

BASES

CONCURSO DE CAFES ESPECIALES

EXPO CAJAMARCA 2021



CAJAMARCA – PERÚ



ÍNDICE

1	PRESENTACIÓN.....	3
2	OBJETIVOS.....	4
2.1	Objetivo General.....	4
2.2	Objetivos Específicos.....	4
3	ALCANCE Y UBICACIÓN.....	4
4	PARTICIPANTES.....	5
5	ALIADOS ESTRATEGICOS.....	5
5.1	DIRECTORIO – EXPO CAJAMARCA 2021.....	5
6	FLUJOGRAMA.....	7
7	BASES DEL CONCURSO.....	8
8	CRONOGRAMA DEL CONCURSO.....	13
9	REFERENCIAS Y CONTACTO.....	13
10	ANEXOS.....	14



1 PRESENTACIÓN

El presente documento, corresponde a las bases de concurso de cafés especiales a desarrollarse en la región Cajamarca, en el marco de la ***Expo Cajamarca 2021***, donde paralelamente se desarrollaran eventos comerciales como Subasta Pública y rueda de negocios del mejor café del concurso, festival de barismo y degustación de café y fortalecimiento de capacidades mediante el desarrollo del Congreso Internacional de Cafés Especiales, entre otros eventos de innovación.

En este contexto, el Gobierno Regional de Cajamarca y demás aliados, viene trabajando una propuesta publica privada de ***“creación e institucionalización de un evento anual especializado para la promoción de la cadena de valor de café desde la región Cajamarca”***, buscando integrar a los diferentes agentes económicos locales, Regionales, Nacionales e Internacionales relacionados a la cadena productiva y de valor del café.

En el presente documento se socializa los fines del concurso, cobertura regional, cooperantes y comisión organizadora y programa detallado del concurso Atahualpa 2021.

2 OBJETIVOS

2.1 *Objetivo General*

Desarrollar un concurso y subasta de los mejores cafés especiales, en el marco de la Expo Café Cajamarca 2021, con la finalidad de identificar, exhibir y comercializar al mejor café al mercado nacional e internacional, desde la región Cajamarca – Perú.

