yermy.pedraza@yara.com
- Cooperativa de Caficultores del Occidente de Nariño:
 - Iván Ordoñez
 - 314 8795484

² Los fieles y almacenistas son los representantes de venta y compra de café de la cooperativa y trabajan para ella. Los fieles son los que compran el café para la cooperativa y los almacenistas los que atienden los almacenes de la cooperativa que venden insumos agrícolas.

○ ordonezivan.90@gmail.com

- Una vez el agricultor es inscrito personalmente a través del asesor de la cooperativa, deberá autorizar a Yara Colombia S.A. y a la De Caficultores del Occidente de Nariño para el tratamiento de sus datos personales de conformidad con lo establecido en la Ley 1581 de 2012, cuyo texto se transcribe a continuación:

“Por medio de la presente autoriza a YARA COLOMBIA S.A. y la Cooperativa de caficultores del Occidente de Nariño, para realizar el Tratamiento de sus datos personales para invitación a eventos, realización de estudios de mercado, envío de comunicaciones informativas, envío de regalos, así como para cualquier otra finalidad permitida dentro del objeto social de la compañía. Esta autorización incluye la posibilidad que Yara transmita y/o transfiera sus Datos Personales a terceros ubicados en Colombia o en el exterior, incluyendo a todas las sociedades que integren el Grupo Empresarial de Yara, incluso si se encuentran ubicados en países que no proporcionen niveles adecuados de protección. Usted entiende que tiene derecho a conocer, actualizar y rectificar sus datos personales, revocar la autorización, pedir prueba de esta, solicitar la supresión de sus datos personales, conocer sobre el uso que se le ha dado a los mismos, tener acceso de forma gratuita a sus datos personales y presentar quejas ante la Superintendencia de Industria y Comercio. Para ejercer sus derechos podrá comunicarse al teléfono + (575) 693 1200 o al correo electrónico: servicioalcliente@yara.com. Usted manifiesta que conoce y entiende nuestra Política de Privacidad, disponible en nuestra página web <https://www.yara.com.co/terminos-y-condiciones/>.”

- Igualmente, para participar en la actividad usted deberá autorizar a Yara Colombia S.A. y a la De Caficultores del Occidente de Nariño para usar las imágenes que son recolectadas en su cafetal, para lo cual el personal de Yara Colombia S.A. y de la cooperativa le entregará un formato físico con el siguiente texto para su firma:

“Otorgo a Yara, así como a cualquiera de sus empresas filiales a que capten por cualquier medio visual las imágenes de mi persona, mis propiedades comerciales, mi actividad comercial o cualesquiera imágenes que conlleven a divulgar y explotar las mismas de conformidad a lo dispuesto por la ley. Esta autorización expresa se hace a título gratuito, y concede a Yara y/o a sus empresas filiales el derecho de reproducirla, divulgarla, exhibirla y el de plasmarla en catálogos, revistas, panfletos o cualquier medio impreso a nivel mundial, para los efectos comerciales, culturales, informativos o profesionales que a ella convengan y con el objeto de promover, informar o divulgar las ventajas de los productos que ésta o sus empresas filiales manejan, sin que lo anterior perjudique el honor o reputación profesional del autor u otorgante de la autorización.”

b. Requisitos:

Como se mencionó anteriormente, los agricultores que desean inscribirse para participar en el Programa de Calidad en Taza, Yara Champion™ Program en alianza con la De Caficultores del Occidente de Nariño deben cumplir lo siguiente:

- Demostrar la aplicación de la última fertilización con productos Yara, donde estas deben ser compuestas mínimo por 80% de Premium Products³ o especialidades, solo un 20% puede ser con fuentes comunes y/o mezclas físicas marca Yara. Esto se debe demostrar con factura de la cooperativa o canal de confianza de las compras en el tiempo estipulado.

•Lotes:

- El participante debe tener un lote de 400 a 520 KG.
- Las muestras serán entregadas a la cooperativa de occidente debidamente codificadas, y posteriormente serán calificadas por catadores a nivel nacional quienes cuentan con certificación Q-grader y amplia experiencia en torno al café.
- Los lotes quedarán inscritos cuando el microlote haya sido recibido por la De Caficultores del Occidente de Nariño y cuando se hayan verificado las condiciones de almacenamiento.

• Las condiciones de almacenamiento son:

- Utilice sacos de Fique (Cabuya) en buen estado, limpios, sin olores.
- Revise estos sacos y que no contengan pasillas o cafés viejos.
- El Café puede ser almacenado en su finca, con condiciones que mejoren la calidad del producto. Para Cafés de alta calidad utilizados para este tipo de programas, normalmente se les da mínimo un tiempo de almacenamiento, donde se permita la homogenización y madurez del producto.
- Al empacar en bolsas plásticas tipo GrainPro o Ecotact, se busca mantener la calidad del Café en el tiempo que dure la realización del programa. La bodega para el almacenamiento debe estar seca, limpia y sin humedad.
- Separe el café del piso en estibas de madera y alejado de la pared unos 30 cm.
- Separe el café de cualquier fuente contaminante como combustibles y humo de vehículos, Plaguicidas, Fertilizantes, Detergentes y Alimento para animales.

- Fertilización: Las fincas o empresas que deseen participar en el Yara Champion™ Program en alianza con la cooperativa deben haber fertilizado sus cultivos con productos Yara por lo menos en la última operación de fertilización. Durante las visitas técnicas se tendrán en cuenta las recomendaciones que se hayan hecho con el ánimo de mejorar la calidad del micro lote y, con ello, sus posibilidades en el programa. De esta forma, todos los caficultores recibirán apoyo técnico tanto de Yara Colombia S.A. como de la Cooperativa de Caficultores del Occidente de Nariño.

