Expocafé CAJAMARCA 2026

BASES

CONCURSO DE CAFÉS ESPECIALES

Jaén, Setiembre del 2026
Comisión Organizadora - Expocafé Cajamarca 2026

BASES CONCURSO REGIONAL DE CAFES ESPECIALES DE CAJAMARCA

I. PRESENTACIÓN

Este presente documento, establece las reglas, requisitos, etapas y criterios de evaluación del **Concurso de Cafés Especiales (CCE)** en el marco a los componentes de la 6ta edición de la **Expocafé Cajamarca 2026 (ECC-2026)**.

II. OBJETIVO DEL CCE

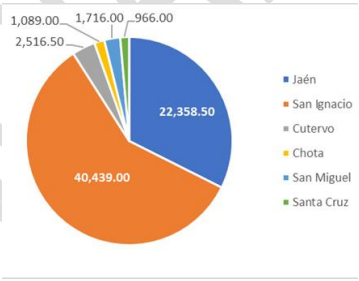
Promover la producción de cafés de especialidad, con atributos únicos, identidad territorial y sostenibilidad del paisaje cafetalero para diferenciar y posicionar el café de Cajamarca a nivel nacional e internacional.

III. ALCANCE (AMBITO DE INTERVENCION)

El **CCE** de la **ECC-2026,** está dirigido a productores cafetaleros de las siguientes **provincias** cafetaleras de la región Cajamarca.



#	País y región	Área café (ha) en producción
	País	267 950.95
	Cajamarca	69,118.00
	Provincia /	Área café (ha)
1	Jaén	22,358.50
2	San Ignacio	40,439.00
3	Cutervo	2,516.50
4	Chota	1,089.00
5	San Miguel	1,716.00
6	Santa Cruz	966.00



Fuente: MIDAGRI, 2022.

IV. PUBLICO OBJETIVO

Productores cafetaleros organizados en; cooperativas, asociaciones, empresas, comités, etc., y productores independientes, propietarios directos de**, parcelas, que cuenten con instalaciones de procesamiento y post cosecha del cerezo, verificables y trazables**, en el ámbito de la región de Cajamarca.

V. COMISION ESPECIALIZADA DE CAFES ESPECIALES (CECE)

La organización de la **ECC-2026**, está a cargo de la **Comisión Central (CC).** La **CC** designa a la entidad (es), o proveedor servicios especializado denominado **Comisión Especializada de Cafés Especiales-CECE**, que planifique, organice, gestione, ejecute, resuelva los reclamos que hubiese y reporte las actividades a la **CC**.

VI. ATRIBUCIONES Y FUNCIONES DE LA CECE.

a. Designar al juez líder y a propuesta de éste al panel de catadores; locales, regionales nacionales e internacionales y personal de apoyo logístico.
b. Establecer el lugar físico de custodia de documentos y muestras del proceso.
c. Determinar los centros de acopio descentralizado y coordinar la recepción de muestras.
a. Establecer y determinar a propuesta de Juez líder: (1) Laboratorio de análisis físico y sensorial (2) Almacén de microlotes que garanticen su seguridad e integridad.
b. Recepcionar los resultados de evaluaciones del juez líder, decodificar las evaluaciones y dar conformidad a los resultados y entregar a la CC para su publicación oficial.
d. Coordinar las visitas de campo a productores finalistas y su evaluación del cumplimiento de criterios técnicos y evidencias tangibles.
e. Resolver los reclamos de productores, que sean presentados de manera formal y con el debido sustento.

CONFIDENCIAL

VII. PROCESO DEL CONCURSO REGIONAL DE CAFÉS ESPECIALES

7.1 Requisitos de participación

a. Persona natural con mayoría de edad y DNI con dirección en alguna de las provincias/distritos cafetaleros de la Región Cajamarca.
b. Ser propietario directo de la/s parcelas/s e infraestructura de procesamiento del cerezo de café con experiencia comprobada en el manejo y producción de café.
c. La parcela o lote de café **no** deberá estar dentro del área natural protegida Santuario Nacional Tabaconas Namballe – SNTN.
d. Las muestras y microlotes de café **no** deben provenir de parcelas que fueron bosques naturales y talados después del año 2020.
e. Las muestras y microlotes de café **no** deben provenir de parcelas que utilicen **herbicidas** para el control de malezas.
f. Cada productor podrá presentará un máximo dos (02) microlotes, que procedan de dos parcelas o lotes diferenciados.
g. Los participantes deben de registrarse como; **organizado o independiente,** en el caso de estar organizado/afiliado deberá consignar el nombre respectivo.

7.2 Recepción y evaluación de muestras (primera etapa)

a. Los productores interesados, deben entregar una **muestra representativa** extraído exclusivamente del micro lote en concurso (ver requisitos cuadro 01)
b. Las muestras serán recepcionadas en los centros de acopio descentralizado, que cuente con registro formal y personal asignado, siendo estos:
   - Agencias Agrarias de; Jaén, San Ignacio, Cutervo, Chota, San Miguel y Santa Cruz.
   - La CECE previa coordinación, activaran centros de acopio en las organizaciones de productores, municipios distritales, etc., que dispongan de personal asignado.
c. Las muestras acopiadas serán registrados etiquetadas en centros de acopio descentralizados para su remisión CECE.
d. La CECE se encargará de la codificación y entrega al juez líder del proceso.
e. Las muestras serán evaluadas (física y sensorialmente) por el juez líder y panel de catadores y los resultados serán comunicados al CECE.
f. La CECE, dará la conformidad de resultados y definir las muestras que pasan a la siguiente etapa de micro lotes de acuerdos a criterios e indicadores de evaluación.
g. La CECE entregara a la CC los resultados para conocimiento y publicación.
h. La CECE y centros de acopio descentralizados se encargarán comunicar los resultados de las etapas a los productores participantes.

7.3 Recepción y evaluación de micro lotes (Segunda etapa)

a. Los productores que pasan la primera etapa acopiaran el micro lote de manera personal, con su DNI físico y registrar una **ficha técnica de información** que tendrá la condición de Declaración Jurada (DJ) para todo el proceso.
b. Cada micro lote deberá estar identificado en todo momento con un código legible la misma que debe corresponder a la información ficha técnica de Información.
c. La CECE establecerá la ubicación del almacén central, su recepción y custodia del mismo, garantizando trazabilidad y conservación del producto.
d. Los micro lotes deben presentarse en bolsas grainpro o ecotac y dentro de sacos de polipropileno para asegurar la conservación del café.
e. Los micro lotes serán muestreados en diferentes momentos para su evaluación física y sensorial, así como para él envió a clientes interesados. (siendo como mínimo 1 kg y máximos 5 kg, previo sustento técnico).

7.4 Responsabilidades del Juez líder

El Juez líder, seleccionara el personal para el muestreo de micro lotes, análisis físico, preparación y tostado de muestras, análisis sensorial (cata) y sistematización de resultados de todo el proceso, tales como:

a. Recepción de muestras y microlotes por parte de la CECE
b. Realizar y registrar el análisis físico, de muestras y microlotes.
c. Realizar la preparación y tostado de muestras y microlotes.
d. Realizar la evaluación sensorial (catación) de muestras y microlotes según estándar SCA, y sistematización los resultados.
e. Firmar y presentar los resultados de forma impresa, codificada para su entregar a la CECE y este a su vez a la CO para su publicación oficial.

7.5 Requisitos y criterios técnicos de muestras y micro lotes

Cuadro 01: Requisitos de presentación de muestras y micro lotes.

Nº	Características	Muestra	Microlote
1	**Tipo de materia prima**	- Café pergamino seco - Café Natural (coco)	- Café pergamino seco - Café Natural (coco)
2	**Tipo de proceso**	Lavado, honey, natural	Lavado, honey, natural
3	**Cantidad, peso y/o número de sacos**	Lavado: 1 kg	Lavado: 2 a 4 sacos de 60 kg c/u Equivalente: 120 a 240 kg
		Honey: 1 kg	Honey: 2 a 4 sacos de 65 kg c/u Equivalente: 130 a 260 kg
		Natural: 1.5 kg	Natural: 2 a 4 sacos de 85 kg c/u Equivalente: 170 a 340 kg
4	**Humedad (%) (café oro verde)**	Mínimo: 10.0 Máximo: 11.5	Mínimo: 10.0 Máximo: 11.5
5	**Rendimiento físico (%) y # de malla**	Lavado: >= 75% (Sobre malla N° 15)	Lavado: >= 75% (Sobre malla N° 15)
		Honey: >= 70% (Sobre malla N° 15)	Honey: >= 70 % (Sobre malla N° 15)
		Natural: >= 48% (Sobre malla N° 15)	Natural: >= 48% (Sobre malla N° 15)
6	**Puntaje en taza**	Mayor a 85	Mayor a 86
7	**Tipo de envase**	Doble plástico con etiqueta	Bolsa de plástico (Tipo grainpro o ecotag) y sacos de polipropileno

Cada uno de los siguientes indicadores es excluyente, es decir si uno de ellos no se cumple queda excluido de la competencia.

Cuadro 02: Criterios de evaluación de muestras y micro lotes.

N°	Variables	Tipo de proceso / detalle	Indicadores	
			Min.	Max
1	Peso Bruto (kg)	Café pergamino seco	120	240
		Café honey	130	260
		Café natural	270	340
2	Humedad (%)	En café verde/oro	10%	11.5%
3	Rendimiento Físico (%)	Café pergamino seco	75 (>Mall. #15)	
		Café honey seco	70 (>Mall. #15)	
		Café natural seco (coco)	48 (>Mall. #15)	
4	Evaluación en campo	Verificación de titularidad, existencia de parcela, infraestructura, ubicación, manejo y trazabilidad	Informe de visita de campo	
5	Puntos de taza (Cata)	Para muestras	85+	
		Para microlotes	86+	
		Para finalista	87+	
		Para Subasta	87+	

7.6 Causal de descalificación de productores del concurso.

a. Muestras y micro lotes que no cumplan con los requisitos, criterios e indicadores estipulados en las presentes bases.
b. Comprar el micro lote a un tercero y/o presentar información falsa o distorsionada detectada en cualquier etapa. (*)
c. El retiro total o parcial del micro lote inscrito en la competencia.
d. No contar con parcela de producción o estar con serias deficiencias de manejo agronómico y trazabilidad del producto.
e. No contar con infraestructura de proceso y de post cosecha del cerezo de café que garantice la calidad.
f. Micro lotes que provengan de parcelas que estén ubicadas en el área natural protegida “Santuario Nacional Tabaconas Namballe”.
g. Microlotes que provengan de las parcelas de producción que fueron instaladas en bosque natural después del **2020**.
h. Microlotes que provengan de las parcelas de producción que utilicen y estén contaminados por el uso de herbicidas.
i. Otras consideraciones que el comité organizador, la comisión especializada, el juez líder y panel de catadores consideren negativo o altere los resultados del concurso.

(*) Descalificación automática de la competencia y de las próximas ediciones.

7.7 Declaratoria de ganadores

a. Los micro lotes finalistas y productores ganadores serán dadas a conocer por la Comisión Organizadora según el cronograma establecido utilizando todos los medios físicos y digitales disponibles.
b. En caso de existir un empate técnico a nivel sensorial, se tomará en cuenta el mayor rendimiento físico para el orden de mérito.

7.8 Premiación y menciones

a. La ceremonia de premiación se realizará de forma presencial en el marco del Expocafé Cajamarca, con la presencia de productores finalistas, jueces y aliados estratégicos, según programa general y de concurso.
b. Se premiará monetariamente mínimamente a los tres (03) primeros puestos según su orden de mérito, podrán establecerse premios no monetarios de auspiciadores.
c. Los ganadores, serán promocionados a nivel nacional e internacional.

VIII. PARTICIPACIÓN EN LA RUEDA DE NEGOCIOS Y SUBASTA

a. El puntaje mínimo para participar en la rueda de negocios de café: 86 puntos en taza
b. El puntaje mínimo para participar el micro lote en la subasta: 87 puntos en taza.
c. Los productores finalistas participantes deben autorizar su participación en la subasta a través de la ficha técnica de inscripción.
d. Los micro lotes de café participantes en la competencia, deben estar disponibles hasta la fecha de subasta y rueda de negocios.
e. Los mejores 10 micro lotes mayores a 87 puntos entran a subasta pública y el resto de micro lotes entran a rueda de negocios para venta consensuada.
f. Las condiciones para la subasta, precios, requisitos de compradores y condiciones de transacción final serán establecidos en un base especifica de la subasta.
g. Los Microlotes que no logren pasar como finalistas y subasta o venta en la rueda de negocio de café, quedan libres para su retiro según cronograma establecido.

IX. OTRAS CONSIDERACIONES

a. La Ficha Técnica de Información y registro de inscripción se constituye en una declaración jurada del productor, donde acepta el estricto cumplimiento de los requisitos de participación establecidas en la presente bases.
b. Los productores ganadores del concurso, que han subastado su café, no tienen opción a retirar sus micro lotes, sin previa autorización de la CECE.
c. Todas las muestras extraídas para su evaluación en las distintas etapas de la competencia pasarán a custodia del CECE y no serán regresadas ni reembolsadas al productor.

X. CRONOGRAMA DEL CONCURSO DE CAFES ESPECIALES

Cuadro 03: Cronograma general de Concurso Regional de Cafés Especiales

N°	ACTIVIDAD	FECHA	LUGAR
1.	Publicación de bases de **Concurso de cafés Especiales**	10 de setiembre	Paginas oficiales de ECC 2026
2.	Reuniones informativas en diferentes distritos cafetaleros de Cajamarca	setiembre	Provincias y distritos cafetaleros de Cajamarca
3.	Acopio y catación de muestras	14 de setiembre hasta 10 octubre	Distritos cafetaleros de Cajamarca.
4.	Acopio y catación de microlotes	11 de octubre al 16 octubre	Jaén
5.	Catación de 100% micro lotes	17 de octubre	Jaén
6.	Catación de microlotes semifinalistas	20 de octubre	Jaén
7.	Evaluación de campo	Del 20 al 23 octubre	Distritos cafetaleros
8.	Catación micro lotes finalistas con clientes	24 de octubre	Jaén
11.	Rueda de negocios, develación de resultados, premiación y Subasta.	25 de octubre	Jaén

XI. COMISIÓN ESPECIALIZADA DE CAFÉS ESPECIALES - CECE

La Comisión Especializada de Cafés Especiales, esta integrada por los representantes designados por las siguientes instituciones:

- Federación Unión de Organizaciones Cafetaleros del Nor Oriente Peruano - UNOCAFE
- Plataforma Multiactor del Café de Cajamarca - PMACC
- INIA Centro Experimental Yanuyacu
- Cooperativa de Servicios Múltiples Red Técnica del Norte

XII. COORDINACION GENERAL

- **Nombre:** Armando Inga Astete – PMACC. **Teléfono:** +51 970 919 144
- **Oficina Principal:** Calle Venecia S/N Urb Dorita Velazco sector linderos,
- Ref, frente del colegio Montessori School - Sede de la Asociación - Lim Cof
- **E-mail:** administracion@expocafecajamarca.pe; expocafecajamarca@gmail.com
- **Redes sociales: Facebook:** /expocafecajamarca **Instagram:** /expocafecajamarca

XIII. ANEXOS

Anexo 01: Etiqueta de identificación de muestra

ETIQUETA DE IDENTIFICACION MUESTRAS **ID:**

1. **Organización** :
2. **Nombre** :
3. **DNI** : **N° de Celular:** **Fecha:** /_____/_____
4. **Procedencia** : Comunidad: Distrito: Provincia:
   Nombre de Parcela: Altitud msnm
5. **Variedad (es)** : **Tipo de proceso:** Lavado ( ) Honey ( ) Natural ( )

ID MUESTRA

Anexo 02: Imagen referencial de envase y presentación de acopio de muestras



Dimensiones de bolsa plastica



Entrega de muestra

Anexo 03: Registro de recepción de muestra

REGISTRO DE RECEPCION DE MUESTRAS

PERSONAL RESPONSABLE: **CENTRO DE ACOPIO:**

Nº	FECHA	NOMBRE (S) Y APELLIDOS DEL PRODUCTOR	N° DNI	MEMBRESIA	TELEFONO	CANT. MUESTRA	PESO TOTAL	FIRMA PRODUCTOR

Observaciones: V° B° CECE:

Comisión Especializada de Cafés Especiales CECE

Anexo 04: Registro de recepción de microlotes

REGISTRO DE RECEPCION DE MICROLOTES

PERSONAL RESPONSABLE: | CENTRO DE ACOPIO:

Nº	FECHA	NOMBRE (S) Y APELLIDOS DEL PORDUCTOR	N° DNI	MEMBRESIA	TELEFONO	CANT. SACOS	PESO TOTAL	FIRMA PRODUCTOR

Observaciones: ..... V° B° CECE: .....