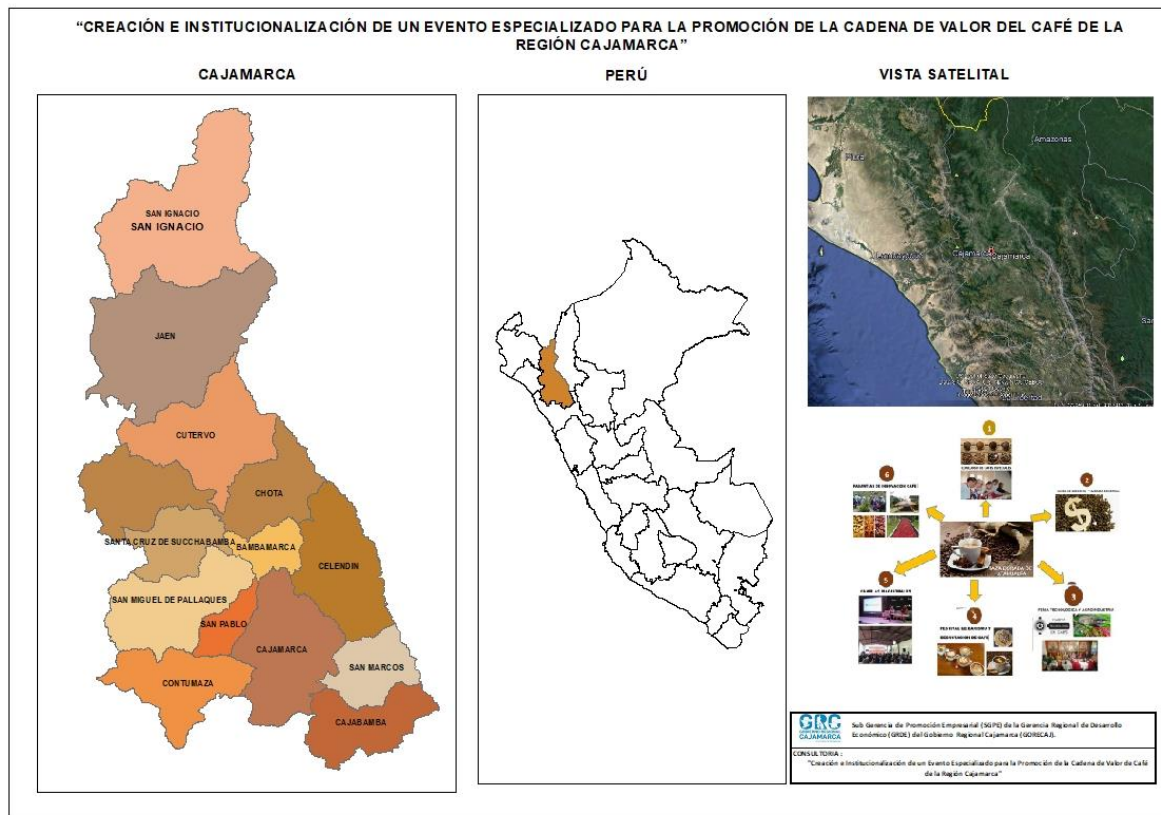
2.2 *Objetivos Específicos*

- ✓ Motivar a caficultores para la **identificación y evaluación sensorial de cafes por variedad**, como punto de partida de innovación para renovación y/o comercialización con pleno conocimiento de calidad sensorial vs precio.
- ✓ Identificar a potenciales caficultores que participaran en los mejores eventos nacionales e internacionales
- ✓ Sensibilizar y capacitar en tips de innovación en la caficultura y desarrollar **protocolos basicos de identificación y** obtención de cafes especiales.
- ✓ **Promover y/o potenciar el fortalecimiento de la asociatividad y cooperativismo** como medio de sostenibilidad.
- ✓ Potencial la Institucionalidad de la expo Atahualpa – Cajamarca.

3 ALCANCE Y UBICACIÓN

Sede	:	Jaén
Periodo del evento	:	del 16 de agosto al 16 de octubre del 2021
Localización	:	Ver mapas

Mapa N° 01: Cobertura del Concurso



4 PARTICIPANTES

Productores cafetaleros de Cooperativas, Asociaciones, empresas y productores independientes, con fincas (verificables) en el ámbito de la región de Cajamarca que cumplan con las especificaciones de la presente bases del concurso.

5 ALIADOS ESTRATEGICOS

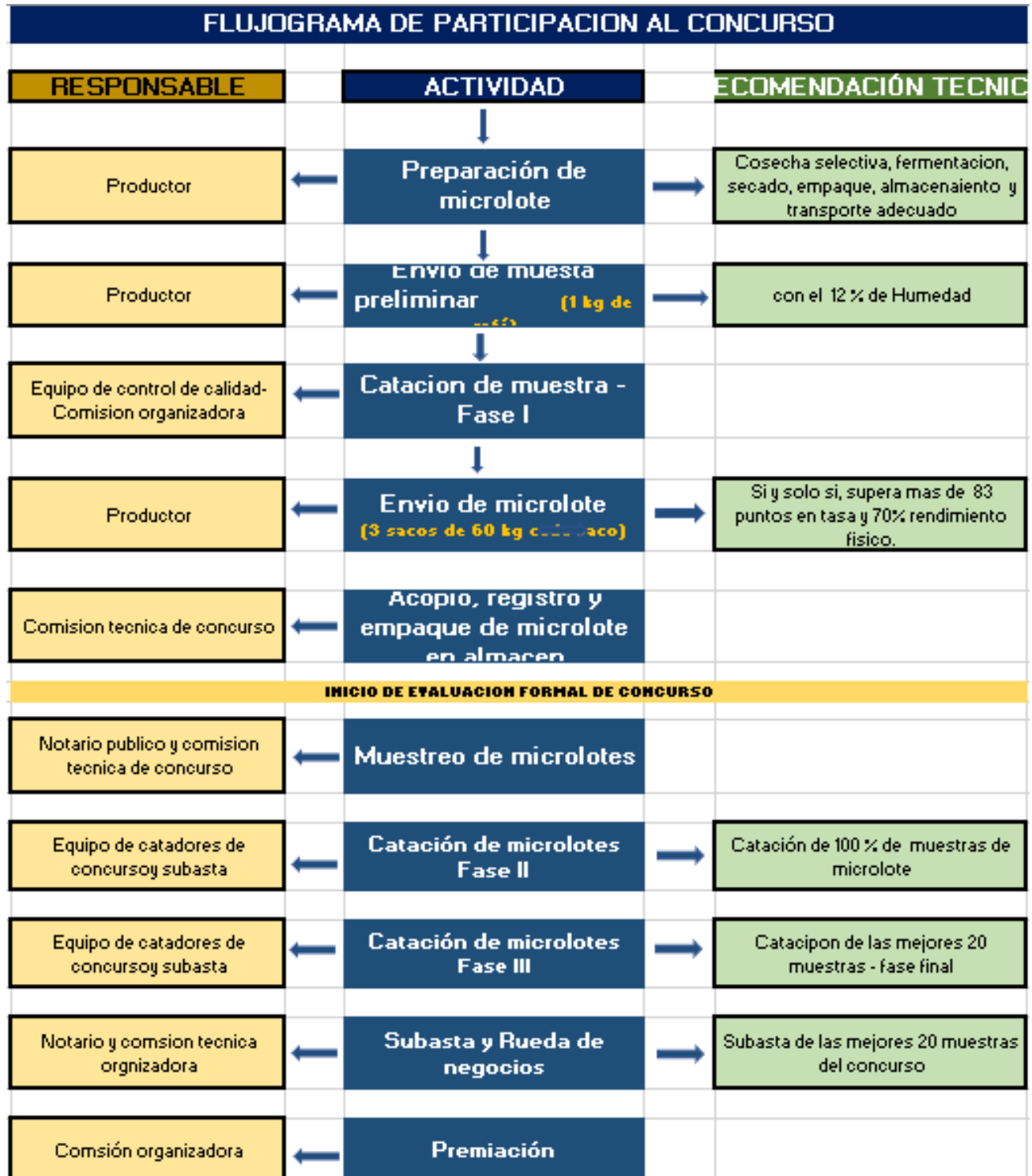
5.1 DIRECTORIO - EXPO CAJAMARCA 2021

- ✓ **Presidencia - Gobierno Regional de Cajamarca**
 Ing. Juan Carlos Mondragón Arrollo
 Director Regional de Desarrollo Económico
- ✓ **Vice presidente - Plataforma Multi Actor - Región Cajamarca**
 Ing. Teodomiro Melendrez Ojeda
 Gerente General – Cooperativa Cenfrocafe



- ✓ **Secretaría técnica – Centro Desarrollo Empresarial *Emprende Ideas Perú***
Ing. Marino Quiroz Adriano
Gerente General
- ✓ **Tesorería – Agencia Agraria San Ignacio**
Ing. Sandra Neira Carrión
Directora Agencia San Ignacio
- ✓ **Vocal - Comisión Técnica Regional del Café**
Ing. Armando Inga Astete
Gerente General Coop. Serv. Red Técnica del Norte
- ✓ **Vocal – SENASA JAEN**
Ing. Adler Reátegui Zumaeta
- ✓ **Vocal - Sierra y Selva Exportadora**
Ing. Andrés Castro...
- ✓ **Coordinación Técnica del evento: *Emprende Ideas Perú***

6 FLUJOGRAMA



7 BASES DEL CONCURSO

a) *Contextualización del concurso de cafés Especiales Atahualpa 2021*

- EL concurso de cafés especiales, es uno de 06 eventos en el marco de la expo Café Atahualpa, promovido desde la región Cajamarca, cuyo propósito principal es identificar y seleccionar a los mejores cafés especiales de la región Cajamarca, acto seguido realizar una subasta y rueda de negocios presencial de los mejores cafés ganadores de dicho concurso.
- La comisión organizadora y equipo técnico especializado, seleccionará a los mejores jueces, conformado por expertos catadores nacionales e internacionales.
- La comisión organizadora y un Notario Público velará por la custodia, legalidad y discreción de los datos de catación en cada una de las etapas de la competencia, además de garantizar la cadena de custodia de los cafés participantes.
- La ceremonia de premiación se realizará de forma presencial en el marco del expo café Atahualpa, con la presencia de productores finalistas, jueces y los actores directos públicos-privados de la comunidad cafetalera, según programa de concurso.

b) *Perfil del participante*

- Cada productor o entidad presentará un máximo dos (02) muestras, cuya condición es que sea de dos fincas diferentes, según datos registrado en ficha de participación. Las organizaciones (cooperativas y asociaciones) pueden presentar muestras de ilimitado, en la medida que sea de socios diferentes. En caso uno de los socios de una organización quede ganador, el reconocimiento y pago es al socio ganador.
- En el proceso concursal, si se comprueba que el productor, cooperativa o asociación ha comprado el microlotes a un tercero, este microlotes automáticamente queda eliminado de la competencia.
- La participación de los productores, organizaciones y empresas en la Competencia no tiene costo. Si un productor posee más de una Unidad Productiva registrada bajo su nombre, podrá ingresar un máximo de dos muestras.



- Los lotes de café participantes en la competencia, deben estar disponibles para subasta y/o rueda de negocios. El participante llenará un formato de registro de información y compromiso de venta, la misma que tendrá validez de declaración jurada.
- Los mejores 10 microlotes entran a subasta pública y el resto de microlotes entran a rueda de negocios.
- Los productores que no logren pasar a la competencia, sus microlotes quedan libres para su retiro o autorizar a los organizadores para su venta en función al puntaje obtenido, de no ser posible la colocación, serán devueltos a los productores o las organizaciones.

c) *Acerca de la inscripción*

- Una muestra se considerará inscrita cuando cumpla con los requisitos técnicos de la competencia establecidos en el ítem d) numeral 5.
- Cada muestra deberá estar acompañada de la ficha de inscripción, acompañadas de una copia de DNI del productor.
- La ficha de inscripción se remitirá a las cooperativas, asociaciones, empresas exportadoras en eventos promocionales o red social oficial del comité organizador.

d) *Centros de acopio de microlotes.*

Todos los productores participantes deben enviar sus muestras a las siguientes sedes de acopio:

- *Jaén*
Dirección : Agencia Agraria Jaén
Contacto : Ing. Mario Guzmán Guevara

e) *Características principales micro lote*

Un micro lote se considerará inscrito en el concurso cuando la muestra del mismo haya sido recepcionada por la comisión del concurso en cada sede y cumpla los requisitos técnicos de la competencia, según los siguientes criterios:

- ✓ *Peso neto, de 3 a 5 sacos de café pergamino seco de 60 kg cada saco, haciendo un volumen min de 180 Kg. Y un Max. 300 kg respectivamente.*

Cabe recalcar que se obtendrá una muestra equivalente a 3 kg por micro lote, para realizar las 02 cataciones durante el concurso y cataciones adicionales pertinentes para potenciales clientes para la subasta y/o rueda de negocio.

En caso de negociación en subasta y/o rueda de negocio, se descontará los 3 kg. Usados durante el proceso concurso, subasta o rueda de negocio.

- ✓ Humedad mínima 9 % y máxima 11 % en café pergamino seco.
- ✓ Rendimiento físico min. 73%
- ✓ Conformidad según reglamento de SCA
- El micro lote, debe ser entregado en el almacén autorizado por los organizadores, la recepción y custodia, está bajo la comisión respectiva en cada sede.
- Los productores podrán asesorarse con las organizadoras, para la preparación de sus microlotes.

f) Proceso de la recepción de microlotes y codificación

- Una vez admitido el micro lote según las bases del concurso, se procederá a su codificación de forma correlativa de acuerdo a la llegada al respectivo almacén de cada sede, la recepción la realizará la Comisión de recolección de muestras y almacenamiento.
- Cada micro lote deberá estar acompañada de la ficha de inscripción (correctamente llenada y escrita con letra imprenta, legible y entendible todos los espacios requeridos), la ficha incluirá datos pertinentes que acrediten al productor el cual deberá ser firma y huella del productor.
- Se extraerá una única muestra de dos (03) kg de café pergamino por cada micro lote inscrito y será envasado con bolsas especiales para conservación con cierre zipper. de los cuales 1000 g será utilizado para los análisis físicos y sensoriales. 2,000 g será almacenado como “contra muestra” y posteriores cataciones para potenciales clientes de subasta o rueda de negocios

g) Deberes de la comisión de recolección de muestras y almacenamiento

- Recepción de muestras en las sedes oficiales: designadas por los organizadores.
- Codificación de muestras y entrega a la comisión.
- Recepción y decodificación de resultados.

h) Responsabilidades de los catadores

- Recepción de muestras por parte de la comisión.
- Trillado de muestras.
- Verificación de peso de muestras y humedad (min 9% y un Max. De 11%)
- Preparación de muestras y tostado.

- Evaluación sensorial o catación de muestras, teniendo como patrón los criterios de la ficha SCA, los resultados serán promediados y el veredicto final lo determinará el Juez catador líder.
- Presentación de resultados que serán entregados de forma impresa, lacrada y codificada por un notario Público y avalado por la comisión técnica responsable, que posteriormente será decodificado para la proclamación de ganadores y premiación.

i) Causal de descalificación

- Micro lotes que no cumplan con los requisitos estipulados en las bases del presente concurso (cantidad, humedad, materia extraña, entre otros).
- Presentación de información falsa o distorsionada detectada en cualquier etapa del concurso.
- El retiro del micro lote inscrito en la competencia en su totalidad o de manera parcial, durante el concurso y antes de la culminación del mismo.
- Productor que no cuente con parcela de producción. El comité organizador realizara visitas in situ a los mejores 10 productores ganadores de la segunda fase
- Otras consideraciones que a criterio del Juez líder catador incumplan lo normado en estas bases.

j) Acerca del concurso - subasta y montos deducibles como aportación para la organización de taza dorada Atahualpa y otros costos:

- El puntaje mínimo para participar del concurso y rueda de negocios 85 puntos en tasa.
- El puntaje mínimo para participar en la subasta será superior a 87 puntos en tasa y estar dentro de la calificación como los mejores 10 cafés del concurso.
- El costo de preparación de los lotes, será asumido por cada uno de los productores participantes de acuerdo al volumen de su lote y a la cantidad de trabajo que implique su preparación.
- El costo de empaque y transporte de los lotes a destino final corre por cuenta de las empresas que compren el café en la subasta y no representa ningún costo para el productor.

k) *Declaratoria de ganadores*

- Las muestras ganadoras serán dadas a conocer por la comisión Organizadora del concurso según lo establecido en el cronograma, el lugar de la proclamación será determinado por la comisión organizadora, y será transmitido en vivo a través de las redes sociales.
- En caso de existir un empate técnico a nivel sensorial, se tomará en cuenta el mayor rendimiento físico para el orden de mérito

l) *Sobre los premios y menciones*

- Se premiará a los cinco (03) primeros puestos según su orden de mérito, con premios significativos que enaltecen el trabajo realizado por el productor y lo motiven a seguir mejorando su ecosistema productivo, buscando la sostenibilidad de la calidad y competitividad del cultivo de café en la región Cajamarca.
- Entrega de un diploma de honor, proclamando como ganador del I Concurso de Taza de Atahualpa Cajamarca, según su orden de mérito.
- Los ganadores de la Taza de Atahualpa de Cajamarca, serán promocionados a nivel nacional
- Subasta de los micro lotes ganadores.
- Premio en efectivo por la comisión organizadora de:
 - Primer puesto : S/15 000.00
 - Segundo Puesto : S/ 10 000.00
 - Tercer puesto : S/ 5 000.00

m) *Otras consideraciones importantes*

- La ficha de inscripción se constituye en una declaración jurada del productor donde acepta en estricto cumplimiento, las reglas establecidas en el presente documento (bases de la competencia).
- Los productores participantes deben autorizar su participación en la subasta a través de la ficha de inscripción.
- Los productores ganadores del concurso, que han subastado su café, no tienen opción a retirar sus microlotes.
- Todas las muestras sometidas a las distintas etapas de la competencia pasarán a custodia del comité y no serán regresadas ni reembolsadas al productor.

8 CRONOGRAMA DEL CONCURSO

ACTIVIDAD		FECHA	LUGAR
Lanzamiento de la expo café Cajamarca		Lun. 16 Agosto	Cajamarca
Publicación de bases de concurso de cafés especiales y subasta			
Conferencias descentralizadas		Mier. 18 al 30 agosto	Cutervo, Jaén y San Ignacio
Proceso de Concurso y subasta	Fase I		
	Envío de pre muestras (1 kg) y catación	Mar. 17 agosto al Vier 24 de Setiembre	Jaén
	Fase II		
	Acopio de micro lotes (min. 3 y Max. 7 sacos de 60 kg c/saco)	Lun. 13 al Lun 27 Setiembre	
	Codificación de microlotes	Vie 01 de Octubre	
	Preparación de muestras: Tostado, reposo..	Lun 04 y Mar 05 octubre	
	Catación de 100% micro lotes	Mier 06 al Vie 08 Oct	
	Fase III		
	Evaluación de campo – Verificación de parcelas a finalistas.	Sab 09 al Mier 13 Octubre	
	Preparación de muestras: Tostado, reposo	Jue 14 octubre	Jaén
	Catación de micro lotes finalistas.	Vier 15 Octubre	
	Subasta, rueda de negocios y premiación	Sab 16 de Octubre	

9 REFERENCIAS Y CONTACTO

Para mayores informes comunicarse a:

Oficina, Emprende Ideas Perú

Roberto Segura N° 910 – Jaén

E-Mail: eideasperu@live.com

Contactos:

- Kely Jara Fernández – Fono/whatsapp 979896129
- Luis Rimarachín Cueva - Fono/whatsapp 939247649
- Milagros Elera Goicochea - Fono/whatsapp 975761245



10 ANEXOS

ANEXO I

REGISTRO DE INSCRIPCIÓN DE MUESTRAS				
CONCURSO DE CAFES ESPECIALES CAJAMARCA 2021				
DATOS DEL PRODUCTOR		DATOS DEL RECEPTOR/MUESTRA		CODIGO DE RECEPCIÓN
Nombres y Apellidos:		Nombre y Apellidos:		
Organización:		Fecha de Recepción:		
Dirección y/o contacto		Número de muestras:		
Teléfono fijo y/o celular		Peso (Kg):		
Observaciones y/o datos adicionales		% de Humedad:		
DATOS DEL ALMACEN		variedad/variedades:		
Lugar del Almacén:		Proceso. /Beneficio:		
Responsable del Almacén:		Fecha de la Cosecha:		
DATOS DE LA FINCA O PARCELA				
Nombre de la Finca o Parcela:				
DEPARTAMENTO	PROVINCIA	DISTRITO	C. POBLADO	CASERIO
Cajamarca				
Hectáreas de Café en Producción:		Altura de la Finca (m.s.n.m)		
Producción estimada por Hectárea en QQ/año:		Puntaje en Concurso:		
Observaciones/Datos adicionales				

Firmado este documento el productor acepta las siguientes condiciones:

- 1.- De la muestra entregada, 2 kg. De café serán usados en la catación y no se será devuelto al productor, ni va a ser comprado.
- 2.- Los cafés que no resulten seleccionados serán devueltos al productor en su totalidad menos los 2 Kg. que se haya utilizado para la catación.
- 3.- el contenido de los datos de esta ficha serán públicos, para garantizar el origen del producto y la transparencia del concurso.