³ Premium Products: Líneas de fertilizantes Yara que pertenecen a la familia: NPK Cartagena. YaraLiva, YaraMila , YaraBela ,YaraVita.

- Normas para café tipo federación:
 - La humedad debe estar entre el 10% y 11,5%
 - Pasillas hasta el 5% (máximo el 1% de granos negros o vinagres).
 - El café debe tener el olor fresco característico y no tener olores extraños.
 - El color de la muestra debe ser de un café bien beneficiado.
 - La muestra deberá tener el aroma y sabor característicos y deberá estar libre de sabores defectuosos como fermento, moho o químicos entre otras (taza limpia).
 - Grano pelado hasta 2% en peso-base pergamino.
 - Guayaba y media cara se admite hasta 3% en peso-base pergamino.
 - Máximo el 2% en broca.

- Muestras del Programa: Las muestras de café de 5 kilos deben ser extraídas de los lotes por el participante y deberá llevarse al laboratorio de la Cooperativa de Caficultores del Occidente de Nariño. Cada muestra deberá incluir una ficha de inscripción, que asegure la trazabilidad permanente de la información. El almacenamiento de las muestras se realizará en el Laboratorio de la cooperativa, ubicado en la dirección CRA.32 A No. 18-105 Maridiaz Pasto-Nariño, un lugar que cuenta con las condiciones ideales de almacenamiento y seguridad.

- Entrega del Microlote al Programa
 - Se avisa al representante de la cooperativa: Fiel o almacenista de la Cooperativa de Caficultores de Occidente de Nariño.
 - Se mide el porcentaje de humedad del microlote.
 - Si cumple con las condiciones de calidad, el microlote se empaca en bolsas plásticas tipo GrainPro y/o Ecotact que preservan la calidad y están diseñadas para evitar el deterioro del Café mientras se realiza el programa.
 - Se colocan sellos de custodia (trazabilidad) y se almacenan en la finca o sitio determinado para tal fin.
 - La muestra será evaluada por Iván Ordoñez y el determinará si la muestra cumple con las condiciones para seguir en el concurso.
 - Programa válido solo para personas mayores de 18 años (mayoría de edad).
 - Los usuarios interesados en participar deben inscribirse de acuerdo con lo señalado en los presentes términos y condiciones.

Fase 2 Catación

a) Catación Preliminar: Agosto 26 de 2019 - Septiembre 2 de 2019

- Una vez la totalidad de las muestras se encuentran en las instalaciones de la Cooperativa de Caficultores del Occidente de Nariño, estas serán procesadas y evaluadas para descartar aquellas muestras que no cumplen con los parámetros de calidad establecidos en los puntos anteriores. Las muestras deben llegar debidamente identificadas con toda la información solicitada en el formulario de inscripción, si alguna muestra presenta información incompleta esta será descalificada automáticamente. Se realizará una catación preliminar de aquellas muestras que pasaron el filtro inicial, posteriormente se definirán las 10 muestras de mejor puntaje. Se realizará una segunda catación para definir 3 finalistas de mayor a menor puntaje según la escala SCAA⁴ (Specialty Coffee Association of America), quienes participarán en el evento final nacional.

- Las muestras de café de 5 kilos aptas para participar serán evaluados por un panel de 6 catadores con certificación Q Grader liderado por Iván Ordoñez catador oficial de la Cooperativa de Caficultores del Occidente de Nariño quien hará un papel de líder del panel mas no catará las muestras participantes.

- Una vez contemos con las 10 muestras finalistas, procederemos a avisar a sus dueños para la citación final.

b) Catación Final: Pasto, septiembre 5 de 2019

- Se hará la citación en vivo de las 10 muestras finalistas por un panel de 6 catadores Q Grader. El panel decidirá cuales son las tres mejores muestras de las 10 y estas son las que premiaremos y las que pasarán a la gran final.

Fase 3 Reconocimiento

a) Premiación Final Caficultores participantes

- A todos los participantes cuyas muestras fueron aptas para participar y evaluados por el panel de catadores Q Grader se les entregará su certificado de participación y de perfilación de su café.

- A los tres mejores puntajes que salgan de la citación final se les dará un reconocimiento especial el cual consta de lo siguiente:

- **1er puesto: Taza Oro:** Viaje a Cartagena a la premiación final con un acompañante, entrega de 1 ½ TM de Premium Products de Yara, y un análisis e interpretación de suelos.
- **2do puesto: Taza Plata:** Viaje a Cartagena a la premiación final con un acompañante, entrega de 1 TM de Premium Products de Yara, y un análisis e interpretación de suelos.

⁴ SCAA: Asociación de Cafés Especiales. Organización sin fines de lucro que representa a miles de profesionales del café, desde productores hasta baristas del todo el mundo. Yara se encuentra adscrita al SCAA actualmente.

- **3er puesto: Taza Bronce:** Entrega de ½ TM de Premium Products de Yara, y un análisis e interpretación de suelos.

b) Premiación Interna para Fieles y Almacenistas de la Cooperativa de Caficultores del Occidente de Nariño.

A todos los Fieles y Almacenistas de a la De Caficultores del Occidente de Nariño queremos reconocer el esfuerzo y dedicación que han puesto en la tanto la recolección de muestras participante como en el asesoramiento del programa, por esto se les dará un reconocimiento especial que es el siguiente :

- **Premio 1:** La Cooperativa de Caficultores de Occidente llevará a Cartagena a la premiación final al fiel o almacenista que más muestras participantes entregue a la cooperativa.
- **Premio 2:** Yara Colombia S.A. llevará a Cartagena a la premiación final al fiel o almacenista de la Cooperativa de Caficultores del Occidente de Nariño donde provenga el ganador del concurso.

Acepto términos y condiciones

Firma: _____

Nombre:

Cedula: