

## **ANTECEDENTES**

El Curso Q Grader, es un curso de nivel avanzado; prepara a los participantes para las pruebas que deben pasar durante seis días efectivos, para certificarse como catador “Q” avalado por el Instituto de Calidad del Café - CQI (por sus siglas en inglés)

Las pruebas se relacionan con la capacidad de un individuo de conocer y clasificar el café de manera precisa y consistente de acuerdo con los estándares y protocolos de catación y clasificación de la Asociación de Café de Especialidad-SCA (por sus siglas en inglés), incluida una comprensión exhaustiva del formulario de catación de SCA.

El curso Q Grader es la columna vertebral del Sistema Q de evaluación de café; los catadores profesionales acreditados por el CQI son reconocidos a nivel internacional por sus habilidades, capacidades y conocimientos en la evaluación de cafés especiales.

Ahora bien, los Retakes (RT), o exámenes, son para los alumnos que hayan participado en un curso Q Grader, en los últimos 18 meses y tengan pruebas pendientes pueden presentarlas, con base en los lineamientos establecidos por CQI.

Por lo anterior, La Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café (AMECAFÉ), en su carácter de SCA-Campus AMECAFE convoca a catadores profesionales, personas que están realizando el control de calidad de café y con experiencia en la actividad; profesionales de la gestión de la calidad, tostadores y baristas, al Curso Q Arábica Grader. Así como, a exalumnos que tengan pruebas pendientes, a presentar sus "**Retakes**".

## **IMPARTE**

Jorge Luis Martínez Marín, Catador e instructor autorizado del Coffee Quality Institute (CQI)

Licenciado en Instrumentación Electrónica por la Universidad Veracruzana y Diplomado en Agro negocios por el COLPOS; productor, beneficiador y tostador de café con más de 25 años en el sector cafetalero.

*Evitar la contaminación del espacio con olores de comida,  
perfumes, lociones, cremas con aroma, etc.*

Especialista y consultor en procesos postcosecha del café.

Ha impartido cursos sobre catación, tostación, buenas prácticas de cosecha y beneficiado húmedo y seco de café durante los últimos 10 años.

Como instructor del Coffee Quality Institute, ha desarrollado cursos de certificación y calibración de catadores Q desde 2012.

Como catador, ha sido juez en todos los eventos mexicanos de calidad de café (premio cosecha y taza de excelencia) desde 2008 hasta 2017.

### **FECHAS Y HORARIO**

- **Curso Q:** Del 15 al 20 de julio de 2019, de 9:00 a.m. a 18:00 p.m. con una hora de comida.  
**Cupo:** Mínimo 12 personas
- **Retakes:** del 18 al 20 de julio de 9:00 a.m. a 18:00 p.m. con una hora de comida.

### **COSTOS DEL CURSO**

- **Curso Q:** \$ 23,500.00 IVA incluido
- **Retakes:** \$ 2,000.00 IVA incluido, **más \$300.00 por cada prueba (Retake) pendiente**

### **EL CURSO INCLUYE LO SIGUIENTE:**

1. **Alimentación:** comida durante los días del curso, en las instalaciones de AMECAFE.
2. **Coffee break:** 2 por día, durante el curso.
3. **Materiales:** necesarios para el curso.

**HOSPEDAJE:** AMECAFE puede brindar el apoyo para la reservación.

**El Hotel recomendado es el BENIDORM:** ubicado en la calle Frontera 217 y Av. Cuauhtémoc; entrando el día 14 de julio a partir de las 15.00 hrs. y saliendo el día 20 de julio en la mañana.

*Evitar la contaminación del espacio con olores de comida,  
perfumes, lociones, cremas con aroma, etc.*

## **PAGOS**

Los pagos del curso serán a la cuenta que se indica a continuación:

***Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café, A.C.***

***Santander (México), S.A.***

***Cuenta 6550284606 -7***

***Clabe Interbancaria 014180655028460679.***

***Suc. Glorieta Riviera No. 5598***

## **LUGAR DEL CURSO**

SCA-Campus AMECAFE, en Calle Tenayuca No. 107, Col. Vertiz Narvarte, C.P. 03600, Alcaldía Benito Juárez, México, D.F.

## **CONDICIONES PARA PARTICIPAR EN EL CURSO "Q"**

- Para reservar el espacio los interesados, antes de realizar el pago, deberán hacer su registro en línea (con navegador **Mozilla Firefox**) en:  
<https://amecafe.org.mx/registro-a-curso-q-arabica-grader-y-retakes/>
- Posteriormente deberán realizar el depósito de **\$5,000.00** antes del **15 de junio**, a la cuenta descrita en el concepto de costo del curso, a fin de confirmar su lugar, así como enviar la ficha de depósito o comprobante de pago.
- Para el **10 de julio** deberá estar cubierto el pago total del curso.
- Si requieren factura deberán solicitarla en el registro de participación en línea.
- Si requerir el apoyo para reservar el **hospedaje** favor de notificarlo a [gabriela.orozco@amecafe.org.mx](mailto:gabriela.orozco@amecafe.org.mx) o a los teléfonos de oficina 01 (55) 56 88 45 69 Ext. 6797.
- AMECAFE se reserva el derecho de diferir las fechas de realización del curso-taller si no se cuenta con el aforo mínimo para realizarlo.

*Evitar la contaminación del espacio con olores de comida,  
perfumes, lociones, cremas con aroma, etc.*

**CONDICIONES PARA PARTICIPAR EN LOS RETAKES**

- Para reservar el espacio los interesados, antes de realizar el pago, deberán hacer su registro (con navegador Mozilla Firefox) en:  
<https://amecafe.org.mx/registro-a-curso-q-arabica-grader-y-retakes/>
- Posteriormente deberán realizar el depósito del 100% de los **retakes** a presentar antes del **10 de julio**, a la cuenta descrita en el concepto de costo del curso, a fin de confirmar su lugar, así como enviar la ficha de depósito o comprobante de pago.
- Si requieren factura deberán solicitarla en el registro de participación en línea.
- Si requerir el apoyo para reservar el **hospedaje** favor de notificarlo a [gabriela.orozco@amecafe.org.mx](mailto:gabriela.orozco@amecafe.org.mx) o a los teléfonos de oficina 01 (55) 56 88 45 69 Ext. 6797.

Para que la AMECAFE identifique que ya han realizado sus depósitos deberán enviar su ficha de depósito o comprobante de pago legible, completa, con su nombre y apellidos al correo electrónico de [SCA.Campus.mx@amecafe.org.mx](mailto:SCA.Campus.mx@amecafe.org.mx); [jorge.saavedra@amecafe.org.mx](mailto:jorge.saavedra@amecafe.org.mx); [gabriela.orozco@amecafe.org.mx](mailto:gabriela.orozco@amecafe.org.mx) con copia a [artemio.tafolla@amecafe.org.mx](mailto:artemio.tafolla@amecafe.org.mx) y [raymundo.nolasco@amecafe.org.mx](mailto:raymundo.nolasco@amecafe.org.mx).

Cualquier duda o aclaración será a través del correo electrónico de [SCA.Campus.mx@amecafe.org.mx](mailto:SCA.Campus.mx@amecafe.org.mx); [jorge.saavedra@amecafe.org.mx](mailto:jorge.saavedra@amecafe.org.mx); [gabriela.orozco@amecafe.org.mx](mailto:gabriela.orozco@amecafe.org.mx) o a los teléfonos de oficina 01 (55) 56 88 45 69 Ext. 6775 y 6797.

***“El SCA-Campus AMECAFE es un espacio libre de olores”***

*Evitar la contaminación del espacio con olores de comida,  
perfumes, lociones, cremas con aroma, etc.*