Productor:

DNI :

Receptor:

DNI:



ANEXO IV FICHA DE ANALISIS SENSORIAL

La Asociación de cafés especiales de América Formulario de catación

Nombre: _____

Fecha: _____ Mesa: _____ Sesión: _____

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordinario
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

Muestra #	El nivel de tuesta	Fragancia/Aroma		Sabor		Acidez		Cuerpo		Uniformidad		Taza Limpia		Puntaje Catador		Suma
		Total: _____		Total: _____		Total: _____		Total: _____		Total: _____		Total: _____		Total: _____		
		5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10		
		Seco	Cualidades	Expuma	Sabor Residual	Intensidad	Intensidad	Intensidad	Balance	Dulzor	Defectos (sustrer)	Ligero=2	# Tazas	Intensidad		
		_____	_____	_____	_____	Alto	Alto	Alto	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	
		_____	_____	_____	_____	Bajo	Bajo	Bajo	_____	_____	_____	Rechazo=4	_____ X _____ = _____			
Notas: _____															Puntaje Final	

Muestra #	El nivel de tuesta	Fragancia/Aroma		Sabor		Acidez		Cuerpo		Uniformidad		Taza Limpia		Puntaje Catador		Suma
		Total: _____		Total: _____		Total: _____		Total: _____		Total: _____		Total: _____		Total: _____		
		5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10		
		Seco	Cualidades	Expuma	Sabor Residual	Intensidad	Intensidad	Intensidad	Balance	Dulzor	Defectos (sustrer)	Ligero=2	# Tazas	Intensidad		
		_____	_____	_____	_____	Alto	Alto	Alto	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	
		_____	_____	_____	_____	Bajo	Bajo	Bajo	_____	_____	_____	Rechazo=4	_____ X _____ = _____			
Notas: _____															Puntaje Final	

Muestra #	El nivel de tuesta	Fragancia/Aroma		Sabor		Acidez		Cuerpo		Uniformidad		Taza Limpia		Puntaje Catador		Suma
		Total: _____		Total: _____		Total: _____		Total: _____		Total: _____		Total: _____		Total: _____		
		5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10		
		Seco	Cualidades	Expuma	Sabor Residual	Intensidad	Intensidad	Intensidad	Balance	Dulzor	Defectos (sustrer)	Ligero=2	# Tazas	Intensidad		
		_____	_____	_____	_____	Alto	Alto	Alto	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	
		_____	_____	_____	_____	Bajo	Bajo	Bajo	_____	_____	_____	Rechazo=4	_____ X _____ = _____			
Notas: _____															Puntaje Final	

Muestra #	El nivel de tuesta	Fragancia/Aroma		Sabor		Acidez		Cuerpo		Uniformidad		Taza Limpia		Puntaje Catador		Suma
		Total: _____		Total: _____		Total: _____		Total: _____		Total: _____		Total: _____		Total: _____		
		5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10	5 7 8 9 10		
		Seco	Cualidades	Expuma	Sabor Residual	Intensidad	Intensidad	Intensidad	Balance	Dulzor	Defectos (sustrer)	Ligero=2	# Tazas	Intensidad		
		_____	_____	_____	_____	Alto	Alto	Alto	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	
		_____	_____	_____	_____	Bajo	Bajo	Bajo	_____	_____	_____	Rechazo=4	_____ X _____ = _____			
Notas: _____															Puntaje Final	