Comisión Especializada de Cafés Especiales CECE

Anexo 05: Imagen referencial de acopio de microlotes



Microlote en bolsa plastica	Microlote dentro de saco polipropileno

Anexo 06: Ficha Técnica de Información del micr lote

Expocafé CAJAMARCA 2026

FICHA TECNICA DE INFORMACION PRODUCTORES DE MICROLOTES

CONCURSO DE CAFÉS ESPECIALES

I. DATOS PERSONALES DEL PRODUCTOR			
1.1 Nombre (s) y Apellidos del		1.2 N° DNI	
1.3 Dirección de la vivienda		1.4 Teléfono de contacto	
1.5 Membresía del productor	Organizado ☐ Organización:		
	Independiente ☐		
II. DATOS DE ACOPIO DEL MICROLOTE			
2.1 Almacén de acopio (Nombre)		2.2 Fecha de Recepción	
2.3 Responsable de acopio		2.4 N° DNI del acopiador	
2.5 Numero de sacos entregados		2.6 Peso total del micro lote (Kg)	
2.7 Proceso del cerezo	Lavado ( )	Honey (Mielado) ( )	Natural (coco) ( )
III. DATOS DE LA PARCELA Y AREA DE DONDE PROVIENE EL MICROLOTE			
3.1 Nombre de parcela		3.2 Altitud msnm	
3.3 Variedad (es)		3.4 Fecha de cosecha	
3.5 Área total de café de la parcela		3.6 Producción total parcela (qq)	
3.7 Área de café del micro lote		3.8 Producción del lote de microlote (qq)	
IV. DATOS DE UBICACIÓN DE LA PARCELA/LOTE DE DONDE PROVIENE EL MICROLOTE			
4.1 Provincia		4.2 Distrito	
4.3 Centro Poblado		4.4 Caserío	
4.5 Sector		4.6 Referencia	
V. HISTORIAL DE PRODUCTOR O FAMILIA CAFETALERA (RESUMEN)			
VI. DESCRIPCION GENERAL DEL OBETENCION DEL MICROLOTE (RESUMEN)			

La presente ficha de registro, tendrá valides de declaración jurada para fines de evaluación de todo el proceso incluyendo la etapa de visita de campo.

Lugar y fecha: .....

Firma de Productor	Firma de personal de acopio	**ID Micro lote**
Nombre y Apellidos:	**Nombre y Apellidos:**	
N° DNI:	**N° DNI:**	

Comisión Especializada Cafés Especiales CECE

Anexo 07: Registro e informe de visita de campo

REGISTRO Y REPORTE DE VISITA PRODUCTORES Y PARCELES FINALISTAS

Fecha de Visita:		Hora de inicio y fin:	

1. Responsable/s de verificación

Nombres y Apellidos (titular y otros de apoyo)	Institución / organización	Cargo

2. Verificación de datos personales del semifinalista y la parcela donde proviene el micro lote

Apellidos y Nombres:	**DNI:**
Ubicación de la parcela:	Coordenadas UTM | Sector | Caserío | Centro Poblado | Distrito
Datos parcela/lote café:	Nombre ..... | Ubicación en SNTN | Si ☐ No ☐ | Evidencia de bosque antes del 2020 Si ☐ No ☐ : .....
Datos lote/parcela café:	Altitud | Área | Variedad/es | Producción
Descripción del manejo agronómico:	
Infraestructura de post cosecha:	Procesamiento de cerezo | Secado | Almacenamiento

3. Declaraciones jurada del productor semifinalista

Declaración jurada (DJ) de NO uso de Herbicidas:	Como productor cafetalero, en conocimiento de las bases del concurso, declaro no usar o haber utilizado **"herbicida"** en la parcela/lote de donde proviene el micro lote de café.	**Sí utiliza/zó** ☐ **No utiliza/zó** ☐

En conformidad de los datos aquí consignados:

Firma, productor: Nombres: DNI:	Firma, verificador titular CCE 2026: Nombres: DNI:

Hallazgos y percepción de la verificación de datos del productor, ubicación y datos de la parcela, donde proviene el micro lote, en cumplimiento de las bases establecidas

Se adjunta: Ficha de registro ☐ Fotos ☐, Documentos ☐, Otros: ..... ☐

Comisión Especializada Cafés Especiales CECE